



しろ

あじ

# 城めぐり・味めぐり

じょうかまち れきし ちいき つた きょうど あじ し  
～ 城下町の歴史と、その地域に伝わる郷土の味を知ろう～

い  
ひごまると行く!

がつ

11月

ひめじじょう

ひょうごけん

姫路城 (兵庫県)



ひょうごけん にほん ま なか いち きた にほんかい みなみ せとないかい めん ひろ けん  
兵庫県は、日本のほぼ真ん中に位置し北は日本海、南は瀬戸内海に面した広い県で  
す。兵庫県の中心にある姫路市は、豊かな食資源に恵まれており、和食作りに欠か  
せない「しょうゆ、塩、酒、みりん、昆布、削り節」などの産業がさかえています。  
えどじだい た ひめじじょう ねんいじょう れきし こくほう へいせい  
江戸時代に建てられた「姫路城」は、400年以上の歴史をほこる国宝です。平成5  
ねん にほん さいしょ せかいぶんかいさん とうろく  
年、日本で最初の世界文化遺産に登録されました。

## 【こんだて】

- おぎごはん ぎゅうにゅう
- ひめじおでん
- みずなのごまネーズあえ
- あじつけのり



## ひめじおでん

ひめじ  
姫路には、関東煮(かんとだき)と呼ばれる濃く甘い味付けの  
おでんと、専門店などで提供されている薄味のおでんの2種類が  
あります。姫路を中心に、しょうが醤油をかける、もしくはつけ  
て食べるおでんのことを全て「ひめじおでん」と呼んでいるそう  
です。昭和初期、関東煮(かんとだき)にしょうが醤油をかけて  
あじ ちょうせい た はじ い  
味を調整して食べたことが始まりではないかと言われています。

## みずな

こうべ はんしんちいき ちゅうしん せいざん ぜんこく い せいざんりょう  
神戸や阪神地域を中心に生産され、全国5位の生産量で  
す。冬が旬の野菜として、鍋物や漬物用に栽培されています  
が、最近ではサラダとしても人気があるため小株みずなも栽培さ  
れるようになりました。食物繊維が多く、バランスのとれた  
りよくおうしよくやさしい おお  
緑黄色野菜のなかまです。

