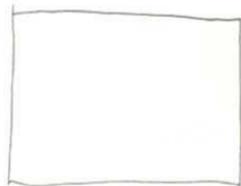


長崎と新潟の風土、生活習慣の違いについて

1/15(火)
メンバー

～長崎の歴史～



長崎と新潟 (長崎について)

面積約4000km²人口約130万人

県のほとんどが離島や半島から成り、島の数は971で全国の島の14.2%を占める。
また、面積の9割が山地や山地丘陵、台地で1割ほどが低地という地形が特徴的。
海岸線の距離は約184kmで北海道に次ぐ全国2位の長さを誇る。
多雨の気候を有し、対馬暖流の影響を受けて冬は比較的暖かく、夏は涼しい海洋性の気候に恵まれている。

日本の最先端に位置し海に囲まれ、温暖な気候に恵まれたびわにとって絶好の環境があるため日本のびわ産地となっている。生産量は全国で2,900tのうち、918t(平成27年)と、全国の30%以上を占める。
食文化では、和菓子の交流の中で長崎独自の文化が育まれ異国情緒漂う食文化が形成された。

(新潟について)

面積約12000km²人口約220万人

山あり海あり平地あり島がある。多様性のある土地。
冬型の気圧配置となり曇りや雨または雪の日が多くなるため、
冬季に降水量が多く日照時間が少なくなる。4月から6月の初めにかけては降水量が少なく日照時間が多し、また、空気が乾燥する。
本州の中央に位置するため寒に強いものと暑に強いもの寒暖両方の作物を育まれる。
雪が積もり春に解けて水田を潤してくれるため立派な米が取れる。

まとめ

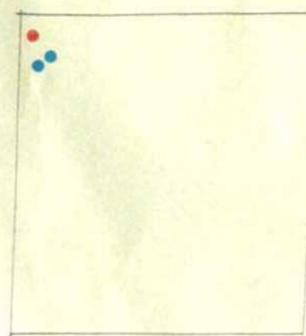
両県ともにそれぞれの気候、土地を活かして、その県ならではの農業をしている。
面積は新潟の方が約3倍広く、人口も新潟の方が約90万人多い。
新潟は米で有名だが長崎はびわが有名。
新潟が冬寒いのに対し長崎は比較的暖かい。
長崎は新潟の約10倍の量の島を持っている。
新潟の食文化はとてまあり、いれるが長崎は異国情緒漂う食文化を持っている。

(大浦天主堂について)

1614年外国宣教師によりフランスのための祈りの場として、また殉教した26人の聖人に捧げる教会として1864年に建てられ、日本に現存する中で最も古いキリスト教の建物である。なぜ大浦天主堂と呼ばれているかということ、大浦天主堂の正面に「天主」とあるところからきている。
1865年3月→信徒発見、1893年1月→国宝に指定、1945年8月→原爆により甚大な被害を受ける。
1952年6月→修復工事完了、1953年→国宝に再指定。
珍しい西洋の建物を見ようとたくさんの方が見物に来ていた。その中に紛れて、浦上の潜伏キリシタンたちがやって来るようになった。その後、長崎の各地から、遠くは福岡からもキリシタンたちがやって来るようになった。
これは世界の宗教史上非常にまれな出来事だった。大浦天主堂は「信徒発見」の場所となった世界の宗教史上でも「潜伏」が終わるきっかけとなった。

(原爆について)

第二次世界大戦末期の1942年からアメリカが製造を開始し、完成直後の45年8月、広島、長崎で使用された核兵器。あわせて約30万人の犠牲者を出し、日本は無条件降伏を受理する。20世紀に入ってアインシュタインによって急速に進められた原子物理学は戦争という時代の影響で一気に原子爆弾という悪魔的な大量破壊兵器を人類にもたらしてしまった。
原子爆弾の出現は近代科学の行き着いたところとして、科学のあり方、科学者の倫理という大きな問題を突きつけることになった。原爆の出現に至るステップは複雑であるが、1938年に核分裂が発見されてからわずか7年で戦争に使用されてしまったという開発の速さは、科学者の純粋な研究意欲と国家権力がそれを戦争に利用しようとする思惑の結果であったことは間違いない。
アメリカで原爆の開発にあたった科学者の多くは、ヨーロッパのファシズムやユダヤ人迫害を避けて亡命した人々であった。ナチスドイツの手で核兵器が実用化される前に成功させなければならぬというのが彼らの使命と考えていたのだった。



鯛茶漬

春先から初夏にかけて脂加のり、
最も美味しい季節迎える天然の身削り。
9Lをっけて並べて、熱い茶を回して
食す贅沢は1品。



和食屋で出てきりなご茶漬は
「えいご茶漬」のこの茶漬は
贅沢!!

ハギそば

ハギそばとは、新潟県産
魚沼地方発祥の蕎麦。つなぎに
布海苔という海苔を使、蕎麦を、
ハギといわれる器に盛り付けた
切りそばである。

今まで食した食べ物の中で
いちばん美味い!!

※布海苔...小のり

カステラ

一人一貫主義と呼ばれる製法でつくられる
カステラは、卵を手で割るところからカステラを
焼き上げるまでの工程を、一人の職人さんが
手がけています。



皿うどん

長崎一の麺の細さと
自称する皿うどんの評判が高い。
細いため、芯までしっかり揚がって
香ばしい。とろみのあるおんじも
野菜が物めでヘルシー。

長崎に行ったら絶対食べて
ほしい一品!!



