

鯛茶漬け

ご当地料理に

備後特産品研究会

福山市の郷土料理・鯛茶漬けを「ご当地B級グルメ」として育てていこうと、市民グループ「備後特産品研究会」（中島基晴会長）が公民館での料理教室や特産市などでPR活動を進めている。福山の地域ブランドとして全国発信し、地元の活性化につなげようと意気込んでいる。

研究会は福山市の食料品店主らで2004年に発足。鞆町で古くから、鯛の切り身をご飯に載せ、だし汁やお茶をかけたお茶漬けが食べられていることに着目。福山の新名物として、アジア風、和風、洋風の3種類のレシピを考案するなど昨春から活動を始めた。

福山 住民へ出前講座

研究会は福山市の食料品店主らで2004年に発足。鞆町で古くから、鯛の切り身をご飯に載せ、だし汁やお茶をかけたお茶漬けが食べられていることに着目。福山の新名物として、アジア風、和風、洋風の3種類のレシピを考案するなど昨春から活動を始めた。

福山市東京事務所の協力で、東京で試食イベントを開いたほか、昨年10月から各家庭に浸透を図ろうと、福山市内の公民館やコミュニティセンターで出前講座を開講。研究会メンバーがこれまで20カ所に出向き、約400人に鯛茶漬けの料理法を伝えてきた。

15日は、深津コミュニティセンター（同市西深津町）の講座「食いしんぼう広場」のメンバー17人と洋風バージョンに挑戦。お茶の代わりに牛乳を使い、チーズを混ぜたご飯にアスパラやパプリカを載せた。最後に、オリブオイルや醤油で味付けした鯛をバラの形

に盛りつけた。

見た目も華やかに仕上がり、主婦今田佳子さん(54)は「色合いがきれいでおしゃれ。味も意外とあっさりしていておいしかった。子どもたちにも作ってあげたい」と喜んでいった。

中島会長(42)は「鯛は福山の地域資源でまちおこしの素材として最適。しかもお茶漬けは手軽に作れておいしい。老若男女問わず、



洋風バージョンの鯛茶漬けを作る主婦ら。15日、深津コミュニティセンター

魅力を広く知ってもらい、食文化として根付いていけば」と期待を寄せている。(小泉潮)