

# 庄原市の新たな「食」を生み出す



## ～『庄原焼き』の誕生～

集まったメンバーは会議室を離れた後も、市内の飲食店を舞台に熱い議論を展開。そこでよく利用していたのが、お好み焼き店「お好み家 ほっ！」でした。そこで思いついたのが「ロータリー焼き」というもの。「広島といえばマツダ。マツダといえばロータリーエンジン。これをイメージしたお好み焼きを作ってほしい」とマスターに頼んだのが始まり」と当時同部の部長だった西田学さんは振り返ります。

**そ**れは平成21年春のこと。「庄原市を元気にしたい。何か青年部会できないだろうか」。庄原法人会青年部会のメンバーから上がった声がかきつけていたメンバーは、何とか庄原を盛り上げたいとの思いから、知人や友人、県立広島大学庄原キャンパスの学生などに声を掛け、地域活性化について話し合いを始めました。

市内には国営備北丘陵公園という県内でも有数の集客施設があり、毎年40万人を超える観光客が訪れているもの、そこから市内まで足を伸ばす人が少なく、何とか市内に誘客できないかと模索する中で着目したのが、ご当地グルメでした。

思いは「庄原を元気に」

**こ**の提案に店主の吉山定男さんは最大限の努力で応えます。いつもみんなの話が聞こえ、その熱意を感じ取っていた吉山さんは「何かあれば協力したい」と常々思っていました。「ロータリーエンジンですぐに思い浮かんだのが三角型のパーツ。おにぎりのイメージがピタッときた」と、おにぎり入りお好み焼きを考案。吉山さんは、もともと庄原のコメのおいしさに感動し庄原産米を使うお好み焼きを考えていたことから、すぐに試作品が完成。その後、試食と改良を重ね、半年以上かけて現在の形に完成させました。

それと同時に、市、商工会議所、商工会、観光協会にも呼びかけ「庄原焼きプロジェクト連絡会」を設立。そして、平成22年7月3日に開催された下本町商店街の七夕まつりで『庄原焼き』は待望のデビューを飾りました。

### 待望のご当地グルメが誕生

**『庄原焼き』**  
広島風お好み焼きの「肉玉」をベースに、ソバの代わりに「庄原産の米」を使い、ソースの代わりに「ボン酢」で仕上げます。素材本来のうま味が味わえ、さっぱりと食べられるのが特徴。



開発当初のメンバー。右から倉田洋二さん、大歳龍さん、重信優さん、今岡哲也さん



平成22年7月下本町商店街七夕まつりで初登場



# の挑戦

shobarayaki - no - chosen

Special feature  
特集 1

# 庄原焼き

誕生して4年を迎えた『庄原焼き』。5月25日、26日に開催された「2013近畿・中国・四国B・1グランプリin津山」に念願の初出展を果たしました。

今月は、庄原オリジナルのお好み焼き『庄原焼き』と、庄原焼きに情熱を傾ける人たちの挑戦に迫ります。



# 庄原市の新たな「食」を売り出す



## ～『庄原焼き』を 広める～

### HIROMETAI 結成

**ま** ずは庄原焼きを食べてもらえる店が必要だと、「庄原焼きプロジェクト会議」が中心となって市内のお好み焼き店を訪問し参加を打診。趣旨に賛同した6店の協力を得て「庄原焼き」の提供が始まりました。

お好み焼き「ご飯」と「ポン酢」という組み合わせが珍しいこともあり、多くのメディアで取り上げられ、市内でも話題に上るようになりました。そして、庄原焼きが県内に広く知られるようになったイベントが、誕生して3ヵ月後に開催された「広島てっぱんグランプリ」。そこでいきなり準優勝し、一気に知名度がアップ。そこから各地のイベントへの出展依頼が舞い込みました。「庄原焼き」を求めお客さんも市内に急増し、その効果を実感したプロジェクト会議は、さらなる普及に向けて「庄原焼きHIROMETAI（現在は「庄原焼きプロジェクトこめぼんズ」に改称）を結成し、活動を加速。翌年の大会では見事優勝を果たしました。



第1回広島てっぱんグランプリで準優勝。表彰を受ける西田会長

これまでの出展数は、平成22年10月～平成25年5月末で47日間、参加スタッフは延べ471人に上ります。西田さんは「毎月1回以上のペースにもかかわらず、常に10人前後の必要人数が揃う。そこは素直にすごいと思う。最初はみんな素人だったが、今ではすぐにも店を出せるくらいのプロ級のメンバーもいる」と胸を張ります。そして次なる目標として掲げたのが「B-1グランプリ」への出場です。



