

# 特産品 開発情報



東通天然ヒラメ刺身重・デビュー!



この「のぼり」が目印!

東通村の新・OMOTENASHIご当地グルメ!

## 東通天然ヒラメ刺身重

青森県東通村  
地図 ⑤

東通村の『東通天然ヒラメ刺身重』が、新しいおもてなしご当地グルメとして今年7月にデビューしました。青森県のヒラメ漁獲量は全国2位で、東通村は青森県の中でも有数の漁獲量と漁獲金額を誇ります。村では、食材の豊かさを呼び水に、村や下北半島を訪れる人を増やしたいと、昨年7月から飲食店、漁業関係者らと会議を重ねて、コース料理を開発しました。

この『東通天然ヒラメ刺身重』には、地元産の天然ヒラメがふんだんに使われ、食感や味の異なる様々な食べ方を楽しむことができます。食前のスープからデザートまで、東通産の食材を味わい尽くすことができるコース料理となっており、大満足間違いなし!

『東通天然ヒラメ刺身重』は、東通村内にある「ログレストラン南川」、「レストランむら」、「松楽」の3店舗でお召し上がりいただけます。



東通産のヒラメ

DATA

【お問合せ】東通ヒラメ料理推進協議会 ☎0175-27-2111  
【URL】<http://www.higashidoorihirame.com>

志賀の風土に育まれた名産品

## 能登志賀ころ柿

石川県志賀町  
地図 ⑥

ころ柿は、石川県志賀町で盛んに作られている、能登の伝統的な特産物です。昨年10月に、JA志賀の「能登志賀ころ柿」が、地域ブランドとして国に認められ、地理表示 (GI) 保護制度に登録されました。GI制度とは、産地の自然条件や伝統的な製法により生産された農林水産物食品のうち、産地に根付き、気候風土と結び付いた商品について、その名称を知的財産として保護する制度です。

ころ柿の原料となる柿は、志賀町原産の「最勝柿」という品種。柿の皮剥きから始まり、糸くり、乾燥に至るまで、すべてが手作業という生産過程は、今も昔も変わることがなく受け継がれています。ここ志賀町では11月に入ると、農家はころ柿作りに精を出します。渋柿を竿に吊るして約1カ月。本格的な冬の到来とともに、ほのかに甘いころ柿の完成です。



甘味をぎゅっと凝縮した銑色のころ柿

DATA

【お問合せ】JA志賀 ☎0767-32-1155  
【URL】<http://www.ja-shika.jp/index.html>

鹿島の和梨100%

## かしまの 和梨ジュース

福島県南相馬市鹿島区  
地図 ⑦

南相馬市の特産品のひとつである和梨。沿岸域の温暖な土地で古くから栽培され、現在は『そうま梨』として出荷されています。

そんな南相馬鹿島区産の和梨を丸ごと絞った「かしまの和梨ジュース」が、試験販売を繰り返し、昨年度から本格的な販売をスタートしました! 和梨特有の芳醇な香り、ふくよかな甘みが特徴で、後味もすっきりとして飲みやすく仕上がっています。

ジュースは、『幸水』・『豊水』の2種類が商品化されています。2つの梨の味わいを、ぜひ飲み比べてみてはいかがでしょうか?

梨は高血圧・高コレステロールなどに効果があると言われており、健康が気になる方にもおすすめの商品です。

かしまの和梨ジュースは、10月より販売が予定されています。詳しくは南相馬市かしま観光協会にお問い合わせください。プレミアム感が高く、数量限定商品となっておりますので、発売された際は、お早めにお買い求めください。



新商品・かしまの和梨ジュース

DATA

【お問合せ】(一社)南相馬市かしま観光協会 ☎0244-26-3700  
【URL】<http://www.kashima-kankou.jp/>



ころ柿作りの風景



### 郷土のごちそうをアレンジ

## 白川郷平瀬温泉飛騨牛すったて鍋

しらかわら  
岐阜県白川村  
地図 ①

『すったて』とは、石臼ですりつぶした大豆に、味噌や醤油をベースにした出汁から作られた、白川郷で祝い事や、報恩講という浄土真宗の行事で親しまれていた郷土料理です。『白川郷平瀬温泉飛騨牛すったて鍋』は、この郷土料理をより多くの人に味わってもらうために、白川村南部地域の有志で結成された『白川郷鍋食い隊』が鍋料理にアレンジした逸品です。

