

## 鱼饭

过去，每逢待客或节日庆典等特殊场合，竹原的盐商富户家里都会端出一道本地的传统料理，这就是“鱼饭”。作为竹原的本地传统特色料理，它与这座以盐、酒闻名的商业城市的历史及文化都有着密不可分的联系。每个家族都有自己独特的菜谱，数百年来代代相传。而本地年轻人为了振兴地方，以历史文献为基础，终于复原出这道传统料理，使得它能够出现在餐厅，供大众品尝。

鱼饭可以一饭两吃。首先，是搭配蛋丝、虾、牛蒡等本地时令食材，作为拌饭品尝；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。

制作鱼饭多选用濑户内海出产的鲷鱼等白身鱼，取鱼肉烤制后放在米饭上。特制的清汤以鱼骨、日式高汤（多使用海带和木鱼花）和其他材料熬煮而成。

在竹原，许多餐厅都供应鱼饭。食客常常能看到它们被盛放在竹制餐具中端上桌，这也是对“竹原”这个城市名称的呼应。这道餐食制作时间较长，请务必事先预约。