

# ひろしまけん きょうどりょうり 広島県の郷土料理

5月は…

## だいず 「大豆うどん」

きょうと 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 え たじまし きょうどりょうり  
今月は、江田島市の郷土料理を  
あじ  
味わってみましょう！



かき・いじこ・みかん・  
きゅうりなどがとれます。

え たじまし せとないかい しま た かいすい  
江田島市は瀬戸内海にあります。島では、田んぼに、海水に  
ふく しょ こめ  
含まれる塩がかかり、なかなか米ができません。これではお  
なかがすいてしまいます。

ひとびと た みち だいず う  
そこで人々は、田んぼのあぜ道でもできる「大豆」を植えました。  
あき しゅうかく だいず しま ひとびと たいせつ えいようげん  
秋に収穫できる大豆は、島にくらす人々の、大切な栄養源  
となりました。

だいず じる なか い た  
大豆をゆでて、ゆで汁ごと、うどんの中に入れて食べるとお  
いしくて栄養満点！ おなかもいっぱいになって、大満足だっ  
たということです。むかし ひとびと ちえ りょうり  
昔の人々の知恵がつまった料理です。