

## 在京長崎うまかもん塾





塾長 片山 六郎

### ■ 塾長コメント ■

「長崎伝習所の塾をやってみませんか？」というお誘いを東京事務所の神近所長と長崎西高の後輩でもある黒田さんから受けた時、「私ですか？」という思いでした。

高校を卒業し、進学のため上京して40年を経過し、在京同窓会の会長を務めさせていただき長崎への郷愁を抱き始めていたこともあり、熟慮の上「やってみましょう」の返事を致しました。

長崎のために何が出来るのか・・・を考え、いちばん身近な長崎の美味しい食品をテーマにすることを決め、『在京長崎うまかもん塾』を塾名と致しました。

頭の中には壮大なスケールの目標を掲げたものの、具体的な行動をどのようにしたら良いのかまとまらないまま、塾開催の日を迎えることになりました。幸いにも、旧知の人達が塾生として応募してくれたので、心強く感じ、「長崎の食材を広く関東の人達に紹介し、販路の探索までお手伝いをしましょう」という所信表明まで言う始末。

1年間の活動において、「そこまでの目標を達成することは不可能です！」との塾生の最もなアドバイスを受けて、早くも長崎の食材の味、価格などが東京の人に受け入れられるのか？に焦点を絞ることにしました。

その後の活動内容につきましては後述いた

しますが、塾生の方々の長崎を愛する熱い情熱と涙ぐましいサポートがあって、何とか当初の目的を達成できたと考えています。

塾生の皆様並びに東京事務所の神近所長、色々なアドバイスを戴きました担当の徳満係長始めスタッフの皆様へ心から感謝申し上げます。

### ■ 塾の目的 ■

長崎産の食品が関東地区でどのように販売されているのかを調査し、東京と長崎の食文化の違いなどなどを研究すると共に、長崎では普通と考えられている食べ方、味などを広く関東人に知らしめるために、実際に試食させることによって価格を含めた感想をアンケートを行って、食品メーカーなどへ還元していく。

### ■ 塾の研究・活動内容 ■

長崎の名産品を試食活動を通じて関東の人達に知らしめることを中心に、長崎の味を変えることなく受け入れられるのかなどのアンケート調査を実施。

長崎のちゃんぽん、皿うどんなどの料理は関東の人の認知度も高いが、実際に食べた人は長崎への観光、修学旅行へ行った際に食べた人が多かった。また、味は長崎でも各店舗で異なるように東京へ出店している店も同じではない。

ただし、我々が美味しいと思うような店舗は非常に少ないように思われたため、試食会では出張調理を依頼して本場の味を知ってもらうことにした。

長崎の練り物(かんぼこ)は、薩摩揚げと同じ様に考えられているため、食べ方などを含めて調理したものを提供した。また、角煮ま

んやハトシも徐々に知名度も上がってきたが、試食を通じて再度認識向上を目指した。

## ■ 塾活動の成果 ■

各月に例会を開催し、次月の活動方針や前月の活動報告を行い、塾生の周知徹底を図ると共に、塾生のメーリングリストを作成して例会に参加できなかった人にも情報を共有できるように配慮した。

しかしながら、46人という大所帯ということもあって、全員が一度に集まることは不可能であり、例会の開催時間内では十分な説明もできないため、例会終了後には必ず懇親会を開催し、理解を深めてもらうよう働き掛けた。また、事前準備などを円滑に行うために7～8人のメンバーで世話人会を結成して例会の前後に各月1～2回のペースで集まり、協議しながら進めていくこととした。

試食会の方法を検討するために、例会の2回目にメーカーより無償でご提供いただいた角煮まんを塾生で試食し、アンケートの取り方などを研究した。

### 1. 試食会1回目

東京の世田谷区にある用賀商店街の方々にもご協力いただき、8月28日(日)の14時～18時の4時間に渡って商店街の買い物客を対象にして[すり身揚げ]の試食を行った。炎天下の中で、揚げ物調理、案内係、アンケート依頼係に分かれて行ったが、塾生の連携が非常に良く、約180人分のアンケートを回収することができた。

いわし、アマダイを使用したすり身揚げの評判は上々で、用意した食材は全てなくなり購入希望者のために、用賀商店街が仕入れた商品も完売。

試食提供先のメーカーに対しては、アンケート結果を報告したが、この時期にしては非常に驚くべき反響との感想をいただいた。

### 2. 試食会2回目

1回目の試食会同様、用賀商店街のイベント会場のテントを借りて11月7日(日)10時～17時まで行った。食材はいわしバーグ、ハトシロール、角煮まん、そして大浦お慶を祖とする始まりの茶の4品について、試食者にアンケートをお願いした。塾生を4班に分けて、各食材の説明をした上で試食、その感想を記入してもらった。

唯一、用賀商店街では過去に販売した業者が好評につき再度販売することになったため、試食が必要ないのでは?と予想した角煮まんは、アンケートの回収に非常に苦労していたように見えたが、結果は80人ほどのアンケートが集まり担当者の努力が報われた。

