

ながさき

# 長崎からすみ

生産地：長崎県

登録団体：長崎からすみの会



農林水産大臣登録第132号



## 特性

艶やかな琥珀色で雑味がなく、魚卵そのものから醸し出される濃厚な旨味と香りをもつ。中国・オランダの文化と融合した卓袱料理で使われるなど、長崎の食文化とのつながりも深い。江戸時代から天下三珍として珍重され、贈答品、高級土産及び食通の愛用品としての需要が高い。

## 地域との結び付き

ボラの卵巣を用いたからすみの発祥の地。秋冬になると成熟した卵巣をもつボラの魚群が来遊。江戸時代にその製法が考案され、150年もの間、将軍家に献上されるなど、歴史を重ねる中で高い製造技術が確立。