

ドリームリンク発表 「秋田おでん」を名物に

しょつつる使用 男鹿の給食で提供



ご当地おでんで地域を元気に。全国で飲食チェーンなどを展開するドリームリンク（秋田市、村上雅彦社長）は、地元食材を有効活用しながらおでんの日本食としての知名度を高め、1次産業の振興や地域活性化につなげる取り組みに乗り出している。その第1弾として19日、だしなどにしょつつるを加えた「秋田おでん」を発表。男鹿市でこの日早速、小中学校の給食で振る舞われた。

同社が定義した秋田おでんは「しょつつるを少量加えたおでん」。多くの県民が家庭でも飲食店でも手軽に親しめるよう、コンビニやレトルトで販売しているものでも、しょつつるを加えれば「秋田おでん」とみなすこととした。



同社は開発に当たり、産学官連携で交流がある男鹿市に協力を打診。幼少期から味に親んでもらおうと、市内小中学校の学校給食で定期的に提供することにし、「食育の日」に当たる19日に秋田おでんを提供した。

具材には定番の大根などのほか、男鹿海洋高校（浅野博之校長）の生徒が3年前に考案し、同社が監修した練り物「男鹿揚げ」を加えた。男鹿沖で収穫したワカメの茎の部分など、商品にならない端材を活用したさつま揚げのことで、児童生徒は地元食材を使ったおでんに舌鼓を打った。

同社の村上社長は19日、菅原広二市長らと男鹿市の船川第一小学校で記者会見。おでんは日本各地に眠る様々な食材を活用でき、具材や調味料の国内自給率100%も目指せる可能性にあふれた料理とPRした。

一方、現状ではすしなどと違い、外国人客らの来日や観光の動機にはなっていないとも指摘。この日発表した秋田おでんを先駆けに、47都道府県それぞれでご当地おでんを打ち出し、食による観光振興などにつなげるアイデアを披露した。

秋田おでんに関しては、男鹿揚げを具材に活用することで、未利用資源の活用によって漁師の収入増にも貢献できる可能性があると説明。既に同社が運営する秋田市大町の「秋田おでん さけ富」や都内の「そば処 大吉田」で提供しており、今後さらに広げていく方針だという。

村上社長は「日本を『おでんの国』にしたい。その第1弾が秋田おでんで、秋田を聖地にしたい」と語り、給食などで小さい頃から慣れ親しんだ大人が増えれば、新たな郷土料理として定着し、ゆくゆくは秋田に名物のおでんを食べに行くという観光目的にもなり得るとした。

菅原市長は取り組みを後押しする考えを示し、給食の具材に使った男鹿揚げについて「海藻は近年、環境などさまざまな面で注目されている。しょつつるを含め、男鹿産品の魅力がさらに広がることを期待している」と話した。（藤田祥子）

（令和6年2月20日（火）秋田魁新聞より一部抜粋）