



声のラン

声

「ちとせどん」のレシピを募集しているポスターをまちでよく見かけます。「ちとせどん」とはいったいどのような料理ですか？

また、昨年開催された「ちとせ井グランプリ」に参加した友人が、「ちとせ井」を試食して、とてもおいしかったと話していました。

ぜひ私もグランプリに参加してみたいのですが、今年も開催されるのでしょうか？

答

千歳は、ニワトリのたまごの生産量が北海道で第1位となつています。

「ちとせどん」は、千歳産のたまごを使い、新しいご当地グルメを創り出すことが目的の料理です。

市は、「ちとせどん」が地域の特産品を利用した新しい商品となり、将来的には、たくさんの方に、「千歳の食」＝「たまご」とイメージしてもらえらることを期待しています。

「ちとせ井」を決めるために、昨年11月に開催したのが「ちとせ井グランプリ」です。

これは、千歳の魅力を発信することを目的に発足された「千歳圏人会」が、市民提案型の協働事業として、市と一緒に開催したイベントです。

「ちとせ井グランプリ」では、参加した約300人が「ちとせ井」の試食を楽しみむなど、大いに盛り上がりました。応募のあった「ちとせどん」のレシピを飲食店部門と一般部門に分けて審査します。

飲食店の「ちとせどん」は、

「ちとせどん」とは、

どんな料理？

《40歳代女性》

グランプリ会場で一般の方と審査員が実際に試食して、投票を行いグランプリ作品を決定します。

また、「ちとせどんグランプリ」に出場した飲食店は、認定店として「ちとせどん」をメニューに加えて、店頭に掲げのぼりを掲示します。

今年のグランプリは、9月10日（火）に開催される予定です。たくさんの方の参加をお待ちしています。

▼「ちとせどん」に認定されるための主な条件

- ① 「ちとせどんグランプリ」で認定されたものであること
- ② 千歳産の「たまご」を使用していること
- ③ お米を使用していること
- ④ 千歳の食材を追求・生かしたレシピであること

商業労働課商業振興係
☎(24)0598



「ちとせ井グランプリ」の様子
(昨年11月21日開催)

【ワンポイントメモ】

「ちとせ井」から「ちとせどん」へ

今まで以上に、子どもから高齢の方までに食べてもらえるよう、今年から「ちとせ井」の名称を「ちとせどん」に変更しました。子どもにも覚えやすく、親しみを感じられると思います。これからは「ちとせどん」をよろしくお願いします。

案内

「声のラン」では、おもに「市長への手紙・ポスト」や「広報広聴モニター」の声と、その答えをご紹介します。そのほか皆さんからの一般的な質問などもご紹介しますので、普段から疑問に思っていることなどを、お手紙などでお寄せください。ただし、ほかの市民にも参考になる内容を採用させていただくため、個人的なことなどすべてを掲載することはできません。また、質問の内容を確認する必要上、お手紙には必ず連絡先と名前をご記入ください。【〒066-8636 / 千歳市東雲町2丁目34 / 千歳市企画部広報広聴課 宛】