

「出世大名康くん」が指南！

浜松グルメの教科書



- 一限目 浜松人の餃子文化
- 二限目 浜名湖・遠州灘は海の幸の宝庫
- 三限目 農業王国の実力
- 四限目 里山エリアのローカルフード

東に天竜川、西に浜名湖、南には遠州灘という恵まれた水源に加え、北へと連なる豊かな森林地帯を有する浜松市。地域ごとの多彩な自然環境によって、バラエティーに富んだ食材と馴染みの深い食文化が生まれました。誰もが知る浜松の名産品・浜名湖うなぎを筆頭に、全国トップクラスの日照時間と温暖な気候に育まれた大地の食物、里山に受け継がれる田舎料理など、どれも全国有数の価値があります。また近年では、B級グルメとして親しまれる「浜松餃子」の知名度が急上昇！浜松の新たな魅力の確立に成功しています。

今号では、今や人気もうなぎのぼりの「出世大名康くん」が、浜松の食文化をわかりやすく＆詳しく解説。食材や料理はもとより、風土、歴史、人物を紐解くことで「奥深い浜松の食を、是非味わってみたい！」と感じていただけるはず…。
♪ キーンコンカンコンコン ♪

おや、始業のチャイムが聞こえてきました。さあ、授業の開始です。
家康くんから、浜松グルメの魅力を教えてくださいましょう！



浜松餃子



「浜松餃子LOVE」の高まった所に現れるという、浜松餃子の妖精「ちゃお」

写真/石松餃子

1 限目



浜松人の餃子文化

2012年の総務省家計調査「餃子消費額」が2年連続日本1となった浜松市。浜松で暮らす人々はとにかく餃子が大好きで、庶民の食文化に深く根付いているのじゃ。その背景には何があるのじゃろう？探ってみるのじゃ。

浜松人のソウルフード 浜松餃子の神髄

「東の宇都宮、西の浜松」といわれ、2大消費地域として、今や日本の餃子文化を牽引する存在となった浜松市。浜松餃子を提供するお店は市内で300店舗以

上あり、石を投げれば餃子店の看板に当たるのでは、と思うほど。浜松人はとにかく餃子好きである。店に入れば注文し、テイクアウトを買えば家で焼き、昼でも夜でもお祝いの場でも、あきれ程に餃子を食べる。なぜにここまで？理由は、戦前から育んできた餃子の深い

歴史にある。

戦前の浜松には中国人が多く住んでおり、中華料理店では全国に先駆けて焼き餃子が提供されていたといわれている。戦後になると、餃子を出す屋台が多く登場。庶民の味として親しまれ、現在の浜松餃子の基礎が生まれていった。養豚業が盛んな土地だったことから、当時はホルモン焼

写真提供/神谷昌志



戦後の屋台では、たくさん餃子が食べられていた。

きと一緒にメニューに並んだようだ。「餃子」と「ホルモン」の身近な関係は今なお続き、昭和28年創業の「石松餃子」など、浜松餃子の老舗店では、ホルモン焼きも健在だ。



今や全国区となった老舗店「石松餃子」のみそホルモン。戦後の屋台営業の時代からの人気メニュー。石松餃子 TEL.053-586-8522 <http://www.ishimatsu-gyoza.jp/>

「浜松餃子学会」の活動

「ご当地グルメでまちおこしをしよう」という気運は数年前から高まり、全国各地で、いわゆるB級ご当地グルメが次々と発信されるようになった。活動を盛り上げるのは、地域の有志の存在である。浜松餃子に関して言えば、2005年に設立された「浜松餃子学会」がその役割を担っている。これは、浜松餃子の振興・普及を目的としたボランティア団体であり、年1回「浜松餃子マップ」を発行するなど、市民や観光客への魅力を伝えてきた。また、全国の有名餃子が集結する食の祭典「浜松餃子まつり」を開催し、餃子文化を盛り立てる活動も行っている。日本全国に点在する餃子愛の強い市町村と連携を組みながら、浜松餃子の枠を超えて、日本の餃子文化を牽引しているのだ。



浜松餃子学会 会長 齋藤公誉さん「餃子で日本を元気に！」
浜松餃子学会 TEL.053-465-5373 <http://www.hamamatsugyoza.com/>

何皿でも
食べられるのじゃ。



王道の浜松餃子とは

浜松餃子と言えば、グルリと円形に並べて焼き上げ、真ん中に「箸休め」の茹でもやしをそえるのが、ひとつの特徴だといえる。「一度で多くの餃子を焼くためにフライパンを使用した」という戦後からの流れを汲んだ、王道スタイルだ。地元で採れたキャベツなどの野菜を中心に、豚肉でコクを出したあっさり系の餡も欠かせない。ヘルシーな味わいなので、体によさしく、とめどなく着がすすむのだ。



食べ比べる魅力 街全体が餃子ミュージアム

浜松餃子の定義となるのは、浜松に3年以上在住した人が、浜松市内でこだわって作っていること。味や形の規定はないため、店独自で工夫した多彩な餃子があふれている。タレやラー油ももちろん。戦後の流れを汲んだ王道の味、オリジナリティーを追求し、発展させた進化系の味など、無数のパリエーションを探すのも今や市民の楽しみのひとつとなっている。時代を経て成熟し、進化し続ける浜松餃子。自分好みの餃子を求めて食べ比べをすれば、そのレベルの