それに比べ、実際に試食、試飲してもらった食材のアンケートの回収は容易で、『百見は一食?に及ばずと』という感じであったが、試食場所が接近していたこともあり、回答者が過ぎ去ったりしていたのが残念だった。詳細は後述するが、いずれの食材も「非常に美味しい」または「美味しい」の回答で、お世辞を抜きにしても十分受入れられる味であることが判明した。

中には、長崎出身者も混じっており、異口同音に「なつかしか〜」「うまかね〜」の声が聞こえ、アンケートは予想通りほぼ100%の確率で「すごく美味しい」の回答であった。全ての食材で40～80人分のアンケートが回収でき、ますます私達の自信を深める結果となった。

### 3. 九州物産展の見学、感想報告

うまかもん塾の試食会との比較や今後の参考とするため、課外活動の一環として代々木公園で開催された九州観光・物産フェアを見学訪問。10月9日(土)は生憎の雨模様で、屋外での開催とあって試食も苦労したようであったが、塾生のレポートを下記に抜粋する。

**【集客】**福岡、熊本はブースの外に出て、美味しさなどをアピールしていたが、長崎はブースの中での呼び込みで来客との会話なども今一つという感想を持った。

**【商品】**その場で作っていた「ちくわ」は思わず購入したが、ちゃんぽんは片手では食べられずパックのものを買い求めた。食材によっては、調味料(長崎独特のソース、醤油など)も含めレシピをつけて販売した方が良いことが判明し今後の試食会の参考となった。

**【総括】**グルメグランプリでは、対馬のとんちゃん焼と佐世保バーガーが1, 2位を占め長崎県としては嬉しい限りであった。しかし、長崎市の食材が入賞したらもっと良かったのになぁ〜という少々悔しい思いもあった。

### 4. 平河町試食会

これまでの試食会を参考にして、調理も可能な場所を探した結果、同じく長崎県人である有馬さんをお願いして、森ビルのスカイラウンジを手配していただいた。

1月15日(土)16時からの開始に向けて塾生は13時に入館した。段取りの確認後、食材、機材の搬入・確認に始まり、調理の準備、試食食材の陳列などを塾生が手分けしておこなった。調理の必要なものはドロ様ソーメン、長崎おでん、すり身揚げなどのかまぼこ類、ハトシロール、角煮まんなどで、ゴマ豆

腐、カステラ、金銭餅、よりよりなどの菓子類は自由に試食できるようにした。

また、当日試食をお願いする食材は品書きを作成し、来場者にアンケートと一緒に渡して説明する際の参考とした。

長崎の新鮮な魚類は、長崎県漁連で購入し寿司店をお願いして刺身を提供することになった。

いよいよ、15時30分からは塾生が招いた招待客が来場し、始まりのお茶とお菓子で16時からの開始を待ってもらった。

この試食会の趣旨を説明し、塾生でそろえたエプロン、バンダナを身につけた塾生の案内で試食会を開始した。それぞれの食材は細かく切って、少しずつ試食できるように配慮したが、相当なボリュームになったため、来場者はお腹も膨れてきたようであった。

この日のメインはこれまでの試食会では提供できなかったが、圧倒的に要望の多かったちゃんぽん、皿うどん。長年、渋谷で営業されている長崎飯店渋谷店に出張調理を依頼し、本場の味を試食してもらった。「お腹一杯」という言葉とは裏腹に、これは絶対に食べたいという人が多く、『40人前を完食!!』という結果となった。

招待客の中には、来場中にもかかわらず、自身のブログに書き始めていただいた方もあって、皆様に非常に喜んでいただくとともに、ほぼ全員の方からアンケートを提出いただいた。また、長崎市役所の中小企業振興室の方や東京事務所の方々も応援に駆けつけていただき、今後の更なる協力で、長崎を盛りたてべくお約束をして18時に閉会した。

その後塾生一同後片付けを行い、19時に全ての行事を終了した。

## 在京長崎うまかもん塾 活動記録

日 時	場 所	内 容
<b>平成 22 年</b>		
5 月 26 日(水)	市政会館会議室	在京長崎うまかもん塾開所式、 第 1 回塾会議
6 月 23 日(水)	市政会館会議室	第 2 回塾会議 試食会の方法検討(角煮まんを使用)
7 月 13 日(火)	松竹会議室	会議の方法などを検討するため世話人会を結成
7 月 22 日(木)	市政会館会議室	第 3 回塾会議 今後の活動方針の再確認、メーリングリストの活用等
8 月 28 日(土)	用賀商店街<世田谷区>	第 4 回塾会議 2 回目の試食会、(すり身揚げ)
9 月 15 日(水)	松竹会議室	世話人会 試食会のまとめなど
9 月 28 日(火)	市政会館会議室	第 5 回塾会議 試食会の報告、まとめ
10 月 9(土) ~11 日(月・祝)	九州観光・物産フェア <代々木公園>	第 6 回塾会議 各自自由行動で感想文を提出
10 月 25 日(月)	長崎市東京事務所	世話人会 11 月の試食会の打ち合わせ
11 月 7 日(日)	用賀商店街<世田谷区>	第 7 回塾会議 3 回目の試食会(ハトシロール、お茶、蒲鉾、角煮まん) を実施
12 月 9 日(木)	市政会館会議室	第 8 回塾会議 11 月の試食会反省、まとめと 1 月の試食会予定
<b>平成 23 年</b>		
1 月 13 日(木)	十八銀行東京支店	1 月 15 日の試食会の打ち合わせ
1 月 15 日(土)	平河町森ビルスカイ ラウンジ	第 9 回塾会議 4 回目の試食会(長崎市職員も併せて、食材を持ち寄り、 招待客への試食・アンケート)
2 月 14 日(月)	長崎市東京事務所	世話人会 1 月試食会のまとめ、例会の準備、報告書作成の打ち 合わせ
2 月 22 日(火)	市政会館会議室	第 10 回塾会議
3 月 21 日(月)	ベルナード観光通り	長崎伝習所まつり 調査内容パネルの展示、クイズなどを実施

