

ドラマ「孤独のグルメ～season5～」に登場した “いすみ豚肉塩焼ライス”【千葉県いすみ市】



絶品！いすみ豚肉塩焼き（拡大）

本日は、27年秋のある出来事がきっかけで一気に人気が高まった「いすみ豚肉塩焼きライス」を千葉県いすみ市役所早川がレポートします。

まずは、こちらの写真をご覧ください。一見、ただのおいしそうな普通の豚肉塩焼きです。しかし、この味を求めて、遠くから連日、人がやってくるのです。

こちらを提供しているのが、いすみ市の大原駅前にある何の変哲もない庶民的なお店「源氏食堂」です。この源氏食堂、27年4月にいすみ市へ赴任した私が、偶然発見した精肉店兼食堂の小さなお店。

創業して100年近く、大変いい味を出している外観です。店内も昭和の雰囲気を残していて、初めて来ても懐かしい、そんな気持ちにさせてくれます。正直言うとそんな流行っているお店ではありません。お昼時に行っても、30人ほど入れる店内で食事をしているのは、だいたい3、4人、そんなお店です。

しかし、これは過去の出来事。現在の源氏食堂は土日には行列もできる人気店です。私がいすみ市で始めた施策の1つにロケ誘致があり、縁あってこの源氏食堂がドラマ「孤独のグルメ～season5～」で取り上げてもらえたのです。冒頭の写真は、主人公の井之頭五郎さんが夢中で食した豚塩焼きライス上(1100円)+ミックスフライ(300円)。ドラマで「五郎'sセレクション」として登場しました。豚肉は、いすみで生産されたいすみ豚を使用しています。

こんなに分厚いと肉が固いんじゃないかと思われるかもしれませんが、口に入れると肉汁と甘みのある脂が口の中いっぱい広がります。「見た目と違って全然重くない、軽い、いくらでも入る。こんな豚初めて」と、ドラマでは語られました。ちなみに上と並の違いは肉の厚みで、品質に違いはありません。

そんな源氏食堂での私の一押しメニューはカツライス上(1100円)。塩焼きは塩によりいすみ豚の甘みが際立っていますが、カツはいすみ豚の全てを衣で封じてくれています。



いすみ市 参事
早川 卓也
(平成12年入省)



豚肉塩焼きライス（上）+ミックスフライニ??セレクション（答えは本文に）



源氏食堂（左が食堂、右で精肉を販売）

ですので、運ばれてきたカツを見ると、断面がキラキラしているのです。そして口に運べば、サクサクとした衣と甘みのある肉質が絶妙なバランスでハーモニーを奏で、ご飯がいくらでも進んでしまいます。

それほどいすみ豚がおいしいなら取り寄せてみようという方がいらっしやるかもしれません。しかし、この豚、地元以外にはほとんど出回らず、味わいたい方はいすみ市まで来るしかありません。

そんないすみ豚が東京秋葉原に登場しました。

それは、今年8月27日に開催されたロケ地とご当地グルメを競う「第2回全国ふるさと甲子園」。



いすみ豚の魅力を衣に封じ込めたカツ



いすみ市役所若手職員有志がいすみ豚を引っ提げて出場。全国55団体中第3位の快挙を達成しました。でもこれは、1日だけの特別企画。大都市東京でさえ、いすみ豚は幻なのです。

肉を知り尽くした店主が捌き、肉を知り尽くした奥さんが調理する、ここでしか食べられないいすみ豚までは、東京駅からJR特急わかしおで70分です。孤独のグルメに引き続き、話題のドラマ、CMが続々と撮影されているいすみ市でロケ地巡りはいかがでしょうか。



千葉県いすみ市のプロフィール



- ・千葉県南東部の太平洋に面した、九十九里浜の最南端に位置し、海と里山が広がる自然豊かな人口4万人の街です。
- ・農業(梨やJALファーストクラスに採用されたいすみっこ(米))、漁業(サザエ、アワビ、タコ、ヒラメなど)が盛んで、特にイセエビの漁獲高は日本有数です。
- ・市内にチーズ工房が5軒もあり、中にはフランスで最優秀賞を受賞したものやJALファーストクラスに採用されたものもあります。
- ・東京から特急で70分のため、400人近くの市民が東京に通勤しています。豊かな自然に魅かれて、移住されてくる方々も多いです。
- ・移住者向けに駅前駐車場借上補助や特急定期券補助なども行っています。
- ・大原漁港では、毎週日曜日8時から12時に「港の朝市」を開催しており、一流レストランで扱われるイセエビやサザエ、タコなどの新鮮な海の幸や採れたて野菜や作りたて干物が安く、しかもその場で炭火BBQ(無料!)ができる大好評です。



アクアライン経由
都心から車で70分



昭和の景色がまだあります



東京から近いのにすごい星空です



次回?はイセエビの残酷焼です