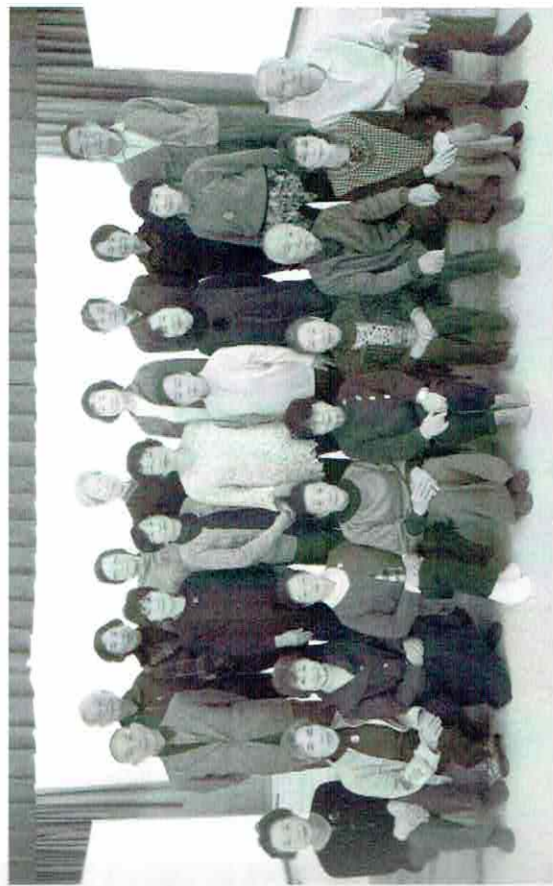


# ふるさと研究発表会



●とき 平成29年11月7日(火)  
午前9時30分～

●ところ 老人福祉センター集会室

《研究発表会次第》

- 1 開 会
- 2 学長あいさつ
- 3 来賓紹介
- 4 研究発表  
「湖西市のおいしい食べ物」
- 5 指導講評 専任講師 鈴木芳朗 氏
- 6 閉 会



## ふるさと研究発表

### 湖西市のおいしい食べ物

#### ■湖西市の魅力と誇り

湖西市民や湖西市を訪れた人に「湖西市の魅力や誇り」を説明するとき、始めに上がる湖西市民の誇りが、今年生誕二五〇年を迎え色々な記念行事が行われている、トヨタグループの創業者豊田佐吉翁のふる里があることです。

次に、日本に唯一現存する新居園所や白須賀宿、重要文化財の本興寺等の歴史や文化遺産です。また、湖西市は、古くは繊維産業、現在は自動車関連産業を始めとした「モノづくりの町」です。

浜名湖や湖西連峰など、豊かな自然も魅力の一つです。

しかし、『食』の魅力についてはあまり聞こえてきません。古くから交通・輸送の要衝として栄えてきた湖西市ですから、魅力ある食べ物もあるはずです。

二〇二〇年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて、スベ



広報とさいり月号写真より

インの卓球連盟から事前合宿の地として認められました。それにつれて、これからは湖西を訪れてくれる人が増え、湖西市が、日本全国、世界にも紹介されるようになってきます。

これを機会に、湖西市の『食』の魅力や地産地消の観点から掘り起こし、旅行者に『おいしく食べてもらえる食べ物』を紹介しようとして当チームを選定しました。

今からは、海鳴学園を代表して、カイさん、メイさんが食べ歩きをして、皆さんに紹介をしていきます。

こんにちは！私たちが、海鳴学園を代表として、湖西市の食べ歩きをします。

私が「カイ」です。



私が「メイ」です。

二人合わせて海鳴です。よろしくお願いします。

#### ■柏もちの元祖と言われる「勝和餅」(守麩)

メイ：では、湖西市の西の入り口 白須賀から出発です。  
カイ：白須賀は、畑ばかりだけど、おいしい食べ物あるかね？  
メイ：あの店に「勝和餅」と書いてあるけど、聞いたことないね。柏もちなら知っているけど。

