



佐伯市の飲食店や水産加工会社などでつくる「佐伯ごまだし暖簾会」はインターネット上で、郷土料理の「ごまだし」を注文できる通販サイトを開設しました。

①「ごまだし」とはどんな郷土料理ですか？

100年以上前から佐伯に伝わる郷土料理。地元で取れるエソやカマス、いりこなどをすり身にして、ごまとしょうゆを加えてペースト状にしたスローフード。

②手軽さと素朴な味わいで市内外にファンが多い「ごまだし」を使った料理は何ですか？

ゆでたうどんにのせてお湯で溶いた「ごまだしうどん」。

③ネット通販のサイトを開設したのはなぜですか？

コロナ禍で巣ごもり消費が注目されていることから、家庭で気軽に味わってもらおうと考えたから。

④暖簾会の八木仁会長は何と話していますか？

「ネット通販でごまだしの『味力』を全国の人に知ってもらいたい。各店で使っている魚種や味付けが違うので、食べ比べがお薦め。『今こそ、食卓にごまだしを！』を合言葉に、コロナに負けず頑張りたい」と話している。

【佐伯】佐伯市の飲食店や水産加工会社などでつくる「佐伯ごまだし暖簾会」(八木仁会長、19社)はインターネットで、郷土料理の「ごまだし」を注文できる通販サイトを開設した。コロナ禍で巣ごもり消費が注目されていることから、家庭で気軽に味わってもらおうと11月から販売開始。加盟する10社が11種類を取りそろえ、地域の味をPRしている。



暖簾会 11種類「食べ比べて」



佐伯ごまだし暖簾会が通販サイトで扱っているごまだし

サイトは市が出資するまちづくり会社「まちづくり佐伯」と市観光協会と協力して制作。「まちづくり佐伯」の直営店「さいき本舗 城下堂」のホームページからアクセスできる。各社の商品を写真入りで紹介し、こだわりや味の特徴も一緒に掲載。1200〜2000gの瓶詰などを540〜860円(税込み)で販売している。食べ比べを楽しむ全11種類の詰め合

わせば、1割引の7038円(同)で購入できる。暖簾会によると、ごまだしは100年以上前から佐伯に伝わる郷土料理。地元で取れるエソやカマス、いりこなどをすり身にして、ごまとしょうゆを加えてペースト状にしたスローフード。ゆでたうどんにのせてお湯で溶いた「ごまだしうどん」は手軽さと素朴な味わいで市内外にファンが多いという。サイト開設を記念したイベントが同市大手町の「さいき本舗城下堂」周辺で7日にあり、八木会長(53)らが市民にごまだしうどん50食を無料で振る舞った。八木会長は「ネット通販でごまだしの『味力』を全国の人に知ってもらいたい。各店で使っている魚種や味付けが違うので、食べ比べがお薦め。『今こそ、食卓にごまだしを！』を合言葉に、コロナに負けず頑張りたい」と話している。

(佐伯啓太郎)