RITSUMEIKAN

丸亀市
×
立命館大学
食マネジメント学部

地元愛で溢れる
丸亀市の
魅力に迫る

情熱的で地域愛のある方がいるからこそ
、おいしく、多くの人に愛される「食」が生まれる。

初めて丸亀を訪れたのは、梅雨の最中６月でした。

「うどん食べるの楽しみだな。」「骨付鳥も有名らしいよ？」

食を学ぶ私たちはそんな会話を弾ませ、丸亀に向かいます。

しかし、私たちの期待は大きく裏切られました。

丸亀市の本当の魅力は「人」にあると感じたからです。

コロナ禍でもおもてなしの精神で私たちを迎え入れて頂き、

「街」や「観光資源」、そして「食」について、熱心に語って下さる方ばかりでした。

私たちにとって、丸亀で食べられるものは特別ですが、

丸亀で暮らしている方々からすると、当たり前に近しいものなのかもしれません。

その日常を非凡な努力で支えている人の存在をより身近に感じて欲しい。

そうすればもっと「おいしく」感じられるんじゃないか。

もっと丸亀を日本に、世界に誇って欲しい。

外から来た人間だからこそ分かる、丸亀の良さをこのパンフレットにぎゅっと詰め込みました。

このパンフレットを手に取ってくれた少しでも多くの人が、

丸亀を今よりもっと愛するきっかけとなれば、この上なく幸いです。

Let’s enjoy Marugame Food!!

立命館大学食マネジメント学部ガストロノミックスタディプロジェクトⅡ受講生

～あのときと同じうどんをいつまでも～

中村うどん

―本日はインタビューをお受けいただきありがとうございます。早速の質問ですが、長年お店を続けられていて、どういう瞬間にやりがいを感じますか？

お客さんに「美味しかった」って言ってもらえる、「前食べたのと同じやなぁ」って言ってもらえること。小さい頃からうちの店に来ていて大人になってから子供さんを連れてこられる方もいます。そういう時に「あのときのうどんと同じやわ」って言ってもらえるのが一番うれしいですね。

―中村うどんさんのほかのうどん屋さんと比べたときの特徴はありますか？

うちのうどんはあまりややこしいものはのせないんですよ。天ぷらを入れるだけでもお汁の味が変わってしまうので、本来はかけうどんだけでいいんです。ただ、お客様はもう一つなにか口変わりがほしいなと仰るので天ぷらは開店当初からしています。

あと、うちのうどんは硬いうどんではありません。硬いのがコシではないというのがうちの建前です。湯がく時間を短くすれば硬くなるけれど、体に優しい、でんぷんをα化したうどんをお客さんに出しています。

（取材当日に店頭で撮影。右から3番目の方が大将の中村さん）

熱々の
おでんも
あります！！

―コロナの影響で何か変わったことはありますか？

今はお客様の8．9割が香川県の人なので暇になりましたね。お客様の人数はコロナ前の日曜日からだと考えられない程少ない。

―そうなんですか！これでもお客様は少ない方なんですね！（この日は日曜日でお昼時間を過ぎているのにまだ並んでいる人がたくさんいたのでこれでも以前よりもお客様が全然少ないということに驚きました。）

コロナ前は、打ち切るお客様もいっぱいいました。11時半にはオーダーストップをすることもありました。そうでないと2時間、3時間待ってもらっても食べてもらえないこともありますからね。だから、お客様をセーブしながら、店がすぐに潰れる訳じゃないからまた来てもらおうという風に対応していました。

―これから中村うどんさんは地域でどういうふうにあり続けたいですか？

このうどんのスタイルでずっといきます。変えることなく。あと何年できるかという心配はあるけれど、昔食べたうどんが何回も食べられるというこのスタイルで続けていきます。色んなうどんを作って色んな具材を乗せる試みをしてきたけれど、それでお客様が増えるということはないんですよ。基本のベースがしっかりしていればそれである程度のことはまかなっていけます。うどん、醤油をしっかりするのが一番大事です。たまに肉うどんを食べたくなったら、他の店に食べに行ってもらって、また中村のかけうどが食べたいなって思ったらうちの店に来てくれたらと思いますね。

