

長崎は、
美味しい。



ブランド図鑑

Nagasaki Brand : Visual Dictionary

長崎は、美味しい。ブランド図鑑

飲んでみんわ!
長崎
贈ってみんわ!
長崎
使ってみんわ!
長崎

食べてみんわ!
長崎

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。



長崎の食材に見る長い歴史。

伝来記

多彩な食材が海を渡つて長崎へ…

一五五〇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、鎮国時代、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、海を渡つてきたこれらの产品や、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。



オランダ商館員の江戸参府の行列
シーボルト著「日本」
(国立長崎歴史博物館所蔵)



南蛮人来朝之図(長崎県立美術博物館蔵)



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・榮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。

【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、鎮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。



【トマト】1600年末

南北アンドス山系の原産。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きました。



【豚】1648年

仏教の戒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に中国人が長崎で飼育を始めたから。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、びわは、中国原産の果実で、天保・弘化時は「オランダいちご」と呼ばれて外國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

長崎の女性が唐通事から種をもらひ受け、自宅の烟に植えたのが始まりといわれています。

長崎は、美味しい。

長崎いちご

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、ふっ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

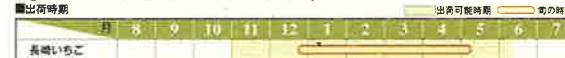
温暖な気候の長崎県はいちごの栽培に適しており、出荷量は全国4位となっています。栽培農家では立ったまま手入れや収穫作業ができる高設栽培方式、天敵利用等による環境にやさしい栽培方式を採用するなど、新鮮でおいしいいちごを安定してお届けするための新たな取り組みを積極的に行っています。

いちごの出荷量

*農林水産省令和元年産野菜生産出荷統計

認定府県	出荷量トン
1位 板木	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

旬のおいしさをお届けします。



主な产地



C 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、 あさまめドリンク!

- 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、軽くまぜ、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。

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巧に利用して、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いう「いちご」、野菜では全国第二位の生産量を誇る「じゃがいも」そして「にんじん」「アスパラ」……上づき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。

全国第二位の生産量を誇る「じゃがいも」そして「にんじん」「アスパラ」……上づき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。

产地マップ

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。

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、生臭みもありません。



「値賀咲」とは?

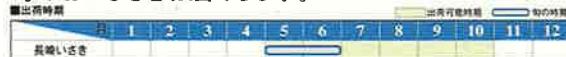
五島列島北部の宇久島・小値賀島周辺は、遠浅の海と島々に囲まれ、島の間を速い潮が流れています。この潮にもまれた瀬付きの植賀咲は、小値賀島の「植賀」と未来が明るく「咲く」と願いを込めて付けられました。

小値賀島周辺で獲れるイサキが、全て「植賀咲」というわけではありません。

- 撒き餌を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

植賀咲は、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。四季を通して、アジ・サバからマダイ、イサキ、イカ、フツ・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、全国の皆様にこれらのおいしい魚をもつと知っていたたき、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・品質とも
全国に誇れる
ブランドづくり。**

漁業に携わる者として、私たちには誇りを持っています。「えらぶた」のブランド化も、皆様で群を抜いてもらおうとする立派な商品にしていこうと思いつから生まれました。そのため、手をかけ、智慧を絞り、研究を重ねて、誰もが太鼓判を押す「これあし」として世に送り出すことが使命のです。全国の皆様に、指導して、いろいろな魚を提供して、また、私たちが誇りを持って、長崎県の魚を全国の皆様に安定供給できるようがんばります。

四季折々、いろん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。

長崎市新三番港海協同組合
海部部長 松下赤美

21

旬のカレンダー

TASTY CALENDAR

No	品目 [別名]	月											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
23	長崎いさき [いさぎ]												
	刺身、炙り、さし身、味噌漬け、干し												
24	長崎とらふぐ [とらふぐ]												
	墨鱗、さし身、味噌漬け、煮付け、煮炊き												
25	長崎まあじ [まじ]												
	鮪、定置網、釣り、お身、タラバ、味付け、天ぷら、干し												
26	長崎くろまぐろ [くろまぐろ]												
	鮪、夜網、定置網、さし身、味噌漬け												
27	長崎ぶり [ぶり]												
	正位置、松葉、白身、炙り、さし身、味噌漬け、味噌、干し												
28	まだい [まとい]												
	一本釣り、夜網、定置網、刺身、味噌漬け、味噌、干し												
29	いせえび [いせえび]												
	刺身、炙り、味噌漬け、干し												
30	まさば [まさば]												
	夜網、定置網、釣り、さし身、味噌漬け、味噌、干し												
31	たちうお [たちうお]												
	夜網、夜叉網、先を垂れり釣り、墨魚、さし身、味噌漬け、味付、干し												
32	あまだい [あまだい]												
	夜網、夜叉網、墨魚、味噌漬け、味付、干し												
33	きだい [きだい]												
	夜網、正位置、墨魚、味噌漬け、味付、干し												
34	ひらまさ [ひらまさ]												
	定置網、刺身、味噌漬け												
35	かんぱち [かんぱち]												
	夜網、正位置、味噌漬け、味付、干し												
36	はがつお [はつね]												
	夜網、刺身、味付、干し												
37	はも [——]												
	夜叉網、正位置、味噌漬け、味付、干し												
38	きびなご [きびな]												
	刺身、味噌漬け、味付、干し												
39	ひらめ [ひらめ]												
	正位置、刺身、味噌漬け、味付、干し												
40	くえ [くえ]												
	正位置、墨魚、味噌漬け、味付、干し												
41	かわはざ [かわはざ]												
	正位置、刺身、味噌漬け、味付、干し												
42	かさご [かさご]												
	正位置、刺身、味噌漬け、味付、干し												
43	におおこぜ [おこぜ]												
	刺身、正位置、味付、干し												



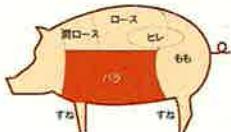
長崎の角煮まんじゅう

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。



これぞ、肉の存在感。

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



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、それで味わったことの

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といただけます。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。



「食べるときらいは自分のスタイルで、楽しく、美味しい。」考えてみれば、卓袱料理の流れぞれに長崎の角煮まんじゅうも、自由な美味しいを受け継いでいるかもしれません。

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。お手軽に満足を味わう逸品を、ぜひお試しください。

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、ここでしか作れないお味しさがあります。例えは、大陸からたらされ、独自の文化に昇華した麺文化や、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。

長崎 彩ノ食

