



きゅうしゅう あじ たび
九州うまか味の旅

がつ
10月は
みやざきけん
『宮崎県』

にんき こんだて きゅうしゅうさいはっけん
～人気の献立・九州再発見～

みやざきけん とくちょう
宮崎県の特徴

みやざきけん きゅうしゅう とうなんちほう いち
宮崎県は、九州の東南地方に位置し
ています。一年を通じて温暖な気候で、
なんこくじょうちよた みりよく
南国情緒豊かなところが魅力です。プロ
やきゅう かく ち
野球や各スポーツのキャンプ地としても
知られています。

みやざきけん のうぎょう さか
また、宮崎県は農業も盛んで、マンゴ
ーや日向夏などの農産物が有名です。
ひゅうがなつ のうさんぶつ ゆうめい



～ こんだて ～

ごはん ぎゅうにゅう

千キンなんぼん (一食タルタル)

きりほしだいこん
切干大根のあえもの

とうふとわかめのみそ汁

きりほしだいこん
切干大根

きりほしだいこん だいこん ほ かんそう
切干大根は、大根を干して乾燥させ
みやざきけん とくさんぶつ せんぎりだいこん
た宮崎県の特産物です。「干切大根」
ともよばれています。乾いた季節風が
ふ かつちゅうじゅん き ほ
吹く12月中旬くらいから切り干し
さぎょう おこな
作業が行われます。



なんぼん
千キン南蛮

みやざきけんのべおかし はっしょう とりにく
宮崎県延岡市を発祥とする鶏肉を
つか きょうどりょうり こころも
使った郷土料理です。衣をつけた
とりにく あ
鶏肉を揚げ、あつあつのところで
あまから
甘辛いたれにからめ、タルタルソー
スをかけて食べます。その味は、子
どもから大人まで大好きな味で、今
みやざきけん にほんじゅう
では宮崎県だけでなく、日本中で
にんき りょうり
人気の料理になっています。

