

特集

# 玉山地区の ホルモンPR作戦 進行中!



玉山地区で昔から親しまれてきたホルモン。地元の味を再発見した盛岡商工会議所玉山運協青年部メンバーが「ホルモン焼きそば」のPRに動きだしています。

## ホルモンは家庭の味

毎年大勢の人で賑わう「玉山区夏まつり」。洪民運動公園にて開かれる夏の恒例行事です。8月11日、夕方からの祭り開催に向けて主催者たちが出店準備に忙しく動いていました。そのなかには、盛岡商工会議所玉山運協青年部のメンバーが……。今年も、たこ焼きやフランクフルトなどお祭りの人気メニューに加えて、青年部が取り組む地元の新しいう味「ホルモン焼きそば」を店先に並べるため、気合十分です。

玉山地区のホルモンと聞けば地元有名食堂だけの味と思いがちです。しかし、ホルモンは玉山地区の家庭の味として昔から親しまれてきたこと。その歴史は今から約50年前にさかのぼり、旧玉山村周辺に移り住んだ韓国人のひとりが、ホルモン

や冷麺、キムチをこの一帯に広めたと言われています。その後、村内にあった2つの食堂に秘伝の味が伝わり、それぞれが独自の味で人気を集めたのだとか。もともとホルモンは廃棄する部位だったので、当時は地元の畜産公社からかなりの安価で譲り受けることができたそうです。いわば仕事帰りの労働者が気軽に楽しめる地元グルメ。徐々に玉山周辺の住民にとって馴染み深い食べ物になっていったのです。

## 名店の味をもう一度

「ホルモンは安い、簡単、おいしいの3つが揃った食材。仲間うちで集まるバーベキューでは当然ながらホルモンを焼くし、地元のスーパや食肉店でもオリジナルの味付けホルモンを販売しています。味噌味や醤油味などバリエーション豊富で、皆それ



盛岡商工会議所玉山地域運営協議会青年部長の千葉洋平さん(有限会社まつや)



商工会議所新年交賀会で振る舞われる「ホルモン鍋」。楽しみにする人も多いのでは



現在、玉山運協青年部員は13名。小規模であることが逆にまとまる力を生み出しています



塩味をベースにニンニクの風味が効いた「ホルモン焼きそば」。これからどんどんPRしていくそう

それぞれにご鼻屑の味があるんです」。青年部長の千葉洋平さんはそう話します。千葉さん自身も社会人になると、地元の人気食堂に幾度となく通って食べたのだそう。しかし残念ながらその食堂は閉店。懐かしい味の復活を望む声も少なくありませんでした。

そんな折、青年部のなかで「盛岡じゃじゃ麺のように、地元の味ホルモンをもっとPRしよう」という声があがったのです。4年ほど前に青年部オリジナルの「ホルモン鍋」づくりの取り組みをスタート。まずは他地域の缶詰やレトルトパックのホルモ

ンを集めて試食し、タレの味を研究しました。タレづくりの難しさは、毎年キャベツの水分量や甘みによって調整が必要なこと。昔からの味を受け継ぐ地元老舗店にてタレの味つけを教えてもらい調整を重ねました。

取り組みをスタートした平成20年の秋には、盛岡市内で開かれた「全国朝市サミット」に出店。以降、地元イベントを中心に「ホルモン鍋」を出店し地道なPRを続けています。続いて各家庭でホルモン鍋をつくるための缶詰づくりにも挑戦。味付けはうまくいったものの、食材を封入したあと煮沸すると熱で脂身が溶けてしまうという課題もあり、商品化はもう少し先になりそうです。

### 「ホルモン焼きそば」好評のスタート！

そして、今年の夏祭りでお目見えたのが、肉の代わりにホルモンを使った「ホルモン焼きそば」。塩とコンショウが味のベースで、鉄板で焼いたニンニクの風味が深いコクを生み出しています。味のポイントとなるこのニンニクは地元農家が青森県田子産の種から栽培したものです。今回は450食を用意しましたが好評のうちに完売しました。後日「美味しかった」と声をかけてくれた住民もおり、青年部メンバーの大きな励みになったようです。

「これまで何度かイベント販売を行ってきましたが、今後は大規模な



祭り会場では、玉山運協青年部主催で地元小学生が描いたフラッグアートも展示されました

イベントもあるかもしれない。シンプルな調理方法だからこそ、よりスピーディーな準備を心がけていきたい」と、次へのステップを語ります。

イベントでの手ごたえを直接肌で感じ、次の機会に活かしていく。それは仕事の合間を見つけて活動する青年部のメンバーにとって、地道ながらも確かで着実なPR方法です。

今後は、「ホルモン鍋」と共に「ホルモン焼きそば」を青年部オリジナルホルモンとしてアピールしていきたいと、千葉さん達の意気込みも十分。この秋には盛岡市都南総合支所で10月20日(土)に行われる「ふれ愛めぐり愛市」に出店する予定です。

取材／「SANSAN」企画編集委員会