

ひろしまけん きょうどりょうり 広島県の郷土料理

4月は…

「肉じゃが」

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 くれし きょうどりょうり
今月は、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
ゆうめい
どが有名です。

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
チュウの味が忘れられず、にほん かえ くれし つと ころ
日本に帰って呉市に務めている頃に
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。代わりにしよ
か
うゆと砂糖を使い、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 ていばん
今や家庭料理の定番にもなっていま
すね。なお、呉の「肉じゃが」には、に
く
んじんや青みの野菜を入れないのが特
ちょう
徴です。

肉じゃがの作り方

<材料> 生牛肉、蒟蒻、馬鈴薯、
玉葱、胡麻油、砂糖、醤油

<所要時間>

1. 油入れ送気
2. 3分後生牛肉入れ
3. 7分後砂糖入れ
4. 10分後醤油入れ
5. 14分後蒟蒻、馬鈴薯入れ
6. 31分後玉葱入れ
7. 34分後終了

『海軍厨業管理教科書』より