

kirari yokkaichijin Vol.112

きらり四日市人

四日市まぜめん実行委員

はかま た
袴田亜樹さん



食で地域活性化を目指す、四日市まぜめん実行委員の袴田さんにお話を伺いました。

「四日市まぜめん」を広めたい

平成29年に四日市市が市制施行120周年を迎えた際、とんてきに続く市の新たな魅力として、地元の食材を使った新しいメニューを作ろうと、有志で「四日市地産地消創作料理コンテスト」を開きました。この時に最優秀作品に選ばれたメニューが、四日市まぜめんです。もちもちとした食感の金魚印の大矢知手延ひやおぎと、スープには九鬼産業の黒練りゴマを使用し、肉みそとたっぷりの野菜を載せた、食べ応えのある一品です。

コンテストを開催した当時は、10店舗以上

で販売に協力してもらいました。現在は、コロナ禍で私たちの活動がなかなかできなかったこともあり、2店舗での販売になっています。大勢の人においしさを知ってほしいので、再度四日市まぜめんを広めたいですね。

実行委員には、茶農家や四日市萬古焼の窯元、金融機関の職員などさまざまな業界の人がいます。今年は新しい委員も加わり、みんなができることを組み合わせて、いろいろな広め方ができるのではと希望に胸を膨らませています。

四日市の良さを知ってほしい

勤務しているカフェでは、四日市萬古焼の器を使用したり、市内産の食材を使ったメニューを提供したりしています。今は四日市まぜめんの提供はありませんが、地元のおいしい農作物やあまり知られていない食材を見つけて紹介していきたいです。

生まれ育った四日市に貢献したい

クルーズ船が四日市に寄港することになった際には、四日市を楽しんでほしいと、主に外国客向けのおもてなしボランティア団体の立ち上げに関わりました。100人以上のボランティアが登録してくれて、通訳をしたり、地酒やお茶などを振る舞ったり、陶芸体験を案内したりしました。仕事の合間を縫っての運営だったので大変でしたが、喜んでもらえたと思っています。今後は、青少年や地域で働く外国人の支援など、広く地域貢献活動をしていく予定です。

これからもさまざまなことに挑戦し、多面から、生まれ育った四日市に貢献したいです。



四日市まぜめん



船の乗客をもてなす袴田さん



勤務先のローゼーティーハウスよっかいち(札幌町)

7月放送のCTY-FM「よっかいち わいわい人探訪」でも紹介します。(放送時間は裏表紙へ)