新潟

長崎

米

新潟一の名物である米。
特に、魚沼産コシヒカリは、
日本でもトップレベルの米です。
もちりしていて、ねばりが強く、また、
甘みが強くて食べごたえがあるのが
特徴です。

新米は
とても美味しい
です!!

笹たんこ

餡の入ったヨモギ団子を数枚の
ササの葉でくるみ、スグまたはイサの
紐で両端を縛り、中央で結んだ
団子。その後茹で、食べる際には、
ささの葉をむき団子の部分を食べる。

〜あんことヨモギがベストマッチ!!!

佐世保バーガー

長崎県佐世保市の名物で
あり、ご当地グルメの一種。
1つの決まったスタイルではなく、
佐世保市内の店で提供される
「手作り」注文に応じて作り始める、
ハンバーガーの総称である。

ハウステンボスの佐世保バーガーは
甘めのマヨネーズが特徴的でした!!!

島原そうめん

長崎県南島原市で生産されている
島原特産そうめんは全国の特産そうめん
約30%を製造している。そうめんのトップ
ブランドです。島原特産そうめんは
機械製麺のそうめんとはその製造工程が
大きく異なり、時間をかけて丁寧に熟成させ
ながら作ることで、茹で伸びにくく、しなな
したコシと歯ごたえ、小麦の豊かな味と香ば
さを楽しむことができます。

そうめんレシピ

- ・黒胡麻とトマムの香味和え
- ・豆乳味噌又〜ドル
- ・魯肉麺

Let's check!

感想

私たちは、修学旅行で長崎へ行き、新潟県との食の違いについて身を持って体感し
てきました。一日目は、数多くある長崎名物の中でも特に有名な「皿うどん」を食べ、
二日目は、班別研修で「新地中華街」へ行き、日本三大中華街の一つといわれるほどの本場
の雰囲気を感じることができました。そして、夜には、民泊体験をさせていただき、
南島原で生産されている有名な「島原そうめん」を貰いました。三日目には、ハウステンボス
へ行き、「佐世保バーガー」を食べたり、お土産として長崎名物「カステラ」を買いました。
実際に長崎へ行き、やはり地域特有の料理が多く、生徒の中には、口に合わないとい
う人も出てきました。長崎でしか食べられない食べ物や食べ物を食べることで、とても貴重な経験になりました!!



佐世保バーガーボーイ君



長崎と新潟の風土

生活習慣の違いについて ～食の違いについて～

○長崎と新潟の食の歴史

○メンバー

長崎

新潟

○日本とヨーロッパと中国の交歓

1549年に種子島にポルトガル人が漂着して以来、西洋の品と宗教を携えてきた数々の外国人は日本に技術的・社会的・宗教的に多大な影響を及ぼしたり、食文化においてもそれは顕著であった。それまで日本に無かった野菜や果物等の食材、食べる習慣のなまりなかった牛肉や豚肉乳製品類、その他の加工品など新しいものが次々と入ってきたのである。16世紀中頃より、明治に至るまでに、他所に引きつけて長崎に最初に入ってきたと語られているものには、カボチャ、トマト、スイカ、人参、白菜、とうもろこし、洋梨、西洋菜、インゲン豆、いちじく、ぶわんなどが挙げられる。ビール、パン、ワイン、そしてコーヒーも挙げられる。これらの品々は長崎にあり、そこから各地を行き来する商船や役人などの手によって徐々に全国各地の食習慣や食文化と混ざり合い、その土地土地に根付いていったのだ。そのようなわけで、「新進食材は新しい料理」の発祥地である長崎の食文化は他所よりも早く変化が起り、またその変化の速度も速かった。新進食材でその土地に合ったものを融合して、長崎ならではの食文化、長崎の料理、調理法として発展したのだ。

長崎の食は日常的に食料は少しくなり、例として代表的な長崎名物料理として有名な「卓袱料理」などは、例えど江戸や中津川が流れる奥に混ざり合っている。また、異文化が流入する「玄関口」でこそ生み出された料理だといえるだろう。現在では専門化・細分化され、各層のオリーブの味に近いものが味付けするようになった。いわゆる「西洋料理」も長崎に出島に由来するから入るから伝わり、長崎に由来する料理だ。揚げ餅、餃子や（少し時代は新しいが）チキンや四角餅なども、長崎が発祥の地だ。ハンカチや、カラスなども伝来の物。特にカステラやからあげは長崎の名物としてその名が知られている。砂糖もその名を長崎を冠して日本に広めたとされる。かわいらしい金平糖にも、いよいよ最初は伝来した。長崎を冠して、その他専らなる調理法などが海外から長崎に伝わり、独自の改良などが加えられ、今や日本料理の一つとなっているものに、天ぷらやオムライス、カトキチなども挙げられる。

○長崎の郷土料理・長崎の郷土食の味付け

全般的に長崎の食事は味付けは他所に比べて甘めに仕上がっている。特に年配には、味はなるほどこの傾向は顕著だ。これは前述の通り長崎出島を介して石川や日本に入ってきた長崎では比較的安価に手に入ることや、とほは、始めは和食や洋食で高価であった西洋料理に入門することや、諸々の客に好んで食べてもらうことを表したことに由来すると言われている。

○まとめ

長崎と新潟の食の歴史を比べてみて長崎の食はとて独特だと思った。

新潟が豊かな自然を活かし米を中心とした多様な作物を作っているのは別々。

長崎は外国から入ってきた食材や食文化の影響がとて大きかった。それにより

長崎は特有の食の発展をした。なので長崎の名物は他には見られない独特なものが多いとて面白い。

○多様な自然の恵み

米はアジアにおける食文化に欠かせないものである。日本の米である「コシヒカリ」は、世界でも有数のプレミアムライスと認められており、中でも新潟の「コシヒカリ」は量質ともにトップレベルです。新潟の食文化の背景には、豊かな自然環境と歴史的な米作小生があります。新潟は広大な平野の河口部に築かれたまちで、目の前には日本海が広がり、まちの中を二つの大河が流れ、遠くに日本列島の背骨となる山脈が連なっています。こうした新潟には、米を中心に農産物、水産物、畜産物といった豊かな恵みが多様な土地形により供給されています。