うどんは十人十色。作る人によって同じ小麦粉、水、塩でも色々な表情を見せてくれますからね。

風味豊かな出汁で！
かけうどん！

HPから打ちたての
生麺を購入する
ことができます！

一番人気ニュー
釜玉うどん！

＜店舗情報＞

中村うどん
住所：香川県丸亀市土器町東9-283
CLOVER KYOTOビル1F
電話番号：0877-21-6477
営業時間：10:00～14:00（麺なくなり次第終了）
定休日：金曜日
駐車場：有

http://www.nakamura-udon.jp/index.html

＜取材日：2021年6月27日＞

～お客さんの笑顔と「ありがとう」が１番の喜び～

ふじむら精肉店

（取材当日に店頭で撮影。左から3人目の方が店長の長松さん）

―本日はインタビューをお受け頂きありがとうございます。早速の質問ですが、お店を運営されていてどんな時に喜びや、やりがいを感じますか？

お客さんの笑顔っていうのが一番の恩返しだと思います。高い金額を払ってもらったことは、お店にとっては良いことなのかもしれないですけど、私たち接客サービススタッフとしては、お客さんの笑顔と最後の「**ありがとう**」という言葉が１番の喜びかなと思ってます。綺麗事じゃなくて、素直にそう思いますね。

骨付鳥は
おにぎりやキャベツ
と一緒に食べるのが
定番！！

―精肉店ならではのお肉を取り扱うことに対するこだわりはありますか?

今の社長と1人のスタッフが目利きをしてくれます。お肉屋さんが数十キロ単位でお肉の塊を持ってきて下さるんですけど、その塊を触ったら、なんとなく良い肉かどうかが分かるらしいんですよ。それは職人さながらの経験によるものですよね。それがないと見ただけで分かるものではないし、いくら見た目が綺麗でも、やっぱり食べて美味しいものでないと、お客さんに納得して頂けませんからね。

骨付鳥に関して、うちの店のこだわりとしては、絶対に一本一本を手焼きしています。オーブンとかスチームコンベクションといったものは使わずに、たとえ一本であろうが千本であろうか確実に一本一本、フライパンで職人が焼いていきます。だから、当然お時間は頂きますし、そういったデメリットはありますけど、やっぱり同じ味を提供していくには、当然同じ手法でやらないといけないと思っています。

―お店として、今後の展望をお聞かせ下さい。

地元のお客さんが大半を占めるお店なので、常連の方を大切にしたいというのは勿論あります。先代の社長からのお客様もいます。
分かりやすく言うと、地元に愛されるお店をずっと持ち続けたいです。そのなかで時代のニーズにあった商品を提供できたらなと思ってるんで、2店舗目3店舗目を増やすというよりは、この1店舗を昔と同じように守っていきたいです。

お肉やお弁当の
テイクアウトも
できます！

骨付鳥は
HPから
お取り寄せも
可能！

＜店舗情報＞
ふじむら精肉店
住所：香川県丸亀市土居町1-5-34
電話番号：0877-24-2929
営業時間：ランチ 11:00～13:30　ディナー 17:00～22:00
※土日祝はディナーのみ
※新型コロナウイルスの影響で時短営業の可能性もあります
定休日：月曜日（月曜祝日の場合、月曜営業後、水曜定休）

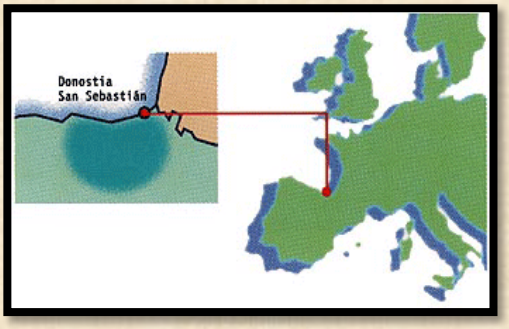
https://fujimura-2929.com/

＜取材日：2021年6月27日＞

～丸亀市とサンセバスティアン市の関係～

サンセバスティアン市って？？
そもそも、サンセバスティアン市とはどこに位置しているのでしょうか？

サンセバスティアン市は、スペイン北部に位置しており、首都マドリードからは飛行機で一時間足らずで到着することができます。バスク地方の政治の中心地となっており、人口は約18万人。コンチャ湾の側にあるサンセバスティアン市は海の保養地であり、バスクでも指折りの美食の街とされています。この地域で何と言っても盛んなのはバル文化。「バル」は、気軽にサクッとつまんで飲めるカジュアルな、日本でいう「居酒屋」のような位置づけと言われています。着席できるバルもありますが、ほとんどがスタンディング（立ち飲み）スタイルのバルが多いようで、現地のお酒を片手に、お店ごとで出される個性豊かな小皿料理（タパス）を楽しむのが定番です！



