

# 食を豊かに

山・鉾・屋台行事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」の曳山をモチーフにした「たてもんおでん」の家庭向け料理方法が23日、魚津市釈迦堂の和食店で披露された。市と魚津漁協がすり身の作り方を中心に、市広報4月号や同漁協のホームページ（HP）で紹介し、普及を図る。

浜多屋魚津駅前店で、広報やHPの掲載に向け、取材用に料理が実演された。同店の浜多雄太さん（32）と、同じ駅前で営業する食彩庵「悠」の海野文章さん（38）、寿司・割烹「万両」の若井貞寛さん（38）、日本料理「海風亭」の美浪呂哉さん（32）の若手調理師4人が手掛けた。

たてもんおでんは、魚のすり身をタテモンの曳山と同じ三角形に固め、大根や豆腐などと煮込み、具の一つとする。既に魚津漁協が試作を披露しているが、主婦に「すり身の作り方が分からない」との声もあり、

## たてもんおでん「家庭版」



### 調理師が製法紹介

#### 魚津市広報、漁協HPに

4人は骨を除いた小アジを包丁でミンチにする様子のほか、おろしショウガや卵を加え、味付けするレシピも紹介した。

おでんのだし汁には、魚津の寒ハギ（ウマツラハギ）とバイ貝が使われ、それぞれ料理する様子がカメラ撮

影された。

魚津漁協と魚津市は、国の地方創生加速化交付金を受け、未利用にされがちな小アジをすり身にし、「魚津アジ天点」と名付け、商品化することを目指している。市職員らは「魚津産すり身のアジ天点が、家庭に

たてもんおでん（右容器内）を作り、披露する若手調理師  
魚津市釈迦堂

も広まり、タテモンの遺産継承や魚の有効利用につながってほしい」と話した。