○多様な文化交流舞台としての港町

新潟市は17世紀頃(江戸時代)から港町として発展してきました。新潟市を囲む新潟平野は日本で最大の米の生産地であったことから、江戸、大阪に米運航航路の拠点として、この地を交易を通じて他地域から様々な文化が入り込み新潟の創造性を刺激しました。また、外来的なものを取り入れ、料理の文化も発達しました。

○水と土の調い

かつて土地の豊穡をとりもつ下河は古くから荒れ狂い広大な湿原をとり、農家は湿原の中で、稲をとりもつ稲作の過酷な農業を強いられてきた。このため、新潟は、不屈の精神と創造性を発揮し、世界のレベルの稲作技術に誇り、泥田と日本有数の美田へと変貌させることに、米品種改良を進めてきました。また、この地を農業技術は海外へ伝わり、食糧の生産に貢献しています。

○新潟の豊かな食材と伝統的料理

新潟では米を中心に地域の素材を活かした様々な料理や日本酒、米菓をはじめ多様な食品が消費され、農村部の郷土料理や都市部の米信料理が発展してきました。中でもその郷土料理の多様な展開が新潟の食文化の豊かさを表しています。また、19世紀頃の新潟の米信料理は、魚と地の食材をいかにして活かす料理であり、その豊かさを表しています。現在も、魚と地産の四季折々の豊富な食材と伝統的技術を用いて、訪れる人を魅了しています。さらに新潟の食文化において、飲食店の果たしている役割は大きく、日常において専門的な料理とコミュニケーションを提供する場となっており、新潟市には300年以上の歴史を持つ料理や職人に伝承された豊かな海産物を扱った寿司屋と多様な飲食産業が集積しています。特に地域の食材を伝統的調理法と育成しています。また、各料理を伝承する料理人には、伝承を通じて料理人の情報交換や郷土料理の普及啓発と、活気溢れる活動が展開しています。

○新潟のおもてなし文化

港町として発展してきた新潟は格式の高い芸妓の舞としても料亭などで、来訪者を優しくもてなし、人々を魅了してきました。料亭は米信も提供するだけでなく、器や芸妓の舞、庭園といった文化の集大成といえます。新潟市内では300年以上の歴史を持つ料亭で日本文化を楽しむことができます。

長崎と新潟の風土、生活習慣の違いについて

評価

～長崎すいと～♡～

11.9.

<風土>

- ♡ 坂が多い
 - 新潟に比べて、川が少ないから！！
- ♡ 路面電車が通っている
 - 新潟になく、電車と違って静かで遅い！！
- ♡ パイナップル、ヤシの木
 - 気候が長崎は暖かいから！！

民泊体験中に連れて行ってもらった海

メンバー



めがね橋
川に反射してめがねに見える！！

<食>

- ♡ みそ汁
 - 新潟は、越後味噌や合わせ味噌が多く使われていると思う。
長崎は、白味噌(1)が使われていた。
味噌汁の色が全く違う？
- ♡ お米
 - 田んぼが新潟の方が身近にある！！
- ♡ ステーキ
 - 長崎名物のレモンステーキ ✨ 佐世保のお肉でやわらかい！！

恋のつうがも。めがね橋



方言
長崎

新潟

- | | |
|----------------|----------------|
| ♡ あせがる → あわてる | ♡ おめさん → お前 |
| ♡ すいと-ま → すき | ♡ かける → 指名する |
| ♡ いちやく → 放っておく | ♡ そいがー → そうなんだ |
- なまじりが強い！！

<まとめ>

- ♡ 修学旅行に行ってみて、長崎に路面電車があることを初めて知った。路面電車は長崎にしかないと思っていたが、新潟にも昔はあったことを調べていくうちに分かった。
- ♡ 新潟と長崎では気候や地形が全く違うことを見つけた。気候の違いによって特産品が異なるように、それぞれの県のおよそに気付くことが出来た。また、新潟は冬に主に雪対策をしているが長崎は雪対策よりも台風対策をしていて自然対策の違いがあることが分かった。
- ♡ 同じ食品でも長崎は、全体的に甘い味付けで、皿うどんや小籠包がおいしかった。また食べてみたい 😊
自分の家で果物を育てたり、魚を釣ったりして、食が豊富だった。



～最後まで見てくださりありがとうございました！！～

長崎と新潟の風土・生活習慣の違いについて

班別行動と民泊体験



<長崎の街並みと長崎の人との出会い>

○路面電車での出会い
一般道に線路がしかかっている、その上を電車が走っていた。
新潟では見られない路面電車です、気さくに話しかけてくれる人がいました。

○南島原の方々
入村式ではバスから降りたとき、拍手で迎え入れてくれるなど、村の方々の温かさを感じた。
民泊の方は、私たちに初めましてを感心させないほど、家族同様に接してくれた。
帰りは見えなくなるまで見送ってくれ改めて南島原の方々の優しい人柄の良さを感じることができた。

<長崎の食>



- 皿うどん... 揚げ麺の上に熱々の野菜あんがかかった郷土料理。中華料理の一種。なじみのうどんとは違い、パリパリでお菓子のバースターラーメンに近い。
- ちゃんぽん... 豚骨スープを使った独特の風味がある。豚肉と魚介類とたくさんの野菜が入っていてヘルシーで栄養素が豊富
- カステラ... 原材料は卵、小麦粉、砂糖、水飴。カステラの底に残るザラメが特徴的。



<民泊の人との交流>

○民泊の人との会話

毎食時、たくさんの郷土料理を出してもらい、長崎のことや、民泊体験のことなど色々教えてもらい、民泊の人と仲を深めることができた。
また、学校のことや、新潟のことを教えてもらい、自分達も積極的に会話をすることができた。



○イチゴジャム作り

- ①鍋に冷凍イチゴを入れて火にかける。
- ②煮込みながらつぶして、レモン汁をいれる

完成~!!



