

地産地笑

浜松市で代々茶業を営むお茶屋さんがつくるお茶パフェ
お茶パフェ

地元産にしじみと練り込んだ食パン
OMOTE BAKERY

新食料は地元野菜を使ったとり誠の野菜串
とり誠

佐藤牧場のミルクを使ったソフトクリーム
青森県園イオンモール浜松花町店

近和餃子とり誠

煎茶プリン

浜松市認定農業者協議会

浜松/やっぱり地元食材が旨い

焼川園農家も好んだ大福納豆のかりんとうみそまん
入河屋 ミナ日本店

浜松産レタスを使ったハンバーガー
BLINK_BURGER_CO

浜松産キャベツ
株式会社レタス

うなぎ・和食処 和つ串

三ヶ日産みかん最中
入河屋 ミナ日本店

とんきし牧場のヒレカツ定食
ミートレストランとんきし

岩野牛

白焼

県外の友人が美味しいと絶賛する

地産地消料理



遠鉄ホテル&リゾート名物 ふじのくに和風バーニャカウダ

オープンレシピ 総料理長大野公司作

バーニャカウダとは温かいソースという意味です。イタリア料理の一種で野菜をディップで食す物、野菜のオイルフォンデュです。本来はアンチョビですが、和風アレンジで焼津産鰯の酒盛と駿河湾産干し桜海老を使用しています。

<材料(約20人前)>

にんにく300g 焼津産鰯の酒盛300g 駿河湾産干し桜海老30g オリーブオイル2,000cc 引佐牛乳 生クリーム適量

<作り方>

- ①にんにくの皮をむき半分にし芯を取る。先のにんにくを鍋に入れ牛乳をひたひたにはり火にかける。
- ②にんにくが柔らかくなったらフードプロセッサーにて攪拌しそこへ「焼津産鰯の酒盛300g」と「駿河湾産干し桜海老30g」も入れる。
- ③合わさったら鍋に戻しオリーブオイルを入れ火にかける。味を見ながら生クリームをいれ調整し仕上げる。牛乳で煮ることによりにんにくの臭みが取れ、旨味だけが汁に残ります。上の写真は浜松産根菜・ブロッコリーですが、どんな浜松野菜でも美味しく食べられるディップソース、超お勧めです！

浜松市認定農業者協議会

〔事務局〕 浜松市産業部農業振興課
直売所情報などお得な発信しています→



目次

- 03-04 浜松パワーフード
世界が認める「日本一美味しい街浜松」を創り上げる
- 05-06 アイファーム
内装職人から経験ゼロの農業へ16億円の工場をつくれた訳
- 07 佐藤牧場
牛を産業動物とは扱わない
- 08 三和畜産
とんぎい牧場×農家レストラン×直売所
- 09-10 浜松の味力！
地元食材のおいしさを生かしたものの特集

- 11-12 ●浜松市で代々お茶を生産する「村松商店」の本格お茶屋カフェ
●地元野菜を使う旨いハンバーガー専門店「BLINK_BURGER_CO」
●大人が通いたくなる焼き鳥屋「とり蔵」
- 13-14 Yui support株式会社
食育・地域づくり 浜松産の地産地消オリジナルブランド『結苺』
- 15-16 ●いとたま●日下農園●上村農園●華野牛
- 17-18 ●株式会社ひらた●HSFarm●M'S INSOUCIANT
- 19-22 浜名湖かんざんじ温泉

浜松市認定農業者協議会

私たち浜松認定農業者協議会は、
はままつ農業を担う、
農のプロフェッショナルチームです。

現在、会社や組合などの法人も含めて、
1,000を超える認定農業者がいて、
さまざまな形の農業を営んでいます。

作目と言えば、
果樹や野菜、米、茶、花、植木などに加え、
酪農・肉牛・養豚・養鶏などの畜産農家も。
バリエーション豊か。

多彩な浜松農業の最前線ががんばっています。

浜松農家から

ライン

旬な情報お届け





浜松パワーフード(浜松料理 娯座樓)

- ①浜名湖名産すっぽん
良質な脂肪とすっきりとした風味。浜松のすっぽんは、日本トップブランド。
- ②浜名湖産將軍鰻
浜名湖で一番肉厚とされ脂の乗りも最高。
- ③浜名湖産將軍牡蠣
冷たい風が吹き渡る浜名湖の牡蠣棚で育った、肉厚で旨味溢れる將軍牡蠣。
- ④峯野牛
餌・水・環境にこだわり体温で溶ける脂と赤身の旨味が美味。
- ⑤浜名湖 幻の蟹 ドウマン
大きな爪と濃厚な身質。浜名湖だからこぞ味わえる幸。



浜松パワーフードを食べてみた
秋元氏の話聞きたくて(浜松パワーフードを食べてみた)経営するお店「浜松料理 娯座樓」にお伺いした。天竜の杉や檜を贅沢に使い演出された店内の個室に案内された。將軍鰻・新ブランド「でしこ」で。定めた条件をクリアした鰻のみ「でしこ」として認定される。これを蒲焼と白焼の両方をいただいた。肉厚で柔らかい身と脂のりがすごい。ふっくらと仕上がったその身は、口に入れた瞬間にほぐれ、鰻の豊かな風味が広がる。今まで食べてきた鰻とは一線を画す。通常養殖鰻はオス。この「でしこ」はメス鰻。メスはオスと比べ圧倒的に旨いという。大豆イソフラボンを含む飼料を使うなど新しい養鰻技術によりメスに育てることができるとのことだ。浜松在住の方も旅行や出張で訪れた方もぜひ一度、浜名湖鰻最高峰「でしこ」を味わってみてほしい。

