

教室2 商品開発プロジェクト「地域食材でご当地バーガーづくり」 第2回レポート

教室2は、商品開発プロジェクト「地域食材でご当地バーガーづくり」。今回は、長浜・御畳瀬・浦戸地域をフィールドワーク。バーガーに使う地域食材と、商品開発のヒントとなるエピソードを探しに、教室の外へ飛び出しました。

気持ちのいい秋晴れの下、まずは歩いて御畳瀬を探索します。御畳瀬漁港の近くには、魚を求めてたくさんの鳥が旋回しているのどかな海沿いの風景が広がっています。



向かったのは御畳瀬の古民家を使ったコミュニティスペース「みなや」。運営者のひとり、高見さんにお話を伺いました。講師からの「バーガーに入れてほしい材料はありますか？」という質問には、「やっぱり御畳瀬の魚は使ってほしい」とのこと。漁業で栄えた御畳瀬地域ならではの食材です。

また、みなやにある、昭和40年頃の御畳瀬を写した写真集を見ていると、受講生から「この写真、小さい頃の私が写ってる！」という声。思わぬ発見もあり、ワイワイ賑やかなひとときとなりました。

次に、御畳瀬漁港近くの干物屋さんに向かい、お話を伺いました。御畳瀬で多く揚がるのは水深200メートル付近に住む深海魚の沖ウルメやメヒカリなど。晴天ということもあり、道沿いにたくさんの魚やイカが干してあって、とても風情のある景色でした。

その後は、車に乗って浦戸漁港へ。漁港には、浦戸で水揚げされる「どろめ」を獲る船も止まっていました。漁船に備えてある、どろめを獲るための目の細かい網は「パッチ」と呼ぶことを、地元から参加した受講生に教えてもらい、講師含め「へえ〜！」と感嘆。





ぐるりと長浜を周り、鎮守の森公園で長宗我部元親像を見た後、スーパーへ。

受講生には地元の方も地域外からの参加者もいるので、このスーパーが日常風景の人もいれば、珍しくてウキウキしている人も。「これは何?」「これは〇〇よ」と、受講生同士で教え合いながら、バーガーの具材を探します。

最後に教室に戻って、今日集めたキーワードをみんなで出し合いました。地域の食材は何が見つかったか、バーガーを食べてほしい人は誰か、その他に心に残ったことは何か…。集めたキーワードをもとに、それぞれのオリジナルバーガーを考えてくることが宿題です。次回はいよいよ、試作&試食です！

