



すっぽん

すっぽんの養殖は、うなぎの養殖を手掛けた服部倉治郎氏が東京で捕まえた一匹のすっぽんを飼養したのがきっかけ。温暖な気候で広い遊休地があった浜名湖畔の舞阪町はすっぽんの養殖に好環境だったため、中村源左衛門正輔氏の助力を得て養殖池を創設。これがすっぽん養殖の始まりである。

身体に
イイ
POINT

滋養強壮や精力増強に効果的なのはよく知られているが、貧血予防や美肌・ダイエット効果などの美容効果も絶大。

>> PICK UP

まだまだある!すっぽんのおいしさを堪能できる出世飯

将軍DON

うなぎやすっぽんを贅沢に盛り付け、伊勢海老を徳川家康公の「羊歯兜(しだかぶと)」に見立てた縁起の良い丼。10,000円
■魚料理専門 魚魚一 ☎053-458-6343
浜松市中区肴町318-28



出世丼

魚鱗餅(ぎょりんなべ)

海鮮しゃぶしゃぶすっぽん菜膳仕立て。家康が出世に導いた魚鱗の陣にあやかり命名した鍋。1人前9,000円(2人前からご予約)
■千歳さきいち ☎053-452-5666
浜松市中区千歳35



出世鍋



出世鍋

徳丸すっぽん将軍鍋

2人前コースより30,000円(1人前15,000円)※税別

浜名湖すっぽん養殖の創始者である「服部中村養殖場」が特別なエサで丁寧に育てあげた「徳丸すっぽん」は、脂の質が高く、濃厚な味わいが特徴。すっぽんの最高峰である徳丸すっぽんを贅沢に余すことなく堪能できるのが「徳丸すっぽん将軍鍋」だ。

■富久竹 浜松市中区田町231-5 ☎053-452-0995



白たまねぎ

1月初旬から収穫される浜松の白たまねぎは、出荷時期が日本一早く、辛みが少ないのが特徴。みずみずしく甘みが強く生食で食べられることから、別名「サラダオニオン」とも呼ばれている。遠州灘沿いの水はけの良い砂地で生産されているが、特に篠原地区の白たまねぎは全国に名を轟かすハイブランドに成長。高い技術を要する白たまねぎを生産する農家は全国的に少ないが、篠原地区は日本一の生産量を誇り、東京、大阪、名古屋へと出荷されている。

身体に
イイ
POINT

血液中の不要な脂肪とコレステロールを溶かす作用があり、血液がサラサラに!また熱を加えると壊れてしまう栄養分も、生で食べられる白たまねぎならしっかりと摂取できて安心。



大地・山の恵み

白たまねぎ・次郎柿

身体に
イイ
POINT

ビタミンAやビタミンCが豊富。風邪などのウイルスへの抵抗力をつけてくれる効果があり、「柿が赤くなると医者が青くなる」と言われるほど。

次郎柿

10月下旬~12月上旬に収穫される浜松の次郎柿は江戸時代末期、太田川の洪水で漂流していた柿の幼木を森町の松本治郎氏が拾い、育てたのが始まりと伝えられている。その後、本格栽培が始まり、豊かな地下水と砂質の土壌が栽培に適している浜松市浜北区の北部一帯が次郎柿の産地となった。肉質が緻密で甘く、大玉で種がなくて食べやすいのが特徴。厳しい選果のもと品質の均一化を図っており、その質の高さは皇室へ献上されるほど。東京や名古屋の市場においても高い評価を得ている。



牡蠣

浜名湖の牡蠣養殖は明治20年に始まったと伝わる。汽水湖である浜名湖で育った牡蠣は、栄養豊富で甘みが強く、肉厚で高品質。フライや焼きガキなど様々な調理法で食される。

出世鍋



身体に
イイ
POINT

牡蠣はビタミンB1、B2などのビタミンや亜鉛などのミネラル、タウリンなどを豊富に含み「海のミルク」「海の完全食品」とも言われている。貧血、冷え性、美肌改善に効果的。

>> PICK UP

ご当地井ふり「牡蠣カバ丼」

うなぎのかば焼きのタレで味つけたプリプリの牡蠣、浜名湖の海苔、玉ねぎをのせ、仕上げにみかんの皮をプラス。地元特産品を見事に盛り込んだ一品。



浜名湖牡蠣カバ丼 1,600円(11月~2月)
■うなぎ湖畔食房 館山寺園 ☎053-487-0628
浜松市西区館山寺町2229

浜名湖かきのすきやき

1人前2,500円(お2人様よりご予約)

栄養豊富な浜名湖で丸々と育った牡蠣を、地豚「浜名湖そだち」でくると巻いて焼き焼きに。火が通ったら浜松野菜と一緒に豪快に召し上がれ。牡蠣のミルクのようなコクと良質な地豚の脂、浜松野菜の甘みが合さり、まさに忘れられない美味しさを醸し出す究極のメニュー。

■座房 浜松市中区田町323-6 Y2ビル5F ☎053-456-7257

出世飯の定義とは...

「浜松産食材を使用×①~④のいずれかを満たしていることじゃ。」

- ①縁起物の食材を使っていること...古来から伝わる出世の縁起物にあやかるのじゃ!
- ②盛っていること...より高く、より多く、上を目指す飯、それが出世飯なのじゃ!
- ③揚げていること...揚げものを食べて、出世運もアゲアゲじゃ!
- ④輝いていること...金色に輝くものならば、金運さくさく。将来も黄金に輝くのじゃ!

出世飯を食べられるお店は

まだまだある!浜松名産
今が旬
贅沢な海の幸
牡蠣、天然とらふぐ、すっぽん

遠州灘や浜名湖で水揚げされる牡蠣、天然とらふぐ、すっぽん。食べるだけで出世運が上がる(かもしれない)出世飯の「出世丼」や「出世鍋」にも登場。このシーズンにぜひチャレンジしてみてください。



出世丼や出世鍋の予約は各店5日前までに要予約なのじゃ。まずはお問合せを試してみようじゃ。



遠州灘

身体に
イイ
POINT

ふぐは高タンパク低カロリーでコラーゲンがたっぷり!アンチエイジングと美肌効果、体力と免疫力の向上、関節痛の緩和などに期待大。

天然とらふぐ

現在、国内で流通している「とらふぐ」は9割が養殖もので天然ものはわずか1割。そのわずかな「天然とらふぐ」のうち6割が遠州灘で漁獲されている。身はしまり、その歯ごたえと旨みは天然ものならではの。

>> PICK UP

遠州灘天然とらふぐ祭り

浜名湖かんざんじ温泉では10月~2月末まで「遠州灘とらふぐ祭り」を開催。新鮮で安全な100%天然のとらふぐ料理を温泉とともに気軽に楽しむことができる。
■浜名湖かんざんじ温泉観光協会 ☎053-487-0152
<http://www.kanzanji.gr.jp/>



舞阪産フグと

伊勢エビのまぶし丼 10,000円

まずは舞阪産フグと県産伊勢エビの刺し身をそのまま味わう。次にウニとイクラをまぶして食べ、締めには伊勢エビで炊いたスープでお茶漬けにして食べる。家康がだんだんと出世していった様子を思い浮かべながら3段階の味を楽しめる、これが「出世丼」である。

■菊一本店 浜松市中区鶴江3-53-15 ☎053-452-3203/053-452-0682
■千歳さきいち 浜松市中区千歳町35 ☎053-452-5666
■鮎処さきいち 浜松市中区砂山町320-2 遠鉄百貨店6F ☎053-457-5800



出世丼