

豊田のご当地グルメ決定「おいでんG.P」

今年「串」がテーマ

グランプリは三州豚のステーキ串

豊田市は自動車産業の街だが、農業も盛んだし伝統的な食文化もある。そうした魅力に市民がもつ誇りを持つと

豊田J.C
が主催

始められた、豊田青年会議所(豊田J.C)主催のご当地グルメ創出イベント「おいでんグランプリ」が、豊田スタジアムで9

月28・29日に行われた。今年で3回目。2日間で12万3千人を集めた「とよた産業フェスタ」との併催であって、会場は多くの市民で賑わった。

この食イベントは、単に美味しいだけでなく「豊田の名物」に相応しいご当地グルメを創出するのが目的。今年は「串物」「300円」というルールを設け、工夫がより重要になった。エントリーは15店。2日間で約1万4千食が売れたそうだ。

審査は、買って食べた一般のお客さんの投票と、15種類すべてを食べた審査員の投票による複合方式。どちらの審査でも評価の高かった「とろうま!!三州豚のステーキ串」を創作したネギ右衛門豊田店(前田町5)がグランプリを獲得した。

トヨタファームの豚肉を使い、かぶりつくと困るほど肉汁が閉じ込められた揚げ串だった。同店は3年連続で参加して悲願のグランプリだ。準グランプリには「自然薯の蒲焼」のとろろ庵(井ノ口)、3位には「米粉揚げパン」のキンクパ



来場者数はハッキリしていないが、1日目に6100食、2日目に8000食が売れたそう。記者も5種類の串をいただいた。

ン協業組合(広美町)が選ばれた。主催者の豊田J.Cは当初から「3年を目処に定着させ、他団体へ運営を任せていきたい」という方針だった。その点が今後の大きな課題だ。担当

委員長の矢野栄一郎さん(38)は「ぜひとも継続して欲しいという声が多いため、1緒にやって頂ける団体を募集したりして続けたい」と話してくれた。

【新見克也】

グランプリに輝いたネギ右衛門豊田店の「とろうま!!三州豚のステーキ串」。記者の食べかけ写真でゴメンなさい。美味しかったです。

