

ひろしまけん きょうどりょうり 広島県の郷土料理

がつ
4月は…

にく 『肉じゃが』

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
今日は、呉市の郷土料理
あじ
を味わってみましょう！



こいわし・みかんなど
ゆうめい
が有名です。

めいじじだい かいぐん とうごうへいはちろう た
明治時代、海軍の東郷平八郎が、イギリスで食べたビーフシ
チューの味が忘れられず、日本に帰って呉市に勤めている頃に
つく
作ってもらおうとしました。しかし日本
には、デミグラスソースもワインもあり
ません。かわりにしょうゆとさとうつか
い、ようやくでき上がったのが「肉じゃ
が」だったそうです。いまかていりょうり てい
番にもなっていますね。なお、呉の「肉
じゃが」には、にんじんやあおやさい
入れないのが特徴です。

にく 肉じゃがの作り方

ざいりょう なまぎゅうにく こんにく ばれいしょ
<材料> 生牛肉、蒟蒻、馬鈴薯、
たまねぎ ごまあぶら さとう しょうゆ
玉葱、胡麻油、砂糖、醤油

しょうゆ (かん) <所要時間>

- あぶら い そう き
1. 油入れ送気
- ふん ご なまぎゅうにく い
2. 3分後生牛肉入れ
- ふん ご さとう い
3. 7分後砂糖入れ
- ふん ご しょうゆ い
4. 10分後醤油入れ
- ふん ご こんにく ばれいしょ い
5. 14分後蒟蒻、馬鈴薯入れ
- ふん ご たまねぎ い
6. 31分後玉葱入れ
- ふん ご しょうりょう
7. 34分後終了

かいぐんちゅうぎょうかんり きょうかしよ
『海軍厨業管理教科書』より