

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、玉島の北部は、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

玉島の工場生産された「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：