カイ：あの店で、聞いてみようよ。

講師：これから、名物『勝和餅』の由来を寸劇で紹介します。時は一五九〇年、安土桃山時代。白須賀のはずれ、猿が番場と言われるところに爺と婆の小さな茶店がござった。そこを通りかか馬を止めたのは、北条氏征伐に小田原へ行く豊臣秀吉一行。

秀吉：おい、腹が減った、何か食べるものはないか？  
爺：へい、柏もちならござえますだ。  
秀吉：何、かちわもちとな？縁起の良いもちだなあ、どんなもちだ？みんな出してくれ。  
爺：へい、これこれ婆さんや、ちよこつと説明してくれんかのう。  
婆：はいはい。蘇鉄の実を粉にしてよく練つてあんこにしてな、それをもちの粉で作つた皮に包んで、柏の葉にくるみ、蒸したものでござえますだ。



秀吉：ふん！どれどれ、おう！うまいの！

家来：縁起の良いもちを食つたから、勝ち戦になりましょうぞ。  
秀吉：必ず勝つて、またここに寄るぞ！待つておれ。  
講師：見事小田原城を落とした秀吉は、律儀な男で御座つた。帰りに又立ち寄り。

秀吉：まめであつたか！勝和餅を食つたおかげで、勝ち戦であつた。しかし、婆は猿に似ておるなあ！わしも猿と言われておるが！このもちを、猿が婆(ばば)の『勝和餅』と申せ！褒美をとらせるぞ。  
講師：と言うわけで「柏もち」は『猿がばばの勝和餅』となつて、後世に伝えられ「柏もち」の元祖となつた。『勝和餅』由来の一説、お粗末さまでした。

メイ：勝和餅のこと、いろいろ教えてもらつて、おいしいもちも食べられてよかつたね。  
カイ：今は作つてないと言つてたけど、道の駅には売つてるといつたね。

### ■家庭でも手軽にできる『ぼく飯』

メイ：次は、潮見坂を下りて新居だね。  
カイ：車に乗つて新居に行きます。  
メイ：新居に着いたよ。  
カイ：あつ池が見えるよ！あれはワ



ナギの池じゃないかん？

メイ：急に、ウナギが食べたくなつちやつた。  
カイ：あそこの、池のところにいる人に頼んでみよう！  
池の人：そうだね、『ぼく飯』でよかつたら、食べられるよ。  
メイ：『ぼく飯』つて、どんな料理かね？  
カイ：食べたこと無いけど、食べさせて下さい。

ぼく飯は、ぼくうなぎを使用して作つた御飯の事です。『ぼく』と言うのは、池の土手が崩れないように板を当てがい、内側に打ち込んだぼつ杭のことで、昔は、泥沼のような池であつた為、網上げの時、取り残しがあつて、2、3年と餌を食べ続けて太いウナギになってしまいました。



はじめは作業者の「まかない飯」として食べていましたが、臭くて商品にはならないので、焼いて食べてみましたが、ダメでした。良い出汁が出るのが分かつていたので、細く刻んで御飯に混ぜて食べてみましたが、まだ臭く、何とかうまく食べられる方法がないか考えました。

京都旅行の時、「柳川」を食べたら何も臭わず美味しく食べられたので、お店の人に「ゴボウ」と一緒に入れて煮ると臭みが消える、という事を聞き、『ぼく飯』に「ゴボウ」を入れてみたところ、誠に美味しくなり、これが商品となりました。

現在は池がコンクリートになつた為、「ボクうなぎ」は育ちませんので、普通のウナギで『ぼく飯』を作っています。

メイ：初めて食べたけど、ウナギとゴボウがよく合つて、とても美味しかったね。  
カイ：ごちそうさまでした。美味しいもの食べて楽しいね。

ウナギは、絶滅危惧種に指定され、高根の花になりましたが、『ぼく飯』はウナギ一匹で4、5人分作れるお手軽なご馳走です。昭和六十年代頃から新居の家庭料理として親しまれています。  
お手元のレシピを参考に、ご家庭でもお試しください。

