津ぎょうざ

津ぎょうざ小学校

津市

でっかいインパクトで話題に

世餃子といえば、宇都宮？浜松？…いえいえ、とんでもないインパクトで一躍、餃子好きの話題をさらったのが「津ぎょうざ」だ。
なんと2015年青森県十和田市で行われたB-1グランプリin十和田では、33都道府県62団体が参加するうち、「津ぎょうざ小学校」がブロンズグランプリ（第三位）に入賞！
全国的に有名なメニューとなったが、この餃子はもともと津市教育委員会の栄養士によって考案され、昭和60年ごろからすでに給食で提供されていた定番メニューだったそうだ。

餃子を給食で提供できるようになったわけ

スピードが命の学校給食に、小さくて数のある餃子は提供しにくいもの。「だから大きな餃子をひとつだけ出せば、満足感もあるし、メニューとして成り立つのではないかと考案されたのです」とは市民団体『津ぎょうざ小学校』のメンバーで津市観光協会の角谷さん。
大きな餃子をまとめて焼くのは難しかったため、揚げ餃子に。このボリューム感が子どもたちにウケて、定番化したのだった。

大人もとりこにするご当地グルメに

子どもたちしか知らない超ローカルメニューだったジャンボぎょうざが、全国でも注目を浴びるようになったのは、2008年のこと。
津市の目玉を模索していたところ、「地元を元気にするために、名物・津ぎょうざを売り出そう」と「津ぎょうざご当地プロジェクト」が発足。餃子の皮を作っている食品メーカーなどが協力して秋の津まつりで販売したところ、大きな手ごたえがあったとか。それ以来、たちまちご当地グルメとして成長、今や市内20軒ほどの飲食店が、オリジナル津ぎょうざを販売している。

まちを誇れる人になってほしい

ところで、津ぎょうざを支える団体は2つ。飲食店による団体「津ぎょうざ協会」と市民ボランティア団体「津ぎょうざ小学校」だ。津ぎょうざ小学校は、B-1グランプリをはじめとするイベントへの出展のほかにも、市内小学校での食育活動を定期的に行っている。「津のまちが、津ぎょうざの存在によって、変わり始めています。私たちが伝えたいのは“津ぎょうざをきっかけにして、自分達の誇れるものを見つけてほしい”というメッセージなんです」

子どもにはいつもの味、大人には懐かしの味、市外の人には驚きの味をもたらす津ぎょうざ。赤白帽子、又は黄色い通学帽子に体操服で現れる「津ぎょうざ小学校」が、愛する津の名物を全力でPRしているので、これからもぜひ応援してクダサイ！

写真で紡ぐたび

2008年の「津まつり」で初めて一般客にお披露目されたのが「まつぜん」の津ぎょうざ。全国発送も行っており、通販実績No.1だとか。

学校給食で大人気の津餃子は、低温の油でじっくり揚げるのが美味しさのポイント。とにかく大きいので、揚がるのに12～15分ほどかかるとか。

津ぎょうざの精霊「つつみん」を見たら、近くに津ぎょうざがあるサインなので、必ず食すべし。イベント会場に現れて、大きくてぷっくりつまった美味しそーな頭をアピールしているぞ。

「津ぎょうざ小学校」は、有志による市民ボランティア団体。体操服に黄色い帽子、名札…とちょいダサめ(狙い)のコスチュームでイベントに登場！遠くでも目立ちます

コンシェルジュからのおすすめのポイント！

津ぎょうざの定義は「直径15㎝の皮を使用すること」「揚げ餃子であること」。中身は自由なので、市内各店カレー味やズイキ入り、ラーメンのせや、ちゃんこ風など様々な味・スタイルの津ぎょうざを提供しています。提供店をまとめたパンフレットを参考に、ぜひ食べ歩きをしてみてください！

コンシェルジュ
津ぎょうざ小学校副会長　角谷さん

スポット概要

■スポット　津ぎょうざ小学校
■住所　津市羽所町700 アスト津2階　津市観光協会内
■提供店舗　津ぎょうざ小学校のウェブサイトをご確認下さい。
http://tsugyoshou.jimdo.com/

このStoryを
スマートフォンでも
ご覧いただくことができます。