三重県 津市

2011年に「B-1グランプリin姫路」 に初出展しました

栄養価が高く、 思い出にも残る。 学校給食発祥

「津ぎょうざ」

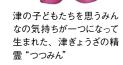


「津ぎょうざ」は直径約15mの皮を用いた大きな揚げ 餃子で、1985年頃、学校給食として津市内の小学校で 出されたのが始まりです。当時の給食の栄養士や調理員 が、育ち盛りの子供たちに、栄養価が高く、思い出に残 る給食を出そうとして、数個で一人分の餃子を、一個で 一人分の大きさにしましたが、大きすぎて給食室に焼け る器具がなかったため、揚げることになりました。

以後、津の子どもたちに大人気となったものの、小学 校でしか味わえなかったことから、津ぎょうざを懐かし



む声とともに、市民団体の「津市げんき大学」がご当地グルメ化を計画。給食のレシピを元に市内の食品事業者の協力を得て2008年の「津まつり」で初めて一般販売したところ、年配者には新鮮さを、若者には懐かしさを与え、大好評でした。



これを機に、計画を市内の飲食店等に説明し、普段から津ぎょうざの販売を開始、2010年には津市の活性化を目的に「津ぎょうざ協会」を設立。津ぎょうざの原点である給食として、市内の小学校で現在まで提供され続ける一方、27の協会員により様々な中身の津ぎょうざが作られ、津の人々の日常の暮らしにも浸透してきています。

2011年は「全国餃子サミット」の開催地となり、津ぎょうざ協会として初のB-1グランプリ出展も重なり、テレビ・新聞等でも全国規模で取り上げられました。津で育った子どもたちが、津ぎょうざをきっかけに「津はなんもあらへん」ではなく「津もええとこあるんやに」と思えるように活動していきます。

(執筆/津ぎょうざ協会事務局)

レシピ

津ぎょうざレシピ (学校給食オリジナル)

●材料(1個分)

豚ひき肉(すね肉) 24g、たまねぎ19g、にら7.6g、干しえび(さくらえび) 1.5g、にんにく0.3g、皮1枚、調味料A(おたふくしょうが0.3g、醤油1.2g、ごま油1.2g、塩0.42g)

●調理手順

①たまねぎ、にら、にんにく、しょうがをみじん切りにする。 ②干しえびは切る。

③豚ひき肉と①、②に調味料Aを入れ、よく混ぜ合わせる。

④皮で③を包む

(普通のぎょう ざのように)。

⑤130℃~140℃の油で揚げる(目安7分)。



原稿大募集

当コーナーではご紹介いただけるご当地グルメを募集しています。「わが町の自慢の逸品を全国にPRしたい!」という方は、ぜひ、本誌編集部までご一報ください。情報誌「ALPS」編集部 alps2@lifeplan.or.jp