

あつた産業再発見 マイスターの会

団体名・概要

名古屋市熱田生涯学習センターと名古屋学院大学との連携で行われたH21、22年の後期講座に参加した有志で結成。

名古屋市熱田区内ゆかりの食材を使った新しいご当地グルメ「あつた餃子」「あつた鶏飯」の考案・開発・普及活動に取り組んでいます。

1 地元、市内のイベントに参加

白鳥庭園	平成25年5月3・5・6日、8月3・4日、9月23日、11月23・24日、平成26年3月29・30日 白鳥庭園の四季折々のイベント開催時に、あつた餃子を販売しています。マイスターの会の活動を紹介したり、味の感想を聞いたりできる貴重な機会です。
熱田区民まつり	平成25年10月13日 / 白鳥公園 熱田区区民まつりは、昨年に引き続き2回目の出展。
中村区民まつり	平成25年10月26日 / 中村公園 ステージショーや阿波踊り、神輿が出る中村区民まつりの豪華さにびっくり。
熱田生涯学習センター祭り	平成25年10月13日 「あつた鶏飯」を販売しました。用意した60食が、あっという間に完売しました。



2 新しい練り物を試作、試食提供 H25.11.23 ~ 24 / 白鳥庭園

魚のすり身を使った新たな練り物を試作し、白鳥庭園「観楓会」で試食提供しました。

200人以上のお客さまに試食していただき、アンケートも収集。今後の展開を考え中です。



3 熱田生涯学習センターの後期講座、「熱田ご当地グルメをもりあげよう」を担当 H25.11.2 ~ 12.14 (5回、一般20名が受講)

「あつた鶏飯」の調理実習や、かまぼこ工場の見学などを行いました。受講者の中から、当会へ入会される人もありました。

熱田ご当地グルメ

あつた餃子とは

お肉の代わりに、「名古屋かまぼこ」を使用しています。魚のすり身が原料のカマボコを使用しているため、高タンパク・低カロリーのヘルシーな餃子です。また、ニンニクも使用していないので、匂いも気になりません。



あつた鶏飯とは

江戸時代後期、宮宿で食べられていた人気メニューで、唐きび（とうもろこし）とその煮汁でお米を炊き、鶏肉色を付けたものを「鶏飯」と呼んでいました。「鶏」の字が付いていますが、鶏肉は入っていませんでした。

本マイスターの会では、その「鶏飯」を復活再現！高野豆腐を鶏肉に似せて揚げた「鶏肉もどき」をとうもろこしご飯にのせ、現代風にアレンジしたものが「あつた鶏飯」です。