さすが、餃子の街！ 驚きのサービス

餃子文化が浸透する浜松には、意外な餃子店が存在する。例えば、まるでファストフード店のような気軽さで利用できるドライブスルーのシステム。お持ち帰り餃子の文化が根付いていること、車社という地域性もあるが、車に乗ったまま購入できる餃子は全国的にも珍しい。



お持ち帰り文化が根付いている浜松だからこそ珍サービス。毎朝手作りで焼きたて餃子が、ドライブスルーで購入できる。餃子の砂子 TEL.053-434-5222

高さに気付いき、さらに魅
了されていくだろう。



浜松に2店舗ある、餃子食べ放題の専門店。野菜のうまみを感じるあっさりした餃子で、女性は平均32個、男性は100個も食べるそう。ライスと味噌汁がついて1,000円というリーズナブルな価格も評判。向宿餃子 TEL.053-441-0210(事務所)

また、「餃子をたくさん食べたい」という浜松人の心理を突いた、餃子食べ放題のお店もあり、市民の胃を餃子で満たしている。

TOA小型餃子製造機「餃子革命」

もともとオートバイの部品メーカーだった東亜工業の餃子製造機。店の要望にあわせてフルオーダーでの製作となる。浜松のものづくりの技術は、餃子の世界でも躍進し続けている。東亜工業株式会社
TEL.053-436-2101
<http://www.toa-industry.co.jp/>



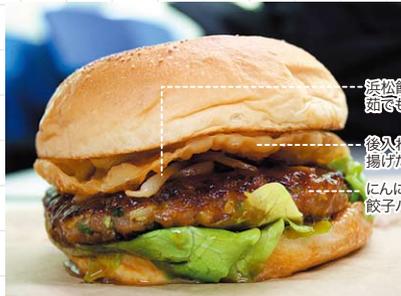
餃子自体に注目が集まりがちだが、実は餃子周辺に目を向けても「メッカリたる所以」が存在している。浜松市内には全国シェアNo.1の餃子製造機械メーカーがあり、優秀な製造マシンを浜松から世界へ送り出しているのだ。屋台からはじまった庶民の味は、今後ますます発展し、浜松から全国、さらには世界へ通じるブランドへと成り得る可能性を秘めている。

餃子バーガー

餃子バーガー 500円

バーガー×餃子、B級グルメの究極コラボ!餃子の具で作られたパティの上には、浜松餃子定番のシャキシャキもやし、パリッと揚げた餃子の皮をバーガーに挟んで召し上がれ。*GWまでの期間限定販売品。

■Ocean Breeze Cafe D-flat(ディーフラット)
浜松市西区入野町1900-24
TEL.053-449-6501 <http://dflat.hamazo.tv/>



浜松餃子に欠かせない
麵でもやし

後入れ・サクサク!
揚げたての餃子の皮

にんにくが効いた
餃子パティに旨辛ソース

ワニ餃子



ワニ餃子(8個) 504円

希少な国産食用ワニを使用した珍しい餃子。ワニ肉はまったく臭みがなく、コラーゲン、DHA、オメガ3系脂肪酸を多く含み、美容と健康に効果絶大。食べれば食べるほど美しくなれる。まさに「奇跡の餃子」。

■洋風料理 レストラン ラ・ベッジュ
浜松市南区若林町1101-1-2 TEL.053-448-7589
<http://wani8882.cart.fc2.com/>
(販売元:株式会社クログロダイジジャパン)

斬新



進化系餃子

浜松に根付いた餃子文化の進化がとまらないのじゃ!
新たなおいしさを追求したアイデアあふれる逸品たちは、
餃子の可能性を大きく広げているのじゃよ。

餃子パン



みんな大好き!
アツアツ揚げパン

どろろが懐かしい、
お母さんの手作り風餃子餡

餃子の皮のバリバリ食感が
ヤミツキ!

餃ルネ 400円

コルネパンに餃子の餡を入れて揚げた、新感覚の餃子スナック。パリパリの餃子の皮の下には、キャベツと豚肉の餡がぎっしり。ドライブ中や歩きながら食べられるので、サービスエリアやショッピングセンターで人気。

■コルネット本店
浜松市中区八幡町71-1 TEL.053-472-2295(事務所)
<http://www.cornet.jp/>



海の幸ぎょうざ(8個) 588円

昭和47年創業の老舗。女性や子どもに人気の「海の幸ぎょうざ」は、にんにく不使用で、えび・いか・かにの3種類。あっさりした味わいの中に、海鮮の風味と歯ごたえが感じられる珠玉の逸品。

■喜壽里(きぼり)
浜松市南区増楽町563-3 TEL.053-447-5737

海鮮餃子

ロックな餃子

浜松黒餃子(15個入り) 680円

浄化作用のある竹炭と栄養満点の黒ゴマが入ったヘルシー餃子。見た目はハードでも優しい味わい。

■アイフーズ株式会社
浜松市中区高林4-8-32
TEL.053-475-1700
<http://www.ai-foods.jp/>

カラフル餃子

RED



お持ち帰り餃子

赤(40個) 1,000円

一味唐辛子とパプリカ、紅麴が入った、刺激的なピリ辛赤餃子。塩で食べたり、酢だけで食べたり、お好みで。

■向宿餃子 本店
浜松市中区向宿2-25-25
TEL.053-441-0210(事務所)

