

LOVE伊勢崎もんじゃ!



もんじゃ焼きが伝わった“あの頃”の風景
昭和の伊勢崎市の様子

①伊勢崎駅構内の風景。東武伊勢崎線の乗り入れにより人と物、そして文化が運ばれた(昭和2年頃)②伊勢崎市本町2丁目通りの様子(昭和39年)③お祭りの山車だるま。胸元には子どもたちの好きな菓子名が(昭和6年)

いせさきもんじゃをもっと広めよう!

伊勢崎商工会議所青年部の活動

のべ3万人が来場
いせさきもんじゃまつりを開催

昨年は伊勢崎オートレース場を会場に開催されたグルメイベント「いせさきもんじゃまつり」と新・伊勢崎グルメ大集合!!。市内外から広くご当地グルメを集め、大盛況のうちに終了した。今年の秋も開催が予定されている。



県外の人へもアピール
どこでももんじゃセットを販売

「いせさきもんじゃを知って欲しい」との思いから開発された、もんじゃセットは、家族で食べるもよし、市外の人へのお土産にもよし。青年部特製鉄板とミニコンロもついて、いつでもどこでももんじゃが食べられるすぐれもの。



ゆるキャラブームより早く誕生
もんじゃ焼きキャラ・もじゃろー

いせさきもんじゃをPRするための使者として、青年部が生んだ「もじゃろー」。ゆるっとした姿に群馬弁を操り、語尾には「もじゃー」のインパクトで、イベントだけでなく、自動販売機のデザインにも登場するなど八面六臂の大活躍中。

もじゃろーグッズ
プレゼント

伊勢崎商工会議所青年部より、もじゃろーのぬいぐるみ・Tシャツ・タオルを5名様にプレゼントします。何が当たるかお楽しみに。応募方法はP28参照、「もじゃろーグッズプレゼント」係まで。



焼かれたもんじゃは撮影終了を待つまでもなく、あつという間にメンバーの胃袋の中へ。おコゲに「せんべいだ」「せんべい」と嬉しそうな声があがる



昔ながらの駄菓子屋「サツちゃんち」にて。写真左から、青年部の書上哲也さん、島田渉さん(副会長)、星野和男さん(会長)、小杉知成さん、渡澤昌明さん。「子どもの頃はアマが好きだったけれど、大人になったらアマカラになった」と口を揃える。撮影のために運ばれたのは、「アマカラのカラ」(カラが強めのアマカラ)

巻頭特集

今も昔も変わらない我らの
“ソウルフード”の味でまちおこし

ラブ
LOVE
伊勢崎
もんじゃ!

「伊勢崎だけにしかない、もんじゃ焼き」を
ブランド化し、全国と地元でPRを
続ける伊勢崎商工会議所青年部の方に、
もんじゃ焼きの歴史と
魅力についてうかがった。



「駄菓子屋のもんじゃ焼き」は
伊勢崎市民の「味の共通体験」

全国規模で行われているB級グルメ対決や、地方自治体のマスコットキャラクター投票など、ここ数年、地方文化に大きな注目が集まっている。そんなブームが起こるより早く、伊勢崎の味で地元を盛り上げようと活動してきたのが伊勢崎商工会議所青年部(以下、青年部)だ。

まちおこしの主軸として白羽の矢が立ったのは「もんじゃ焼き」。「伊勢崎市民には馴染み深い食べ物だが、不思議なことに隣接している前橋市には、こういった市民共通の体験が見当たらない」と青年部会長の星野さん。伊勢崎市民の味でありながら駄菓子ゆえに、町から消えつつあるもんじゃ焼きを地元の食文化として残していきたい、また全国に広く知って欲しいという思いから、青年部では平成14年に「いせさきもんじゃ」としてブランド化。以来オリジナルキャラクター「もじゃろー」を生み出したり、土産セットを販売したり、イベントを開催するなどして、広くPR活動を行ってきた。

伊勢崎銘仙と共に伝わった
もんじゃ焼きの文化

もんじゃ焼きは東京の月島や浅草のものが有名であり、発祥の地ともいわれている。その一方で、群馬を発祥とする説もある。もんじゃ焼きが現在のように全国に広まるまで

文化のひとつとして地元に残す
青年部が次に計画するのは?

「アマとカラが混ざると喧嘩になった。でもその中で集団生活や社会性を学んでいったのかもしれない」

「中高生の頃は、昼にもんじゃ、遊びに行つて夕方にまた違うお店でもんじゃを食べたりしました(星野さん)」

子どもの日常の中心だった駄菓子屋文化だが、残念なことには市内でも店の数がずいぶん減ってしまった。それでも取材中に、試験休みの高校生が何人も連れだつて立ち寄る姿が見

は、店が東武伊勢崎線沿線の地域に集中していたというのがその理由だ。東京と群馬のどちらが発祥にせよ、伊勢崎銘仙が東京まで運ばれる間に、「もんじゃ焼き」も文化のひとつとして伝播していったと考えられるだろう。

独自の進化を遂げた
「アマ」と「カラ」

伊勢崎から栃木・埼玉を経て東京まで細長く広まったためか、伊勢崎のもんじゃ焼きは具材や味付けが他地域のものとは全く違う形で定着していった。

もっとも大きな違いはいち「シロツブ」や「カレー粉」がつけられていること。市民にはお馴染みの「アマ」と「カラ」、そして両方をミックスした「アマカラ」は他地域では見られない独特のものだ。

さらにタネに具材がほとんど入っていないことも特徴だ。月島や浅草のもんじゃ焼きは、先に具材をいためてドーナツ状の「土手」をつくり、そこからタネを流し込む。対して伊勢崎のタネは小麦粉を水でといたものに少量のキャベツのみ。土手はつけないというより、つけれない。

られた。青年部では、有志によるもんじゃを具材にした「バーガー」、春巻き、最中などの商品開発を積極的に行う一方で、閉店した店から譲り受けた鉄板を使って新たなもんじゃ焼きのお店を作ろうという計画もある。すでに11回を数えるグルメイベントは、今年ももちろん開催予定だ。

「青年部が起点で始めたイベントが定着して、市の行事になってきたのが嬉しい。たくさんの方に、伊勢崎の味を楽しんでいただき、これからは残していきたいですね」