

シュガーロードが日本遺産に認定

文化庁は、地域の歴史的魅力や特色を通じて文化や伝統を語るストーリーを「日本遺産」として認定しています。今年度は、長崎市、諫早市、大村市と福岡・佐賀両県内の5市が共同で申請した「砂糖文化を広めた長崎街道～シュガーロード～」が認定されました。

鎖国時代、海外貿易の窓口であった長崎と小倉をつなぐ長崎街道には、砂糖や外国の菓子が多く流入し、独特の食文化が花開きました。今もその面影が残され、「カステラ」や「諫早おこし」といった個性豊かな菓子などがつくられています。こうした歴史や関連する文化財を分かりやすいストーリーとしてまとめたのが、シュガーロードです。

県では、これまでに認定された日本遺産と併せて、文化的な価値を多くの方に知ってもらい、地域活性化にも役立てていけるよう、ガイド育成やイベントなどを通じた情報発信に取り組んでいきます。

○これまでに認定された県内の日本遺産

認定時期	ストーリー
平成27年度	「国境の島 壱岐・対馬・五島 ～古代からの架け橋～」
平成28年度	「鎮守府 横須賀・呉・佐世保・舞鶴 ～日本近代化の躍動を体感できるまち～」
	「日本磁器のふるさと 肥前 ～百花繚乱のやきもの散歩～」

問合せ 県の文化振興課 ☎095-895-2762 長崎県 日本遺産 検索



出島和蘭商館跡(長崎市)



砂糖を使った郷土料理「大村寿司」

ながさきレシピ 「手羽先のミカン煮」

長崎県のおいしい食材を使ったヘルシーな料理を紹介します

手羽先と長与町の特産品「ミカン」を使ったサッパリ煮物



写真は1人分

材料 (2人分)

- ◎ミカン 2個 ◎手羽先 8本 ◎バター 10g
- ◎サラダ油 適量 ◎しょうゆ 大さじ2
- ◎グラニュー糖 15g ◎白ワイン 30cc
- ◎ブイヨン 100cc ◎塩 少々
- ◎コショウ 少々

作り方

- ①ミカンは1個を搾り、もう一つは皮をむいて輪切りにしておく
- ②手羽先に塩とコショウで味付けをし、バターとサラダ油を引いた鍋に入れて焼き色がつくまで炒める
- ③②にグラニュー糖を加えてさらに炒める
- ④③に①の搾り汁と白ワイン、しょうゆ、ブイヨンを加え、落しぶたをして煮込む
- ⑤途中で①のミカンの輪切りを加え、少し煮詰めたらできあがり

水分がなくなるまでしっかり煮込むと、照りがでておいしくなりますよ



作ってくれたのは
料理人 坂本洋一さん
料理コンテストでの上位入賞のほか、優れた技能者長崎県知事表彰など受賞歴多数。テレビ番組や料理教室、学校授業などで食の大切さや料理の楽しさなどを伝えている。

【今月の食材】 ミカン

ミカンは比較的低カロリーで低いヘルシーな果物です。またビタミン、ミネラル、食物繊維など、体に良い栄養素が多く含まれています。



すくすくいきいき

福祉・医療・子育ての情報発信

里親になりませんか

家庭のさまざまな事情により保護者と暮らせない子どもを家族の一員として迎え入れ、深い愛情と理解を持って育ててくださる方を「里親」といいます。多くの子どもたちが家庭的な環境で暮らせるよう里親を募集しています。

10月は
「里親を求める運動」
月間



本県の現状

現在県内には社会的な養護を必要とする子どもが500人以上いますが、そのうち里親などの家庭で暮らしているのは70人程度です。

里親出前講座

県内各地で里親制度の説明や里親体験談などの講座を行っています。詳しくは、県のウェブサイトをご覧ください。各センターへお問い合わせください。

里親になるには

特別な資格は必要ありません。心身共に健康で子どもの養育に理解と熱意、愛情がある方であればどなたでも申し込みができます。
※研修を受講し、認定・登録を受けることが必要

- 長崎県里親育成センター「すくすく」 ☎0957-53-7343
- 長崎子ども・女性・障害者支援センター ☎095-844-6166
- 佐世保子ども・女性・障害者支援センター ☎0956-24-5080

問合せ 県の子ども家庭課 ☎095-895-2442 長崎県 里親制度 検索

高校生向けの水産業就業・進学イベントを開催

県では、若い世代に水産業を就職先として選んでもらうための取り組みを行っています。その一環として、7月17日に県立長崎鶴洋高等学校で水産業就業支援フェアと水産業ガイダンスを開催しました。

水産業就業支援フェアでは、22団体がブースを出展し、業務内容などについて説明し、参加した生徒からは「詳しく話が聞けて良かった」「漁業への理解が深まった」という感想が聞かれました。水産業ガイダンスでは、進学希望の生徒を対象に、長崎大学水産学部がリモートガイダンスを行い、熱心に質問する生徒の姿が見られました。

県では、ウェブサイトや Twitter、Instagramでも水産業への就業に関する情報を発信していますので、ぜひご覧ください。



出展ブースでの説明を聞く学生



ながさき漁業伝習所
Twitter



ながさき漁業伝習所
Instagram

問合せ 県の水産経営課 ☎095-895-2832 ながさき漁業伝習所 検索