ぼく飯のレシピ

材料(4人分)	作り方
米 2カップ	①ご飯は少し硬く炊く。 ②ゴボウは小さくさきだし、水につけあくを抜いた後、 やわらかくゆでる。 ③うなぎの白飯は小口に切る。 ④Aを網に入れ、一度沸騰したら②③を加え汁がなくなるまで煮る。 ⑤④を混ぜ、器に盛る。おみよによりおしそのせん切りと、白ごまをふりかけ。
ゴボウ 100g	
ウナギ白焼き 1本	
A (砂糖)	
しょうゆ	
酒	
おしそ	せん切り 3枚
白ごま	大さじ2

### ■伝統的な名物

#### 『あと引せんべい』と『すわま』

メイ：カイさん、関所の近くに、「あと引せんべい」と「すわま」があつて、とてもおいしいと教えてくれたね。  
カイ：両方とも変わった名前だね。詳しく聞いてみよう。

新居名物『あと引せんべい』の紹介をします。私たちのグループは「あと引製菓店」を訪ね、聞き取り調査をしました。現在の

店主「四代目」さんの話では、創業は明治時代。

「飯田本陣分家」だった曾祖父が「江戸屋」という旅籠をやっていたが、その店先で、火鉢で焼いて人気になったのが始まりだそうです。

その後、旅籠を廃業し約100年前（大正10年）祖父が、現在地、新居関所の道を挟んだ西隣で、本格的にお菓子作りを始めました。

現在も、昔ながらの製法で、素朴で香り高く、風雅な味が、お土産として喜ばれています。

その昔には、大名の家来や、侍達も「手土産」として、お国に持ち帰ったという「昔ばなし」が残っていると、お店の「しおり」に記されていました。

材料は、小麦粉・砂糖・卵で、添加物は使用していません。種類は、三角が胡麻味、丸が生姜、四角が海苔味、細長いのが落花生味の四種類です。

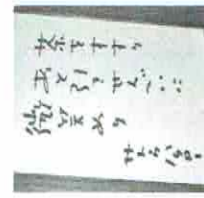
作り方は、回転式機械の6枚の鉄板の上に、前夜仕込んだ材料が乗り、板状に自動で焼きあがります。それを職人さんが切って、形を作っています。



次々と回ってくるので、大変忙しいです。単品で100年も続けて、商売が成り立っていることに驚きを感じました。

また、詩人のサトウハチローさんも絶賛し、色紙が店内に貼ってありました。

『茶をすすり  
あとひきせんべいに  
微笑めり』  
これぞ、名物です。



昔から新居の町では、三月三日の桃の節句に、浜名湖で獲れたあざりとわけぎのおぬた・蛤のお吸い物・白酒・ひなあられ・『すわま』をおひな様に供え、女の子の成長を願ってきました。その中の一つ、『すわま』はいつどこで作られたか？



発祥は弘安年間一二七八〜一二八八年鎌倉時代、京都の松寿軒が始まりとあり、名前の由来は、波打つ浜を表した風紋の『すま(州浜)』で、日本の伝統的なデザインで、おめでたい印の一つと言われています。

