



ハーレーの試乗体験にもたくさんの行列ができていました。



杵と臼でついた餅をはじめ、山都のうまかもんが並びます。



山都町飲食業組合の本田会長



参加人数の多さから関心の高さがうかがえます。



プロの手さばきに見入ってしまいます。



町内で捕獲されたイノシシ肉

山都町うまかもん祭

もう一つは、今年で第3回を迎え、恒例となった「山都町うまかもん祭」です。11月14日、道の駅通潤橋で開催されました。山都町飲食業組合（本田正継会長）が主催しているこのうまかもん祭では、つきたての餅や地元産米のおにぎり、焼きそばや地鶏網焼きなどが毎年好評を得ています。また、山都ころっけのテントでは、秋の新商品が販売され、屋前には長い行列ができていました。

ステージイベントでは、明光太鼓・通潤太鼓の勇壮な太鼓が披露されたのに続き、テレビで活躍中の英太郎さんのものまねステージが行われました。山都コロツケの宣伝隊長「山都ころっけ大将」でもある英太郎さんのご両親は山都町の出身です。美空ひばりさんや秋川雅史さんのものまねで、詰めかけた観客を大喜びさせた英太郎さん。「山都町は第2のふるさとです」と語ってくれました。最後に、山都ころっけ街道のテーマソングの「山都ころっけのうた」が初披露されました。イベントで長い行列をつくった「山都ころっけ街道」の取り組みが各方面から高い評価を受けました。じゃらん九州ご当地グルメグランプリ「新グルメ賞」や熊日広告賞生活情報誌部門優秀賞を相次いで受賞しています。

食っキング講座 ―ジビエ料理―

11月、町内では「食」に関して、新たな試みと恒例のイベントが行われました。

まずは、柿まちづくりやべが主催した食っキング講座―ジビエ料理―。ジビエ料理とは狩猟により捕獲された野生の鳥獣を使った料理のことです。防護柵や追い払いなどの対策をとつても減少せず深刻さを増している、イノシシ、シカによる農産物への被害。そのイノシシ、シカのおいしい調理法を紹介し、消費を拡大、さらには地域の名物として開発する、つまり、「害獣」から、地域に利益をもたらす「益獣」へと変える試みです。

11月25日、千寿苑の栄養指導室で行われたこの講座には24名が参加されました。「よくイノシシやシカの肉をもらうが、良い調理法を知らなかったので参加した」という方も多く、実際に猟を行う方も参加していました。講座では、食の名人や町内料理人の方4名の指導の下、ぼたん鍋やシカ肉の吉野揚げなど10品が出来上がりました。

講座の後は試食です。10品それぞれに特徴があつて、参加者からはどれもおいしいと好評だったようです。

ちなみに、イノシシ肉とシカ肉はともに、低カロリー、高タンパクで、動脈硬化や肥満につながる飽和脂肪酸が少ないのだとか。ダイエットにも効果的です。

2月には2回目の講座が開かれる予定です。



山都ころっけ大将の英太郎さん。秋の新作とともに。

山都ころっけのうた、初披露



子どもたちと一緒に「山都ころっけのうた」を熱唱。



イベントのメインとなった山都ころっけ。行列が人気の高さを表しています。

「害獣」を「益獣」に



仕掛け人の柿まちづくりやべの山口事務局長（右）と川内さん（左）



そのおいしさに箸が進みます。



おいしそうに出来上がった料理の数々