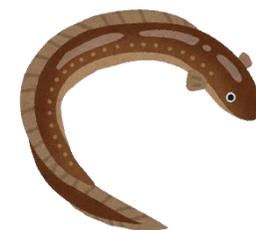




とうちこんだて ひろしまけん
ご当地献立 広島県



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



◎ 大平: ^{おおひら} ^{こんさいるい} ^{とりにく} **根菜類と鶏肉**、^{しょくざい} ^{らんぎ} **こんにゃくなどの食材**を^に **乱切り**にして^に **煮た**汁物^{しるもの}です。^{なまえ} ^{ゆらい} ^{おお} ^{ひら} ^{うつわ} ^い ^い **名前の由来は、大きくて平たい器**に入れたからと言わ^れ **れています**。^{まつ} ^{ひと} ^{あつ} ^{つく} ^{おお} ^{ぐざい} **お祭いや人が集まるときに作られることが多く、具材**^{しゅるい} ^{きすう} ^{えんぎもの} ^ふ ^ま **の種類を奇数にして、縁起物として振る舞われていました**。



あなごめし、^{おおひら}大平、^あいがぐい揚げ