## ■本文■

当塾では、東京の方々が「長崎の食材」に対し、どのような印象を持っているのか、「試食会&アンケート」という形式でデータ収集を行いました。その結果を以下に紹介いたします。

### ◆第1回試食会＝塾生試食会

- ・日時：平成22年6月23日(水)
- ・場所：市政会館5階会議室
- ・試食食材：角煮まんじゅう
- ・協力メーカー：ふくみ屋、将大

#### (1)当日の状況

外部の方への試食会の準備(練習)の意味も兼ねて、会議と並行して塾生による試食を行い、食材の味に対する評価はもちろんのこと、今後の進め方や試食会の開催方法、試食の対象食材は何にするか、といった意見交換を行いました。試食そのものは、2つのメーカーの食材(角煮まん)を電子レンジで温めて、食べ比べを行う方法としました。

#### (2)試食&アンケート結果(本文末尾資料参照)

##### ① 味について

2つの角煮まんじゅうの味についての評価は、Aがおいしいという人もいれば、Bの方が口に合う、と言う人もいて、人それぞれでした。ただ、「皮がパリついておいしくない」「以前食べたものとは別物」という意見も多く「電子レンジで温めるという調理法が間違っている。蒸籠で蒸すと全く別の味になる」という指摘もあり、試食の際は調理法も気を配る必要があるとともに、販売する場合は、調理法(食べ方)の説明を添えた方が良く、との貴重な認識を得ることができました。

##### ② 価格について

1個400円前後という価格設定については、「手軽に食べるには高すぎる」という声が

多く聞かれ、一方で、本来「角煮」は卓袱料理にも登場する高級品であり、ファストフード的な価格にはなじみにくい、という意見もありました。さらに「角煮ドック」という味は似ているけれども「角煮まん」とは別物(角煮が姿をとどめていない)の廉価版の存在も紹介されました。この点は、商品の開発時にどんな商品を(どんなターゲットを)目指していくのか、コンセプトそのものに関わる部分であり、まさに大きな問題が存在している事にも気づきました。

##### ③ 今後とりあげたい食材

今後、長崎の食材としては、ちゃんぽん・皿うどんはもちろんですが、練り物(かまぼこ・竹輪など)、ハトシ、からすみ、桃カステラなど、長崎人にはなじみの深い食べ物が並びました。

##### (3)今後の進め方

塾が発足して2回目の会合であり、まだ進路も定まらぬ中、塾生の方々からは、東京都内の長崎料理の店を塾生が食べ歩く、というような興味のそそられる企画もいただきましたが、「世話人会(幹事会)で検討する」ということで閉会となりました。

その後、塾の進路は片山塾長を中心に世話人会で引き続き検討され、塾生が自ら試食を行うのではなく、「東京の方々に試食していただき、味や価格など食材に対する感想をアンケートし、メーカーにフィードバックする」という案になりました。また、7月22日の第3回目の定例会合にて、塾生の賛同を得て、晴れて塾の活動方針として決定されました。

### ◆第2回試食会(用賀商店街その①)

- ・日時：平成22年8月28日(日)
- ・場所：用賀商店街振興組合店舗前

- ・試食食材：すりみ揚げ(いわし、あまだい)
- ・方法：生(解凍)のすり身を、その場でフライパンで揚げて試食してもらう。
- ・協力メーカー：長崎杉蒲

(1)当日の状況(晴れ、参加塾生 20名)

13:30 集合。商店街振興組合様への挨拶。  
試食会準備。調理班、呼び込み班、アンケート班に分かれて準備する。

14:30 店の前に携帯ガスコンロとフライパンをセットし、すり身を揚げ始める。並行して、街ゆく人に試食を行っていることを呼びかける。  
(試食&アンケート実施)

17:30 終了予定時刻も近づき、準備したすり身 100個もほぼ底をつきた。傍らで業者の方が販売しているすり身は完売した。

17:50 試食も完食、アンケート実施数 185 枚。試食会終了。解散。

18:20 場所を移して反省会開始。



<写真一試食会の様子>

(2)試食&アンケート結果(本文末尾資料参照)

試食会のアンケートでは、味付けや価格に重点を置いて質問しました。結果は、総合評価で「凄くうまい」「うまい」の割合が 90%、価格も「普通」ないし「安め」という評価となりました。味付けについても、「甘過ぎる」という意見もありましたが、「普通」が過半数

