

9/28
(水)

全国味の旅

がっ **ながさきけん**
9月：長崎県

ながさきけん
長崎県

ながさきけん
【長崎県ってどんなところ???

ながさきけん きゅうしゅう ほくぶ ながさきしな い ろめんでんしゃ はし さか おお
長崎県は九州の北部にあります。長崎市は路面電車が走り、坂が多い
ことが特徴です。そして、長崎県には、壱岐、対馬、五島列島、軍艦島な
ど971もの島があります。日本一、島の数が多い県でもあります。

きょうどりょうり ひきとおし(郷土料理)

「ひきとおし」は壱岐の代表的な郷土料理です。昔、壱岐の家庭では庭に地鶏を
飼っていて、その肉は貴重なたんぱく源で、一番のごちそうでした。壱岐では、特別
なお客様を迎えるときにこの鶏を料理し、庭の野菜を加えて「ひきとおし」でもて
なしました。中にそうめんを入れるのも特徴です。「ひきとおし」の名前の由来は、
お客様をお座敷までひきとおして、もてなしたことにはじまります。

うらがみ 「浦上そばろ」って?

うらがみ
浦上そばろは、長崎の浦上という所で作られている郷土料理です。昔は肉を食べ
ることがあまりありませんでした。キリシタンの人々が、神父様から豚肉を食べるこ
とを習って、作るようになりました。野菜をたっぷり入れて、豚肉を少なくして作っ
ていたそうです。行事などの時にたくさん作ってお客さんをもてなしていました。
浦上そばろは、豚肉からおいしだしが出て、ごぼうのよい香りで豚肉の臭みが消え
て、おいしく食べられます。昔は、豚肉、こんにゃく、ごぼう、
もやしだけで作っていたそうです。作る人によって、
しいたけやたけのこ、いんげんを入れて作ることもあるそうですよ。

