

シリーズ にはさまきを元気にする人たち①

B級グルメでにはさまきを売り出し中 ― 葎崎にらの会 ―

にはさまきの元気は俺たちにまかせろ！



「葎崎にかつての賑わいを取り戻したい。」その想いを原動力に彼らは、灼熱の鉄板に向き合い、「にらまん」を焼き続けている。

彼らの名は「葎崎にらの会」、今では多くの市民が知っているB級グルメ「にらまん」を考案した団体だ。

彼らは決して飲食のプロ集団ではない。

もともとは、葎崎市商工会青年部に所属する若手経営者の集まりで、いわゆる空洞化が進む地方の商店街の現状を目の当たりにし、このままでは駄目だ…ふるさとが無くなってしまつ。そんな危機感を募らせ、彼らは立ち上がったのだ。

彼らが出した答え…。それが、B級グルメで葎崎を元気にすること。これが「にらまん」だった。

にらまんとは、大判焼きサイズの好み焼きで、ニラがたっぷり入ってスタミナ満点のB級グルメ。

なぜ、ニラ？誰もが疑問に思つかもしれない。

葎崎にらの会の代表の木内吉英会長によると、「ニラは葎崎の特産品として生産されているわけではないが、地元にある既存の特産品とは異なる新しいにはさまきの名物を作りたい」との理由から、市の地名の由来になったとの説もあるニラを使うことにしたそうだ。

ニラはスタミナ野菜の代表格。市民によるまちおこしのパワーの象徴のようだ。

当初はお客さんから、なぜニラを使うのか質問を受け続けたが、「葎崎の地名にちなんで」等々…こんなやり取りの中で、知らず知らずのうちに「にはさまき」をPRしていることに気づいた。

彼らが売っているものは、にらまんと同時に、「にはさまき」でもあるのだ。



プロフィール

葎崎にらの会

平成24年4月 にらの会結成
メンバー14名(平成26年7月現在)
地域おこしのために、ニラを使ったB級グルメ「にらまん」を考案し、各種イベントやグルメ大会で活躍中。

現在、葎崎にらの会は、市商工会から独立して活動をしている。メンバーには、商店街の若手経営者の他にも、市職員や会社員など様々な職種の有志で構成されている。

今後の目標は、市内の飲食店でにらまんがメニューとして提供されることや、飲食店と連携した新メニューの開発のほか、市内でのニラ栽培の促進とのこと。

地域への愛着とこだわりは誰にも負けない。

多くの仲間と力を合わせて、ニラのようにたくましい活動で葎崎を元気にして行くだろう。(記事・広報担当 歌田)

