

地域の味カ

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、出水市観光交流課内

いずみ親子メニュー推進協議会が中心となって開発した

「いずみ親子ステーキごはん」をご紹介します。

出水産鶏肉・鶏卵

×

いずみ親子メニュー推進協議会

=

いずみ親子ステーキごはん



地元の特産品による新・ご当地グルメを開発し 交流人口の増加をめざす

ツルの渡来地として知られる鹿児島県出水市は、鶏肉・鶏卵の生産全国第2位を誇る、日本でも有数の鶏の生産地です。そんな「鶏のまち」出水で、地元産食材を使用した新しいご当地グルメが誕生しました。

「出水駅は九州新幹線の停車駅ではありますが、全線開業後は通過点になってしまわないかという危機感を抱いていました。そこで、地元食材を生かした新・ご当地グルメの開発によって出水に人を呼び込もうと、2010年7月、市の職員グループが企画を立ち上げたんです」と語るのは、開発を担当した堀昌伸さん。

市の職員グループが企画したのは①「出水の特産品であ

る鶏肉・鶏卵を使用した新・ご当地グルメの開発」、②「九州新幹線全線開業日に、出水市で鹿児島ご当地グルメグランプリを開催し、開発する商品で停車駅出水をPR」という内容でした。ご当地グルメの開発とイベントという2つの企画を実施するため、企画した市役所のメンバーだけでなく、出水商

工会議所や鶏肉の専門農協のほか、市内の協力飲食店などが加わった「出水の新・ご当地グルメを創る会」が発足。会の中には開発部会とイベント部会をおき、プロデュースは、「食による観光まちづくり」を提唱するヒロ中田

氏に依頼。

企画を立ち上げた市の職員グループ。一番右が堀さん。



官民一体となって、食による地域活性化に向けた活動を行いました。

そして、2011年2月26日。

会の発足から半年以上の歳月をかけ、ついに「いずみ親子ステーキごはん」が完成しました。3月12、13日には、出水市における九州新幹線全線開業イベントとして、「鹿児島ご当地グルメグランプリ2011 in 出水」を開催。誕生したばかりの「いずみ親子ステーキごはん」を出品した出水市は、2日間で1283食とほぼ完売し、投票の結果、グランプリは逃したものの第2位と健闘。売上個数はトップで、人気度ナンバーワンの栄冠を勝ち取りました。

現在、同会は「いずみ親子メニュー推進協議会」と改め、ホームページでの情報発信や食数アップに向けた企画の実施などさまざまなPR活動を行っています。

「これまで出水市の観光といえばツルと武家屋敷でしたが、今回のご当地グルメ開発が、地域のさらなる活性化と交流人口の増加につながることを願い、今後さまざまな活動を行っていく予定です」。

出水の新鮮な鶏肉・鶏卵の おいしさが再認識され好評

「いずみ親子ステーキごはん」は、鶏肉(親)は焼いて食べ、鶏卵(子)は卵かけごはんんで食べるスタイル。このシンプルな親子の組み合わせに、チキン(親)サラダとたまご(子)スープがついた、新しい親子メニューです。

市内で「いずみ親子ステーキごはん」を提供している「味処魚松」の若女将・松木京子さんにお話を伺いました。

「当店では、サラダに自家製の鶏くんせいを添えているほか、地元産のみかんを使用したドレッシング、特製ユズみそのつけダレなど、オリジナリティを出しています。ありそうでなかった鶏肉の食べ方が好評で、『鶏肉ってこんなにおいしかった

の!』と驚かれるお客様も多く、リピーターも出るほど。今後は、通年で楽しんでいただけるよう四季折々の食材を取り入れていきたいと思っています」。

渡来するツルの数が1万羽を超える出水市。「いずみ親子ステーキごはん」も、年間1万食を目指し、市内の料理店6店舗で提供されています。



【問い合わせ先】いずみ親子メニュー推進協議会(出水市観光交流課内) TEL 0996-63-4059 URL <http://www.izumioyako.net/>
「いずみ親子ステーキごはん」の提供店舗は公式サイトでご確認ください。

特産品DATA

出荷スケジュール 通年



出水産「鶏卵・鶏肉」

産出額：鶏 96億7千万円
うち鶏卵 55億9千万円
うちブロイラー 32億1千万円

(2006年農林水産省「生産農業算出額」統計)

特色 出水市の2大ブランド鶏

南国元気鶏(マルイ農業協同組合)

生後約50日で出荷される若鶏。その味わいはクセがなく、ジューシーでやわらかい食感を楽しめます。

赤鶏さつま(赤鶏農業協同組合)

飼料に麦を加えることで、甘みがありつつもサッパリとした脂身に。固すぎない、ほどよい歯ごたえも特徴。

いずみラッキーたまご「黄身2らんらん」(マルイ農業協同組合)

地元の栄養満点な新鮮たまご。なかでも重さ80g~90gの特大大サイズを厳選。割れば黄身が2つの可能性大です。

生産者VOICE

やわらかジューシーな若鶏と
新鮮たまごのおいしさが自慢です。



マルイ農業協同組合
ひろしま ちゅうじ
廣島 裕二さん

「いずみ親子ステーキごはん」の提供店舗に特別飼育鶏「南国元気鶏」とたまごを提供しています。鶏肉は、49農場で元気に育つ、やわらかジューシーな若鶏、鶏卵は130~160日令の若い鶏が産んだおいしいたまごです。ぜひご賞味ください。