<まとめ>

新潟では見られない路面バスが走ったり、とても気さくに話しかけてくれる人がたくさんいるなど、長崎の良さを多く見ると、食べ物も皿うどんなど郷土料理もたくさん食べることで、良い機会になった。また、長崎に行くことがあれば、もっと色々な食べ物を食べたり、色々な場所に行きたいと思った。

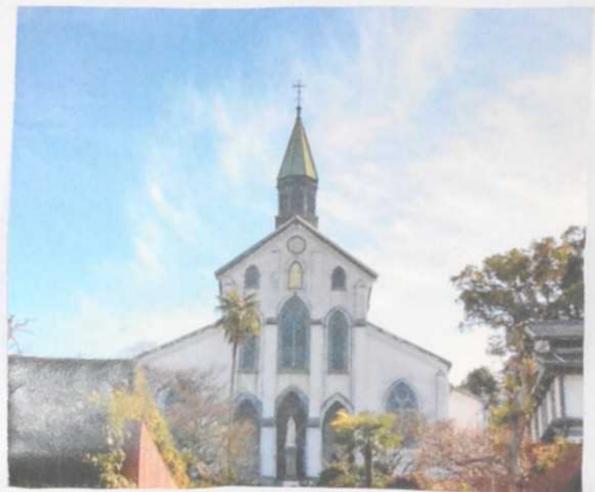
長崎と新潟の風土、生活習慣の違いについて

～長崎の歴史について～

◎長崎のキリスト

- 1550 ザビエル、平戸で布教
- 1580 有馬にセシナリオ開設
- 1597 長崎、西坂でキリシタン26人処刑
- 1614 全国に禁教令
- 1622 西坂でキリシタン55人処刑
- 1628 絵踏み始まる。
- 1637 島原・天草一揆起きる。
- 1858 絵踏み廃止
- 1865 大浦天主堂で長崎・浦上村の潜伏キリシタンが信仰告白(信徒発見)
- 1873 キリシタン禁制の高札撤去。信仰を黙認。
- 1889 大日本帝国憲法発布。「信仰の自由」認める。

トマス・スパ



◎新潟のキリスト

- 佐渡、越後にキリシタンが住んでいるようになったのは他地方から個別的に移住してきたため。
- 17世紀始め すでに数人のキリシタンが働いていた。
- 1605 伏見のキリシタンが佐渡に渡島し、信者を集めて信仰の奥義を教えた。各地からはばらばらに集まっていたキリシタン労働者たちを一致団結させた。
 - 1623 秋 激しいキリシタン狩りが多くの藩へ広がる。20人の信者が島から追放された。
 - 1637 中山で相川のキリシタン処刑された。



◎まとめ

キリシタンのことを学んだことにより、長崎での学習がより深まった。倫理で学んだ仏教のように複雑化されておらず、地域によるちがいもありながら信仰形態を変えていったことを知ることができた。

『長崎と新潟の風土・生活習慣の違いについて』

気候を生かした長崎の生活・食

評価	2組 1班
----	----------

○気候

長崎と新潟では寒暖差がすごく激しい。長崎は年平均気温が16~17℃で温暖多雨の気候であり、降水量がとても多い。新潟に比べて冬は比較的暖かく、夏は涼しい特徴がある。また長崎は県域の広さと海に囲まれた地形であるため、山もたくさんあり、その山地ごとによって異なった気候がある。

新潟では南部は北陸型の気候となり、北部は東北型の気候となっている。積雪量は多く他の地域に比べて水分量の多い雪という特徴がある。また夏は湿度が高い上に暑い地域が多い。

○特産物

長崎では、雨の多い気候と複雑な地形を生かした農業をしている。これらの地形、気候を生かした特産物として、ビワ、ジャガイモ、ミカンをはじめ、肉用牛、ほしいたけなどの生産がさかんである。

特にビワは長崎が日本一の生産量を誇っている。温暖な気候を生かしているからである。また、海にも囲まれているため、漁業もさかんである。長崎は対馬暖流分岐流と九州沿岸流が交錯して、潮目が形成されるなど、漁場としての好条件を備えているからである。また沿岸浅海域には、岩礁地帯が張り出しており、磯根資源としても豊富であるため、漁獲できる魚種が多い。

新潟では自然豊かな土地を活かし、稲作をはじめとした農業が盛んである。特に「コシヒカリ」の米の品種は日本一の生産量を誇っている。昼夜の寒暖差がある気候であり、川の上流が豊富な雪解け水が流れてくるため、米に良い養分が送られるからである。また、新潟と違う点は「二毛作が行える」という点がある。漁業では、新潟は日本海に面していることから底引き網漁でタイやヒラメなどを獲っている。



