

ひろしまけん きょうどりょうり
広島県の郷土料理

1月は…

ご じる
「呉汁」

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 はつかいちしよしわ きょうどりょうり
今月は、廿日市市吉和の郷土料理
あじ
を味わってみましょう！



こめ
米・アマゴ・わさび
などがとれます。

ごじる にほんかくち だいす ちいき さむ きせつ た
呉汁は、日本各地の大豆がとれる地域で、寒い季節に食べられている料理です。大竹市の近くでは、廿日市市吉和などで、郷土料理として食べられているようです。

あき だいす しゅうかく だいす
秋になると、大豆が収穫されます。この大豆をすりつぶしたものを「呉」といい、「呉」をみそ汁に入れたものを「呉汁」といいます。

く かてい さまざま だいす
呉は、家庭によって様々です。すりつぶした大豆と野菜がたくさん入っているので、栄養満点！
からだ あたた さむ きせつ りょうり
体が温まり、寒い季節にはぴったりの料理です。



えいよう
栄養たっぷりの
だいす まるごと はい
大豆が丸ごと入っているんだね！

