

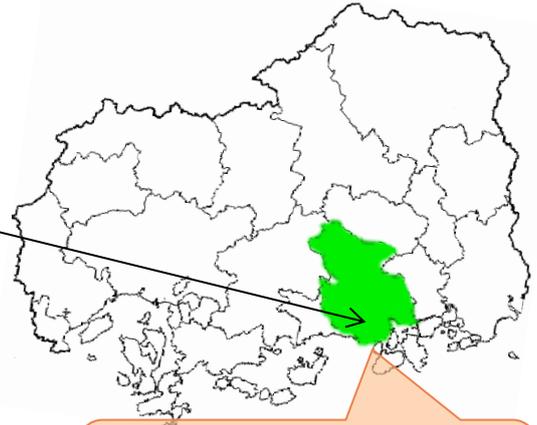
ひろしまけん きょうどりょうり  
広島県の郷土料理

9月は…

『たこめし』

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 みはらし きょうどりょうり  
今日は、三原市の郷土料理を  
あじ  
味わってみましょう！



たこ・わけぎなどが  
ゆうめい  
有名です。

みはら せとないかいゆうすう さんち むかし  
三原は、瀬戸内海有数のたこの産地です。昔  
から「たこつぼ漁」が盛んで、たこをつか  
りょうり  
料理がたくさんあります。



たこつぼを上げると…、  
たこが出てきました！

「たこめし」は、りょうし ふうね うえ  
漁師さんたちが、船の上で  
た りょうり ひろ  
食べていた料理が広まったものといわれています。

また、いちねん いちど いどが いどそうじ とき た  
また、一年に一度あった、「井戸替え」という井戸掃除の時に食  
べられていたという説や、たこの足のようになかぶ は  
うにと豊作を願って食べられていたという説もあります。

おおたけし あたたしま  
大竹市でも、阿多田島  
しゅうへん  
周辺でとれるよ！

