



澤井和男代表（後列左端）らと独自の「鳥手羽かくれんぼ」を開発した3店の代表＝取手市寺田の「我那覇庭」

取手グルメにメ 手羽先料理を発信

安価でおいしい「B級グルメ」が市民参加型の「T.T.プロジェクト」が人気を集める中、取手市「エクト」を推進してきた。

市内のダイニングBAR「E TONE(トネトーン)」「パペーテ」、大衆食堂「ま（澤井和男代表）は、地鶏の「めろし屋」、居酒屋「寺田手羽先を使った取手B+（フラス）級グルメ「鳥手羽かくれんぼ」を開発。29日、市内の3店が、それぞれ工夫を凝らした「鳥手羽かくれんぼ」を完成させた。中骨を抜いた手羽先に、ギョーザやコ

取手の江戸時代の呼称「鳥手」にちなみ、材料にJAS認定ブランドの県内地鶏の手羽先を使用。「B+」は「敷居の低さはB級だが味はA級」の意味で、取手の名物料理として全国発信しようとして、31日に取手競輪場で開く

高島貞孔市料飲業連合会長、「サイクルアートフェスティバル」で、3店は料理をお披露目する。（荒井俊夫）

取手B+級グルメ 鳥手羽かくれんぼ

取手市の飲食店3店が開発したB+級グルメ「鳥手羽かくれんぼ」の試食会が29日、同市寺田の沖縄創作料理店「我那覇庭」で開かれた。写真（石田努撮影）。



B+級グルメとは「敷居の低さはBだが、味はA級」の意味。江戸時代に取手が「鳥手」と呼ばれた歴史にちなんで材料に鳥手羽が選ばれた。「鳥手羽かくれんぼ」は、手羽先の中骨2本を抜き、詰め物をして調理するもの。試食会では、ダイニングBAR「パペエテ」▽大衆食堂「まめろし屋」▽居酒屋「寺田屋」―が詰め物の材料を変え、提供した「カレーコーンコロツケ」「松茸風味チーズ入りおこわ」など4品を参加者が味わった。市内の飲食店8店で11月20日から販売する。



手羽料理の試食会

取手 県内産鶏の手羽で町おこしを目指すプロジェクト

「B+（プラス）級グルメ・鳥手羽かくれんぼ」の試食会が二十九日にかれ、テーブルに飲食店が調理した自慢のメニューが並んだ。写真。

有限責任事業組合「TONE TONE」が企画。市が江戸時代、「鳥手」と呼ばれた歴史にちなんで食材に選定した。「敷居の低さはBだが、



味はA級」がコンセプト。

カレーコーンコロツケ、マツタケ風味チーズおこわは文字通り手羽が隠れており、カレー手羽、手羽唐（から）餃子（ギョーザ）は、サクサクした手羽の食感と詰め物が絶妙な味わいだった。

B級鳥メニューで街おこし

取手市40周年

今月初めに市制40周年を迎えた取手市で、ご当地グルメで街おこしをしようと、飲食店主や主婦らが新メニュー開発に熱を入れている。江戸時代に「鳥手」と表記されたことから、飲食店主らでつくる「TTプロジェクト」（澤井和男代表、15人）が29日、鶏手羽を使ったメニューの試食会を開催。一方、市の鳥であるフクロウをあしらった稲荷ずしなどの考案も進んでいる。

【中野秀喜】

試食会は「取手B+」は、鳥手羽の中に級グルメ「鳥手羽かくれんぼ」と題して市内3店で開かれ、飲食店3店が発見できるようにした。新メニューを披露し、ユニークなメニューが新メニューを披露した。「鳥手羽かくれんぼ」この日は、鳥手羽の中

たい

てみるとピッタリ。「すき間がないじゃん」。納得いく仕上がりにできた。

45分かかった。昨「木材はそれぞれに合



アイデアを駆使した店主ら

鳥手羽かくれんぼ

にギョーザを入れて揚げた料理などが紹介された。11月20日から8飲食店で商品化する。澤井代表は「焼きそ

にギョーザを入れて揚げた料理などが紹介された。11月20日から8飲食店で商品化する。澤井代表は「焼きそばなどのB級グルメは全国各地にあるが、料理の出身が見えないB級のグルメは全国初。3年ほどかけて、鳥手羽の街・取手をアピールしたい」と話す。鳥手羽は、31日に取手競輪場が開かれる「サイクルアートフェスティバル」と、11月6、7日に取手緑地公園で開催の「とりで産業まつり」で、商品化に先立ち販売されるという。

一方、同市本郷のラッピンクコーディネーター、雨宮由利子さんが「ふくろういなり」と「ふくろう巻き」の2種類の変わった。

ふくろう形のすし



考案した「ふくろういなり」「ふくろう巻き」を手にする雨宮さん

稲荷ずしは、油揚げを折った耳に、黒豆をつぶらな瞳を表現のり巻きは、キュウリなどの具でカラフルに色を入れながら、のりで線を描き、フクロウの顔を浮き彫りにした。商品化の予定はないが、お弁当の一品として地域で広まりそう

鳥手羽料理が完成

「B+級グルメ」

来月20日から8店で提供

12月1日（澤井和男代表）が、市内の飲食店と協力し、肉にんにくなどを詰め物をする「長ネギ、豚ひき肉」を、市内の飲食店「グアバー・パベエテ」（同市）手羽先の中骨2本を扱い、詰め物を入れ、衣をつけて油で揚げた4品で、詰めた「手羽餃子」を自作し、おにぎりなど、詰め物に、各店のメニューが独自の食材を組み合わせたり、味付けをしているのが特徴だ。鳥肉の中におしりが隠れていることから「鳥手羽かくれんぼ」と名付け、11月20日から市内飲食店8店でそれぞれオリジナルメニューを提供する。4品は、詰め物に「おにぎり」を、手羽先に入れてから、手羽先に詰め物をするというメニューが決まったという。澤井代表は「料理の完成度や味を後さらに磨いて、9年かけて取手を全国に知られる鳥手羽料理のまちにしたい」と話している。11月20日から料理を提供するのには3店のほか、居酒屋「野の花」（同市取手）、イナジ、キウサの材料と、NE TONE（上ネ・ト



完成した鳥手羽料理を披露する澤井和男さん（後列左端）と飲食店主ら

ら、長ネギ、豚ひき肉にんにくなどを詰め物にした料理もある。市内の飲食店「グアバー・パベエテ」（同市）手羽先の中骨2本を扱い、詰め物を入れ、衣をつけて油で揚げた4品で、詰めた「手羽餃子」を自作し、おにぎりなど、詰め物に、各店のメニューが独自の食材を組み合わせたり、味付けをしているのが特徴だ。鳥肉の中におしりが隠れていることから「鳥手羽かくれんぼ」と名付け、11月6、7日に取手緑地運動公園で開かれる「産美まつり」でも2品を販売する。価格はいずれも1本200円。「B+級グルメ」は、価格はB級だが味はA級という意味を含めて、澤井さんらが独自に名付けた。（鈴木宏子）