カアさんのススメ
ヘルシー餃子(15個入り)
800円

皮に抹茶を練りこんだ、美しい緑の餃子。自家製極薄皮にレンコンのシャキシャキ食感がクセになる逸品。

■ぎょうざのカネ蔵
浜松市西区雄踏町宇布見6030
TEL.053-592-2355
<http://yuto-kanekura.com/>

BLACK



GREEN



肉巻き餃子



肉巻き餃子(6個) 600円

豚肉入りの餡をロース肉で巻いた、Wでおいしい餃子。ひき肉は手挽き、キャベツは手切り、注文を受けてからロースに巻いて焼く。みずみずしいキャベツのシャキシャキ食感が、ご主人の丁寧な手仕事を物語る。

■餃子の栄福(えいふく)
浜松市中区高林3-7-1 TEL.053-475-2955



そろそろ食べたくなってきた!? 浜松餃子を作ってみよう

浜松餃子学会認定の(秘)レシピを大公開するのじゃ!

材料	キャベツ.....300g	ごま油.....大さじ1強
	タマネギ.....30g	砂糖.....4g
	豚ひき肉.....75g	味噌.....1.5g
	ニンニク(すりおろす).....5g	塩、胡椒.....少々
	生姜(すりおろす).....2g	餃子の皮.....50枚程度
	鶏ガラスープ.....8.5g	もやし(茹でておく).....適量



皮のまわりを水でぬらし、具をのせたらひたを寄せて包む。



キャベツ、タマネギを細かくみじん切りにする。キャベツは塩2g(分量外)で揉んで出た水分をしぼり、ひき肉はよく練っておく。すべての材料と調味料をまぜる。



思い切ってひっくり返すのじゃ

餃子のまわりから油またはごま油を大さじ1(分量外)たらし、こんがり焼き色をつける。大きめの皿をかぶせてそのままひっくり返し、餃子をお皿にのせ、真ん中に茹でもやしを添えたら完成。



餃子の1/4の高さまでお湯を入れ、フタをして蒸し焼きにする。水分がなくなってきたらフタをとり、フライ返しでくっついた餃子をフライパンから離す。



熱したフライパンに油を大さじ1(分量外)ひき、平らな部分を下にして円形に並べる。※火は最後まで中火で焼く。



拙者の好物を食べて、長生きするのじゃ!

浜松ならではの! 徳川家康公ゆかりのグルメ

健康オタクで知られる家康公の好物を食べて、長寿にあやかりよう。



メニュー一例:鯛のムニエルバーニャカウダソース、わさび漬入りマヨネーズソースの和え物、あつめ汁、甘酒

現代に蘇る長寿献立

航空自衛隊浜松基地では、徳川家康公の食生活やたくましい身体を維持したとされる「武士の飯」を参考に「家康くん献立」を、月に1回隊員用給食に取り入れている。

浜松基地HPではレシピも公開中。

航空自衛隊浜松基地
TEL.053-472-1111(代表)
浜松市西区西山町無番地
<http://www.mod.go.jp/asdf/hamamatsu/>



浜松出世城餃子
※コースメニューの一品として提供
(ランチ1,800円〜、ディナー3,000円〜)

将軍気分で餃子を食べ

徳川家康公の好物であったとされる「濱納豆」「茄子」を使った、野菜の旨みたっぷりの餃子。ホテル最上階のレストランより、浜松城公園と出世城を眼下に望み、天下統一気分で味わってみたい。

中国料理 王府井(ワンフーテン)
TEL.053-457-1114
浜松市中区元城町109-18
ホテルコンコルド浜松18F
<http://www.concorde.co.jp/>

2限目



浜名湖・遠州灘は海の幸の宝庫

海水と淡水が混ざり合う汽水湖「浜名湖」と、遠州灘への玄関口「舞阪港」を有する浜松の自慢のひとつが、豊富な海の幸。2限目では、海の食材の豊かさや質の高さを皆に教えるのじゃ。



浜名湖

うなぎはなぜ美味しい？

肉厚でふっくらした食感と脂の乗りの良さが特長の浜名湖うなぎは、言わずと知れた浜松の名産品。長い歴史の中で全国ブランドへと成長し、今や「浜松うなぎ」のイメージを確立させた。

浜名湖畔の池で養殖が始まったのは100年以上も前。温暖な気候と豊富な地下水の供給、天竜川河口や浜名湖でうなぎの稚魚が獲れたことなど、理想的な環境と養殖技術の発展により、質の高いうなぎが安定的に生育されるようになった。

うなぎの養殖は、毎年12月から春にかけて、マッチ棒ほどの大きさのうなぎの稚魚「シラスうなぎ」を捕獲することから始まる。その後、ビニールハウス内の養鰻池で、時間と手間をかけて大切に育てられる。豊かな自然に囲まれた土地でじっくりと成長したうなぎは、臭みがなくうま味が凝縮された深い味わい。一度食べれば浜名湖うなぎのレベルの高さは明白だろう。



