

〔県民局だより〕

異色のご当地バーガー 「吉備高原バーガー」

備前県民局畜産班

最近、ちまたで人気沸騰のご当地バーガー。ご当地バーガーとは、地元の特産品を使って作られ、その地域限定で販売されるハンバーガーのことです。地元の食材をたくさん利用するので、地産地消や町おこしとして、各地で特色あるご当地バーガーが販売されています。全国に名高いのは佐世保バーガーですが、もちろん岡山県にも、倉敷バーガー、ジャージーバーガー、備前バーガーなどなどたくさんのご当地バーガーがあります。

そんな中、今回ご紹介するのは異色のご当地バーガー「吉備高原バーガー」です。

○素材の組み合わせ

このハンバーガー、何が異色かというと、素材の組み合わせです。

まず、パテには①吉備中央町産のおかやま地どりを使っています。おかやま地どりは2005年に東京で開催された地鶏・銘柄鶏食味好感度コンテストで、地鶏特有のコク、風味、赤身に含まれる適度な脂肪などが評価され、全国2位となったことがある特定JAS認定鶏です。



そのおかやま地どりをさっぱりとした②ゆず味噌で味付けし、+αのアクセントとして③加茂

川キムチを使用することで、お互いの味を引き立てています。

ハンバーガーの素材としてはなじみがない素材に最初はびっくりしますが、食べ終わる頃には自然と顔がほころんでいます。

○作っているのは？

この異色のバーガーを編み出したのは、吉備高原都市の中にある喫茶店「ベルネーゼ」。住宅地の中にあり、一見隠れ家的にみえるのですが、実はゴールデンウィークともなると県内外から1000人を超える人が訪れ、高円宮妃久子様にケーキを献上したこともあるという有名店なのです。



また、ベルネーゼは、おかやま地産地消協力店にも選ばれており、他にも食材に畜産物を使ったメニューとして、河内牧場さん提供のフィレ、ロースで作った「吉備高原で育った牛のステーキコース」や、期間限定メニューですがダチョウ牧場提供の「ダチョウのヘルシーステーキ」、アイガモ農法を實踐中の滝川さん提供の合鴨肉で作った「合鴨と吉備高原野菜のロースト」といったものもあります。

岡山畜産便り 2010.02

最後にベルネーゼの店長さんご夫婦の話をさせて下さい。今は健康そのものの店長さんですが、10 数年前には余命数ヶ月と告知されたことがあ
るそうです。そこから生還できた店長さんは、無
添加な食べ物、健康によい食べ物を毎日、奥様と
作っています。

「吉備高原バーガー」を含め、ここのメニュー
は、店長夫婦のからだにもこころにも優しい食べ
物を提供したいという気持ちが込められていま
す。ご当地のすばらしい食材を知り尽くしたご当
地の方がそれぞれの思いをのせて作り、それを
ご当地で食べる。だから、ご当地バーガーって、お
いしいだけじゃない味わいがあるのかもしれま
せん。お店の中にあるメッセージノートにも、そ
のことを象徴するような記述があります。「ここ
は失語症である夫が、笑顔を見せるお店です。」
と。

吉備中央町にお越しの際は、ベルネーゼで異色
のご当地バーガーを食べてみませんか？

喫茶店「ベルネーゼ」

<http://blog.livedoor.jp/bernesel/>

<http://www.optic.or.jp/kibichuo/data/AE038/AE038.html>

所在地 : 加賀郡吉備中央町上野 2440-52

問合わせ先 : 0866-56-7187

営業時間 : 9 時～20 時

定休日 : 毎週木曜日と第 4 水曜日

※臨時休業はブログにてお知らせ

アクセス : 岡山空港線を通り、県道 72 号線へ。

吉備高原都市内、吉備高原十字橋交差
点を右折、国道 429 方面へ数百メー
トルいくと、案内看板あり。