カーブ公式戦庄原の日にマツダスタジアムのコンコースに店を構え販売。スライリーも応援に駆け付けた



広島てっぱん同盟結成 イベント出展で、他の出展団体との交流も生まれている。西田会長の呼びかけで、ご当地お好み焼きの普及に取り組んでいる、庄原、尾道、三原、府中、竹原の5市の市民団体で「広島てっぱん同盟」を結成。お好み焼きに欠かせない「鉄板」をキーワードに、それぞれのご当地お好み焼きを広くPRし、地域の魅力を発信している。調印式には湯崎英彦広島県知事も同席

### ご当地グルメの登竜門

**目指すはB-1グランプリ本戦出場**  
今、空前のご当地B級グルメブームとなつていきます。その火付け役となつたのが平成18年から開催されている「B-1グランプリ」。全国各地からご当地グルメが結集し人気を競う大会で、その巨大な集客力で絶大なPR効果が期待できることから、この「B-1」に参加できることが一つのブランドになっていきます。



初のB-1グランプリ支部大会出場に向けた練習会の様子



平成23年に開催されたB-1グランプリ姫路大会に出展した、備後府中焼きを広める会を現地で応援

**B級グルメとは？**  
高級な食材を使用し、一流のサービスを提供する料理を「A級」と呼ぶのに対して、日常的に食べられている安くて庶民的なおいしい料理を「B級」グルメと呼んでいる。

会議はこうした活動の実績が認められて本年2月、全国で77番目の団体として準会員加盟が認められました。これによってB-1グランプリの支部大会への出展ができるようになりました。「目標はあくまで全国大会。そのためステップとして、しっかりと経験を積んで帰りたい。そして近い将来B-1グランプリの支部大会を誘致して、市民の皆さんに喜んでもらえたら」とメンバーの気持ちも高まっています。

### 目標はB-1本戦、目的は庄原市を元気にすること 目的達成のための目標を一つ一つクリアしていきたい

庄原焼きを売るというのは「庄原をPRすること」が目的です。B-1に出ることもそうです。庄原の認知度を上げ、庄原に来てもらい、庄原焼きを食べてもらおう。そこから市内の観光消費額アップにつなげられたら。そんなふうと思っています。

ただ、食べに来てもらったときに庄原焼きを紹介できる人がどれくらいいるか。

庄原焼きは昔から根付いているわけではないので、市民の人は庄原焼きの名前は知ってはいるものの、実際食べたことがない方がたくさんいます。これを変えるには庄原焼きを扱う店舗が増えることも必要です、普段の食卓に「庄原焼き」が

上がるように普及に力を入れる必要があります。子どもたちが普段から食べていけば、20年も経つと地域の味になると思うので、保育所のイベントに伺ったり、市内でPRしたりする活動に力を入れていきたいと思っています。

とにかく庄原を元気にしたい。私たちはその思いを胸に庄原焼きを広める活動をしています。もともと庄原を元気にしたいという思いが強いメンバーが集まった集団です。いろんな職種の人が集まり、楽しみながら活動しています。メンバーは常に募集していますので、ぜひ私たちと一緒に庄原を盛り上げましょう。



庄原焼きプロジェクト連絡会議 会長 西田学さん (株式会社西田商店 代表取締役専務)

### 隣市からの声！

### 庄原焼きは地域資源として可能性がある そのためには市民に愛されることが何より大事

府中焼きは昔から当たり前食べられているお好み焼きです。ミンチを使うという特徴があり、市内にはお好み焼き店がたくさんあることから、地域資源になると考え「府中焼きマップ」を作りました。

ただ、府中焼きはもともとあった食べ物なので、それが地域資源になり得るものだと市民の人に認めてもらうことが必要でした。府中焼きという名前は後付けなので、この名前を知ってもらおうと、市民向けの親子教室をしたり、学校のPTC

に協力したりといった活動に力を入れました。

庄原焼きは創造型で、昔から地域で日常的に食べられていた料理ではないため、その分努力が必要です。地域の人に愛されるように、もっと市民向けの活動が必要だと思います。

私たち「備後府中焼きを広める会」も、いまではB-1に出場する際には市民の皆さんから声を掛けていただけています。庄原にもぜひようになってもらいたいですね。



備後府中焼きを広める会 事務局長 加納 菅司さん (府中商工会議所 主任経営指導員)

# スナックテラスPONY

なんと!焼きおむすび丸々1個入り!!  
このボリュームでもペロリと食べれます。

こちらの庄原焼きは、まるやかなボン酢、焼むすびが丸ごと入っています。価格は、庄原焼き:600円、各種トッピングあり。  
●TEL 0824-72-4385  
●住所/西本町2-19-1ジョイフルながえ内  
□営業時間/9:30~20:00  
□定休日/第2火曜日



# はーれい

東城町のお店。  
納豆が入ってナットクの味です!!