また江戸時代、江戸の街では『すあま(寿甘)』が作られたとあり、新居の『すわま』は東海道を往来する旅人によって、もたらされたのではないかと思います。

いつ頃から、新居で作られていたか？懐かしい母の味は、明治のころから有つたらしいとお年寄りの話です。現在では数軒の

店に独自の味で、季節限定の『すわま』が店頭に並びます。

材料は、うるち米粉・三温糖・醤油・食紅・片栗粉です。先日、『すわま』に詳しい新居の「食生活改善推進委員」に教わって、私達も作ってみました。

すわま食べ  
母の手づくり  
京の味



メイ：あと引せんべいは味わい深かったけど、そこで一句ね、

『かみしめて 未来につづけ おせんべい』

カイ：すわまは、素朴で懐かしい味が美味しかったよね。

メイ：昔からの味を引き継いでいるって嬉しいよね。

### ■ 漁師町入出に残る魚料理

カイ：これから、漁師町入出に行つて魚料理を探るか？

メイ：朝の浜名湖つて穏やかで、きれいだね。

カイ：あの港にいる男の人に郷土料理があるか教えてもらおう！

メイ：おい漁師さん、入出に伝わる郷土料理が、よく食べる料理を教えてくださいませんか。

漁師：そうだな、『魚めし』と『魚とろ』は入出にしか無くて、よく食べるよ。知らんら。

カイ：その『魚めし』と『魚とろ』って、どんなものかね。教えてちょうだい。

入出は長い間、浜名湖の恩恵を受けて発展してきました。浜名湖の水は塩分が少なく、ぼら・鰻・黒鯛・エビなどが捕れました。一八三〇年〜四三年、今から約二〇〇年近く前、入出の池田亀五郎によって、竹で編んだむしろを囲み網の外側に敷き、ボラが跳ねたときに網に飛び込む方法でボラを捕る、囲目網（かくめあみ）漁法が定着しました。

『漁師めし』とも呼ばれる『魚とろ』は、三枚におろしたボラを醤油で煮付け、骨を取り除きボラの身をほぐします。すり下ろした山芋へ適量のボラの煮汁を混ぜてゆき、次にほぐした身を加えます。新所などの地域によっては、ボラの代わりにサバを使ったりします。

『魚めし』は、ボラの他に黒鯛も使います。三枚に下ろして醤油で煮付け、骨を取り除くまでは『魚とろ』と同じです。それを



出し汁に戻して煮込んだものを、ご飯にたつぷりとかけて食べます。

人出で漁業が盛んになったのは、戦国時代からと言われていますが、『魚めし』『魚とろ』がいつ頃から作られるようになったのかは判然としません。ただ、囲目網漁法が確立し、以前よりボラがよく捕れるようになった事との関連は否定出来ないのではないのでしょうか。

この他に人出では、佃煮が有名です。これも当初は、漁師の保存食として考案されたものでした。江戸・佃島の住吉神社で、お神酒の肴として用いられ、江戸市中に売られるようになり、『佃煮』の名が、多くの人に知れ渡るようになったと言います。

ところが、明治・大正の頃の『佃煮』の歴史資料が乏しく、その間の経緯が不明瞭なことは、誠に残念です。

云えることは、当時の人出内浦では『佃煮』になる小魚が多量



に捕れたこと、そして、それに合った需要が確かにあったということです。時代と共に変わる

「食文化の変遷」と「浜名湖の漁獲の変化」、この二つが現実問題として、厳しく目の前に突き付けられています。

そのような中、郷土料理を伝えていかなければ、という熱意が人出地区の老人会を動かし、



現在では年二回、小学校に出向いて魚料理や出刃包丁の使い方を伝授しています。

若者の間で、魚離れが広がっているという昨今ですが、なんとも心強い試みではありませんか。この活動をもっと長く続けてほしいと思います。

メイ：両方とも美味しかったね。

魚めしと魚とろの違いも分かったし。

カイ：魚が獲れなくなったり、後

継ぎがなかったりで、今は食べられないのは残念だね。

メイ：他にも同じような理由で作られなくなった物も沢山あって寂しいね。



## ■ 新たな名物 郷土料理への挑戦

カイ：でも今、湖西には地元の特産品を使って新しいモノ作り挑戦しているという嬉しい話もあったよ。

メイ：新しい湖西市の名物って何だいね？

カイ：新しい名物探しに出発です。

メイ：今切れ口の海湖館に行ってみよう。

カイ：ここで新しい名物を調べてみまい。

メイ：海湖館に名物があるかねー？

カイ：プリ丸って看板があるよ『プリ丸』って何だろうね？

## ■ プリ丸

プリ丸は、浜名湖で養殖されているかきの愛称です。名前のように、プリっとぷっくり、味の濃い牡蠣です。海湖館では、一月から三月まで焼ガキを食べることができます。大人気で、遠くからお客様が来てくれます。新居の商工会のイチ押しです。熱々の焼ガキは冬の名物です。

