

潮来市フードプロジェクト始動!

水郷の街として知られる茨城県潮来市。

服部栄養専門学校の最強講師陣サポートの下、地元食材を生かした飲食店らの挑戦が始まった。

Photos / Nobuhiro Nakajima, Text / Akiko Kawagoe



服部学園理事長の服部幸應さん(中央)、西洋料理講師の大野文彦さん(奥右)、中国料理講師の菊池晋作さん(奥左)らの服部栄養専門学校サポーター陣と、潮来市商工会理事の村田康次さん(右)、同理事の藤島豊喜さん(左)



ねぎやアスパラの生産に取り組む地元農家の前島農場さん。今後、飲食店らと連携し、店が望む野菜の生産にも意欲を燃やしている



1



1



「はしや」店主の蜂屋秀明さん。懐石料理、フレンチ、串焼き屋、パスタ屋などを経て居酒屋へ転身。「地元食材をできる限り使ってオリジナル料理で提供したい」



2

1. 健康豚として話題のSPF豚の肩ロースを贅沢に使った「厚切りポークソテー(¥1,180)」。脂に甘みがあり、しつこくないのがSPF豚の特徴だ。オリジナルの醤油ソースもつくが、塩だけでも肉の旨みが味わえる。「地元産のねぎを焼きねぎマリネにして添えました」 2. 大人数での会食にも人気の店



「むじな」店主の戸知庸祐さん。東京でイタリアンやフレンチなどで修業を積み、地元で居酒屋を経営。「お客様には豪快にサービスするのが店のポリシーです」



2

1. 「春の茨城、海と山の神グラタンパブリカソース添え(¥1,200)」。近郊で捕れた桜鯛と魚介に地元産の野菜でホワイトソースのグラタンに。パブリカソースが鮮やか。「スペイン料理にも見える、ヌーベルキュイジーヌ風の一皿ですわ」と、服部理事長 2. 個室が多い落ち着いた店内

土地の風土を生かした 地産地消の食文化を育む

地方を「食」で活性化しようという動きが増えている。その土地でとれた食材を使い、地元の料理人たちが一皿に工夫を凝らす。そこには地産地消の正しい在り方がある。茨城県潮来市もまた、地元の商工会が「食を通じて街おこし」をスタートさせた。特筆すべきは、強力なるサポーターだ。服部栄養専門学校の服部幸應理事長を含む、講師陣たちの顔ぶれがすごい。

「食で地方を活性化するためには、その土地の旬の特産品を前に出すこと。土や水など風土を生かしたメニュー作りが大切です」と、服部幸應理事長。

潮来市は、人口に対して居酒屋が多い土地柄なのだ。居酒屋文化で地方を豊かにする方法もあるという。

「居酒屋は、江戸時代からできた我が国が誇る食文化です。江戸の庶民がスナック感覚で手軽に食べられるものを地元の食材を使って提供してきた。潮来市は、水郷の街として知られる水に恵まれた風土です。いまの時代でも海産物など地産地消の素材を生かして酒の肴にするというのは、食の発展につながるはずですよ」

服部理事長の言葉に勇気づけられ、潮来市の飲食店が新メニューの開発に取り組んだ。参加店は、全8店。それぞれの店の看板メニューにすべく考案された。今回は、2店舗の居酒屋メニューをご紹介します。潮来市から新しい食文化が発信される日も近そうだ。

その他の参加協力店

洋食屋marchu(洋食屋)「蓮根豚のグリル 愛友酒粕ソース」 焼肉の牛子(焼肉店)「千葉・茨城の極み盛り(チバラキの極み盛り)」 さくら茶屋(居酒屋スナック)「水郷地鶏五目飯」 海鮮倶楽部(食堂)「鯉の粕漬け」 大龍(食堂)「美明豚の厚切りチャーシュー煮込み」 焼肉万衆(焼肉店)「特製 松花堂弁当〜絆〜」