

和、洋、中…4種のホタテ丼

木古内どんぶりお披露目

北海道
新幹線

【木古内】町は2月28日、町中央公民館で「木古内どんぶり」候補作の町民試食会を開催した。2015年度の北海道新幹線木古内駅開業をにらみ、木古内の食をアピールしようとする町民の熱意がうかがえる。町内や函館などから参加した

250人が、和風や中華風など四つのホタテ丼を味わった。

貝柱が大きくプリプリ感の強い町内産ホタテをメイン素材に、町内産ナガイモ、ふっくらりんごを使用し、町内4飲食店が考案した。この日出品されたのは「ホタテとオムレツの中華あんかけ風」「ホタテ山わさび醤油漬」「和風ホタテ」とある。(久田徳二)



函

館新開

2010年(平成22年)3月2日(火曜日) (12)

木古内どんぶり 大盛況

【木古内】北海道新幹線の新駅開業を控える木古内町を「食」で盛り上げようと、商工会などが昨年9月から開発を進めてきた「木古内海山(かいせん)どんぶり」の試食フェアが2月28日、町中央公民館で開かれた。特選のホタテをメイン食材に使用した4種類の候補丼を味わおうと、町内外から約250人が集まりにぎわった。(小杉貴洋)

一般を対象にした試食会は初めて。開発経緯を紹介するとともに、アンケートで意見を募り、どんぶりの完成度を高めることが目的。

食材にホタテのほか、ふっくらんごや長いもなどの地産地消を意識した地元の特産品を使用し、町内の4飲食店が試作を重ねてきた自信作が登場。野菜を使った中華あんかけ風の「ホタテとオムレツのあんかけ風どんぶり」、酢飯にひじきをまじせたご飯に



候補の4品 初の試食フェア

たくさんの人たちが詰めかけた木古内どんぶり試食フェア

ソースがたまらない「和風ホタテトロロどんぶり」、チリソースと温泉玉子の相性ぴったりな「ホタテチリソース風どんぶり」の計4品。丼を配布するテーブルの前には、100人以上の列ができ、町民らが並び付け作業などに大忙しだった。

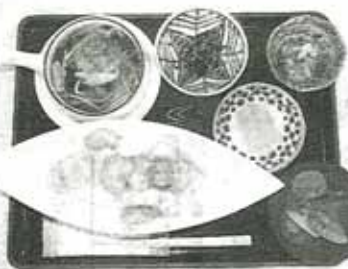
試食した来場者はからは「どれか一つは選べない」とのうれしい悲鳴。町内に帰省中の奥井美穂さん(24)は「どれもおいしかった」としながら「少し重たい感じのものもあったので、もう少し年配者にも受け入れやすい工夫も必要かも」と鋭い指摘をしていた。

町産業経済課の新井田勝幸課長(55)は「予想を超える反響がうれしい。ア

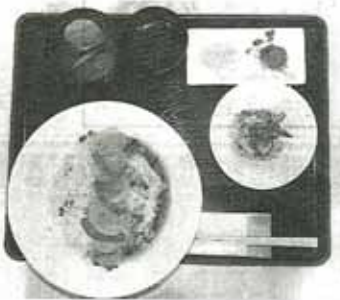
町内外250人 アンケートも

特製醤油に漬け込んだホタテが絶妙な「ホタテ山わさび醤油漬風どんぶり」、長いもの食感とわさび味のデリ物の即売会ブースも設けられ、多くのけたいと指摘を語っていた。

このほか会場では、地元名物「こうしん」などの無料サービスや農水産物の即売会ブースも設けられ、多くのけたいと指摘を語っていた。



■ホタテとオムレツのあんかけ風どんぶり



■ホタテ山わさび醤油漬風どんぶり



■和風ホタテトロロどんぶり



■ホタテチリソース風どんぶり