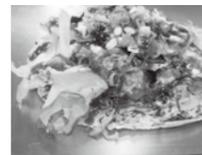
こちらの庄原焼きは、納豆入り(納豆が苦手な方は、ご飯のみも可能)。価格は600円。  
●TEL 08477-2-3003  
●住所/東城町川西488-4  
□営業時間/8:30~19:00  
□定休日/木曜日



# お好み ゆみちゃん

ボリュームいっぱい厚切り豚肉!  
食べて納得!びっくりトマト入り

こちらの庄原焼きは、西城特産で自家製の「切り漬け」と卵をご飯とまぜ、トマトと一緒に焼き上げます。価格は700円。  
●TEL 0824-82-2366  
●住所/西城町中野1336-11  
□営業時間/11:00~13:30・16:00~19:00  
□定休日/月曜日



# 鉄板焼 くぬぎ

特製みそだれのおにぎりとチーズが入ります!  
さくら温泉かんぼの郷 庄原と一緒に楽しみください。

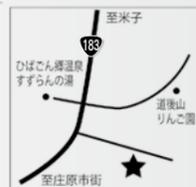
こちらの庄原焼きは、特製みそだれのおにぎりとチーズが入り、かつおぶしとのりのトッピング。25ミリの厚い鉄板でじっくりと焼きます。価格は630円。  
●TEL 0824-73-1800 または 0824-75-0622  
●住所/新庄町281-1(かんぼの郷庄原)  
□営業時間/11:30~15:00(ラストオーダー14:30)  
17:00~21:00(ラストオーダー20:30)  
□定休日/月曜日



# スノーリゾート 猫山

ゲレンデで庄原焼きが堪能できます!

こちらの庄原焼きは、地元西城町三坂産の自然薯・お米を使用。紅しょうが・イカ天を雪山を感じさせる大根おろしをトッピング。価格はハーフサイズで400円。  
●TEL 0824-84-2311  
●住所/西城町三坂190-50  
□営業時間/11:00~14:00  
※スキースキーの営業時間/8:30~17:00  
□営業日/1月・2月の土・日・祝日のみ営業予定



# いさ味

今日はどれにする?4種の味から選べる庄原焼き!

こちらの庄原焼きは、ノーマルの庄原米のほか、バターライス、チャンジャライス、超激辛ライスを用意。ボン酢ソースはこの店オリジナル。価格はノーマル:600円、バターライス・超激辛ライス:各700円、チャンジャライス:800円  
●TEL 0824-73-0512 ●住所/中本町2-7-10  
□営業時間/17:00~22:00(月~金・火定休)  
17:00~23:00(土・日)  
□定休日/火曜日



## 庄原市の新たな「食」を食べ歩く

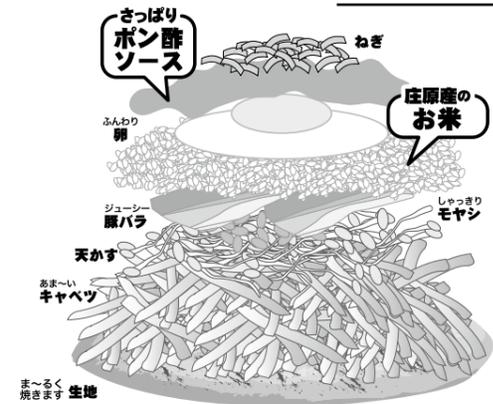


オリジナルメニューこれが進化形庄原焼き  
市内の庄原焼き取扱店舗をご紹介します

※時期などによって営業時間等が変更になる場合があります。

「庄原焼き」の最低条件である「コメ」と「ボン酢」を押さえれば、さまざまなアレンジができるのが庄原焼きの魅力でもあります。

市内には現在、庄原焼きを提供する店が8店舗あり、お店の創意工夫によって、それぞれ特徴のある「庄原焼き」を提供しています。各店舗を食べ歩きするのも楽しみ方のひとつです。



このぼりが目印!

ま〜るく焼きます 生地

# 《元祖庄原焼きのお店》 お好み家 ほっ!

6通りの味が楽しめるベストトッピング!