カイ：時期が早かったね。

メイ：冬になったら食べに来よう。



## ■ うまいら

カイ：次の名物は何かな？

メイ：『うまいら』ってお店があるけど何だいね？

いつてみまい！

『うまいら』は、万能みそです。なぜ、万能みそを取り上げたのか？それは、原材料の出汁に浜名湖産の『コノシロ』が使われ

ているからです。

コノシロは、コハダの出世魚、白身魚で旨味の強い、味わい深い魚です。お店でお話を伺ったところ、「万能みそで、コノシロを出汁に使っているところは他にはない。原材料が一番良いものを使っている。」と自信を持って言っていました。

豚カツや、キュウリ等の新鮮な野菜につけたり、サバの味噌煮の調理用やカレーの隠し味と幅広く使用できます。

カイ：コノシロが出汁になるんだね。

メイ：浜名湖の魚が使われているって、何か嬉しいね。



## ■ おらんビツグ

カイ：そうだね！次は鷺津に行こうか！

メイ：そういえば、鷺津の商店街に『おらんビツグ』って、のぼりがあったね。

カイ：オリンピックは知ってるけど、『おらんビツグ』って何？

メイ：お店の人に聞いてみまい。

『おらんビツグ』の由来は、生産



者が自信たっぷりに丹精込めて育てた「おらの作った豚だ！」からなりました。

そして、銘柄豚「とこ豚(とん)ポーク」として流通しています。湖西市は、静岡県一の養豚地域で、豚肉出荷量も県下一になっています。

この「とこ豚(とん)ポーク」と地元産の野菜とコラボしたのが、「おらんビツク・ポークカレー」、「どて煮」、「くるくるウインナー」として商品化され、もつともと地域のブランドにすべく、賢津の商店街の方々が力を入れています。また、ふるさと納税の返礼品にもなっています。



### ■地酒

カイ：なるほどね！「どて煮」食べてみたよ。お酒に合うね。  
メイ：湖西には、どんなお酒があるのかね？  
カイ：調べてみまい。ただし、地元の物を使っているお酒をね。  
メイ：お店の人に聞いてみよう。

湖西のお酒の銘柄の一つとして、純米大吟醸『佐吉の里・技(わざ)』があります。  
このお酒は、豊田佐吉翁生誕一五〇年記念のオリジナル日本酒として、市民参加の「田植え体験会」、「稲刈り体験会」などを経

て、農家や市民が一体となって作られ、記念限定酒として販売されました。

そして、お酒造りには欠かせないお米として湖西産の『山田錦』が使われています。

『山田錦』は香りもよくソフトな味わいで、酒米の王者とも呼ばれ、豊田佐吉記念館周囲の水田で栽培されています。



### ■セロリー

カイ：“ふーん！”湖西市って海の物が多いと思ったけど、農産物も沢山あるんだね

メイ：じゃー、今度は白須賀に行ってみまい。

カイ：白須賀のセロリー畑だね！

生産高は、県西部エリアで湖西市が一番です。セロリーは三種あり、キンツアイセロリー、ホワイトセロリー、グリーンセロリーがあり、特産品としてグリーンセロリーが生産されています。生で食してよし、加



工食として食して良しです。

誰からも好まれるように、加工食として、硬パンにセロリーを入れたり、セロリー入りコンニャク、ドライタイプの「セロリーヌ」などが有ります。セロリーは高血圧予防に良いそうです。



### ■人気の「うなぎいも」と「しらすソフト」

メイ：それで、すごい人気なんですね。いつまでも健康でいたいね！

カイ：そうね。次は、道の駅に行ってみよう！

道の駅の支配人のお話では、道の駅は、年間百万人を超えるお客様が全国から来てくれますので、湖西市で採れたものや、それらで作った名物を発信するには絶好の場所です。“やぎ、さんのいる道の駅としても宣伝したいと話してくれました。

