

松江市 報道提供資料

令和 6 年 8 月 19 日

件名

松江市地域活性化起業人発案 小泉八雲没後 120 年企画
『現代によみがえる 八雲のお気に入り料理』

内容

2022 年 12 月より、東京の(株)ぐるなびから松江市産業経済部商工企画課に派遣されている、地域活性化起業人(寺島 奈実)が、松江市地域おこし協力隊・商工会議所内団体『MATSUE 流の会』とタッグを組んで、小泉八雲没後 120 年を記念したグルメイベントを企画しました。

キックオフイベント

令和 6 年 8 月 28 日(水)11 時 30 分～12 時 15 分予定 (松江市長・小泉凡氏出席)

場所

『Glocal space &(アンド)』 島根県松江市灘町 103-14

内容

1885 年に出版された小泉八雲著書の『クレオール料理(La Cuisine Créole)』のレシピの中から「とてもおいしいオムレツ」を、松江市地域おこし協力隊の仲田氏が調理、松江商工会議所内団体『MATSUE 流の会』会長の高橋幸治氏制作のヘルン皿に盛り付けてご提供します。
更に、本イベントのために特別に作られた仲田氏のオリジナル料理「おつまみみ」も登場します。

添付資料

あり

【問い合わせ】

松江市地域活性化起業人 寺島 奈実 (070-4127-7419)

松江市産業経済部商工企画課特産振興係 山崎、久保田 (0852-55-5978)

ちいきかっせい かきぎょうじん

地域活性化起業人発案事業

小泉八雲没後120年企画

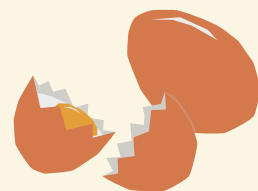
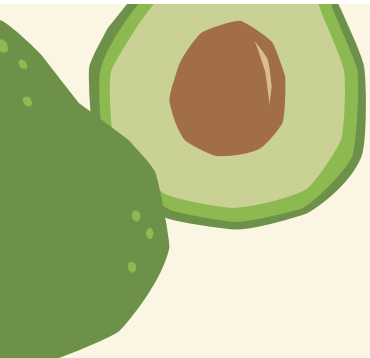
＼現代によみがえる／

八雲のお気に入り料理



株式会社 ぐるなび
食と観光事業部
寺島 奈実





地域活性化起業人とは？

総務省の制度で、地方公共団体へ三大都市圏に所在する民間企業等の社員を一定期間派遣し、そのノウハウや知見を活かしながら地域独自の魅力や価値の向上等につながる業務に従事してもらい、地域活性化を図る取り組み。

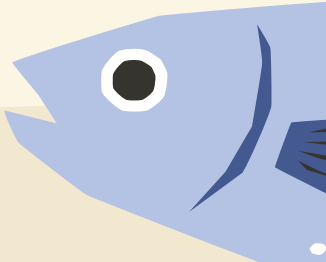
松江市では2022年12月に、(株)ぐるなびより社員1名を産業経済部商工企画課に受け入れ、松江の特徴を生かした商品開発を行っています。

小泉八雲没後120周年企画としては、

第一弾：怪談×和菓子のコラボ「かっぱふえ」「雪女プレート」

第二弾：怪談×日本酒×工芸のコラボ「怪談おちょこで楽しむ八雲の思い出酒」をリリース。

第三弾となる今回は、地域活性化起業人×松江市地域おこし協力隊×MASTUE流の会がタッグを組んで、小泉八雲の料理好きな一面をPRする企画です。





1, 企画の背景

『怪談』や『知られぬ日本の面影』などの著者として有名な小泉八雲ですが、実は、料理本も生涯で1冊出版しています。それが、1885年に出版された『クレオール料理（La Cuisine Créole）』です。クレオール料理とは、アメリカのルイジアナ州ニューオーリンズ地域を中心とした複数の食文化の融合によって生まれた料理のことを指し、この本の中では、ザリガニのビスクや蟹のガンボなど地元の家庭料理が数多く紹介されています。

小泉八雲は、フランスやスペイン統治時代の影響を色濃く残すニューオーリンズの混淆文化(こんこうぶんか)に魅了され、1877年から1887年までの10年間を過ごしました。

