

<第三種郵便物認可>

夕刊



関空で話題沸騰の、空弁「蛸いなり」を手にする「いなさ」の稲野さん



空の旅のお供に地元の新鮮なタコはいかが！。和歌山市加太で水揚げされたマダコを温泉水で煮込み、いなりずしに取り入れた「蛸いなり」が、関西国際空港内の特設ブースで販売され、空弁として話題を集めている。地元の日本料理店「いなさ」が創作、販売しているもので、「これだけのタコを使った自信作です。全国の人に加太の味を食べてほしい」と意気込んでいる。

(中川淳)

関空で人気「和歌山・加太の味を全国に」

この「蛸いなり」は、今年4月の関空開港十周年に合わせて、関空会社から大手旅行代理店を通じて「記念に空港近くの特産物を使ったみやげものを作ってほしい」と依頼を受けて作った。

加太地区は紀伊水道に臨み、海の幸に恵まれている。中でも「加太のタイ」は有名だが、タ

コの水揚げもタイと並んで多く、「いなさ」では会席料理のコースの一部として「蛸いなり」を出していたため、これを持ち帰り用に改良した。

水揚げされたタコを炭酸泉である加太淡路温泉の温泉水で約三時間煮込んで軟らかく煮、和歌山産の酢を使った酢飯と合わせていなりずしにしたのが特

徴。

五個入りで八百五十円(税込)。関空十周年記念だった四日から売り出し、土・日には一日約百五十枚を販売した。販売は十月末まで。

「いなさ」の稲野雅則さん(53)は「予想以上の売れ行きで驚いている。とにかく加太の素材にこだわった商品で、これを通じて和歌山のことをもっと知ってもらいたい」と話している。