

巷のおはなし。三崎港町おこしメニュー まぐろソースかつ丼

今

回は、三浦市の最近の出来事をご紹介します。三浦三崎の名物は、まぐろ刺身と大根畑といわれて久しくなりますが、「生鮮食料品」以外の三浦の名物は？と問われると即答できない状態です。まぐろを使った「とろまん (by まぐろ倶楽部)」はある意味で先駆者として名を馳せた逸品といえるでしょう。そして、今話題なのは、**三崎まぐろ地魚協会による「まぐろソースかつ丼」**。地元の飲食店さんが共同開発した「町おこしメニュー」です。どこにでもある食材で、名物を作り上げることは大変なことだと思います。1月には「NHKおはよう日本」でもその努力が紹介されました。

行

政革命戦略5つの宣言には、「来遊のリピーターと物産ファン、短期滞在を含む居住者が増えている」状態を、達成すべき目標として明記しています。目標を掲げた以上、市も民間と一緒にシティーセールスに励まなくてはなりません。こうして、地元の町おこしメニューを広くみなさんにお伝えすることも、その仕事の一環です。「お客様一人ひとりの意見が商品の品質を向上させる」、「クチコミが何よりの宣伝効果」と言われますが、まさにそのとおりだと思います。店が栄え、地域が潤い、市が発展するこの構図を実際のものとするために、職員を始め、市民の皆さんは民間事業者の皆さんとともに情報を共有し情報発信基地としての役割を發揮してください。

実

食！「まぐろソースかつ丼」

体験なくして、ことは語れず！とにかく皆さんもまぐろソースかつ丼を食べてみてください。全店共通1,000円ですが、かつの揚げ方、ソース、副菜の品、味噌汁など結構違いがあります。ある市職員は9店全て食べて回りました。其のレポートも提出したそうです。お店からは、一店でも、一品でもよくないと評判になると困るから、「美味しかった！」以外の辛口の批評がほしい。と伝えられたそうです。事業者と、消費者が一体となってよりよい「まぐろソースかつ丼」を作り上げていく。素晴らしい協働作品だと思っています。

詳しくは、<http://magurokathudon.hp.infoseek.co.jp> をご覧ください。



まぐろソースかつ丼憲章

- 1、カツは上まぐろの尾身を使用し130g以上とする。
- 2、キャベツは三浦キャベツを使用したっぷり添える。
(三浦キャベツが切れの時はあり)
- 3、丼のほか小鉢料理を一品以上と味噌汁をつける。

三崎まぐろ地魚協会