

## 沿岸

## 「海女丼」を味変アレンジ

道の駅やませ土風館 6日「三陸ひまつぶし」発売

「三陸ひまつぶし」で手巻きずしを作る発表会参加者



手巻きずしやお茶漬けに

久慈

久慈市中町の道の駅くじやませ土風館のレストラン山海里(泡淵寛板長)は、味の変化を楽しめる海鮮ひつまぶし「三陸ひまつぶし」(2800円)を6日から提供する。

食材高騰で提供を休止している生エビ、サーモン、マグロなどがのった人気の「海女丼」をアレンジした。のりで巻いて手巻きずしにしたり、みそ入りとろろめかぶをかけたり。特製だし汁のお茶漬けは、三陸のマコンブで作ったとろろ昆布と一緒に食べると、口いっぱい海の香りが広がる。

3月28日には同レストランで発表会を開催。関係者らが海の幸を堪能できる新メニューを味わっ

た。

久慈を訪れ、ゆっくり時間を過ごしてほしいとの思いを込めて「ひまつぶし」と名付けた。19日には、同市夏井町の三陸道久慈北インターチェンジ付近に道の駅「いわて北三陸」がオープン。中心市街地への誘客を図る狙いもある。

土風館を運営する街の駅・久慈の斎藤豊社長(57)は「観光客誘致には、おいしい食事が欠かせない。新たな目玉メニューにしたい」と期待を寄せる。

1日10食程度の限定販売。事前に電話予約すれば、限定数量にかかわらず用意できる。問い合わせは街の駅・久慈(0194・66・9111)へ。