

# 郷土料理「うすみ」を作ろう



うずみ作りチャレンジに多くの人が集まりました

る旭公民館では社会教育事業の1つとして『チャレンジ! うずみと鰯茶漬け』講座がありました。

セブトのもと、多くの飲食店で新しいうずみが味わえるようになつています。

順の説明をして料理開始。料理が始まるときにはベテラン主婦の方々、さつと下準備を終わらせて話に花を咲かせています。男性グループは不慣れな手つきで「あーだ、こーだ」と言いながらも楽しそうに料理を作っています。

「嘘つかないで」の詰田をすると「食べた事ない」「聞いたことはあるけど作るのは初めて」と言う声が聞こえてきました。

『鯛一粒珍』『さかな』と地元食材の  
鯛を使った鯛茶漬けを自分たち  
で作ろうと男女合わせて16名  
が集まりました。

は備後特産品研究会会長の中島基晴さんと、料理担当の久戸瀬一枝さんを講師に招き、福山の郷土料理『さつま』『地鶏』『食材の

てん  
料理人は和氣まといまいと話す彈孔ま

参加した御船町の松岡良子さんは「名前は知つてたけど食べたことないし、作り方も知らなかつた。簡単だし、具も自分たちでアレンジ出来ておもしろい」と話します。

会長の中島さんは「私達は各公民館などで行政と一緒にになって、うずみ料理を広げていこうと活動しています。『うずみ』はまだまだ知名度が低いので、今日憶えて頂いてお客様で子どもさん、お孫さんお友だちなどで食べて頂い



美味しくできました



鼓康隆



料理由は和氣あいあいと話も弾みます

ました。参加した御船町の松岡良子さんは「名前は知つてたけど食べたことないし、作り方も知らなかつた。簡単だし、具も自分たちでアソノヅ出来てるも