

ひろしまけん きょうどりょうり
広島県の郷土料理

11月は

おおひら
「大平」

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 おおたけし きょうどりょうり
今月は、**大竹市の郷土料理**を
あじ
味わってみましょう！



しいたけ・だいこん・さといも・
さつまいもなどがとれます。

むかし おおたけし つた りょうり ひと あつ とき た
昔から大竹市に伝わる料理で、人がたくさん集まる時に食べ
られています。しんせん とりにく こんさい い つく
新鮮な鶏肉と根菜をたくさん入れて作りますが、
ざいりょう りょうり ほうほう かてい すこ ちが
材料や料理方法は家庭によって少しずつ違うそうです。

ちょっけい おお ひら わん
直径50cmくらいもある大きくて平たいお椀
おおひらわん い おおひら よ
(大平椀)に入れたことから、「大平」と呼ばれ
るようになりました。おおたけ に
大竹では「煮ごみ」とも
よ する おお にもの かん りょうり
呼ばれ、汁の多い煮物といった感じの料理です。



おおたけでんとう
大竹伝統の
あじ
味だね！

