

## 須坂名物づくりによる須坂の街の魅力アップと元気づくり事業

### 取り組みに至る背景・事業の目的

かつて須坂は、大正から昭和初期にかけて製糸の町として大変栄えていた。この時期、海外へ輸出する生糸を買い付けに、横浜などから多くの生糸商人が須坂を訪れたが、この際、須坂の製糸工場主がこうした生糸商人をもてなす料理として「みそすき焼き」を振る舞った歴史がある。

また、すき焼きは、居酒屋で鍋料理として提供できるだけでなく、ご飯ものを扱っているお店では丼物として提供できるほか、丼物を扱っているそば屋などでも提供可能であり、市内料理店の統一メニューとするのに適している。

当会はこうした歴史や特徴に着目し、須坂の魅力アップにつなげるため、須坂の味噌と地元で採れた伝統野菜や地元産の具材などを使い、“須坂の名物”として市内外の方々に食べていただけるおもてなし料理「信州須坂みそすき焼き（丼）」を現代に復活させようと考えた。

### 事業内容

- 須坂市内の料理店が連携し、須坂みそと須坂伝統野菜を使った名物料理づくりの開発・販売
- 他業種や伝統野菜生産者との連携による須坂自慢の商品開発
- 統一デザインに基づくポスター、のぼり旗、はし袋等の作成による新たな須坂の名物料理の普及PR及び、小冊子等の作成による須坂みそ、みそ料理、伝統野菜など須坂の魅力の幅広い紹介



【みそすき丼1周年記念イベント 21.3.8】

### 事業効果

- 新たな須坂の名物料理として「信州須坂みそすき丼」が完成し、地元料理としての定着や今後の活動へ足掛かりとなった。
- 須坂みそ醸造元、伝統野菜生産者という新たな連携を築くことができ、みそ料理乃會、みそ醸造元、伝統野菜生産者、それぞれが注目されるようになった。
- 開発された名物料理を小冊子等にまとめ紹介することにより、須坂市への関心を高め、須坂の魅力を紹介することができた。

### 工夫・苦勞した点、課題、今後の取り組みなど

- 一般の方を対象にしたアンケート調査結果で好評だった須坂の伝統野菜「村山早生ごぼう」を使用するなど、農商が連携しながら、特産品を活かした地産地消に取り組んだ。
- 各店の味のレベルアップのため、「味の研究会」を発足し、会員が各店をまわり、皆でその店のみそすき丼を食べながら、意見交換するとともに、自店の味のレベルアップを図った。
- 今回開発した名物料理を、須坂市内外のイベント等でさらに積極的なPRを行なうことにより、須坂の「味噌」「みそ料理」「伝統野菜」や、さらには、須坂の「歴史」「文化」などへの関心を高め、須坂を訪れていただく方々の満足度を一層高めるよう活動していく。
- 須坂みそ醸造元、伝統野菜生産者との連携をもとに、会員相互の研鑽を積み、みそ料理への満足度とともに、須坂の魅力を高められるよう活動を続けていく。

### 【選定のポイント】

飲食店、みそ醸造元、伝統野菜生産者が連携し、新たな須坂の名物料理として定着が図られた。

団体名	信州須坂みそ料理乃會（須坂市）	事業タイプ	ソフト事業
連絡先	代表 霜田剛 電話 026-246-8450	事業費	1, 224, 000円
		支援金額	1, 224, 000円