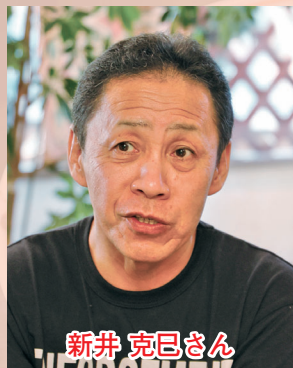


印度屋のイチオシ
チーズハンバーグカレー



荒木 隆平さん
昭和58年創業、多彩なカレーが人気の印度屋（飯塚町）の店主。洋食店での経験を生かしたスパゲティなど豊富なメニューも魅力



海皇のイチオシ
ニラレバ炒め



新井 克巳さん
住宅街の町中華・海皇（下小島町）の店主。本格的な味が手頃な値段で楽しめる人気。麺や餃子の皮もすべて手作り



富岡 賢治市長
市民に広く愛される昔ながらの味を多くの人に知ってもらいたい。独自の取り組みで、おいしい高崎を全国に発信



地域で愛され続ける
高崎の食文化を全国に発信

絶メシ



來來のイチオシ

担々麺



永井 史弥さん
台湾料理・來來（柳川町）店主の誠彌さん。台湾出身の妻と、地元に戻った息子の史弥さんと3人で店を切り盛りする



永井 誠彌さん
台湾料理・來來（柳川町）店主の誠彌さん。台湾出身の妻と、地元に戻った息子の史弥さんと3人で店を切り盛りする



平井精肉店のイチオシ
オランダコロッケ



平井 浩明さん
創業85年、平井精肉店（大橋町）の3代目。学生のおやつにも人気のオランダコロッケは、1日400個売れることもある

対談の様子を動画でご覧いただけます
新型コロナウイルス感染症対策を取り、参加者の皆さんの理解を得た上でマスクを外して撮影しています



絶やしてしまうには惜し過ぎる、個人経営の飲食店などを紹介するウェブサイト「絶メシリスト」。市民に愛される老舗名物店と地域の食文化を守りたいという本市独自の取り組みが、大きな反響を呼びました。今回は絶メシ店の店主の皆さんを迎えて、お話を伺います。

全国から熱い視線
大反響を呼んだ「絶メシ」

市長 4年前に始めた「絶メシリスト」の取り組みがとても評判になりましたね。世界的な広告賞を取ったり、テレビドラマになったりと、大きな話題になっています。私は常々、高崎の飲食店を宣伝するのに何か良い手はないかと考えていたんですが、大手広告代理店と話し合った時に若い担当者が言ったんですよ。一流シエラなどではなく、おいしくて地域で長く愛されているお店をPRするのが地域創生ではないかと。私も全く同じ思いで、この企画がスタートしました。「絶メシ」には「絶品の味を絶やしてはいけない」という思いが込められています。が、ちよつとインパクトのある言葉でしょうか？まずは台湾料理の永井さん、リストに載って反響がありましたか。

永井史 絶メシリストの本を見て来る人が多かったですね。コロナ禍の前は県外からもずいぶんみえました。

市長 柳川町の高崎電気館近くの裏路地で、市民でも知る人ぞ知るとい感じですよ。お父様が始めたんですか。

永井誠 台湾出身の妻が料理上手で、ラーメン屋でもやろうかと。30年以上になります。

市長 ずいぶん思い切った場所にお店を出しましたよね。新井さんのお店も住宅街の目立たないところにありますが。

新井 はい、でも絶メシの記事やインターネットを見て、遠くからも来てくれます。自分でも宣伝している記事ではないので、お客さんも安心感があるようですよ。それがありがたいですね。

市長 東京のグルメ記者が全て足を運んで、実際に食べて記事にします。市からの推薦は一切ありません。プロの目と舌で確かめたものだから、説得力があるんですよ。荒木さんのところはどこですか。

荒木 うちの後継者の募集もしているんですよ。絶メシ店はどこもそれぞれ工夫

して、チェーン店にはない独自の味をお持ちですね。

荒木 私は若い頃イタリアンのお店にいたことがあるんです。それでカレー屋を始めてからはチーズを入れてみたり、いろいろなメニューを創作しましたよ。

市長 チーズ料理ブームの先駆けですね。新井さんはどこかで修行されたんですか。

新井 15歳から30歳まで、東京の中華料理店にいました。独立して、自宅のある今の場所に店を構えたんです。

市長 中華の味はお店によって千差万別です。新井さんのニラレバはまさに絶品ですよ。

新井 ありがとうございます。荒木さんの言うように、料理はどこまでもずっと創作です。これで良しというのはないですね。それをやめたら終わりだと思っています。

市長 すごいことですよ。そういう継続があるから生まれる味なんですね。永井さんのところは、とにかく安くお腹いっぱいになる。元力士の息子さんが作るちゃんこも看板メニューの一つですね。料理は相撲部屋で覚えたんですか。

永井史 下積み時代はみんなやりますから。それぞれのセンスで味が全然違うんですが、私

載せているのですが、北海道から九州まで、全国から電話やはがきをいただきます。先日わざわざ神奈川県からご夫婦いらして、お店を継ぎたいと。

市長 すこい反響ですね。

荒木 ありがたいことですが、今の仕事がかまうかないからお店を、というような人には任せられません。

市長 そうですね。農業への転身などと同じですが、いざ現場の苦労を知ると尻込みしてしまう人も多い。ただ、興味を持つ人が出てきただけでも前進ですよ。

**地域で愛され続ける
ここしかない味と個性**

市長 平井さんの「オランダコロッケ」は人気ですね。今や高崎名物といえますが、どうやって誕生したんですか。

平井 20年ほど前の、市制100周年のオランダフェスタというイベントがきっかけです。市からチーズ入りコロッケを作ってイベントを盛り上げてほしいと、精肉店などに依頼があったんです。レシピはなく、チーズの種類や味付けに試行錯誤して今の味になりました。

市長 そういう経緯でしたか。絶メシ店はどこもそれぞれ工夫

の当番の時は評判が良かったと思いますよ。

一同 笑

市長 味へのこだわりが、多くの人に愛される秘訣なんですね。

**高崎の食文化を守るため
さらなる応援を**

市長 コロナ禍で飲食店の打撃は相当なものでした。

新井 厳しかったですよ。家族連れなどみんな外出を控えていましたから。

永井史 うちも夜だけの営業なので、ひどい状態でしたね。

市長 ワクチン接種が進んで、高崎でも状況が落ち着いてきました。徐々に人が戻っていると感じます。

永井史 周りのお店も再開し始めていますから、少しでも戻ってほしいですね。

市長 そうですね。市としてもなんとか経済を立て直そうと、方策を検討しています。個人商店の改修などに補助するまちなか商店リニューアル助成が好評で、多くの人に使っていただいています。加えて、コロナ禍で衛生面の基準が厳しくなっているから、水回りの改修などに使えるよう昨年からは飲食店の特別枠を設けました。継続して支援していきますよ。

一同 ありがとうございます。