総務省の家計調査によると、1世帯あたりの「うなぎの蒲焼き」支出金額は、5年連続日本一。浜松市民にはうなぎ好きが多く、地元食文化として根付いている。



浜名湖養魚漁業協同組合では、安心して安全なうなぎを提供するために、購入したうなぎの飼育履歴を確認できるトレーサビリティを実施。商品に記載されているロット番号をもとにHPより検索できる。

なぜ？

拙者のちょんまげは、「浜名湖うなぎ」でできてるのじゃ〜！



■浜名湖養魚漁業協同組合
浜松市西区馬郡町2465
TEL.053-592-0123
<http://www.maruhama.or.jp/>

浜松的 うなぎの楽しみ方①

関東風VS関西風の 食べ比べ

うなぎの蒲焼きは、関東と関西で「さばき方」と「焼き方」が異なる。東京と大阪の中心に位置する浜松市では、「関東風」「関西風」両方のうなぎの蒲焼きを食べることができる。
 (現在、「関東風」が90店、「関西風」が26店、両方が2店ある。)



WEST vs EAST



【関西風】

腹開きにし、直下で白焼きにしたものを、蒸さずにタレを付けて焼き上げる。パリッと香ばしい。

【関東風】

背開きにし素焼きをした後、蒸してからタレを付けて再び焼き上げる。ふっくらと柔らかな味わい。

VS

うなぎ

トリビア!

武家社会の江戸では、切腹を連想させる腹開きを嫌って背開きになったといわれる。また、商人文化の関西では、腹を割って話すことを好んで腹開きが広まったという説がある。

浜松的 うなぎの楽しみ方②

多彩な食べ方で 新たなおいしさを発見



うなぎとろろ茶漬け

一杯目はそのまま、二杯目はダシと薬味を入れてお茶漬けで、三杯目はダシととろろをかけてと、1度で様々な味わいを楽しめる。

中川屋
 浜松市東区中野町861-2
 TEL.053-421-0007
<http://www.nakagawayajp/>



うなぎの刺身

高い鮮度と技術を要するため、なかなかお目にかかれない。ふく刺しのよくなコリコリとした弾力のある食感。

うな慎
 浜松市西区馬郡町2476-227
 TEL.053-596-0303



うなぎの白焼き

うなぎ本来の味を余すことなく堪能できるのが白焼きの魅力。生姜醤油、山椒醤油などでさっぱりと召し上がり。

丸浜
 浜松市中区砂山町322-4 ビックカメラ館
 TEL.053-454-2032
<http://www.maruhama.or.jp/>

あま〜うなぎの秘密を探しに

春華堂のうなぎパイファクトリー 工場見学!



高級ブランデーの香る、最高級うなぎパイのデザート。うなぎパイ V.S.O.Pのクリームサンド 800円



うなぎパイの生誕50周年を記念して作られたトラック。巨大なうなぎパイの迫力は見もの。



サクサクの食感とバターの風味が、クセになるのじゃ!



夜のお菓子で、お馴染みの浜松銘菓・うなぎパイの製造工程が見学できる人気の施設。うなぎエキス、ガーリックなどをブレンドしたパイ生地を仕込みから、焼き上げ、梱包までの工程がオープンになっており、おいしさの秘密を体感できる。予約をすればコンシェルジュ(案内人)付きの見学も可能。館内には、うなぎパイのアレンジスイーツがそろったカフェサロンや工場直売所も併設され、ここでしか楽しめない魅力が満載。あま〜い香りに包まれながら、浜松銘菓の実力を探ってみよう。

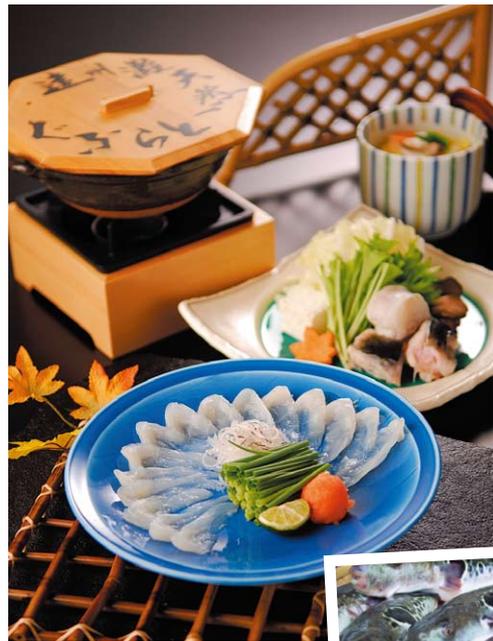
■うなぎパイファクトリー 浜松市西区大久保町748-51 TEL.053-482-1765 開館時間9:30~18:00
 年中無休・入場無料 ※団体は要予約 <http://www.shunkado.co.jp/>

冬の味覚の王様

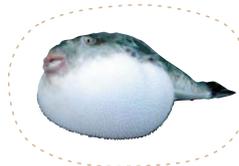
遠州灘 天然とらふぐ

〈旬〉10月～2月頃

全国的に有名な下関の天然とらふぐ。その多くは、実は遠州灘で獲れたもの。稚魚の放流の成果や海流の変化により、20年ほど前から漁獲量が増加し、現在では、国内で流通する天然ものの約6割が、遠州灘で水揚げされている。2003年には温泉地・館山寺町内に加工処理工場が設立され、最高級の天然とらふぐがよりリーズナブルに楽しめるようになった。



ふぐ刺し(てっさ)、ふぐ鍋(てっちり)、唐揚げなど、ふぐの魅力をとことん食べ尽くそう。



365日 海の幸三昧

大漁!!

