

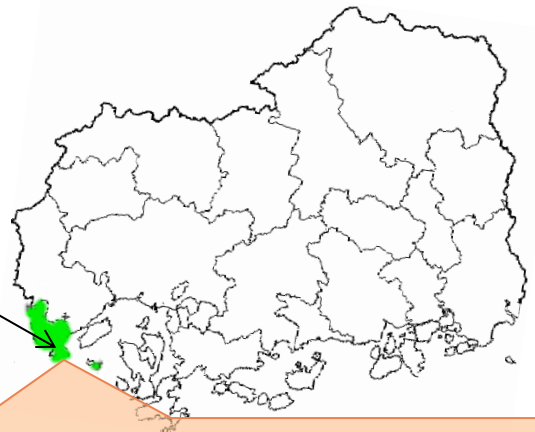
ひろしまけん きょう ど りょう り 広島県の郷土料理

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 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・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。「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。



むかし た
昔から食べられ
ているんだね！

