

「玉島おでん」販売のご協力について (お願い)

玉島商工会議所 観光開発委員会
委員長 滝澤 昭彦

B級ご当地グルメで町おこしをしようという動きが全国各地で見られる中、玉島においても「玉島おでん」を新名物にし、地域の活性化につなげていきたいと考えております。

※B級グルメ＝贅沢でなく、安価で日常的に食される
庶民的で馴染みのある飲食物のこと
味がB級という意味ではありません

なぜ「玉島おでん」なのか

玉島では、明治時代には玉島港周辺で水揚げされた魚を使ったちくわなどの水産練り製品の工場や、醤油などの醸造工場が点在していました。また、採卵養鶏場がたくさんあり、大根の産地でもあるため、おでんの具材に大変恵まれた地域であります。その地域の特性を生かした「玉島おでん」を地区内外に発信していきたいと考えています。

「玉島おでん」を販売するには

玉島地区内の方で、別紙に書いてある玉島おでんの趣旨に賛同していただける方であればどなたでも結構です。

別紙署名欄に署名捺印していただき、玉島商工会議所に持参してください。

「玉島おでん」として販売する条件は

玉島の工場で製造された水産練り製品の「カステラ」が入っていれば「玉島おでん」として販売できます。その他の具材や味付けなどは各店舗でご自由に販売してください。ただし、可能な限り玉島産の食材を入れて下さい。

【問い合わせ先】

玉島商工会議所 総務課
TEL 086-526-0131
FAX 086-525-0230

【協力団体】

玉島おかみさん会、玉島湊保勝会、玉島みなと若旦那会、
玉島商工会議所青年部、倉敷市



《玉島おでん》

Catch コピー

玉島の歴史・食材・そして人情 玉島丸ごと使いました！

○ストーリー

瀬戸内海の恵みを受け、昔から海産物が豊富に獲れていた、港町玉島。

明治時代には既に、玉島港周辺で水揚げされた魚を使った水産練り製品が生産され、お祝いの席には、紅白の蒲鉾が並べられる風習がありました。

そんな水産練り製品の製造がより一層盛んになったのは、戦後の食糧不足の時代。

貴重なタンパク源として、ちくわ等の水産練り製品を作るための工場は、玉島黒崎地区を中心に、またたく間にその数を増やしました。黒崎地区を中心とした玉島南部は水産練り製品の一大産地となり、瀬戸内海の恵みを受けた素材が織り成す味は、地元玉島だけでなく、多くの人から愛され続けてきました。

一方、玉島の丘陵地は、温暖な気候を生かし、旧来より桃やブドウ、大根等の県内有数の生産地であり、玉島の町は、いわば「半農半漁」の町として、備中玉島港の築港以来大いに栄え、この営みは現在でも続いています。また歴史のある味噌・醤油・酒等の醸造工場が点在し、養鶏場もたくさんあり、図らずも玉島地区は、おでんの具材の宝庫であったのです。

○目的

私達はこの玉島地区の特性を生かし、地元産の具材をふんだんに使った独自のおでんを開発、「玉島おでん」と名付け、玉島の地名を少しでも多くの人に知って頂き、地域を活性化させるため、「玉島おでん」を普及させていこうと考えています。また、玉島おでんを普及させることで、玉島の食の魅力により、玉島と他地域との交流人口を増やしていく事を目的としています。

○テーマは「連携」と「競争」

「玉島おでん」を普及させるという目的に関しては、全員が連携して取り組みますが、独自のおでんの開発という部分では、お互いが切磋琢磨し、より完成度が高い、各店舗独自の「玉島おでん」の完成を目指します。これにより、多種多様な味、食べ方のおでんが出来上がり、食べ比べの楽しみも広がります。

○玉島おでんの定義

玉島の工場で製造された「カステラ」が入っている。

私は、上記玉島おでんの趣旨に賛同します。

店舗名：
(団体名)

住 所：

おでんの特徴：

氏名：