○食

長崎には、有名なご当地グルメが多くあり、皿うどん、長崎ちゃんぽん、トルコライスなどが代表である。人気の理由として「旅行気分が味わえる」や、「自分では本場の味を出すことができないから」というものが大きく、長崎に旅行に来たら有名なグルメを一度は食べてみたいという人が多いからである。長崎で食べる料理は他県と比べて甘みがあり、その理由は砂糖である。長崎の人は、あらゆる食べ物に砂糖を入れているそうだ。特に長崎で甘くなったと言われる食品として醤油がある。これも砂糖を溶かして甘くしているものだ。塩辛さを和らげるために砂糖を入れ始めたのがきっかけで、甘くした方が料理に便利だということで、この甘口の醤油が広まったそうだ。



「長崎と新潟の風土、生活習慣の違いについて♡」

～長崎ってどんなところ？～

＜長崎で人気な食べ物ベスト3＞

1. 長崎ちゃんぽん
2. カステラ
3. 皿うどん



メンバー 2組5班



＜長崎と新潟の違い！＞

- ・長崎 → 平地が少なく、新潟より暖かい。
- ・新潟 → 雪溶け水が多く、お米がおいしい。

＜長崎の町のシンボル！「チンチン電車」について！＞

- 「よせ」「チンチン電車」と呼ぶ！
- 「チン」とは、止まる鳴らりと停留所が近づいてきたしるし。
- 「チンチン」とは、進む鳴らりと降りる客はいないというしるし！



＜「稲佐山」について！＞

- 稲佐山のふもとまで建物がびしりと建っている。
- 稲佐山の絶景は日本三大夜景の一つ！
- そこに行くまでには、約8分間ロープウェイに乗って行くよ！
- 登るまでの夜景も見所～♡

＜長崎と新潟の生活の違い！＞

生活コストが安い！！

1ヶ月当たりの世帯収入平均

実収入だけでなく残金にも注目

	長崎県	福岡県	東京都	新潟県
実収入	¥434,454	¥448,114	¥531,150	¥652,636
残金	¥77,415	¥71,043	¥91,448	¥85,469

＜長崎県の魅力！＞

1. 長崎県の「世界遺産」！
2. 長崎県の「しま」！
3. 長崎県の「食」！
4. 長崎県の「産業」！

＜まとめ！＞

長崎県は、賃金があまり高くはないにも関わらず、生活が安いのだと分かりました。理由としては、農産物が盛んで自給自足をしているからだだと思います。そして、長崎県の魅力である「食」についても旅行を通して触れることができました！私たちがおいしいと思えば、他県とは違う「皿うどん」です♡

みなさんも長崎へ Let's Go ~!!

長崎と新潟の風土

生活習慣の違いについて

～グルメと気候の特色～

評価

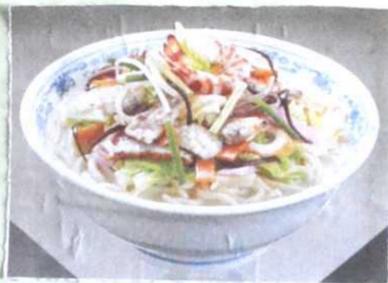
○気候の違い

長崎は年間を通して温暖な気候であり年平均気温が16～17℃である。夏は比較的涼しく、冬は比較的暖かいという特色がある。比較して新潟は、年間を通して気温差が激しく1月は平均2℃であるが、夏の8月には平均気温が26℃まで上がる。年間を通して温暖な気候をもつ長崎に対し、新潟は夏、冬の気温差が大きい。この気候の特色の違いにより育てられる農作物にも違いがある。新潟県の農作物といえば、米という印象が強く農家も米を作る農家が多い。比べて長崎は、もともと気温が高いのに加えて温暖化の影響を受けているため温暖な気候をいかしたびわやいちごなどの果物類の栽培が多い。そのため農家それぞれ育てている作物が違くとまていない。そして新潟と長崎の冬の気候の違いについて雪が降るか降らないかの違いは非常に大きい。同時に人の生活にも違いが出てくる。一年を通して温暖な気候である長崎は冬でも雪が降ることはない。一方で毎年雪が降る際、数十センチの積もりで交通機関は止まってしまうものが多い。一方で毎年雪が降り、メートル単位で積もる新潟は数十センチの雪では交通機関は止まらない。このように雪が降るか降らないかの気候の違いは人の生活に違いを出す。まとめると新潟と長崎の気候の違いは、長崎は赤道近くであり一年を通して気温が高く、育てられる農作物は果物類が多い。新潟は一年を通して夏、冬の気温差が激しく育てられる農作物は米が多い。

2組男子2班

○グルメの違い

長崎は鎖国状態にあつた江戸時代のころに唯一オランダとの貿易を許されていた県です。よつてたくさんの異文化の人と交流することで独自の食文化を形成していった。同じ海に面している県でも食文化は新潟だけでなく他県と大きな違いを見せている。長崎発祥のグルメとして有名なのは、ちゃんぽん・カヌテラ・皿うどんなどがある。その中でも長崎ちゃんぽんと呼ばれるほどちゃんぽんは全国的に有名である。



こうした食べ物が長崎で生まれたのは、やはり外国の異文化の影響を強く受けていると考えられる。その中には始まりがよく分かっていない長崎グルメもいくつかある。

そして長崎と新潟のグルメの味付けに違いがある。皿うどんのように長崎は甘い味付けであるという特徴がある。比べて新潟はラーメンが有名であり、その味付けは海鮮系の濃くしょっぱいものが多い。食文化の違いからなのか味付けにもこうした違いがある。

○感想

新潟と長崎には多くの違いがあることが分かった。長崎は鎖国状態であつた中唯一外国とつながりを持っていたため独自の文化が形成され、それが新潟との違いにつながっていると考えられる。一見あまり違いのないように思うけれど、実際に行つて自分の目で見て感じたりすると、自分の県との違いをはっきりと知ることが出来た。これからは他県のことを調べ、自分の住んでいる県と比較することで新たな発見が出来るとも思った。その際は、実際にその県に行つてみることをぜひ考えて深められると思った。

長崎と新潟の風土・生活習慣の違いについて [日本一島の多い県・長崎!!]