鍋の主役は飛騨地域特産の飛騨牛。飛騨牛独特の芳醇な香りと、スープが絶妙にマッチしています。鍋には、白川村特産のキクラゲをはじめ、新鮮な野菜がたっぷり。シャキシャキの野菜とプリッとしたキクラゲの食感、口の中で濃厚なスープと絡み合い、おいしいハーモニーを楽しんでいただけます。

『白川郷平瀬温泉飛騨牛すったて鍋』は、村内の民宿やお食事処にてお召し上がりいただけます。

DATA  
【お問合せ】白川村観光振興課  
☎05769-6-1311  
【URL】http://shirakawa-go.org/

### 田辺でのランチはこれに決まり!

## 紀州田辺のあがら丼

たなべ  
和歌山県田辺市  
地図 ①

紀州田辺には、新鮮な魚介類をはじめ熊野牛や梅鶏、特産品の梅干しやなんば焼、ごぼう巻など、季節ごとの旬の食材がたくさんあります。

JR紀伊田辺駅前にある飲食店街・味光路では、夕刻から割烹や居酒屋でこの旬の食材をお出ししていますが、「お昼も田辺らしい食事をしたい!」という、観光客の皆様からのご希望にお応えし、『紀州田辺のあがら丼』の提供を平成19年から始めました。

「あがら」とは、田辺の方言で「私たち」という意味です。『あがら丼』とは、「当地の旬の食材を使った私たちの自慢の丼」という思いで名付けました。

『あがら丼』のメニューは各店舗オリジナルで、各お店の自慢の味を楽しめます。メニューも順次更新していますので、機会を逃すと食べられないものも…。田辺にお越しの際には、ぜひご賞味ください!



DATA  
【お問合せ】田辺観光協会 ☎0739-26-9929  
【URL】http://www.tanabe-kanko.jp/



田辺の食材がたっぷりの『あがら丼』

### まちおこしに一役買ったソウルフード

## 八幡浜ちゃんぽん

やわたはま  
愛媛県八幡浜市  
地図 ①

『八幡浜ちゃんぽん』は、四国の西の玄関口といわれる八幡浜市で、長崎・神戸・横浜をはじめとした全国各地の港町にみられるように、中国の麺文化を八幡浜風に「ちゃんぽん」にして生まれた食べ物です。八幡浜の「ソウルフード」として市民に愛され続けており、各飲食店でオリジナルメニューを味わえるほか、各家庭の食卓にも浸透しています。

そんな『八幡浜ちゃんぽん』に着目し、盛り上げてきたのは、八幡浜商工会議所青年部の皆さん。地場産業が衰退する中、八幡浜に活力を取り戻そうと、平成18年に『八幡浜ちゃんぽんプロジェクト』を立ち上げ、平成22年からは、市がその取り組みを継承し、食を通じたまちおこしを進めてきました。

『八幡浜ちゃんぽん』は、長崎のちゃんぽんとは異なり、鶏がら・鰹・昆布などでだしを取った、黄金色のあっさりしたスープが特徴です。具材には、特産の蒲鉾・じゃこ天など水産練り製品が使われており、魚のまち八幡浜らしさを表現しています。

DATA  
【お問合せ】八幡浜市商工観光課 ☎0894-22-3101  
【URL】http://www.city.yawatahama.ehime.jp/



八幡浜ちゃんぽん

パンフレットで八幡浜ちゃんぽんをPR





期間中、ピンク色のストライプ柄に彩られる会場にも出会えるかも (c)「燕三条 工場の祭典」実行委員会

こ う ば  
開け、KOUBA!

