

鯛茶漬け着々「福山の味」

住民グループ 調理教室3年目

飲食店にもPRへ



参加者に鯛茶漬けの調理法を伝える
中島会長(右端)

切り身やほぐし身を使う福山名物鯛茶漬けの普及に取り組む住民グループ「備後特産品研究会」は21日、福山市霞町で住民対象の調理教室を今年初めて開いた。教室は3年目。今年は飲食店への売り込みも始める。手軽さとアレンジのできる点を売りに「こ当地グルメ」化を目指している。

(山崎雄一)

この日は中島基晴会長(42)とメンバーの久戸瀬一枝さん(40)が、霞公民館でタイの調味料「ナンプラー」に漬

けた切り身、中華スープをだしに使う「アジア風」の調理法を20人に教えた。

研究会は、朝の観光

鯛網をヒントに2008年4月、レシピを考案。アジア風、カツオやイワシの削り節でだしを作る「和風」などの作り方を伝える教室を市内の公民館や小学校で開いてきた。08年は17回、昨年は9回開催。今年も10〜20回開催計画という。

研究会によると、市内ではこの1、2年、乾燥させたタイのほぐ

し身が入った茶漬けのもとを販売する土産品店や、鯛茶漬けをメニューに加えた料理店も現れたという。

研究会は切り身やほぐし身はスーパーなどで年中購入できる点、だしや具材のバリエーションで独自の茶漬けが作れる点が鯛茶漬けの魅力と強調。今年は梅やサケの茶漬けがある居酒屋などにも商品化を依頼する活動を始めるという。

中島会長は「こ当地グルメと呼ぶにはまだまだだが、いずれは府中焼きや尾道ラーメンに追いつきたい」と意気込んでいる。