○島が多い!?

・新潟県と比べて長崎県は島の数が新潟県92島に対し、長崎県は971島もある。約10倍だよ。その1つの島にある長崎空港に行ってきた。なんと長崎空港は**世界初**の海上国際空港なのである!! ちなみに佐渡にも閉鎖されているが海上空港があることから長崎県と似ている所もある。飛行機からの景色では、大きささまざまな多くの島があった。



2年2組 班

○食事が違う!?

・長崎県には新潟県にはない、皿うどんやちゃんぽん、カステラなどの食べ物がある。どれも新潟とは違くて甘〜い食べ物が多〜くさんあったよ〜。その理由は、長崎県の貿易が盛んになった頃、砂糖が多く輸入されるようになり、甘い味付けの南蛮料理、カステラ、金平糖などの南蛮菓子も日本にもたらされたことにより、長崎県の料理は、甘〜い味付けになったんだな。皿うどんなどは実際甘く、お酢やソースなどをかけないと私たちの口には少々手強い味付けであった。



○気候が...

・私たちが長崎県に降り立った時、あたたかく感じた。それもそのはずその日は最高気温が30.8℃もあった。湿度は低かたため、そこまで暑くは感じなかった。新潟県は13.6℃であり17℃の気温差があった。やはり九州は温く東日本は寒いというのを肌で感じた。気温だけでなく雪も長崎県とはずいぶん違う。バスガイドの人や民泊の人がおしゃべりしていた話では、雪が足首まで積ると学校が休校になり会社も休みになる場所があると聞いた。新潟県ではありえない話だと感じ面白かった。

○温泉いっぱい!!

・長崎県には温泉がいっぱいあった。私たちが訪れた雲仙地獄では温泉が湧いていた。長崎県には有名な温泉地が7つもあり、夜景の美しい温泉地、海を楽しめる温泉地など多くの種類の温泉地がある。雲仙地獄では硫黄のにおいが強く、猫の毛並みが硫黄により黄ばむほどだった。

新潟と長崎には様々な違いがあるということが分かりました。長崎は昔唯一外国との貿易が許可された県ということもあり、他では見られないような様々な文化や歴史がありました。また、今までに食べたことのない料理も味わえてとてもいい経験になりました。
長崎サイコー!!

長崎と新潟の風土生活習慣の違いについて

～見つけた長崎の魅力!!～

2組女子1班

食について

長崎と新潟の1番の食文化の違いは「味付け」だと感じました。長崎では、何を食べても「甘い」という感想が頭にうかびました。

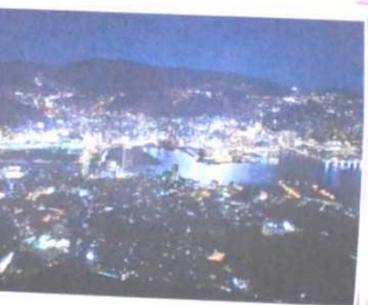
まず始めに皿うどん。甘かたです。その味付けに合う味変調味料として、お店やホテルではソースと酢が置かれていました。個人的なおススメは酢です。私たちが食べたものでは、他にも、ポテトサラダ、魚煮まん、麻婆豆腐、しょうゆなどが甘いと感じられました。民泊をさせてもらった、南島原では、「ゆでた落花生」と「そうめん」をいただきました。ゆで落花生は長崎県の大村市発祥と言われているので、初めて食べましたが、想像していたよりもおいしく手かまりませんでした。

カステラについて

長崎で一番有名なおみやげといっても過言ではないカステラ。その多くには「ザラメ」がついています。長崎人言わく、「ザラメのなにかステラは『カステラ風パン』だ!」とのこと。

農業について

長崎バスで移動中のことあることに気がつきました。それは稲刈りが終わっていないこと。長崎ではほとんど雪が降らないので、そのため、稲刈りが遅く色々の作物が作られていました。びわくが有名はようで、生産量は全国1位です。新潟で見かける農業といえば、ほとんどが田んぼと枝豆の畑だと思います。しかし、民泊に行ったおうちでは、サツマイモ、レタス、落花生、白菜などを育てて、とても驚きました。



地形について

長崎の町を歩いて感じたことは、坂が多いということです。長崎は平地が少なく山の斜面にも住宅が広がっているため、坂の多い町となつたようです。実際に名前をついた坂をよく見かけました。急な坂が多いから自転車に乗っている人をあまり見かけなかったようにも感じました。稲佐山から、夜景を見たときにも山の斜面に建物が立っていることがよく分かりました。そんなところが評価されたのか、2012年に世界三大夜景に選ばれたようです。

町並みについて

長崎の町を探索中、たくさんの発見がありました。発見その①、信号機が横向きでした。新潟は縦向き信号機です。それは、雪がたくさんふるからで、長崎は雪がふらないので横になっていました。発見その②、路面電車の運賃がすごく安い。長崎の交通機関運賃です。一律140円。なぜ安いのかというと、町に路面電車がたくさん通っていて、利用する人が多いことから、運賃が安くてもなっているということなんです。発見その③、洋風の建物や道が多く、異国情緒あふれる町並みでした。では、一体なぜ洋風につくられているのか。それは、長崎の歴史が関係していました。当時、長崎は貿易による取り引きを行っていました。そこで、家の造りを洋風にすることで、外国と対等であることを示す必要があったからと言われています。



『長崎と新潟の風土、生活習慣の違いについて』

11月15日
2組2班

～特産品と食文化～

《長崎》

〈特産品〉

○工芸品・民芸品

- ・波佐見焼
- ・三川内焼
- ・ビードロ
- ・真珠
- ・珊瑚
- ・べっ甲
- ・鯨歯

鎖国時代に唯一、海外に開かれていた長崎にポルトガルから渡ってきたガラス工芸が長崎ビードロの始まり!

