

【秩父の名物料理：みそポテト】

「みそポテト」は、シンプルで素朴な食べ物である。その材料は、蒸したじゃがいも、天ぶらの衣、味噌だれで、それらは日本料理でよく使われるものである。しかし秩父では、それらが組み合わせられて美味しい料理に生まれ変わり、素晴らしい歴史をもつ地元の名物として、賞も受賞した。

20 世紀の半ば、地元の農家の人たちが、午前中または午後の休憩時間に小昼飯（「小さな昼食」）と呼ばれる軽食を摂っていた。小昼飯は普通、みそポテトのような、簡単に用意できて、お腹を満たしてくれる、気取らないものであった。

しかし半世紀後、小昼飯の伝統はほぼ無くなっていた。2007 年、地域活性化戦略により実施された世論調査では、50 歳以上の全住民の半数がこの言葉を聞いたことさえないことが分かった。そこで主催者が無料の小昼飯試食イベントを催し、昔ながらの小昼食が配った。みそポテトはとても人気があった。みそポテトは、すでにそれを知っていた人たちに懐かしい思い出を呼び起こし、初めて試食した人たちには、どこでそれを買うことができるか知りたいと思わせた。その 2 年後、みそポテトは埼玉県の「B 級グルメ料理」大会（B 級ご当地グルメ）で優勝した。B 級グルメとは、多くの場合、地域とのつながりがあり、安くてボリュームのある料理のことである。みそポテトは、ほどなくして、秩父地方一帯のレストラン、コンビニエンスストア、スーパーマーケットに登場し始めた。

みそポテトは、場所によって味に多少のばらつきがあるかもしれないが、一般的には、カリカリした天ぶら生地にコーティングされたサクサクのジャガイモに、甘辛い味噌だれがかかったものである。この料理の質と信頼性を保つために、秩父商工会議所では販売者に認定の取得を求めている。2019 年現在、44 の店舗が登録されている。みそポテトは、地元の居酒屋（お酒とそのつまみを提供する日本的なバー）で特に人気がある。