

認定店の皆様へ毎月お届けします。

今月号は、みしまコロッケの会会員の方からの投書を紹介します。（一部文章を修正してあります。）

～みしまコロッケはB級の衣を着たA級グルメだ！～

みしまコロッケのプロジェクトは、まず「みしまコロッケの定義をどうするか？」からスタートしました。日本一と噂の高い三島馬鈴薯（メイクイン）を使うことは決まったものの、他に「男爵、キタアカリなどのジャガイモはどうか？」「三島だからウナギを使ったらどうか？」「箱根の豚肉は？」「あしたか牛は？」「他の野菜は？」といろいろ悩みましたが、価格の問題、流通の問題、参加店の問題等なかなか決定打がありません。そんな時、三島市内のお肉屋さんを調査したところ、ほぼ 100%のお店がジャガイモは男爵を使っていることがわかりました。まちの人に聞いてもほとんどが「コロッケは男爵でしょう」という答えです。さらに調べると、コロッケは関東では男爵、関西ではメイクインが多いらしいと判りました。

とにかく我々はメイクインだけで作ったコロッケを食べてみました。するといつも家で料理しているお母さんたちが「ほくほくした男爵とは違うクリーミーな食感でおいしい」と高く評価、レストラン等で料理を出しているプロの人達は「今まで食べていたメイクインに比べ、三島馬鈴薯の味はすばらしい」と絶賛しました。残念ながら「今まで食べていたコロッケとどこが違うの？」という人もいました。その多くは男爵とメイクインの区別さえつかない、家で料理をしない男性でした。

「味にうるさい人たちはきっとこのおいしさに気付くはずだ。」我々がみしまコロッケの定義は「ジャガイモは 100%三島馬鈴薯を使うこと」だけでいこうと決めた瞬間です。その後は皆さんご存知のように三島だけではなく、静岡県さらに全国へと広がりを見せ、さらに料理人の皆さんが競うようにお店独自の工夫をしたみしまコロッケを生み出しています。

確かにコロッケというのはB級グルメというジャンルに入るのでしょうが、日本一の三島馬鈴薯を使用してプロの料理人が腕を振るうみしまコロッケの味は間違いなくA級。つまりみしまコロッケはB級の衣をかぶったA級グルメなのです。今年のB-1グランプリで読売新聞の記者が参加 26 団体の中からおいしさのイチオシとしてみしまコロッケを選んでくれたこともそれを物語っています。

どうかいろいろなお店のみしまコロッケを食べて、あなたのお気に入りを見つけてください。

国民文化祭の会場にみしまコロッケが登場！！

第 24 回国民文化祭が県内の各地で開催されています。

10 月 24 日、25 日には富士宮、焼津でみしまコロッケを販売しました。

B-1 グランプリ 8 位の知名度を活かし、みしまコロッケのブースには行列ができ、多くの方にみしまコロッケを食べていただく機会に恵まれました。

三島馬鈴薯の旬も終わりに近づいています。

いろいろなイベントに出展していただいた皆さん、お疲れ様でした。

