

# 高<sup>まち</sup>浜に元気と笑顔を! 「とりめし」がつむぐ輪<sup>3</sup>

高浜市の郷土料理「とりめし」をつうじて、人と人をつなぎ、高浜市を活性化させていく取り組みが、「高浜とりめし学会」を中心に盛りあがっています。こういった取り組みをとおして、新たな人と人、地域と地域の"輪"が生まれ、高浜市がめざす「大家族たかはま」へとつながっていきます。



高浜市の郷土料理「とりめし」が、11月に豊川市で開催されるご当地グルメでまちおこしの祭典「B-1グランプリ」への出展をめざす軌跡を、毎月1日号の広報たかはまで紹介いたします。

## 〇とりめし! 味のポイント



### ●伝統的な作り方

鶏脂を使ってうす切りにしたとり肉を炒めて、たまり\*、砂糖、人参、油揚げを入れて具を煮ます。固めに炊いたご飯に具を混ぜて蒸らせばできあがり!

### 「たまり」って?

東海地方で作られている醤油で、とろりとして、うまみ・風味・色ともに濃厚。江戸時代中期までは醤油の主流だったらしい!

## 〇高浜とりめしの歴史!

今から約100年前の明治37年の日露戦争の時に従軍した加藤弥七さんが、にわとり孵化技術を持ち帰りました。農家の副業となり、現金収入源として碧海郡吉浜村に広がりました。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老鶏(成鶏)を貴重なタンパク源として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。



## 〇たかはまのとりめしの定義 (高浜とりめし学会が定義する「高浜とりめし」の条件です。)

- ①鶏肉と米を使った料理である。
- ②食材は、できるかぎり地元で調達する。

### ●地区によってレシピが違います!

養鶏業が盛んな高浜市吉浜地区。実はこの吉浜地区内の神社に昔から伝わる「とりめし」のレシピが納められています。ところが、八幡社(上地区)と神明社(下地区)でレシピの内容が違います。八幡社では、米と鶏肉を中心としたシンプルなもの、神明社では、これにしいたけ、人参や油揚げなどを入れるレシピとなっています。



## とりめし応援 ポロシャツ完成!

市役所でも職員みんなで、「とりめし」を盛り上げようと、とりめし応援ポロシャツを作成し、職員一人ひとりが応援の想いを込めて購入し、B-1グランプリまでの間、毎週水曜日(原則)に着用していきます。



市民サポーターとして私も「とりめし」を応援したいという方は...

市役所地域産業グループもしくは、高浜市商工会へ連絡してください。

### 今後の 主な予定

- 10月19日(土).....秋の鬼みちまつり参加
  - 10月26日(土).....高浜とりめし米収穫祭開催
  - 11月9日(土)・10日(日)・・・B-1グランプリin 豊川参加
- ※都合により変更となる場合があります。

今後の活動状況については、広報などで、随時、お知らせしていきます。

問合せ先 市役所地域産業グループ ☎52-1111(内線273)・高浜市商工会 ☎53-1827