

Pickup!① “子ブタイ”の思いも一緒に、対馬を全国に発信

11月9・10日、愛知県豊川市で延べ58万人を集めて開催された「ご当地グルメでまちおこしの祭典！B-1グランプリin豊川」に、対馬とんちゃん部隊が出展しました。

残念ながら昨年のシルバーグランプリに続く2年連続の入賞はなりませんでした。が、隊員たちは「対馬を全国に発信しよう」と、炭火の熱さにも、2日目に降りだした雨にも負けず、奮闘しました。

また、比田勝小学校（古藤睦仁校長）の子どもたちも、「自分たちにもできることを」と“とんちゃん子ブタイ”を結成。グランプリ出発前には激励会を開催し、児童みんなで作成した来場者に配る「しおり」5,000枚や来場者に対馬の魅力を紹介するポスターを手渡すなど、とんちゃん部隊を力強くサポートしました。



先人の知恵“せん”「味の箱舟」に認定 Pickup!②

「せんだんご」や「ろくべえ」などの原料であり、対馬固有の食文化である“せん”が、スローフード・インターナショナル（本部・イタリア）が認定する「味の箱舟」に認定され、このほど登録報告書が到着しました。

「味の箱舟」とは、貴重で伝統的な食品・食材を世界的に登録するプロジェクト。対馬振興局が申請を行い、厳しい審査基準をクリアし、国内では29番目、長崎県内では「豆餡赤米」に続き6品目の認定となりました。

今後、対馬振興局と対馬市では、世界に誇れる食材「せん」の生産拡大や保存活用、「せん」を活用した地域活性化を目指していきます。



左：対馬振興局 北川農林水産部長



「せん」

さつまいも（孝行芋）を発酵させてつくる対馬の伝統加工品。

田畑が少ない対馬の食糧難を救った食品で、専門家の間でも他に類を見ない製法だといわれています。