

アワビやサザエ 舌鼓

伊方でプレミアムダイニング



「南予プレミアムダイニング」で伊方町の海の幸を使ったコース料理を楽しむ参加者
—22日午後、伊方町大久

めいやし の えひめ 南予博

南予の食文化の魅力発信する「南予プレミアムダイニング」(実行委員会主催)が22日、伊方町大久の瀬戸アグリトピアであった。県内外から訪れた66人が、町内で水揚げされた伊勢エビなど新鮮な魚介類を使った料理を味わった。

えひめいよしの南予博2016のコアイベントとして参加10市町で順次開催しており、7会場目の今回は「そよ風に乗せた贈り物」

海宝」がテーマ。三崎地域の海士(あまし)が素潜り漁で捕ったアワビやサザエ、瀬戸地域特産のちりめんなど伊方町自慢の海の幸をふんだんに盛り込んだ6品を、1日限りのコース料理で堪能した。

悪天候のため、会場を室内に変更したものの、参加者は宇和海を望む会場で、和・伊・中の3シェフが腕を振るったおいしい料理と生演奏で非日常の空間を楽しんだ。

新居浜市大生院から夫一俊さん(76)と訪れた農業伊藤典子さん(75)は「アワビの食感も良く、すてきな料

理で至福のひとつときを過ごせた。金婚式のお祝いとして娘からのプレゼントで参加したが、南予づくめでとてもいい記念になった」と笑顔だった。

次回は10月1日に八幡浜市の「シーロード八幡浜」で開く。
(森口睦月)