

鱼饭

“鱼饭”是竹原本地的一道传统料理，这道料理选取濑户内海出产的鲷鱼等白身鱼的鱼肉，烤制后放在米饭上，然后以类似茶泡饭（用绿茶、高汤或热水泡饭的一种简单料理）的方法，将鱼骨、日式高汤（多使用海带和木鱼花）和其他材料熬制的清汤倒入米饭食用。

这道料理最初是竹原的盐商富户为待客或节日等庆典而开发的。每个家族都有自己的百年家传菜谱。作为本地传统料理，鱼饭与以盐、酒闻名的商业城市竹原的历史文化密不可分。

鱼饭可以一饭两吃。首先，搭配蛋丝、虾、牛蒡等本地时令食材做成拌饭品尝；然后，把透亮的清汤倒入余下的米饭中，加入芥末调味，做成泡饭食用。

餐厅供应的鱼饭是本地年轻人为振兴地方而努力的成果，他们以传统文献为基础，研究并成功复原出了这道料理。许多餐厅都会用竹制餐具盛放配料，以此呼应城市的名字“竹原”。这道料理制作时间较长，请事先预约。