

長崎は、
美味しい。



ブランド図鑑

Nagasaki Brand : Visual Dictionary

食べっみんち 長崎
飲っみんち 長崎
贈っみんち 長崎
使っみんち 長崎

長崎県 文化観光国際部 物産ブランド推進課

〒850-8570 長崎県長崎市尾上町3-1
Tel 095-896-2623 Fax 095-895-2562

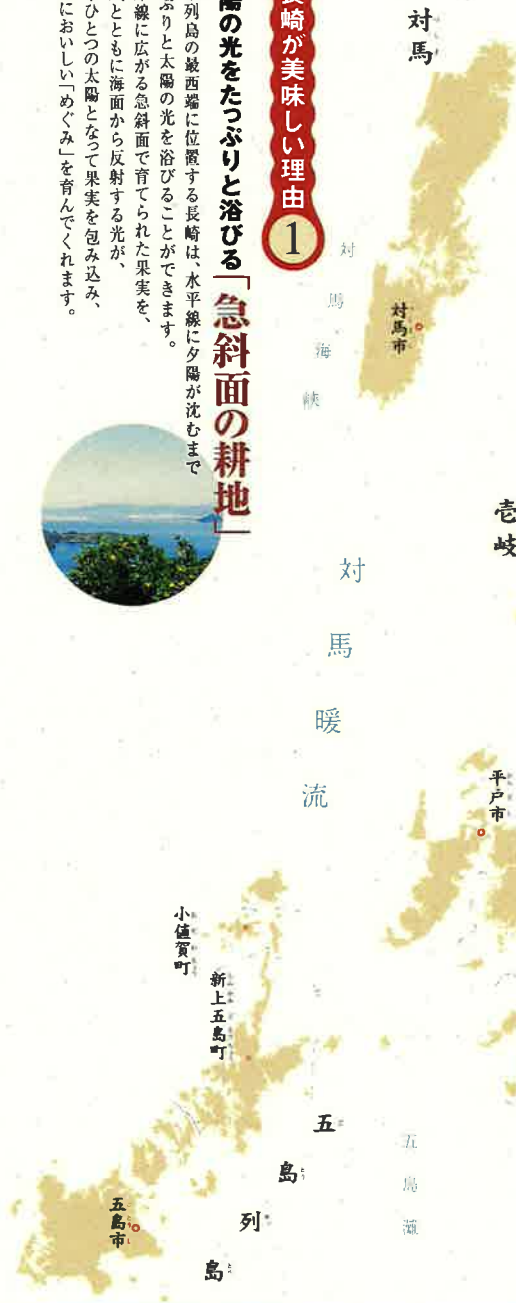
www.pref.nagasaki.jp/megumi/

めぐみの島路

長崎は、美味しい。

その美味しさには「理由」があります。

海に浮かぶ数多くの島々と、複雑な曲線を描くリアス式海岸。古くから日本と大陸との交流拠点として、また、鎖国時代は西洋に開かれたわが国唯一の窓口として、異国の文化を受け入れながら独自の文化を生み出してきた歴史。この豊かな自然環境と歴史的背景、さらに住む人たちの食へのこだわりが長崎ならではのさまざまな「めぐみ」を育んできました。長崎は古くから食材の宝庫。その美味しさには「理由」があります。



長崎が美味しい理由 ①

太陽の光をたっぷりと浴びる「急斜面の耕地」

日本列島の最西端に位置する長崎は、水平線に夕陽が沈むまでたっぷりと太陽の光を浴びることが出来ます。海岸線に広がる急斜面で育てられた果実を、潮風とともに海面から反射する光が、もうひとつの太陽となつて果実を包み込み、さらにおいしい「めぐみ」を育んでくれます。



