

ウツボで田辺売り出せ

料理人ら意見交わす

2月には試食会

ウツボで田辺を売り出そうと26日、田辺市でウツボを扱う飲食店などの代表や料理人らが集まり、意見を交わす会

合が同市稲成町のカルチャーサロン「シータス」であった。和食で使われることが多いウツボだが、この日は洋風や中華風の料理にもウツボが登場した。2月には一般向けの試食会を予定している。

市内の第三セクター「南紀

みらい」が主催した。会合には、飲食店などから約10人が参加。それぞれの店から空揚げやたたきといった料理を持ち寄った。

さらにフードコーディネーターの河崎妙子さん(51)は東京都豊島区が新しい料理として、ウツボの切り身にパン粉をまぶしてフライパンでチーズを乗せて焼き、仕上げにバジルソースをかけたものや、野菜と切り身を中華風に味付けしたものを作った。参加者は、テーブルに並ん



ウツボを使った料理について意見を交わす河崎妙子さん(左から2人目)ら=26日、田辺市稲成町で

だウツボ料理を食べながら意見交換。河崎さんは「ウツボは味がたんぱくで、味付けで変化を付けやすい。和食だけでなく、幅広いジャンルで使えるのではないかと話した。まちおこしの素材になりうる」と話した。

2月の試食会では、ちらしずしや鍋物などのほか、ウツボとの相性が良いとされるタイタイを使ったデザートを出すことを決めた。

ウツボは調理のしづらさや個体数が少ない影響で、紀南地方では重宝される食材。南紀みらいによると、市内ではウツボを扱っている飲食店が約20店舗ある。