

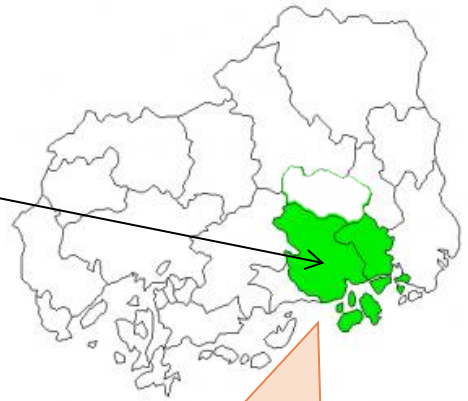
# ひろしまけん きょうどりょうり 広島県の郷土料理

3月は…

## 『わけぎのめた』

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。

今日は、**三原市・尾道市の郷土料理**を味わってみましょう！



**たこ・わけぎが**  
有名です。

わけぎの日本一の産地は広島県です。とくに、冬でも暖かい気候と砂地の多い三原市・尾道市は、わけぎの栽培にぴったりです。



わけぎの畑

わけぎは、ねぎとよく似ていますが、ねぎのような種はできず、球根が株分かれして増えます。そのため、子孫繁栄の縁起物としても親しまれています。

めたは、昔から日本に伝わる料理です。味噌のとろりとした様子から、「沼田」とも書かれます。たこやあさりなどと一緒にあえることが多いようです。苦手な人もいますが、一口ずつチャレンジしてみましよう。



わけぎの出荷の様子