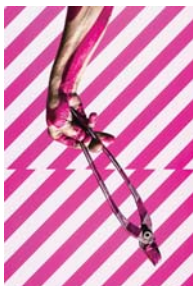
## 第5回「燕三条 工場の祭典」

新潟県燕市・三条市  
地図 L

「燕三条 工場の祭典」は、燕三条地域の名だたるKOUBA (こうば) が、開催期間中に一斉に開放され、訪れた方々にKOUBAでのものづくりを体感できるイベントです。

日本を代表する金属加工品の産地であるこの地域で、多種多様な製品を産み出している KOUBA (工場)。米どころとしても有名なこの地で農業に取り組む KOUBA (耕場)。そんな普段は私たちにとって馴染みのない KOUBA を訪れ、職人・生産者の仕事を間近に見て、対話し、ものづくりを体験することもできます。また、KOUBA (購場) では、この地でつくられた産品を実際に手にすることができます。

このイベントは、消費者と職人・生産者を直接結び付けることで、ファンを生み出し、職人・生産者にはエンドユーザーの声・視点を直接届けるなど、人と人を「繋ぐ」場としての役割も果たしています。燕三条で、3つの KOUBA の扉の向こう側にある世界を堪能してはいかがでしょうか。



(c) イベントのポスター「燕三条 工場の祭典」実行委員会

全国のおいしいお米が大集合

## 第11回あなたが選ぶ 日本一おいしい米コンテスト in 庄内町

山形県庄内町  
地図 K

庄内町は、つや姫やはえぬき、コシヒカリ等のおいしい米のルーツである「亀ノ尾」「森多早生」発祥の地として、消費者の求める安全安心でおいしい米づくりを全国に情報発信しています。

このコンテストは、食味計による判定ではなく、実際に食べた人による審査結果をもとに、最優秀賞を決定するユニークな庄内町の米コンテストです。

毎年、全国から約400点を超える米が出品されます。審査方法は、一般の審査員が品種を知らされずに、ランダムに送られた米を、普段食べている米と比較して評価するというもの。12月2日に開催される決勝大会では、一般参加者も出品品の試食が可能です。他にも新米おにぎりやおかずの試食に、特産品コーナーなど、お米や庄内の特産品を味わえる催しも同時開催します。



賑わう出品米・新米おにぎりなどの試食コーナー



決勝での審査員による食味審査

### DATA

【開催日】10月5日(木)~8日(日)  
【開催場所】三条市・燕市全域、及び周辺地域  
【お問合せ】「燕三条 工場の祭典」実行委員会事務局 ☎0256-35-7811  
【URL】<http://kouba-fes.jp/>

### DATA

【開催日】12月2日(土)  
【開催場所】JA庄内たがわ新余目支所2階ホール  
【お問合せ】あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト実行委員会事務局 ☎0234-42-0169  
【URL】<http://www.town.shonai.lg.jp/kanko/events/>

### 走る参加者



### 沿道の出店



## ランナーも観客も楽しめるスポーツイベント

### 中之条まちなか5時間リレーマラソン

群馬県中之条町  
地図 M

中之条町の中心商店街1周3.5kmのコースを、チームで襷をつなぎながら、最大5時間を走りきる「中之条まちなか5時間リレーマラソン」が今年も開催されます。

舞台は国道を貸し切った高低差36mの特設コースで、競技志向のランナーも達成感を味わえます。楽走志向のランナー向けのリレーゾーンも設けられており、仮装ランの参加者も多数。沿道からは思わず笑顔がこぼれます。

出店ブースでは地元グルメを満喫でき、コース沿いにもおいしい飲食店がズラリ。スタンプラリーや足湯等のイベントもあり、リレー順番待ちランナーや観客も、大会を楽しめる仕掛けも大会の魅力のひとつです。

大会終了後は、四万温泉・沢渡温泉などでリフレッシュ。仲間との憩いの時をお楽しみください。

### DATA

【開催日】12月3日(日)  
【開催場所】群馬県吾妻郡中之条町商店街特設コース  
【お問合せ】中之条まちなか5時間リレーマラソン実行委員会事務局 ☎0279-76-3117  
【URL】<http://www.town.nakanojo.gunma.jp/machi5/index.html>



北アルプスの山々を望む生地の港



イベントで賑わう魚の駅「生地」

# 地域の味覚とまちの風情を味わう 魚食&歩く in 生地2017

富山県黒部市  
地図 N

「黒部」と言えば、黒部峡谷や黒部ダムなどが有名で「山の中」というイメージが強いかもしれませんが、黒部市の海辺に面する生地は、清流で名高い黒部川が流れ、扇状地には水田が広がり、海辺では湧水があちこちで見られる、「水」の豊かなところ。また、昔からの漁師町で、富山湾の海の幸も豊富です。そんな生地の海の幸を味わい、まちの風情も楽しむことのできる「魚食&歩く in 生地」が開催されます。

