

大地

の「おこげめん」

農家レストラン大地が、「みどりのランチ」(1280円)のサラダバーに出している鈴鹿おこげめん。サラダバーの内容は日替わりだが、土日には必ず鈴鹿おこげめんが出される。おこげの香ばしさにミズナが爽やかな風味を添えている。



鈴鹿市広瀬町 2722 TEL059-375-3388

ぐうちよきばあ

の「おこげめん」



お好み焼きや焼きそばなど鉄板料理の店「ぐうちよきばあ」の鈴鹿おこげめん750円〜。鉄板で豪快に焼き、濃厚なタレとおこげの香ばしさが食欲をそそる。ビールに合うこってりとした味わいで、半熟の目玉焼をほぐすとよりマイルドな味も楽しめる。

鈴鹿市五祝町 356-3 TEL059-368-0917

茂波の

の「おこげめん」

割烹「茂波白子店」の鈴鹿おこげめん600円。鈴鹿おこげめんのタレにだしやみりん、濃い口醤油などを加えた特製タレを別の器に用意し、食べる前にアツアツの鉄板皿に乗ったおこげめんにかけて香ばしい風味と共にといただく。めんやおこげの味もより楽しめる。



鈴鹿市白子駅前 9-20 白子サンス内 TEL059-368-3991

りに鯉節やみりんなどの風味や甘味を加えたもので、天然醸造なので香りや甘味の成分が元々豊富なので、加熱するとさらに香ばしくなって、おこげの味を引き立てる。

昨年11月、NHK津支局が主催した三重のご当地グルメ選手権「Mie-1グランプリ」でデビューした「鈴鹿おこげめん」は、4位と健闘した。開発に携わったメンバーは、それ以降もご当地グルメ大会や地元イベントなどに参加しながら「鈴鹿おこげめん」の普及に取り組んでいる。

現在、鈴鹿おこげめんを食べられる店は3軒ある。うち2軒は開発メンバーが関係する店で、後藤さんが経営する鈴鹿みどりの大地の農家レストラン「大地」と、おこげを付けるなど鈴鹿おこげめんの完成形を作った渡辺卓二さん(59)が営む鈴鹿市五祝町の鉄板料理店「ぐうちよきばあ」。もう1軒は、白子駅前の割烹「茂波白子店」だ。

鈴鹿おこげめんの平めんと専用タレを使うことは原則だが、タレを使う量やブレンドによる味のアレンジはお店の自由で、それぞれ異なる鈴鹿おこげめんを楽しめる。「もつと鈴鹿おこげめんをPRしていけば、いろんなお店で使ってもらえるかもしれない。米粉が主体なので腹持ちが良く、少量でも満足できるので、居酒屋さんなどにも働きかけていこう」と思っています」と後藤さん。

「今までの農家は作るだけで、出荷したらそれで終わりでした。だけど農家が食まで携わると、お客さんから反応も返ってくる。じゃあこうしよう、ということにつながって、これが本当の農業なのかと思います。これからの農業はもう一つ強くなっていますよ」と杉本さん。鈴鹿産への思いが実った鈴鹿おこげめんを地元の食文化に——。鈴鹿の大地には、そんなロマンが息づいている。

鈴鹿市上箕田で農業生産法人あぐりすずみを営む杉本さん。米粉パン工房を作るなど、米粉の消費拡大に取り組んでいる。



鈴鹿おこげめんの開発拠点となった「ぐうちよきばあ」の渡辺さん。鈴鹿おこげめんの普及に取り組み、イベントの際も応援に駆けつける。



おこげが香ばしくておいしい、鈴鹿の米粉で作った

おこげめん



安心・安全な農産物の直売所「みどりのだいち」を営む後藤さん。鈴鹿おこげめんの平めん(200g250円)やタレ(390円)もこちらで買える。



タレ作りで協力した東海醸造の蔵マネージャー・本地猛さん。鈴鹿産大豆だけて八丁仕込み味噌を作る杉桶は3年間天然醸造された引き溜り、旨みの元となるアミノ酸が凝縮されたまろやかな味わいだ。



ごはんのおこげがおいしいのは、香ばしさやほんのりとした甘さがあるから。では、米粉で作っためんをおこげにしたら? やっぱりおこげの香りと甘みが引き立って旨い。鈴鹿市で米を作る専業農家たちが中心になって約2年かけて開発した「鈴鹿おこげめん」は、そんなインパクトがあるご当地グルメだ。

「鈴鹿は米作りの専業農家が40人以上いる県内有数の穀倉地帯ですが、伊賀米のように知られていません。そこで消費拡大のために、米粉を使ったご当地グルメに取り組みました」と、鈴鹿市上箕田の20町の田で米を作る杉本政紀さん(44)。専業農家の仲間6人や、広瀬町で農産物直売所や農家レストランを営む株式会社鈴鹿みどりの大地の代表取締役・後藤博英さん(62)などと共に、自分たちで米粉を

挽き、理想のめんを求めて原料の配合や太さ、形などを変えながら試作を重ねた。そしてできあがったのが、米粉7割、小麦粉3割を配合した平めんだ。この平めんを用いた「鈴鹿おこげめん」の大きな特徴は、地産地消にこだわっていること。もちろん、タレのたまりの原料である大豆や具材の野菜、豚肉、卵もすべて鈴鹿産。他の多くのご当地グルメと違って、農産物の生産や流通を担う人たちが取り組んでいるからであり、安心安全なうえ、作り手同士直接モノが言えるので、おいしさを目指す改善や協力も迅速にできたという。

めんを最終的に平めんにしたのは、タレがよく絡むから。そして、おこげの香ばしさを引き立てるタレは、伝統的な天然醸造で味噌や醤油を作る玉垣町の東海醸造株式会社が、鈴鹿おこげめん専用のタレを開発した。大正時代から使っている杉桶で3年間熟成させた無添加のたま