



戦後から愛され続けてきたご当地グルメ。
ワンプレートランチとして親しまれています



半世紀以上前にお箸で気軽に食べられる洋食として誕生

兵庫県加古川市のご当地グルメである「かつめし」は、戦後間もない頃、現在のJR加古川駅にほど近い洋食店で考案されました。以来、半世紀以上の時を経て、現在では市内約100店の飲食店で提供にとどまらず、学校給食や一般家庭の食卓でも親しまれるメニューとして定着しました。

かつめしの特徴は、何と言っても「牛カツ」であることです。もともと神戸牛の産地でもある加古川市では、良質な牛肉が手に入れやすかったのではないかと思います。この牛肉を洋風な「カツ」にして、洋皿に盛ったご飯の上に載せます。その上から、特製の「かつめしのたれ」をかけますが、この「たれ」も各店舗や家庭によってこだわりの味が。地元のスーパーでは数社から専用の「たれ」が販売されているほどです。たっぷり「たれ」をかけたら、ゆでキャベツを添えて完成です。気軽に食べられる洋食なので、ナイフとフォークではなく、お箸でいただきます。

近年のご当地グルメブームに乗って、加古川市も「かつめし」の全国発信に乗り出しました。平成20年にはPRキャラクター「かつっん」と「デミーちゃん」が地元兵庫大学の協力により誕生、平成22年には有志による「うまいでえ！ 加古川かつめしの会」が結成され、地域のイベントやB-1グランプリで「かつめし」をPRしています。

現在、加古川観光協会が発行する「かつめしまっぷ」には、かつめしを提供する96店舗が紹介されています。ぜひ加古川市へお越しいただき、かつめしの食べ比べを楽しんでください！

(執筆/加古川市地域振興部観光振興課 辰巳公哉)

レシピ

【材 料】(1人前)

【たれ】デミグラスソース 100g、チャツネ 20g、ケチャップ 10g、
ブイヨン大さじ2、ウスターソース小さじ1、濃口醤油小さじ1/2

【衣】卵1個、薄力粉・パン粉適量

牛モモ肉 70g、キャベツ 40g、ご飯 200g、塩・こしょう・油適量

【作り方】

- ①鍋に【たれ】の材料を入れ、中火でひと煮立ちさせる。
- ②牛モモ肉をたたいて薄くのばして塩・こしょうを振り、薄力粉、溶き卵、パン粉の順番に衣をつける。
- ③170℃に熱した揚げ油の中に②を入れ、きつね色になるまで揚げる。
- ④キャベツを2cm×4cmにカットする。
- ⑤鍋に水を入れ沸騰させ、④をボイルする。ボイルしたキャベツは冷目で冷まし、粗熱がとれたら水を切る。
- ⑥③の牛カツをひとくち大にカットし、洋皿にご飯、ボイルキャベツと一緒に盛りつける。
- ⑦最後に、①のたれをかけて出来上がり！

イベントに出店する「うまいでえ！ 加古川かつめしの会」



原稿募集中！

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！」という団体、個人の方は、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