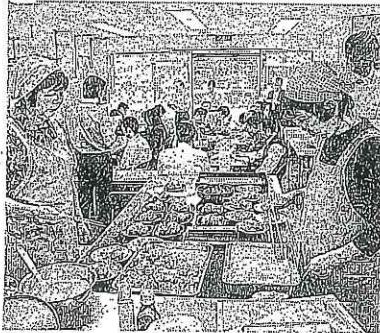


ご当地グルメ 新顔作り盛ん



平塚市では主婦らも協力しイワシを使ったフリッターを開発する

秦野、落花生のドーナツ

綾瀬、伝統食で挑戦

神奈川県の商工会議所や観光協会で、新たなご当地グルメを開発する動きが相次いでいる。平塚市や秦野市で地域の特産品を使った商品開発が進むほか、綾瀬市では伝統食の復活を試み

る。ご当地グルメの開発はほかの商品に比べて地域色が出しやすく住民も参加しやすいとの声もあり、地域活性化の切り札として期待が高まっている。

平塚市観光協会は地元産のイワシを使ったフリッターの開発に取り組んでいる。地元で構成する平塚市ママの会や地元のレストランのシェフらが協力。湘南の海と砂浜、太陽をイメージした3色のソースをかけ洋風に仕上げた。11月6日の平塚商業まつりで試験的に販売する。商標登録の検討も始めている。

秦野商工会議所（秦野市）などで構成するはだのブランド推進協議会は9月、特産品の落花生を使ったドーナツの開発に乗り出した。10月上旬の会議では和菓子風の蒸しドーナツやミン風味のドーナツなどの試作品をた

たき合に議論した。今後は住民の意見を取り入れ、来春の商品化を目指す。市内の土産店のほか、インターネットでの販売を考えている。地域に古くから伝わる食文化を現代に復活させようとする動きも出てきた。綾瀬市商工会では、かつて地元で食べられていた「かて飯」の開発に取り組んでいる。これは米に麦や豆などを混ぜて炊いたもので、23日の「あやせ商工フェア」で試作品を披露する。

食をほかの地場産業の活性化につなげる試みも始まっている。小田原市では商店街連合会が中心となり、地元食材を使った料理を伝統工芸品の小田原漆器に盛りつけて提供する「小田原どんぶろシエクト」を展開している。現在、20の飲食店が参加しており、今年度中に新たに5店舗が加わる予定だ。

県内でご当地グルメの開発が相次ぐ背景には、「厚木シロコロ・ホルモンがB-1グランプリをきっかけに全国的な注目を浴びるなど成功事例が身近にある」（平塚市観光協会）ことがある。「食への写真や記事がブログやソーシャル・ネットワークキング・サービス（SNS）などを通じて口コミで広がりやすいことも各地の取り組みを後押しする」（食品文化などに詳しい産業能率大学の岡後准教授）。

県内の主なご当地グルメ

横須賀市	ヨコスカネイビーバーガー
三浦市	三崎まぐろラーメン
厚木市	厚木シロコロ・ホルモン 厚木バーガー
大和市	大和やわらかホルモン炒め
海老名市	いちごわいん
茅ヶ崎市	茅ヶ崎ラー油丼
伊勢原市	いせはら豚ティーヤ
南足柄市	足柄まさかりパン
小田原市	小田原どん
寒川町	さむかわ棒コロ
湯河原町	湯河原の坦々焼きそば

商議所・観光協 活性化の切り札に

活性化の切り札に

活性化の切り札に

活性化の切り札に

活性化の切り札に