「魚食」では、目玉商品であるカニ汁をはじめ、種類豊富な漁師汁や、海鮮丼、寿司など富山湾の海の幸をたっぷり味わえます。「歩く」では、生地の湧水スポットを巡り、湧水の飲み比べをしたり、風情ある漁師町の雰囲気を感じることができます。生地のまちをゆっくり歩いて、浜の味覚を味わう、充実した一日を過ごすてみてはいかがでしょうか。

### DATA

【開催日】10月8日(日) 【開催場所】魚の駅「生地」  
【お問合せ】JFくろべ 魚の駅「生地」 ☎0765-57-0192  
【URL】<http://www.jf-kurobe.jp/sakananoeki-ikuji/>

## 町並み・人情・竹灯りの融合

### 町並み竹灯り～たけはら憧憬の路～

広島県竹原市  
地図 O

広島県沿岸のほぼ中央に位置し、瀬戸内海の豊かな自然と温暖な気候に恵まれたまち、竹原市。江戸時代に、製塩や酒造業で栄えた町並み保存地区には、豪商のお屋敷や由緒あるお寺などが立ち並び、情緒溢れる町並みがそのまま残されています。

『町並み竹灯り～たけはら憧憬の路～』では、その風情ある町並みが竹灯籠から溢れるろうそくの灯りで幻想的にライトアップされます。

竹灯籠や竹オブジェは、地域資源である竹を活用して作成された、地域の皆さんの手作りの作品です。様々な団体や地域の人たちがイベントに携わることで、まちづくりの機運も醸成されています。

町並み散策も楽しみつつ、町に住む人々、町を訪れている人々との出会いも楽しめるのがこのイベントの魅力のひとつ。竹原には、美しい町並みと、人情溢れる人々との出会いが待っています。



ライトアップされた町並み

### DATA

【開催日】10月28日(土)・29日(日)  
【開催場所】竹原町並み保存地区一帯  
【お問合せ】たけはら憧憬の路実行委員会 ☎0846-22-7745  
【URL】<https://www.takeharakankou.jp/event/9842>



地域住民手作りの竹灯籠

## 西海の食の祭典

### 西海大鍋まつり

長崎県西海市  
地図 P

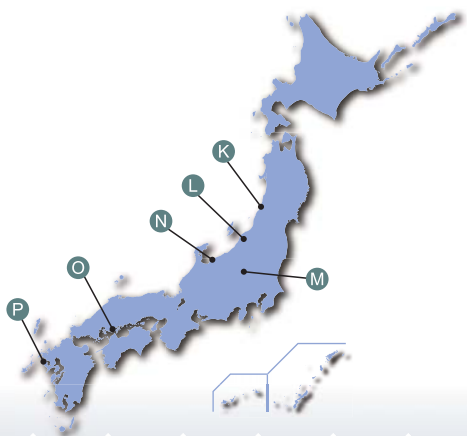
あたたかな鍋料理やスープが恋しくなる季節に、今年も「西海大鍋まつり」が開催されます。このイベントは、西海市の旬の食材をふんだんに使った、様々な料理を味わうことができる恒例の食の祭典です。

特産品である伊勢海老を使った贅沢なみそ汁や、自慢の特選料理が登場し、毎年、市内外から多くの人々が訪れます。これらの料理を提供するのは、地元の商工会や飲食店、婦人会など、地元食材のおいしさを知り尽くした皆さん。自慢の食材と、腕によりをかけた料理で、来場者の皆さんをおもてなしします。

会場では多彩なステージショーも催され、会場を盛り上げるほか、農産物・水産物の販売も行われます。食欲の秋、お好みの特選料理を味わって、からだの芯から温まってください。

### DATA

【開催日】11月26日(日)  
【開催場所】西海スポーツガーデン駐車場  
【お問合せ】西海市情報観光課 ☎0959-37-0064  
【URL】<http://www.city.saikai.nagasaki.jp/>



料理に舌鼓を打つ来場者



地域の皆さんによる特選料理