浜松パワーフード給食
秋元氏が力を注いでいる取り組みの一つに、「浜松パワーフード給食」がある。浜松市の子供たちに良質な旬な地元食材を提供するだけでなく、郷土の歴史や文化の理解を深めてもらうことも目的としている。地産地消を推進しながら、地元産の豊かな食材の魅力を体感してもらいたいと、地域への愛着や食育にもつながり、今では小学校から中学校まで5校から始まり、今では月1回、浜松市全校6万8千人の子供達が浜松パワーフード給食



浜松・浜名湖地域産の旬食材 浜松パワーフード



浜松パワーフード学会
会長 秋元 健一

浜松で経験した秋元健一少年の思い出
浜松には美味しいものがたくさんあると知ったのは幼少期の頃だった。
母親の実家が浜松方面で幼稚園に通う頃から夏休みなど長期休みを利用して三ヶ日や磐田の親戚の家に遊びに来ていた。住んでいる東京では食べたことのない浜名湖の「ドウマンガニ」(鰻)「牡蠣」採れたての果物や野菜などたくさんおいしいものを食べさせてもらった。そうして子どもながら胃袋を掴まれ浜松に魅了されていた。

「浜松料理じねん」を開業
浜松の食材が持つポテンシャルの高さと人のあたたかさを子ども時代の経験から知った秋元氏が就職したのは、お住まいがあった東京ではなく静岡県であった。磐田市のホテルで板前として働き、平成10年に浜松産食材を使用した料理を提供する「浜松料理じねん」を開業。現在4店舗を営み、舞阪漁港・浜名湖から水揚げされた新鮮な魚介類・遠州地方の新鮮な地元産野菜を毎日港と農家の方から直接仕入れている。

徳川家康公を支えた浜松の旬食材
天下統一を成し遂げた徳川家康は、29歳から45歳までの17年間を浜松で過ごした。家康は、食や健康への関心が非常に高い人物として知られている。
日照時間が長く、温暖な気候で知られる浜松は、浜名湖・遠州灘、天竜川の豊かな水産資源をはじめ、広大な森林や、多様な土質に恵まれ豊かな食文化を育んできた。また、浜松市は健康寿命の街としても知られる。
浜松パワーフード学会はこのように浜松の良質な食材を積極的にPRし、食を基点とした観光誘客と地域の活性化を目的とした民間団体である。

秋元氏はこんなことを言っていた。自分は16から板前やっていたので、頭悪いんですよ。学校で学んだというよりはかた実体験で学んできたタイプなんです。大した事ない人間が、思いや情熱だけでこれまでチャンスをお願いしてきました。徳川特使・天皇皇后の料理番、日本航空国内線ファーストクラスの機内食監修、浜松パワーフード給食など。
秋元氏はファーストペンギンという人がいる。思いっきり高い崖から最初に笑いながら飛び込むタイプが秋元さん。でもそんな人が街を変えてくれるんですよ。確かに。



浜松パワーフード学会 特別顧問 磯田 道史氏
浜松パワーフード学会 特別顧問 徳川 家広氏
浜松パワーフード学会 会長 秋元健一氏
出社の新浜松プロジェクト理事長

世界が認める「日本一美味しい街浜松」を創り上げる

内装職人から経験ゼロの農業へ

16億円の工場をつくった訳



株式会社アイファーム

株式会社アイファーム
代表取締役 池谷伸二さん

株式会社アイファームは池谷伸二氏が代表取締役を務める、量販店向けと加工業務用のブロッコリーを事業展開している浜松市の会社である。生産面積230ヘクタールからシーズンの9ヶ月で約2600トンのブロッコリーを生産する。

令和6年4月には16億円をかけて敷地面積3600㎡の冷凍ブロッコリー工場・写真上をつくった静岡県農家の最も勢いのある会社の一つだ。

内装職人から農業へ

池谷氏が農業を始めたのは、リーマンショック後の建設業界大不況がきっかけだ。通勤道で「区画貸し農園」の看板を偶然見つけたことが人生を大きく変える転機となる。「畑ってただで借りられるんだ」と驚き、不況で資金がほとんどない中、農業に挑戦した。奥様に頼んで「これでダメなら諦めて」との条件付きで家のお金が100万円出してもらった。型落ち中古のトラクターと小さな管理機、種と肥料を購入し、30アールの畑でブロッコリーを育ててみた。

たまたま、ビギナーズラック。この時相場がかなり良かった。農協に出荷して百万円のお金が入った。そこから2年目に30アールか



3反から始めた作付け面積は今年230ha



創業から現在に至るまでの「業務用」と「量販店向け」の売上推移

ら2ヘクタールへ一気に増やした。そうしたら今度は管理できないので大失敗。肥料切れをおこし、B品でも売れない物が大量にできてしまった。

倒産の危機を救った某ハンバーグレストラン。家に持ち帰ったB品ブロッコリーを見て、ふさにするとA品と見た目変わらないし食べても美味しいことに気づいた。JA以外に取引先などなかった頃、静岡県で知らない人はいないであろう超人気ハンバーグレストランにブロッコリーを買ってくれないですか？とすぐに電話した。3回くらい断られたのち、商品の部長を紹介してもらった。早速スーパーの袋にブロッコリーを入れて持っていき、その帰り道で電話が入る。すごく美味しい」と。当時輸入品とかが多く流通していて、収穫から口に入るまで1週間から10日ほどかかるのもザラであった。持っていたブロッコリーは朝採ったものであった。

規格外品で困っている旨を説明すると、当時担当の方は、規格外品価格でなく正規の値段より高い値段で全てを買取ってくれた。初代の社長は地元を大事にしていた美味いものはしっかりとした値段をつける考えだった。これは農業を始めて2年目に起きた倒産の危機だったと当時を振り返った。

