



海軍コロッケを活用した地域活性化の取り組みについて

地域の資源を活用し「食」として表現することで、地域の活性化につなげることを目的とした「地域ブランド」が注目されている。

下北県民局では、この地域ブランドとして、これまでむつ市の食の祭典や海軍祭りなどで提供されている「大湊海軍コロッケ」に着目した。

1, これまでの取組状況

(1) 下北グルメ活用検討会の設立 (H19.12月)

むつ市大湊発祥と言われる海軍コロッケを新たな地域資源として認識し、理解を深め、地域活性化策として活用するための基礎的事項を検討。

【メンバー】 地元事業者、商工会議所、自衛隊関係者、行政(むつ市、県民局(事務局))

【検討内容】

商標登録のお願い (H20.2月)

商標名:「大湊海軍コロッケ」(H20.8月頃登録見込み)

認定制度の導入(H20.3月)

品質・ブランド価値を適切に保護し、コンセプト・定義にあうコロッケだけを「大湊海軍コロッケ」とする認定制度の導入を決定

コンセプトの設定 (H20.3月)

・「レトロ」で「モダン」の歴史を持つ

・下北食材等の地域の魅力を発信

「大湊海軍コロッケ」の定義決定 (H20.5月)

・揚げ油にヘット(牛脂)を使用

・地域食材の使用



(2) 情報発信ブログ「『大湊海軍コロッケ』でまちおこし大作戦！」を開設 (H20.4月～)

<http://ohminato-kc.cocolog-nifty.com/>

(3) 大湊海軍コロッケ認定委員会の設立(H20.6月)

2, 今後の取組予定

(1) 認定審査会を経て、販売店を決定(H20.9月上旬)



販売開始時期 … H20.9月中

(2) PRグッズ作成 (H20.6月～9月)

下北グルメ活用検討会にて、シンボルマーク、ポスター等を認定店に配布



ブログトップページ

～ 海軍コロツケの調理 ～

ビーフ コロツケツト

海軍割烹術参考書より抜粋

材料 牛肉、鹽、胡椒、馬鈴薯、パン粉、麥粉、卵
此ノ調理法八前ト同法(「フィッシュコロツケツト」と同じ)ナレバ略ス
唯異ナルハ魚肉ノ代リニ牛肉ヲ「ミンチ」トナシ「フライパン」ニテ煎リテ使用スルノ差ナリ
此時ニハ玉葱及麥粉少許ヲ混ズルヲヨシトス

※フィッシュ コロツケツト

材料 魚肉、鹽、胡椒、馬鈴薯、パン粉、麥粉、卵
先ズ魚ヲ一度「ロース」トシ骨及皮ヲ去リ肉ヲ細カニシ鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ
別ニ馬鈴薯ヲ「ポイロ」ニシ、裏漉ニカケタルモノニテ肉ヲ包ミ適宜ノ形トシ
麥粉ヲ付ケ卵ヲ付ケ、パン粉ヲ付ケテ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ八分目程沸騰セシメ
之ヲ煤グベシ 煤色ハ茶褐色ヲヨシトス 付合ハ「パセリ」「フライポテート」等適ス

【現代語訳】ビーフコロツケツトの作り方

材 料 牛肉、塩、胡椒(ホワイトペッパー)、じゃがいも、パン粉、小麦粉、卵

じゃがいもを茹で、熱いうちに皮をむいてつぶす。
牛肉をミンチにして玉ねぎ、小麦粉を少々混ぜ、塩、胡椒にて味付けしながら、
フライパンで炒める。

ポイント!

ヘットで炒めれば、風味・うま味がより豊かに!
しかし、油っこいのが苦手な人には不向きかも?

肉をじゃがいもで包み適宜の形にし、小麦粉、卵、パン粉を付ける。

ポイント!

まんじゅうを作るようにイモで肉を包みましょう。肉が多
すぎると包みづらくなるので要注意!

フライパンにヘットを八分目ほど入れて沸騰させ、 を揚げる。
茶褐色に揚げると良い。

ポイント!

190度くらいの高温で色が付く程度にサッと揚げると、
油が染み込まず冷めてもおいしい!

知っておきたい!ヘットの特徴・・・ヘットは、うまさ・香ばしさ・軽い食感を引き出す大きな要素。
こんなことを知っておけば調理するときにとっても便利です。

価格が少し高め サラダ油より2～3割高め(一斗缶)だが、ヘットを使い終わったあとすぐにこし暗所で保存すれば、
再利用可能。入手先も限られてくるので事前に要確認。

常温で固まる 冷めると油っぽさが口に残りやすくなるが、サラダ油と混ぜて使えば軽減できる。

海上自衛隊ではヘット50%サラダ油50%で使用。少なくともヘットを30%以上使わなければ香
りが出ない。