

ご当地「鯛茶漬け」いかが

備後特産品研究会



鯛茶漬けを前に打ち合わせをする
中島会長④らメンバー

びんごちゅーピーまつりは、19日午前10時～午後4時。雨天決行。会場は福山市駅家町法成寺1613の7、ふくやまちゅーピーパーク（中国新聞福山制作センター）。

「薬」発信！
びんごちゅーピーまつり

▷ 2 ◁

県東部の商店主らが「備後特産品研究会」を2004年に結成し、元の素材にこだわった

「ご当地グルメ」づくりに取り組んでいる。まつりでは、福山市鞆町である観光鯛網たいあみをモチーフに考案した「鯛茶漬け」を販売する。

昨年四月に考案した

鯛茶漬けは昆布入りのおにぎり、タイの切り身かほぐし身、内海町特産ののりを使う。カツオやイワシなどの削り節に湯をかけて完成させる。調理の手軽さに加え、おにぎりの中身を変えたり、野菜を添えたりとアレンジできるのも魅力という。

メンバーの料理愛好家久戸瀬一枝さん(39)は「あくまでレシピの提案。楽しみながら家庭でオリジナル鯛茶漬けをつくって」と話す。鯛茶漬けは一食二百五十円で二百食を用意。中島基晴会長(41)は「尾道ラーメンや府中焼きに負けない料理になれば。ぜひ一度味わって」とPRする。

(山崎雄一)