

魚飯

竹原の裕福な塩田経営者は、かつて客を迎え、お祭りなどの特別な行事を、魚飯と呼ばれる伝統的な郷土料理で祝いました。竹原の歴史と文化が塩酒の産地として成功したことから生まれたと地元の人々から「幻の料理」と呼ばれることもあります。それぞれの家族には独自のレシピがあり、それは何百年もの間世代から世代へと受け継がれてきました。

魚飯は、一度に2種類の料理として楽しむことができます。1つは、細切り卵、エビ、ごぼうなどの地元の季節のトッピングを組み合わせて食べる風味のあるご飯、2つ目はスープ風の料理（茶漬け）軽くてさわやかなスープがご飯の上に注がれます。瀬戸内海で獲れた鯛などの白身魚の肉を焼き、ご飯の上のせて作ります。白身魚の骨やだしなどの具材を使った特製スープです。

魚飯は竹原の多くのレストランで出されています。竹原の名前を象徴する竹を使って出されることがよくあります。