という結果でした。長崎の味が受け入れられた！と、塾生一同、大喜びした次第でした。

<●アンケート結果>

① 味付け

無回答	1
塩辛い	4
やや塩辛い	25
普通	103
やや甘い	50
甘い	2

② 価格

無回答	19
安い	18
やや安い	29
普通	108
やや高い	10
高い	1

③ 総合評価

無回答	2
凄く美味しい	35
美味しい	130
普通	17
やや劣る	1
口に合わない	0

(3)考察

味も良いし、価格設定も妥当ということであれば、うまく販促すれば東京でも十分受け入れてもらえる可能性がある、ということです。今後は、他の地域でも同じ結果となるのか、他の食材ではどうなのか、次回以降の試食会で検証していきたいと思います。

また、試食の際、調理法を質問されることが相当ありました。今回は、目の前で「生のすり身を揚げて実演調理しながらの試食会でしたので、調理の説明もわかりやすかったと思います。販売の際には、「調理法」や「レシピ」も一緒にお伝えするのが秘訣なのだと感じました。これも含めてメーカーさんバイヤーさんへフィードバックしていきます。

## ◆来て見て食べて感動！

### 九州観光・物産フェア

第6回(10月)は会議ではなく、東京で行われる九州関連イベントへ参加し、「長崎の食材、商品」がどのように販売・宣伝されているかを見学しました。

- ・ 日時：平成22年10月9日(土)  
  ~11日(月・祝)
- ・ 場所：渋谷区代々木公園イベント広場
- ・ 概要：九州各県のご当地グルメ・名産品・菓子・酒などの屋台(約50ブース)が出店  
<http://www.welcomekyushu.jp/fair/2010/>

#### ①試食の仕方

野外ステージに近い好立地に長崎のブースが3店舗あり、しかも飲食用のテーブルが店舗目の前にあったので、買ってすぐ座って食べる！という場所には最適でした(イベント初日はあいにくの雨でしたが…)。

箸を使う食事、麺類・丼もの系は両手が空いていないと食べづらいため、片手で食べられるもの・つまめるものが試食には向いているかもしれません(片手に荷物や傘を持っていても食べられる)。

#### ②集客

県民性・地域性の違いが各県のブースに出ているように思います。

たとえば、福岡や熊本のブースはお店の前に人が出て、商品を積極的に試食させていましたが、長崎は出展者がお店の中から接客していることが多く、他県と比較すると少々控えめな呼び込みでした。

お店の中から「いらっしゃい～」というよりも、より消費者と近いところに立って「ちょっと寄っていかんね～」と呼び込んだほうが消費者の興味を引きやすく、また興味のない商品も手に取りやすいのではと思いました。

#### ③商品

「カステラ」「あごだし」「びわゼリー」「ちゃんぽん、皿うどん」龍馬関連商品等のお土産品の商材を紹介。「ちゃんぽん」「皿うどん」「角煮まん」「竹輪」「いわしげんこつ揚げ」「佐世保バーガー」「牡蠣ちゃんめん」「対馬とんちゃん」実演販売。

単純にパック詰めの商品を陳列するだけ、というよりも、ブース内でその場で作ったり、温めたりとすることで、視覚とともに嗅覚にも訴える効果があります。ひと手間かけた出来立ての商品はより美味しそうに見えました。

ちゃんぽんや、しゅうまい、コロッケ類、角煮まんなど、加工されたものはこれ以上アレンジしようがないのですが、調味料(お醤油、金蝶ソース、あごだし)、かまぼこ、など調理ができる食材については、食べ方のレシピ、アレンジ方法を提供しないと、長崎の食べ物になじみのない関東の方には手に取りにくいようです。まずは手に取っていただくきっかけづくりが大事だと感じました。





### ◆第3回試食会(用賀その②)

- ・日時：平成22年11月7日(日)
- ・場所：用賀商店街(用賀二条通り)
- ・食材：ハトシロール、いわしバーグ、  
大浦慶はじまりのお茶
- ・方法：ハトシロールはオーブントースター  
で、いわしバーグはホットプレート  
で加熱し、その場で試食してもらう。  
お茶は淹れたてを試飲してもらう。
- ・協力会社：長崎蒲鉾、長崎杉蒲、岡田商会

#### (1)当日の状況(晴れ、参加塾生18名)

「天高く旨肥ゆる用賀の秋」と称した、用賀商店街の秋のイベントに参加する形で、第3回の試食会を行いました。このイベントは商店街の目抜き通りを地元の飲食店や日頃の催事等で縁のある様々な地方(長崎をはじめ岩手、富山、和歌山など)の模擬店で埋め尽くそうという企画で、用賀商店街のゆるキャラ「よっきー」のデビューお披露目会も兼ねたものとなり、大勢のお客様で賑わいました。



〈写真—ハトシロールを宣伝するよっきー〉

我々うまかもん塾は、そのイベントの中で2コマのスペースを確保し、試食はハトシロール&はじまりのお茶班、いわしバーグ&長崎かんぼこ班に分担、別途業者により出展していた角煮まんブースでのアンケート収集班の合計3班で、今回新調した塾生お揃いのエプロンとバンダナ着用で活動を行いました。

