GOURMET
HAMAMATSU
HEISEI

浜松グルメ ブランド力を向上

恵まれた自然環境により、多彩な食文化が育まれてきた浜松。平成の時代には、食資源に付加価値をつけた商品や、新たに確立したご当地グルメが登場した。

27 東西の横綱、宇都宮と浜松が餃子ブームを牽引

平成23年(2011)、平成24年(2012)、平成26年(2014)～平成28年(2018)
総務省家計調査で餃子購入額が日本一

平成の時代に世間を席巻したご当地グルメの浜松餃子。戦後間もない頃に発祥し、ソウルフードとして市民の間に根付いていた餃子を、まちおこしの起爆剤にと平成17年、市民有志が「浜松餃子学会」を発足。B－1グランプリにも参戦。翌年からスタートした「浜松餃子まつり」は、秋の風物詩として定着している。22年には、日本初の「全国餃子サミット」も同時開催するなど、全国各地の餃子によるまちおこし団体とも連携を深めている。このような取り組みが結実し、23年に浜松は餃子購入額において、絶対王者であった宇都宮を上回り、初の日本一に輝いた。その後も東西の横綱が競争と協働を繰り広げながら餃子ブームを牽引。両市が同じ土俵で比較対象となった20年からの11年間では、浜松が6勝、宇都宮が5勝となっている。円形に焼き上げ、茹でもやしを添えた野菜中心のあっさりとした浜松餃子は、老若男女問わず愛されており、餃子を扱う店舗数は300店舗以上と全国屈指。浜松餃子のブランド力は高まる一方である。

1世帯当たり年間餃子購入額
(※2人以上の世帯)
浜松市と宇都宮市のツートップは毎年接戦

平成	浜松市	宇都宮市	全国平均
30年	3,501円	3,241円	2,087円
29年	3,580円	4,259円	2,161円
28年	4,819円	4,650円	2,194円
27年	4,646円	3,981円	2,132円
26年	4,361円	4,190円	2,125円
25年	4,155円	4,921円	2,016円

関連スポット 浜松駅 MAP27

TOPICS

餃子製造機械メーカー 全国シェアNo1 浜松から世界へ

もともとオートバイの部品メーカーだった東亜工業は、オートバイマフラーのプレス技術を応用し、餃子の包み込みを機械化。1時間に1万個の製造を可能にした全自動餃子製造機や、卓上サイズの小型餃子製造機までさまざま。店の要望に合わせてフルオーダーでマシンを製作する。日本中で愛されている餃子を、もっと多くの人に届けたいと世界各国にも輸出。国境を越えて餃子ビジネスを応援している。

28 絶品の天竜煎茶を各国首脳が堪能

平成20年(2008)
洞爺湖サミットでカネタ太田園の煎茶振る舞い

日本一のお茶処である静岡県でも最高峰に君臨するカネタ太田園の「天竜茶」。農林水産大臣賞をはじめ、毎年数々の賞を受賞している。平成20年の北海道洞爺湖サミットでは、各国の首脳に振る舞われたことでも有名だ。逸品揃いの中でも最高級の天竜茶の値段は1本30万円。首都圏の企業とのコラボレーションで唯一無二のお茶を創り上げている。昼夜の寒暖差が大きいことなど、茶栽培に適した環境の中で手塩にかけて育てられたカネタ太田園のお茶は、特別なシーンに花を添えるいわば芸術品。香りとうま味、まろやかさを味わいながら上質なひとときを過ごしたい。