宝石のように光輝く海の幸は、鮮度と素材の良さが命。家庭ではなかなか味わえない海のこごちそうが、1年を通してバラエティー豊かに満喫できるのじゃ。

ふぐには胃の代わりに特殊な袋があり、外敵を威嚇するときに水や空気を吸い込んで膨らむのじゃ!かわいいの～。



■ホテル九重
浜松市西区館山寺町2178 TEL.053-487-1112
<http://www.hamanako-kokonoe.jp>



夏のごちそう ハモ

〈旬〉6月～8月頃



淡泊な身の中に上品なうま味を感じられる、夏の高級魚「ハモ」。京料理のイメージが強いが、遠州灘ではハモ漁が盛んに行われており、多くのハモが舞阪漁港で水揚げされている。湯引きしたハモに梅肉を添えていただく「ハモ落とし」や、牡丹の花のような姿から「牡丹ハモ」と呼ばれる吸い物が定番だが、メッカならではのアレンジ料理も浜名湖かんざんじ温泉の旅館などで堪能できる。



小骨がびっしり通ったハモは「骨切り」という処理を行い、調理される。天然ならではの上品な味わいは、夏だけの贅沢なごちそう。

服部中村養黿場の 最高級すっぽん

すっぽんのフルコース



すっぽん一尾分を丸ごと使った、コラーゲンたっぷりのコースは美肌効果も抜群。

国民宿舎 奥浜名湖
浜松市北区細江町気賀1023-1
TEL.053-522-1115
<http://www.okuhamanako.jp/>



服部中村養黿場
浜松市西区舞阪町舞阪2621-101
TEL.053-592-0020
<http://www.hattori-suppon.co.jp/>

日本で初めて養殖に成功した「服部中村養黿場」は、東京や京都の高級老舗料亭でも称賛されるほど、質の高いすっぽんを養殖している。浜名湖の自然環境が、上質なすっぽんを育成するのに最適だったこともあり、明治33年にこの地で本格的に養殖をはじめた。以来、トップブランドの地位を守り続けている。3～4年冬眠をさせる露地養殖を行い、エサには化学飼料・化学物質を使用しない。そのこだわりにより、良質な脂肪とすっきりとした味わいを実現させている。



すっぽん トリビア!

●すっぽん供養祭

浜松市西区にある佐鳴湖にはすっぽんの供養碑があり、浜松料理協同組合により毎年8月に供養祭が開催され、すっぽんに感謝をしながら放流を行っている。また、毎月15日を「すっぽんの日」とし、お店によってはその日限定ですっぽん料理をお得に提供してくれるそう。



浜松料理協同組合
TEL.053-452-2511



生しらす丼

地元で獲れた新鮮なしらすだからこそ実現できる、贅沢な丼ぶり。しらす独特の磯の香りとなめらかな食感が魅力。シャキシャキとしたねぎとしょうがと一緒に召し上がれ。
1,100円(味噌汁・香の物付き) **A**

全国有数の漁獲量

遠州灘でのシラス漁はとて盛ん。透明度が高いため見た目も美しく、その味と質は全国トップクラス。

素材のうま味を
どろんぶりに詰めて
詰込んで

しましま模様が特徴

浜名湖で獲れた車海老は「浜名湖クルマエビ」として東京築地にも出荷され、高い評価を得ている。



車海老活天丼

オーダー後に、店内のいけすから車海老を水揚げするので、鮮度は抜群。カラッと揚がった大きな車海老が3本のほか、太刀魚や野菜も乗り、ボリュームは満点。

2,100円(浜名湖のあざりのみそ汁・浜名湖の海苔付き) **B**



牡蠣カバ丼

浜名湖産の大きくてプリプリの牡蠣、浜名湖産の海苔、うなぎの蒲焼きのタシ、遠州産の玉ねぎ、ミカンの皮を使った「牡蠣カバ丼」は、冬の時期しか味わうことができない浜名湖グルメ。

1,300円(味噌汁・香の物付き) **A**



クリーミーな浜名湖牡蠣

粒が大きく甘み強いのが特徴。浜名湖での牡蠣養殖の歴史は古く、冬場の水揚げの様子は浜名湖の風物詩でもある。

A 浜菜坊

浜松市西区舞阪町弁天島3101
TEL.053-592-1676

<http://www.hamanabo.co.jp/>

B 魚あら

浜松市西区舞阪町舞阪2119-12
TEL.053-592-0041

<http://www.uoara.com/>



一度は食べたい! 珍重グルメ



幻のカニ「ドーマン」

「ノコギリガザミ」が名称だが、浜松では「ドーマン」と呼ばれるカニ。全国的にも限られた地域でしか生息せず漁獲量は少ないが、濃厚な味でおいしいことから市場価値が高い。夏～秋が旬で、この時期には地元の料理店などでお目にかかる。



