



高浜の郷土料理 とりめし

今から約100年前、明治37年の日露戦争に従軍した加藤弥七さんが、にわたりの孵化技術を持ち帰りました。その後、高浜市の地場産業として、卵の生産が盛んになり、同時に、卵を産まなくなった廃鶏（成鶏）を食べる文化が始まりました。その代表的なものがとりめしです。

昔は薄くスライスした鶏肉をたまりと砂糖で水を使わずに炊き、炊き上がったご飯に具材を混ぜる作り方が主流で、ごちそうとして正月やお祭りなどを祝って食べられていました。

現在は各家庭で郷土料理として多種多様なレシピで作られ、市内の給食にも登場する、市民にとって馴染み深い料理となったとりめし。地域の優れた観光資源として、愛知県地域産業資源にも認定されています。

地区ごとに伝わるレシピ

「とりめし」と一言で言っても、地区や家庭によって伝わっているレシピは異なります。とりめしを作る家庭の数だけレシピもあります。

たとえば、養鶏業が盛んな吉浜地区。吉浜地区内の神社に昔からとりめしのレシピが伝えられていますが、八幡社（上地区）と神明社（下地区）でもレシピの内容は違います。

八幡社は米と鶏肉を中心としたシンプルな内容に対し、神明社は、これににんじんや油揚げなどを入れる内容となっています。

とりめしはそれぞれに地域特性があり、歴史を感じさせる食文化となっています。

高浜とりめし学会

郷土料理のとりめしによる地域活性化を目指し、高浜市商工会創立50周年記念事業として設立されました。メンバーは商工会の会員や市内の飲食店などで、オリジナルのとりめしレシピの開発やイベントでのとりめしの紹介など、とりめしを観光資源としたまちおこしを推進しています。

参加飲食店が独自に考案したとりめしメニューは20種類を越え、市内のいろいろな店で味わうことができます。そんな盛り上がりを見せるとりめしと、高浜市を広く知ってもらうため、B級ご当地グルメの祭典・B-1グランプリへと出場することとなりました。

in 豊川 フォトレポート
中日本・東海 B-1 グランプリ