

うさぎ焼きで「白兔」PR

今年の干支^{えと}にちなむ地名を持つ鳥取市「白兔」を、よそにはない名物でPRしようと、地元の白兔観光協会が、タイ焼きならぬ「うさぎ焼き」を売り出した。販売は卯年が始まった1日から、白兔神社の参道でスタート。同協会は、知名度も観光客数もジャンプアップの年にしたいと張り切っている。

開発のヒントは、最近はやっている白いタイ焼き。形がウサギなら「白兔」になると、専用の焼き型を注文した。ウサギと分かりやすいように跳ねている格好を採用。皮には県内産の米粉を使い、あんこが入っている。長さ14センチ、幅6センチ、厚さ2センチで、ピンクの「うさぎ焼き」も作った。同地は古事記に記された「因幡の白兔」の舞台で、



卯年に向けて白兔名物として考案された「うさぎ焼き」

＝鳥取市の白兔観光会館

「恋人の聖地」にも選ばれた白兔海岸や、けがを治してもらったお礼に大国主命やがみひめと八上姫の仲を取り持ったウサギを祭る白兔神社などの観光スポットがある。

同協会は「12年に一度」のチャンスを生かしたいと考えて、三橋英雄会長は「うさぎ焼きが、新たな白兔のシンボルとなるようがんばりたい」と話している。

「12年に1度」チャンス生かせ！