サンセバスティアンの位置▲

←サンセバスティアン市でバルが開かれる様子→

このように、地方一体が「食」を楽しむ空間で溢れ、世界中から美食家たちが集まる『美食の街』として話題を呼んでいる**サンセバスティアン市**と、香川県**丸亀市**は、姉妹都市として協定を結んでいるのです！

～丸亀市とサンセバスティアン市が姉妹都市となった経緯は？？～

1985年に、スペイン・バスク地方出身で丸亀市内のカトリック幼稚園の長を務めていたフスト・セグラ神父の引率により、市内の学生たちがサンセバスティアン市を訪問。その際に当時の市長と教育長の親書をサンセバスティアン市へ手渡しをしました。これをきっかけに両市の交流が始まり、1990年には、市長をはじめ、サンセバスティアン市の訪問団8名が丸亀市を公式訪問し、その際、姉妹都市提携の実現に向けて両市長が共同声明に調印しました。
また、同じ年に丸亀市長ら丸亀訪問団がサンセバスティアン市訪問団を招きました。姉妹都市調印式が丸亀市で開催され、中学生を派遣したり、自動絵画の交換を行ったりなど、教育・文化・スポーツを中心に友好の歴史を綴っています。

（参考資料：丸亀市ＨＰ）

現在の丸亀市では・・・

『美食の街　丸亀』を目指し、チャコリの普及や国際交流の機運醸成に努めています！

実際に、丸亀市ではサンセバスティアン市との姉妹都市提携の調印をした

4月9日を*”チャコリの日“*と制定しました。

前ページで紹介した「チャコリの日」では丸亀市にあるお店が
独自で考えたオリジナルピンチョスとチャコリを楽しむことができます。

香川県 丸亀市 × スペイン サンセバスティアン市 姉妹都市友好事業
4/9制定「チャコリの日」

そもそも「ピンチョス・チャコリ」ってどういうものなの？？

ピンチョス

とはスペイン語で串（pincho）という意味で
食材を食べやすく串にさし、盛り付けた料理のことです。
発祥はスペインとフランスにまたがるエリアに位置する北部バスク地方。
「美食の街」として知られ、丸亀市とも姉妹都市提携を結んでいる
サンセバスティアン市においては、特にピンチョスが有名です。
中南米の一部の国にもピンチョスと呼ばれる串を使った料理がありますが、
これは大きな串に肉や野菜を刺し、BBQのように焼いて食べるものであり
パンなどの土台の上に適度なサイズの食材を重ねて串を上から刺して
固定するというスペインのピンチョスとは異なるスタイルです。

チャコリ

とはピンチョスと同様にスペイン
北部のバスク地方で製造されたもので、微発泡性、
炭酸が苦手な方でもお楽しみ頂けます。
食前酒として提供されることもありますがが、ピンチョスを
はじめ、様々な料理との相性も良いことから食中酒としても
親しまれています。

丸亀を世界へ発信！地域商社「OIKAZE」

地域には知る人ぞ知る魅力的なヒト・モノ・コトが満ち溢れています。
それらに新たな価値づけを行い
日本全国、そして世界へと届けようという想いのもとで平成29年に設立した会社です。
丸亀市は全国一のうちわの生産地であり、うちわは誰かの想いをのせ、
誰かに「おいかぜ」を送るメッセンジャーになるかもしれない。
誰かを応援する気持ちをうちわに込めて
作り手や地域の「おいかぜ」となれるようにという意味からこの社名になりました。
先に紹介したチャコリに特化した
立ち飲みスタイルの「まるがめチャコリスタンド」というものもやっています。
JR丸亀駅から徒歩圏にあります。ぜひ一度足を運んでみてください！

各地のおいしそうな缶詰がずらりと並んでいます！

チャコリ風味のアイスとてもおいしいです！

<店舗情報>

OIKAZE SHOP
住所：香川県丸亀市通町35番2号
電話番号：0877-58-1088
営業時間：11:00～17:00
定休日：火曜日

まるがめチャコリスタンド
営業時間 17:30～20:30
営業日　毎週水曜日～金曜日

立命館大学食マネジメント学部生考案！丸亀ピンチョスレシピ

今回は私たち大学生もオリジナルピンチョスを考えました！
1つ目は丸亀の特産品の「桃」を使用したピンチョスです。フルーツとサラダを組み合わせた爽やか＆オシャレな一品です。
2つ目は丸亀の茄子農家さんの「ふわとろ長ナス」を使用したピンチョスです。フィールドワークで訪れた茄子農家さんを訪問した際に教えていただいたナスのペーストを応用したレシピです。
どちらも試作会の後の人気投票でトップ3に入ったピンチョスです。是非、ご家庭でも作ってみてください！

