



うまかもんづくりぐっちょ4 試食 参加者募集

柳川の特産品を使った 22 の新商品が無料で試食できます

■日時・会場

◇日時 1月25日(土)、午後2時20分～4時

◇会場 水の郷ホール

■参加申込

◇申込方法 柳川ブランド推進協議会事務局(市柳川ブランド推進室)へ電話で申し込み。先着100人
※参加者の氏名、住所、電話番号をお伝えください。後日、入場券を郵送します。

◇申込日時 12月16日(月)～1月17日(金)、午前8時30分～午後5時(平日のみ)



ハンバーガーや菓子、ジャム、佃煮、ラーメンなど22商品が誕生

市の特産品を使って商品を開発する「うまかもんづくりぐっちょ4」の新商品が完成しました。4回目となった今回は、「イチジク」「海苔」「芝エビ」を使って、和・洋・中の飲食や和洋菓子店、パン屋、喫茶店など11店舗が、腕によりをかけて22の商品を開発。今回開発された新商品を試食する完成発表会を開きますので、ぜひご参加ください。

新商品は2月1日から一斉販売

うまかもんづくりぐっちょ4で出来た新商品は、2月1日から参加店舗やおいでメッセ柳川で販売されます。新商品を買うと、参加店舗の商品券が当たるスタンプラリーも開催。ぜひご参加ください。

問い合わせは、柳川ブランド推進協議会事務局(市柳川ブランド推進室 ☎ 77・8722)まで。

うまかもんづくりぐっちょ参加店舗紹介「古賀儀八商店」

昭和20年創業の古賀儀八商店。白秋生家から南へ約400mのところにある2階建ての白い建物が工場兼店舗です。

創業当時は、アサリ貝の干し身を作っていたそうで、その後、貝類の佃煮作りを始めました。材料は、地元の漁師さんなどから新鮮なものを仕入れます。今でも貝を煮るときは、機械を使わず、職人が大きな釜で火加減や水加減などを微調整しながら行います。

「一度にたくさんのご飯を炊くとおいしいように、大きな鍋で煮るとおいしく出来上がります」と笑顔で話すのは、この道30年になる中浜美和さん。「佃煮は保存食ですからしっかり煮込みます。調味料としても使え、ユネスコの無形文化遺産に登録された和食の代表格ですね」と佃煮の魅力を語ります。

3回目の参加となる、今回のうまかもんづくりぐっちょでは、「海老ご飯の素」「ゆば海苔」「いちじくト



大鍋で赤貝を煮る中浜さん

マト」の3商品を開発しました。

「有明海産の芝エビの美味しさは小さい頃から知っていたし、そのエビを使って、みんなが大好きな炊き込みご飯を作りたい」と「海老ご飯の素」について話すのは、中浜さんの妹で、商品を開発した古賀千晴さん。「煮すぎてエビが固くならないように、しかもさっぱり感を出すのに苦労しました」と振り返ります。

仕事の休憩時間に、家族や従業員が揃って、新商品を試食。最後に姉妹のお母さんが「おいしい」と言ったら、商品化へ大きく前進するそうです。その積極的な姿勢で、今回の商品と合わせて、うまかもんづくりぐっちょで開発した商品は9商品になりました。



「自信作ができました」と新商品を紹介する中浜さん(左)と妹の古賀さん



市民ステージでフラダンスを披露した「ハーラウフラ」



天然本マグロの解体実演には黒山の人だかり

よ



やながわロックエナジーでは8組が熱演



長さ60mのジャンボ巻きずし体験



柳川産ウナギの蒲焼き販売



認定農業者連絡協議会の餅つき



こっほりも登場

小雪さん観光大使に

よかもんまつりで司会を務めたタレントの小雪さんが柳川観光大使に就任しました。開会式前にステージで金子市長が小雪さんに委嘱状を授与。「柳川のいいところを全国に発信していきたい」と小雪さんは抱負を語りました。昭代出身の小雪さんは、テレビやラジオ番組にもレギュラー出演しており、まつりの司会も4回目となりました。



意欲満々の小雪さん

有明地域観光物産公園で11月23日、24日の2日間、「第9回柳川よかもんまつり」が開催されました。会場には、150を超えるテントが立ち並び、柳川の農水産物や加工品などを販売。天然本マグロの解体実演やジャンボ巻きずし体験、雲龍ちゃんこ大鍋の販売なども催され、2日間で6万7000人の来場者でにぎわいました。ステージでは、市民による踊りの披露やテレビキャラクターショーなどが開かれた他、まつりに若者を呼び込もうと、福岡や佐賀のライブハウスで活躍するアマチュアバンドのコンテスト「やながわロックエナジー」も開催。市出身のギタリスト Taito(タイボ)さんや人気バンド「TIBOLAN」の森友嵐士さんも駆けつけ演奏を披露するなど、まつりを盛り上げました。

かもんまつりに6万7000人が来場

ジャンボ巻きずしやロックエナジーなど多彩なイベントで柳川に活気