

人とまちを結ぶ情報紙
広報おおたけ

大好きおおたけ

since 1954
Otake

04
2025 令和7年
No.1293

「おいしい!広島」
阿多田島産の
「広島レモンサーモン」。

『おいしい!広島プロジェクト』の一環として県内各地域の食材を使って競われる『フードリンピック』。瀬戸内の魚のおいしさを伝えるために、大竹市からは阿多田島産の広島レモンサーモンを使った料理で参戦しました。養殖のサーモンにレモン果汁を混ぜた餌を与え、臭みを消したフルーツ魚です。11年前に養殖を始めたものの苦労の連続で、ようやく販売できるまでになったと水産卸売業で生産者の『株式会社水信』の北野達弘さんは振り返ります。

水揚げされたばかりのサーモンを調理するのは、『日本料理 魚池』の料理人の藤井宏規さん。1匹のサーモンを余すところなく使い「焼き物、漬け、だし巻など、いろいろな味に変えることができる」と6種類の調理法を駆使したサーモンづくしの海鮮丼に仕上げました。試食をした『くば漁業協同組合』の北林隆組合長は「世界に流通する広島レモンサーモンにしたい」と意気込みます。海鮮丼は4月限定メニューとして提供予定です(要予約)。

※『おいしい!広島プロジェクト』は、G7広島サミットの開催をきっかけにして始まった、広島の食の魅力を発信していく県の取り組みです。



瀬戸内の魚をPRする『瀬戸内さかな×地酒』のショート動画では、『あたたハマチtoレモン』の料理が紹介されています。QRコードから検索できます。



A Taste of HIROSHIMA

