

「じゃこカツ」 地域食材の 承継と発展

キラリ
光るまち

～じゃこカツを点から本格メニューへ～

「じゃこカツ」の名を初めて耳にしたとき「じゃこ天のカツ!」という驚きを隠せませんでした。誕生して5年余りでじゃこカツに関わった方々の熱意により市民に認知され、今ではすっかり愛媛の味として定着しました。そこで、この小さな「じゃこカツ」を通して地域食材・地域資源としての承継・発展、さらに観光への活用について考えてみます。

株式会社 日本政策投資銀行
松山事務所

主事 高田 名奈



「じゃこカツ」の誕生から定着へ

じゃこカツは2006年愛媛FCがJ2に昇格した際の記念としてまちづくりNPOイケメン連が地域食材のじゃこ天にヒントを得て考案した「じゃこかつバーガー」に端を発します。このイベントでの成功により「じゃこかつバーガー」が口コミで広まっていきました。

じゃこかつバーガーの知名度が上がるにつれ、より手軽に食べられるじゃこカツだけを単品で売り出す店がでてきました。じゃこカツは値段も量も手頃で、最近テレビ番組でご当地食材として紹介されたこともあって更にブームに火がつき、その人気とともに常時販売する店が増えてきました。



店が増えることで、混ぜ込む野菜の違い、じゃこのすり身の味が濃いものや混ぜ込んである野菜の味がしつかりするもの、厚みがあり食べ応え

があるものや薄くてさくっとしているものなど、味や食感などに違いがでてくるまでに至っています。

このように、地域食材の利用、手軽さ、店の増加や差別化商品の登場、タイムリーなPRなどの効果により浸透したといえます。

地域ぐるみによる承継と発展

じゃこカツがご当地グルメとして認知され、地域の本格メニューに発展するためには、地域ブランドとして確立している香川のさぬきうどんや広島のお好み焼きを参考にすれば、次のようなプロセスが必要になると考えます。

まず、地域の人がいるいろいろな店の食べ比べをすることで自分のお気に入りを見つけます。自分のお気に入りを周囲の人に伝え、聞いた人は食べ比べてまた自分のお気に入りのお味を探します。店もお客様の嗜好に合わせて商品開発など工夫を



していきます。

さらに、先輩格のじゃこ天も工夫を凝らしたレシピで家庭でも幅広く活用されているように、きっかけとなったまちづくりNPOイケメン連の「じゃこかつバーガー」やじゃこカツ販売店が提案している「じゃこカツとじ」など、新しい郷土料理として工夫していく必要があります。

じゃこカツは愛媛発の食材ですので、この愛媛で伝統を築き、郷土料理として承継・発展させていくためにも、地域ぐるみで時間をかけて育てていくことが大切です。

地域食材から地域資源へ

じゃこカツは地域食材としての発展過程に入りつつありますが、もう一歩進んだ地域資源への発展について考えてみます。

じゃこカツの「手軽さ」という強み、店の集積や差別化商品の登場などを活かして、店の「点」ではなく、店を含む広い「面」としてのマップを作成してみたらいかがでしょうか。店や売られているじゃこカツの特徴とあわせて、そのエリアのお勧めポイントを紹介することで、じゃ

こカツと周囲の環境とを結びつけるので

す。
例えば、伊方町の道の駅「きらら館」では雄大な景色を眺めながら、道後商店街では「道後温泉」という歴史的建造物を眺めながらまた足湯に浸かりながらゆつくり頬張ったり、食べながら商店街を見て回ったりできますとか、エミフルM S A K Iでは産直市に併設されている店がショッピングの合間の憩いの場所となっています、という感じですね。

地域の物語性をプラスしたり、上級者向けにおしゃれなカフェなど一見するとじゃこカツを売っていないような店を探すといった意外性を付け加えたりと内容に工夫もできるほか、じゃこカツとマップで両手が塞がってしまうため、じゃこカツを入れる紙や袋にマップを印刷することも一案です。

周辺環境と結び付けて地域に溶け込ませることが、地域資源への第一歩と考えます。

観光への活用と地域の協力

地域資源を観光に活用するという話をよく聞きますが、「食」の場合、食材だけでなくその食材に対する地域の思い入れ

が重要です。観光客は、食事とともに観光地ならではの賑わいや地元の人との交流、商店街の風景や電車の音など複合的に体験しているのです。

例えば「さぬきうどん」と名前がついたうどんは香川県外にもありますが、独特な麺のコシと製麺所ならではのセルフサービス、素朴な雰囲気や周囲の自然を眺めながら地元の方と語らいながら食すからこそ「さぬきうどん」です。

記憶に残っている「すべて」をもう一度体験するために再び訪れる、観光ではこのリピーターこそが重要です。

今はご当地グルメやB級グルメが全国でブームになっており、イベントに多くの観光客が押し寄せていますが、じゃこカツを一過性のものにせず伝統食材として次世代に繋げ、何度も愛媛に來てもらえるように地域全体で協力していくことが大切です。