海産物と木質ものを加工している



《新潟》



- ・新潟漆器
- ・越後三条打刃物
- ・越後与板打刃物
- ・燕鋌起銅器
- ・小千谷ちぢみ
- ・羽越しな布
- ・三条仏壇

鉄など山産物と木質ものを使用している

○食産物

- ・びわ
- ・みかん (原口早生)
- ・梨 (させぼ温州)
- ・ふぐ
- ・わたりがに
- ・あわび
- ・いちご (ゆめのが、さちのが)
- ・和牛

[長崎の農業]

平坦地が少なく広い農地が取りにくい地形だが、傾斜地や温暖な気候をうまく活用して、畑作やびわをはじめとした果樹栽培を行っている。



- ・米 (コシヒカリ, 新之助)
- ・のどぐろ
- ・南蛮えび
- ・さくらます
- ・あまたい
- ・やなぎ"か"れい
- ・なす
- ・雪下にんじん

海産物が多い



雪深い新潟ならではの特色ある野菜もある

〈郷土料理〉

- ・長崎ちゃんぽん
- ・血うどん
- ・島原手延べそうめん
- ・対州そば
- ・カステラ
- ・ハコフグの蒸しみそ
- ・からすみ

めん類や洋風の料理が多い貿易の影響!



- ・のっぺ
- ・ふかしなす
- ・笹寿司
- ・魚の焼漬け
- ・たれかつ丼
- ・へぎ"そば"
- ・笹団子

和風のものが多い特産物も海産物が多いので、郷土料理も海産物を使ったものが多く見られる



他にも...

同じ料理でも具材の切り方や形などが違ったりすることもある!

例) さつまいもの天ぷら

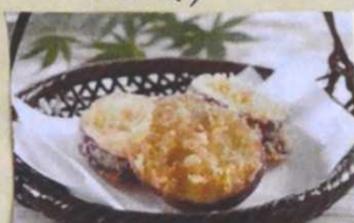
〈長崎〉

細長く切る



〈新潟〉

輪切り



感想・まとめ

新潟と長崎の特産品や食文化について調べてみて、それぞれの地形や気候などを生かしているものや、貿易によって発展したものが多くということが分かりました。長崎との違いを調べたことで、普段新潟に住んでいても知らなかった一面を知ることができて良かったです。

長崎と新潟の風土、生活習慣の違いについて

長崎と外国の関わり



はじめに

私たちは班別研修で長崎と外国の関わりを中心に多くのことを学んできた。ここでは主に長崎歴史文化博物館を訪れて気付いたことをいくつか紹介する。



<長崎>

◎ 貿易

長崎と朝鮮は、隣国として長い交流関係がある。対馬藩を窓口として繰り広げられた外交・貿易に加え、日朝両国の友好のあかしとして朝鮮通信使が来日した。長崎や全国各地には、朝鮮との交流を物語る足跡が現在も残されている。江戸時代の交流は両国にとって最も安定した平和な時代であった。

○ 工芸

出島から輸出された品々のなかでも漆製品はヨーロッパで大いに流行したものの一つである。様式・意匠・材質・技法を融合した輸出用の漆器が多く作られた。



○ 絵画

オランダの画家レンブラントは、出島から輸出された和紙を用いて銅版画を制作した。長崎では、本格的な油絵を描く若杉五十八などの絵師が現れ、また、輸入顔料のアルシアンブルーは江戸の浮世絵などに幅広く用いられた。

○ 服飾

日本(長崎)の着物やその模造品は17~18世紀のオランダで「ヤンポス・ロック(日本の着衣)」と呼ばれ流行した。オランダ船によって輸入された更紗やビロードなどの織物は衣服・敷物・袋物の素材として珍重された。

1組女子 1班

<新潟>

◎ 貿易

1858年の日米修好通商条約により、新潟にも異国船が現れ始めたが、その多くはアメリカからの船がほとんどである。

○ 工芸

新潟県の有名な工芸品は木彫や仏壇、打刃物などがある。そのほとんどは、江戸時代に江戸や京都などから伝承されてきたものであり、日本独特のものが多い。

○ 絵画

新潟は修好通商条約の締結により、時代の変化に直面することになる。その中で絵師たちは栄える新潟港、祭りや浜遊山、花鳥や山水など様々な絵を描いた。特に行田魁庵と井上文昌は生涯や画業は詳らかではないが、港町新潟を象徴する絵を描いた絵師として知られている。

○ 服飾

暮らしの変化に合わせて、それまでのものを工夫したり、西洋の文化を取り入れたりしながら、着るものも少しずつ変わっていった。

まとめ

長崎と新潟はそれぞれの外国との関わり方や貿易相手となる国も異なる。新潟よりも長崎は外国との貿易や交流が昔から栄えに行われており、貿易では幅広い分野で多くの品々が行き来されており、特に日本と外国の文化の違いがみられる貿易品はお互いの国でも大変人気だった。貿易相手の国としては長崎は朝鮮やオランダがほとんど、新潟はアメリカが多かった。これらのことから長崎では古くから貿易面で様々な外国文化を取り入れていたのだと分かった。