伊勢海老のような味わい「ウチワエビ」

ウチワのような平たい形が特徴的で、旬は3月～6月。味は伊勢海老に良く似ていて、刺身、塩茹、味噌汁などの和風料理のほか、ロブスターと同様にローストなどの洋風料理にも用いられる。

モチモチ食感の「もちがつお」



カツオの旬は春と秋の年2回で、浜松市民にとって馴染み深い魚。なかでも、4月～5月頃に出回る「もちがつお」はこの地域でしか味わえない名物。もちがつおとは、特別な種類ではなく、漁獲後4～5時間以内の死後硬直が始まる前の真昼のこと。最大の魅力は、独特なモチモチ食感。皮付きで味わうのも浜松ならではの習慣だ。

3限目



農業王国の実力

浜松の農業は、意外と!?の代表格。3限目は、浜松産の極上野菜と農業。パワ―を紹介するのじゃ。浜松の農作物は、首都圏の有名レストランや料亭なども、こぞ注目でいるのじゃよー!



白タマネギ

生産される作物数はなんと177種!

農業もまた、とてつもない力を持った主要産業のひとつ。まず伝えたいのは、13855戸を数える農家の数。この数値は、農林水産省HPにも取り上げられているが、なんと全国1位なのだ。さらに、農業就業人口は14524人で、全国4位。さらにさらに、耕地面積を調べてみると、市民1人当たり約48坪(畳96枚分)の計算になり、静岡県内1位の広さを誇っている。

数値以外にも、特徴的なポイントがある。それは「何でもできる」ということだ。野菜のみならず、穀物、果物、花などを含めると、市内で生産されている作物数はなんと177種にもなる。全国に名を轟かせるのは、何もお茶やみかんだけではない。じゃがいも、タマネギ、セルリー、チンゲンサイ、エシャレットなども、トップレベルの生産量とクオリティーで知られているのだ。

理由は簡単。日本有数の日照時間に、肥えた土壌と豊かな水源、そして年間を通して温暖な気候。そう、浜松市は自然の恩恵を存分に受けるエリアであり、農業が必然的に生き残ることができる「王国」なのである。 ※2010年世界農業センサス調べ



セルリー

「セルリー」の名称で親しまれる、冬の特産品「セルリー」とは、いわゆるセロリのことを指す。旬は11月〜5月。ハウス栽培でパリッと育ったセルリーは、冬場の生産量で全国トップクラス。豊富な食物繊維はもちろんなこと、爽快な香り、心地良い歯応え、濃厚な味わいの3拍子が揃った、浜松発の秀逸野菜として知られている。

生産量・品質ともに全国トップクラスの浜松を代表する野菜たち

ブームから定着へチンゲンサイの歴史は浜松とともに



チンゲンサイ

昭和50年代に到来した中国野菜ブーム。そこから端を発し、日本の食卓に定着したのがチンゲンサイだ。浜松市全域で栽培が行われ、生産量はつねに全国1、2位を争うほどに成長。肉厚に育った茎に備わるまるやかなうま味とシャキシャキとした食感、ブコの料理人からも高い評価を受ける。



生食で「タマネギとは思えない」驚きの甘みを体験
十月初旬からという「日本一早い出荷時期」と、辛みが少ない&みずみずしさで知られる白タマネギ(新タマネギ)。遠州灘沿いの水はけの良い砂地で生産され、別名「サラオニオン」とも呼ばれている。特に西区篠原エリアのタマネギは全国に名を轟かすハイブランド。そのおいしさを、ぜひ生食で体験してみてください。

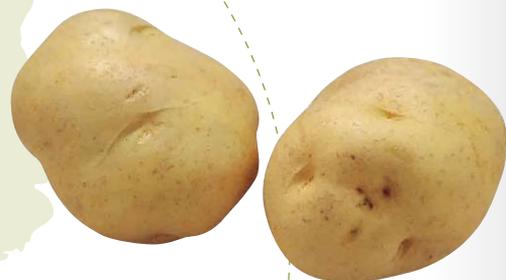


エシャレット

浜松が発祥の香味野菜。らっきょうを独自の栽培法によって、白く柔らかく改良したものの。

うなぎいも

うなぎの残渣から生成する「うなぎ堆肥」で育てたサツマイモ。糖度35度以上という甘みが特徴で、うなぎいもを使用したスイーツも数多く販売されている。



三方原馬鈴薯(男爵イモ)

「三方原の合戦」で知られる三方原土地。豊かな土で丸々と育てられるのが三方原馬鈴薯。白みを帯びた肌が特徴で、ホクホクの美味を堪能できる。

浜松ゆかりの野菜たち

浜松発の珍野菜!? 農業のこんなカタチも広がっている。
ハーブと西洋野菜を専門にした、「他にはない野菜の生産・販売を手がける鈴木農園。こだわりは、本物の野菜の追求。野菜の持つ「独特のクセ」までを徹底追及し、研究、生産につなげている。料理人と二人三脚で取り組むその姿勢は、全国の著名シェフからも注目されるほど。このような、ある意味「異端」な農業スタイルも浜松市内各地に点在し、農業の可能性のひとつとなっている。



