

# たてもんおでんお味は？



「たてもんおでん」を味わう入居者＝魚津市大光寺で

## 魚津の老人施設で試食会

商品価値の低い魚のすり身を活用した「たてもんおでん」の試食会が十五日、魚津市大光寺の老人ホーム「新川ハイツ」であった。

「たてもん祭り」の山車に見立てたアジ天点を真材に使っている。

試食会では、入居者約四十人がアジ天点をカワハギやバイ貝、ダイコンなどと一緒にしょうゆ仕立てののだしで煮込んだおでんを味わった。入居する女性は「具にだしの味がしみていておいしい」と話していた。

魚津漁協と市が企画した。安価でしか取引されない小型のアジなどの商品価値を高めようと、すり身にして「魚津アジ天点」と命名。メニューの開発を進める。たてもんおでんもその一つで、三角形に成形して

原料であるアジが安定調達、漁協と市は、保健所からすり身製造の許可が出て、

できる見通しが立った段階で、アジ天点の出荷を始める。その後、市内の飲食店で、たてもんおでんなどのアジ天点を使った料理の販売が始まる。(伊東浩一)