



皆実食育だより

平成24年9月 パート2

広島県の地場産物と郷土食

6年生は言語・数理運用科で、広島県の地場産物と郷土料理について学習し、地場産物を使った給食を考えます。給食でも、広島県の地場産物と郷土料理を取り入れています。

はっすん（八寸）

八寸（約 24 cm）の大きさの器に盛り付けていたので、この名前が付きまして。お正月やお祭り、法事など人が集まるときに作られています。



お好み焼き

戦後に始まった「一銭洋食」をもとにお好み焼きははじまりました。給食では、「お好み揚げ」で登場します。



地場産物は絵で示しています。どこで何が作られているでしょう？



たいめし

給食では、黒鯛を使って作ります。



もぶりごはん

「もぶる」とは、「混ぜる」という意味の広島弁で、瀬戸内海でとれる魚介類や季節の野菜などを甘辛く煮て、その煮汁ごとごはんにご混ぜした料理です。



たこめし

尾道、三原、福山などの海沿いの町では、豊富な瀬戸内海の恵みを生かした漁業が盛んです。たこめしは漁師たちが舟の上で、作ったのが始まりです。



あなごめし

広島県はあなごの産地です。あなごめしは今から 110 年前に宮島口駅で駅弁として売り出されたのが始まりといわれています。



江波まき

漁業の盛んな江波地区で昔から食べられている料理です。ゆっくりと食事をする時間がなかった漁師さんが、ごはんを具をまきずしのようにのりでまいて食べたのが始まりだそうです。



小いわしの天ぷら

小いわしは、瀬戸内海でよくとれます。



がじつあえ

新鮮なあなごを使った瀬戸内地方ならではの料理です。



ほかにも
こんな郷土料理が
あります。

かきフライ、かきめし

広島湾でのかきの養殖は、450年以上の歴史を誇り、広島県は全国一のかきの産地です。かきは冬の広島を代表する味覚です。



大豆うどん

大豆は肉を食べる習慣のなかった昔、大切な栄養源でした。大豆うどんは大豆の煮汁をだしにして、ゆでた大豆を具として食べるうどんです。



ワニの刺身

ワニとは県北地方でサメのことを言います。サメは長期間生で保存できるため、山陰でとれたものを山を越えて運び、刺身にしていました。



うずみ

豊作に感謝していただく料理です。1619年の倭約政治の際に、ぜいたく品とされたえびや鶏肉を隠して食べるために、考えられた料理です。



美酒鍋

東広島市西条町には、全国各地から多くの杜氏や蔵人が集まります。その人たちのために作られるようになった料理です。お酒は煮ているうちにアルコール分が飛び、うまみに変わります。



広島県の地場産物

市町	地場産物
安芸太田町	柿
北広島町	キャベツ, トマト, 小松菜, ミニトマト, ブロッコリー
広島市	パセリ, 小松菜, 枝豆, ねぎ, 広島菜
廿日市市	なす
江田島市	きゅうり, キャベツ
呉市	キャベツ, ふき, いちご, トマト
安芸高田市	ねぎ, ブロッコリー, かぼちゃ
東広島市	ピーマン, なす, じゃがいも, にら
竹原市	ねぎ, かぶ
大崎上島町	トマト, ブルーベリー
三次市	グリーンアスパラガス, メロン
庄原市	だいこん, とうもろこし, ねぎ, 小松菜
神石高原町	トマト
世羅町	なし, グリーンアスパラガス, キャベツ
三原市	白ねぎ, かぶ
尾道市	ピーマン, トマト
福山市	柿, くわい

広島県は、瀬戸内海と中国山地の豊かな自然に恵まれ、海の幸も山の幸も豊富です。近くでとれたものは移動距離が短いので新鮮で、産地がわかる分、安心して食べられます。買い物の際にも、「広島県産」を意識してみたいかがでしょうか。また、郷土料理は、その土地でとれたものなどを使い、食べられてきました。昔からの伝統を大切に受け継いでいきたいものですね。

おいしい広島県を
おいしい広島県に