



# わが町、 グルメ自慢! 17



富山県  
高岡市

## 様々なコロッケを 食べることができるまち

# 「高岡コロッケ」

高岡コロッケの起こりは、高岡市のコロッケ消費量が全国有数であることから、コロッケによって高岡のイメージアップを図ろうと高岡市役所の職員がホームページ上で紹介したのがきっかけでした。平成20年6月に高岡市や高岡商工会議所、富山新聞社などが中心となり「高岡コロッケ実行委員会」が発足し、今では市内の色々な場所で高岡コ



ホワイトコロッケ

### レシピ

#### ブラックコロッケ (5個分)

##### 【材料】

じゃが芋200g、豚肉80g、長ネギ15g、調味料 [醤油28.5g、中華調味料7.5g、砂糖5.5g、牛乳6g、イカ墨加工品1.5g、黒こしょう1g、食塩0.5g、にんにく粉末微量]、小麦粉・パン粉適量

##### 【作り方】

- ①じゃが芋を蒸して、粗熱を取りながら潰します。
- ②豚肉と長ネギ、調味料を鍋に入れて煮込みます。
- ③潰したじゃが芋に②の具材を混ぜ合わせた後、冷ましてください。
- ④③を約65～70gずつ、好きな形にしてください。
- ⑤水溶き小麦粉に、④をくぐらせて、パン粉をつけてください。
- ⑥175℃に温めた油で、約5分間揚げて出来上がり。

#### ホワイトコロッケ (10個分)

##### 【材料】

じゃが芋160g、米35g、とろろ昆布5g、調味料 [砂糖3.5g、食塩1g、醤油3.5g]、小麦粉・パン粉適量

##### 【作り方】

- ①ご飯を硬めに炊いてください。
- ②じゃが芋を蒸して、粗熱を取りながら潰します。
- ③潰しながら、砂糖、食塩、醤油の順に入れて、ムラが無くなるまで混ぜ合わせてください。続いて、とろろ昆布、ご飯を入れて、あまり潰さないように混ぜます。
- ④③の具材を、20g程の球状に丸めます。
- ⑤水溶き小麦粉に、④をくぐらせて、パン粉をつけてください。
- ⑥175℃に温めた油で、約5分間揚げれば出来上がり。



ブラックコロッケ

ロッケを楽しむことができます。

高岡コロッケは多種にわたり、市内で販売しているものは店舗によって具材が異なれば、当然味も違います。市内の保育園や小中学校の給食でも、地元産のハウレンソウを使ったものや、サツマイモとリンゴを使った甘いコロッケが出るなどその種類は様々です。

そんな様々な種類の高岡コロッケの中でも、今回ご紹介するのは「道の駅 万葉の里高岡」内で販売しています「ブラックコロッケ」「ホワイトコロッケ」です。これらのコロッケは一昨年に茨城県龍ヶ崎で行われた第1回全国コロッケフェスティバルの人気投票にて優勝した、コロッケファンが選んだイチオシのコロッケです。

ブラックコロッケは他地域の方にはなかなか馴染みがないと思いますが、富山ブラックラーメンと同じ醤油ベースで、香辛料を使ったスパイシーなもの。対してホワイトコロッケは、富山県で多くの消費額を占めている昆布とご飯を使用したモチモチの食感となっております。

まだまだ他にもバリエーション豊富な高岡コロッケを食べに、ぜひ高岡へお越しくださいね。

(執筆/高岡市産業振興部観光交流課 原 大貴)



#### 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