



わが町、 グルメ自慢! ①



岡山県
津山市

「津山ホルモンうどん」

地元で愛された
メニューが
まちおこしの
起爆剤へ



津山ホルモンうどん研究会のメンバーです。

ようやくB級ご当地グルメとして全国的に認知されてきた津山ホルモンうどん。作州牛の産地である津山市で50年以上食べ続けられた津山のソウルフードです。

それまではおじさんたちのビールのお供だった津山ホルモンうどんにスポットライトが当たったのは2005年でした。津山市で開催された岡山国体柔道競技会に訪れた選手のもてなし料理として紹介するために、国体担当の市職員と市民有志で「津山ホルモンうどん研究会」

を旗揚げし、活動はスタートしました。

国体終了後もその熱意は冷めやらず、津山ホルモンうどんマップの発行、県内外のイベントでのPR販売やマスコミへの情報提供等を精力的に行い、2009年に初出場出展した第4回B-1グランプリで第3位、翌第5回大会では第4位と連続入賞を果たしました。

味の決め手はなんといってもホルモンの質の高さ。地元食肉センターの高い技術で処理された臭みのない上質なホルモンと味噌醤油ベースのタレが絡み合っ、一度食べたらやみつきに。市内の提供店には「てっちゃん」「せんまいくん」「ハチノス大将」などのマスコットキャラクターを配したのぼりを掲げ、気軽に入店し食べられる雰囲気づくりも行っています。

市の職員も旗揚げからずっと関わっていますが、その活動は土日を中心としたボランティア。市からの補助金にも頼っていません。それどころか2009年からは関連商品の売上の1%を「まちづくり協力金」として市に寄付できるようになりました。

ここまで有名になれたのも、長年地元で愛されていたからこそ。是非津山のお店で、いっぺん食べてみんちゃい。

レシピ

- 材料 (2人前)
うどん(生めん) 2袋・ホルモン150g・キャベツ適量・たまねぎ1/2個・タレ80~100g
- 作り方
①キャベツ一口サイズ、たまねぎくし型に切る。
②フライパンを強火で熱々に熱し、油をひかずにホルモンを焼く。
③少し焼けたらキャベツ、たまねぎも加え炒める。お好みで塩・唐辛子を入れる。
④具材によく火が通ったらうどんとタレを入れて、麺にまんべなくタレが絡んだら出来上がり。



津山ホルモンうどん「いっぺん食べてみんちゃい!」

原稿大募集!

当コーナーではご紹介いただけるご当地グルメを募集しています。「わが町の自慢の逸品を全国にPRしたい!」という方は、ぜひ、本誌編集部までご一報ください。情報誌「ALPS」編集部 alps2@lifeplan.or.jp