

トクランプリ受賞!

縁をとりもつ隊～



▲とりもつ隊が調査・作成。中心市街地版と広域版(店舗リストのみ)があり、甲府烏もつ煮取扱店を紹介しています。市役所相生坂本庁舎、市観光案内所(甲府駅構内)、市内のそば店(協力店)、県内の駅・道の駅などに設置。

「本物の味を提供したい」という想いから、イベント出展では、市内のそば店の調理協力を得ながら甲府烏もつ煮を提供しています。

「甲府をもつと元気にしたい」という想いから、甲府烏もつ煮の地域ブランド化を目指し、平成20年に市職員有志で結成したボランティアグループです。これまで甲府烏もつ煮マップやのぼり旗の作成、県内外のイベントに数多く出展するなど、甲府烏もつ煮を広める活動を行ってきました。

◎みなさまの縁をとりもつ隊

「甲府をもつと元気にしたい」という想いから、甲府烏もつ煮の地域ブランド化を目指し、平成20年に市職員有志で結成したボランティアグループです。これまで甲府烏もつ煮マップやのぼり旗の作成、県内外のイベントに数多く出展するなど、甲府烏もつ煮を広める活動を行ってきました。



▲みなさまの縁をとりもつ隊、調理協力そば店の職人、とりもつちゃん(隊のマスコットキャラクター)の皆さんと。

※甲府市長特別賞とは、市民に元気と活力を与えるとともに、甲府市の名を広く知らしめた方(団体を顕彰するもので、今年1月、山梨学院大学附属高校サッカー部(全国高校サッカー選手権大会で初出場・初優勝)が受賞。今回で2例目

9月22日、みなさまの縁をとりもつ隊から市長に「ゴールドグランプリ受賞報告が行われました。また、同隊に市長から「甲府市長特別賞」が贈られ、表彰状と記念品が手渡されました。

◆甲府市長特別賞◆



B-1
グランプリ
in 厚木

ゴールド
～みなさまの



甲府烏もつ煮

歯応えのある食感の砂肝、やわらかいレバー、弾力あるハツ、プチプチした食感のきんかんを甘辛く照り煮するのが特徴の烏もつ煮は、昭和25年ごろ、市内のそば店で誕生したといわれます。

調理法がなく捨てられていた鶏の内臓を、当時、奥藤の厨房を任されていた塩見力造さん(とんかつ力初代店主)がレシピを考案したことが烏もつ煮の始まりです。市民に親しまれている郷土料理の1つです。



出展時の調理協力者
河西 司郎さん
(生そば ぎり)

B-1グランプリでのゴールドグランプリ受賞は「まさか!」という想いでした。うれしかったですね。
イベント出展時の調理協力の依頼があったとき、初めは、烏もつ煮を大人数相手に提供できるかどうか不安がありました。でも実際にやってみて、提供できたし、「楽しい」とも思いました。お客さんが「おいしい」って喜んでくれた時に一番やりがいを感じます。
私の店では、昔から烏もつ煮は地元の人に大人気でしたが、今では、県外からもたくさんの方が来てくださいますね。遠いところでは岡山県から来てくれた人もいました。
今後、さらに全国の皆さんに烏もつ煮を知ってもらい、ぜひ、発祥の地・甲府に食べに来てほしいですね。

みなさまの縁をとりもつ隊
隊長

山本和弘さん



B-1グランプリでゴールドグランプリを受賞したときは本当に驚いてひっくり返りました(笑)。そして市長特別賞までもいただいた。本当にありがたい気持ちでいっぱいです。いつも協力してくれるそば店の職人さんたちや応援してくれる皆さんがいたからこそ、いただけた賞だと思っています。
地元だけでなく、県外でも烏もつ煮を受け入れてもらえたことが大きな喜びでした。全国の皆さんに甲府にお越しいただき、烏もつ煮の歴史や食文化に触れて、さらには、たくさんある甲府の魅力を知っていただけたらと思います。結果的に、それが観光業や産業などの発展につながり、私たちとりもつ隊の目標でもある「甲府のまちの活性化」につながると思っています。