

越前市の有名グルメ

「ボルガライス」

盛り上げ仕掛け人!!

ゲスト

ボルガラー協会会長
越前めん処「江戸屋」亭主
越前市農政課参事
波多野 栗塚 川崎 規 生 明 翼



池上遼一

「武生に来たらボルガライス」

このキャッチフレーズで今や越前市の代表グルメとして全国に知られるボルガライス。今年十月には全ての材料を越前市産でまかなう「ボルガライスエチゼンプレミアム」の新商品も生まれました。

こうしたボルガライスの誕生秘話から今日までの取組みを仕掛け人の皆さんに語っていただきました。

「ボルガライス」とはどのような食べ物ですか。

波多野 オムライスの上にとんかつと表現されがちですが、ご飯、卵、とんかつ、お店独自のソースなど重なり融合した食べ物です。二年くらい前は五店舗でしたが今は十九軒です。全ての店を食べ歩きました。作り方も味わい方も



違い、こう
したことも
盛り上がっ
てきた要因
かなと思っ
ています。

栗塚 私が始めたのは、十店舗に広がっていた頃です。素材にこだわり「ボルガライス」という一つの食べ物としての調和・バランス

をとっています。最初はただオムライスの上にカツを乗せた感じでしたが、食べ歩くうちに、皆さん

こだわっているなと感じました。通常のボルガライスは、ケチャップライスに
デミグラス
ソースを少
し加えて炒
めています。



「ボルガライス」の名前や発祥については諸説あるようですが真相はどうなのですか。

波多野 越前市では三店舗で三十年前から食べられていたそうです。東京では発祥は浅草のお店と言われているそうです。発祥の店が分からないところが面白い。メデイ

アも、食べに来る人の興味をそそっています。

しかも「ボルガライス」という名前では料理が想像できない。イタリアにボルガーナ地方というのがあって、そこで似た料理を食べた人から名前をつけたとか、ボルガ川の流域で食べられている卵料理に似ているとか、ボルガ川がオムライスで、その上を渡る筏がカツというフォルムからボルガライスにしたとか。何がなんだか分からない。「みんなでボルガライスの謎を解いてくださいよ」というスタンスでいます。

名称使用では「福井県越前市発祥のご当地グルメ」と表示して欲しいとお願ひしています。

—どうしてボルガライスに着目したのですか。最初にやるつもりだったのは誰ですか？—

波多野 ご当地グルメが盛り上がっていますが、越前市では第一に「水よば」ですが、他に「水よ



うかん」や「ソースカツどん」は福井県全体だし、越前市独自の何かないかなと考えたときに、たまに横浜市から派遣職員で来ていた三樹睦月さんが、「ボルガライス、おもしろいよ」と言ったんです。

僕らもボルガライス食べて「何でこんな名前？」と不思議でしたが、外から来た人が「おもしろい」というのだから、その素直な感覚で「ボルガライスは何？」を増幅させたら盛り上がるんじゃないかとの思いました。

もう一つ大きいのは、日経新聞支局長さんがボルガライスを食べ

て、「これをPRしないのは、どうかしている」「越前市にはボルガライスがあるのに何もしない」と書かれました。それで、「じゃあ、やってやるうじゃないか」みたいなことになりました。

最初は、僕と三樹さん、中島さんの三人でPRビデオや、HPの作成、そしてポスター作ろうという話になって個人で楽しみながら始めました。今は十人ぐらいで横浜に帰った三樹さんや、高岡市から派遣されていた野村さんも勝手に支局長としています。私と中島さんは越前市の職員です。

お店にはお金を貰っていません。ポスターの実費だけは負担してもらいます。自分たちの中では遊びなので、ゴルフ好きがゴルフのクラブを買うようにポスターや幟旗、バッジも自分たちでつくりました。

—そのなかでも池上遼一さんのポスターは好評ですね。

波多野 「有名な人のポスターがあったらいいよね」、池上遼一さんが一番という話で盛り上がり、たまたま市内の「伊万里」のママ

さんが妹と聞いて「ダメもと」でお願いしました。ただ、プロ漫画家なので、製作料は釣竿を買う感覚では出せない金額でした。でも、折角「やってくれる」と口説き落としましたものですから、引くに引けず、最初は、「補助金に頼らなければ出来ないかなあ」との思いもありましたが、「頼らずにやってみようよ」と一口千円の協力金を集め始めました。「ポスター出来たら一枚進呈」と言うことで。

そうしたら印刷費のお金が集まって何とか刷りました。それが逆に良かった。「私が出した千円でこれが出来た」ということがわかるので、みんなが貼ってくれた。ボルガライスのお店以外の電気屋さん、お寺、パーマ屋、自宅、お地藏さんの横にもありました。それで、メディアが取り上げてくれるようになった。あのポスターの力は強いと思いました。

