

人郷夢

ストーリー

このコーナーでは、まちづくりなどの活動に取り組んでいる市民の方やグループにお話を伺い、活動内容や活動にかける思いをシリーズで紹介していきます。

今年3月に発表され、最近話題になっている田村市ご当地グルメ「たむら八彩（やさい）カレー」。今回は、「たむら八彩カレー」を生み出す中心となった田村市ご当地グルメプロジェクト代表 箱崎哲司さんにお話を伺いました。

田村市を元気に！

私は東京の地中海料理店で修業を積み、昭和62年にふるさとの船引町（当時）でレストランをオープンしました。開店以来、本格派の味を求めるグルメファンが訪れたり、地域の方々が会合で利用したりと、多くのお客さまに来店いただいていた。

そうした中で、平成23年3月に大震災と原発事故が

起きました。田村市に元気を与え、風評被害を払しょくしたいという思いは、日増しに強くなっていったのです。

そんな折、昨年11月、グリーンツーリズムのモニターイベント「あぶくまロマンティック紀行」（福島県県中農林事務所主催、田村市・三春町・小野町協力）が開催され、私は田村市パート（市

5地区を代表するご当地グルメを提供）にかかわりました。その時のメンバーを中心に、「田村市ご当地グルメプロジェクト」を立ち上げたのです。私は発起人として、ご当地グルメの開発を手掛けることになりました。

たむら八彩カレー…コンセプトは、地元産の食材を8種類以上、そのうち野菜を5種類以上使って、彩りよく仕上げること。今年3月に「レストランドルフィン」「スカイパレスときわ」「よりあい処華」「江戸光」の4店舗で販売開始、現在は「やきとり みよし」「ファームハウス都路」「星の村ふれあい館」「上濃屋製麺」「レストハウス釜山（11月～3月）」が加わり9店舗で提供中。



田村市ご当地グルメプロジェクト 代表 箱崎哲司さん（船引町船引）

「たむら八彩カレー」誕生秘話

昨年末から飲食店主や生産者、農協などの方々と情報交換を行い、メニュー開発のために会合を重ねました。野菜をメインとする案を検討しましたが、これだというメニューがなかなか出てきません。3月1日の合併10周年に発表することを目標に掲げたあせりもありました。

そんな中でまとまったのが、すべての食材を田村市産で作る野菜カレーです。カレーライスならば、野菜だけでなくコメの消費拡大も見込めます。

ネーミングも大事です。メンバーの佐久間辰一さん

（大越町牧野）から、野菜などの彩りを8つ使うことに

して、「野菜」を「八彩」と書いてはどうか、という名案が出て、「たむら八彩カレー」に決まりました。

ただし、「八彩」というからには、やはり「8」という数字にはこだわりました。発表は3月、まだ寒い季節です。葉物の野菜は簡単には手に入りません。そんな折、「菜香農園あぶくま」の棚山正広さん（船引町棚山）の協力により、多くの種類の食材を準備することができました。

そういった方々の支援を

オンラインワンを目指したい

田村市には美味しい食材がたくさんあります。そのことをもっと多くの人に知ってほしいです。田村市の特産品といえば、エゴマ、トマト、ピーマン…なかなか答えは出ません。それでも、多くの種類の食材が豊富にあり、季節感を感じることがができます。「たむら八



▲「たむら八彩カレー」発表会（3/1 市役所）



▲発表会で披露された「たむら八彩カレー」



▲たむら元氣フェスタでアピール（7/26 あぶくま洞）

取材を終えて

発表当初は4店舗で始まった「たむら八彩カレー」も、現在は9店舗に増えました。店ごとに食材が異なるため、味も見た目も様々で、その店独自のカレーを発信しています。また、食材は旬のものを使うので季節によって変わり、同じ店でも四季折々の違った味を提供しています。

家庭でも味わえるように、直売所にレシピを公開するコーナーを整備する企画も

計画中的のこと。地元産のブルーベリーや山ぶどうを使ったスイーツを、生産者と菓子店で共同開発するプロジェクトも始まっているそうです。

「カレー以外のものでも、地元食材をPRしていくことで、地域の復興や活性化に寄与したい」と今後の抱負を語る箱崎さんの優しい笑顔が印象的でした。

（協働まちづくり課）



▲「たむら八彩カレー」のパンフレット