



網走ちゃんぽん研究会

【網走市】

はじまりは？

網走市と長崎県・雲仙市、それぞれの街で始まった「世界一の長さの焼きちくわ作り」に端を発し、長さを競う対決への発展、そこから二つの街の交流が始まりました。練り物の原料となる「冷凍すり身」発祥の街とされる網走市と、日本でも有数の練り物消費地である雲仙市による焼きちくわの長さ対決は、その後、人と人の交流となり、新たな展開として生まれたのが網走ちゃんぽんです。

雲仙市の「小浜ちゃんぽん」という有名なご当地ちゃんぽんを「網走の食材で作ったらどうなるだろう？」という話が持ち上がって、2011年に雲仙からの訪問団が来網し、初めて網走の食材でちゃんぽんを作ったことがはじまりです。2012年に様々な業種のメンバーが集まった任意団体として研究会が結成されました。



イベントへの出店

おもな活動



幼稚園での食育活動

地元の食材をできるだけ使用した「網走ちゃんぽん」を通じ、網走における食の豊かさを再認識し、地元の人のもとより広くたくさんの人に網走の食を知ってもらおう事を目的に活動しています。

網走ちゃんぽんは研究会が地域内外のイベント等に出店し提供しているほか、市内の飲食店とも連携。各店舗でオリジナルのちゃんぽんが提供され、参加店舗マップなども作成されています。

また、保育園や幼稚園などで食育活動を実施。ちゃんぽんに使われている網走産食材の話などを紙芝居を使って子供達に伝えています。

2014年には網走刑務所と連携し開発した専用井とレンゲの一般販売も開始しており、色々な方面で地域との連携も進んでいます。

ここが自慢

【具材たっぷり！ヘルシーな健康食】

網走ちゃんぽんには ①小浜ちゃんぽん用スープをベースに、しじみやホタテなど網走の恵みを加える ②市内蒲鉾業者4軒のいずれかの商品を具材に使う ③市内の製麺会社で作られる「専用麺」を必ず使う という、3つのルールがあります。こうして作られた網走ちゃんぽんは、野菜がたっぷり入っており、魚介のうま味が感じられるヘルシーな健康食とも言われています。市内の病院では入院患者への病院食としても採用されました。

将来的には各家庭でもちゃんぽんが食べられるよう、「50年後の家庭料理」を目指しています。



子供たちにも大人気

データ

■代表者：石原 基さん／設立：2012年／会員：20名

■連絡先：網走市字潮見323-61

■電話：090-8275-0178

■FAX：0152-67-8111

■HP：<http://www.abashiri-champong.jp>