社長からは3〜4年で全店舗供給できるように頑張れとお言葉をいただいた。ようやくそのお言葉通り全店舗供給が達成された時の話。通常ならまとめ買いは安くなるのが常識。そうだからと考えると、逆によく頑張ったと単価を上げてくれたそう。今でもその感謝は忘れていない。

後から知った話ではあるが、この某人気ハンバーグレストランは規格がかなり厳しい会社であった。他にも営業にいった際、無名のアイファームを知っているわけもないのだが、『どこに出しているのって聞かれて某ハンバーグレストランの名前を出すと、それはいい品質のものをつくっているのだと理解してくれた。建設業のノウハウを農業に活かす』

アイファームの成長の要因の一つに農業に分業制を導入しことが挙げられる。

建築業界では1つの建物を作るのに分業制が当たり前だ。鉄筋を組む人と電気工事をする人は違う。農業を始めて思ったのが、土作りから収穫まで同じ人が全てをやっていて驚いた。そこで、新人さんが入ると得意そうなどころをフィッティングして、その仕事をまずは覚えてもらう。苗をつくる人、土を耕す人、植え付けする人、消毒する人、収穫のチーム、出荷調整箱詰めチームと分かれて仕事し、それぞれがスペシャリストとして建築業のように進めていく。他のチームからの応援も来れるような体制も整え、作業効率率は25〜30%上がった。

DX化で「感覚農業」から「データ農業」へ

DX化デジタル技術で進化するのは今のアイファームを一番象徴するワードであると思う。30アールから始めたブロッコリー栽培は、今230ヘクタールになった。

感覚でやると必ずミスが発生する。耕運が終わらないと定植ができない。定植が終わらないと消毒ができない。どこかのチームが遅れるとその先の工程に影響が出るので、各班の進捗をリアルタイムに全従業員が把握できる仕組みをソフトから自社で作った。

従業員さんは、どの畑で何をやればいいのかタブレットに表示される。作業時間の目安も表示される。この畑での作業だとあとどれくらいで終わるか、過去データを元に反映される。作業が終われば現場でタブレット操作し、終わった事が全スタッフに共有される。

土壌センサーを入れることにより、土の水分量は畑に行かなくてもわかる。土の水分を乾かして「みたいな感覚ではなく、1〜3%切ったら水を入れる」「みたいなルールがつくれる。収穫前に空撮したデータと先1週間の天気予報をAI解析して収穫に最適なタイミングがわかるようにした。無駄をなく。感覚仕事をなくす。

付加価値

ブロッコリーは欠品の代名詞といわれている。温度が上がればたくさん採れる。大量出荷は価格も安くなるし、収穫後は欠品につながる。そこで収穫量が多くなる時は大型冷蔵



冷凍ブロッコリー。2024年4月に冷凍ブロッコリー工場をつくった。



自動空撮しAIでブロッコリーの位置とサイズ、数、重さ特定することで最適な収穫のタイミングがわかる。



某人気ハンバーグレストラン。この会社のおかげで今のアイファームはある。

に貯蔵する。通常ブロッコリーは1週間しかもたないが、様々な研究を経て2ヶ月新鮮な状態をキープできる。3万5千キロ貯蔵できる冷蔵庫を用意した。安定供給して価格も守るこのやり方で4年欠品していない。

欠品しない信用は付加価値となり、評判が評判を呼び大手取引先が増えていった。今後の農業は、収穫した物をただ納品するだけではなく、カット作業も農家側ですることがコストカットにつながるという。

ブロッコリーは1箱20本くらいしか入らない。しかしカットすると100本分入る。物流効率は5倍になった。物流効率を上げることにより、取引している会社はより地球環境に配慮したエコな取り組みになっていると喜ばれる。これも付加価値となる。

農業は「夢がある職業」へ

農業業界に入ってきた方はいない。安くてキツくて休みがない、といわれている。まずは辞める人を減らそうと考えた。効率化しその分儲かったお金を人に回す。無駄を省き労働時間を短くする。

ブロッコリーの生産が日本で始まったのはおよそ100年前。その間誰も着手しなかった新しい方法を農家未経験の元内装業の職人は次々と改革した。わずか16年で会社を急成長させた。これからはもっと大きくなるだろう。池谷氏が飛び込んだこの業界はブルーオーシャンといえるかはわからないが、夢があることは確かだ。

牛を産業動物とは扱わない

佐藤牧場



佐藤牧場のスタッフ左:菅ヶ谷 凌さん 右:上野 明希映さん 牛:ひかりちゃん

住所 浜松市中央区館山寺町1206
TEL 053-487-1324
@ sato_farm_kanzanji



あるうとうもろこしを育てて、そこから発酵肥料をつくる。
パンの上にフレッシュチーズを乗せてオープンで焼いたりそのままサラダに乗せて食べるのが上野さんは好きという。

チーズの原料となるフランンスイス種の牛乳は、濃厚でコクがあり、後味がさっぱりしているのが特徴。高たんぱくでカルシウムも豊富。

佐藤牧場さんが心を込めて育てた牛から搾乳するミルク。そこから生まれる乳製品。是非一度ご賞味ください。



①青空農園イオンモール浜松志都呂店で販売している佐藤牧場の搾りたてミルクを使ったソフトクリーム。お店には新鮮なフレッシュチーズ②も並び③フレッシュチーズサラダ。④上野明希映さんもお気に入りのトースト⑤11-12P『と誠』の浜松産トマトと佐藤牧場のフレッシュチーズ串。

とんきい 牧場 × 農家 × 直売所

とんきい牧場



上右:とんきい・有限会社三和畜産社長の鈴木芳雄さん 左上:ミートレストランとんきいのとんかつ定食 左下:1Fは直売所になっており精肉各種(浜名湖そだち、プレミアムきんかバニー豚)、発色剤、保存料、化学調味料不使用のハム・ソーセージなどが売られている

