

# WE LOVE ふくしま

## 復興に弾み 「ふくしま復興丼」

今号と次号の二号にわたり、「ふくしま復興丼」と開発に関わった方々の思いをお伝えしていきます。

### 「ふくしま復興丼」で元気を発信、地域に活気

東日本大震災の発生から間もなく一年が経とうとしています。この震災に起因した原子力発電所事故の影響により、福島県は農林水産物が出荷制限され、観光や外食産業も大きな打撃を被りました。そのような状況の中、新たな県民食を生み出し観光や食産業の活性化につなげようとする動きが加速。二〇一一年八月、名物料理の創出や中心市街地活性化を通して福島県の復興を目指すとともに、全国に県内の焼き鳥文化を発信するため、伊達鶏・会津地鶏・川俣シャモなど福島県を代表する素材を使つた鶏料理丼の

販売や丼料理のコンテストを行う「がんばろう！ふくしま復興やきとりまつり」が企画されました。

この鶏料理丼は、県内の飲食店を対象にオリジナルメニューを開発してもらい、コンテスト形式で選出。昨年八月末から募集を開始し一次審査を通過した店が、十月九日に開催された「ふくしま復興やきとりまつり」で披露。まつり会場で実際に調理の上、審査した結果、「ふくしま復興丼」が決定しました。選ばれたのは「会津地鶏ササミソースカツ丼」（会津若松市）、「伊達のもつ煮丼」（伊達市）、「川俣焼きシャモスープ丼」（川俣町）、「ふくしま焼き鳥丼」（福島市）。この四品は、十一月二十六、二十七日に新潟市で開催された「第三回全国丼サミット二〇一二」に福島の代表丼として出品。全国のご当地丼がおいしさを競い合う中、行列ができるほど大盛況。二日間で約一六〇〇食が出て完売となりました。

## 福島名物てんこ盛りの焼き鳥丼で地元をアピール

福島が「やきとりの街」ということをご存知ですか。やきとりの街は全国に七都市（北海道室蘭市・北海道美唄市・埼玉県東松山市・愛媛県今治市・山口県長門市・福岡県久留



▲「屋台や十八番」の清水武さん

▼鶏料理「鳥安」の安田雅樹さん



す。基本の具材は、伊達ハーブ鶏のモモ肉、皮、ひき肉（つくね）を使った三種類の焼き鳥と、うずらの卵、焼きネギ、福島の郷土料理「いかにんじん」。「ふくしま焼き鳥丼」は、店舗によつては通常のメニューにない場合がありますので、注文する際に聞いてみることをお勧めします。全国やきとり連絡協議会事務局をしている清水武さんの「屋台や十八番」では、お客様の希望に合わせて焼き鳥のネタを変えることも可能ですが。ちなみに同店のつくねはムネ肉とモモ肉を使用。つくねはゆでてから焼くのが一般的ですが、生づくねを焼いて仕上げています。「福島はいま、復興に向けた頑張っています。放射性物質の検査を行い、安全が確認された伊達鳥を使っていま

米市）あり、「全国やきとり連絡協議会」として連携しながらさまざまなPR活動を行ってきました。

「ふくしま焼き鳥丼」は、福島市と本宮市の焼き鳥店十五店で組織された「ふくしまやきとりの会」考案のオリジナルレシピです。ふくしまやきとりの会は、「全国やきとり連絡協議会」理事でもある安田雅樹さん（鶏料理「鳥安」）を会長に、二〇〇九年に発足しました。世代を超えて親しまれている庶民の味、焼き鳥で街を活性化しようという願いが込められています。やきとりの会の発足前にも、二〇〇七年に福島市の市制一〇〇周年の記念に「第一回やきとりコンピック」を開催。これがきっかけとなり、市内の焼き鳥店の連携も深まつたといいます。

「ふくしまやきとり」は、炭火焼きのオーソドックスなもの。今回、復興丼に決まった「ふくしま焼き鳥丼」も、炭火焼きの香ばしさが食欲をそそるシンプルな焼き鳥で



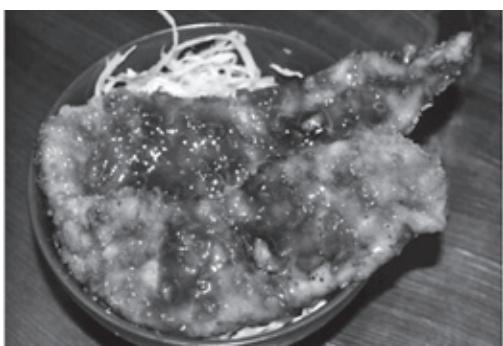
▲「ふくしま焼き鳥丼」

す。ぜひ、やきとり丼を食べに福島へおいでください」と  
清水さん。

安田さんは「やはり観光客はまだまだ少ないですね。福島人は我慢強いから、風評でダメージを受けても耐えているんです。でも、何もやらないわけにはいきません。福島を盛り上げるためにも自慢の鶏を全国にアピールしたいと考え、いろいろ活動してきました。丼サミットに出場するなどして福島の焼き鳥を認知してもらうことはできました。今度は『どうしたら福島に来て食べてもらえるか』をそれぞれのお店で考えていくことが課題ですね」と、熱く語つてくれました。

## ジューシーでヘルシーな会津地鶏のササミ肉をカツ丼に

「会津地鶏ササミソースカツ丼」は、会津地鶏のササミ



▲「会津地鶏ササミソースカツ丼」

肉を使つたカツに、風味豊かな特製ソースをかけた一品。会津若松市の飲食店・彩喰彩酒「會津っこ」が考案し、会津っこ店主が会長を務める「会津地鶏味の会」によつて開発されました。会津はもともとソースカツ丼で知られていましたが、ヘルシーなササミ肉を使用したことで女性にも好評です。会津地鶏の肉は適度な歯ごたえと、脂がのつているためコクがあるのが特徴。ジューシーで独特のうま味が楽しめます。会津の新しい名物丼は、会津地鶏のおいしさを広くアピールするきっかけとなりそうです。



◀「第3回全国丼サミット  
2011の「会津地鶏  
ササミソースカツ丼」  
のコーナー」