

長崎県の郷土料理

長崎ちゃんぽん

ちゃんぽんは「様々なものを混ぜること、または混ぜたもの」を意味します。他のラーメンと比べても具材が多く、野菜や肉の他にも海鮮やかまぼこが入ってるのも特徴です。太麺で、具と麺をスープと一緒に煮込んで作ります。



鶏飯

おもてなし用の混ぜご飯で、地元では正月やお盆、祭りの他、地域の寄り合いなどでも提供される料理となっています。昔は、男性が自宅で育てた鶏をさばいて作るのが習わしだったそうです。



また、温暖な気候を生かして、ジャガイモやミカンの生産も盛んとなっています。
日本一島が多い長崎県。そのため、海が多く魚がたくさん獲れたり、海外との交流が昔からあり独自の文化を築いたり、魅力が沢山の長崎県の郷土料理を提供しました！

<長崎クイズ>

- ① 長崎県には島がいくつあるでしょう？
A、31個 B、241個 C、971個
- ② 長崎県の方言「うったまぐる」の意味は、次のうちどれでしょう？
A、物を売ってくる B、びっくりする C、出かけてくる

<クイズの答え>

① **A、 971個**

長崎県には 971 個もの島があり、その数は**全国 1 位**です。
無名な島から有名な島までありますが、代表格は「津島」や「五島列島」などがあります。
(ちなみに東京には**635**個の島があります！)

② **B、 びっくいする**

長崎県の方言「うったまぐる」の意味は「びっくいする」です。
例えば、「今日のニュースにはうったまげた」は「今日のニュースにはびっくいした」という意味です。