

魚飯

過去，每逢待客或節日慶典等特殊場合，竹原的鹽商富戶家裡都會端出一道當地的傳統料理，就是「魚飯」。作為竹原的當地傳統特色料理，其與這座以鹽、酒聞名的商業城市的歷史及文化都有著密不可分的聯繫。每個家族都有自己獨特的食譜，數百年來代代相傳。而當地年輕人為振興地方，以歷史文獻為基礎，終於復原這道料理，並研究出了餐廳也能供應的方法。

魚飯可以一飯兩吃。先是配以蛋絲、蝦、牛蒡等本地時令食材作為拌飯品嚐；然後把透亮的清湯倒入剩下的魚飯中，另外加入芥末調味，做成泡飯享用。

製作魚飯多選用瀨戶內海出產的鯛魚等白肉魚，魚肉烤後鋪在白飯上。特製的清湯以魚骨、日式高湯（多使用海帶和柴魚片）和其他食材熬煮而成。

在竹原許多餐廳都供應魚飯，饕客常常能看到魚飯被盛裝在竹製餐具中端上桌，這也是對這座城市的名字「竹原」的呼應。這道餐點製作時間較長，請務必事先預約。