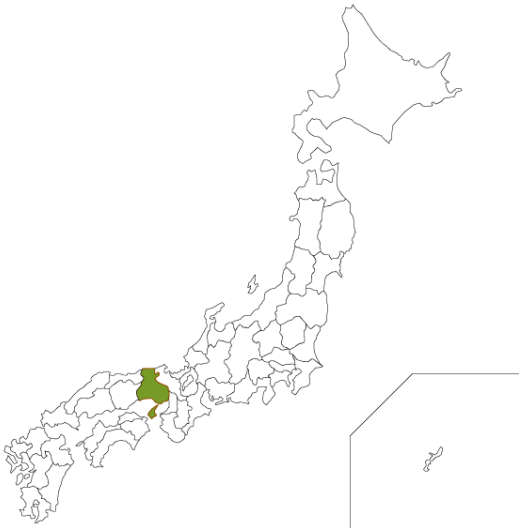


日本の郷土料理

兵庫県



兵庫県は日本海からせと内海におよび、近き地方では最大の県です。そのため、気候風土は実に多様で、県北はこう雪が多く、中部の山間地帯は内陸せいの気候、県南は温だんなせと内海気候です。食文化も多様で、日本海と太平洋両方の魚かいから、牛肉、イノシシ肉、そうめん、赤ほの塩まで、地域差はあるものの産物にもめぐまれています。

たこめしとは・・・

兵庫県は、たこ類の水あげ量が北海道に次いで全国第2位で、その約3分の1を明石市がしめています。明石でとれる明石だこは、明石市のえん岸部とあわじ島にはさまれたしおの流れの速い明石海きょうに育ったため、身が引きしまり、味が良いとされています。



たこめしは昔、8月7日の“いど替え(水を抜いていどそうじする日)”をしていた漁りの男せいが、はま辺で手間のかからない料理として作ったといわれています。いどがなくなっただげんざいでも、郷土料理として食べられています。

兵庫の有名なもの



ひめじじょう
姫路城

はんしんこうしえんきゅうじょう
阪神甲子園球場



たからづかかけきだん
宝塚歌劇団



明石焼き

にほん きょうどりょうり
日本の郷土料理



ひょうごけん
兵庫県



たこめし

むかし がつ にち いどが みずぬ いどそうじ ひ
たこめしは昔、8月7日の“井戸替え（水を抜いて井戸掃除する日）”をして
りょうし だんせい はまべ てま りょうり つく
いた漁師の男性が、浜辺で手間のかからない料理として作ったといわれてい
いど げんざい きょうどりょうり た
ます。井戸がなくなった現在でも、郷土料理として食べられています。

にほんのきょうどりょうり



ひょうごけん



たこめし

ざいりょう:ごはん、たこ、にんじん、ごぼ
う、あぶらあげ、こんにやく、しろ
ごま、しょうゆ