

## 福山に新ご当地メニュー

## 「ふくやま鯛茶漬け」

備後特産品研究会が考案

福山市の特産品のタ  
イを使った「ふくやま  
鯛茶漬け」を、備後地  
域の特産品を扱う事業  
者らでつくる備後特産  
品研究会  
(中島基晴  
会長)が考

料理  
愛好家

## 久戸瀬さん出前講座

この日は、緑丘学区  
の男性料理教室「イロ  
ハ塾」のメ  
ンバー約15  
人が、久戸

案した。17日には、こ  
の料理を多くの人に知  
ってもらおうと、調理  
実習を兼ねた出前講座  
が同市春日町5の緑丘  
公民館で開かれた。

田町3が、市内の漁  
師や料亭の料理長らに  
話を聞き、レシピを考  
えた。塩昆布が入った  
香ばしい焼きおにぎり  
の上に、タイの刺し身

瀬さんの指導を受けな  
がら調理。久戸瀬さん  
は「いろいろアレンジ  
が可能なので、家庭で  
どんどん楽しみなから  
鯛茶漬けを広めてほし  
い」と参加者に呼びか  
けた。

同市南蔵王町6の高  
藤正克さん(80)は「お  
にぎりの中の塩昆布か  
らもだしが出て、タイ  
と合わさってすごくお  
いしい。年末に帰省す  
る孫に作ってあげた  
い」と笑顔で語った。  
同研究会は、今後も市  
内の公民館で出前講座  
を開くという。

福山市春日町5の緑丘公民館で

「ふくやま鯛茶漬け」を作る久戸瀬一枝さん(左)と参加者



【前本麻有】