

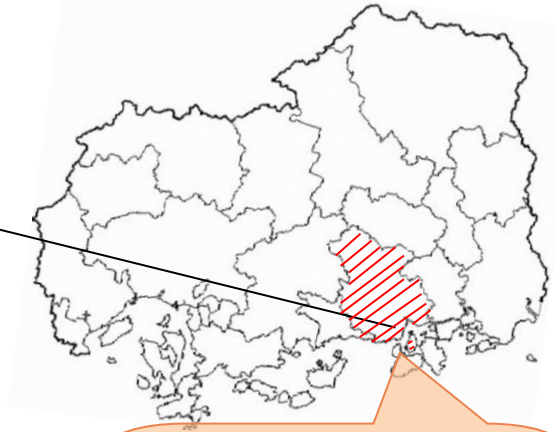
ひろしまけん きょうどりょうり  
広島県の郷土料理

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。昔か  
ら「たこつぼ漁」が盛んで、たこを使った料  
り  
理がたくさんあります。



「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 しょうり ひろ  
食べていた料理が広まったものといわれています。

たこつぼを上げると…、  
たこがでてきました！

また、いちねん いちど いどが いどそうじ とき 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！

