

さくらめしを世界へ

島田市飲食店の皆様へ

ほいろ

島田さくらめし・焙炉上げプロジェクト

参加店募集



目的

本プロジェクトは、島田市内での消費の向上を目指し、来街者に提供する島田ならではの料理の開発を目指しています。

参加条件

- 島田市内の飲食店で「島田さくらめし」・「焙炉上げセット」(※)を提供していただけるお店
- さくらめしについては可能な限り以下の食材を利用してください。

お米 島田産のお米

お酒 島田のお酒

醤油 島田の醤油

- ほいろ 焙炉上げセットについても、可能な限り地元の食材を利用して調理してください。
- 本プロジェクトの趣旨に賛同し、積極的に協力いただけるお店



メニューの例

和食

桜めし稲荷ロールに代表されるさくらめしのアレンジ

中華

さくらめしチャーハン、さくらめしおこげ料理

洋食

さくらめしピラフ、さくらめしピザ、さくらめしライス コロッケ



※焙炉上げセット(例)

- お酒(ビールor地酒)、お店のおすすめ、さくらめしのおにぎり
- 通常の「忘年会セット」を「焙炉上げセット」と書く

広報(予定)

- 島田さくらめし・焙炉上げプロジェクト参加店を紹介するMAP・公式HP作成
- 公認のぼり旗、ポスター等の販促物の配布
- 各種メディアへの広報活動

申込方法

随時受付しています。参加申込書を島田商工会議所まで郵送・FAX・メールでご提出ください。
参加申込書は島田商工会議所ホームページよりダウンロード可能です。



申込・問い合わせ

島田商工会議所

〒427-0029 島田市日之出町4-1 TEL 0547-37-7155 FAX 0547-37-5250

メール info@shimada-cci.or.jp ホームページ http://www.shimada-cci.or.jp

(注)写真は島田さくらめし試食会で披露された参加店のオリジナルさくらめし(一部)です。

ほいろ 島田さくらめし・焙炉上げ宣言

平成25年度、島田商工会議所観光部会にて、ご当地グルメの必要性についての機運が高まり、平成28年度日本商工会議所からの補助を受けて、プロジェクト委員会を組織、地域資源の掘り起しと食文化の調査を行い、島田の風土に合ったご当地グルメとは何か検討して参りました。

プロジェクト委員会の中では、認知度・興味共に最も高く、また、地域に根差した「さくらめし」とお茶産地の歴史や習慣である「^{ほいろ}焙炉上げ」を活用し、島田市をPRすると共に、次世代への継承や新たな地域文化を育むため、「島田さくらめし・^{ほいろ}焙炉上げプロジェクト」を市内飲食店を含め、市民一丸となって推進していくことが必要であるという結論に達しました。

そして、平成29年度は、市民や茶業関係者に対する意識調査をはじめ、市内飲食店のご協力を得て開催した試食会では、確かな手ごたえを得たところであり、今後、島田商工会議所では、会員事業所、行政、地域住民が連携して、島田市を訪れる方への“おもてなし”、また、更なる島田市の地域経済の活性化のため、全力で取り組むことを誓い、ここに「島田さくらめし・^{ほいろ}焙炉上げ」を宣言します。

一 私たちは、この地域において「島田さくらめし・^{ほいろ}焙炉上げ」の普及に向けた気運の醸成に取り組み、また、これら地域資源が持てる力を存分に発揮できる環境づくりを推進します。

一 私たちは、率先して「島田さくらめし・^{ほいろ}焙炉上げ」を発信し、取り組みの輪を広げていきます。

一 私たちは、「島田さくらめし」を愛し、来訪者へは「島田さくらめし」を通して、“おもてなし”を行うと共に、風土である「^{ほいろ}焙炉上げ」を後世に伝え、残していくため、今後、慰労会・打ち上げを「^{ほいろ}焙炉上げ」と呼んでいきます。

平成30年3月28日

島田商工会議所

「さくらめし」とは

白米を醤油、酒、味醂で味付けして炊き上げたシンプルな食べ物です。島田市及び周辺地域では、これを季節の催事で出してきたほか、手軽さもあり一般家庭の料理として、好んで食べられています。これは、島田市周辺で古くから米食が普及していたこと、この地域の豊かさを示す食文化・歴史であり、土地の恵に感謝し、人々の知恵の象徴としてきた「食」であると考えます。

また、現在、島田市内25の小中学校の給食で「さくらご飯」の名称として出され、人気メニューの一つとなっています。

「焙炉(ほいろ)上げ」とは

お茶の手揉みの台のことを「ほいろ」と言い、その「ほいろ」を片づける(仕舞う)行為が茶作業の終了を意味し、転じて、「慰労会・打ち上げ」を示す言葉で、慰労会の食の一つとして、「さくらめし」が出されていました。機械化の進んだ現在でも、その言葉と行為は残っており、「焙炉上げ」は茶の生産地の「風土」として根付いた地域コミュニティの豊かさや強さを表す行為です。茶の生産地として積極的に後世に伝え残していくべき、文化・風習であると考えます。