ヤママツ 鈴木農園 鈴木さん

ナヴェ・ジョーヌ

フランス野菜の黄カブ。柿に似た強い甘みが特徴だ。切ると乳白色だが、火を通すと皮と同じ黄色に変化する。すりおろしてスープのダシなどに使用される。



ロマネスコ

独特の風貌が印象的なロマネスコは、ブロッコリーとカリフラワーを掛け合わせた野菜。栄養価の高い健康野菜として、近年認知度が高まってきている。

■ヤママツ鈴木農園 浜松市西区篠原町725
TEL. 053-447-5794 <http://www.yamamatsu.co.jp/>

渦巻きビーツ

ビーツの仲間、イタリアでは「キオツジャビーツ」と呼ばれる。白と赤紫色の果肉が渦巻き模様を描いているのが特徴。ダイコンに似た食感と強い甘みを持つ。



しよっぱい菜

健康野菜として脚光を浴びる、浜松産アイスプラント。独特の食感とほのかな塩味を生み出すのは、葉の表面に水滴のように浮き出す「ミネラル成分細胞」。



キャンディキャベツ

見た目は普通だが、食せば甘みが広がる浜松の特産品。近年、浜松産キャベツの認知度が上がっており、また芽キャベツの人気も急上昇中。

野菜が奏でる自然の甘さ 野菜のスイーツ



静岡県 ぶじのくに食の都づくり仕事人にも選ばれた実力派パティシエ・飯田さん



パンブキンタルトモンブラン 400円



里芋とバナナのキャラメルケーキ 380円

■patisserie Komugiko Kitchen
浜松市西区志都呂町4917-1
TEL. 053-440-7580
<http://komugiko-kitchen.jp/>

浜松野菜は
お菓子との相性も
びったりじゃ!



静岡県内初の野菜スイーツ専門店として知られるコムギキッチン。シヨークレースを彩るナチュラル&ヘルシーなお菓子の数々は、そのほとんどに野菜が使用されている。野菜ソムリエの資格を持つパティシエ・飯田幸代さんはこう語る。「野菜を取り入れているのは、特別なことではないんです。私たちにとってはチョコレートやフルーツを使うのと同じ。単純に『お菓子がおいしくなるから』なんです。浜松には、種類豊富な野菜が新鮮のまま、すぐ手に入る環境があります。そんな地の利を生かしたスイーツを考案した結果が、野菜スイーツなんです。野菜をスイーツとして味わってみる。そんな別角度の提案ができるのも、農業王国・浜松のアドバンテージだ。

4限目



里山エリアの ローカルフード

浜松市の面積の約6割を占める天竜区は、森林と水資源に恵まれ、バラエティー豊かな山の幸を生み出すエリアなんじゃ。この授業では、北遠エリアで食べてほしい里山ローカルフードと、静岡県初の農家民宿の魅力を紹介するのじゃ！

栃の実の
適度な苦みは
クセになる
のじゃ。



【あゆ】 鮎



天竜膳 三好
浜松市天竜区二俣町二俣932
☎0120-26-0344
<http://www.t-miyoshi.com/>

天竜川に息吹く“清流の恵み”。そのひとつに鮎がある。自然環境の変化により、良質の天然鮎は少なくなってきたが、それでも北遠の初夏を彩る美味として楽しみにしている人が多いのも事実。二俣城址のすぐ麓にある天竜膳三好では、伝統的懐石料理の中で、鮎の塩焼きや名物・ハモのしゃぶしゃぶなどを提供している。

ローカルフードの偉才は 北遠に伝わる山の幸

食文化を切り取るのであれば、忘れてはならないのが「山の恵み」。訪れたいのは浜松市天竜区である。天竜区は、別名「北遠」（遠州の北の意と呼ばれ、広大且つ美しい森林と生命を育む清流、そして古くからの里人たちによって形成されている。区域は広く、長野と愛知の県境まで。北へ北へと進むほどに、青空と天竜杉のコントラスト、天竜川や気田川ののどかなせせらぎが身体に染み込んでくる。さらに、徳川家ゆかりの二俣城址、全国から参拝者が訪れる秋葉神社、4つの大きなダム（佐久間、秋葉、船明、水窪）を有することで知られ、アウトドアのメッカとしても人気が高い。

政令指定都市の行政区として異色とも言える自然の宝庫。そんな天竜区にだけある名産食材もまた、枚挙に暇がない。受け継がれる文化を色濃く反映した郷土料理や加工食品を加えれば、無限のバリエーションになる。食材で言えば、季節の山菜や木の実はもちろん、良質な身入りの川魚、猪や鹿などのジビエ、さらには、高地野菜、椎茸、舞茸、蕎麦などとも覚えておきたいところ。どれも「山の幸」という言葉を純粹に感じ取ることができ



【しいたけ】 椎茸



天竜区横川地区の名産品・椎茸は、肉厚で味が濃く、香り高いのが特徴。「山のあわび」と称される理由は、古くから伝わる原木栽培の妙と言えるだろう。いっぶん処横川は、そんな極上の味覚をバリエーション豊かに堪能できる場所。生・干しはもちろん、飴やソフトクリーム、コロッケなど、椎茸を知り尽くした里人ならではの知恵が詰ま込められている。

