

備後特産品研究会 地域の新しい味に

独自レシピ

鯛茶漬けで

福山市の特産品開発をしている備後特産品研究会が「ふくやま鯛茶漬け」を地域の名物にしようと取り組んでいる。尾道市のラーメンや府中市のお好み焼きのようなまちおこしへの貢献を目指す。

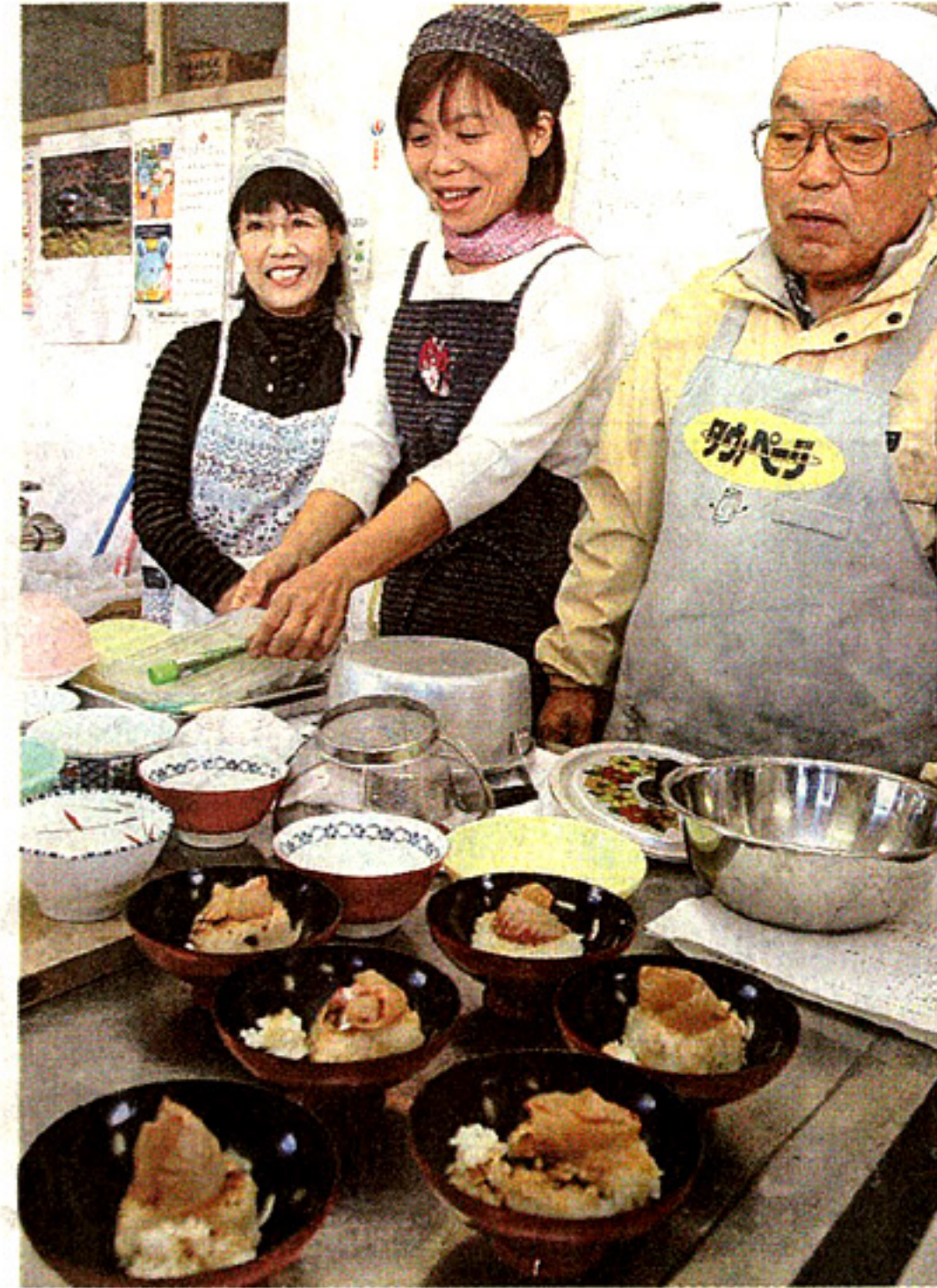
(赤江裕紀)

取り組みは二月に始まった。料理研究家の久戸瀬一枝さん(39)は福山市千田町と市内の飲食業者らが、独自のレシピを考案。これまでに、焼きおにぎりにだしをかける和風▽ナムルやタイの調味料▽アジア風▽牛乳ベースの洋風▽の三種がそろった。市内のイベントでPRしたほか、福山市立女子短大の公開講座でも披露した。

瀬さんと研究会の中島基晴代表が来年一月下旬までに八カ所で開く。具だくさんの汁にごはんを盛った郷土料理「うずみ」と一緒に伝授。新旧の福山の味をPRする。

引野公民館であった初回では、主婦ら十六人と一緒に和風茶漬けを調理。おにぎりの上に、市の花バラの花びら状にタイの刺し身を載せ、いりこだしをかけた。主婦渡辺俊子さん(70)は「もてなしにも使いたい」と味わっていた。

和・洋・アジア風考案 短大や公民館で講座



鯛茶漬けの用意をする久戸瀬さん(左)たち

公民館での講習会も十一月に始まり、久戸