

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隊が開発した「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。つけあげ(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。

「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。

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)

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

|| 験担ぎ御飯

いちき串木野三大カツ



もりめんそば(①)



