

令和2年6月30日

報道 各位

島根県美郷町

復活！山くじらラーメン（山くじらの郷の新メニュー）発表のご案内

いつも、当町の行事を広く報道いただきありがとうございます。

このたび、町の新メニューの「山くじらラーメン」の発表会と試食会を開催いたします。

平成16年10月に美郷町が誕生し、「眠れる資源を起爆剤に“夏イノシシ肉”で産業おこし」として合併と同時に、当時は特産振興を担っていました農業振興課が、旧大和村の名店・大和食堂に話をもちかけてイノシシ肉を使ったラーメンを開発し、人気メニューとなりました。残念ながら、大和食堂の閉店とともに山くじらラーメンを食べることはできなくなりました。現在、町内でラーメンを食べることのできる店が一つもない、ちょっと珍しい町でもあります。そこで、昨年暮れから、メニューを考案していたゴールデンユートピア内の日本料理 石楠花 料理長の山本真さんが、イノシシ肉をローストして、地元の味噌と骨の出汁をあわせたこだわりスープ、麺は7種類からスープを活かす生麺を使うなど、半年かけて新たな味で山くじらラーメンを開発し、発売までこぎつけました。新型コロナ禍の影響で、当初5月のゴールデンウィーク明けを予定していましたが、自粛解除を受けて、新たな味で、復活！山くじらラーメンの発表会と試食会を報道機関にみを対象に開催いたします。

つきましては、下記のとおり、新メニューの発表と試食会を開催しますので、報道各位におかれましては、取材にお越しいただければ幸いです。よろしくお願いいたします。

記

1. 日 時 令和2年 7月10日（金曜日）午前10時30分～午前11時30分
※お店オープン時間 午前11時30分～午後2時00分
2. 場 所 美郷町粕湊 ゴールデンユートピアおおち 内 「日本料理 石楠花」
※しまねプレミアム飲食券の登録店（7月上旬から）
3. 参加対象 報道機関のみ
4. 内 容 新メニュー 山くじらラーメン 発表（発売直前）
※試食あります
(1) 山くじらラーメン開発経緯 (2) 特徴とこだわり
(3) 試食・写真撮影 (4) 質疑応答
5. その他 取材参加されます報道機関におかれましては事前に問い合わせ担当課「山くじらブランド推進課」へご連絡いただきますようお願いいたします。

【問い合わせ先】
美郷町役場
山くじらブランド推進課
電話 0855 - 75 - 1636

マスコミ資料

ラーメンを食べられる飲食店のない町を返上！



復活！山くじらラーメン

～新たな時代の味で誕生～



美郷町 ゴールデンユートピアおおち 日本料理石楠花

平成 16 年 10 月、旧邑智町と旧大和村が合併して美郷町が誕生しました。合併誕生の象徴の一つが実は“山くじらラーメン” だったのです。獣害対策をきっかけに駆除され埋設されていた夏場のイノシシを目玉にした山くじらラーメンは、昭和 38 年創業の中華料理などで名を馳せた名店「大和食堂」で、新町「美郷町」とともに誕生し、人気メニューに成長していった逸品でした。新町誕生と同時に旧大和村役場の一室に配置された特産振興係のある農業振興課は、合併と同時に「眠れる資源“夏イノシシ肉”で町の産業おこし」と動き出し、すぐに旧大和村役場前にお店を構える大和食堂に山くじらを使ったメニュー開発を働きかけたことが山くじらラーメンの誕生のきっかけでした。山くじらラーメンはじめメニューの大きなねらいは、旧邑智町時代に取り組みはじめた山くじらと、旧大和村の名店による名物料理によって合併の象徴になることを願って取り組みでした。残念ながら、平成 29 年春、大和食堂の閉店とともに山くじらラーメン（しょうゆ味）はなくなりましたが、今でもネット上で当時の大和食堂の山くじらラーメンの評判を知ることができます。

山くじらラーメン復活！ラーメンを食べられる飲食店のない町を返上

このたび、「ゴールデンユートピアおおち」（美郷町粕渕）にある「日本料理 石楠花」の料理長 山本 真さんが、昨年末から山くじらを材料にした麺類を検討、当初は今年 4 月末に試食会を催し、ゴールデンウィーク明けに発売を予定していましたが、新型コロナ禍により、自粛解除を受けて 6 月 29 日試食会を行いました。イノシシのロースト肉とイノシシの骨で出汁をとった地元の味噌のスープに絡む麺を選び、7 月 10 日（金）に新たな山くじらラーメンが復活・誕生いたします。新型コロナ禍の影響は今後も続きますが、多くの方に山くじらラーメンを食べていただいて、コロナに打ち勝つ、元気とスタミナをつけてほしいと願っています。

山くじらラーメンの特徴とこだわりは次のとおりです。

《山くじらラーメンの特徴・こだわり》

- 山くじらラーメンを象徴するイノシシ肉のローストは、柔らかくてあっさりヘルシー、山くじらの旨さが伝わる癖になる味。
- イノシシの骨の出汁と地元手づくり味噌にマッチしたスープに山椒とゴボウを添えたインパクトとある味が特徴。ご飯と一緒に食べたくなる旨さ。
- こだわりの麺は、（株）出雲たかはし（雲南市加茂町）、7種類の麺から山くじら味噌スープを活かす生麺を厳選使用。
- 昨年暮れから、半年かけて新たな町の特産料理メニューとして山くじらラーメンを考案。日本料理専門の料理長が中華料理に和の要素を盛り込んだ逸品。

《飲食店名》

- ゴールデンユートピアおおち 内「日本料理石楠花」 ※しまねプレミアム飲食券の登録店（7月上旬～）

《山くじらラーメンの価格等》

- 一杯 800円（税込）

《料理メニュー発売日》

- 令和2年7月10日（金） 午前11時30分～午後2時00分

（※昼の時間 ラストオーダー 午後1時00分）

問い合わせ先

美郷町役場山くじらブランド推進課

電話 0855-75-1636（直通）