#### (2)試食&アンケート結果(本文末尾資料参照)

今回はそれぞれの食材についての味や価格についての調査に加え、商品選択の際に配慮するポイントや、モニターの方の出身地を問う長崎の食材をどれくらい知っているか、また、長崎の食材で何を食べたいか等についても調査を行いました。

塾生は前回より慣れた手つきで調理&試食を進めながら、ハトシロール80件、角煮まん76件、いわしバーグ31件、大浦慶はじまりのお茶41件のアンケートを回収しました。



〈写真—試食&アンケート収集の様子〉

#### (3)考察

蒲鉾については、「長崎では生で食べるのが日常だが、関東では非日常である」ことがわかりました。関東で蒲鉾を売る際にはここからスタートしなければならないと感じました。

ハトシロールについては非常に好評で、「東京でも絶対売れますよ!』『本物の(エビの)ハトシも食べてみたい』との評価でした。

ちゃんぽん・皿うどん・カステラまでは知っているが、それ以外の長崎の食材は思い浮かばないという方が大多数でした。「茶貿易の発祥は長崎なのですか?」と意外に思われる方も多く、更なるPRが必要と痛感しました。(詳細は末尾資料およびうまかもん塾ブログ <http://umakamon.noramba.net/>を参照ください。)

#### ◆第4回試食会=平河町



- ・日時：平成23年1月15日(土)
- ・場所：平河町森タワービル24F
- ・塾関係者19人、ゲスト33人、  
長崎市中小企業振興室2人 の計54人
- ・試食食材

ちゃんぽん・皿うどん・ドロ様ソーメン  
角煮まん・豚まん・ハトシロール  
すり身揚げ・竹輪・いわしバーグ・鯨カツ  
刺身・からすみ・ゴマ豆腐・長崎おでん  
カステラ・桃カステラ・よりより  
金銭餅・一口香・お茶・龍馬が愛した珈琲  
金蝶ソース・刺身醤油

- ・協力メーカー：

長崎飯店渋谷店、(株)サンフリード、こじま、  
侑心くみ屋、長崎一番、長崎杉蒲、長崎県漁  
連東京直売所、高野屋、(有)法本胡麻豆腐店、  
文明堂総本店、蘇州林、茂木一〇香、小松屋、  
オーケーオフィスコーヒー、チョコー醤油

#### (1)開催まで

第4回は、これまでの試食会の総仕上げとして位置づけ「新春うまかもん祭り」と銘打ち、できるだけ多くの長崎の食材を集め、塾生が招待したゲスト33人を迎え、試食して頂く会として計画された。平河町森タワービルに事務所を持つ長崎出身の有馬様のご紹介

で、平河町森タワービル24Fのスカイラウンジをお借りした。また食材は、塾生の中で長崎のメーカーとお取引のある方を中心に交渉して頂き、無償提供、あるいは格安での食材徴収となった。

さらに、長崎名物として中心的役割の「ちゃんぽん」「皿うどん」は、東京では比較的長崎の味に近い「長崎飯店渋谷店」様に出張調理していただいた。調理器具の不自由さがあるなかで、快く引き受けていただいた御主人には感謝申し上げたい。

本会の開催に向けて、何回かの世話人会を経て、塾生の役割、進行表の作成を行い、当日は気温は低いものの、良い天気の中で開催となった。

#### 当日のスケジュール

13:00～ 世話人会集合、

搬入された食材の確認とお土産袋の作製

15:00～ 塾生集合、会場設営

15:30～ ゲストの入場

16:00～ 開会

18:00 閉会

18:00～19:00 後方付け

その後反省会



(2)試食&アンケート結果(本文末尾資料参照)  
今回のアンケートは、食材の数が多く、個々の食材に対する嗜好や、特徴を細かく検証す

るのではなく、「東京の人が美味しいと思う、あるいは口に合わないと思う食べ物はどれか」。また、「東京で紹介したら売れる、あるいは売れないのはどれか」といったシンプルな項目でのアンケート調査を行った。

●美味しいと思ったもののベスト3

- 1位 皿うどん
- 2位 ハトシロール
- 2位 長崎おでん
- 以下 刺身、ちゃんぽん

●口に合わないと思ったものベスト5

- 1位 胡麻豆腐
- 1位 よりより
- 3位 皿うどん、刺身醤油
- 以下、ちゃんぽん、鯨カツ、長崎おでん等

●東京で売れると思う食べ物ベスト3

- 1位 ハトシロール
- 2位 長崎おでん
- 2位 角煮まんじゅう
- 以下、皿うどん、はじまりのお茶等

●東京では売れないと思う食べ物

- 1位 刺身醤油
- 2位 よりより



(3)考察

今回のアンケートの結果では概ね好意的だと思うが、一部「甘い」という回答が寄せられている。胡麻豆腐や長崎おでん、ドロ様ソ

ーメン(麺つゆだと思われる)や料理に使われる「醤油」に甘いという意見が見受けられる。

甘いという言葉ではなかったが、ちゃんぽん、皿うどんについては、長崎市内のお店の料理であれば、間違いなく「甘い」とのコメントが出たはずである。今回ご協力頂いた長崎飯店さんは、長崎の味に近いとはいえ、東京で商売できる味となっている。長崎市内ならこれより甘い味のお店が沢山ある。この長崎料理の甘さを分かっただけ PR が必要ではないだろうか。



