

味の旅

100 年フード/100 年フード/100 年フード/100 年フード/100 年フード/100 年フード

100 年フード/100 年フード/100 年フード/100 年フード/100 年フード/100 年フード



食を受け継ぎ
未来へつなぐ



月 日 () 献 立

高菜そぼろ丼 牛乳

のっぺい汁

かんざらし

阿蘇たかな漬

熊本県



かんざらし

長崎県



先人の知恵から生まれた 伝統のスイーツ

地下水に恵まれた島原は、砂糖の生産が盛んでした。

かんざらしは、白玉粉で作った小さな団子を島原の湧水で冷やし、それに砂糖やはちみつで作った蜜をかけるだけのシンプルなスイーツです。昔は、砂糖やはちみつはぜいたく品であり、お客様をもてなすものとして出されていたが、

現在は、島原市内の多くの飲食店で提供されています。



かんざらし

阿蘇の大地が育む伝統野菜

阿蘇高菜は、3月中旬から下旬にかけての、わずかな期間に“とう立ち”した、細い茎の部分を中心に使われます。指で1本1本ポキッと折りながら収穫される、この収穫作業は「高菜折り」とよばれています。しかし、この作業は手間がかかることから、生産者の方が減ってきているそうです。

私たちが食べて続けていくことは、「食文化」を守ることに繋がります。



阿蘇たかな漬

熊本発

100 年フードとは？



これまで地域で大切に受け継がれてきた日本の様々な食文化を、未来に伝え発展させていくために、文化庁が認定基準を定めて、100 年続く食文化「100 年フード」と認定したものです。これまでに 250 件の食文化が認定されています。

写真出典：農林水産省「うちの郷土料理」画像提供元：(公社)長崎県栄養士会



味の旅

今月は九州地方
「熊本県」「長崎県」の旅だよ！