

宮古の瓶ドン 人気どんどん ネット通販で知名度上昇

岩手県沿岸部のほぼ中ほどに位置する宮古市。地元の海の幸を牛乳瓶に詰め、白いご飯にかけて味わう新名物「瓶ドン」の人気が高まっている。当初は地元飲食店でなければ味わえなかったが、新型コロナウイルス禍による巣ごもり需要もあり、ネット通販に合わせて知名度が上昇。地元業者が2021年9月に盛岡市に開設したアンテナショップでは、贈答やお土産用として売り上げが急増している。味はもちろん、見た目も美しい「体験型」のご当地グルメ。観光回復の起爆剤としても期待されている。

盛岡市の盛岡駅ビルフェザン内の「瓶ドン屋みやこ」は、宮古市熊野町の食品小売り・卸売業かけあしの会（菅原則夫社長）が経営する。色とりどりの瓶ドンが陳列され、お土産用などに観光客らが手に取っていく。1本当たり千円台が中心だ。

瓶ドンは2018年に宮古観光文化交流協会（田中和七会長）が、瓶入りウニに着想を得て生み出した。市内の飲食店やホテル10施設のみで提供していたが、20年6月にかげあしの会と連携して冷凍瓶ドンのネット通販を開始。テレビ番組などで全国に紹介され、写真映えもすることから会員制交流サイト（SNS）でも話題になり、一気に売り上げを伸ばした。

20年6月の同社の売り上げは前年同月比で4倍に拡大。21年10月の緊急事態宣言の解除後は、観光客回復に伴って瓶ドン屋での販売数も増えた。21年12月の1日当たりの販売本数は110～130本と解除前に比べて倍増した。菅原社長は「通販の売り上げは安定している。全国各地で催事も復活しつつあり、認知度向上を通じてさらに多様な販路を開拓したい」と見据える。

水産加工業者にも効果は波及。宮古市藤原で海産物加工業などを手掛ける古須賀商店（古舘誠司代表）は今年から瓶ドン製造を始めた。贈答品やふるさと納税返礼品としての需要も高まり、21年12月には約5千本を製造した。

古舘代表は「コロナ禍や原料価格の高騰が厳しかったが、瓶ドンという新たな収益ができた。主力のワカメつくだ煮製造の合間に加工できるので、加工場の稼働率も上がる」と歓迎する。

現状は通販やアンテナショップの販売がけん引しているが、地元でしか食べられない味も多く、観光関係者は瓶ドンを核にした誘客も狙う。同協会の金沢薫主任は「瓶ドンを通じて全国の人々に宮古を訪れてもらい、地域の魅力にも触れてもらいたい」と期待を込めている。

岩手日報社 宮古支局長 刈谷洋文



多彩な海の幸を牛乳瓶に詰めた瓶ドン
（宮古観光文化交流協会提供）



お歳暮やお土産用に瓶ドンを買い求める客が訪れる「瓶ドン屋みやこ」。
宮古市の新たな名物として定着してきた＝盛岡市・盛岡駅ビルフェザン