もうひとつは、東京での特徴である「皿うどんに酢をかける習慣」もアンケートの中に出てきた。「金蝶ソースをかけて食べてください」と案内をしたが、「酢で食べたかった」「何もかけずにそのままの味を楽しみたかった」などのコメントがあった。またその「ソースが合わなかった」等のコメントが残っている。皿うどんは元々ソースに合わせた料理であり、長崎では、食べる人が最後にソースで調整するのが当たり前だが、こちらでは何もかけていない状態で出来上がりだと思っているようだ。すき焼きを食べるのに、生卵がない状態で食べているようなもの。実際、東京ではソースをかけて食べるのが少数派となりつつある。このような点についての PR を上手に行わないと、長崎へ行って、酢をかけて食べて「やはり本場の皿うどんは美味しい」

というトンチンカンな話になってしまう。ただし、今回のアンケートでも分かるように、「ソースをかけて美味しかった」とのコメントもある。これは長崎の郷土料理として由来や食べ方をしっかりと告知していけばもっと本場の味を理解してもらえるのではないかと思われる。

新しい食材としては、ハトシロールが非常に高い人気だった。珍しい食感で手軽に食べられて美味しいとの評価。東京でも十分に売れるのではないだろうか。

美味しいと評価されながら、東京では受け入れられないのではという、矛盾した食材も幾つかある。

「蒲鉾類は関東では競争が激しく差別化が難しい」。アンケートの記載はないが、直接イ



ンタビューした中では、「おでんや、蒲鉾、豚まん等、料理や食材がすでに存在するものは、長崎らしさを訴えるのが難しい」という意見もあった。ただ美味しいというだけでは既存の競合相手との差別化は難しいようだ。このことからハトシロールの評価が高い理由が読み取れる。

東京では受け入れられにくいと思われる醤油については、地方色の強い嗜好品であることを考えれば、仕方のないことである。長崎人が東京の醤油の色が濃いつゆのうどんをいつまで経っても好まないのと同じことである。

よりよりも、想像できない程の硬さに驚いたようで、一般的ではないとの判断だろう。逆に好きになってしまう人も多い。

#### (4)最後の試食会を終えての感想

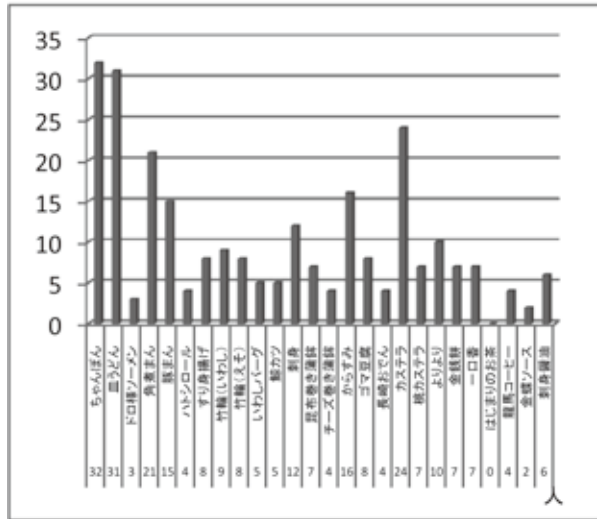
口に合わないという一番の理由は、「甘い」ということに尽きそうだ。しかし、逆に美味しいという人が多いのも事実である。食べ物は全ての人の口に合うということはありません。この特徴を活かしたPRをすべきではないだろうか。全国から集まった、地方文化の集合体のような東京であれば、必ず受け入れてくれる人達がいるはずである。単純に美味しいとか不味いという事ではなく、「なぜこのような味なのか」、「どうやって食べるのがよいのか」、実態がつかみにくい東京で、食文化に安易に迎合して郷土の食べ物を変化させることなく、歴史や文化によって育まれた食文化をきちんと紹介していくことが、長崎の食べ物を普及させる鍵になるのではないだろうか。

