

電源地域から「ふるさとじまんの一品」をご紹介します。

酒都西条の酒文化と郷土料理に酔う

広島県東広島市



酒まつりで美酒鍋を囲む来場者

広島県東広島市は、広島県のほぼ中央に位置し、瀬・伏見と並び日本の三大銘醸地とつたわれる「酒都・西条」を擁しています。JR西条駅前を東西に走る旧山陽道沿いには、造酒屋八社が軒を連ね、酒蔵の白壁、なまこ壁に赤瓦と赤れんがの煙突が美しく調和し、独特の景観をつくり出しています。酒造りの季節になるとほのかな新酒の香りに包まれるこのエリアでは、毎年十月に「酒まつり」が開催され、例年二十万人の来訪者を集めています。会場では、全国の蔵元から集められた約八百七十の銘酒を味わいながら、名物の郷土料理「美酒鍋」に舌鼓を打つことができます。

「美酒鍋」は、酒造りに取り組む杜氏たちが、空腹を癒すために蔵の中でつくった料理といわれています。そのため、だしに日本酒をたっぷり用いた料理となっており、蔵人たちが元気づけるスタミナ料理として西条の各蔵に広まりました。豚肉、鶏肉、砂ずり（砂ぎも）白菜、葱、コンニャクなどの具に酒を注ぎ、味付けは塩とコショウのみ。お酒が飲めない人でも酔わずに食べられます。新鮮な材料で作る栄養満点の鍋と評判です。

このほか、各蔵元の酒蔵を活用したコンサートや酒蔵展示、普段は入ることのできない酒蔵の見学や限定酒の販売など、趣向を凝らしたイベントも開催され、ほろ酔い気分が酒文化を満喫できます。今年十月十三、十三の両日に開催されました。

問い合わせ先 広島県東広島市 商工観光課 電話 0824-20-0941
ホームページURL <http://www.city.higashihiroshima.hiroshima.jp/>

町民の努力が高級メロンとして結実

宮崎県野尻町



町に広がるメロン栽培

野尻町は、宮崎県の南西部に位置し、地勢は北部で二百五十から五百九十メートルの山が連なる、人口一万人弱の町です。町の基幹産業は農業であり、畜産と園芸作物との複合経営を中心とする魅力ある農業の構築に向けて専業経営への転換が図られています。とくに町のシンボリック存在となっているメロンは耕種・園芸部門の柱となっており、県が推進している農産物の宮崎ブランド確立に大きく貢献しています。

毎年初夏に開催されるメロンフェアも十一年目を迎え、二日間販売予定数量の二万五千個が完売するなど、今年も大盛況のうちに幕を閉じました。早期から多数の来場者で長蛇の列ができるほどになった野尻町のメロンも、これだけの知名度を得るには長年の努力を要しました。

一九六九年、農家の青年五、六人の取り組みにより、メロン栽培が始まりました。そして、その後三十年を超え、歳月をかけて、現在では宮崎県内で最大の生産高となっています。イギリスのアールスメロンが好んで食べられていたことから名前がついた「アールスメロン」と、麝香（じやこう）の臭いから名前がついた「マスクメロン」。野尻町では「アールスメロン」とオレンジ色の果肉の「赤肉メロン」を栽培しています。

最近では、メロンを利用した新商品の開発にも熱心に取り組んでおり、その一つがメロンアイスです。高級なメロンを贅沢に使い、さっぱりとまろやかなメロン本来の味と香りがたっぷり楽しめます。青肉メロンを使用した「雅」と、赤肉メロンを使用した「妃」が新たな人気を集めています。

問い合わせ先 宮崎県野尻町 総務企画課 電話 0984-44-1100
ホームページURL <http://www.face.ne.jp/nojiri>

住民のアイデアから地元の名物が全国区に

静岡県富士宮市



3,776人のやきそばを焼く

富士山の西南麓に広がる富士宮市は、富士山の登山客や浅間大社の参拝客で賑わってきました。門前町として知られていたこの富士宮市は、現在「やきそばの町」として全国的な知名度を得るようになりました。そのきっかけは、中心市街地の活性化をテーマとして、市と商工会議所が一九九九年に開催した「市民ワークショップ」でした。集まった市民六十人が、どのようにして市街地に客を呼び込むのかについて議論する中で、富士宮独特のやきそばに焦点が絞られました。

市内には昔から多くのやきそば屋がありましたが、それらの店が使われていたこの富士宮市は、現在「やきそばの町」として全国的な知名度を得るようになりました。そのきっかけは、中心市街地の活性化をテーマとして、市と商工会議所が一九九九年に開催した「市民ワークショップ」でした。集まった市民六十人が、どのようにして市街地に客を呼び込むのかについて議論する中で、富士宮独特のやきそばに焦点が絞られました。

市内には昔から多くのやきそば屋がありましたが、それらの店が使われていたこの富士宮市は、現在「やきそばの町」として全国的な知名度を得るようになりました。そのきっかけは、中心市街地の活性化をテーマとして、市と商工会議所が一九九九年に開催した「市民ワークショップ」でした。集まった市民六十人が、どのようにして市街地に客を呼び込むのかについて議論する中で、富士宮独特のやきそばに焦点が絞られました。

問い合わせ先 静岡県富士宮市 企画調整課 電話 0544-22-1114
ホームページURL <http://www.city.fujinomiya.shizuoka.jp/>

料理だけでなく美容と健康のための塩

沖縄県具志川市



「ぬちマス」を使った特産品

具志川市は、那覇市から北東約二十五キロの所に位置し、南東に伸びる勝連半島を境に全武湾と中城湾の二つの湾があります。中城湾は新港地区として港湾整備事業が進められており、具志川市の産業振興の起爆剤として大きな期待が寄せられています。

この具志川市で、最近新たな特産品が誕生しました。世界初の海水を霧化し、瞬間空中結晶化する製塩方法で生まれた「ぬちマス」と呼ばれる塩です。これは、沖縄の海水に含まれるすべてのミネラルを取りこぼすことなく製塩しており、ミネラル含有量世界一でギネスブックにも載っています。また、塩分も七〇％に抑えられ、高血圧を引き起こす原因とされる高塩分摂取に対する解決の可能性も秘めています。「ぬちマス」は医学的にも注目を集めています。

また料理だけでなく、うがいや歯磨き時に利用したり、乾燥肌の乾燥やかさつきを抑える効果から美容と健康のアイテムとして使われるなど、その利用方法もさまざまに広がっています。

問い合わせ先 沖縄県具志川市 企画課 電話 098-974-3111
ホームページURL <http://www.city.gushikawa.okinawa.jp/main.html>

「地域のひろば」編集室では、「ふるさとじまんの一品」を紹介し、皆様の地域の「ふるさとじまんの一品」の写真とコメントをどしどしお寄せください。

問い合わせ先：電源地域振興センター 企画調査部 広報課 電話 03-5562-9730 e-mail:kouhou@div.dengen.or.jp