

那珂川

ザリガニ料理 観光資源に

町長や馬頭高生ら試食

【那珂川】ザリガニ料理の試食会が31日、馬頭の宿泊施設「飯塚邸」で開かれた。那須文化研究会の堀

彰一郎さんがザリガニの食文化について解説した後、県内のフレンチシェフ3人が考案した料理が提供

された。

大正天皇

ゆかりのザリガニスープが日光市の中禅寺金谷ホテルで再現されたのを機に、ザリガニ料理を本県の郷土料理や観光資源として広めるのが狙い。今回使われたアメリカは、馬頭高水産科の生徒が泥拔き

などを行った。

試食会には福島泰夫町長や同校の生徒、地域住民らに参加。同ホテルの増子陽料理長のほか、オトワレストランの音羽和紀オーナーシェフ、レストラン「Chihiro」の相馬千尋オーナーが考案したザリガニを使った前菜やスープなどが振る舞われた。

馬頭高水産科2年、藤田華輝さん(17)は「ザリガニを食べるのは初めてだが、スープが濃厚でいいが出ているおいしかった」と驚いていた。

(山根茂生)



ザリガニ料理を試食する参加者

徒が泥拔き