

特集

ご当地グルメで 登別の魅力を発信



道内には、札幌のスープカレー、旭川のラーメンといったさまざまな『ご当地グルメ』がありますが、皆さんは登別の『ご当地グルメ』を知っていますか？

現在、市内では、登別の新たな魅力を創造し、まちの活性化へつなげるため、地元の食材を使った『ご当地グルメ』を育て、定着させる取り組みが行われています。

今号では、『登別版ご当地グルメ』誕生の背景やその魅力を紹介します。

▶問い合わせ 商工労政グループ (☎011-2171)

登別の「食」で魅力づくりを

9種類の泉質の温泉が豊富に湧き出し、北海道有数の観光地として全国に知られる登別市。登別温泉街は、国内外からの観光客で一年中にぎわいを見せています。

登別市には、知名度が高い温泉がある一方、登別を連想する食のイメージやメニューが少ないのが現状で、登別市が、これからも市民をはじめ、観光客にも愛されるまちや観光地であり続けるために、市民による温泉以外の魅力づくりに取り組みはじめました。

ご当地グルメを作ろう

平成23年度から、登別ブランド推進協議会は、市民に愛されるご当地グルメを作ることで、温泉への観光客を市街地にも呼び込もうと、市内の飲食店に登別らしい新たなメニューの開発を呼び掛けてきました。その後、市内でご当地グルメ開発に



▲多いときは毎週のように行われた開発への取り組み

向けて取り組む3つの団体の賛同を得て、平成26年度に、フードプロデューサーの青山則靖あおやまのりやすさんをアドバイザーに迎え、一つのメニュー開発に向けて協力していくことになりました。

ランチなどの需要に応えることができ、市内外のイベントにも出品しやすいメニューを実現するため、麺料理に注目し、えんま閻魔大王をイメージした焼きそばの開発がスタート。研究や試作を幾度となく繰り返し、遂に『登別閻魔やきそば』が市内の飲食店23店で提供が開始されました。



▲完成披露会の様子

市民が育てるご当地グルメに

『登別閻魔やきそば』が、市内外の多くの方に愛されるご当地グルメになるためには、市民であるわたしたちの応援が不可欠です。

皆さんも、各店の味を楽しみながら、登別の新たな魅力であるご当地グルメを一緒に育てていきませんか。