

リビングふくやま

2009年2月21日(第1136号)

街のホットニュース

福山の新しい名物に「鯛茶漬け」を!
「備後特産品研究会」が各地で講座



左がアジア風鯛茶漬け。中央に鯛の刺し身をバラの花のように盛り付け、中華だしをかけていただきます。右はうずみ。「備後特産品研究会」 = <http://bingo-sp.com/>

鯛茶漬けを福山の新名物にしようと活動する市民団体「備後特産品研究会」(会長＝中島基晴さん)と和風・洋風・アジア風のレシピを考案し、昨年11月から市内で出前講座(調理実習)を行っています。

取材に訪れた新涯公民館が10回目の開催地で、初のアジア風の講座。ナンプラーとゴマ油で味付



講師は本紙レシピコラムでもおなじみの、くどせかずえさん

けした生の鯛、中華だしの新しい味が参加者に受け入れられるか、同会は心配顔。試食後、参加者からは「意外にあっさりしていておいしい」「子供や若い人が好みそう」と好評で、同時に調理した郷土料理のうずみとともに「家でも作ってみたい」と言う人もいました。

実習は、3月7日(土)・8日(日)に東部市民センター(伊勢丘)で開催の「東部文化フェスタ」で終了しますが、「一過性ではなく、福山発の手軽なグルメとして街おこしに貢献したい」と意欲的です。