

魚飯

魚飯は竹原の伝統的な郷土料理です。瀬戸内海の鯛などの白身魚の肉を焼き、ご飯に盛り付けます。魚の骨やだしなどの具材を使ったスープを茶漬け風（茶、だし、お湯でご飯の上）にかけます。

魚飯はもともと竹原の裕福な塩田経営者がゲストを迎えたり、お祭りなどで食事をしたりするために用意したものです。それぞれの家族には、何百年もの間世代から世代へと受け継がれてきた独自のレシピがあります。塩酒の産地として成功した竹原の歴史と文化から生まれたと地元の人々が信じていることから、「幻の料理」と呼ばれることもあります。

魚飯は一度に二回楽しめます。まず、細切り卵、エビ、ごぼうなど、地元の旬のトッピングを盛り合わせた味付けご飯としてお召し上がりいただけます。その後、残りのご飯はスープ風の料理（茶漬け）として食べられます。ご飯の上に軽くさわやかなスープをかけ、調味料としてわさびを加えます。

多くのレストランでは、町（竹原）の名前を象徴する竹料理のトッピングを提供しています。