平成25年度農林水産祭「天皇杯」受賞の茶葉を使った超高級ワインボトル茶「King of Green MASA Super Premium」1本30万円※税別

ロイヤルブルーティージャパンから発売された、1本2万円の「King of Green MASA Premium」。

カネタ太田園 浜松市天竜区西藤平36-1 MAP28 http://www.otaen.jp/

29 陽光きらめく湖畔で育まれる絶品の柑橘類

平成13年(2001)大規模選果施設が完成
平成31年(2019)平成最後の皇室献上

浜名湖の北部、奥浜名湖は全国有数の柑橘類の名産地。特に、三ケ日みかんや浜名湖みかんなどは、糖度と酸味の絶妙なバランス、みずみずしい甘さが特長で浜松ブランドとして人気が高い。平成13年に完成したJAみっかびの共同選果場は、1時間あたり70tの処理能力を持つ全国有数の規模を誇り、高品質かつ安定出荷を実現。近年ではスイーツなどみかんの加工品も充実してきている。また、この地で育まれた温州みかんと白柳ネーブルは、皇室献上品としても知られている。昭和42年に天皇陛下御一家が奥浜名湖を訪れたことを契機として始まり、平成最後の今年に50回目を迎えた。献上品は品評会で選出されることから、生産者はたゆまぬ努力を続けている。浜松産の柑橘類は恵まれた自然環境とあふれる愛情によって育まれているのだ。

三ケ日町農業協同組合
浜松市北区三ケ日町三ケ日885 MAP29
https://mikkabi.ja-shizuoka.or.jp/

30 日本一の浜名湖うなぎ 創意工夫でさらなるブランド化

平成20年(2008)
総務省家計調査でうなぎのかば焼き購入額が11年連続日本一

うなぎ本来の味を堪能できる「うなぎの白焼き」。生姜醤油、わさび醤油などでさっぱりといただく。

「うなぎの刺身」は、ふじのくに新商品セレクションにて静岡県知事より金賞を授与。特許庁にも認められた登録商標である。平成26年頃から通販を開始、全国へお届けも可能に。

浜名湖は養殖うなぎ発祥の地であり、100年以上もの歴史を持つ。浜松の代表的な名産品として絶大な人気を誇る。市民も無類のうなぎ好きであり、総務省家計調査におけるかば焼きの購入額は日本一。その座をずっと守り続けている。また浜名湖うなぎを刺身で提供できる技術まで開発され、食べ方にも革新が起こっている。血抜きの技を持つ職人が丁寧にさばくうなぎは、美しく透き通り、脂と弾力のある歯ごたえが特長。うなぎの本場 浜松では、臭みがなく、うま味が凝縮された絶品の浜名湖うなぎを様々な調理法で楽しむことができるのだ。

浜松うなぎ料理専門店振興会 MAP30A http://www.unasen.org
魚料理専門 魚魚一 浜松市中区肴町318-28 MAP30B http://www.totoichi.com/

グルメ年表

- 平成3年(1991) 浜松うなぎ料理専門店振興会を設立
- 平成4年(1992) 農業バイオセンターを設立
- 平成7年(1995) とぴあ浜松農業協同組合発足
- 平成8年(1996) はままつフルーツパークが開園
- 平成12年(2000) 舞阪漁港でえんばい朝市がスタート
- 平成13年(2001) **JAみっかびに大規模選果施設が完成**
- 浜名湖うなぎまつりがスタート
- 平成15年(2003) 浜松・浜名湖鰻ぶく祭りを開催
- 遠州灘天然とらふぐの営業がスタート
- 平成17年(2005) 浜松餃子学会を設立
- 平成18年(2006) 浜松餃子まつりがスタート
- 平成19年(2007) ブランド米「やら米か」の生産を開始
- 平成20年(2008) **総務省家計調査でうなぎかば焼き購入額が日本一(以降11連覇中)**
- ふじのくに浜名湖育ちが銘柄ポーク高感度コンテスト味覚部門で全国1位
- **北海道洞爺湖サミットでカネタ太田園の煎茶の振る舞い**
- 平成22年(2010) 浜松うなぎスタジアム2010を開催
- 和久田哲也がシンガポールで営む「Waku Ghin」がミシュラン2つ星を獲得
- 餃子サミットを開催
- 平成23年(2011) **総務省家計調査で餃子購入額が日本一(24年、26～28年、30年も1位)**
- 第1回 家康楽市を開催
- 平成24年(2012) うなぎの刺身の販売を開始
- 平成25年(2013) うなぎいも協同組合が発足
- 平成27年(2015) 地元産食材を使った出世飯がスタート
- 平成29年(2017) 第71回全国茶品評会で天竜茶研究会が農林大臣賞を受賞(30年も受賞)
- 平成31年(2019) **奥浜名湖のみかんとネーブルを平成最後の皇室献上**