

福智の風を生かして

ふるさとならではの「風土」や「風情」、「風味」を追求した町の特産品開発がスタート。厳しい条件の中で、挑み、学び、研究を重ねながら、福智の「食」と向き合いました。

福智の食文化とは

古くからのどかな農村地帯で、汁物、煮物、漬物といった質素な田舎料理を主に食してきたこの地。やがて、炭鉱全盛期に各地から労働人口が集中し、食は多様化していきました。そのため、近年では「郷土料理」と呼べるものがほとんど残っていない寂しい状況に…。

以前、福智川で取れたてをそのまま天ぷらにした「川えび」は激減。催しなどの際に振る舞われる「しし鍋」は、肉の処理次第で味が左右されます。「シヤモ鍋」は肉が入り手しにくく高価。いずれの料理も継続的に広く展開していくには難しい課題がありました。

「魅力あるご当地グルメがあれば、とくに展開している」「目をつけたものは、すでにどこかが

展開済み」という厳しい状況の中、公募による12の店舗や団体で組織された「福智町特産品開発プロジェクト推進会議」が発足。昨年からの調査や協議を重ね、特産品の提案や掘り起こしをはじめ、今後の展開などの研究を進めています。

ならではの魅力が必要

日本全国の市町村が「ご当地グルメ」で地域おこしを行う中で、「福智町に行ってみよう」という興味を持たれるには、ただ「美味しい」だけではダメ。また、安易な発想や思いつきの創作は、逆効果につながりかねません。やはり「その土地ならではの」特徴や「料理の地域性やストーリー」などの魅力が必要になってきます。

福智の味力再発見

「ご当地グルメ」にふさわしいメニューは、美味しいのは当たり前。特徴と魅力に加え「材料の町内調達」「材料の生産量」「適正なコスト」「地域活性化の展開」「店舗メニュー



1月17日に開かれた福智町特産品開発プロジェクト推進会議。実際に何パターンもの試食を繰り返し、改良を加えていきました。料理以外の「加工品」などについては、来年度以降検討される予定です。

化や独創性」「経済効果」「風土との調和」「町のイメージ向上」など、いくつもの条件や課題と照らし合わせる必要がありました。プロジェクトでは、まず特産品の中でも「料理」に的を絞って、「郷土料理」と「創作料理」について研究。「猪梨カレー」「ホルモン焼きちゃんぽん」「牛すじ煮込み丼」「イチジクの天ぷら」「豆乳ちゃんぽん」「たけのこ天丼」「具汁」「カステラ卵焼」など、郷土の食材を際立たせるユニークなメニューが数多く提案されました。そして、厳選された結果、一つの料理が「福智のご当地グルメ」として浮かび上がってきたのです。

郷土 × 素材
福智の味力 をみつける

1月に町内の物産館に並んでいた農作物。清らかな水や盆地の特有の気候など、豊かな自然の恩恵と愛情を受けて育った食材たち。福智が「食」の宝庫であることが再認識できます。



フレンチ&パスタレストラン「ビストロみな川」
皆川 典顕さん(弁城) Interview

窓から見える景色で育まれた旬の野菜は格別な風味

今回の特産品開発で、さまざまなジャンルのお店と地域のために意見を交わすことができ、刺激を受け、とても勉強になりました。その中で、わたしが一番こだわりたいと思ったのが「地元野菜を使う」という原点でした。

当店では「健康」を意識して、野菜そのものはもちろん、ドレッシングやソースにも、とにかく野菜をふんだんに使用しています。40種類ほどは使っていますが、その野菜のほとんどが、みなさんのご家庭から見える景色の中で育まれた「福智産」の野菜なのです。

地元野菜の良さは、物産館などで手軽に手に入り新鮮なことと、露地物で季節を感じられること。天日で育った元気のよい旬の野菜は、野菜本来の味が濃く、甘みがあって格別ですよ。



こうして発掘された「福智のご当地グルメ」
← 次のページで、その料理を大公開！