



摘菜芽里

つながり

秋号 2014

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報誌

地元の
農家さん
×
お肉屋さん

地元のおいしさがいっぱいだった 「はちもんコロッケ」誕生

「地元の食材を使った魅力ある商品を」と企画。
10月1日より精肉店5社、9店舗で売り出されます。

「はちもんコロッケ」 販売店のご案内

販売期間

2014年10月1日(水)～12月初旬まで

販売店舗

- 千成亭
- まるたけ 近江西川
- カネ吉山本(本店・八幡店・西ノ庄店)
- 近江牛総本家 肉のあさの
- 近江屋(休暇村本店・八幡堀店・愛菜館店)

*販売店の詳細は裏面をご覧ください

新鮮で良質な地元食材のおいしさに改めて気づいていただくと同時に、新ブランド商品として、観光としても街の活性化につながればと期待を寄せています。

この秋に市内の9店舗で販売を開始します。

地元農家と人気店がコラボ
「はちまんコロッケ」
味もいろいろ

1 千成亭 八幡堀店

大杉町12
9:00～18:00 定休日/火曜日

近江牛の量も
サイズも大満足!

お肉の量がなんといつものコロッケの2倍!1個でも食べ応えがありボリュームNo1。とっても満足できます。

1個... ¥200

2 まるたけ 近江西川

仲屋町中17
9:30～19:00 定休日/火曜日

昔懐かしい
お肉屋さんの味

素朴だけれど毎日食べても飽きのこない昔ながらのお肉屋さんコロッケ。地元で育てられた野菜の風味も生きています。

1個... ¥70

3 近江牛総本家肉のあさの

上野町25
9:00～18:30 定休日/水曜日

お肉も野菜も
こだわった特別な味

近江牛の「すね肉とすじ肉」をたっぷり使用。地元産のじゃがいもは「きたあかり」を用いたクリーミーな味わいのコロッケ。

1個... ¥60

4 近江牛販売「村のお肉屋さん」

沖島町宮ヶ浜(休暇村近江八幡西館玄関横)
8:30～18:00 定休日/なし(不定休) ※事前にお問合わせ下さい。

コクのある
本格的なコロッケ

中身は近江牛をたっぷり使用しコクがあり、ころもはサクサク食感の冷めてもおいしい毎日食べたいコロッケです。

5 近江牛メンチカツの店 近江屋 八幡堀店

大杉町33
10:30～16:00 定休日/火曜日

6 びわこだいなか 愛菜館村のお肉屋さん

大杉町450-5
定休日/なし ※年末年始等は除く
冬季(9月～4月) 9:00～18:00
※対面販売は17:00までとなります。

「はちもんコロッケ」販売店のご案内

7 カネ吉山本 本店

鷹飼町558 9:00～19:30
定休日/なし ※10月28日(火)臨時休業

8 カネ吉山本 八幡店

為心町上30 9:00～19:00 定休日/水曜日

9 ころっち 西ノ庄店

西庄町1250 10:00～19:00 定休日/火曜日

おいしさいろいろ
一つひとつ個性のある
コロッケを食べくらべて
みてね。

地元野菜の
旨味たっぷり

紫色のじゃがいもをはじめ、信長葱などを使用した提携先の山梶農園とのコラボコロッケ。季節ごとに変わる野菜の旨みを楽しめます。

地図: 近江八幡市内の「はちもんコロッケ」販売店と生産店の位置関係を示す地図。近江八幡駅を中心に、周辺の主要道路と店舗の位置が示されている。

抽選で9名様に当たる! 近江八幡産 野菜BOX

近江八幡の新鮮野菜直売所
「きてかーな」「愛菜館」「大中グリーン工房」
から旬の野菜をプレゼント!

きてかーな 多賀町872

9:00～18:00(定休日 水曜日)
TEL 0748-32-0111

愛菜館 大中町450-5

夏季(5月～8月)9:00～19:00
冬季(9月～4月)9:00～18:00
TEL 0748-33-3580

大中グリーン工房 大中町510

9:00～17:00(営業日 毎週日曜日)
TEL 090-7757-0841

応募方法

官製ハガキに住所・氏名・年齢をご記入いただき、下記宛先までご応募ください。
当選者には当選通知をお送りいたしますので、その通知をご持参上、指定の場所まで受け取りにきてください。
応募締切/2014年11月30日(到着分有効)
〒523-8501 滋賀県近江八幡市桜宮町236番地
近江八幡市都市産業部産業振興課内「摘菜芽里 秋号 プレゼント」係
<個人情報管理について>取得いたしました個人情報は、「摘菜芽里」プレゼントの抽選のみに使用いたします。
その他の目的には使用いたしません。

●編集後記
今回農家とお肉屋さんを繋いだのは、おらずにオヤツに大活躍、みんなが大好きな食べ物。この機会にコロッケを食べながら、改めて近江八幡観光なんて素敵ですね。
今回の企画から、コロッケが八幡名物となり、生産者の顔が見えてお互い安心できる野菜の取引が、これ限りでなく広がって行くことに少しでも貢献できればと思います。
今回の取材に快く協力してくださった方々ありがとうございました。(KM)

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報誌「摘菜芽里」
2014年秋号 No.9 平成26年10月1日発行 発行/近江八幡市水郷の食材と食推進協議会
〒523-8501 滋賀県近江八幡市桜宮町236番地 近江八幡市都市産業部産業振興課内
TEL 0748-36-5517 FAX 0748-32-5032 http://www.facebook.com/423777600992683
よし筆題字/造形作家 藤田 丈
題字・記事・写真・イラストなどの無断転載を禁じます。

