



燻製でまちの魅力を発信 富山県朝日町 試食イベントを機に大阪でもPR強化へ

2017-04-17

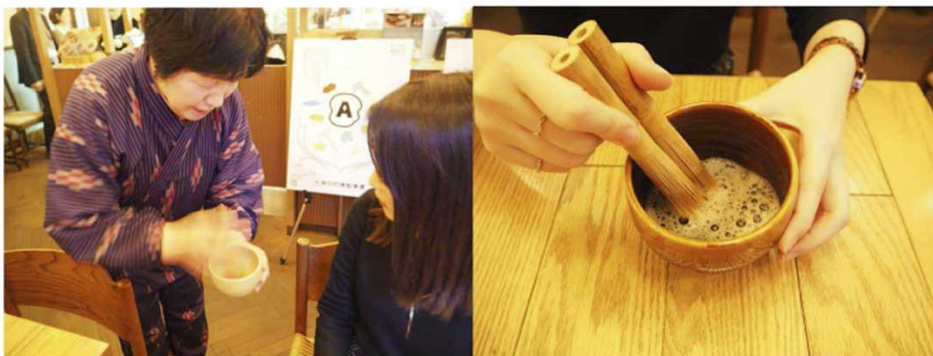
富山県の最東端、新潟との県境に位置する朝日町。3000m級の山々が連なる北アルプスが間近にそびえ、海側に足を向ければおだやかなヒスイ海岸が広がる風光明媚な土地だ。いま、地元の食材を生かした燻製事業に町をあげて取り組んでおり、地元の海産物や山菜、肉などを使った燻製製品を試作開発している。観光業者や報道関係者を集めて3月に行われた試食会「もっともっと朝日町燻製カフェ」では、笹原靖直町長も来場し、その成果を披露した。



燻製をおしゃれなオープンサンド風にアレンジ ©朝日町燻製事業

会場となったのは、スモープローキッチンナカノシマ（大阪市北区・大阪府立中之島図書館2階）。パンの上に様々な食材を乗せて味わう北欧の郷土料理「スモープロー」で人気の同店と、朝日町産の燻製が鮮やかにコラボレーション。豊かな自然のもとで育まれたサケ、カレイ、豚肉、鶏肉、鴨肉といった素材がおしゃれな北欧風にアレンジされ、見た目にも美しいオリジナルの燻製メニューがずらりと並んだ。同町の林酒造場で生産される日本酒もふるまわれ、参加者は口当たりのよいお酒の味と、燻製との相性を存分に楽しんだ。

試食会前には、朝日町の名物“バタバ茶”もふるまわれた。蒸した茶葉を発酵させた全国的にも珍しいお茶で、町内で伝統的に飲み継がれているものだ。



煮出したお茶を茶せんでシャカシャカかきまぜるその動きがバタバとあわただしく見えることからその名が付いた。当日は、朝日町に住む女性たちが“バタバ”を実演、指導しながら参加者に給仕。かきまぜると泡立ち、その分だけ甘みが増すお茶の味と、飾らない素朴なおもてなしに、会場の空気が和んだ。

今回の試食会を実施した朝日町地域振興課の山崎明子さんは「開業した北陸新幹線の効果や、間近に迫る東京五輪の開催で、訪日外国人をはじめさらなる観光客の増加が見込まれている。町としても、海、山、川、里など町の自然の恵みを活用した燻製事業に注力し、安全安心な本物志向の味で迎えたい」と話す。今後は「オール朝日町」での食材展開をはかり、燻製製品の商品化を目指していくという。