

NCN討論番組 百客良論

■ 出席者 ■

清水 栄一氏	「町屋清水庵」社長
光森 明氏	NPO法人未来の「家守」事業担当者
米田 良順氏	「鳥取牛骨ラーメン応援団」団長
コーディネーター	西村 秀顕
西村 秀顕	新日本海新聞社中部本社編集部長
司会 清水 隼人	NCNアナウンサー

地元では実は当たり前
食べ飽きないおいしさ
米田さん

◆ソウルフード

「まず米田さん、牛骨ラーメンを応援することになったいきなりから。」

米田 私は観光客を地域に呼び込む中部観光施設ネットワークの副会長をやっている。東部はゆるキャラ、西部は「水」がテーマなので、中部は「食」でいこうと、みんなであれこれ素材を探しているうちに牛骨ラーメンの話が出たんです。

米田 初めはみんな「何、それ？」という感じ。そこで地元のラーメン店を食歩いてみると、自分たちが知っている店の多くが、実は牛骨ラーメンだったんです。お店の人も「半世紀も前から牛骨だしを取っている。それが当たり前じゃないの」。つまり、お客も、お店の



牛骨ラーメンの祖「松月」の流れをくむ「香味徳」=琴浦町赤碕

地域の抱える問題や課題を話し合い、対応策を探るNCNの討論番組「百客良論」。今回のテーマは「グルメでWASSO(ワッソ)」。一県中部で広がる食のまちおこし。テレビのB級グルメ日本一決定戦で県中部の「牛骨ラーメン」が衝撃の2位入賞。古い町並みが残る倉吉市の赤瓦周辺では、以前から観光客に人気の「もちしゃぶ」に続く「食の旋風」を巻き起こそうと、地域の伝統食をアレンジした「おやき」が出演を待っている。観光に食の魅力を加えた、まちおこしの秘策と抱負を大いに語ってもらった(NCNでの放映は21日と28日、いずれも午後6時から翌日同6時まで)。

※「ワッソ」は韓国語で「来た」という意味、転じて日本語の「ワッショイ」になったという説がある。倉吉市では市民らが踊る「飛天ワッソ」が真夏の打ちまつりを盛り上げる。

