

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、志布志市商工会内「志布志せじろちりめん黒潮隊」が開発した「背白ちりめん三昧丼」をはじめとした背白ちりめん料理の数々をご紹介します。

志布志

せじろちりめん黒潮隊

× 志布志産背白ちりめん

= 背白ちりめん三昧丼ほか



釜揚げしらすとタラコ～大葉のせ～(①)

長兵衛定食B(②)

釜揚げちりめん丼(③)

ちりめんそば(⑤)

『S-1グランプリ』
初代グランプリ獲得
背白ちりめん三昧丼(④)

趣向をこらした背白ちりめん料理を出品し 商店街グルメNo.1決定戦でグランプリを受賞

2011年2月、第1回鹿児島

島県商店街グルメNo.1決定戦

「S-1グランプリ本大会」が開催され、投票の結果、志布志中央商店街の「背白ちりめん三昧丼」がグランプリを受賞しました。

「志布志では、しらすのことを『ちりめん』と呼びますが、志布志産のしらすは、背の部分がないことが特徴で、『背白ちりめん』と呼ばれています」と話すのは、「背白ちりめん三昧丼」の開発に携わった志布志市商工会経営指導員の武田公洋さん。

志布志市商工会では、平成22年度に地域資源全国展開プロジェクトの一環として、「黒潮の恵み しらす(ちりめん)」を用いた漁商連携の逸品づくり

に取り組みました。

同商工会では、地元の特産品であるちりめんを活用し、産地・

志布志ならではの鮮度を生かしたメニューを開発。それと同時に、市内の飲食店・宿泊施設で提供することで、地域全体の活性化につなげることを目指しました。

「メニュー開発にあたっては、実行委員会『志布志せじろちりめん黒潮隊』を結成し、地域内の業種を越えたメンバーで、漁商工が連携して取り組みました。幾度も試作・試食を繰り返し、試行錯誤の末に『背白ちりめん三昧丼』が完成しました。」



業種を越えたメンバーが連携してメニューを開発



開発に携わった
志布志市商工会の
武田公洋さん



S-1グランプリ本大会には県内外から12グルメが参戦し、背白ちりめん三味井が初代グランプリに輝いた



「だしは何種類も作って試食を繰り返し、味付けにこだわりました」と語る「井や和華」の女将・田浦久子さん、地元郵便局長の天志さん親子

試食会を積極的に実施。さらにS-1グランプリの地方大会に多数出場し、本大会では初代グランプリに輝きました。

「グランプリ受賞後は、地元で『背白ちりめん三味まつり』を開催し、JR博多駅構内の駅ビルでもPR試食会を行いました。志布志産のしらすは、これまで主に加工品として県外へ流通していましたが、最近では、背白ちりめん三味井以外にも、お好みでトッピングを楽しめるどんぶりメニューのほか、ちりめんそばやちりめんパスタなど、背白ちりめんを使用したたくさんメニューが市内飲食店に並ぶようになり、地元活性化につながりました」。

県内外からの訪問客が増え 駅弁化も実現

「背白ちりめん三味井」は、志布志湾で水揚げされた背白ちりめんの「釜揚げ・かき揚げ・きんぴら」3種類を温かいご飯にのせて味わうスタイル。柚子胡椒を隠し味にしただしが、そのおいしさをさらに引き立てます。

S-1グランプリ本大会で初代グランプリを受賞したことで、県内外から多くの観光客が訪れるようになったという志布志市。今後も、よりたくさんの方に背白ちりめんのおいしさを知ってもらおうことを目指しています。

「背白ちりめん三味井」は、志布志市内3店舗で味わえるほか、JR鹿児島中央駅構内のフレストで駅弁としても販売中。鹿児島ならではの味を求める多くの観光客からも好評です。また、「背白ちりめん三味井」のほかにも、各店舗ごとに趣向を凝らした背白ちりめん料理が、志布志市内24店舗で提供されています。

【問い合わせ先】志布志せじろちりめん黒潮隊事務局(志布志市商工会) TEL 099-472-1108 URL <http://www.9640424.com/>

【取材協力】①網元長兵衛／②イタリアン・トマト カフェジュニア／③大黒本店／④井や 和華／⑤三七十庵

特産品DATA

志布志市産しらす



出荷スケジュール 通年

漁獲量：639t

(平成23年九州農政局鹿児島農政事務所「第57次鹿児島農林水産統計年報」)

特色

志布志湾で水揚げされるしらすの特徴は「背白」。名前の通り背中が白いことが特徴の「背白」は、「背黒」しらすに比べ苦味が少なく、生で食べることができる。

生産者VOICE

背白ちりめんにはしかない新鮮なうま味をぜひ産地で味わってください。



堤水産有限会社
つみけんいち
堤 賢一さん

志布志湾で獲れる新鮮なしらすを、水にこだわり、無添加・減塩で炊き上げています。しらすは痛みやすいため、鮮度が命。そのおいしさは、産地でこそ味わってほしいものです。

