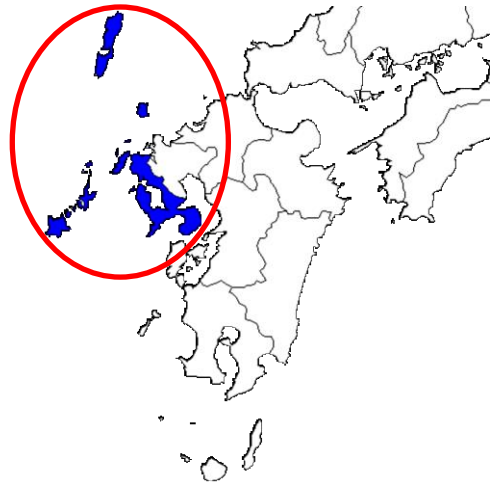


こん げつ きょう とりょう り なが さき けん

今月の郷土料理 長崎県

ながさき
長崎ちゃんぽん

ながさきてん
長崎天ぷら



なんぼく なが おお しま はんとう あります。むかし ほうえき かいがい ぶんか こうりゅう
南北に長く、多くの島や半島があります。昔から貿易をしており、海外と深い交流をもっ
ているため、いこくじょうちよ まちな とくちょう ゆた しぜん れきし ぶんか
異国情緒あふれる街並みが特徴です。豊かな自然とさまざまな歴史、文化があ
ります。きょうは かいがい ながさきけん とうちりょうり とうじょう
今日は、海外とつながりがある長崎県のご当地料理が登場します。

ながさき
～長崎ちゃんぽん～



ちゃんぽんは、「いろいろなものを混ぜること」を意味しています。その名のとおりに、えび、い
か ぶたにく やさい く ながさきし ちゅうかりょうりてん ちゅうごくじん
か、豚肉、いろいろな野菜が入り、具たくさんラーメンです。長崎市にある中華料理店の中国人
てんしゅ ちゅうごく りゅうがくせい やす えいようか たか りょうり た おも かんが
店主が、中国からの留学生に「安くて栄養価の高い料理を食べさせたい」という思いで考
えました。

ながさきてん
～長崎天ぷら～



ポルトガルからつた りょうり い あります。ふつうは、た ちやくせん てん しお
ポルトガルから伝わった料理と言われています。普通は、食べる直前に天つゆや、塩をかけ
て食べますが、ながさきてん ころも あじつ た
て食べますが、長崎天ぷらは、衣にしっかりと味付けするので、そのまま食べることができま
す。そのため、さめてもおいしく食べることができます。