今回の企画では、小泉八雲のお気に入りクレオール料理のレシピを、松江市地域おこし協力隊である仲田シェフに再現していただきました。盛り付けに使用するお皿は、松江の特産品開発・認知拡大に努める松江商工会議所内団体『MATSUE流の会』会長の高橋幸治様に制作を依頼した『ヘルン皿』です。また、仲田氏には今回のイベントの特別メニューとして「耳」モチーフのお料理もリクエスト。7月に関係者でメニュー開発&試食会を行い、意見を出し合いながら「おつまみみ」を完成させました。



2, ご協力いただいた方々

松江市地域おこし協力隊 きしもと ひろみ 岸本 廣美氏



令和4年度地域おこし協力隊で、松江工芸の魅力発信事業を担当。
今年1月には、古民家をリノベーション。松江の工芸品と食の魅力を伝える『グローカルスペース&』をオープン。店内には、松江の工芸作家さんの器が並べられており、お客様ご自身で選んでいただいたお気に入りのお皿でお食事を楽しんでいただけます。

松江市地域おこし協力隊 なかだ ゆうき 仲田 悠生氏



令和5年度地域おこし協力隊で、食を通じた地域活性化に取り組んでいます。
フレンチ・イタリアンをベースに、野菜を中心とした日本の食材を使った料理が得意。今回は、『クレオール料理 (La Cuisine Créole)』に書かれた八雲のお気に入り料理と、オリジナルの耳料理の調理をご担当いただきました。

出雲本宮焼高橋幸治窯 たかはし こうじ 高橋 幸治氏



松江の特産品の開発や認知拡大に努める松江商工会議所内の団体『MATSUE流の会』会長。
第二弾怪談グルメの際は、『怪談おちょこ』の制作を担当していただきました。今回は、仲田さんのお料理に合わせた『ヘルン皿』と、おつまみ用に耳なし芳一の琵琶をモチーフにした小鉢兼徳利を制作していただきました。

3, お料理の説明

とてもおいしいオムレッツ

『クレオール料理 (La Cuisine Créole)』掲載の、小泉八雲が大好きだった卵を使ったお料理。

最初に白身と黄身を分けてから溶きほぐし、細かく刻んだエシャロットとパセリを入れます。小泉八雲のこだわりポイントは、決してひっくり返さないこと。上は半熟、下は美味しい焦げ目をつけます。

ソースは、同書の中から、「トマトソース(こくがあっておいしい)」をチョイス。

トマト缶ではなく生のトマトを使うのがポイント。エシャロットや生ハムが入っており、本の中では「スープストックでのばす」と書いているところを、仲田氏は山陰の魚介の出汁を使って松江風にアレンジしてくださいました。



3, お料理の説明

おつまみみ

耳なし芳一の耳をモチーフにした、おつまみ。

一目見て怪談グルメと分かるお料理を提供したいと思い、起業人から「耳ぜんざい」をリクエスト。そこから、耳パスタ、耳ニョッキなど様々なアイデアを経て、最終的にこちらの『おつまみみ』に決定！

