

# 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、いちき串木野三大カツ「**験担ぎ御飯**」が開発した「**験担ぎ御飯** いちき串木野三大カツ」をご紹介します。

## まぐろラーメン、いちきポンカレーにつづく 第三のご当地グルメとして開発

東シナ海に面し、古くから遠洋漁業の港町と金山の町として栄えてきた、いちき串木野市。つげあげさつま(あげ)発祥の地としても知られる同市は、2009年3月、全国でも珍しい「食のまちづくり条例」を施行。食を生かした地域活性化に住民と地元の商工会議所などが一体となつて力を注いでいます。そんな、「食のまち」いちき串木野市で、地元食材を活用したユニークなご当地料理「**験担ぎ御飯** いちき串木野三大カツ」が評判となっています。

地元で水揚げされたマグロのトロカツ、地元産黒豚カツ、こしき海洋深層水に漬けた鹿兒島県産赤鶏チキンカツが味わえます。

「まぐろラーメン、いちきポンカレー」に続くご当地グルメの開発を

いちき串木野三大カツ**験担ぎ隊**

× マグロ・六白黒豚

こしき海洋深層水仕込み赤鶏

||

げんかつ ごはん  
**験担ぎ御飯**

**いちき串木野三大カツ**

関係者を招いて行われた試食会



いちき串木野三大カツ**験担ぎ隊**の事務局長・富宿琢也さん(左)とPRを担当するいちき串木野商工会議所の内田直樹さん(右)

との思いから地元飲食店の有志や市の特産品協会、商工会議所の連携・協働により誕生したメニューです」と語るのは、「いちき串木野三大カツ**験担ぎ隊**」の事務局長富宿琢也さん。

「**験担ぎ御飯** いちき串木野三大カツ」誕生のきっかけは、2009年10月のこと。毎年秋に開催される地元の産業祭「いちき串木野地かえて祭り」の名物イベント「食のまちいちき串木野 味の五番勝負」出展に向けて開発されました。イベントで好評を博したこのメニューは、すぐにご当地料理としての提供が決定。2009年12月から市内の飲食店14店舗で提供が開始されました。



もりめんそば(①)

三大カツ



2010年には、商工会議所の全  
 国展開プロジェクトとして新たな  
 取り組みが検討されました。「〇〇  
 に勝つ！」という必勝祈願をかけた  
 「験担ぎ」をキーワードに「いちき串  
 木野三大カツ験担ぎ隊」が設立さ  
 れ、料理名「験担ぎ御飯 いちき串木  
 野三大カツ」としてPRを開始。  
 同市にそびえる冠岳に伝わる徐  
 福渡来伝説をイメージしたキャラ  
 クターや、提供店舗の紹介と同時に  
 市内の名所を掲載したマップも制  
 作しました。

PRを担当するいちき串木野商  
 工会議所の内田直樹さんは、「いち  
 き串木野市には、徐福渡来伝説の  
 残る冠岳や冠嶽神社、蹴鞠の名手・  
 市来氏家が祭られている市来神社  
 など、開運・必勝祈願におすすめの  
 スポットが点在しています。ご当地  
 グルメを堪能してもらい、市内の名  
 所めぐりを組み合わせることで、地  
 域活性化につながれば、と思っ  
 ています」と話します。

2011年11月には、いちき串木  
 野市出身で現在は東京で活躍する  
 濱崎龍一シェフと共同開発した第  
 4弾となる「当地グルメ」まぐろ船  
 取り丼も発表され、いちき串木野  
 市では今後も食による観光誘客の  
 積極的な展開が期待されます。

## 三大カツ

### 仕出し弁当はスポーツ大会で人気に

「三大カツにあわせ、チリソース、  
 黒ごまソース、ポンカンピュール入  
 りタルタルソースの3種類のソー  
 スをご用意し、お客さまにさまざま  
 な味の組み合わせを楽しんでいた  
 だいております」と語るのは、市来  
 吹上浜荘の支配人・宇都裕一さん。  
 同施設では、2006年にデビュー  
 した「いちきボンカレー」と「三大カ  
 ツ」を合体させた「三大カツボンカ  
 レー」を開発。2つのご当地グルメ  
 を一度に楽しめるとあって、若い  
 方々を中心に人気のあるメニュー  
 となっています。

「ミックスの三大カツ弁当は各種  
 スポーツ大会の参加者からの注文  
 が多いですね。また、三大カツそれ  
 ぞれをメインとして楽しんでもら  
 うために、単品弁当メニューも販  
 売しています」と語るのは、いちき



白石京子さん「仕出しセンターさのさ」  
 必勝祈願の三大カツ弁当(500円)は  
 スポーツ大会で人気上々



ボリュームたっぷりの三大カツバーガー  
 (500円)は予約販売



宇都裕一さん「市来吹上浜荘」  
 いちきボンカレーと三大カツがコラボした  
 三大カツボンカレー(750円)も登場

【問い合わせ先】 いちき串木野商工会議所 TEL 0996-32-2049 URL <http://ichiki-kushikino.com/>

## 特産品DATA

### マグロ



**出荷スケジュール 通年**  
 いちき串木野市のマグロ類 漁獲量：7,873t

平成23年九州府政経産農水事務所  
 「第57次鹿児島県農林水産統計年報」

**特色**  
 大きさは、体長2.4メートル、体重200キログ  
 ラム以上に達し、肉は暗赤色で特に冬に美味。

### 鹿児島県産 黒豚



**出荷スケジュール 通年**  
 飼養頭数：454,000頭(平成19年度)

鹿児島県農政課畜産課「畜産物の統計情報、頭に関する情報」より

**特色**  
 体毛が黒色で、体の6カ所に白斑があることか  
 ら、六白と呼ばれる。柔らかで歯切れがよく、う  
 まみが深い。

### こしき海洋深層水仕込み 鹿児島県産赤鶏



**出荷スケジュール 通年**  
 出荷量：年間約1,200kg

株式会社センターファーズ新べ

**特色**  
 おいしさに定評のある赤鶏のムネ肉を、天然ミ  
 ネラルを豊富に含んだ海洋深層水に漬け込ん  
 で柔らかくし、天然の塩味で味付けしている。