

# ソウルフード目指し「山口餃子」

山口のソウルフードを自指し、山口大の教授らによって開発された「山口餃子」が、水ギョーザとして同大吉田キャンパスの学生食堂「きくら」で来年1月10日から提供される。香りの研究からヒントを得たユズ風味のたれが特徴で、一般にも広く味わってもらいたいとしている。

## 山大の教授らが開発

### ユズ風味、学食で提供へ



さつぱりとした味わいが新鮮な山口餃子と赤壁教授（山口大）

香りの研究を進める同大大学院創成科学研究科の赤壁善彦教授（51）が発起人。過去に、食べるとかんきつ系の香りがする「柑味鮎かんみあゆ」の開発にも携わった。今回もユズの風味を生かすことで、さつぱりとした口当たりを実現した。3月から、中華料理店「敦煌」などを経営するジー・テイスト（本社・愛知県名古屋市中）と共同開発を始めた。具材の鶏肉をはじめ、材料は県内

## 1月8日に「市戎人式」

望している。

午後2時開始の式典では、渡

## 1日から天津さん遺作展



の遺作と写真を手にする厚司さんと亜紀さん（宇部支社で）

遺作を整理する中で、厚司さんが「闘病しながら絵筆を握った山口でもバイタリティーあふれる母の作品を見てもういたいて展示会を企画した。今展には30歳代で描いた作品から晩年の作品まで画業の歩みをたどる版画とパブリックアートの原画二十数点を並べる。この中にはJR博多駅新幹線中央改札口に設置さ

産にこだわった。小麦粉

と米粉を合わせ、ぷるんとした弾力のある皮に。食後の口臭に配慮し、定番の具材であるニラは加えなかった。赤壁教授は「学食の定番メニューとして、山口を離れた学生にも『また食べたい』と思い出してもらえるような存在になれば」と話した。学校給

食にも提案し、県全域に広めたいという。商品名は「柑橘（かんきつ）香る さつぱり山口水餃子」。飯・スープ付きで、価格は480円（税込み）。きくらの営業は平日のみで、午前11時～午後2時、午後5～8時。（重岡）

東京・渋谷駅地下鉄銀座線にある陶壁画、しまね海遊館アクアスの遊空間トンネル・モニュメントなど数多くのパブリックアートも残している。愛知県名古屋出身で、結婚を機に移り住んだ島根県津和野町を拠点に創作活動を展開。今年2月に70歳で亡くなるまでの2年間で、衣料品店を営む長男の厚司さん（46）と妻の亜紀さん（41）が暮らす山口市で過した。

# 示板

高価買取致します。

創業50年  
美術商 博宝堂  
TEL (082) 922-4618

御煎茶道具類