

# ワニ料理

私が選ぶ庄原の宝



「まんさく定食」(左)と「ワニのフライ」(右)

古くから、正月や祭り、祝いの席などで「ワニ」の刺身が出るなど、「ワニ」は欠かせない食材でした。

県外からの学生など若い方は「ワニって何？」とお  
思いでしょうが、実は「サメ」のことです。「ワニ」は、  
アンモニアが魚肉を腐りにくくさせるため日持ちが良  
く、昔から瀬戸内海や日本海から遠い庄原市でも、  
刺身で食べられる貴重な魚でした。また、昔は安く  
手に入ることもあり、多く食べられました。現在は、  
100g400円程になることもあり、なかなか手に  
入りづらくなっています。

「ワニ」といったら刺身で食べるのが一般的ですが、  
いろいろとバリエーションがあります。昭和61年に開  
業した口和町の「まんさく茶屋」では、フライや湯  
ぶき、煮こごりなどの「ワニ料理」を堪能すること  
ができます。この機会に、皆さんでも簡単にできる「ワ  
ニのフライ」を紹介しましょう。

《作り方》①ワニに塩・こしょうを振り、下味をつ  
ける。②普通のフライと同様に、小麦粉・卵・パン粉  
をつける。③180℃くらいの油で数分揚げる。④ソー  
スやごまだれでいただくのがお勧めです。

「まんさく茶屋」は春まで休業していますが、草  
木が芽吹くころには美味しい「ワニ料理」を提供で  
きると思います。(要予約)「まんさく茶屋」☎08  
24-871-2916) ■前杵みどり(口和町)

次世代へ引き継ぎたい有形・無  
形の財産の中から、市民が庄原  
市全体の宝として選ばれたもの  
を紹介するコーナーです。

応募方法  
名前と住所をご記入のうえ、「こ  
こが好き」「ここがすばらしい」  
「こんな保全活動をしている」な  
ど、「庄原の宝」への思い入れを  
200字程度にまとめ、写真1枚を  
添付して、郵送またはメールで  
応募ください。

応募先  
企画課広報統計係  
☎0824-73-1159  
メール kikaku-toukei  
@city.shobara.hiroshima.jp

**広告**

備北交通に  
最新鋭貸切バス  
登場!!

充実の新設備!!  
化粧室と洗面台を設置

三江線に揺られて 日帰り  
三瓶温泉 入浴・日帰りの  
忘年会・新年会

8名様以上で毎日出発!!

出発日 12月~1月  
旅行代金 お一人様  
大人 6,500円  
小人 4,500円

**伊勢神宮 宿泊**

(内宮・外宮) 参拝と  
きらりパール島

鳥羽温泉1泊2日

出発日 1/30(金) 限定30名様

旅行代金 お一人様

4名一室	28,550円
3名一室	29,550円
2名一室	31,550円

湯けむりの鉄輪温泉でホカホカ

白杵石仏と  
佐田岬メロディーライン

漁師料理で昼食 宿泊

出発日 1/25(日)

旅行代金 お一人様

4~5名一室	26,500円
3名一室	28,500円
2名一室	30,500円

長良グループ 長良グループ発!! 名曲で綴る『新春・歌紀行』 日帰り

2/15(日) 新春演歌祭り

出演 山川豊・田川寿美・水森かおり・氷川きよし  
鹿島ひろ美・Mr.中村半次郎・森川つし

旅行代金 お一人様 大人 17,000円

※入場時特典あり。 ※未就学児の入場はご遠慮ください。

好評発売中!! ICカードパスピー

使い方はタッチするだけ! 簡単! 便利!

(全てのバス路線でご利用いただけます)

■お求めは、庄原本社・庄原バスセンター・三次バスセンターでどうぞ

観光庁登録旅行業 1666号 広島県知事登録旅行業代理業第70号

ひろでん中国新聞旅行 備北交通株式会社

〒727-0011 庄原市東本町三丁目11番16号  
総合旅行業務取扱管理者 森久昭博  
営業時間(月~土) 9:00~18:00 ※日・祝はお休みです

たび館 庄原 TEL(0824)72-7440

No.46 平成21年1月5日発行 編集・発行 庄原市企画課 〒727-8501 広島県庄原市中本町一丁目10番1号 ☎0824-73-1159 http://www.city.shobara.hiroshima.jp 印刷 シンセイアート株式会社 再生紙使用