

瀬戸内まるごと食MAP

詳細情報

◇「食」に関する情報

○ 料理に関する情報

地域名	広島県 広島市	分類	
料理名称	広島菜漬		
材料	白菜状の「平茎」と言うやや茎の硬い幅広い菜漬		
調理方法	広島菜は収穫後水洗いして2つに割り、塩漬けにする。二度漬、踏み込み工程を経て、塩度4%に漬け上げる。これに調味液を加えて密封し、マイナス30℃で冷凍する。		
食する時期・季節	通年	食する場所	家庭、お店
産業・暮らしとの関わり	広島菜は今から300年程前、参勤交代の帰り京都の本願寺で求めた種子を広島で栽培したのが始まりと言われている。広島市北部の肥沃な土地で大量に栽培されるようになり、明治初年には品種の改良も加えられ、広島菜の名前で呼ばれるようになった。		
その他コメント	漬物の冷凍は食物繊維の多い野菜に限定され、広島菜漬、新高菜漬、菜の花漬、茄子しば漬しか実用化されていない。		
紹介HPアドレス	広島観光コンベンションビューローHP http://www.hiroshima-navi.or.jp/		