

ちゃんぽん、皿うどん、豚骨ラーメン・・・長崎にはたくさんの麺文化が根付いています。その中でも今回は、知る人ぞ知る長崎県のしまの逸品、「地獄炊き」をご紹介します！

○鉄釜から直接！～五島うどんの地獄炊き～



なんとも恐ろしい名前ですが、「地獄炊き」とは、鉄釜で茹でられたうどんを「あごだし」と呼ばれるトビウオからとったダシや、玉子にくぐらせて食べる料理です。



長崎県 財政課 主事
杉田 志具麻
(平成27年入省)

注文すると釜のまま出すお店が多いです！

POINT!

地獄炊きを注文するとほとんどのお店では釜のまま提供されます。当然、中のうどんはアツアツの状態！そのアツアツのうどんを専用の棒でサッとすくい上げ、そのままダシで溶いた玉子にくぐらせ口に運ぶと・・・それはもう絶品です！



地獄炊きには普通のうどんではなく、長崎県の島、五島列島で作られる「五島うどん」を使います。

普通のうどんと比べると、そうめんのように細丸の麺であることが特徴です。しまに自生する椿油を生地に練りこむことによって、細い麺でも延びてしまうことがなく、独特の食感とツルツとしたのどごしを楽しむことができます。

椿油をはじめ、五島灘の塩、しまの綺麗な水、絶品のダシがとれるアゴ(=トビウオ)など、五島うどんにはしまが育んだ自然の美味しさが詰まっています。



POINT!

○長崎 離島の絶景～五島の海～

白い砂浜に青い海の絶景。五島の海は、日本一美しいとも言われます。

地獄炊きは長崎市内のお店でも食べることができますが、実際にしまの空気を感じながら食べる五島うどんは格別です。長崎にお越しの際には、是非長崎が誇る「しま」にも足を伸ばしてみてください！