住所 浜松市浜名区細江町中川1190-1
TEL 053-522-2969
営業時間
直売店→10:00~19:00
ミートレストランとんきい/農家レストランとんきい
→昼 11:00~15:00(L.O14:00)
→夜 17:00~22:00(L.O20:00)
定休日 毎週水曜日(臨時休業あり)
@ tonkii1129



静岡県独自の最高級品質豚「フジキカ」

とんきいでは、「日本でいちばんおいしい豚肉を作る」をモットーに、品種選び、飼料、飼育環境、豚の幸せと健康そして味わい、すべてにこだわり、愛情をたっぷり込めて育てている。

浜松市に農家が運営するレストランがある。経営するのはこの地で半世紀以上豚を育てる有限会社三和畜産。ミートレストランとんきい、「農家のレストランとんきい」を運営している。

社長の鈴木芳雄さん(上右)は、子供の頃から家の豚舎でお産を見守ってきた。豚への思い入れは人一倍である。しかし時代の流れとともに、機械化や合理化が進み、豚本来のおいしさがだんだん損なわれていく気がしていたという。

豚肉のおいしさは8割飼料で決まる

本当においしく安全な豚肉をつくるために、試行錯誤を重ね特に餌にこだわっている。良質なとうもろこしや大豆を中心に配合し、防腐剤、抗菌剤、着色料、防カビ剤、牛豚鶏の肉骨粉等を一切使わずに自家配合した安全な飼料を使っている。



①やわらかさと脂の旨味が特徴②「しゃぶしゃぶ」サツと出汁にくぐらせて、豚肉の甘味を口いっぱいにお楽しみください。③「塩コショウでサツと焼く」シンプルだから、脂のあまみ・うまみが一番感じられます。岩塩をかけるのも◎

青空農園

イオンモール浜松志都呂店

新鮮な農産物をリーズナブルに届けたい

浜松市館山寺佐藤牧場さん(7P)の
フレッシュチーズ(下)ソフトクリーム(右)



店長
佐野あゆみさん



農家弁当

主人が農家と弁当屋さんを営む「ハレとケ」の農家弁当。自身で育てた旬の野菜をお弁当に、並んだ瞬間になくなることもあり



大吟醸酒ケーキ

口に含むとじわ〜とあふれ出す大吟醸の旨味と香り。富士錦さんの大吟醸酒を使ったしつとりやわらかお酒ケーキ



浜名湖のリハ干し

浜名湖・舞版産のり。みそ汁はもちろん、サラダ・卵かけご飯・冷奴・納豆・酢の物・ご飯へのせて醤油をかけるなど1個あると便利



遠州森の茶(緑茶)

静岡県産「産地直送緑茶 遠州 森の茶」コクと渋みのある味わいです。普段使いのお茶としてどうぞ



ぎーもチップス(うなぎいも)

添加物・保存料を一切使用していない芋けんぴの様なサツマイモのチップス。ぎーもチップス。サクサク食感と、甘み特徴的

農家がつくる野菜と特産品のお店

DATA

●イオンモール浜松志都呂店 ☎053-523-8637
10:00~22:00 休/無 @ aozora.aeonshitoro

自社栽培と100件以上の契約農家から仕入れた地元農産物を市場を介さず直接販売することで、**リーズナブル**で鮮度の良い農産物を提供。併設するジェラート専門店「畑とジェラート」では、浜松名物の「うなぎいも」のパウダーを使用したうなぎいもジェラートや館山寺の**佐藤牧場さんのミルク**を使用した自家製ジェラートを販売しています。

みりよく 浜松の味力！

地元食材のおいしさを生かしたもの特集

OMOTE BAKERY

浜松を中心に生産された野菜・フルーツを食材に使用し
地産地消を意識したパンづくりに取り組んでいます

DATA

●浜松市中央区東三方町211-20 ☎053-568-2111
7:00~18:00 休/火 @ omotebakery



マネージャー
山口晴久さん



規格外の農産物の活用など、地元の生産者とも連携。浜松産フルーツ人参、浜松産ほうれん草を使用したベジタブルブレッドなど人気。



ベジタブルブレッド(ほうれん草)



ブルーベリー大福ぱん

ベジタブルブレッド
人気



おすすめ

- 【ベジタブルブレッド(ほうれん草)】生地に、アクが少なく浜松産の**サラダほうれん草**を2束まるごと使用した食パン。
- 【サンドイッチ各種】浜松産の**地元の野菜**を使ったサンドイッチ。
- 【ブルーベリーとチーズクリームの大福ぱん】当店自慢の食パン生地に、**浜松産のブルーベリー**・特選チーズクリーム・求肥を包み焼き上げたパン。

※時期により商品が無い場合があります

入河屋 三ヶ日本店

生産者の顔の見える

良い素材を使う



三ヶ日みかんの
ソフトクリーム

みかん最中とみかん娘の
詰め合わせ



女将
松樹朋美さん



大福寺納豆のかりんとうみそまん

DATA

●浜松市浜名区三ヶ日町下尾奈83-1 ☎053-525-0902
9:00~18:00 休/水 @ irista_1885

創業明治一八年

- 【みかん最中】当地特産の三ヶ日みかんの中でも農業不使用の香り高いものを選びすぐって使用。**国内線ファーストクラス機内食、皇族殿下**の三ヶ日米訪問の際のお茶菓子にお使いいただきました。
- 【大福寺納豆のかりんとうみそまん】三ヶ日の名刹大福寺で作られている「大福寺納豆」を隠し味に使用。
- 【みかん娘】三ヶ日みかんをまるごとビューレにして生地に練り込んだ軽い食感のフランス風パウンドケーキ。収穫前の若いみかんを使い香り高く焼き上げました。



