



# 九州郷土料理ランチフェア

= 長崎県 =

## 郷土料理一口メモ

**ちゃんぽん** 独特の麺を使い、鶏がらと豚骨からとったスープに数多くの山海の食材をラードで調理した麺料理です。明治30年代に、陳平順が長崎の中国人たちのために、福建省で食べていた湯肉麺（トンニースーメン）をベースに作り出したと言われています。

（以上、農林水産省選定「農山漁村の郷土料理百選」選定時の候補料理一頁より）

## 旬の食材一口メモ

**新じゃが** 長崎県は、ばれいしょ（じゃがいも）の収穫量85,100トンで北海道に次いで全国第2位。  
（農林水産省「平成28年度作物統計」）

一般的に新じゃがは、春から初夏に出回るものを指すことが多く、貯蔵されずに収穫後すぐに出荷され、皮が薄くみずみずしいジャガイモです。意外とビタミンCが沢山含まれており、その量はほうれん草やミカンと同じ位。しかも、でんぷんに守られて加熱しても壊れにくいそうです。ビタミンCには、風邪の予防や疲労回復、肌荒れ防止などの効果があります。  
（以上、H.P「旬の食材百科辞典」より）

**びわ** 長崎県は、びわの収穫量1,050トンで全国第1位。（農林水産省「平成29年度作物統計」）  
旬は初夏ですが、1月頃にはハウス物の早生種が長崎から出回り始めます。最も食べ頃は5月と6月。びわは追熟させて美味しくなる果物ではありません。買ったらずく食べるようにしましょう。  
（以上、H.P「旬の食材百科辞典」より）

6/15（金）のメニュー：ちゃんぽん おにぎり 新じゃがサラダ びわゼリー  
—九州農政局 経営・事業支援部 地域食品課—

旬の食材を味わう九州郷土料理ランチフェア

¥500 セットメニューで、お買い求め下さい。

# 長崎県