第3章　県内3地域のご当地グルメの取り組み

平成18年に第1回「Ｂ－1グランプリ」を企画・運営した八戸せんべい汁研究所所長の田村暢英さんに、Ｂ－1グランプリやご当地グルメの魅力についてお話を伺うとともに、県内のご当地グルメとして知られている、青森生姜味噌おでん、八戸せんべい汁、黒石つゆやきそばの魅力や取り組みについて、各団体のかたからお話を伺いました。

八戸せんべい汁研究所所長
愛Ｂリーグ（Ｂ級ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会）副会長
田村　暢英（のぶひで）さん

ご当地グルメは地域に根ざしたものを

「Ｂ－1グランプリ」は、来場客がＢ級ご当地グルメを食べ比べて、気に入ったものに割り箸で投票してもらい、割り箸の獲得重量でグランプリを競い合うイベントです。平成18年に八戸で開催したのが始まりで、その時に全国各地から10団体が自慢のご当地グルメを持って集まってくれました。平成19年は静岡県富士宮市、平成20年は福岡県久留米市で開催され、今年は9月19日・20日に秋田県横手市で開催されます。

Ｂ－1グランプリの主催団体は、「愛Ｂリーグ」といいます。平成18年に、食でまちおこしをしている団体の全国組織として設立し、現在33団体が加盟しています。県内では、次の3団体が加盟し、「三食同盟」という相互に連携して交流を図ろうという考えで活動しています。

食によるまちおこしは、その土地でしか味わえない食べ物を地域資源として見直すことから始まります。愛Ｂリーグの事務局には、入会希望や相談が100件以上寄せられていますから、この動きは、まだまだ大きくなっていくと肌で感じています。

八戸せんべい汁のことで言えば、数年前まで地元以外ではまったく知名度がありませんでした。それが、八戸せんべい汁研究所のＰＲ活動や、Ｂ－1グランプリを通じて全国のテレビや新聞、雑誌などで何度も紹介していただけると状況が変わってきます。公式応援ソング「好きだＤｅａｒ！八戸せんべい汁」のＣＤ全国発売も効果的でした。

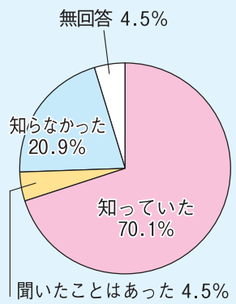
こうしたご当地グルメによるまちおこし活動を通じて、市民が地元の良さを再認識し、笑顔で応援してくれて、そこから地域の活性化にもつながると、うれしいですね。

ご当地グルメ（Ｂ級ご当地グルメ）
安くておいしくて、その地域に根ざした食べ物をいいます。Ａランク、Ｂランクという格付けではありません。
Ｂ－1グランプリ　Ｂ級ご当地グルメの順位を競う大会をいいます。

十和田バラ焼き博覧会でのアンケート

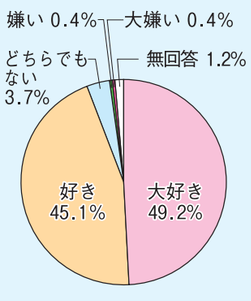
平成20年12月14日に開催された、十和田バラ焼き博覧会に参加した市民を対象に245人から聞き取り調査を実施しました。その一部をお知らせします。

■バラ焼きの認知度について



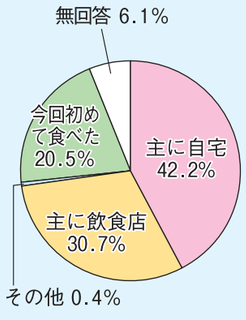
「知っていた」が7割でした。

■バラ焼きの好みについて



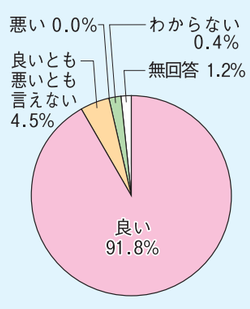
「大好き」と「好き」を合わせて9割の人がバラ焼きを好んでいるようでした。

■普段バラ焼きを食べる場所について



「主に自宅」が4割、「主に飲食店」でが3割で飲食されているということで、地域に根付いていることが分かります。

■バラ焼きによる地域おこしについて



「良い」が9割で、バラ焼きによるまちおこしには理解を示しているようです。

アンケート結果から、十和田のバラ焼きは地域に根付いているということが分かります。また、ご当地グルメとして定着する可能性と潜在能力があるといえます。

青森生姜味噌おでん　青森おでんの会

青森おでんの会
会長　鎌田　慶弘さん

青森の良さを全国発信！

青森おでんの会は、平成21年12月の新幹線青森駅開業へ向け、おでんの具材メーカーを中心に、平成17年10月に設立されました。

青森生姜味噌おでんは、戦後、古川から青森駅にかけての屋台で提供されていた「おでん」に由来するといわれています。冬の厳しい寒さの中、青函連絡船に乗る人たちの体を少しでも温めようと、味噌に生姜をすり下ろして入れたのが喜ばれて、広まったといわれています。

青森生姜味噌おでんを青森市の食文化として再認識し、青森ブランドとして確立し、「青森はおでんのまち」として売り込むことで、まちおこしにつなげていきたいと考えています。

八戸せんべい汁　八戸せんべい汁研究所

せんべいの食感はアルデンテのよう

八戸せんべい汁とは、肉や魚、たっぷりの野菜などのダシ汁に、小麦粉と塩で作る鍋用の南部せんべいを割り、煮込む鍋料理で、せんべいの食感はまるでパスタのアルデンテのようです。八戸せんべい汁のはじまりは、約二百年前。八戸地方に伝わる食文化の一つとして、いまに受け継がれています。

八戸せんべい汁研究所は、平成15年11月に設立され、活動はせんべい汁提供店マップの発行、県内外のイベントでの振る舞いを通してのファン作りや口コミの誘発、マスコミへの情報提供などを行い、全国ブランドに向けた挑戦を続けています。これらの活動が功を奏し、Ｂ－1グランプリでは2年連続で第2位を獲得。今後は、もっと多くのかたに味わっていただけるように頑張ります。

八戸せんべい汁研究所
事務局長　木村　聡さん

黒石つゆやきそば　やきそばのまち黒石会

やきそばのまち黒石会
会長　渡辺　一央さん

家庭で・地域で親しまれる味

やきそばのまち黒石会は、市民と製麺所、焼きそばを提供しているお店で組織している団体です。

黒石やきそばは、戦後、市内の製麺所で作られた中華麺を使って、焼きそばを売り出したのがはじまりです。その後、太くて平らなコシのある独特の麺が開発され、昭和30年頃から駄菓子屋などでも売られる太平麺のソース焼きそばが主流となり、10円単位で買える子どものおやつとして普及しました。昭和30年後半になると、ソース焼きそばにつゆをかけた「つゆそば」を出す店が登場し、それが現在の「黒石つゆやきそば」のはじまりです。

ぜひ、黒石に来て、黒石つゆやきそばの想像し難い味を味わってみてください。