みかん最中



浜名湖うなぎの普段捨ててしまう
骨や頭などを肥料に栽培したのが

うなぎいも



DATA

●浜松駅 ☎053-457-4075
8:00~21:00 休/無 @ unagiimo_store

- ①お芋のつぶつぶ感生かした「うなぎいもぷりん」
- ②うなぎの骨などを肥料に栽培した「うなぎいも」
- ③熟成焼き芋の「うなぎいものモンブランソフト」
- ④もっちりのお餅スイーツ「うなもちっ」

看板商品
です



遠州地域でのさつまいもの栽培というのは数百年も前から行われている郷土食材です。この歴史を広める意味合い、そしてさつまいもを加工するにあたり、加工業者、配送業者、保管業者、販売業者、そして農家、様々な業者がさつまいも加工に携わることで地域活性に繋がるという意図のもとこの「うなぎ」と「さつまいも」に着目し「うなぎいも」が誕生致しました。



浜松産のレタス
シャッキシャキ

15P「いとたま」が
卸しているレタス

野菜は地元産を使ってるから新鮮！



地元野菜を使う旨いハンバーガー専門店
BLINK BURGER Co.
ブリンク バーガー シーオー

DATA
●浜松市中央区大人見町1349-4
11:00~17:00 休/月火
@blink_burger_co



国産牛肉100%のバティは、一般的な鉄板ではなく穴の空いたグリラーで焼くため、余分な油が落ち、落ちた油から出る煙が肉を香ばしくする。ハンバーガーは、浜松産のシャッキシャキのレタスを折って挟んでいる。塩漬けから燻製まで約10日かけて作る自家製ベーコンを使うベーコンチーズバーガーが絶品。テイクアウトを中心に営業するが、店内にはおしゃれなイトインスペースを設けている。



代々茶づくりを営む「村松商店」の
本格お茶カフェ
エ

DATA
●浜松市中央区西山町2365 ☎053-485-8526
10:00~17:00 休/月火 @muramatsushouten

村松商店が自社で作った煎茶、ほうじ茶、紅茶をベースにしたドリンクやスイーツメニューを提供。急須で入れた「煎茶ストレートティー」、手作りの茶シロップに炭酸水を加えた「煎茶ティーソーダ」、茶を豆乳で割った「煎茶ソイラテ」、「ほうじ茶ソイラテ」など。このほか、煎茶ゼラート、煎茶寒天などを載せた「お茶パフェ（あんこの茶花付き）」など。本格的なお茶カフェメニューが楽しめる。



お茶パフェ
(あんこの茶花付き)



煎茶プリン～煎茶ソース添え～



店長
村松 正浩さん



浜松餃子



イカダ/なす豚肉巻き



個室仕様2~15名 貸切30名くらいまでご利用可

なすの揚げ浸し



レタスチーズ豚肉巻き
アスパラ豚肉巻き
れんこん豚肉巻き



イカダ/ブリトマト豚肉巻き/しいたけ炭火焼き



アスパラ豚肉巻き/トマトチーズ串焼き/錦爽鶏(きんそうどり)もも
レバー/えのき豚肉巻き



トマトチーズ串焼き



おくらチーズ豚肉巻き
レタスチーズ豚肉巻き



アスパラ豚肉巻き/せせり

大人が通いたくなる焼き鳥屋

とり誠

DATA
●浜松市中央区板屋町2-104 シティタワー浜松 1F
☎053-522-9990 18:00~23:00 休/日

浜松駅からほど近いシティタワー浜松1Fにある焼鳥の名店、とり誠。使っている野菜は地元食材を積極的に使い、その日仕入れた新鮮な旬野菜を焼く。アスパラの豚肉巻きや佐藤牧場のフレッシュチーズとトマト、レタス、ねぎやなすなど地元産野菜が揃う。

錦爽鶏もものねぎま
ぼんじり
せせり



風を通して地域のコミュニティー

農×食×人を
結ぶ



地産地消!!



保育園への給食食材の提供

子どもたちに食を通して地元を知ってほしい。地産地消の給食を提供したいと考える保育園に地元農作物を提供しているが、こども地産地消のサイクルができています。地元野菜を使いたい保育園や幼稚園に出荷し子どもたちが食べている野菜の生産者に関する情報が給食便りやSNSを見て、父兄

は食べさせたいものがなくなってしまうのではないかとという危機感を抱いたのがきっかけです。

食べ物の豊かさは、心の豊かさにもつながり、人の幸せと強く結び付く。全ての土台は農業にあると思った。



恋するいちご

食育・地域づくり

浜松産の地産地消オリジナルブランド苺『結苺』

むすびいちご



結苺(むすびいちご)
未来を生きる子どもたちに向けた事業、また自分達が生まれ育った地域に向けた事業を展開したいという想いから、地産地消そして地域のコミュニティ形成をコンセプトにした『結苺』
ブランド苺『結苺』は苺を販売するだけではなく、「体験+商品」を先買いする形としたアグリ会員(左チラシ参照)を募集し、苗植えから収穫までの体験をセットにして苺を購入できる今話題のサービスである。

Yui support株式会社

ユイ サポート

代表取締役 玉置 麻菜美



【育てる】【食べる】【楽しむ】
アグリ会員が苺の栽培体験を通して、地元農家、会員のママ、この取り組みをサポートしてくれる地元の民間企業が一体となるような地域のコミュニティ形成を推進している。
また、学校などの教育機関との連携によりこの取り組みを通して、子ども達が農業に親しみをもち共に、自分たちの住む地域に興味をもってもらいきっかけづくりにもしたいという意図も込められている。
ユイサポート
結苺を企画する浜松市にある「Yui support株式会社(ユイサポート)」は、地元の農家と生活者をつなぎ、保育園への給食食材の提供、ネットを通じた野菜受注システムの運用、6次産業化サポートなど地産地消を支援している会社である。社名にある「ユイ」は、かつての地域共同体のつながりを示す「結ゆい」に由来する。地元の人々が協力して農作業や祭事を進めてきた「結」の精神を現代によみがえらせ、食にかかわる分野で地域の幸せや発展に貢献したいというのが企業理念である。
代表取締役の玉置麻菜美氏は設立の経緯について次のように話した。
農業を担ってきた人たちが次々と離れていくという話を耳にするようになりました。このままでは農業が廃れ、子どもや孫の世代に

