

長崎市の郷土料理「ヒカド・長崎天ぷら・浦上そばろ」

10月6日 (金)

ヒカド

「ヒカド」は、ポルトガル語の「Picado (ピッカード)」
「細かく刻む・調理する」という言葉が由来となっています。
材料をサイコロ状に切り、さつまいもでとろみをつけ、
酒や醤油などの最低限の調味料であじつけをした料理です。
地域でとれる野菜や魚、鶏などを使い、長崎ならではの
「ヒカド」が生まれました。昔は、肉が手に入りにくかったので、肉の代わりに
鰯(ぶり) やヤズなどの魚を使っていたそうです。



長崎天ぷら

長崎天ぷらは、小麦粉を卵と
水で溶いた衣をつけ、からりと
揚げます。その特徴は、衣に味
がついているところです。砂糖
や塩などの調味料を衣に加え
ています。そのため、天つゆを
つけずにそのまま食べます。

浦上そばろ (そばろ)

浦上そばろは、長崎にきたポルトガルの宣教師
が、肉を食べる習慣がなかった日本人に、野菜とい
っしょに肉を料理することを
教えてできた料理です。
行事で集まる時には必ず
食卓にあがり、「そばろ」
と親しみをこめて呼んでいます。



★献立紹介動画を作成しました。視聴してください。★

Google ドライブ → 共有ドライブ → 大村市内共有ファイル
→2000 中学校 → 2012 特活 「長崎の郷土料理」

10月6日 (金) の給食時間または、それまでに各クラスでご視聴ください。
動画時間は1分程度です。