



わが町、 グルメ自慢! ⑱



新潟県
糸魚川市

ぜんこくせいはい
目指すは「全黒制歯」!!

「糸魚川 ブラック焼きそば」

マスコットキャラクター
「ブラック番長」



今年の3月14日に北陸新幹線「長野ー金沢」間が開通し、糸魚川駅は日本海に一番近い新幹線駅として生まれ変わりました。

この大きなチャンスを生かして観光振興、地域活性化を実現しようと、平成21年8月、地域ならではの食の魅力づくりと、食によるまちおこしを目指して、市内の飲食店や旅館・ホテル等の有志で「糸魚川うまいもん会」を結成しました。

当初、地域にもともとある食に光を当てることも検



見た目のインパクトに負けないおいしさです

レシピ

糸魚川ブラック焼きそば

【材 料】

中華麺1袋(1人前)、キャベツ、もやし、玉ねぎ、イカ(適宜)

【作り方】

- ①熱したフライパンに油をひき、イカを先に炒め、キャベツ、もやし、麺を同時に入れ、野菜がしんなりするまでよく炒めます。
- ②具材と麺によく火が通ったら、イカ墨ソースを入れ、汁気がなくなるまで炒めます。
- ③お皿に盛りつけて出来上がり。お好みで薄く焼いた卵焼きをのせてケチャップ・マヨネーズ・青のりをかけてもおいしく召し上がれます。

糸魚川うまいもん会・糸魚川ブラック焼きそば応援隊のメンバー



討し、調査・研究を重ねましたが、他地域との差別化が困難であるという結論に至り、地元の食材を使った新しい料理を創作する方針に転換しました。

新料理を創作するにあたって試行錯誤の末、当会が創作したのが、日本海で獲れる地物のイカを使い、イカ墨で真っ黒に仕上げた「糸魚川ブラック焼きそば」です。イカ以外に使う具材や味付けは提供店によって異なり、食べ比べ・食べ歩きが楽しめます。

また、糸魚川沖では一年を通して様々な種類のイカが獲れるため季節等に影響されることなく提供できる点や、糸魚川の大きな魅力である「海の幸」を楽しんでいただくきっかけにもなる点も考慮しました。

平成22年9月に10軒だった提供店も、平成27年3月には21軒に拡大したほか、イベント出展時に調理等の協力をする市民サポーター「糸魚川ブラック焼きそば応援隊」が70名以上となるなど、着々と地域に定着してきています。

今年は提供開始から5周年を記念したキャンペーンの実施のほか、新しく生まれ変わった糸魚川駅前を会場とし、10月3日(土)・4日(日)に開催される新潟県最大級のご当地グルメの祭典『国際ご当地グルメグランプリ』で糸魚川の食の魅力を多くの人に伝えたいと思います。

(執筆/糸魚川うまいもん会 会長 高橋良男)

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