

特別賞

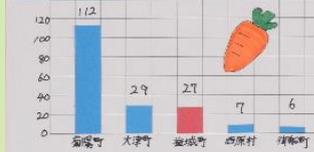
くまもと県民テレビ賞

もりもり食べよう！
益城町の特産物

もりもりたべよう！

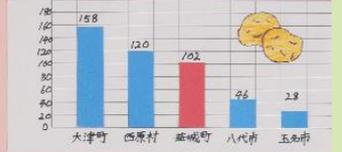
益城町の特産物

にんじん 県内3位(全国45位)

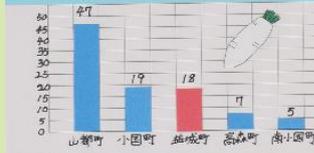


市町村別
農業産出額(推計)
ランキング

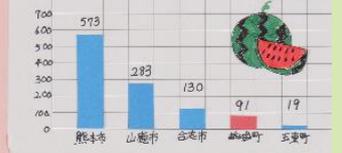
いも類 県内3位(全国51位)



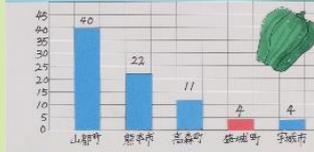
だいこん 県内3位(全国99位)



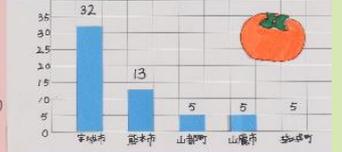
すいか 県内4位(全国19位)



ピーマン 県内4位(全国173位)



柿 県内5位(全国94位)



農林水産省大臣官庁統計部 令和6年3月14日掲載
令和4年度市町村別農業産出額(推計)データベース(詳細は別冊)より

1学期の給食(全65回)で使われた回数



他にも益城町でとれたいろいろな食べ物がたくさん使われています!!



益城町の郷土料理

★益城町の郷土料理を知っていますか?★



姫団子汁
団子以外の食材にカラシやしょうがは入れずに「こしょう」目にはかきつけてもやわらかく、おいしい食べ方です。団子がゆであがいたら、お味噌汁の汁をよけてお味噌汁をこめて、お団子汁と呼びます。お団子は汁で食べるのがおいしいので、お味噌汁で食べるのがおすすめです。お団子汁は別添えの汁で食べるのがおすすめです。

市産ご
毎年3月に着上・白曜日に行われる伝統行事「山鹿市で賑わうお祭り」の1つです。お団子は、お団子の汁で食べるのがおすすめです。お団子汁は別添えの汁で食べるのがおすすめです。

源: 益城町観光協会(2023年調査) 製: 益城町観光協会(2023年調査) 製: 益城町観光協会(2023年調査)

歳嶋 龍斗 / 上野 実杏 / 久野 花音
益城町立広安西小学校6年

とても分かりやすい表現の作品で、画面構成や配色など申し分のないところ。益城町の野菜産出の量や給食で使用された量そして郷土料理の紹介が、実に見やすい配置となっており、カットのイラストも実的に的確に表現され、効果的に使用されていて作品画面をひき立てています。

益城町の郷土料理のコーナーでの「姫団子汁」はその工夫された調理方法がとてもユニークで、素朴なカットも美しい彩りで、とても素晴らしく表現されているのに感心します。