こちらの庄原焼きは、醤油味の焼きおにぎり入り。ベストトッピングは梅・紅しょうが・マヨネーズ。価格はノーマル:600円、青ねぎトッピング700円、ベストトッピング:750円  
●TEL 0824-73-0766 ●住所/中本町1-4-7(庄原市役所前)  
□営業時間/17:00~22:00(火~金)、11:00~14:00  
17:00~22:00(土・日・祝祭日)、オーダーストップ閉店30分前  
□定休日/月曜日(祝日の場合、昼のみ営業 予約の場合は夜も営業)



# お好み焼き コバヤシ

味の決め手は、豚キムチ炒飯とオリジナルボン酢!!

こちらの庄原焼きは、庄原の食材を中心に手作り豚キムチ炒飯が入ります。ソースは6種類ブレンドのオリジナルソース(ボン酢)。価格はノーマル600円、スペシャル800円。  
●TEL 0824-72-7825 ●住所/西本町2-18-6  
□営業時間/10:30~19:00(オーダーストップ18:00)  
□定休日/月曜日(祝日なら火曜日)



# 今日の晩ご飯は『庄原焼き』で決まり！



庄原焼きを楽しむ県立広島大学庄原キャンパスの学生の皆さん



庄原焼きの生みの親 吉山定男さん

CHALLENGE 04

## 「家」で庄原焼き

これであなたも「庄原焼き」マスター

皆さんはどのくらい庄原焼きを食べていますか？「正直まだ食べたことがない」。もしそうだとしたら「もったいない！」。ここでは、家庭で作れる「庄原焼きレシピ」、おいしく焼くコツを教えます。『庄原焼き』の基本をマスターしよう。

材料：小麦粉・豚バラ・天かす・もやし・キャベツ200g・おにぎり(庄原産のお米)100g・卵・かつお粉・ポン酢(分量はあくまでも目安です。)

### まず下準備

- 小麦粉(市販のお好み焼き粉)を水で溶く。少しずつ水を加え混ぜていくと、だまになりにくい。
- 鉄板(フライパン、ホットプレート)は200℃程度に熱する。熱すぎると生地が焦げ付くので注意。家庭では、フライパン二枚で作るのがおすすめ。

- 生地を薄く円形に引く。
- ここでかつお粉をまんべんなくたっぷりかける。魚粉でもOK。
- 2の上につぶりのキャベツを乗せ、天かす、もやし、豚バラを乗せる。次に塩コショウを振りかける。もやしを最後に乗せると、豚バラがやわらかくなるのでお好みで。ここまでは一般的な広島風お好み焼きと同じ。
- ここでおむすび登場。表面に醤油を塗る。炊き込み風に炊いたご飯を使ってもいい。裏と表に焼き色を付ける。
- おにぎりが焼けてきたら、へらを使って薄く伸ばす。
- 平均的に熱を加えるため、3の向きを変える。
- 熱が入ってくると、生地の上端がめくれ上がり湯気が出てくるので、そのタイミングでひっくり返す。約8分(約5分中火、約3分弱火)。ホットプレートなら中火は200℃以上で。
- 卵を割り、丸く伸ばす。
- その上に焼きおにぎりを重ねる。
- さらに、その焼重で全まへに上をさす。

ひっくり返して完成！どみょうでどうぞ。お好みでポン酢もご家庭でどうぞ。

**出来上がり！**

イラスト作成 実証美里さん(比和町)

**庄原焼きプロジェクトこめぼんズ**  
イメージキャラクター

ネーミングを募集！

庄原焼きプロジェクトこめぼんズでは、庄原焼きをPRし、親しんでもらうため、イメージキャラクターを制作しました。このイメージキャラクターの愛称を募集しますので、ぜひご応募ください。

【募集内容】  
明るく、親しみやすいキャラクターの愛称【キャラクターイメージ】  
庄原生まれ、庄原育ち。市内の高校に通う17歳の女子高生。休みの日には、お好み焼き店を営む父母を手伝う。さらに、祖父母が手入れている田んぼのお手伝いも。好物はもちろん「庄原焼き」。

①募集期間 7月31日(水)まで  
②募集方法  
郵便はがき、または庄原焼きプロジェクト連絡会議のWEBサイト <http://shobara-yaki.jindo.com/> の応募フォームで応募ください。応募1件につき愛称1点と、郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、愛称の説明をご記入ください。※電話・FAXでの応募はできませんのでご了承ください。

③愛称決定方法 選考の上、決定します。愛称採用者には、賞状と庄原産のお米10キロをプレゼントします。(同じ愛称が多数の場合は抽選で決定)

【応募先】〒727-0012 庄原市中本町2-5-6 庄原市観光協会内 庄原焼きプロジェクトこめぼんズ「イメージキャラクター愛称募集係」宛て