長崎が美味しい理由 ②

自然の力を引き出す「徹底した土づくり」

安全・安心で美味しい農産物栽培のために、有機質を主体とした施肥や緑肥のすき込み等の環境に配慮した土づくりを進めています。



長崎が美味しい理由 ③

潮風を受けて育つ「ミネラルたっぷりの牧草」

長崎県産の肉牛は、潮風を受けたミネラルたっぷりの牧草を食べて育ちます。だから健康で肉質の良さは抜群。長崎の豊かな自然環境がおいしいお肉を育てています。



長崎が美味しい理由 ④

多彩な魚種を育む「対馬暖流」 海の幸を育てる「森の恵み」

三方を海に囲まれた長崎県は、全国第二位の漁獲高を誇る水産県。対馬暖流や複雑な潮流、数多くの島々と天然の入江に恵まれ、多彩な魚種が生息する全国屈指の好漁場を形成しています。また、山から川、海へと流れ込み、魚の餌となるプランクトンを増殖させる森の土壌成分もたっぷり。この森の恵みが豊かな海を創り出しています。



長崎が美味しい理由 ⑤

人々の創意工夫が活きる「伝統の技」

長崎県にもたらされた様々な地域からの文化は、そこに住む人々の創意工夫によって独自の変化を遂げ、新しい文化となつて開花しました。長崎にはそんな歴史を物語る伝統の技があります。



長崎が美味しい理由 ⑥

海外との交流の歴史が生み出した「異国の味わい」

アジア大陸との交流拠点として、また鎖国時代は西洋に開かれたわが国唯一の窓口として様々な異国文化を受け入れてきた長崎。「異国の味わい」がしっかりと息づいています。



長崎カステラ



長崎ちゃんぽん



長崎うどん

おいしさに「理由」があります。長崎の食材は、海と土と太陽のめぐみです。

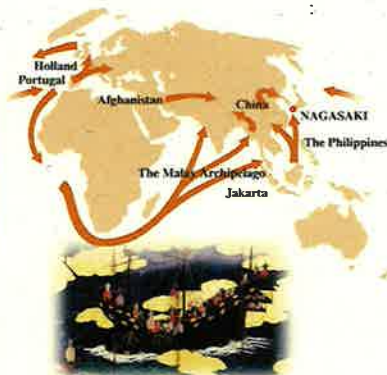
長崎の食材に見る永い歴史。

伝来記

多彩な食材が海を渡って長崎へ…

一五〇年のポルトガル船の入港をきっかけに、日本最初の国際貿易港として栄えた平戸。その後、平戸に代わって国際貿易の拠点となり、鎖国時代、西洋に開かれたわが国唯一の窓口として日本の近代化に貢献した長崎。そんな長崎県には古くから数多くの海外文化とともに、様々な食材がもたらされました。お茶、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、いんげん…。

そして、海を渡ってきたこれらの産品や、食習慣はやがて長崎から全国各地へと広がっていきました。



南蛮人來朝之図(長崎県立美術館蔵)



オランダ船の江戸参府の行列
シーボルト著「日本」
(長崎県立美術館蔵)

長崎街道(シュガーロード)
長崎から京都、江戸へと続く長崎街道。当時、この道を通って長崎から様々な文物が各地に伝えられました。その一つに海外からもたらされた貴重な砂糖があったのです。

農・畜産品の伝来時期



【茶】7～9世紀

大陸に最も近い長崎県。茶の歴史は遣唐使の時代にまで遡ります。禅僧・栄西が平戸に禅と茶を持ち帰ったことから栽培が始まり、全国に普及したと推測されています。



【たまねぎ】1597年

天正7年(1597)、ポルトガル船から長崎に持ち込まれたのが日本初上陸。後に長崎にやってきた植物学者ツェンベルクも「日本植物誌」で長崎のたまねぎを紹介しています。



【じゃがいも】1600年
慶長年間、南蛮人によってジャガタラ(現在のジャカルタ)を経由して伝来。明治期から本格的栽培がスタートし、島原半島を中心に良質なじゃがいもの産地が形成されました。



