

特産品の料理教室開催



食の福山地域ブランドを創成、全国発信し、地域に貢献する活動をしている「備後特産品研究会（中島基晴会長）」が、8日、西深津公民館で

料理教室を開いた。

参加者は、同研究会が開発した「和風鯛茶漬け」と、福山の伝統料理「うずみ」を、中島会長と同研究会メンバーの久戸瀬一枝さんに教わった。

「うずみ」は、水野勝成公の儉約政治の為、ぜいたく品とされた鶏肉、えびなどの具を庶民がごはんで隠したのが始まり。「昔は祭の時には必ず食べようたなあ」「昔のはマツタケが入ってた」など懐かしみながら手際よく作っていった。

「鯛茶漬け」は、こんがり焼いたおにぎりに、鯛の刺身をバラの花のように飾り、熱々のだし汁をかけていただくお茶漬け。だし汁の熱で鯛がピンクと白の色に変わると一同感心した表情になった。

完成した「福山の伝統の味と新しい味」を堪能しながら昔話にも花が咲いていた。

「うずみ」は初めてという富永佳子さんは「おだしが効いて、薄味でもいいお味ですね」と満足そうに味わっていた。

備後で育った三原三恵子さん（70）は「お茶漬けは味がよく、バラの花に見立てた鯛もきれいでした。『うずみ』は、幼い頃祖母がよく作ってくれたのを思い出しました。昔ながらの日本食で具たくさん、栄養満点ですばらしいですね」と懐かしそうに話していた。