

# たてもんおでん試作

## 魚津、賀詞交歓会で発表



試作品が発表された「たてもんおでん」

魚津市内のホテル

味付けにも工夫した。賀詞交歓会の会場では約80食分が出され、出席者から「弾力と甘みがある」「次は力二みそで味付けすればよい」などの感想が相次いだ。創作を考案した漁協の担当者「地元の飲食店で普及すればうれしい」と話した。

「魚津アジ天点」の商品開発は、魚津市の水産資源開発として、国の地方創生加速化交付金事業に採択されている。

全国の山・鉾・屋台行事の一つとしてユネスコ無形文化遺産に登録された「魚津のタテモン行事」を祝う「たてもんおでん」が試作され、4日、魚津市のホテルグランミラーージュで開かれた市の新年賀詞交歓会の

席上、発表された。

魚津漁協と市が昨年度から商品化を研究している低価格魚や未利用魚のすり身「魚津アジ天点」を成形し、船の帆形のちょうちんの灯りの上に天幕を飾るタテモンの曳山に見立てた。

すり身はアジを使い、甘エビの頭部のみそを加え、