

因島

「村上海賊焼き」誕生

日本遺産と食結び地域振興

因島商工会議所（広島県）は昨年12月、尾道市因島の新ご当地グルメ、「因島村上海賊焼き」をお披露目した。因島村上海賊焼きは貝材にタコとうどんを使った海鮮お好み焼き。名称は、中世に瀬戸内海で活動した水軍で、平成28年に日本遺産に

認定された「村上海賊」にちなむ。日本遺産と食を結び付けることで地域振興を図ろうと同所や市、因島観光協会などでつくる村上海賊因島振興協議会が企画。同月12日、因島の13店で販売開始した。因島ではもともと「因島焼き（通称いん

おこ）」と呼ばれるうどんを使ったお好み焼きが人気。海賊焼きは、これをベースに村上海賊が出陣の際食べたというタコと他の海鮮1種類以上を加え、因島村上氏の家紋「㊦」の旗を立てる。味付けは各店が個性を見せる。同月11日に行われた



因島村上海賊焼きをお披露目

試食会では参加店から3店が自慢の海賊焼きを披露。参加者からは

「タコの歯ごたえが良い」「インスタ映えする」などの声。盛り上がり、販売開始後の評判も上々だ。同所は今後も海賊焼き取扱店の増加と普及を目指しPRしていく。

「タコの歯ごたえが良い」「インスタ映えする」などの声。盛り上がり、販売開始後の評判も上々だ。同所は今後も海賊焼き取扱店の増加と普及を目指しPRしていく。