

「ありがとう山陽本線120周年フェアin福山駅」備後うまいもの市

○鯛うずみ(福山市)

- ・うずみは福山市周辺で食べられている伝統の郷土料理で、江戸時代に倭約政治のため贅沢品とされた鶏肉・えびなどを堂々と口にすることができない庶民が具をご飯に「うずめて」隠して食べたのが始まり
- ・一時衰退したものの、「福山鯛うずみ」が2010年ばら祭「福山ぶちうまグランプリ」でグランプリに選ばれたのをきっかけに様々な形で広まり、福山らしい食材「鯛」を使い、伝統的なうずみの食材を「具材を隠す」というコンセプトのもと、そのままで食べられる、出汁をかけて2度楽しめる、薬味を入れて3度楽しめるというもの(店によって異なる)



○海鮮焼きそば(尾道市)

- ・瀬戸内海でとれる魚介類を使った「焼きそば」
- ・昔からの漁港であり、店舗によってはレモンをかけて食べる焼きそばも



○因島たこ天(因島市)

- ・瀬戸内海でとれるたこを使った「たこ天」因島の名物のひとつ



○府中焼き(府中市)

- ・豚バラ肉の代わりにミンチ肉や細切れ肉を入れた「お好み焼き」
- ・お子様がおこづかいで食べられるようにと、バラ肉ではなく安い合い挽き肉を使ったのが始まり



○メンチカツ・ホルモン焼きそば(神石高原町)

- ・神石高原町特産の「神石牛」を使ったメンチカツ、ホルモン焼きそば
- ・古くから神石郡内の各町(平成16年に合併して神石高原町)では和牛改良の歴史が古く、以前は広島牛の代名詞



○エビめし(笠岡市)

- ・ごはんのエビなどの具を入れて油で炒め、ソース味で仕上げた料理で、焼きめしやピラフの一種
- ・岡山近辺の郷土料理として有名



○盛岡冷麺(東北・岩手県盛岡市)

- ・強い弾力を持つ麺と、透きとおったコクのあるスープが特徴の岩手名物
- ・韓国では麺に「そば粉」を使用するが、岩手では「小麦粉」と「でんぷん」を使用し独特の歯ごたえ