長崎と新潟の風土、生活習慣の違いについて

違いを具体的に比べてみるから……

評価

長崎



① 気候

- ・暖かい、寒暖差が少ない
- ・風が強い、台風が来る
- ・季節風によって大雪になることがある
- ・氷点下になることが少ない
- ・雪が少し降る、ただけでも、電車が止まったり、休校になったりする

② 食べ物

- ・味つけが甘い⇒砂糖が有名
- ・長崎県民にとってザラメのはいカステラはカステラではない!
- ・こんぺいとうが最初に伝わった
→甘いお菓子が有名

③ 土地・交通

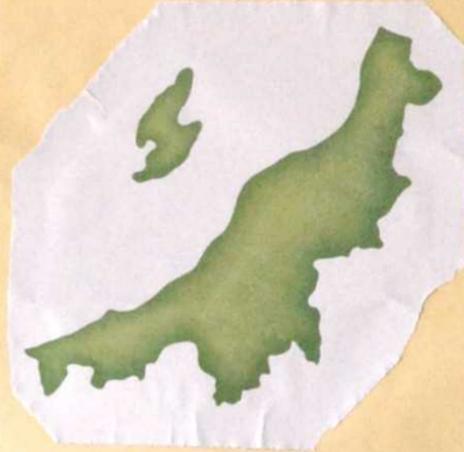
- ・路面電車が通っていない(どの駅まで1回140円)
- ・信号機が横向き
- ・平地が少ない
- ・火山が近くにある
- ・海に囲まれている(内海)
- ・波がおだやかな
- ・坂にも家が建てられている

④ その他

- ・方言が独特 例) ~と?、~けん、よか!
- ・夜景がキレイ⇒家や建物の光
日本1!! 世界ベスト3

新潟

2組4班



① 気候

- ・寒い、寒暖差がある。
- ・台風が来ない。
- ・雪がいっぱい降る。
- ・湿度が高い。
- ・潮風が吹く。
- ・冬に降水量が多い。

② 食べ物

- ・米が有名(コシヒカリ)
- ・魚やえび、まめが有名。
- ・味つけが濃い。
- ・米菓の会社が有名。

③ 土地・交通

- ・雪が積もるため、信号が縦向きで、道幅が広い。
- ・平地や平野がある。

④ その他

- ・方言が年寄り感がある。例) ~だっけさー、レ、こい、なんきい
- ・夕日が綺麗に見える。
- ・日本一長い川(信濃川)がある。

考えたこと

- ・新潟県は、食料そのもの・原料のようなものが有名だが、長崎県は、料理されたものが有名である。
- ・長崎県では、外国との貿易がさかんなため原料が輸入しやすいから料理されたものが有名であると考えられる。
- ・対して新潟県は、田畑が多く、台風があまりこないのぞ、災害が少なく、作物を育てやすい環境にあると考えられる。

感想

- ・長崎と新潟の違いを調べて、共通点が少ないということが分かった。
- ・路面電車が信号で止まることに驚いた。
- ・修学旅行に行くと、中心部はとても栄えていて、中心部から離れていくにつれて自然が増えていくことが分かった。→新潟との共通点。

長崎と新潟の

生活習慣・風土の違い

町

～長崎よかよ～

新潟県に比べ長崎は気温が高く雪があまり降らず台風などの影響を受けやすいため雪対策はあまりされず台風などの対策がされている。

例えば 台風の場合 長崎：防波堤があり常に稼働している
新潟：来た時のみ対策する。

雪の場合 長崎：瓦屋根などを雪に備えてない
新潟：信号機・機械の免許をもっている人が多い。
雪かきの道具がどの家にもある。

また有明海は波が穏やかでゴミが少なかつた。海の付近にある木も新潟では見ない木だった。隣の県が見えるほど海をほとんど隔てず近くにある。野良猫も多く町のみんなが大切に育てているイメージがある。だから人も見てあまり逃げない。

上り坂・下り坂がたくさんあった。



新潟の男性の特徴

- 人見知り強いが温厚
- 責任を負う事を嫌う
- 同情しすぎて心が不安定

長崎の男性の特徴

- ソフトで優しい物腰が特徴
- 人への優しさは全国トップ
- 優しいがゆえに騙されやすい

★長崎の方言集

- ・「ととと？」 - とってるの？
- ・「リュウばからて行って、けん」 - リュウ背負っていくよ
- ・「ばぶてとらん」 - すねてない!!
- ・「つ」 - かさぶた

新潟と違う方言で言葉全体が異なっていて文化があった。

11月10日

3班



食

出島で砂糖がたくさん輸入できたので全体の食事の味つけが甘かった。

自分の家で様々な果物を育てたり海で魚を釣ったりして自分たちで食を作って自給自足の生活をしている。近所の人たち同士で食べ物も交換したりほかの県の食べ物も取り入れたりして食が豊かだった。

カステラは普通の味以外にもチーズや各種味をたくさんありざらめがついている。いろんな所にカステラのお店がありいろんな人に人気だと感じた。

同じ日本なのにに行ってみないと分からないことが多く、たくさんの発見をすることができた。イントネーションの違いや食の違いがあった。

また気候の変化が激しくてブレザーを着たりなど体温調節が大変だった。

地元の人かやさしくて関わりやすく安心して過ごすことができた。また長崎に行くと長崎の文化を味わいたい。

まとめ