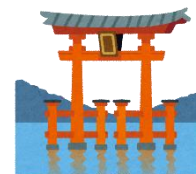
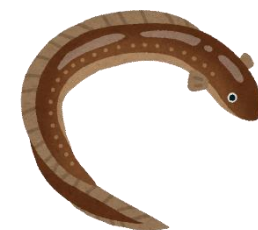




とうちこんだて ひろしまけん  
**ご当地献立 広島県**



◎ あなごめし: <sup>ひろしまけん</sup>広島県の<sup>せとないかいえんがん</sup>瀬戸内海沿岸でとれる<sup>りょうし</sup>あなごを、漁師さんがあなご丼<sup>どん</sup>にして<sup>た</sup>食べた<sup>はじ</sup>ことが<sup>ご</sup>始まりです。その<sup>えきべん</sup>後は、駅弁として<sup>う</sup>売られる<sup>ぜんこく ひろ</sup>ようになり、全国に<sup>ひろ</sup>広まりました。



◎ 大平: <sup>おおひら</sup>根菜類<sup>こんさいるい</sup>と<sup>とりにく</sup>鶏肉、<sup>しょくざい</sup>こんにゃく<sup>らんぎ</sup>などの<sup>に</sup>食材を<sup>い</sup>乱切り<sup>い</sup>にして<sup>い</sup>煮た<sup>い</sup>汁物<sup>しるもの</sup>です。名前の由来は、<sup>なまえ</sup>大き<sup>ゆらい</sup>くて<sup>おお</sup>平<sup>ひら</sup>たい<sup>うつわ</sup>器<sup>い</sup>に入<sup>い</sup>れた<sup>い</sup>からと<sup>い</sup>言<sup>い</sup>わ<sup>い</sup>れて<sup>い</sup>ま<sup>い</sup>す。お祭り<sup>まつ</sup>や<sup>ひと</sup>人<sup>あつ</sup>が<sup>つく</sup>集<sup>おほ</sup>まる<sup>ぐざい</sup>るとき<sup>い</sup>に<sup>い</sup>作<sup>い</sup>られ<sup>い</sup>る<sup>い</sup>こと<sup>い</sup>が<sup>い</sup>多<sup>い</sup>く、具材<sup>しゅるい</sup>の<sup>きすう</sup>種<sup>えんぎもの</sup>類<sup>ふ</sup>を<sup>ま</sup>奇<sup>い</sup>数<sup>い</sup>に<sup>い</sup>して、縁起物として<sup>い</sup>振<sup>い</sup>る<sup>い</sup>舞<sup>い</sup>われ<sup>い</sup>て<sup>い</sup>ま<sup>い</sup>す。



あなごめし、<sup>おおひら</sup>大平、<sup>あ</sup>いがぐい揚げ