

地域の 味力

みりよく

地元の特産品を使用したその土地ならではの名物料理を、地域活性化の原動力にしようという動きが全国に広がっています。

今回は、KIRISHIMA美食PROJECTが開発した「霧島神話ぼっけ鍋」をご紹介します。

地元を愛する料理人たちが作り上げた 霧島の顔となる鍋料理

天照大神の神勅を受け、天孫ニギノミコトが、三種の神器を手に7人の神様とともに降り立ったとされる神話の地、霧島。この

天孫降臨神話の伝わる霧島で、おいしいと評判になっている鍋があります。それが「霧島神話ぼっけ鍋」です。地元産の食材をふんだんに使ったご当地料理の開発に取り組む「KIRISHIMA美食PROJECT」に参加している、霧島市商工会の泊敏行さんにお話を伺いました。

「きっかけは2007年12月。地元料理人たちの集まる『霧島調友会』という会合で、霧島市長が『地元霧島の名物料理が欲しい』と発言したことから始まった取り組みです。霧島の食材を

使い、霧島でしか食べられない料理を作ろうと、地元ホテル・旅館の調理長や料理人たちが立ち上がりました。

開発に要した期間は約10カ月。各ホテルを任されている経験豊かな調理長たちの意見を集約し、納得する商品に仕上げること、苦労しましたが、試食会を重ね、みんなの気持ちがかもった鍋が完成しました。

「霧島神話ぼっけ鍋」の「ぼっけ」とは、鹿児島弁で「大胆」という意味。霧島に古くより伝わる神話と方言の「ぼっけ」を組み合わせ、霧島の大自然の恵みを生かした、斬新な鍋という意味で名付けられました。

KIRISHIMA
美食PROJECT

霧島熟成神話豚

霧島神話ぼっけ鍋



開発に携わった霧島調友会のメンバー

PRを担当する
霧島市商工会の
泊敏行さん



素材は稀少な霧島熟成神話豚を中心とした霧島名産の豚肉に季節の地元野菜や豚足、軟骨、山芋団子にさつま芋を練り込んだ特製芋麩。鍋の具材に合わせるには豚味噌、豆乳味、しょうゆ味の3種類のスープ。3つのおいしさが、素材のうま味を引き立てます。

試行錯誤の末にぼつけ鍋を完成させた霧島調友会を、霧島市商工会が広報・PRの面でバックアップ。

「発売以来、10万食を超える販売があり、各ホテル・旅館では懐石料理の一品として出してもらえるようになりました」と語る泊さん。地元の名物料理を開発し、PRしていく活動は「KIRISHIMA美食PROJECT」と命名され、ぼつけ鍋の成功を契機として、夏場に向けた新しいご当地料理「霧島神話太刀鉾蒸」や「霧島もぜ冷麩」なども誕生しました。



提供する際の器にまでこだわり 懐石料理すべての開発を目指す

「霧島神話ぼつけ鍋」は野菜のカットの仕方や、豚足、軟骨の下ごしらえの仕方、また提供する際の器まで統一されています。

「料理人の『こだわり』を集約し、どこで食べても同じ味にすることに苦労しました」と語るのは、中心となってぼつけ鍋を開発したホテル・霧島温泉ソサエティの調理長・原田政行さん。霧島調友会の幹事長を務め、みんなのまとめ役として慕われています。

「ぼつけ鍋は、桜島と高千穂峰を模した特注の器で提供される、見た目にも楽しい鍋です。火口をイメージした蒸気口から蒸気が立ち上れば、食べ頃のサイン。観光客のなかには、この鍋を

購入して帰られる方もいるそうです」。

「霧島神話ぼつけ鍋」は、鍋料理にもかかわらず夏場でも予約が入るなど、売れ行きは順調。

「今後は、懐石料理をすべて開発し、霧島の食として提供するところが目標です」と語る原田さん。「霧島神話ぼつけ鍋」は、市内20カ所のホテル・旅館で提供されています。

今後はホテル・旅館だけでなく、霧島市内飲食店でも気軽に食べられるよう、取り扱う飲食店を増やすことを目指しています。



試食会を重ね、鍋に使用するスープを3種に決定した



桜島と高千穂峰を模した鍋も原田調理長のアイデア

【問い合わせ先】霧島市商工会 TEL 0995-42-2128 URL <http://kirishima.kashoren.or.jp/hp/>

「霧島神話ぼつけ鍋」ののぼりが目印。各店で3種類のスープから1〜3種類を選んで提供しているので、お目当ての味がある場合には、事前に確認することをおすすめします。

特産品DATA

霧島熟成神話豚



出荷スケジュール 通年

出荷頭数：年間約180頭 (向井農場調べ)

特色

奄美在来種の黒毛島豚と黒豚パークシャー種(六白)と赤毛豚のデュロック種をかけあわせて生まれた豚。飼育日数が9〜10カ月と比較的長い。

生産者VOICE

肉本来の深いうま味をぜひ楽しんでください。



向井農場 向井 勇さん

生産から肥育まで、一貫して養豚に携わっています。肉は、良質の赤身が豊富で、霜降り美しく、それでいてコレステロール値が低いのでクセがありません。ヘルシーで上質な脂身が自慢です。長年の経験とたゆまぬ努力を積み重ねて飼育された豚をぜひ味わってください。