

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、鹿児島商工会議所内

鹿児島×ナポリプロジェクト実行委員会が中心となって開発した「鹿児島イタリアン」をご紹介します。



姉妹都市盟約50周年を記念して メニューを開発

2011年2月、鹿児島商工会議所内の「鹿児島×ナポリプロジェクト実行委員会」が、鹿児島の食材を活用したナポリ料理「鹿児島イタリアン」を発表しました。

これは、2010年の鹿児島市とイタリアのナポリ市との姉妹盟約締結から50年という節目を機に、これを記念した事業ができないか、その可能性を調査する「ナポリプロジェクト研究会」が立ち上げられたことからスタートしたプロジェクトです。参加メンバーと意見交換を重ねる中で、鹿児島の食材を活用したイタリアンメニュー「鹿児島イタリアン」を開発し、県内のレストランやホテルなどで提供す

鹿児島×ナポリプロジェクト 実行委員会



鹿児島イタリアン

ることで、地域資源の情報発信も行うことが提案されました。

平成22年度鹿児島商工会議所事業計画案に「鹿児島×ナポリプロジェクト新イタリアンメニュー開発事業」として掲げられたこの企画には、実行委員会をはじめ、幹事会、料理店、事務局など総勢60人を超える関係者が参加し、メニュー開発が進められました。鹿児島の地域資源とイタリアンをいかに結びつけるか、料理店のメンバーを中心に、10回以上の打ち合わせや試作が行われました。

2010年11月には、東京から3人のイタリア料理の専門家（シヤウヘイ）を招聘し、試作メニューに関する評価をいただきながら、12



試食会の様子



試作を繰り返しながらメニューを開発



写真中央がトラットリア カンパーニアのオーナーシェフの米満さん

月には、関係者を招いての試食会を開催。メニューの完成に向けて一歩ずつ前進し、2011年2月、メニューが完成しました。

完成後は、日本商工会議所主催の「FEEL NIPPON」など全国規模の展示会に出展するとともに、公式ホームページやパンフレットなどでメニューのPRを行っています。

また、6月19日に京セラドーム大阪で開催された「第7回関西かごしまファンデー」では、「鹿児島イタリアン」のメニューが提供店舗以外で初めて販売されました。

現在、プロジェクトに参加した料理店による自主運営組織の設立に向けた準備を進めるとともに、メニューの商品化についても検討を始めています。

身近な地元食材とナポリ料理の融合が実現

「鹿児島の食材とナポリ料理をうまく結びつけられるよう努力しました。また、多くの食材のなかから、身近にある、なじみやすい食材を選ぶよう心がけました」と話すのは、鹿児島市内で「鹿児島イタリアン」のメニューを提供している「トラットリアカンパーニア」のオーナーシェフ・米満さん。

プロジェクトで開発されたメニューは、枕崎産カツオの腹皮を使用したパスタや、長島産の地ダコが味わえるピッツア、奄美群島産の黒糖と鹿児島焼酎などを使ったドルチェ(デザート)など、種類も豊富。提供開始後は多くのお

客様から評判も上々です。

「今後も、地元食材を使用し、ナポリを中心とする南イタリアの料理をより多く紹介し、提供していきたいと考えています」。

今回のプロジェクトで開発された「鹿児島イタリアン」は、パスタ4品、ピッツア4品、ドルチェ2品の全10メニュー。鹿児島市内の飲食店を中心に県内各地18店舗の飲食店で提供されています。

【問い合わせ先】 鹿児島×ナポリプロジェクト実行委員会(鹿児島商工会議所 企画産業課内) TEL 099-225-9511
URL <http://www.kagoshima-cci.or.jp/napoli/> ※提供店舗やメニューの詳細は公式サイトでご確認ください。

特産品DATA



特産品

奄美群島産黒糖



奄美群島産 黒糖(含蜜糖)

産糖量実績:	奄美群島全体で	503t
	大島本島	238t
	喜界島	128t
	徳之島	133t
	沖永良部島	4t
	与論島	—

出展:鹿児島県大島支庁「平成22年度奄美群島の概況」

Pick Up Menu



焼酎と黒糖のババ ～鹿児島風 Baba～

ナポリでは一般的な、お酒とパンのドルチェ「ババ」を鹿児島風にアレンジ。黒糖と焼酎を使用したシロップが大人の味わいを演出します。

"鹿児島イタリアン"メニュー紹介

- 1 枕崎産かつお腹皮のパスタ～笑う腹皮～
- 2 黒豚ラグーのパスタ
～よっぱらい黒豚のラグー(煮込み)のパスタ～
- 3 阿久根産さびなごのパスタ～恋する真実美女兒～
- 4 長島産地だこのパスタ～踊る蛸大王～
- 5 阿久根産さびなごとちりめんのピッツア
～銀と白のピッツア～
- 6 長島産地だこのピッツア～地だこのサツマリナーラ～
- 7 黒豚なん骨の包みピッツア～黒豚なん骨トロリーノ～
- 8 黒豚なん骨の揚げピッツア～Satsuma Fritta～
- 9 焼酎と黒糖のババ～鹿児島風 Baba～
- 10 黒糖とパッションフルーツのクレマカタラーナ
～Crema Catalana～