「本場長崎へ行って、本物を食べたい」とのコメントが残っている。私たちの塾の活動が、全国の人にこう言っていただける架け橋でありたいと思う。

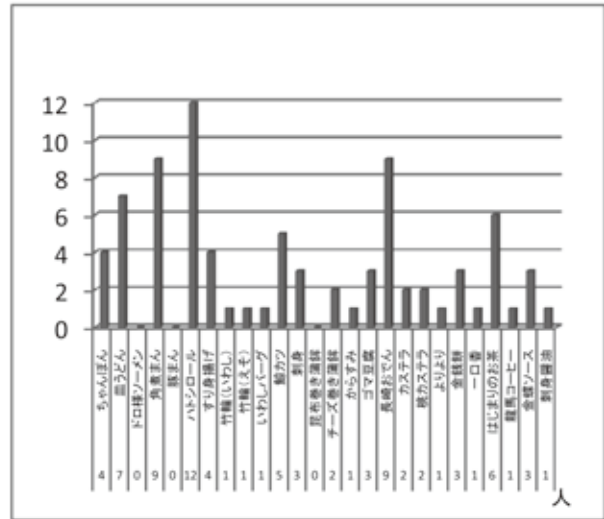


## ★新春うまかもん祭り アンケート 集計★

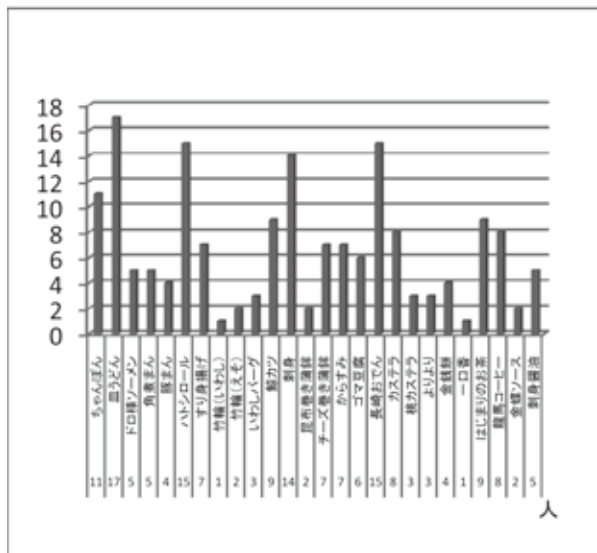
問1：今まで食べた事がある長崎のもの



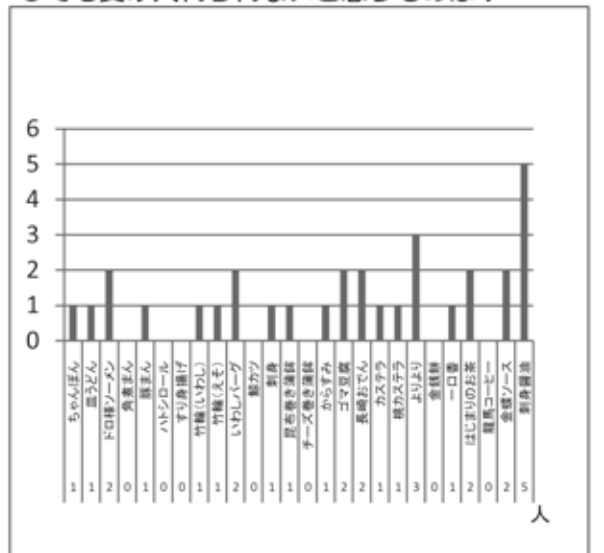
問4：販売促進を上手にした上で東京で販売したら売れると思うものは？



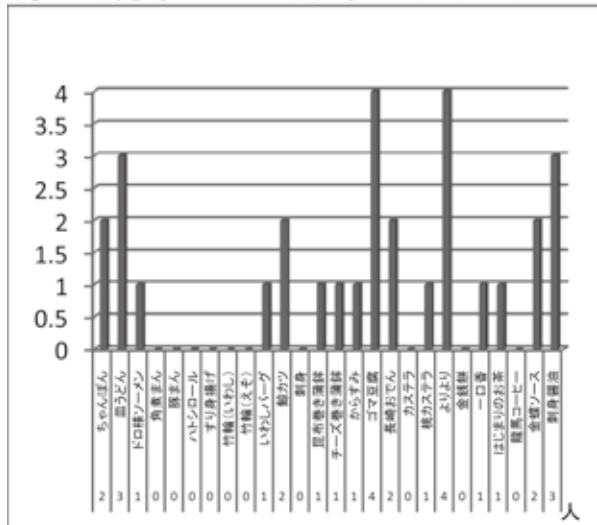
問2：食べてみて美味しいと思ったのは？



問5：販売促進を上手にした上で東京で販売しても受け入れられないと思うものは？



問3：残念ながら口に合わなかったものは？



問6：その他今回の長崎の食べ物について感想をお聞かせ下さい。

感想等
長崎という魚介のイメージがあまりなかったのですが、沢山の魚介に恵まれていることを知って驚きました。 「おでん」は絶対にヒットすると思います。 「鯨カツ」は私にとっては懐かしいというよりは新しい味でした。つい沢山いただいてしまいました。 「血うどん」に「金蝶ソース」はピッタリでした。東京の血うどん屋さんにも置いてもらえばいいのと思いました。
ちゃんぽん、東京のと味が違いますね。でもおいしかったです。 とにかくどれもおいしくておなかが一杯になりました。 コーヒーがとてもコクがあって最後のメによかったです。 (ただ、全般的に味付けの濃いせいか、のどが渴きました)。 ごちそう様でした。
どれも素材の良さが活かされた美味しいものばかりでした。 練り物類は、食感、味わい共にばつぐんでした。 よろよりと珈琲も合う。 お茶もまろやかで食前食後どちらとも合いそう。 見かけたら是非購入したいです。
どれもすごく美味しかったです。 特に練物系。1番は「ハトシロール」で絶対B級グルメ選手権か秘密のケンミンSHOWで紹介すべきだ と思います。 あと、最初にいただいた「お茶」がとっても良かったです。 龍馬ブームに乗せアピールして流通したら絶対買います。 あとは「からすみのパスタ」。大変贅沢で深みのある味わいで最高でした。 「ドロ様ソーメン」は歴史やストーリーがあっておもしろいと思うが、肝心の味が普通なので、何かキ ラーひねり工夫やアイデアがあると良い。 鯨カツの食感は予想外でうまい。あとはPR次第。
どれもおいしくいただきました。 新鮮な魚が一番の魅力だと思います。 添加物やつなぎは少なめに、素材独自の味を生かしてほしい。 おでんの中では、とうふっぽくて豆が入っているかまぼこが珍しくおいしかったです。 ①既にブーム化しつつあるのは「角煮まん」です。価格が高いのですが、東京にはない商品ですか ら、おもしろい食材といえます。 ②「ハトシロール」は、まだ東京では無名に近いのですが、テイクアウトができるロールスタイルは受け 入れやすいと考えます。 ③「桃カステラ」は、季節限定品です。東京には類似品がないので、ヒットする可能性はあります。ミニ サイズが良いと思いました。長崎で見たものは大きすぎですから。 ハトシロールが最高！！
おでんとすり身揚げはうまかったですね。 刺身も良かった。 おでんと竹輪は具のサイズがちょっと大きいですね。 もう少し小さくすると手が出しやすいですね。 血うどんにソースを入れて食べるより、そのまま食べるか酢を入れる方が私はいい。