【牛】1600年初頭

古来より肉食はタブーでしたが、鎖国時代の出島ではオランダ商人や丸山遊女たちが牛肉を食べていたと推測されています。明治期になると牛肉を扱う店も現れ始めました。



【にんじん】1630年頃

にんじんは中央アジア原産で17世紀頃に渡来。当時は東洋種が主流でしたが、徳川後期に長崎に持ち込まれたのは西洋種で、それが「長崎五寸」になったといわれています。



【トマト】1600年末

南北アンデス山系の原産。17世紀末にオランダから伝えられたとされています。当時は観賞用でしたが、明治期より食用栽培がスタートし、次第に消費拡大していきました。



【豚】1648年

仏教の殺生戒によって長く養豚は途絶えていましたが、再開したのは慶安年間。中国人が長崎で飼育を始めてから。しかし、当時は中国人だけに許された食習慣でした。



【アスパラガス】1781年

長崎に初めてアスパラガスがお目見えしたのは天明元年頃。当時は観賞用として植えられ、食用としては明治4年、北海道に開拓使が持ち込んだのが最初といわれています。



【いちご】1830～43年

オランダ人によって長崎に持ち込まれ、当時は「オランダいちご」と呼ばれて外国人の食用に栽培されていました。今日のような品種は明治期にアメリカから伝わったものです。



【びわ】1838年頃

びわは、中国原産の果実で、天保・弘化の頃、長崎の女性に唐菓子から種をもらい受け、自宅の畑に植えたのが始まりといわれています。

「いんげん」と隠元禅師

長崎の食材に見る永い歴史

原産地はアメリカ大陸に伝来しています。日本では開国直後の長崎で、隠元禅師が天保三年(一八五四年)に、長崎の時に、興福寺内で栽培されたとされています。この豆を隠元豆、長崎豆、十六豆と呼びます。十六豆といわれるのはこの豆を縦に二列に並べると、十六の字に見えるからです。隠元和尚は天保三年(一八五二年)七月五日に長崎に到着し、天師出興が隠元茶寮も伝えたといわれています。

長崎は、美味しい。

長崎いちご

ためして!
Cooking

ストロベリーシェイク

長崎いちご／400g
バニラアイスクリーム／500ml
生クリーム／200cc
ミント適量



朝の食卓に、
みずみずしいドリンク！

- ミキサーにいちごとアイスクリームを入れ、混ぜ合わせます。
- 次に生クリームを入れ、軽く混ぜ、グラスに注ぎます。
- 仕上げにいちごとミントをかわいくトッピングします。

市場関係者が認める、味、色、香り。

いちごは、1830年～1843年頃、オランダ人によって長崎に初めて持ち込まれ、当時は「オランダいちご」と呼ばれていました。「さちのか」は、市場関係者による食味調査でも高い評価を得ています。

「ゆめののか」は大粒で、鮮やかな赤色をしています。果汁をたっぷり含み、甘くて程よい酸味があります。「恋みのり」は大粒で、ふくら丸みを帯びた形をしています。酸味が少なく、甘みを存分に味わうことができます。日本の最西端に位置する長崎県は、温暖で日当たりも良く、いちごの栽培に適しています。早朝収穫された「長崎いちご」は鮮度を保つため、すぐに冷蔵庫へ。その後一つひとつ丁寧にパック詰めされ、冷たい状態を保ったまま、全国各地へ出荷されます。徹底された鮮度管理が「長崎いちご」のおいしさの秘訣です。



長崎いちご「ゆめののか、さちのか」

美味しいいちご栽培のために、新たな取り組み

温暖な気候の長崎県はいちごの栽培に適しており、出荷量は全国4位となっています。栽培農家では立ったまま手入れや収穫作業ができる高設栽培方式、天敵利用等による環境にやさしい栽培方式を採用するなど、新鮮でおいしいいちごを安定してお届けするための新たな取り組みを積極的に行っています。

