

ローカル万歳

地域の味でグルメ企画

老舗かまぼこ店4代目 油井 弘行さん (51)



琴浦町の国道9号沿いの事業者が組織したNPO法人琴浦グルメストリートプロジェクト。町が誇る多様な「食」を通じて町の魅力をPRしようという活動している。1890(明治23)年創業という老舗かまぼこ店の4代目の油井弘行さん(51)は、中心メンバーの一人として様々な町おこし企画

とっとり
100人
100通り

この人、
この一言

町づくりは駅伝。自分の期間をしっかりつなぎ次に渡したい

なにかかっている。グルメ企画の第一弾となったのがアゴカツカレー。町の魚であるアゴ(トビウオ)と、県民食といわれるカレーを組み合わせたのはいいのではと考えたが、売れ出すまでには試行錯誤が続いた。形もホール状では肉との違いが出ない、ハンバーグ形でもインパクトがないと議論を重ねた。魚なんだからと木工所に頼んで魚形の木枠も作ったが、結局板状のものに落ち着いて。味もアゴのだしを使った和風のものにこだわった。苦勞を重ねた結果、評判は上々だ。

アゴカツが始まったグルメ企画は、海鮮丼、ラーメン、スイーツと地域の自慢の味を売り出してきた。それぞれ発表会は、県のトップセールスマンである知事の出席が可能な日程に合わせるなど、効果を考えた。

全国各地で開かれるグルメコンテストにも積極的に参加、町の味を売り込んでいる。都会の物産展などには、他のメンバーとともに出店。「ミニグルメストリート」として、表演販売に取り組んでいる。「その場で作ったあたたかいものを手渡すと違いますね」と効用を話す。

グルメストリートの設立は、山陰道東伯中山道路の開通によって交通量が減少、町が寂れるのではないかとの懸念がきっかけだった。国土交通省の開通1年後の調査では、実際に国道9号の交通量は半減したが、油井さんの店では売り上げ自体はそれほど落ちていないという。「これまでは買い物に寄って来て車が出しにくいからと気せわしかったが、今はゆっくりに品定めをして買う人が多くなった。それにグルメ企画の効果もあるのか、若い人が多く来てくれるようになった」という。

活動はマスコミでも広く取り上げられ、多くの人とつながりを生んでいる。愛媛県や島根・隠岐の団体からはアゴカツ作りの指導を頼まれたこともある。「愛媛には昔から小魚のすり身で作るジャコ天があるが、新しいものを探り入れたらいいですね。隠岐もアゴがたくさん取れるので有効利用ということでしょう」。水産業界のてこ入れにもつながると、熱心に教えたそうだ。

その節は...

中学、高校では野球に打ち込み、大学では陸上競技をしていた油井さん。「20kgも体重がふえました」と笑う立派な体格で、笑顔を絶やさず町づくりを語る。琴浦を「住みたい町」にしたいと、熱く語る言葉に元気をもらった。

(古川滋雄)