取手羽かくれんぼ　茨城新聞

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」

手羽先料理を発信

取手にメ新グルメ

安価でおいしい「B級グルメ」が人気を集める中、取手市の有限責任事業組合「TONE TONE（トネトーン）」（澤井和男代表）は、地鶏の手羽先を使った取手B＋（プラス）級グルメ「鳥手羽かくれんぼ」を開発。29日、市内の飲食店で試食会を開いた。

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、高島貞孔市料飲業連合会長、阿部直樹市商工会青年部長らが市民参加型の「TTプロジェクト」を推進してきた。

市内のダイニングBAR「パペーテ」、大衆食堂「まめろし屋」、居酒屋「寺田屋」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、ギョーザやコロッケ、ベーコンなどを調理した具を詰め、空揚げしたのが特色。詰め物は店によって異なるため「かくれんぼ」の名を付けた。

31日に取手競輪場で開く「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）

取手羽かくれんぼ　産経新聞

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（がなはてい）」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「カレーコーンコロッケ」「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。

取手羽かくれんぼ　東京新聞

ひと・まち・くらし

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開かれ、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。

カレーコーンコロッケ、マツタケ風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。

取手羽かくれんぼ　毎日新聞

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＋級グルメ　鳥手羽かくれんぼ」と題して市内で開かれ、飲食店3店が新メニューを披露した。「鳥手羽かくれんぼ」は、鳥手羽の中に外から見えないよう具材を入れ、食べた時に発見できるようにしたユニークなメニュー。この日は、鳥手羽の中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、料理の中身が見えないB級グルメは全国初。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日に取手競輪場で開かれる「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。

鳥手羽かくれんぼ

アイデアを駆使した店主ら

ふくろう形のすし

一方、同市本郷のラッピングコーディネーター、雨宮由利子さん（61）が「ふくろういなり」と「ふくろう巻き」の2種類の変わり種ずしを考案。主婦らの間で「可愛くておいしい」と評判になっている。

稲荷ずしは、油揚げを折った耳に、黒豆でつぶらな瞳を表現。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だ。

考案した「ふくろういなり」と「ふくろう巻き」を手にする雨宮さん

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。

「木材はそれぞれに合

間45分かけた。昨

取手羽かくれんぼ　常陽新聞

鳥手羽料理が完成

取手「B＋級グルメ」

来月20日から8店で提供

江戸時代に取手が「鳥手」と記された歴史にちなんで、鳥手羽を食材に「B＋（プラス）級グルメ」のまちおこしに取り組んでいる有限責任事業組合「TONE TONE（トネ・トーン）」（澤井和男代表）が、市内の飲食店と協力して鳥手羽料理を完成させ、29日、関係者に披露した。

手羽先の中骨2本を抜いて詰め物を入れ、衣をつけて油で揚げた4品で、詰め物に、各店のシェフ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。鳥肉の中においしさ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、おこわの材料となるモチ米、シイタケ、チーズなどを入れてマツタケのお吸い物の粉末などで味付けし、油で揚げた同かくれんぼ「マツタケ風味チーズ入りおこわ」、コロッケの材料となるジャガイモ、タマネギ、豚ひき肉、トウモロコシを入れてカレー粉で味付けした同「カレーコーンコロッケ」など。ギョウザの材料となるニラ、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「ダイニングバー・パペエテ」（同市取手）、大衆食堂「まめろし屋」（新町）、居酒屋「寺田屋」（台宿）の3店が試作した。

全国に発信できるオリジナルメニューづくりに頭を悩ませていた矢先、7月にJR取手駅東口で催されたビアガーデンのイベント「ソニックガーデン2010」で、ギョウザの食材を詰めた「手羽餃子」を試作し販売したところ好評だったことから、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「料理の完成度を今後さらに高めて、3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は3店のほか居酒屋「野の花」（同市取手）、イタリア料理「伊太利庵ボーノ」（取手）と「イリスサクレ・アルトロ」（東）、そば屋「ひたちや」（取手）と「弘昇庵」（寺田）の計8店。

20日からの提供開始に先立って、今月31日、取手競輪場で開かれる「サイクルアートフェスティバル」の屋台で4品を販売するほか、11月6、7日に取手緑地運動公園で開かれる「産業まつり」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級という意味を込めて、澤井さんらが独自に名付けた。

（鈴木宏子）

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

取手羽かくれんぼ　朝日新聞

昔「鳥手」だった取手で鳥手羽B級グルメ

2010年10月31日

料理「鳥手羽かくれんぼ」を紹介する沢井和男さん（左奥）たち＝取手市

取手市内の飲食業者や東京芸大出身のアーティストらが、江戸時代の一時期、取手が「鳥手」と呼ばれていたことをヒントに、鳥手羽を使った新機軸のB級グルメを創作し、29日に試食会を開いた。「敷居の低さはB級だが、味はA級」を合言葉に、「B＋（ビプラス）級グルメ」と名付けて31日に取手競輪場である「サイクルアートフェスティバル」で販売する。広く全国に発信するための音頭も創作した。

試食会を開いたのは、「街づくりプロデューサー集団」として今年6月に発足した有限責任事業組合「TONE（トネ）　TONE（トーン）」。代表組合員は、大手自動車メーカーで長年、宣伝部門を担当した沢井和男さん（69）。

県産の銘柄鶏の手羽を使ってこの日までに独自の料理を仕上げたのは、市内のダイニングBAR「パペエテ」、大衆食堂「まめろし屋」、居酒屋「寺田屋」。「手羽ギョーザ」の手法で、手羽先の骨を抜いて中に「かくれんぼ」するようにポテトやチーズなどを詰めたメニューを軸に、「鳥手羽かくれんぼ」の総称で売り出す。

会場の沖縄創作料理の店「我那覇（がなは）庭（ガーデン）」には、アーティストがデザインしたイラスト付きの桃太郎旗が立ち、音頭を作った大分県別府市の山中カメラさんと地元のソプラノ歌手、岡本静子さんが新作音頭を舞って景気づけた。11月6～7日の「とりで産業まつり」にも出店し、20日から趣旨に賛同する8店のメニューに新登場する。

沢井さんは「江戸中期の宝暦年間、鳥手と呼ばれたこの地で鳥手羽料理を新開拓し、郷土の米や特産の西洋ネギ『リーキ』といった安心安全な地元食材による『風土フード』をモットーに、3年計画で産直レストランの輪を広げたい」と話している。