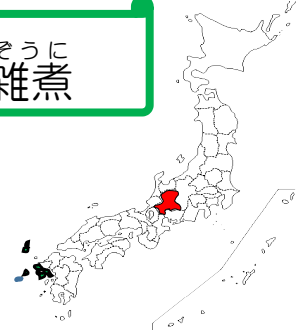




こんだて べいはん きゅうにゅう ながさきてん うらがみ くそうに  
 献立：米飯 牛乳 長崎天ぷら 浦上そばろ 具雑煮

か ようしょうがっこう には とうじょう  
 華陽小学校は23日に登場します。

## いこく ことりゅう れきし ながさきけん 異国との交流の歴史がある長崎県



ながさきけん きゅうしゅう いちばんにし つしま いき ごしま ひらと しま にほん  
 長崎県は、九州の一番西にあり、対馬、吉岐、五島、平戸など、594もの島がある、日本  
 で一番島が多い県です。鎖国の時代、長崎（和）だけは、オランダ（蘭）と中国（華）との交易  
 が許されていたことから、それぞれの国の文化が混ざり合った独自の文化（和華蘭文化）が育ま  
 れてきました。今でも県内各地には、その歴史を物語る文化財などが数多く残されています。

出典：農林水産省 HP

### ながさきてん ■長崎天ぷら

ながさきてん やく ねんまえ つた ながさきけん きょうどりょうり なんばんほうえき  
 長崎天ぷらは、約400年前から伝わる長崎県の郷土料理です。南蛮貿易  
 のポルトガル人が食べていた「フリッター」が原型といわれています。小麦粉  
 さとう さけ ころも ぎょかいるい やさい あぶら あ りょうり  
 に砂糖や酒などを加えた衣を魚介類や野菜につけて、油で揚げた料理です。  
 てん た くふう  
 天つゆをつけずにそのまま食べられるように工夫されています。



### うらがみ ■浦上そばろ

うらがみ ながさきけんうらがみちく ほっしょう きょうどりょうり ねんだいこうはん  
 浦上そばろは、長崎県浦上地区が発祥の郷土料理です。1500年代後半、  
 キリスト教の宣教師が、当時まだ肉を食べる習慣がなかった信徒たちに、  
 にく た しゅうかん りょうり ぶたにく あ いと  
 肉を食べる習慣をつけた料理といわれています。豚肉、揚げかまぼこ、糸  
 こんにやく、もやし、ごぼうなどを炒めて、砂糖、醤油、みりんなどで味付け  
 します。



### くそうに ■具雑煮

くそうに ながさきけんしまばら だいひょう きょうどりょうり ねん お  
 具雑煮は、長崎県島原を代表する郷土料理です。1637年に起こった  
 しまばら らん そうだいしろう あまくさしろう きょうと ろうじょう さいもち  
 島原の乱で、総大将の天草四郎が、キリスト教徒たちと籠城した際に、餅  
 やま さち うみ さち あ に ちようきせん きりよく たいりよく やしな  
 と山の幸や海の幸を合わせて煮て、長期戦の気力と体力を養ったのが、こ  
 りょうり はじ ぜんこくてき めすら どなべ つく くだくさん  
 の料理の始まりといわれています。全国的にも珍しい土鍋で作る具沢山の  
 そうに しょうがつ さいれい た ひ しょくじ  
 雑煮で、正月や祭礼などに食べる「ハレの日の食事」とされています。

