

# 鹿部町地域おこし協力隊通信

「A級グルメ事業担当」

地域おこし協力隊 阿部 成史 隊員

鹿部で味わった感動を、もつと多くの人に伝えたい



都会にはおいしいものが溢れている。

ミシュランの星がついているようなレストランは東京や大阪に集中しているし、テレビや雑誌でさらびやかに取り上げられるのも、やはり大都市の店がほとんどだ。

しかし世界を見渡してみるとそうではない。フランスやスペイン、イタリアといった美食の国といわれるところでは、地方に歴史のある一流レストランが点在している。

考えてみれば当たり前の話で、いい食材を使った料理を食べるためには、その食材が作られている地方に行くのが一番だ。

「本当においしいものは、地方にある」それは古今東西通じるものであるし、鹿部町が取り組むA級グルメという思想の根っこにある考え方だ。

A級グルメ担当としてあつてはならないことかもしれないが、私は味音痴である。だいたいのところ、何を食べても出てくる感想は甘い辛い酸っぱいか、熱いか冷たいかくらいものだ。

しかし例外もある。鹿部に引越してきたばかりの去年4月、大寿司で食べたたらこ巻きがその1つだ。

「これはすぐに食べてね、写真を撮ってる暇はないよ」

言われてあわててかぶりつき、同じたこでもこんなに違うものかと驚いた。

クリーミーなのに粒をしつかりと感じられる。この口当たりは、たらくこという食材でしか味わ

えないものだろう。

そしておそらく、鹿部で食べる鹿部のたらこだからこそ、より強く感じられるのだろう。(食べ物で感動したのは、はじめて妻が作ってくれたオムライス以来だった。)

鹿部に來てから1年経つが、「つぶ」を食べても「うに」を食べても「ほたて」を食べても「ごっこ」を食べても素直にうまいと思った。鹿部はもうすでにA級グルメのまちなのだ。味音痴の私もわかるのだから間違いない。

鹿部のうまいものを、もつと多くの人に食べてもらいたい。そして私と同じように感動してもらいたい。そのためにはやはり、「鹿部で料理した、鹿部のうまいものを、鹿部で食べてもらう」が一番いい。

だから私は、たくさんシェフに鹿部に移り住んでもらい、鹿部の食材を活かした料理をもつともつと作ってもらいたいと考えている。料理の経験がないけどやる気はある、そんな人でも大歓迎だ。鹿部の皆さんは、鹿部のためにがんばる人を

あたたかく応援してくれるからだ。私も、はじめは協力隊として何をすればいいのかわからずに戸惑っていた。そんなときでも、鹿部の皆さんはまずは何でもチャレンジしてみようと背中を押してくれた。今度は私が受け入れる側

になって、やる気を持って鹿部に來てくれた人の背中を押してあげようと思う。

そんな思いをもって、私は今、やる気に燃えるシェフの募集活動を行っている。

## しかべ間歇泉わくわくセンター！！開催のお知らせ！！

### 《開催日時》

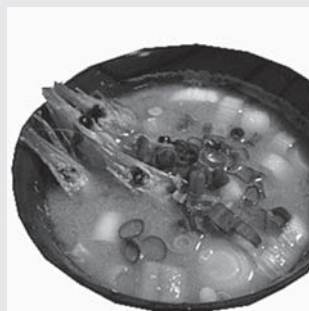
令和2年4月26日(日)  
午前11時から午後2時まで

### 《イベント内容》

- 鹿部産甘えびの味噌汁の販売
- ワンコイン丼の販売
- 鮮魚の販売
- 揚げたてかまぼこやコロッケの販売
- 特産品の試食ほか

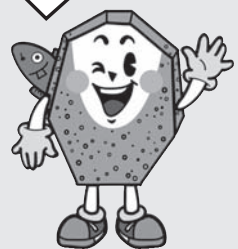
### ●浜のかあさん食堂では

「春の甘えび丼ぶり」や  
「旬のホタテ丼ぶり」好評発売中！



今月の汁物  
「鹿部産甘えびの味噌汁」

皆様のご来場をお待ちしています！



※新型コロナウイルス感染症の状況などにより、中止もしくは内容を変更して開催する場合がありますので、ご了承願います。

※お問い合わせ先  
道の駅しかべ間歇泉公園 (Tel: 7-5655)