# 地元食材の料理に助言

## 三次市などが相談会

三次市や三次商工会議所などでつくる市観光キャンペーン実行委員会が28日、三次ゆかりの食材を使った料理やスイーツなどの開発を目指す15事業者を対象に、専門家による相談会を開いた。29日もある。

講師は広島市中区のフードアナリスト平山友美さん(40)。三次市十日市南の十日市きんさいセンターで、事業者ごとに個別面接し、見栄えや味の改善点を助言した。

君田温泉森の泉（君田町）の喫茶店は、地元産のそば粉を使ったガレットを試作。そば粉をフライパンでクレープ状に焼き、炒めた町内産野菜と卵、ワサビのもろみ漬けなどをトッピングした。

そば粉のガレットを作り、平山さん㊥から助言を受ける野原さん㊧

調理を担当する野原智揮さん(37)は「味も見た目も評価してもらった。女性客を中心にアピールしたい」と手応えを話していた。

新たな料理開発は中国横断自動車道尾道松江線の2014年度にかけての段階的開通に合わせ、食を通じた集客を図るため計画。2月13日に選考会をし、3月中旬に作る冊子で紹介する。

（桜井邦彦）