

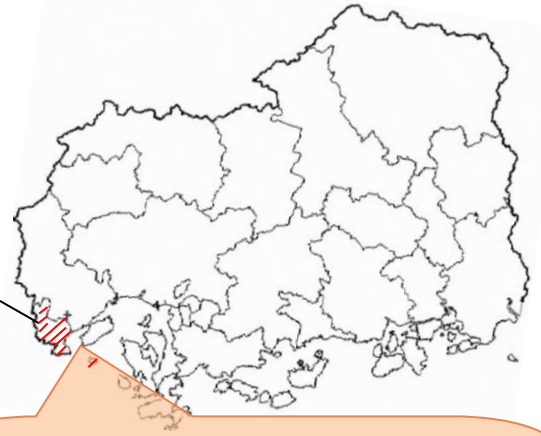
ひろしまけん きょう どりょう り
広島県の郷土料理

10月は

「もぶり」

きょう ど とくしよく きょう どりょう り むかし ひと くふう ち え
郷土の特色をいかした『郷土料理』には、昔の人の工夫や知恵がたくさんつまっています。

こんげつ おおたけ きょう どりょう り
今日は、**大竹の郷土料理**を
あじ
味わってみましょう！



しいたけ・キャベツ・さつまいも・ちいめん・レモン・ハマチなどがとれます。

「もぶる」とは、「混ぜる」という意味の方言です。小さく切った具を炊いて味つけし、ごはんあじと混ぜ合わせたものが「もぶり」です。

「もぶり」は、県内各地にありますけんないかくちが、大竹のもぶりには、「黒豆」が入っているのが特徴です。正月のおせち料理の残りを利用したのが始まりとされています。



むかし ち
昔から食べられているんだね！

「もぶり」は、春と秋のお大師様のお祭りや、お祝い事のある時に食べる料理です。具の材料を、縁起のよいとされる奇数にし、大きな丸いおむすびにして、近所に配ります。

