



3月デビュー

新・ご当地グルメ 「安来ドジョウ寿司」

間もなくデビュー

安来市では平成12年からドジョウ養殖事業に取り組んでいます。生産量は年間約4トン、全国で2番目の産地です。約50軒の農家が休耕田などを活用して育てています。骨が柔らかく、臭みが少ないのが特徴です。

今回の新料理には約20匹のドジョウをふんだんに使用。国内有数の産地であることと、独自の養殖技術による特徴が、新料理の開発を可能にしました。

やすぎどじょうをはじめ地元産食材にこだわった新・ご当地グルメ「安来ドジョウ寿司」が間もなくデビューします。市内への経済効果が生まれることを目指し、観光客の昼食をターゲットに開発。市内5店舗で、同一メニュー・料金で提供されます。

安来産どじょう十新しい料理 ここでしか味わえない名物を開発

市と市観光協会は、飲食店やすぎどじょう生産組合と協力して新たなドジョウ料理を開発しています。昨年から計画を進め、これまでに50回以上も検討会や試食会を開催。試行錯誤の末、内容がほぼ決定し来月には一般販売する予定です。

発売予定の料理は「安来ドジョウ寿司」。全国には押し寿司としてドジョウの伝統料理がありますが、今回の寿司は全く新しいものに。にぎりや軍艦巻きなどの9種類のドジョウ寿司と、従来のものとは異なる新・柳川鍋がセットになったメニューです。これまでの料理にはない、オリジナルのメニューになりました。また、複数の料理人が共同で一つの料理を開発するのが、今回の特徴の一つです。

使用する食材は全てが安来産。ご当地グルメを名乗るからにはとことん地元産にこだわりました。また、視覚でも楽しめるようにザルや豆しぼりなど安



▲料理の最終調整を行う関係者

来節ゆかりのグッズなどで料理を演出しています。

この新料理のターゲットについて商工観光課の担当者は「県外から訪れる観光客のランチを目標としています」と話し、「市内で食事を取ることと滞在時間が増え、経済的な波及効果が生まれる」と、新料理開発に期待を込めます。

また、「観光客が興味を持つために安来にしかないもの、安来らしさを追求しました」と、開発にあたってのこだわりを強調します。

新料理のデビューは3月末。同一メニュー・料金で、市内の5店舗で提供されます。

問い合わせ 商工観光課 ☎ 23-3340

