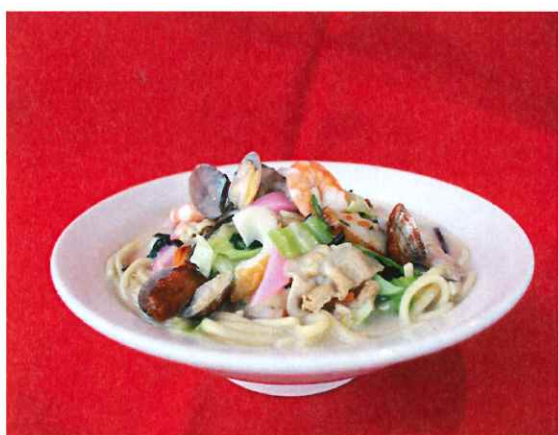


## 郷土料理を知ろう! Part3～長崎県～

第3回目は佐賀県の左に位置する長崎県の郷土料理です。  
郷土料理とはその地域に根付いた物産を使い、地域独自の調理法で作られ、地域で広く伝承されている固有の料理のことです。  
今日のメニューの紹介です！

長崎ちゃんぽん



全国的に知られる長崎の名物料理のちゃんぽん。中華料理店の店主が留学生に安くて栄養のあるものを食べさせようと、鍋で野菜やの肉の切れ端などを炒め、そこに中華麺を入れて濃い目のスープで煮込んだボリュームたっぷりの料理を作ったのが始まりとされています。

ぬっぺ

「ぬっぺ」は諫早地区に古くから伝わる郷土料理。これに類する料理は日本各地に存在しています。主な食材の根菜類が身近にあり廉価で、煮崩れしにくいため一度に大量に作り置きできる点が好まれたからとされています。なお、「ぬっぺ」という呼び方は片栗粉のとろみで「ぬっとり」することからきています。

