



わが町、 グルメ自慢! ⑬

鹿児島県
指宿市



“湯のまち” 指宿 砂むし温泉との コラボグルメ (ご当地丼) 「^{おん}温たまらん丼」



2013年版のイベント特別メニュー
(カツオ南蛮バージョン)

指宿市は九州でも屈指の温泉地であり、中でも「天然砂むし温泉」は世界的にも類が少なく、観光客にも人気です。その砂むし温泉と丼をコラボしたのが「温たまらん丼」。砂むし温泉のある海岸一帯は約70～80℃のお湯が流れ、近くの源泉を利用して「砂むし温泉卵」を作ります。

卵はこだわりのさつま芋卵（ニワトリの餌にさつま芋とカツオの頭を砕いたものを混ぜて与えています。カツオの頭にはDHAが豊富に含まれていることから、栄養豊富な卵です）を使用。そんなこだわりの温泉卵と“美

味しくてたまらない”という言葉をかけて、温泉地ならではのご当地グルメ「温たまらん丼」が生まれました。

地元名物料理の開発と街の活性化を目的に商工会議所会員をはじめ、商店街、観光協会等が連携して開発し、平成21年に17加盟店にて販売スタート。ご当地グルメとして各加盟店（現在23店）で販売している他、各地イベントに参加しPR活動も行っています。

また、「温たまらん丼」以外にも「たまらん」シリーズとして、温泉卵と旬の野菜をコラボさせた黒豚料理「温たまらん豚^{とん}」や2つの原酒を絶妙にブレンドし35℃に仕上げた加盟店オリジナル「たまらん焼酎」を開発し地元の名物として商品化する等、様々な事業を展開しています。

(執筆/指宿商工会議所 永嶺義隆)



加盟店メンバー 愛称「プロジェクトEggs」

レシピ

“温たまらん丼” (カツオ南蛮バージョン)

【作り方】

- ①カツオを酒・醤油・みりん・生姜を合わせた調味料液に漬け込む
- ②漬け込んだカツオに片栗粉をまぶして油で揚げる
- ③玉ねぎ、人参、季節の野菜とマヨネーズでタルタルソースを作る
- ④ご飯に鰹節を和える
- ⑤揚げたカツオに甘酢あんをからませて、ご飯の上にのせる
- ⑥タルタルソースをかけて、温泉卵をのせる。その上に針のりを散らして完成!

※「温たまらん丼」は、砂むし温泉卵を共通に旬の地元食材（黒豚、オクラ、そら豆、魚介類 等）をふんだんに使った各店オリジナル丼です（黒豚丼・ロコモコ丼・オクラ丼・かつお角煮丼・黒豚チャーシュー丼などバリエーションは豊富です）。



県内の商店街グルメNo.1 決定戦
「show-1 グランプリ」 出店の様子

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