

# 市原 うまいもの街おこし



試食客でにぎわう会の発足イベント

## 35飲食店がPRの会

### ぶ当地版「ミシユラン」も

市原市の飲食店35店の個人経営者が一致団結し、市内のうまいものをPRしようと、24日、「いちばら うまいもの会」を発足させた。佐久間隆義市長は、この会を地元の食材を地元で消費する「地産地消」の拠点とし、将来的には、市原版「ミシユラン」(レストランの格付けガイド)を作る構想まで打ち上げた。

同会加盟の35店は、すし店からラーメン店、居酒屋、イタリア料理店までジャンルは幅広い。この日午後、市役所食堂で自慢の一品を持ち寄って試食会を開き、会場は、一般の試食客や招待客の200人以上で大にぎわいとなった。

同会は「うまいものマップ」を作成、今後はホームページも開設し、加盟店の

店頭が目印ののぼりを立てる。各店に千葉産の酒を置くという規則も定めた。

同会を支援する市原市の佐久間市長は「地産地消といっても、おいしく食べられなければ意味がない」と、会が加盟店の料理のレベルを向上させる機能を持つべきだと強調。さらに、「審査委員会を作り、三つ星など店を格付けすれば市外のお客さんも呼び込める」と、将来は、市原を市外や県外にも名の通った「グルメの街」とする構想も描いた。

加盟店は、同市の全飲食業約1100店のごく一部に過ぎず、強力な特色を持つ店も少ない。ただ、中心部の空洞化が進み、経済活性化の糸口を探しあぐねている同市は、同会発足を好機ととらえた。

この日の試食会では「地産地消」のきつけかけ作りとして、養豚、養魚、稲作など地元生産者も招き、加盟店と引き合わせるはからいも見せた。