道の駅 いっぶん処横川
浜松市天竜区横川3085
TEL.053-924-0129
<http://www.yokokawa.ecnet.jp/>

【そば】 蕎麦



優れた水質を誇る北遠エリアには、蕎麦を提供する店が多い。そのひとつが、のどかな田舎風景に佇む古民家、百古里庵だ。「蕎麦の原点」をモットーにした名物は、つなぎを一切使わず、割り箸ほどの太さに打った「田舎蕎麦」。弾力があり、いくぶん食べづらさはあるが、その分、蕎麦本来の香りと味わいがダイレクトに押し寄せてくる。

蕎麦道楽 百古里庵（すかりあん） 浜松市天竜区横川1160
TEL.053-924-0088 <http://www.tabi-ru.co.jp/sugarian/>

【とちのみ】 栃の実



天竜区水窪町の特産品として知られるのが、栃の実を使用した「栃餅」。群生する栃の木を地域資源として活用したお菓子である。強い苦味と独特の味わいを持つ栃の実であるが、それを上手に加工する技術こそ水窪町のお家芸。創業100年を超える老舗・八幡屋製菓舗では、その他に、くずようかんにかける「栃の実ソース」を開発し、話題を呼んでいる。

八幡屋製菓舗 浜松市天竜区水窪町奥領家2725
TEL.053-987-0135 <http://yawataya.hamazo.tv/>

今、農家民宿へ アクセス!

「ゆっくり、ゆったり、たっぶり」をコンセプトに誕生した静岡県内初の農家民宿。二軒の農家からなり、見るだけでなくとんとん体験してほしいという願いから、観光ならぬ「滞在型の観光」を打ち出している。宿泊や食事はもちろんのこと、野菜の収穫、蕎麦打ちや五平餅、燻製作りの体験など、家族や友人と楽しめる。

るメニューを豊富に用意している。おすすめは、新割り体験をしてから沸かす宿泊者専用風呂。雄大な自然と一体化しながら伝統的な暮らしに親しんで、癒しと刺激を同時に手にするひととき。「忘れかけていた何か…」を呼び起こしたいなら、農家民宿にアクセスしてみよう。



田舎料理のほか、山菜やジビエ料理など、里山ならではの食文化が堪能できる。



土の香りが
懐かしい



古民家を活用して作られた民宿は、まさに田舎暮らしの王道。囲炉裏、縁側、野菜畑、ヤギやニワトリに囲まれると、不思議と「ただいま」がこぼれ出る。

農家民宿 くんま遊楽亭

【たべや】 浜松市天竜区熊1664
TEL.053-929-0168

【あそびや】 浜松市天竜区熊1680-1
TEL.053-929-0050

<http://yugakutei.jp/>



るだろう。道沿いに行けば、「北遠名産」を謳った飲食店や施設が点在し、さまざまな角度から山の幸の奥深さを提供。その多くが、古き良き田舎の日本料理といった様相であり、侮れないほどの美味だ。結論を言えば、やはり「北遠の美味は北遠で食すこと」をおすすめしたい。今なお常食として重宝されていることもあり、北遠名産の食材、料理、加工食品には、どれも「生きた旨み」が秘められている。素朴でありながら、パワフルで深く、じんわりと染み込んできた食文化。真髓に出会うためには、北遠に向き、景勝に包まれながら食す必要がある。その価値は間違いなくある。

浜松ローカルフードの名脇役は、北遠に伝わる「山の恵み」。出迎えてくれるのは、悠久の大自然と人情味溢れる里人たちだ。彼らの日常に寄り添いながら、当たり前前に採れた食材を、その土地ならではの方法でいただいてみてほしい。ある意味タイムスリップのようで、ある意味トレンドのような。そんな北遠の食材や料理を知り、出会うことで、「今度、浜松に行くんだよ」の楽しみが密かに変化してくるだろう。



雑穀

JR浜松駅から車で北上すること1時間半。天竜区水窪町に、田舎伝統の雑穀料理を伝える農家レストランがある。アワ、ヒエ、キビなどの“つぶ食”をふんだんに取り入れ、そこに北遠特産の野菜や山菜、肉、魚をバランス良く配置。飽食の世の中だからこそ、自然が育んだ季節の味覚を再度思い起こさせてくれる。

つぶ食いしもの 浜松市天竜区水窪町頭方389
TEL.053-987-0411 ※完全予約制



鹿肉

山間部で古くから食べられている鹿肉などの野生鳥獣は、フランス料理の用語で「ジビエ」と呼ばれ近年注目を浴びている食材だ。低コレステロールで健康に良く、様々な料理に生かされている。地場産品販売所「塩の道 国盗り」では、地場のじゃがいもや里芋を使用した鹿肉コロッケを提供し、地元の名物料理として評判を呼んでいる。

塩の道 国盗り 浜松市天竜区水窪町奥領家3281-8
TEL.053-987-1212 <http://kunitori.hamazo.tv/>

雑穀専門
なんて珍しい
じゃろ?

