

宫崎引以为豪的食物

G7 宫崎农业部长会议将于 4 月举行，讨论全球农业和粮食问题。这对参加会议的各国代表来说是一个享受宫崎美食的好机会。所以这个月，我们就来为大家介绍一下宫崎引以为豪的代表性美食。

○ 日向夏

大约在 200 年前在宫崎市的一个私人住宅中偶然发现了日向夏，从那时候就开始了种植。为了使生产和分销走上正轨，克服了许多挑战和进行了多年的研究工作。多亏前辈的成就，种子多的缺点已经得到了改善，现在也能在冬季的寒冷里享受那酸甜爽口的味道。削日向夏外皮的关键是如在削苹果一样，用刀子把外皮薄薄地削掉，并且留下松软的白皮。白皮略带甜味，配上清爽的果肉一起吃，更是美味！



○ 金橘“Tamatama”

完全成熟的金橘“Tamatama”是金橘家族中经过精心培育的温室种植精英水果。与甘露煮等加工的果实相比，“生吃”更甜，更好吃。它含有许多维生素 C 和维生素 E，对于健康有益。

○ 宫崎牛

宫崎牛的特色是口感香甜浓郁、入口后肉汁在口中蔓延、还有如霜降雪花融化般的温柔牛肉原味。在 5 年一届的日本全国和牛能力共进会上，宫崎牛从 2007 至 2022 年连续 4 次获得内阁总理大臣赏。

○ 童子鸡和南蛮鸡

宫崎县是全国肉用幼鸡，称为童子鸡 (broiler) 的顶级生产地之一。使用这种鸡的南蛮鸡料理是把将炸好的鸡裹上甜醋酱，再配上塔塔酱食用。以其嫩鸡肉和糖醋酱的绝妙组合而闻名全国。



阳光明媚的宫崎县还盛产黄瓜、青椒、苦瓜等，产量位居日本第一、第二。渔业也很兴盛，鲣鱼的捕捞量居日本前列。不然来体验一下宫崎县丰富的多样化食材和美食吧。

如果您对本栏目有任何疑问，意见或要求，请联系宫崎县国际交流协会。

TEL : 0985-32-8457 FAX : 0985-32-8512 Email: miyainfo@mif.or.jp

如果您对日常生活有任何疑问或心事，请您联系宫崎外国人支持所。

TEL: 0985-41-5901 FAX: 0985-41-5902 Email: support@mif.or.jp

※日文译本将于稍后在宫崎县国际协会网站上发布。