



▲表彰式後の記念撮影



▲本大会でも長蛇の列



▲お客様を笑顔でおもてなし

枕崎に新グルメ誕生！

Show-1 グランプリ受賞

グルメグランプリ2014



枕崎鰹大トロ丼

昆鰹

つかけているとか。昆鰹という点で昆布の佃煮と鰹節をあえたものを入れ、吸い物として昆布と鰹節の出汁を提供。3つの「昆鰹」が入った料理が完成しました。さらには「婚活」の要素を連想させるために特注のハート形の「なると」も丼にトッピングされています。

川平さんは、「庶民的な食材」というイメージの強い腹皮に「大トロ」という名前が付いて、名前負けしない料理にしたいといけなかったそうです。開発会議を何度も重ね、大会が始まるギリギリまで調整は続きました。そして枕崎大会に訪れた人たちの意見も踏まえ、今の「枕崎鰹大トロ丼」が出来上がったそうです。

川平さんは最後に「枕崎鰹大トロ丼が腹皮の価値を高める存在になってほしいと思います。腹皮のおいしさを全国の人たちに知ってもらいたいですね」と枕崎鰹大トロ丼に対する想いを話しました。

「団結力」でつかんだ グランプリ

枕崎鰹大トロ丼は、枕崎大会（投票対象外）、鹿屋大会、宇宿大会の3つの地方大会に参戦し、最終決戦の本大会に挑みました。各大会会場では、のぼり旗を手

昨年10月から始まった県内の商店街グルメナランバーワンを決める「Show-1グルメグランプリ」。2月7日、8日に霧島市で本大会が開催され、枕崎市通り会連合会の「枕崎鰹大トロ丼」が見事グランプリを獲得しました。同連合会は、2011年、2012年にグランプリを獲得し、殿堂入りを果たした「枕崎鰹船人めし」に続き、3回目のグランプリ獲得となりました。

「枕崎鰹船人めし」を 超える料理を作る

「枕崎鰹船人めし」がブレイクして、枕崎鰹船人めしを超えるなきゃいけない、また優勝できる料理を作らないといけない」というものすごいプレッシャーがありました」と話すのは、枕崎市通り会連合会でグルメ開発に携わった川平泰徳さん。「枕崎鰹大トロ丼」誕生までにはさまざまな苦労があったそうです。



枕崎市通り会連合会
川平 泰徳さん

枕崎鰹船人めしに続く、新料理で再び挑もうと、食のプロである川平さん、調理をする人、接客をする人、そのメンバーは連合会会員のほか市内14団体、そして多くの市民でした。

枕崎市通り会連合会長の加藤隆一さんは、表彰式後のインタビューで「地方大会・本大会と合わせて100人を超える人たちが協力してくれました。枕崎鰹船人めしのときもそうでしたが、団結力では他の団体を圧倒していたんじゃないでしょうか。本当に厳しい戦いでしたが、市民の力が結集したからこの結果だったと思います」と話しました。

市内飲食店で提供開始

2月20日から市内7店舗で「枕崎鰹大トロ丼」の提供が始まりました。各店舗が趣向を凝らした「枕崎鰹大トロ丼」を食べ歩きで楽しんでみてはいかがでしょうか。

提供店舗 一福、魚処なにわ、呑喰厨房ふくろう、すし匠五条、だいとく、枕崎お魚センター展望レストラン「ぶえん」、ABC、American Bar Canon
問合せ 枕崎市通り会連合会商店街案内所「ぶらり」 TEL7211644、水産商工課商工振興係 TEL7211111（内線421）



▲開発会議での試食の様子

る料飲業組合のメンバーが集まりました。

新グルメのテーマは「コンカツ（昆鰹料理）」。

開発当初は、昆布と鰹節から取った出汁を入れたカレーや、肉を使った丼などさまざまな案が出たそうです。それから何回も話し合いと試食を重ね、最終的に「やっぱり枕崎で有名なのはカツオ。だったら腹皮を使おう」ということになったそうです。「腹皮を使った料理」ということが決まってからは、「鰹節屋のまかないめしをアレンジした料理」をコンセプトに調理法の具体的な話に進みました。イベントでの調理になることから、重要ポイントは「早くできあがること」。それは枕崎鰹船人めしで戦ったことから学んだものでした。そこで、揚げあがり時間を短くするため、ひと口大に切った腹皮を竜田揚げにし、トロの食感を出すため昆布と鰹節の出汁にとろみをつけたあんをかけることに。「トロ」と「とろみ」も実はひ



▲枕崎鰹大トロ丼 (Show-1バージョン)



▲本大会開始前の必勝祈願



▲調理も協力し合いながら手際よく



2月8日の大会最終日、気合を入れたスタッフ