

★☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

がつ
4月

きょうどりょうり
郷土料理

ひろしまけん
広島県

★☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

こんげつ
今月は、「呉の肉じゃが」についてのクイズです。

もんだい
【問題】 「呉の肉じゃが」には、じゃがいも、牛肉、玉ねぎの他に、

なん しょくざい はい
何の食材が入っているでしょうか。

つぎ なか えら
次の3つの中から1つ選びましょう。

① にんじん



② 糸こんにゃく



③ 油あげ



こた
答えは ② の「糸こんにゃく」です。



しゅってん のうりんすいさんしょう きょうどりょうり
出典：農林水産省 「うちの郷土料理」より
ひろしまけん くれ にく
【広島県 呉の肉じゃが】

ひろしまけんくれし せとないかい めん みなとまち いっぱんてき にく
広島県呉市は、瀬戸内海に面した港町です。一般的な「肉じゃが」といえば、じゃがいも、牛肉、玉ねぎをメインに、
にんじんや絹さやなど家庭によって異なる食材をしょうゆと砂糖で味付けをした煮物です。「呉の肉じゃが」に使うじゃが
いもの品種は「メイクイン」で、他には、「牛肉、糸こんにゃく、玉ねぎ」と決まった食材で作られるのが特徴です。

ねんごろ とうごうへいはちろう た かいぐん ちょうりいん つく めい た
1900年頃、東郷平八郎がブリュッセルで食べたビーフシチューを海軍の調理員に作るよう命じました。食べたこともな
いビーフシチューを作るために試行錯誤を重ねた結果、食材を大きめに切って、しょうゆと砂糖で味付けをした「甘煮」
が「肉じゃが」の始まりと言われています。広島県の郷土料理を味わいましょう。