

## ふくつの鯛茶づけ

茶づけとは、ご飯に魚の刺身を乗せて、その上からだし汁を注いだ料理です。天然の鯛は福津の主な海産物であり、茶づけで出されることもよくあります。茶づけには、わさび・海苔・ねぎ・ごまなどを加えて、好みの味にすることができます。鯛は刺身で出されます。多くの場合、醤油・酒・ごま油を混ぜたものに軽く漬けたものです。熱々のだし汁（緑茶や魚のだしやお湯から作られます）で、鯛に少し火が通り、食感が変わります。だし汁を加える前に生の刺身で味わうこともできます。

鯛の旬は、晩春と秋です。福津では通常、5月中旬から6月末に、鯛茶づけフェアが行われます。地元のレストランが、伝統的なものから欧風のものまで、各店ならではの鯛茶づけをお出します。

鯛は、その赤い色と丸い姿が幸運を意味するため、特別な機会によく出されます。「たい」という名前は、「めでたい」という言葉にも似ています。鯛は、新年のお祝いや結婚式で食べられます。また、尾頭付きの鯛が優勝した力士に送られることもよくあります。