

日本 味の旅

11月

なが さき けん
長崎県

高森東学園義務教育学校
文責：松井

ながさきけん きゅうしゅう せいほくぶ いち しぜんゆた しまじま
長崎県は、九州の西北部に位置しています。自然豊かなたくさんの島々が594あり、そのうち522は無^む人^{じん}島^{とう}だそうです。朝^{ちよう}鮮^{せん}半^{はん}島^{とう}や中^{ちゆう}国^{ごく}大^{たい}陸^{りく}とも距^{きよ}離^りが近^{ちか}いたため、昔^{むかし}から海^{かい}外^{がい}との交^{こう}流^{りゆう}が盛^{さか}んに行^{おこな}われ、外^{がい}国^{こく}の影^{えい}響^{きやう}を受^うけた独^{どく}特^{とく}な文^{ぶん}化^かや歴^{れき}史^しが多^{おほ}く残^{のこ}っています。

こんだて
11月11日(木)の献立

むぎ ぎゆうにゆう ヒカド
うらかみ
浦上そばろ フルーツゼリー



ヒカド



え どじだい とらい なんばんりょうり ご ピカド こま ちょうり
江戸時代に渡来した南蛮料理でポルトガル語の「picado」(細かくきざむ・調理する)という言葉が由来だそうです。さつまいもをすりおろしてとろみをつけた具たくさんのスープで、冬に食べると体がぽかぽかあたたまります。

なんばんりょうり せいきこうはん なんばんじん じん じん にほん とらい いこくふう りょうり
*南蛮料理とは・・・16世紀後半に南蛮人(ポルトガル人やスペイン人)とともに日本に渡来した異国風の料理のことで、ねぎや唐辛子などの香辛料をつかったり、油で揚げるとい^{あぶら}う調理^あもこの頃^{ちょうり}伝^{ころつた}わったとい^いわれています。



うらかみ 浦上そばろ

ほそぎ にく やさい あまから いた に ながさきしうらかみちく つた きょうど
細切りにしたぶた肉や野菜を甘辛く炒めたきんぴらに似た長崎市浦上地区に伝わる郷土料理です。そばろという名前は、昔から家庭でよく食べられていて、様々な残りものの具材を入れて炒めていたことからポルトガル語の「Sobrado」(残り物)という言葉が由来という説や素材を粗く切ることを表す「粗ぼろ」からきたという説もあります。