全体的においしいと思いました。 ちょっと甘さが気になりました。 東京は北国出身の方も多いので、もう少し甘さ控えめの方が食事のおかずになるのではないでしょ うか？ 食感は最高に良いと思います。 刺身もおいしかったです。 少し甘さが強いかなと思いました。 ソース、醤油の販売して欲しいです。
B-1グランプリなどに出場して知名度を上げるのはどうでしょうか。 ハトシロールはドライブイン等の屋台から味を広めていっては・・・。
地元では有名でも都会ではなかなか知り得ない。よくある話です。 国自慢でも何でもいいので、折につけて話題になるよう物と話しを送り続けたいものです。全員に知っ てもらうのは無理ですが、10人のうち1人でも味方を作れば広がりを作れると思います。
クセがなく非常に食べやすい。美味しかったです。 関東で食べられるお店が少ない。 初めてからすみを食べました。とてもおいしかったです。

【感想 塾生 時政 協一】

長崎に2年間、単身赴任をしていたこともあり、『長崎の味』再発見の意味でこの会に参加させて頂きました。長崎時代には、県内の殆どの市町村を廻り、島へも壱岐、対馬、福江島、中通島は勿論の事、小値賀等にも行きましたが、この会に参加して、改めて長崎の食物の多様性に気付かされました。

魚介類、麺類は言うまでもありませんが、スイーツ系も含めるとこれだけの種類があるのは長崎をおいて外に無いと思いました。

今後は、東京で長崎の店を見つけ、長崎の味を広めて生きたいと思います。

是非、東京に長崎物産館の早期開設を切望します。

最後に、色んな方々とめぐりあえて良かったです。

【感想 塾生 市原 実】

「されど 長崎の食」

「長崎うまかもん塾」の1年間の活動が一応の終息をみました。とても楽しい場でした。

長崎に5年間住んだ私にとって、この「塾」は、「あの長崎の日々」を思い起こすに十分な活動でした。

もとより、長崎は、さまざまな地域資源を持つ県域です。今回の「長崎伝習塾・東京版」は、「食」に限定しての活動でした。人間、誰しも、「食」には、強い関心をそれぞれが持っていることも、認識できました。その意味でもよいテーマ設定ではなかったかと、自我自讃しています。ただ、長

崎に住む人と、東京などに住む人では、かなり嗜好が違うことも判明いたしました。

今後は機会があれば、「長崎の試食会」を継続して、さらに「長崎の食文化」を東京に伝える役割の一端でも担えればうれしく思っています。

今回の「長崎食材」の調査のために、さまざまな形で、ご協力をいただきましたがたに、御礼もうしあげます。

## 在京長崎うまかもん塾

塾長	片山 六郎				
1	赤石 浩	21	鳥居 秀幸	41	宮嶋 淳一
2	市原 実	22	鳥山 賢治	42	目黒 恵美子
3	伊藤 和孝	23	中西 俊雄	43	八児 正紀
4	内川 公人	24	中村 卓也	44	山下 博幸
5	内山 武吉	25	西村 崇	45	山島 繁幸
6	大崎 京子	26	野崎 麻子	46	山本 博雄
7	角田 真樹	27	橋本 純生	47	吉原 洋一
8	梶 哲也	28	花房 美德	48	吉本 陸郎
9	金原 英二	29	濱崎 由美	49	
10	河辺 清司	30	濱田 員嘉	50	
11	小林 良子	31	浜野 哲夫	51	
12	斎藤 美紀	32	林田 俊徳	52	
13	田尾 正行	33	日高 浩一郎	53	
14	田村 由樹	34	平井 夏子	54	
15	田村 要一	35	日和佐 邦	55	
16	高田 由香	36	保科 実	56	
17	辻川 智子	37	堀田 毅	57	
18	下田 健人	38	松永 拓也	58	
19	堤 靖晃	39	宮崎 陽世	59	
20	時政 誠一	40	宮崎 良	事務局員	東京事務所 徳満 伸一郎