

大
解
剖

相撲めし

「中泊メバルちゃんこ鍋」



ガチンコ塩

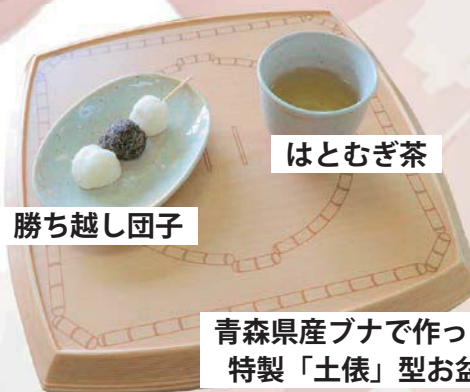
メバルちゃんこ鍋



「マス席」具材



こむすび雑炊



勝ち越し団子

はとむぎ茶

青森県産ブナで作った
特製「土俵」型お盆

「マス席」具材

- ① キーワード「郷土」
中泊町出身力士も大好き！十三湖の「しじみ」
- ② キーワード「粘り腰」
まさに、じょっぱり！中泊町産「長いも」
- ③ キーワード「三役揃い踏み」
中泊町の山菜3点セットは
「根曲がりタケ・わらび・ミズ」
- ④ キーワード「相撲甚句」
この町の豆腐はうまいヨー♪
中泊町産「豆腐」&「小結白滝」
- ⑤ キーワード「スピード出世」
中泊町の魚と言えばコレ！
高級魚「津軽海峡メバル」
- ⑥ キーワード「イカを決める」
津軽海峡イカで作った自家製「イガメンチ」
- ⑦ キーワード「刺し身」
醤油で食べたくなる？津軽海峡の「刺身タコ」
- ⑧ キーワード「力餅」
市販化もされている境川部屋「力餅」
- ⑨ キーワード「四股」
鍋のめに「コシ」の強い「うどん」

「中泊メバルちゃんこ鍋」食べ方7か条

1. まず、鍋の中にガチンコ塩を撒く。
2. 着火する。
3. ①から⑥までの具材を順番に入れていく。
4. 沸騰したら、⑦刺身タコを軽くしゃぶしゃぶして食べる。
5. 他の具材を食べる。
6. 最後、⑧力餅⑨うどんを入れて「カうどん」として食べる。
7. 火に関しては、鍋の状態を見ながら適宜つけたり消したりする。

「こむすび雑炊」食べ方7か条

1. 鍋にスープが少ししか残っていない場合、追いスープを入れる。 ※スタッフにお声がけください。
2. 着火する。
3. こむすびを入れ、箸でごはんをバラバラにする。
4. 沸騰したら、生卵を溶いて入れる。
5. 卵の上に万能ネギをかける。
6. 卵がお好みの状態になったら、火を消す。
7. とんすい&レンゲを使って雑炊を食べる。



初めて「中泊メバルちゃんこ鍋」を食べた時、これは！と正直ビックリしました。町特産のメバルと十三湖のしじみや野菜が、相撲をキーワードにして結びつき、それぞれが旨さを引き立ててとびきり美味しい。しかも、それぞれのメニューに紐付けられたウンチクが、相撲の町・中泊をよく表していて、それを読むのも楽しい。大ヒットしている新・ご当地グルメ第1弾「中泊メバルの刺身と煮付け膳」の経験が感性を磨き、次の宝を見つける力になったのだと思います。地元の人々が地場産品の魅力を再認識し、ブランディングに意欲的になりました。これからは点(中泊町)から面(青森県)で、県全体の魅力を発信する時代。中泊は、津軽海峡メバルで益々活性化していきますよ。

プロデューサーは語る

空飛ぶご当地グルメプロデューサー ヒロ中田

自身75個目となる新・ご当地グルメ「中泊メバルちゃんこ鍋」の開発は、とにかく面白かったですね。「メバル×相撲×冬期限定」という掛け算で企画したグルメは、ちゃんこ鍋という誰でも思いつく内容に落ち着いたのですが、相撲にまつわるキーワードをモチーフにして料理内容を設計しました。何せ1個1万5000円もする土俵型お盆(青森県産ブナ使用)まで作っちゃったくらいですから……。ワクワク感満載のメバちゃん鍋は、きっとウケると思います。



津軽海峡メバルが多くの人に届くように

中泊町活ハマクラブ会長 宮下一也

ハマを盛り上げようと若手漁師と関係者で決起した「活ハマクラブ」では、津軽海峡メバルの網外し体験や活ハマまつりを開催して、多くの人がハマの魅力にふれあえるPRに取り組んでいます。トップセールスで首都圏を訪れたときは、メバルを生で食べる文化が無く、ウスメバルと違う黒いメバルが流通しているため、津軽海峡メバルをPRするとお客さんは何度も驚いてくれます。獲った魚が観光資源となって、津軽海峡メバルのように地域活性化への期待が寄せられたり、トップセールスのように喜んでもらえることは、漁師である私にとってやりがいです。そんな中で、メバルちゃんこ鍋の登場は、たくさんの具材との組み合わせを楽しめるので、津軽海峡メバルの可能性を広げてくれると期待しています。「海の幸」を最大限活用できるように引き続き取り組んでいきます。



網外し体験ツアー(右が宮下さん)

提供者として

中泊メバル料理推進協議会 会長 中畑哲也

メバル膳の開発会議は第1弾ということで完成するまで大変だったが、今回のメバルちゃんこ鍋は、ちゃんこは相撲にまつわる物を料理に取り入れるところが苦労したのですが、全体的に楽しく出来ました。開発では、小泊地域の海産物がメインとなる中で、中里地域の特産物を入れようと考えました。トマト味噌味の鍋では、中里高校SBPが考案した、トマト餡のメバ焼きに使っていたトマトペーストを活用して、冬季でも中泊町産トマトを活用することが出来ました。

中泊町が掲げる「大地の恵と海の幸」を融合させることが出来るのは、料理を提供している人にしかできないと考えています。融合はまだまだ伸びしろを感じますが、今ある物をしっかりと形に残して、次の世代の人たちへ受け継いでいくことが重要です。そういった意味で、この度のメバルちゃんこ鍋には、中里地域の特産物をなんとか取り入れよう意識して開発にあたり、満足がいく出来映えになりました。

