

四国あちこち 食探訪

揚げ鯛

◆松山市

見た目は白身魚とジャガイモを揚げた英国伝統料理「フィッシュ・アンド・チップス」。だが、使われている魚は愛媛県名産のタイだ。かぶりつくどサク



ツとした衣の食感に続き、タイのうまみが口いっぱい広がった。

「新しい郷土料理をつくり、地域を活性化したい」。斎藤友茂さん(37)が中心となって県産のタイの新たな食べ方を検討し、大好きなフィッシュ・アンド・チップスに行き着いた。斎藤さんの誕生日の8月6日、松山市中心部に専門店「揚げ鯛」を開いた。

県内で水揚げされたタイに、コクとサクツとした食感を生み出す黒ビール、この食感を長持

ちさせる県産の裸麦などが入った衣をつける。2分ほど揚げれば出来上がりだ。

店内には、タルタルソースなどソース5種類のほか、ビネガー(酢)、岩塩などが用意され、様々な味わい方ができる。老若男女問わず人気なのは、サッパリと食べられるビネガーだそうだ。

オープン初日に200食が売れ、上々の売れ行きが続いている。斎藤さんは「揚げた縁起物のタイを食べて、幸せを『あげたい』」。(後藤隆之)

メモ 揚げ鯛(松山市大街道3の4の1、089・904・4515)。揚げ鯛5ピースとフライドポテトのセットで600円。持ち帰りもできる。鯛皮チップ(300円)も人気。営業は午前11時半〜午後11時。不定休。

縁起物 幸せ「あげたい」