



わが町、 グルメ自慢! ⑤



三重県
津市

2011年に「B-1グランプリin姫路」
に初出展しました

栄養価が高く、 思い出にも残る。 学校給食発祥 「津ぎょうざ」



「津ぎょうざ」は直径約15cmの皮を用いた大きな揚げ餃子で、1985年頃、学校給食として津市内の小学校で出されたのが始まりです。当時の給食の栄養士や調理員が、育ち盛りの子供たちに、栄養価が高く、思い出に残る給食を出そうとして、数個で一人分の餃子を、一個で一人分の大きさにしましたが、大きすぎて給食室に焼ける器具がなかったため、揚げることになりました。

以後、津の子どもたちに大人気となったものの、小学校でしか味わえなかったことから、津ぎょうざを懐かし



今回は
人間界バージョンで
登場だよ



津の子どもたちを思うみんなの気持ちが一つになって生まれた、津ぎょうざの精霊「つつみん」

む声とともに、市民団体の「津市げんき大学」がご当地グルメ化を計画。給食のレシピを元に市内の食品事業者の協力を得て2008年の「津まつり」で初めて一般販売したところ、年配者には新鮮さを、若者には懐かしさを与え、大好評でした。

これを機に、計画を市内の飲食店等に説明し、普段から津ぎょうざの販売を開始、2010年には津市の活性化を目的に「津ぎょうざ協会」を設立。津ぎょうざの原点である給食として、市内の小学校で現在まで提供され続ける一方、27の協会員により様々な中身の津ぎょうざが作られ、津の人々の日常の暮らしにも浸透してきています。

2011年は「全国餃子サミット」の開催地となり、津ぎょうざ協会として初のB-1グランプリ出展も重なり、テレビ・新聞等でも全国規模で取り上げられました。津で育った子どもたちが、津ぎょうざをきっかけに「津はなんもあらへん」ではなく「津もええところあるんやに」と思えるように活動していきます。

(執筆/津ぎょうざ協会事務局)

レシピ

津ぎょうざレシピ (学校給食オリジナル)

●材料 (1個分)

豚ひき肉 (すね肉) 24g、たまねぎ19g、にら7.6g、干しえび (さくらえび) 1.5g、にんにく0.3g、皮1枚、調味料A (おたふくしょうが0.3g、醤油1.2g、ごま油1.2g、塩0.42g)

●調理手順

- ①たまねぎ、にら、にんにく、しょうがをみじん切りにする。
- ②干しえびは切る。
- ③豚ひき肉と①、②に調味料Aを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ④皮で③を包む (普通のぎょうざのように)。
- ⑤130℃～140℃の油で揚げる (目安7分)。



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