に届く。父兄は子どもたちがあじかったと喜んで食べている野菜を買ってくれる。農家は給食に加えてご家庭分も売っていく。口コミが広まっていって。
ユイサポートが提供する給食食材は、農家のすべてをオープンにしている。扱う食材に関するあらゆる情報や写真を冊子やネットでチェックできるようにしている。これが信頼につながるわけだ。
地元のさまざまな年代、立場の人たちと協力体制を組むことで、共存共栄の強い地域がつけれるという。(写真上)

とびっりの苺体験!

結苺
mushibichigo

アグリ会員募集

先着 100名限定

募集内容

- ①苺に名前をつける「名付け親制度」
- ②苺を育てる体験・休憩できる
- ③会員限定のイベントや嬉しい特典あり!
- ④育てた苺を収穫、またはお届け!

詳しい内容
申込みページはこちら→

結苺(むすびいちご)
「人と人、地域と農業を結ぶ」の想いで生まれた静岡の新しいブランド「結苺(むすびいちご)」
派手な苺で育てる、安心でおいしい苺をただ食べるだけでなく、楽しい体験やみんなと一緒に育てることが出来るアグリ会員を募集しています!
親子で一緒に育ててみませんか?

申込方法

- ①右下のQRコードから、結苺会員ページにチェックをご購入ください。
- ②結苺アグリ会員カードがお手元に届きます。【お申込み時に郵送発送】

お問合せ▶ <https://yuishizuoka.com> [詳しくはおか] オンラインショップページから!

まとめ
未来の農業のことを消費者目線、生産者目線、地域目線で考え課題に取り組むユイサポート。
保育園が地元の食材を積極的に使用するのは親御さんからすれば選択肢が増えていい。農家は売値が先が増えたり、やりがいが増せば農家減少の歯止めになるかも知れない。買っただけで情報をオープンにしている安心できるものを買いたい。このような、人に優しい取り組みで地元を良くしようと考えている人が増えれば益々いい街になっていくと思う。

地元浜松で頑張る農業経営者



元料理人のキャベツ農家 上村遊輝さん

冷凍自販機設置住所: 静岡県磐田市長森276 (上村農園 長森作業場内)

JGAP認証農場
静岡県最大級、キャベツ50ヘクタール

3 上村農園

静岡県最大級作付面積のキャベツ農家。キャベツを知り尽くしたキャベツ農家は元料理人。キャベツ農家の餃子専門店『天竜餃子』が人気。ブルーベリー、アスパラガスなど様々な野菜を生産しています。



天竜餃子

上村農園HP



ニンニク無し!
キャベツの食感と
ジューシーな旨みが広がる
元料理人キャベツ農家の餃子

ニンニクフリーで美味しい餃子を、いつでも、何個でも。
元調理師のキャベツ農家が真剣に餃子を考えました。



峯野牛 代表 峯野忍さん



本誌21pの館山寺温泉の『鞠水亭』でも
峯野牛をお召し上がりいただけます!



生産者のこだわりが詰まった
赤身のうまみをご堪能ください

4 峯野牛

浜松市浜名区佐佐町奥山の静寂な奥深い山中にある峯野牧場で育てられています。程よい霜降りかげんで脂もしつこくなく、味わい深い。その上、肉の味がしっかりしているので赤身のうまみを堪能でき広い年齢層の方に喜んでいただけます。



浜松市の静寂な奥深い山の中にある峯野牧場。大自然のもたらす天然水で、牛をのんびり ゆったり育て上げる。峯野牧場で育てられた牛の中で、選び抜かれたもののみを峯野牛として認定し販売しています。

峯野牛直売店

●浜松市浜名区細江町中川17172-614
営業日/水・木・金・土曜日 10:00~17:00
☎053-523-7770 @ minenogyu_chokubaiten



峯野牧場HP



浜松市は全国有数の農業のさかんな街。

農家の数全国一位
(2020年農林業センサス)

浜松の農業の強さは、通年作物ができる温暖な気候、多様な地形、豊富な日照量、大都市へアクセスの良さなどの恵まれた環境に加えて、先人たちのチャレンジ精神のたまものです。



いとたま 下位寿登さん



新鮮な野菜が並ぶ



支払いはPayPay可



いとたま

体にも心にも
美味しい果物や野菜をお届けしたい

いとたまとは
一本では役に立たなかった糸も
人と人の繋がりを大切にして
糸のように組み合わせる事で
彩りのある『たま』へと
カタチづくっていくますように!
そんな想いで作った会社です



1 いとたま

新鮮な野菜や果物を販売。現在浜松市内で8店舗あります。無人販売で買うことができます。PayPayでの支払いもできて便利。お近く通る事ありましたら、ぜひ覗いてみてください。

- いとたま本店
浜松市中央区倉松町202-1
- ほんぼろ店
浜松市中央区湖東町5929-1
- 高塚店
浜松市中央区高塚町マクド西交差点
- OMOTE BAKERY
浜松市中央区東三方町211-20
- 成子店
遠鉄バス菅原バス停隣
- 海老塚店
浜松市中央区海老塚2丁目17-26
- 渡辺精肉店
浜松市中央区高塚町1089
- まんざく工房店
浜松市中央区田尻町912-1

