

広島  
だったら



広島カキ

香川  
と言えば



讃岐うどん

鹿児島の  
定番は



黒豚しゃぶしゃぶ

柳川  
へ行けば



うなぎのせいろ蒸し

# 発掘！福智の

# 「ご当地グルメ」

地域×料理◎ご当地グルメの魅力  
「美味しさ」と一緒に  
地域と風土を感じる。  
背景の物語も味わう時代

あなたにとって、旅先での楽しみは何ですか？  
雄大な自然を感じたり、美しい景色を見たり。  
その土地ならではの買い物も楽しいですよ。

伝統行事も魅力的だし、深い歴史にも感動します。  
旅の目的は人それぞれ。ですが

誰しも欠かせない、共通する楽しみの一つは…  
「食」。ではないでしょうか――

「足を運んででも食べたい」という魅力ある食は、  
この上なく力強い観光資源です。

いま「観光のまちづくり」に取り組み福智町。  
その柱の一つ「ご当地グルメ」の  
開発プロジェクトが、いよいよ動き出しました。

「ご当地グルメ」という言葉をよく耳にするよう  
になりました。こだわりのある  
魅力的な「食」は、旅先での大  
きな楽しみの一つ。さらに「あ  
その〇〇がおいしいから」と、  
県外にまで足を運ぶ人も珍し  
くありません。今や「食」の魅  
力は「楽しみの一部」から「旅の  
目的」にまで位置づけられるよ  
うになり、観光には欠かせな  
い要素となりました。

また、以前から「食の安全・  
安心」は大きなテーマでした。  
地方の産直食材が脚光を浴び  
た「地産地消ブーム」から、さら  
に地方志向が強まり、今では  
「ご当地グルメ」や「B級グルメ」  
の発展につながっています。

本物志向、本質志向といった  
時代のニーズを背景に「ご当地  
グルメ」への関心はますます高  
まりをみせ、「食」を通じた地域  
ブランドづくりの魅力と可能性  
を広げています。

## 時代の変化が追い風に

旅の目的は変化してきました。  
昭和40年代は「とにかく旅  
行に行くこと」が目的。50年代  
は贅沢さを求め「どこに行くか」  
が目的でした。それから成熟化  
が進み、一人ひとりの興味や好  
みに合わせたスタイルが広まり  
始めます。「だれと」「何をす  
るか」「何を食べるか」「誰に会  
うか」という風に多様化し、有  
名観光地への物見遊山型から、豊  
かな風土の中での体験交流型へ  
とシフト。新しい観光のカタチ  
が求められるようになりました。

旅と同じように、求められる  
料理も「豪華さ」から「美味し  
いものを少しずつ」というスタ  
イルへ変わり、やがて「地域性  
や風土を感じられる料理」へと  
ニーズが変化。単に味だけでな  
く、食材や料理の背景にあるス  
トーリーも「一緒にいただく時代  
となりました。」「いつ」「どこで」  
「誰が」「どうやって」など、物  
語と対話するように味わえる  
料理が人気を集めています。

従来からの観光地ではない  
福智町に「観光」のイメージが  
結びつかない人も多いこと  
でしょう。しかし、これからの観  
光は「グリーンツーリズム」「農  
村の6次産業化」「農商工連携」  
「着地型観光」「地域ブランド化」  
「スローフード」がキーワード。  
この中に、福智町で不可能な項  
目は一つもありません。

今回スポットを当てる「スロー  
フードのご当地グルメ開発」…  
はたして、みなさんが思い描く  
福智の料理と、開発された料理  
との違いはあるのでしょうか？  
ぜひチェックしてみてください。



【虎尾桜餅】福智山中に咲く県内  
最大最古のエドヒガン「虎尾桜」  
をイメージした桜餅。本物の花  
びらで懐紙を彩り、和菓子の特  
長と価値・話題性を高めました。

虎尾桜のPR用に試作した虎尾桜餅。ちょっとした  
アイデア次第で「食」の創作は可能ですが、そこには  
付加価値や歴史、エピソードなどの魅力が求められ  
ます。この「虎尾桜餅」は実物の花びらを添えること  
で600年以上の巨桜の年輪と、枯死寸前から復活  
した物語が背景に加わったもの。さらに、桜が咲く  
前に展開することによって、今年の開花シーズンに  
向けた虎尾桜のPRにもなり、誘客へとつながります。



12月19日に公民館金田分館で開催された福智町観光セミナー。「九州のムラへ行こう」編集長の養父信夫さんが「福智スタイル・新たな観光の可能性」と題し、町にふさわしい展開を講演。



## おとなり田川のご当地グルメ 「田川ホルモン鍋」

炭鉱の街・田川市が発信する「田川ホルモン鍋」。  
かつて鍋の代わりに紙製のセメント袋を七輪に乗せ、  
ホルモンを焼いて食べたのがルーツです。このご当地  
グルメを広めるため「田川ホルモン喰楽歩」が地域活  
動を展開しています。



秘伝のタレで味付した新鮮なホルモンを独特の鍋で炊き上げる「田川ホルモン鍋」。