いちごの出荷量

※農林水産省令和元年度野菜生産出荷統計

	総出荷量	出荷量(トン)
1位	栃木	23,900
2位	福岡	15,900
3位	熊本	11,800
4位	長崎	10,700
5位	静岡	9,910

主な産地



旬のおいしさをお届けします。



農産品

西の大地から

日本列島の最西端に位置する長崎県は、平坦地が少なく、傾斜地が多いのが特徴です。その地形と温暖多雨の海洋性気候を活かして、昔から畑作・果樹栽培が盛んに行われています。果実ではオランダ人によって初めて持ち込まれたという「いちご」、野菜では全国第2位の生産量を誇る「じゃがいも」そして「にんじん」「アスパラガス」……土づくりからこだわった農産品の数々は市場でも高い評価を受けています。

産地マップ

NAGASAKI PREFECTURE PRODUCTS

県内各地で彩り豊かに育まれた農産品・農産加工品。長崎ならではの食材で広がる食の楽しさをご堪能ください。



長崎は、美味しい。⑬

長崎いさき

潮にもまれた瀬付きのイサキ、
身が引き締まり、生臭みありません。



長崎県の沿岸海域では、速い潮にもまれた瀬付きのイサキが水揚げされ、生産量は日本一（平成30年）を誇ります。
長崎いさきは、瀬付きのイサキを一匹一匹丁寧に釣り上げ、活けメ等の鮮度保持を行なったものですので、生臭みが非常に少なく、引き締まった身を楽しむことができます。定番のさし身や塩焼きはもちろん、煮付けや南蛮漬けなど、多彩に味わうことができます。

「値賀咲」とは？

五島列島北部の宇久島・小値賀島周辺は、遠浅の海と島々に囲まれ、島の間を速い潮が流れています。この潮にもまれた瀬付きの値賀咲は、小値賀島の「値賀」と未来が明るく「咲く」ようにと願いを込めて付けられました。
小値賀島周辺で獲れるイサキが、全て「値賀咲」というわけではありません。

- 指をしゃくしないで釣ったものであること
- ウロコの状態が良い（すれ等がない）
- 魚体の色が良い

選別の基準をクリアしたものだけが、ブランド魚として認定されます。

旬のおいしさをお届けします。



えらぶたのタグが本物の証

値賀咲は、他のイサキとの差別化のためにえらぶたにタグを付けています。



主な産地



水産品

海の国から

長崎県は全国でも有数の水産県です。三方を海に囲まれ、対馬海流や複雑な潮流と島々、天然の入り江、豊かな生態系に恵まれた、まさに水産資源の宝庫です。四季を通じて、アジ・サバからマダイ、イサキ、イカ、フグ、等々、実に多彩な魚種が水揚げされています。
長崎県では、水産品のブランド化に取り組むとともに、全国の皆様へこれらのおいしい魚をもっと知っていただき、魚を安定してご提供できるよう努力を重ねています。



鮮度・品質とま 全国に誇れるブランドづくり。

漁業に携わる者として、私たちは誇りを抱いています。「こんあじ」のブランド化も、旨さを保ち、五島列島のマダイを全国の皆様へ提供できるようにと努力を続けています。
そのため、手始めに、知恵を絞り、研究を重ねて、誰もが本物を認める「こんあじ」を世に送り出すことができました。です。全国の皆様へ、指定買い、していただくような魚を提供していただきたい。私たちは誇りを抱いて、長崎県の魚を全国の皆様へ安定供給できるようがんばっています。



