

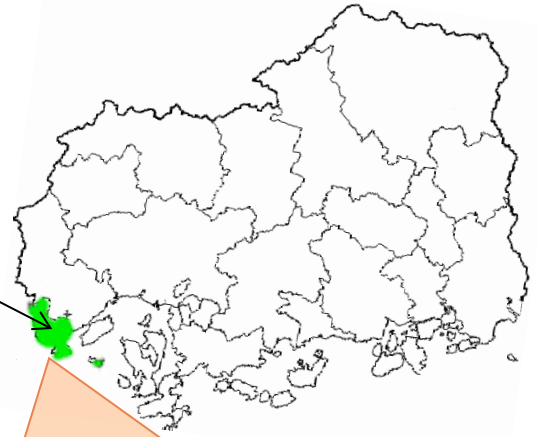
ひろしまけん きょう ど りょう り 広島県の郷土料理

12月は

『はすの三杯』

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・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
の酢の物」のことです。「さとう」「しお」「す」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 そうこうたいいくかん 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。
きょう となり いわくに
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！

