



六月

行事

鯛・太刀魚・穴子

じゃがいも

そらまめ

ししとう

さやいんげん

梅・ゆすらうめ

びわ・いちご

旬



吉名のジャガイモはかつて生産量やKg単価で日本一にもなった名産
写真はイメージです

七日〜十四日【祇園祭】

十七日【管弦祭】

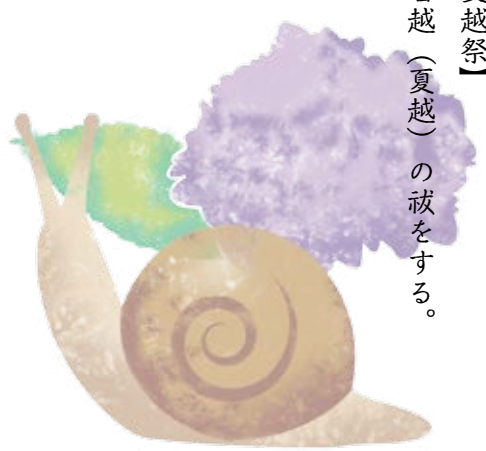
夜、町人は浜辺に出て宮島を遙拝する。
宮島の管弦供船を出す。

二十八日・二十九日【住吉祭】

浜辺へ仮殿を造り、幕を廻して神樂を演ずる。

三十日【夏越祭】

社人は名越（夏越）の祓をする。



浜旦那のもてなし料理

魚飯



写真はイメージです

広島県で初めて入浜式塩田が導入されたのは、1650年の竹原塩田でした。それから約30年の間、竹原は「塩のまち」として全国に名を広めました。その頃魚飯は、お祝い事や祭事など、おもてなしの料理として食されていました。浜旦那（製塩業者）さんが好んで食べていたようです。

塩田がなくなった今では、「塩田と共に消えた幻の料理」と呼ばれています。

近年、竹原の郷土食を研究されていた竹原高校の先生が、土地の方から竹原の歴史や文化の由来をはじめ、魚飯にまつわる塩田についての話を聞かれ、現在の魚飯にたどりつきました。

自身魚を浜焼きにし、身を取りほぐしたものを色目のための卵や添え物をご飯にのせ、だしをかけていただきます。

材料（4人分）

自身の魚（尾頭付）	120 g
塩（自身魚の焼き用）	2 g
酒（自身魚そぼろ下味用）	20 g
塩（自身魚そぼろ下味用）	1.2 g
しばえび	40 g
酒（しばえび下味用）	8 g
干し椎茸	6 g
砂糖（干し椎茸下味用）	8 g
しょうゆ（干し椎茸下味用）	12 g
人参（花形に切っておく）	40 g

絹さや	40 g
卵（錦糸玉子にしておく）	120 g
焼き海苔	1.2 g
だし汁（かけ汁）	
水	340 g

昆布	4 g
かつおぶし	4 g
干し椎茸のもどし汁	60 g
自身魚の骨	適量
しょうゆ	8 g
米	2 合

【作り方】

- ① 自身の魚に塩をふって焼き、骨をとる（骨は、かけ汁のだしに使用する）。
- ② ほぐした身は、酒と塩で炒り、そぼろにする。
- ③ しばえびは、酒をふりかけて炒りつける。
- ④ 干し椎茸を水でもどした後砂糖、しょうゆ、⑦のだし汁で煮付ける。もどし汁60gはかけ汁用にとっておく。
- ⑤ 花形に切った人参を茹で、絹さやをさっと茹でて千切りにする。
- ⑥ 錦糸玉子、焼き海苔、②③④⑤を皿に盛り付ける。
- ⑦ 昆布、かつおぶしでとっただし汁に、干し椎茸のもどし汁、①でとった骨を入れ、さらにだしをとり、しょうゆを入れて味を調える。
- ⑧ 白ごはんは⑥のをのせ、⑦のかけ汁をかけて食べる。