—タクシーにもシールが張られ、学校給食にも登場しましたね。

波多野 「県外から来た人はタクシーを使うことが多いので、タクシーに広告を出してみんか」と

シールを手作りで印刷して、タクシー協会代表の小松タクシーの社長さんに持っていった。「金儲けか」と言われたが、「全然そうじゃない」と言うことで説明したら、気に入ってくれて「お前らおもしろいな」と協会加盟の他社にも話をつけていただき市内のタクシー会社すべてがシールを貼ってくれました。

給食は「給食になったらいいね」と言っていたのですが、西小学校の先生や、調理員さんたちが形にしてくれました。栄養士さんはカロリーが高すぎるので、栄養バランスが大変だったそうです。公民館でもボルガライスの料理教室を三回やりました。

「JAL」の機内食に採用や、コンビニ展開など、すごい広がりを狙う。

波多野 機内食はツイッターなどを通して「ボルガライスがでいたよ」と知らされ「そんなばかな」と思って検索したら本当でした。それをHPに乗せたら、メディアが報道して、また盛り上

がった。「JAL」の国際線の数路線で提供されたようです。

有名コンビニは全てで販売されています。頼んだのではなくて、あちらから話が来ました。北陸3県限定ですね。協会に話が来た際には、必ず「福井県越前市発祥のご当地グルメ」と入れてください」とお願いしています。僕らはボルガライスが広まるのが目的ではなく、越前市を知って来てもらうことが目的ですから。

今年10月発売のオール越前産「ボルガエチゼンプレミアム」なぜ新製品ができたのですか？

川崎 話題のボルガライス、材料が全部越前市で揃えられないかと考え、しかも地元のお店を出してほしいと思ったので波多野さんと二人で江戸屋さんに来ました。ご主人は「いっぺんやってみようか」とト



ントン拍子に進みました。

エサに越前産米を使った「越前さくらたまご」、カツの豚肉も越前産飼料米を食べる「越前旨香豚」、お米は「華越前」、ケチャップのトマト・玉葱も越前産です。すべて市内の養鶏、養豚、農業の生産者の協力で、器も越前焼です。

栗塚 「おもしろいな」と思いました。仕事は楽しくやらないと味も変わってお客さんに伝わってしまいます。特徴としては、生のトマトで酸味を利かせ、あっさり味にしました。皆さん完食されて。残す方はいないです。

玉子は五種類ありますが、すごく主張している玉子、安い玉子、香りのいい玉子など、違いがある中で、最も合う「さくらたまご」を選びました。肉もトマトもボルガライスにあった材料を使うよう

にしています。お客さんに今までものとプレミアムとどちらがいいですかと聞くのですが、だいたい「プレミアム」を選ばれています。かなりのインパクトを感じられるようです。

川崎 卵や豚肉もお米を食べさせるとコクが出てやさしい味になるとトマトも越前産「紅しきぶ」はおもしろく、なんとか越前を売りたいと思っています。全ての食材を越前産で合体できるボルガライスは越前市ですね。菊人形でも宣伝しました。

「お肉屋さんや生産者の皆さんの反応はいかがですか。」

川崎 生産者は普段は出荷するだけで直接お客さんの反応を聞くことがない。今回の「エチゼンプレミアム」ではお店を通じてお客の反応を伝えてもらえるので生産者のやりがいにつながる。私たちはそれを願っていました。

波多野さんが育てた「ボルガライス」に、もう一つのストーリーと味がプラスされて出来た「エチ

ゼンプレミアム」だと喜んでいま

す。

外資系の安くてそれなりの味のお店の「食」もある一方で、地元

で作っている。これぞ郷土食という感じですよ。

波多野 定食などを出す町中の食

堂がこれだけたくさん昔から続いているのは武生の文化だと思います。こだわりを表現できる腕があるから、ポツと火がついて、シュッと消えるのではなく、お店に何回も来てくれるようになる。ボルガライス

—お店とつなげたいですか？
りや協働は歓迎ですか？

栗塚 素材がいいものを一生懸命

生産している地元の方と話す、私も調理に気持ちが入ります。仕

—「棒ルガライス」など変わったメニューもありますね。今後の目標や行政への要望など

あります。

すが、福井の人は口が肥えているので、しっかりしたものを作らないと、すぐに逃げられます。

ボルガライスは、喫茶店や、うちのようなうどん屋、そば屋とか、バーなど、いろんな店



品開発やテレビ局など絶対に普通では出会えない人たちと出会えたのも財産だなと思います。そういった遊びができるいい環境にいると思います。

川崎 この取り組みは「緩やかな」「軽い」動きだからこそ広まったのだと思います。入り口が広く、思いつきがすぐ形になる。

大きくなくても当初のスタイルを変えないところがいいですね。今のような関係が小回りも効いていいです。危ないと思うと撤収も早いです。

栗塚 先日は越前市「三大グルメフェア」として、越前おろしそば、中華そば、ボルガライスの三つを

麺類組合全部で「やろう」と言うことで実現しました。今回の「エチゼンプレミアム」や「越前中華そば」もさらに練り直して市内全体で盛り上げたいです。

—いろいろな味の誕生が期待できそうですね。楽しみにしています。ありがとうございます。

(聞き手は編集部 伊藤藤夫)