

我が家自慢のどんぶり “おらが丼”

かもがわ
【千葉県鴨川市】

「おらが」とは、房総の方言で「我が家」という意味。「おらが丼」は我が店自慢のどんぶり。新鮮な地元産食材を使った地魚料理から、採れたて山の幸を使った料理まで、各店それぞれが工夫を凝らした逸品が味わえる。

その中でも、県内外から多くの客が訪れる食事処「なかむら」に訪問。お昼は観光客、夜は地元の常連客で賑うとのこと。築百年近くは経っているという古民家を改装した店内は、落ち着いた雰囲気醸し出してあり、机の一つ一つにも店主の細かなこだわりが見える。

そんななかむらの「おらが丼」は、地元で水揚げされたワラサ、イカ、アジに加えて、ホタテやマグロ、ウニなど8~9種類の魚介が、ご飯が見えないほどたっぷりのっている。これでもかというほどボリュームがあって驚くが、どれも鮮度がよくペロリ。特に、この季節のワラサは脂がのってうまい。おそらく、東京で同じものを食べようとしたら、二、三千円はするであろう豪華な逸品を、とてもリーズナブルなお値段(千三百円)で味わうことができる。「お客さんの驚く顔が見たいから」と店主は笑う。多いときは一日百食以上を売り上げる程の人気メニューだそうだ。

使用されているお米は、市の中心部にある長狭平野で採れたご当地自慢の長狭米。このご当地米は、明治天皇の即位式「大嘗祭」に献上された「献上米」。香りと米のうまみがしっかりしており、新鮮な魚とよく合う。店主は、その時々にあったベストなお米を使い分けているのだそうだ。



鴨川市 参事
岩田 知也
(平成23年入省)



食事処 なかむら

<千葉県鴨川市のプロフィール>

鴨川市は、首都圏にありながら温暖な気候と豊かな自然に恵まれ、多様なライフスタイルに適合できる多彩で魅力ある資源があります。

- 日本の渚百選「前原・横渚海岸」に代表される美しく変化に富んだ海岸線
- 清澄・嶺岡山系の豊かな緑と大山千枚田に象徴される里山の原風景
- 日本酪農発祥の地と言われる歴史と伝統ある嶺岡牧
- 黒潮の恵みを受ける漁業



太平洋に面する美しい海岸線



稲刈りで賑わう大山千枚田



鴨川市