

# 地元に戻った同級生でいぶりがっこの魅力を発信！

あきたで生きる～秋田の地域資源を活用し、秋田で暮らし、秋田を活かす取組～



小川さん(左)、阿部さん(右奥)、村岡さん(右手前) ※



※

横手市 GAKKO KITCHEN(ガッコキッチン)  
メンバー

村岡 亮(いぶりがっこを作る農家)

阿部 哲也(果樹農家)

小川 翔太(プログラミング教室経営)

## 事業概要

キッチンカーでいぶりがっこを使った商品の販売

代表メニュー:「いぶりコロッタルバーガー」

「あぶりがっこ串」等

横手清陵学院高等学校の同級生3人は、高校卒業後県外に就職しましたが、秋田を離れて暮らしてみると改めて秋田の魅力に気づき、地元の横手市に戻って働きたいと考え、数年前にそれぞれが帰郷しました。そこで、村岡さんが作る「いぶりがっこ」を使った「いぶりコロッタルバーガー」を開発し、キッチンカーで各種イベントに出店し、「いぶりがっこ」の魅力を発信しています。

## ▶ きっかけ

村岡さんは元自衛官。阿部さんと小川さんは元システムエンジニア。高校生の頃から仲の良かった3人は偶然にもそれぞれ県外から帰郷。村岡さんが横手市の「よこて農業創生大学校」でいぶりがっこを作る農家となることを決意したことをきっかけに、3人で世の中にもっといぶりがっこの魅力を伝えたいと思うようになり、キッチンカーでいぶりがっこを使った商品を販売することを決意しました。



自慢のキッチンカー！

## ▶ 取組

メニューづくりは試行錯誤の連続でした。試作したいぶりがっこのチャーハンやいぶりがっこのカルボナーラはおいしいものの、キッチンカーで販売するには調理に時間がかかり過ぎるため、短時間で提供できるコロッケバーガー

に決定しました。

具材には、いぶりがっこが入ったコロッケとタルタルソースを使用しました。

地元産品へのこだわりも強く、いぶりがっこの大根は村岡さんの畑で、燻煙は横手市内のいぶし小屋で、ぬか漬けは、村岡さんが行っています。



キッチンカーでコロッケを揚げる村岡さん  
パンズは横手市のパン工房「かつた」で特別に焼いてもらったものを、レタスは横手市増田の水耕栽培のレタスを1枚まるまる使用しています。

自家製のいぶりがっこ入りコロッケとタルタルソースをかけ、さらにその上に追いいぶりがっこをしてボリュームミーな「いぶりコロッタルバーガー」の完成です。「お客さんから、いぶりがっこの燻製の香りと食感に好評をいただいている」と話していました。



完成した「いぶりコロッタルバーガー」

(レタスに隠れて下のパンズが見えない)

## ▶ これから

いぶりがっこを作る農家も担い手不足で、「よこて農業創生大学校」でいぶりがっこの研修を受けた若手は村岡さんただ一人となっています。

今後は、「いぶし小屋も建て、大根栽培からいぶりがっこ製造まで行い、大根栽培で農地を活用していきたい」と話していました。また、キッチンカーで県外への出店や冷凍「いぶりがっこコロッケ」のネット販売も検討しているそうです。

高校の同級生3人で、「いぶりがっこを通して、地元横手の魅力・文化を発信して地域の活性化につなげたい」と意気込んでいました。

(※は GAKKO KITCHEN 提供)



東北農政局秋田県拠点

発行: 東北農政局秋田県拠点地方参事官室 TEL 018-862-5611

農林水産省