

〔県民局だより〕

”町おこしの目玉、美咲町での「エッグレストラン」開設”

美作県民局 畜産班

美咲町では、平成20年1月22日に卵による町おこしとして、卵料理が食べられる食堂を開設しました。

場所は、美咲町中央運動公園野球場（美咲町原田）にある国体時に利用した「うどん屋」の建物です。



旧旭町出身で毎日新聞の前身である東京日日新聞の編集長だった岸田吟香が、日本で最初に「卵かけご飯を」世に広めたという説があり、また、町内には県下最大の養鶏農場がある。更に、日本の棚田百選に選ばれた県下一の棚田米の産地でもあることから、町内産の米、卵、水を利用した「卵かけご飯による町おこし」のため開設しました。

日本は仏教の影響もあって、江戸時代までは卵を食べる風習がありませんでした。平安時代などは「卵を食べると地獄に落ちる」などと、完全にタブー視しています。江戸時代になって、卵焼きなどにして食べるようになりましたが、ご飯に卵をかけて食べるということはなかったようです。

この、簡単で、最も美味しい「生卵かけご飯」は、明治10年頃から食べるようになったといわれていますが、当時、従軍記者だった岸田吟香が卵と円筒状の容器を持ち歩き、その容器に卵を割り入れシェイクしたものをご飯にかけて食べたものがはじまりといわれています。



岸田は、わが国新聞界の草分けで「和英辞典の編集」「目薬の調剤販売」など数多くの先駆的役割を果たした実業家としても活躍し、文明開化に大きな力を発揮した人物。朝は生卵かけご飯、昼は牛肉を食べるのが日課で、旅行に出かける際には、いつもかばんに卵を詰め込み、宿でも朝、ご飯に生卵を食べていたというのです。

まさに、岸田は卵料理の歴史を変えた人物といえます。

オープンした美咲町の「エッグレストラン」では、町内産の赤玉卵と大塚和の棚田米を利用した「卵かけご飯」、「オムライス」、「親子丼」等を提供することとしています。

目玉はなんと言っても卵かけご飯。釜戸で炊いた熱々ご飯に濃厚な味の卵。想像してみてください。よだれが落ちそうです。

みなさん、おいしい卵かけご飯を食べに美咲町に行きましょう。

メニュー価格：

卵かけご飯とみそ汁セット	300円
黄ニラ入りオムレツ	200円
だし巻き卵	200円 他

営業時間 8：00から19：00

