

デーリー東北
2026年(令和8年)9月3日(木曜日) (2)

南部料理の店マップ完成

八戸地域社会研究会、八工大生協力

せんべい汁、漬け井、ひつつみ…

完成したマップをアピールする関係者＝2日、八戸工業大



八戸地方の歴史や文化に根ざした「南部料理」の普及と観光振興を図るため、八戸地域社会研究会(高橋俊行会長)は「南部料理のおみやげさんマップ」を作成した。いちご煮やひつつみ、サバやヒラメの漬け井など地域色豊かな料理を味わえる八戸市内の飲食店を地図にまとめ、提供メニューも一覧できるよう工夫した。関係者は「南部料理のブランド化と観光振興につながってほしい」と期待を込める。(田村祐子)

研究会は昨年度、南部料理の伝承プロジェクトに取り組み、ブランド化による発信力向上の方策を検討してきた。

マップ作成もその一環で、作成には八戸工業大感性デザイン学科3年の内城ひなたさん(20)、北村霞さん(21)、小平雅さん(21)の3人が協力。市内でガイド活動を行う「八戸さんぽマイスター」も監修に加わった。

マップはA3版を三つ折りにしたサイズで、41店舗を掲載。観光客が使いやすいよう中心街、湊地区、八食センター、種差地区の地図は拡大した。

掲載店は飲酒しなくても南部料理を食べられる店に

絞り、一覧表には提供している料理を記号で表記。せんべい汁とヒラメ漬け井、生ウニ丼を提供している店は「せ・ひ・生」などと記載し、店探しがしやすくなるよう工夫した。

2日は、研究会が学生らにマップの完成を報告。学生からは「思っていたより多くの店で提供されていて驚いた」「普段、家庭で食べている料理が価値ある伝統食だと再発見できた」などの声が聞かれた。

さんぽマイスターの慶長洋子事務局長は「観光客の食への関心は高く、マップがあれば案内しやすい」と活用を意欲を示した。

高橋会長は「市が先月、食のまち宣言を行ったばかりで、ちょうど良いタイミングで完成した。八戸ならではの食の魅力のアピールするツールになる」と胸を張った。

マップは八食センターなどで配布を予定。問い合わせは、高橋会長に携帯電話090(52230)8969へ。

※この記事・写真等は、デーリー東北新聞社の承諾を得て転載しています。