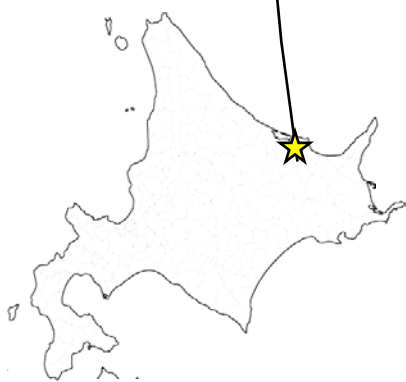


網走市



地元食材たっぷりの網走ちゃんぽん

「わが村は美しくー北海道」運動第8回コンクール応募団体

網走ちゃんぽん研究会

【網走市】

ちゃんぽんを50年後の家庭料理に

はじまりは？

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から、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。

おもな活動

網走ちゃんぽん研究会は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。



中学校での調理実習の様子

ここが自慢

【地元の食材たっぷりの美味しい健康食】

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市内竹中製麺で作られる「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「50年後の家庭料理」を目指しています。



イベント出店の様子

連絡先

代表者名：石原 基さん／設立：2012年／会員：20名

住所：網走市宇潮見323-61

電話番号：090-8275-0178

F A X：0152-67-8111

E-mail：info@abashiri-champong.jp

URL：https://www.abashiri-champong.jp