グルメでWASSO

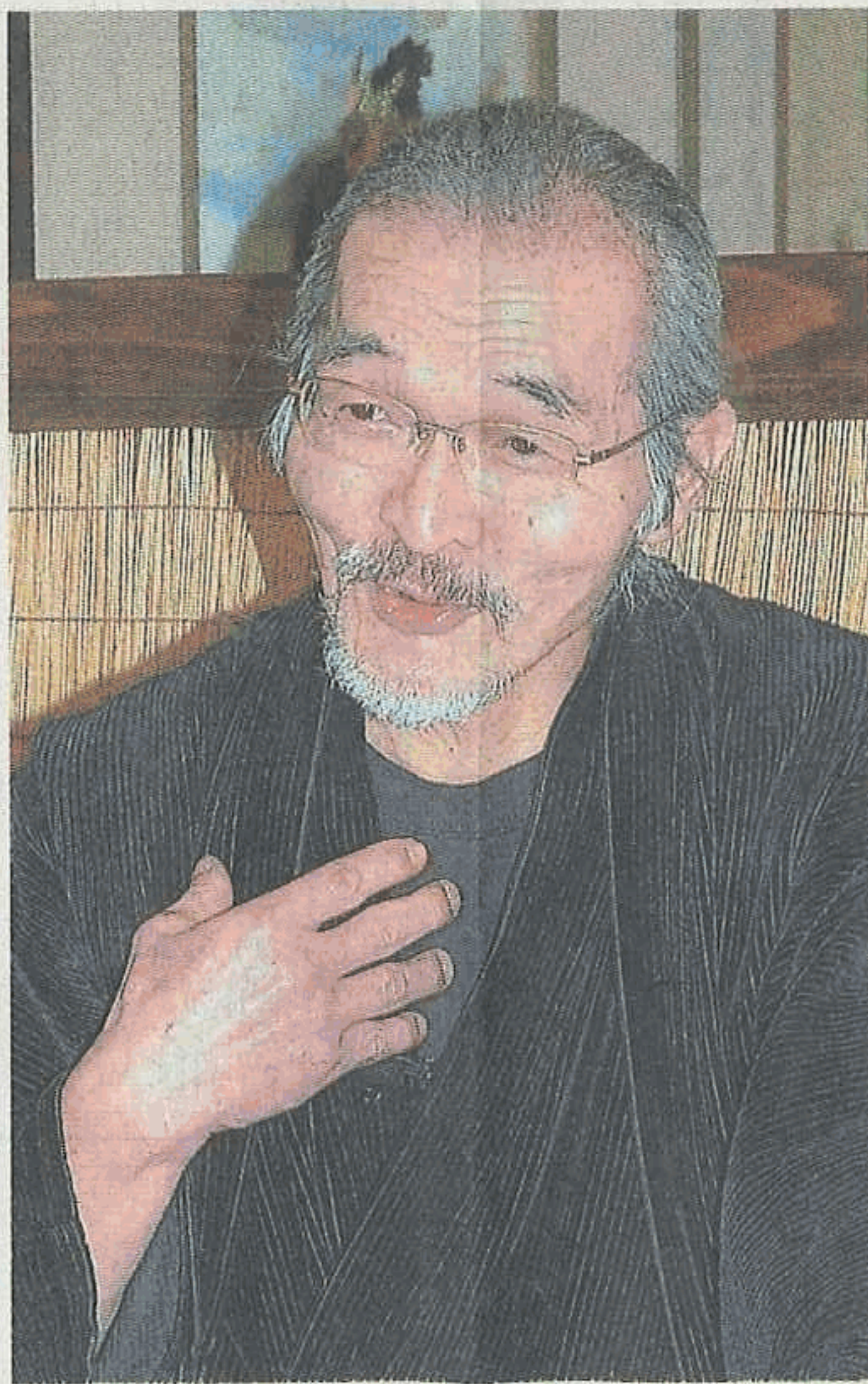
～県中部で広がる食のまちおこし

牛骨ラーメン もちしゃぶ おやき

目指せ!「永久(A級)グルメ」



米田 良順さん
今年1月に発足した「鳥取牛骨ラーメン応援団」の団長。その素顔は国宝・投入堂で知られる三徳山三仏寺の執事次長。



清水 栄一さん
古い町屋で味わう「もちしゃぶ」ブームを巻き起こし、観光シーズンには連日行列が並ぶ人気店を育てた倉吉市東町の「町屋清水庵」社長。



光森 明さん
TV東京系の人気番組「なんでも鑑定団」のプロデューサーから、倉吉の中心市街地の空き店舗再生に取り組むNPO法人未来の「家守」事業担当者に転進した団塊世代。

もちの新しい食べ方
まず女性から人気点火
清水さん

◆町屋の魅力と共に
「そこについているうちに、だしのいいおがきしてきまして。これが倉吉名物のもちしゃぶですね。考案されたきっかけは？」

清水 都会で働いた後、倉吉のまちを歩くと、古い町屋の5代目にも入り、50歳が近づいて、倉吉の古い町並みを残すために何かできないか、と思い始めました。吹き抜けのある町屋を使い、実家が食堂でしたから、当初はハンバーグを出すつもりでした。ふと薄切りしたもちをうどんだしに入れてみたところ、これは何だろうかと驚く感覚がありました。そこから試行錯誤の日々。もちの新しい食べ方が生まれました。どうぞ食べてみてください。

光森 一人鍋でしゃぶしゃぶですか。いつも女性の観光客が並んでいる店があるなあと見ていたんですが、あんなほど。これは女性に人気なのがお分かりか、一口ですると上品に食べられますね。

米田 私はいつも2、3枚一度に入れて、もちが溶けてしまっただけです。

清水 それは男の食べ方(笑)。もちしゃぶはまず女性から人気の火が着きました。平成13(2001)年の開店のころは白、緑(よもぎ)、トチの3色。ゴマ、豆、しいたけ、と

「関金のPR」が出发点
歩きながら手軽に
光森さん

◆かおり漂う町に
「さて、お待たせしました。近く赤瓦地区に店を開く予定の「おやき」です。開発のきっかけや理由は？」

光森 合併で倉吉市に加わった関金の魅力をもっとPRできたら、と思ったのが出发点です。①倉吉の町中に関金の農産品を置く②かおりが漂う町にする③町歩きしながら手軽に食べられるもの④この3点をコンセプトにすれば、観光客の動きが変わるのではと思います。

「焼きと揚げ」と2種類あるんですね。原料は何ですか。

光森 関金産のサトイモをつぶして粘りけを出しています。もともと、おやきは関金の高齢者による食コンテストの優勝作品で、これに何を加え、どう仕上げるか、3月いっぱいには試作品と格闘です。

西村 こうしてみると、それぞれ新しい食の提案ですが、実は地元で伝わる食の魅力や伝統の味を再発見し、光を当てて取り組んでいるんですね。ブームに終わるB級グルメでなく、「永久(A級)グルメ」を目指してほしいと思います。



「もちしゃぶ」が最適な厚さなんです。清水庵の「もちしゃぶ」について清水社長の解説を聞く出席者

町屋の風情を生かした清水庵倉吉市東町

現在「開発研究中」のおやき。はたして倉吉の新名物となるのか?