近江八幡こだわりの食材

コロッケの歴史

コロッケのルーツをご紹介します。

1872年以前
▼ 地球上にコロッケという食べ物が誕生。

1872年
▼ 文献にはじめてクロケットが登場。

1887年
..... 日本にクロケット(クリームコロッケ)が伝来。
..... 日本で乳製品の加工技術が普及していなかったため、
..... ポテトを使ったコロッケが発明されたと考えられる。
..... (注:オランダには1909年にフランスからクロケットが
..... 伝来した記録が残っているためオランダ説は考えにくい。)

1887年
▼ 富裕層向けにレシピ公開

1895年
..... クロケット=クリームコロッケ、コロッケ=ポテトコロッケの
..... 別メニューとして大衆向けにレシピが公開される。

1917年
..... コロッケの唄大流行
..... この時期に大正の三大洋食に仲間入り。
..... (コロッケ、ピフテキ、トンカツ)
..... 当時の売価はコロッケ:25銭、ピフテキ:15銭、トンカツ
..... 13銭とコロッケの1人勝ち

1953年
..... 学校給食用としてコロッケの冷凍食品が開発される。
..... (第1次コロッケ産業革命)

どうです!?コロッケが普及した当時は高級な料理だったとか、コロッケの唄が大流行したことがあるとか...意外な事がたくさんあります。大流行したコロッケの唄、聞いてみたいですね。

引用:一般社団法人日本コロッケ協会ホームページ(<http://www.croquette.jp/>)



おいしい笑顔がつながる 近江八幡グルメストーリー

地元農産物をより多くみなさんに
味わっていただき、地域をより
元気にしたいと企画された
「はちまんコロッケ」の取り組み。
野菜ソムリエの藤岡いづみさんを
コーディネーターに、生産者とシェフ、
それぞれの立場からその意気込みを
語っていただきました。

地元の
農家さん
×
お肉屋さん



桂田 流通経路が短いから、新鮮で良質のものが手に入ります。それに地元農家の方々は農業を盛り上げたいという熱い思いを抱えた人ばかりで、応援したくなるんですよ。山梶さんなんか、他の農家さんの作物まで持ってきて、どんどんつなげてくださったし。

垣見 うちも多品種少量生産。レストランのおつきあいなどで需要をみながらつくっています。その模索の最中にお聞きしたお話だったので、ここからの農家の新たな展開につながればと期待しています。

**愛され親しまれる
八幡ブランドを
地域から全国へ**

藤岡 「はちまんコロッケ」に期待されることは。

垣見 地産地消で市民の方に地元の食材のおいしさに改めて気づいていただくことはもちろん、観光地などでもアピールして、外へ広げるきっかけにもできればいいですね。

山梶 新しいブランドとして印象づけるには、街の演出も含めたストーリーづくりが欠かせません。行政、生産者、料理人、店舗が一体化することで地域おこしにつながり、賑わいをつくれる。「はちまんコロッケ」がB級グルメとして地域に愛され、全国に広がるくらい発展させたいですね。

桂田 素材に込められた生産者さんたちの思いを詰め込んで、より多くの人に伝えることができればいいなと思っています。

藤岡 これをきっかけに新しい近江八幡ブランドとして定着すると素晴らしいですね。今後の展開を楽しみにしています。

**各店が味に素材に
こだわったコロッケ**

藤岡 参加される各店がそれぞれ生産者さんとタッグを組んだオリジナルのコロッケが楽しめるというところに、今からワクワクしています。みなさん日頃から地産地消に貢献しておられますが、こういった試みのご経験は。

桂田 ほとんど初めてです。ただ、私は山梶さんとは長いおつきあいですので、今回も安心して素材の相談ができました。

山梶 私はJA勤務時代から農家が潤うものづくりを考えていて、就農後も常にその課題を抱えながらやってきました。そのひとつの成果が信長葱で、今後の展開も含めて常に試行錯誤を続けています。そんななかで貯蔵に適したじゃがいもの品種を調べていました。お話をいただいた時、偶然にも選んだ3種を作付けたところだったんです。地域のお役に立てるならと、予定を変更してその半分の提供することになりました。

藤岡 信長葱も提供されるんですか。

山梶 それが、スタート時期には間に合わなくて。

桂田 じゃがいも以外の素材に関しては、その時期に入手できる地場野菜から最もふさわしいものを吟味して取り合わせながら、柔軟に第二弾、第三弾と変化させていこうと思っています。

垣見 こういった取り組みが行われることは一生産者としても期待するところ



生産者 山梶 浩充さん
17年前、JA職員から生産者に転向しゼロから農業をスタート。地産地消を積極的に推進する一方、安土信長葱の全国展開を目指す。

生産者 垣見 治夫さん
安土町大中の垣見農園に生まれ育つ。幼い頃から家業に親しみ、就農を視野に入れた自動車会社に5年間勤務。結婚を機に就農し、20数年がたつ。露地野菜を主として、多品種を手がける。

シェフ 桂田 真一さん
彦根プリンスホテル、カネ吉ヤマモトフーズ系列レストランの料理長を経て15年前よりレストランティファニー総料理長を務める。積極的に地元食材を採用、素材を活かした近江牛の料理を追求する。

コーディネーター 藤岡いづみさん
子育てを通じて食の大切さを実感し「野菜ソムリエ」をはじめとする食の資格を取得。生まれ育った野洲の地で自ら野菜を作りながら、その知識と腕を生かして多彩に活躍中。

**おいしいの鍵は
地産地消にあり？**

藤岡 桂田さんは以前から地元の野菜を使っておられるのですが。

藤岡 お店をまわってそれぞれの「はちまんコロッケ」を食べ比べるのも楽しそうですね。

です。なにせ作物をつくることに精一杯で、消費者においしい食べ方を広めるまでは手がまわらなくて。やはり料理は料理のプロにまかせるのが一番。素材の可能性を広げていただけることをたいへん幸せに思います。