永江製粉の松江産そば粉とだんご粉に水とオリーブオイル、塩を加えてこね、耳型に抜き揚げます。

ほんのりとした塩味と、そばの風味が絶妙にマッチしていて、日本酒やビールにもよく合います。



4, お皿の説明



ヘルン皿

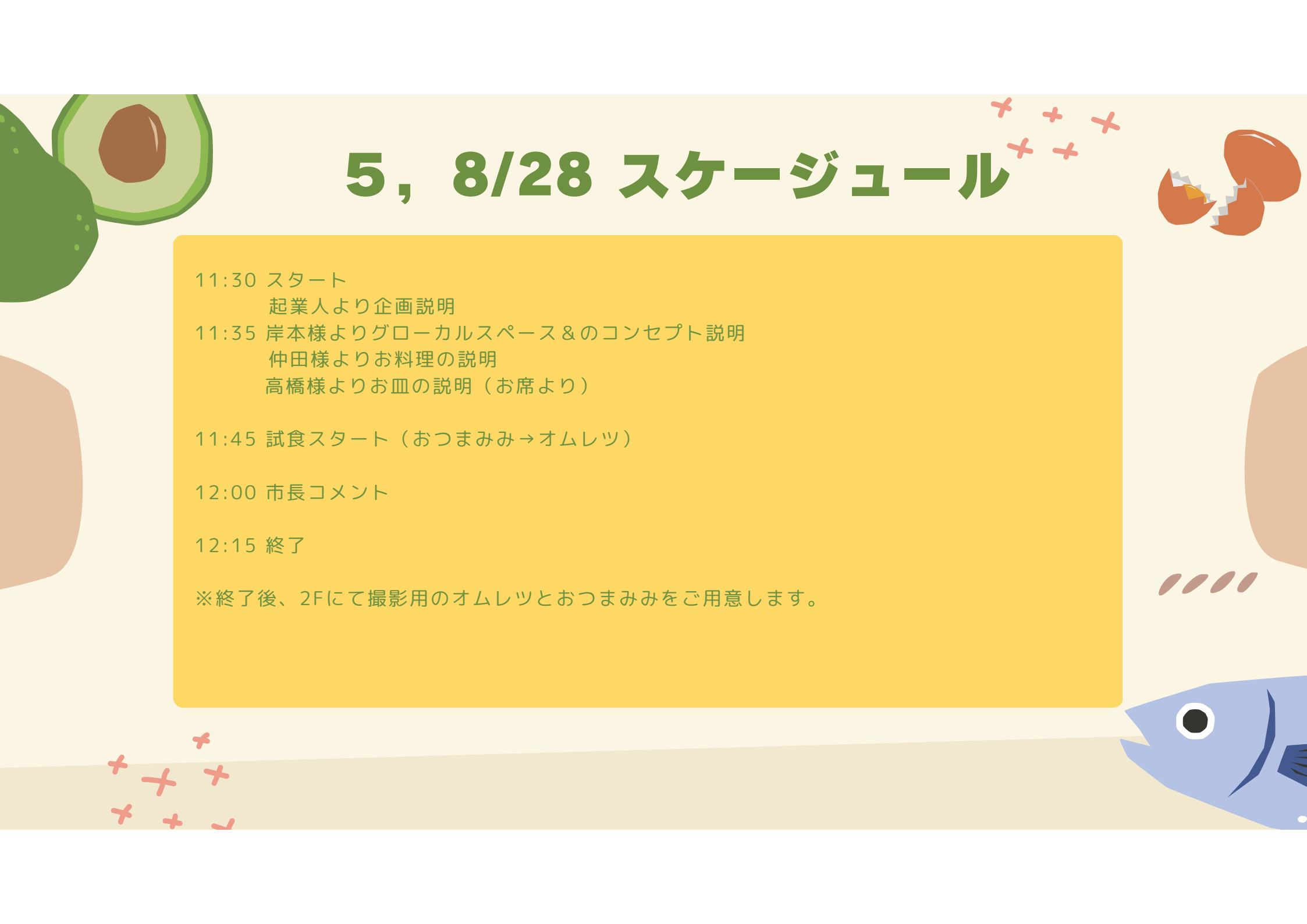
小泉八雲の後ろ姿が描かれた7寸皿。
元々はベージュで制作予定でしたが、「それではオムレツの色が綺麗に見えないのではないか？」ということで、卵の黄色が映える黒×紫の色合いに変更してくださいました。



耳なし芳一の琵琶皿

耳なし芳一が持つ琵琶を表現した蓋つきの小鉢。
おかずやお惣菜を入れることはもちろん、徳利としても利用可能です。





5, 8/28 スケジュール

11:30 スタート

起業人より企画説明

11:35 岸本様よりグローバルスペース&のコンセプト説明

仲田様よりお料理の説明

高橋様よりお皿の説明（お席より）

11:45 試食スタート（おつまみみ→オムレツ）

12:00 市長コメント

12:15 終了

※終了後、2Fにて撮影用のオムレツとおつまみみをご用意します。

6, 8/28の席次

小泉凡先生

小泉祥子様

上定市長

永江製粉
永江社長

高橋幸治様

高橋幸治様奥様

寺島

岸本様

仲田様

キッチン

入口

※当日の状況により変更になる可能性があります。

7, 基本情報

場所：『Glocal space & (アンド)』
島根県松江市灘町103-14

期間：2024年8月29日より販売開始

金額：オムレツ1,500円（込）
おつま耳300円（込）・生ハム付500円(込)

備考：2Fのイベントスペースでは、『MATSUE流の会』の
怪談や小泉八雲モチーフの作品が展示販売されています。

