

ひろしまけん きょうどりょうり
広島県の郷土料理

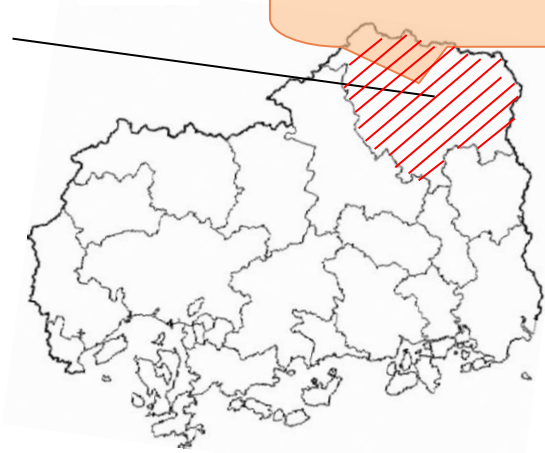
2月は…

ゆきけ
「雪消しなべ」

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
郷土の特色をいかした『郷土料理』には、昔の人の工夫や知
え
恵がたくさんつまっています。

りんご・しいたけ・わに・
ぎゅうにく ゆうめい
牛肉などが有名です。

こんげつ しゅうばらし きょうどりょうり
今月は、**庄原市の郷土料理**
あじ
を味わってみましょう！



しゅうばらし ひろしまけん なか ゆき
庄原市は、広島県の中でたくさん雪が
ふ
降るところです。今日は、寒い地域に伝
わりょうり ゆきけ
わる料理、『雪消しなべ』です。



むかし しゅうばらし さいじょうちょう りょうり や
昔、庄原市西城町で、料理屋のお
はたら ひと
かみさんが、働いていた人たちに「なにか温かいものを出して
あた だ
あげよう」と、あり合わせのもので作った料理だったそうです。

りょうり やま だいこん はい
この料理には、山いもや大根おろしが入っています。これが、
はる ゆき ようす に
春の雪どけの様子に似ていることから、『雪消しなべ』といわれ
ています。ゆき はる ころま きも つた
雪がとけて、春を心待ちにしている気持ちが伝わっ
てくる料理です。