

ひろしまけん きょうどりょうり
広島県の郷土料理

12月は

さんばい
「はすの三杯」

きょうど とくしょく 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・白ねぎ・だいこん・
レモン・こいわし**などがとれます。

れんこんは「はす」ともいい、「はすの三杯」とは「れんこんの酢のもの」のことです。「さとう」「塩」「酢」の3つを合わせた「三杯酢」であえており、お祭りや正月によく食べられます。穴のあるれんこんは、見通しがよく、縁起がよいとされています。

おおたけ いぜん そうごうたいいくかん あた
大竹では、以前、総合体育館の辺りで、れんこんがたくさん栽培されていました。今日のれんこんは、お隣の岩国でとれたものです。ふつうのれんこんよりも穴の数が多く、9つあります。



しゅうかく ようす
れんこんの収穫の様子

むかし う
昔から受けつがれて
いる料理なんだね！