桃のイタリアンサラダピンチョス

〈材料〉

・桃
・生ハム
・サニーレタス
・玉ねぎ
・バゲット
・ミニトマト
・オリーブオイル
・レモン
・黒コショウ
・塩

①桃を一口大、玉ねぎは薄くスライス、ミニトマトを半分に、
サニーレタスは食べやすい大きさに大きくちぎる。

②①を全てボールに入れ、オリーブオイル、塩をかけ、レモンを絞り混ぜ合わせる。

③バゲットをオーブンで2~3分焼く。

④焼いたバゲットの上に②を乗せ、生ハムを添え、黒コショウをかける。

⑤最後にピンを刺し、完成!!

※玉ねぎ、バゲットは薄く切る。

学内での試作会では
他にも色んな料理を
作りました！
どれも美味しかったです！

ふわとろ長ナスのひとくち味わいピンチョス

〈材料〉

・ナス
・トマト
・玉ねぎ
・ニンニク
・オリーブオイル
・塩
★
・小エビ
・レモン
・パセリ
・塩コショウ
・サラダ油

①★の材料を使いキャビア・ド・オーベルジーヌを作る
玉ねぎ、トマトをそれぞれ横半分に切り、スライスする。
ニンニクは縦にスライスする。

※素材の繊維に対して直角に切ることで、滑らかな口当たりになる。

①ナスを縦半分に切り、切り口に格子状に切れ目を入れる

②バットに上記で切ったナス→玉ねぎ→トマト→ニンニクの順に重ね、
オリーブオイルを全体にふりかけ、200度のオーブンで約20分焼く。

③バットをオーブンから取り出し、火傷に気をつけながら
ナスの実をスプーンでかき出す。（ナスの皮は使わないので避けておく）

④③をフードプロセッサーに入れ、10秒ほど回す。
一旦蓋を開け、塩コショウで味を調整する。再度、フードプロセッサーを
1~2分程度、中の様子を見ながら野菜の繊維が細かくなるまでしっかり回す。
滑らかなペースト状になったら完成！

⑤土台となるナスは輪切りにし、オーブンで約20分焼く。

⑥小エビを開き、背ワタをとる。塩コショウで味を調えてサラダ油をひいた
フライパンで火が通るまで焼く。

⑦レモンをいちょう切りにする。

⑧⑤の輪切りのナスに①で作ったキャビア・ド・オーベルジーヌを塗り、
⑥の小エビ、⑦のレモンを添える。

最後にパセリを添えたら完成！

最後までお読みいただきありがとうございます！

ガストロノミックスタディプロジェクトⅡ受講生全員の集合写真です！

立命館大学食マネジメント学部は、食を「マネジメント」「カルチャー」「テクノロジー」の３つの領域から多面的にとらえ、総合的に学ぶことのできる学部として、2018年度、BKC（びわこくさつキャンパス：滋賀県草津市）に開設されました。

演習授業の一つである「ガストロノミックスタディプロジェクト（GSP）」は、現実の食に関わる課題解決を目指し、社会的実践に取り組むことを通じて、食科学に対するより深い理解とマネジメント能力を身につけることを目標としています。

本演習では、2021年度、香川県丸亀市をフィールドとして、多くの地元の方のご協力をいただき、3回生の学生13名が取り組んできました。当パンフレットのみならず、その他SNSやブログにて、本演習の取り組みを発信しています。是非ご覧下さい。

お店への移動は、レンタル自転車を使用しました！

おいでんよ丸亀

ブログ　https://ameblo.jp/gsp2020/
インスタグラム　https://instagram.com/oidenyo_marugame?utm_medium=copy_link

OIDENYO_MARUGAME

＜協力＞
一般財団法人丸亀市観光協会
丸亀市産業観光課
中村うどん
ふじむら精肉店
株式会社OIKAZE

＜編集＞
食マネジメント学部3回生
寺田　歩
中村　幸志郎
吉田　奈央
松田　彩花
林原　愛

＜発行者＞
立命館大学食マネジメント学部
GSPⅡ（担当教員：高田剛司）

2021年11月発行