MAP



株式会社日下農園 浜松市浜名区都田町7785-20



片山みかん・濃厚でコク深い味わいと品のある後味が特徴。みかんの皮は柔らかく、実を包む薄皮もそのまま美味しく食べれるので、お子様からご年配の方までの皆様に好評をいただいています。



とにかく味にこだわって
果物を栽培しています

2 日下農園

片山みかんを中心としたみかん。肥料はすべて有機肥料を使用。果物本来の旨味、それぞれの良さを最大限引き出すよう努めております。ネットからのご注文も可。



日下農園HP



オンラインショップ



地域とともに育む「恵みの共創」

カント野菜みらたの地産地消と食育



(上) 野菜加工スタッフ (下左) 野菜加工工場へ入る前の洗浄消毒
(下中) 地元の小学校へ出張授業。総合学習にて臨時先生。(下右) 事業統括部 平田真輝さん

工場見学動画



地域物流の核となり、食文化の発展に寄与する

生産者との共創で育む安心供給
株式会社ひらたは「活かす」の理念のもと、地域農家と密接な連携をしながら、生産者とお客様とともに笑顔をかち合う仕組みを組み立てています。全体の仕入れ量の半数以上を地元農家から直接調達することで、農家には安定した収入基盤を提供するとともに、お客様へは新鮮で安全な野菜を確実にお届けできる体制を確立。国内の野菜価格上昇という厳しい市場環境の中で、信頼に基づいた連携は地域経済の活性化と持続可能な発展に大きく貢献し、地産地消の理想を現実のものとしています。

多様なお客様とのつながり
ひらたが関わる顧客は多岐にわたる。事業所給食を提供する病院や工場、外食チェーンや個人飲食店など、それぞれのニーズに応じた供給が求められる。

事業所給食の分野では、栄養バランスを重視した食材の提供が求められるが、ひらたでは浜松産の食材を積極的に取り入れ、地元食材の魅力を最大限に生かしたメニューづくりを支援している。また、外食業態の顧客に対しては、季節ごとの新鮮な野菜を中心に提供。自社の配送コースを活用しながら、細やかな対応を行い、飲食店のシェフや料理人たちとの信頼関係を築いていく。

これからの展望
地元の生産者と消費者をつなぐ架け橋としての役割を担う株式会社ひらた。今後も安定した供給体制を維持しながら、さらなる地産地消の推進と食育活動の充実を図り、地域全体の食文化を支えていく。

『生産者からお客様まで、喜びと幸せを共創する。』
その想いを胸に、同社はこれからも地域社会とともに歩み続ける。

地産地消と食育への貢献
ひらたは、地産地消の推進を重要なテーマとして掲げ、地域社会に貢献する取り組みを行っている。その環として、浜松産の食材を地元の学校や企業の給食に取り入れる活動を積極的に実施している。さらに、小学生向けに野菜の授業を行うなど、食育活動にも力を入れている。食材がどのように作られるのか、子どもたちが食に対する関心を持つ機会を提供している。これにより、地元の農業を身近に感じる子どもたちが増え、未来の消費者としての意識が育まれることを期待されている。

10年目の挑戦 儲かる農業
売上1.5億円利益率20%のビジネスモデル確立へ



株式会社HSFarm
代表取締役 倉田 聡志

農業へ転身9年目の「儲かる農業」

リーマンショック時に自動車業界から農業へ転身したのは浜松市浜名区の株式会社HSFarmの代表取締役 倉田 聡志さん。(写真上右) 埼玉の小松菜農家での1年半の経験を経て、長野県でトップリバーに入社。その後、浜松市で独立し、3畧40畧の畑からスタートした。現在は日本人社員3名、外国人スタッフ5名を雇用し、年間売上は8,900万円。去年には、日本政策金融公庫から8,200万円を借りて最新設備のハウスも建てた。(写真上中) 向こう5年以内に1億2,500万円の売上と15%の利益率達成を目指す。資材、人件費、燃料費高騰などネガティブ要因は多く利益も上げにくい状況ではあり、10年前に独立できた資金では全くできない昨今。向こう5年で1拠点売上1.5億円。利益率10~20%しっかり取れるビジネスモデルの構築を目指す。トップリバー出身だからあって「儲かる農業」へのこだわりや農業経営者の育成に取り組む姿が印象的だった。彼の後に続いて儲かる農業をやってみたい人、豊チエックです。

農家を作る焼き菓子と農産加工品

M'S INSOUCIANT 農家の手作り工房

トマト農家の元パティシエが作る
手作りケチャップや地域の農産物を使った
お菓子などを製造販売します
農家だからこそ作れる
季節ごとの素材を生かした商品をご提供致します



農家5代目の挑戦

JAとびあ浜松ファーマーズマーケット三万原店、ファーマーズマーケット白鷺店で、なかなかの人気を呼んでいる商品がある。自分達の農場で採れた野菜の加工品や地元の農産物の加工品などを販売する「INSOUCIANT」農家の手作り工房のケーキである。地元で採れたさつまいもや柿、栗、苺など旬に合わせて様々なケーキが並ぶ。作り手は浜松市で農業を営み5代目となる増井香織さん。素材は自分たち周囲の農家が育てたものを使い、おいしいと評判である。

代々農家を継いできた増井さんは現在育てているトマト生産だけでは先は厳しいと判断し、「農家を作る焼き菓子と農産加工品」をつくった。利点としては農業のロスが削減できたこと。糖度も味も素晴らしい、形だけが良くないものを加工品に回す。一番人気の商品は「トマト農家だけあって」「自家製トマトケチャップ」。一般的に売られているそれとは味や食感が異なる。一度食べるとハマる人続出し。

