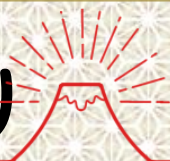




ねん あじ 100年フード味めぐり



ねん
「100年フード」とは・・・

ち い き せ だ い こ う つ し ょ く ぶ ん か ね ん つ ぶ し ょ く ぶ ん か
地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化
ね ん な づ け い し ょ う め ざ と り く み
「100年フード」と名付け、継承していくことを目指す取組です。

【こんだて】

ごはん りゅうにゅう
いわしのおろしに
たかなのあぶらいため
スタミナぶたじる



あ そ づ け 阿蘇たかな漬

あ そ た か な し ょ う と う が ら し つ け も の ほ ぞ ん
阿蘇高菜は、塩と唐辛子で漬物にして保存する
こ と で ね ん じ ゅ う た 年 中 食 べ る こ と が で き ま す 。 つ け も の
し て 数 日 の 新 漬 け は 緑 色 が 鮮 や か で 歯 ぐ た え
す う じ つ し ん づ み ど り い ろ あ ざ は
も よ く 其 の 時 期 に し か 味 わ え な い 一 品 で す 。
じ き あ じ い っ び ん

また、半年経った古漬けは、発酵が進み、酸味のある特有の
は ん と し た ふ る づ は っ こ う す す さ ん み と く ゆ う
あ じ
味わいがあります。



写真出典：文化庁 全国各地の100年フードHP より

あ そ つ く た か な 阿蘇でしか作られない高菜

あ そ た か な あ そ ち ほ う か ん だ ん さ お お き こ う
阿蘇高菜は、阿蘇地方の寒暖差の大きい気候や、
か ざ ん ば い と ち さ い ば い あ そ だ い ひ ょ う
火 山 灰 を ふ く む 土 地 だ か ら 栽 培 で き る 、 阿 蘇 を 代 表 す る
の う さ ん ぶ つ ほ か ち い き さ い ば い む ず か あ そ
農 産 物 で す 。 そ の た め 、 他 の 地 域 で は 栽 培 が 難 し く 、 阿 蘇
た か な ま ぼ ろ し た か な く き ほ そ
高 菜 は 「 幻 の 高 菜 」 と も い わ れ ま す 。 茎 が 細 く て
は 歯 ぐ た え が あ る の が 特 徴 で す 。 と く ち ょ う