長崎県水産物振興協議会
常務幹事 松下孝美

四季折々いろいろな魚が水揚げされます。水産県・長崎の誇りにかけて、新鮮で旨い魚を食べてほしいのです。

旬のカレンダー

TASTY CALENDAR

No.	品目 [品名]	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	月
23	長崎いさぎ [いさぎ]													12
24	長崎とらふぐ [とらふぐ]													1
25	長崎まあじ [まあじ]													2
26	長崎くろまぐろ [くろまぐろ]													3
27	長崎ぶり [ぶり]													4
28	まだい [まだい]													5
29	いせえび [いせえび]													6
30	まさば [まさば]													7
31	たちうお [たちうお]													8
32	あまだい [あまだい]													9
33	きだい [きだい]													10
34	ひらまさ [ひらまさ]													11
35	かんばち [かんばち]													12
36	はがつお [はがつお]													1
37	はも [はも]													2
38	きびなご [きびなご]													3
39	ひらめ [ひらめ]													4
40	くえ [くえ]													5
41	かわはぎ [かわはぎ]													6
42	かさこ [かさこ]													7
43	おにおこぜ [おにおこぜ]													8

産地マップ

NAGASAKI PREFECTURE PRODUCTS



長崎は、美味しい。——

長崎の角煮まんじゅう

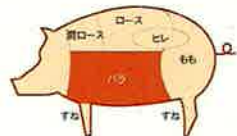
歴史的料理を現代風にアレンジ。
ふんわりトロトロの美味しさがたまらない。

長崎独自の和華蘭文化・卓袱料理の中の角煮を、手軽に、食べやすくアレンジした「角煮まんじゅう」。「伝統」が「時代」にマッチして、長崎の食文化をそのまま映し出しているかのような美味しさは、きちんとした食事にも、またちょっとしたおやつ感覚としてもお召し上がりいただけます。しっかりとしたお肉の存在感。それでいて、お口の中でとろけるような優しい舌触り。お手軽に満足味わう逸品を、ぜひお試しください。



これぞ、肉の存在感。

使用するのは、豚のばら肉。赤身と脂身が属になっているため、三枚肉とも呼ばれています。しっかりとした旨味と、こってりとした味わいが特徴です。



意外にサッパリとした味。

「脂身はちょっと…」と言う方でも大丈夫。秘伝の甘辛タレで時間をかけてじっくりと煮込んだお肉は、余分な脂がとんで意外にサッパリいただけます。お箸で簡単に切れるくらいにやわらかいのが何よりの証拠。この、形を崩さないまま、トロトロの食感を出すのが熟練の技なんです。

食べ方アレンジでもっと美味しく。

さらに、おいしい食べ方として、サッと茹でた小松菜と一緒に挟みこむと、旨みが一層引き立ちます。また、「からし」を少しつけて食べても、おいしく召し上がれます。



卓袱料理とは

卓袱料理とは、和食・中華・洋食を取り混ぜた宴会料理。その特徴から「和華蘭(わからん)料理」とも呼ばれています。古くから日本で唯一海外に開かれた長崎には、様々な珍しい文物が流入しましたが、食もその一つ。当時の人は、それまで味わったことのないような美味しさを、長崎独自の味にアレンジして、おもてなししようと考えたのかもしれません。そして、そんな心意気は、食べ方にも現れています。卓袱料理は、円卓を囲むのが基本。これには、「上座も下座もありません」との意図が込められているんです。

「食べるときくらいは自分のスタイルで、楽しく、美味しく。」と考えてみれば、卓袱料理の流れをくむ「長崎の角煮まんじゅう」も、自由な美味しさを享受しているのかもしれないですね。



長崎彩食

日本の最西端に位置する長崎県。大陸にほど近い立地性。古くは我が国において、唯一海外に開かれた場所であるという歴史。自然と交流、時間の流れもが特別な長崎県だから、こころから作れない美味しさがあります。例えば、大陸からもたらされ、独自の文化に昇華した蘭文化や、歴史的・地理的恩恵に与った、シュガーロード起点の地としての菓子類。異国情緒と長崎とが融合して生まれた、和華蘭文化の食の数々等。まさに、長崎ならではの味のラインナップです。

