7月　日本全国味めぐり　熊本県

びりんめし　　A地区16日（水）
タイピーエン　　B地区2日（水）

ごはんにまぜます

びりんめし　　タイピーエン

【熊本県の農産物】

今月は、熊本県の郷土料理「びりんめし」と「タイピーエン」です。「びりんめし」は、宇城市戸馳島に古くから伝わる料理で、肉のかわりに豆腐が入った混ぜごはんです。しめ豆腐を油でいためるときの音が、「びりん、びりん」と聞こえることからついた名前だと言われています。

「タイピーエン」は中国福建省の郷土料理だったものが日本に伝わり、熊本県でアレンジが加えられ、中華風のスープとなりました。見た目はちゃんぽんですが、麺はヘルシーな春雨を使っているので、あっさりしているのにコクがあるのが特徴です。

熊本県の郷土料理を味わいましょう。

熊本県の紹介

熊本県は、九州のほぼ中央に位置します。広さは約7,409平方キロメートルで、全国第15位の広さです。世界最大級のカルデラを持つ活火山の「阿蘇山」があることから「火の国」と呼ばれていますが、湧水地も県内に1000か所以上あるため「水の国」としても知られています。山や川がたくさんある環境と温暖な気候で、年間を通じていろいろな農産物が育てられています。また、日本三名城の1つ「熊本城」があり、広大な自然と豊かな文化が魅力の県です。

【熊本県の伝統料理】

馬刺し

一文字のぐるぐる

からし蓮根

画像出典：農林水産省　うちの郷土料理