農家だからできる、こだわった素材を使った加工品の製造販売。美味しくても体にやさしい商品を拡充させて欲しい。



#故きを温めて
新しきを知る旅

写真提供: 速秋観光開発株式会社

ロープウェイ

浜名湖かんざんじ温泉
そぞろ歩きまっぷ

浜名湖かんざんじ
温泉観光協会



#絶景ビュー

日本で唯一湖上を渡る、かんざんじロープウェイの山頂にある大草山展望台屋上から浜名湖の景色が360°見渡せます。

モデル: 菊池通希さん @kurara_ruka



KURARA_RUKA



#湖畔散歩

ホテル鞠水亭出てバルバル方面に徒歩1分。公衆トイレと無料駐車場がある。湖畔を散歩するにもいいところ。

浜名湖かんざんじ温泉

湖上を渡るロープウェイ。展望台からの眺めはサイコー！
温泉宿に泊まって、美味しいものを食べて、
たまにはのんびりと浜名湖湖畔を散歩してみませんか

🌊 日帰り温泉が楽しめる施設 🌊

華咲の湯
日帰り温泉専用施設

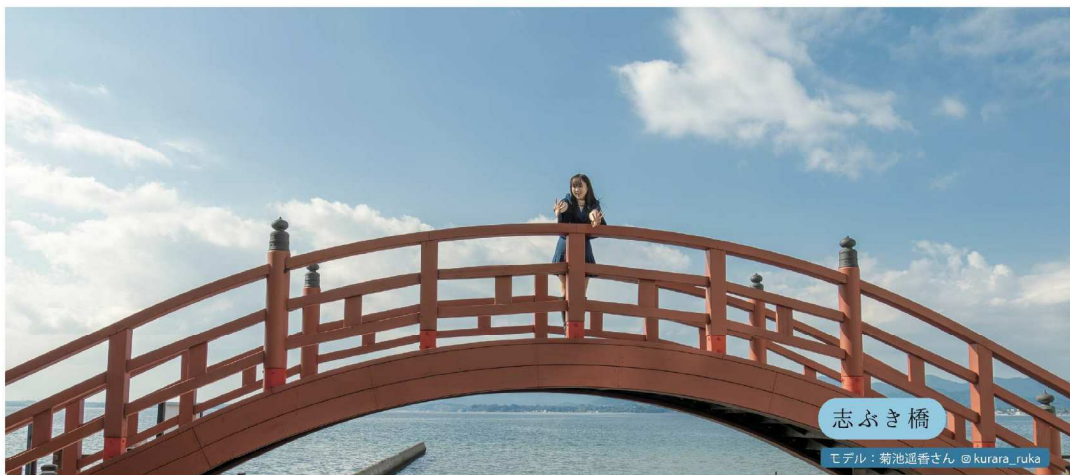
中学生以上: 1,420円/3歳~小学生 850円
※土日祝繁忙時期は料金が異なります
10:00~23:00 (最終入場22:00)

開華乃湯
7種類のお風呂で温泉を満喫

大人: 1,300円/1歳~小学生以下: 700円
11時~15時 (最終受付14時) まで

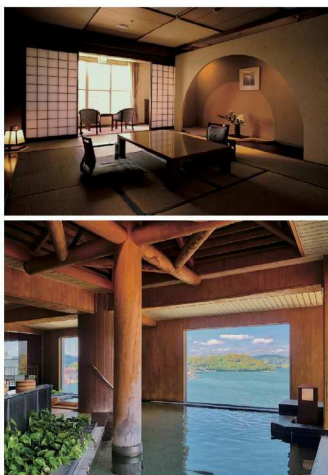
ホテル鞠水亭
目の前には浜名湖が広がる

大人: 1,100円/3才~小学生まで 550円
12時~20時 (最終受付は19時)



志ぶき橋

モデル：菊池遥香さん @kurara_ruka



うなぎ・和食処 松の家

DATA

●浜松市中央区鶴山寺町2306-4 ☎053-487-0108
10:30~17:00 休/火 @ unagi_matsunoya

ドラマ『孤独のグルメ』にも登場の鰻店



浜名湖産の肉厚の極上鰻を厳選して使用。蒸さずに焼く関西風の鰻は皮はパリッ、身はふんわりとして絶品。昭和44年創業から守り続けた秘伝のタレとの相性も抜群。鰻はもちろん浜名湖の旬の幸をめしあがれ。



鰻重定食 4400円(税込)
・鰻重箱・小鉢・肝吸い・香の物・デザート



浜名湖うなぎ
美味しいー



二色まぶし定食 3500円(税込)
・蒲焼まぶし・白焼まぶし・小鉢・出汁・香の物・薬味・デザート

大村酒店

DATA

●浜松市中央区鶴山寺町2035-1 ☎053-487-0139
8:30~20:00 休/木 @ moko.9674

みかんジュースやお酒の種類が豊富

明治27年創業、大村酒造場の直売所としてスタートし、120年以上の歴史を誇る地元密着のお店です。浜松の地酒「出世城」や蓬萊泉の日本酒、静岡県産クラフトビール、三ヶ日みかんのジュース・お酒、うなぎパイなど地元名産品を豊富に取り揃えています。手土産にもぴったりの商品も充実。地域の魅力が詰まったお店です。



地ビールセットと
浜松餃子ポテチ買った♡

ホテル鞠水亭

DATA

●浜松市中央区鶴山寺町398
☎053-487-0531 @kikusuitei

地場産の野菜をふんだんに活かした旬の味覚



遠州灘・浜名湖・三方原台地の自然環境に恵まれた浜松・浜名湖でとれる旬の食材を心ゆくまで味わうことができます。ご昼食・ご夕食・日帰りプランもごさいます。(要予約)

温泉宿から眺める浜名湖

