



地方大会(鹿児島市)での様子

- ①手際よく料理を提供するスタッフ。
②開始から間もなく、長い列ができた。



11月5・6日、鹿児島市の鹿児島アリーナ場外で開催された地方大会では、6団体が出店する中、2日間とも真っ先に売り切れたのは『枕崎鰹船人めし』でした。初日は200食があつたという間に完売。翌日は300食に増やしたものの、予想を上回る売れっぷりに早々と完売する嬉しい誤算となりました。また、11月20日、道の駅川辺やすらぎの郷で行われた地方大会では、出店した4団体のうち一番の売上数となりました。

各団体の協力が強い力に
「この勢いを支えているのは、味もさることながら、協力体制にある」と話すのは加藤会長。メニューの開発は料飲業組合に依頼。大会会場では、「枕崎鰹船人めしはいかがですか」と大声を張り上げて、いるたくさん呼び込み隊、料理を作る人、カウンターをきりもりする人、そのメンバーを見ると、連合会員のほかに商工会議所、市漁協、水産加工組合、異業種交流会の会枕崎、市役所など様々な団体の人たちでした。加藤会長は、「たくさんの方に応援をもらい、ありがたい気持ちでいっぱい。今までにな

しています。

11月5・6日、鹿児島市の鹿児島アリーナ場外で開催された地方大会では、6団体が出店する中、2日間とも真っ先に売り切れたのは『枕崎鰹船人めし』でした。初日は200食があつたという間に完売。翌日は300食に増やしたものの、予想を上回る売れっぷりに早々と完売する嬉しい誤算となりました。また、11月20日、道の駅川辺やすらぎの郷で行われた地方大会では、出店した4団体のうち一番の売上数となりました。

「カツオづくし」味わって
すか」と大声を張り上げて、いるたくさん呼び込み隊、料理を作る人、カウンターをきりもりする人、そのメンバーを見ると、連合会員のほかに商工会議所、市漁協、水産加工組合、異業種交流会の会枕崎、市役所など様々な団体の人たちでした。加藤会長は、「たくさんの方に応援をもらい、ありがたい気持ちでいっぱい。今までにな

新名物料理が誕生！その名も ふなど 「枕崎鰹船人めし」

枕崎市通り会連合会が
商店街グルメNo.1決定戦
S-1グルメグランプリに参戦

一致団結するいい機会に
活気が失われつつある市内商店街。このような中で「各

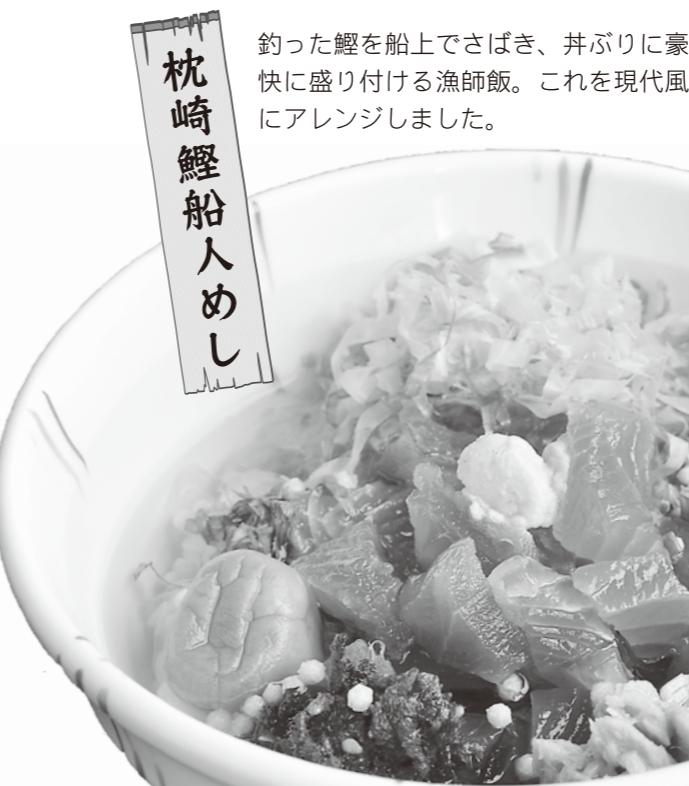
あつあつのご飯を丼ぶりに、つぎ、枕崎ぶえん鰹をのせ、かつお味噌、梅干し、青ネギをトッピング。そして花がつ（本枯れ節）を盛り、本枯れ節でとつた風味豊かな出汁をたっぷりとかければできるが、枕崎市通り会連合会が『枕崎鰹船人めし』で商店街グルメグランプリに参戦しています。

うんまかで
ぶてみやい！

枕崎市通り会連合会
加藤隆一 会長

通り会が互いに協力し合い、商店街を、そして枕崎を盛り上げていこう」と昨年11月に設立されたのが枕崎市通り会連合会です。設立からちょうど1年、活動してきた一つの形として『枕崎鰹船人めし』が完成しました。

同連合会の加藤隆一 会長は、今回の参戦について、「連合会として初めての大きな取り組み。各通り会が一致団結するいい機会になつていて。ようやく一步踏み出したという感じ。これをきっかけに新しいアイデアが生まれれば」と話



釣った鰹を船上でさばき、丼ぶりに豪快に盛り付ける漁師飯。これを現代風にアレンジしました。

『枕崎鰹船人めし』をさつそく新メニューとして取り入れた料飲店もあるなど、新しい名物料理として注目されつつあります。B級ご当地グルメナンバーワンを決めるところで有名な『B-1グランプリ』でグランプリを獲得したある地域では、その経済効果が数億円ともいわれるなど、ご当地グルメは地域活性化の起爆剤となる可能性を秘めています。

本大会(最終戦)は2月18・19日、県民交流センターで開催され、19日にはグランプリが決定します。みんなで応援しよう、食べよう『枕崎鰹船人めし』。

商店街グルメNo.1決定戦 S-1グルメグランプリ

商店街やその地域の逸品もしくは、地元のどの家庭でも作られている郷土食にスポットをあて、「食」による街おこしを実施し、県内商店街活性化の気運を高めることを目的に昨年度、初開催されました。県内各地での地方大会と本大会(鹿児島市)の会場で食券(投票券付き)を購入し、一番おいしかった料理に投票し順位を決めます。昨年度の本大会では、2日間で延べ2万1千人の来場者があり大盛況となりました。第1回のグランプリには、志布志中央商店街の「背白ちらりん三昧丼」が輝いています。

■ ■ ■ INTERVIEW ■ ■ ■



県料飲業組合枕崎支部 支部長
中央通り会会長
川平泰徳さん

「カツオづくし」味わって

すばりテーマは「カツオづくし」。かつお節生産量日本一の枕崎でかつお節をたっぷり使ったメニューを以前から作りたいという想いがありました。トッピングもでしたが、出汁づくりには苦労しました。みんなで集まり何度も作戦会議を行い、試行錯誤を繰り返しながら5ヶ月ほどかけてようやく完成しました。枕崎鰹節の本枯れ節の風味が食欲をそそり、カツオの旨みを堪能できます。ぜひ食べてみてください。