それでは、人気の、『うなぎいも』『しらすソフト』の紹介をします。

メイ：『うなぎいも』って何？  
カイ：ウナギの味がするのかな？



ウナギの味がしたり、ウナギの形をしてはいません。ウナギを割いたときに、捨ててしまう頭や骨を砕いて肥料にして、さつま芋の畑に入れたら、ねっとりとした甘いものが出来ました。

うなぎいもを原料にして、新しいお菓子やキティちゃんとかコラボした甘いものが新発売になり、注目を浴びています。キャラクターも可愛いし、ファンクラブも出来たんです。新しい名物になります。



メイ：ほんとうだね！甘くて、ねっとりしていて美味しいね。

カイ：このうなぎいもから、いろいろなお菓子が出来ているんだね。

メイ：ちよつと喉が乾いたね。休憩しようか。

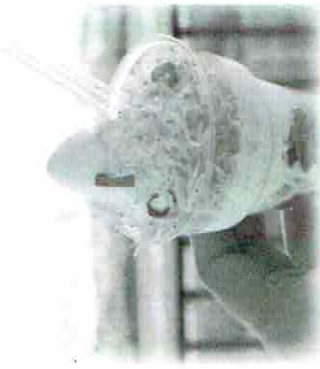
カイ：メイさん、あそこに『しらすソフト』のお店があるよ。どんな味がするのかな。食べてみようか。

考案した方は『しらすソフト』のお店の社長です。八年ぐらい前に、当時しらすを使った「お好み焼き」を売っていました。

しらすは、何の料理にしても調味料でも合うので、ソフトクリームにのせてみたら、塩味のシラスとクリームがほつちり口になじんで美味しいソフトができました。それにトッピングとしてきざみネギを少し入れたところ、ネギの辛さが、素晴らしいコラ

ボとなり、『しらすソフト』が生まれたのです。

ソフトクリームにしらすがついたものは各地にあります、ネギを入れたのは、ここ、湖西市白須賀道の駅だけです。バスツアーで『しらすソフト』を食べるために、湖西道の駅に来るほどで、テレビ局も取材に来ました。



メイ：ソフトクリームとシラスとネギがベストマッチだね。

カイ：本当に美味しかった、喉も潤ったよ。また食べに来ようね。

メイ：道の駅へ来れば、地元の物を使った新しい名物が、いろいろあったね。

カイ：みんなにもっと知ってもらえると嬉しいね。

メイ：今日だけでもいろいろな事が分かったね。私達もいろいろな問題を考え、支援しながら湖西の『食』の魅力についても考え、発展させて行こうね。

二人：これで私たちの食べ歩きを終わります。

## 研究のまとめ

以上が29回生総員27名で役割分担し各地に出向き、湖西市の魅力ある美味しい食べ物を掘り起こした成果です。

カイさんメイさんの食べ歩きとは別に、郷土に根付いた郷土料理を掘り起こそうと、湖西市に伝わる行事と、これに伴い作られる料理やお供え物を調べてみました。

料理・お供えものは、土地で採れる旬の物を有難く頂くと云う風習が、代々住み着いている家庭で守り継がれていますが、家庭料理であり、お店で旅行者に食べて頂く料理はありませんでした。都会では廃れてしまった行事がまだまだ残っていることも分かりました。大事に受け継いでいきたいものです。

カイさんメイさんが食べ歩き、調査メンバーが調べた結果、郷土料理、名物としての『食』の魅力をたくさん見つけることが出来ました。また、昔は有名だった食べ物が地元の材料が無くなり、今は作られていないものがある反面、現在の湖西の特産品を使い、新たな『食の魅力』が作られていると云う嬉しいことも分かりました。

例えば、セロリ・牡蠣・豚肉・うなぎいも・しらす等地域の食材を使った新しいモノ作りに挑戦しています。歴史のある料理や名物も引き出しながら、これからの時代に合った新しい『食』に挑戦していることを紹介しました。

発表者全員で、我が街―湖西の『食の魅力』として、これらの料理や名物を旅行者に食べてもらい、湖西市を訪れてよかったと言ってもらえることを期待しています。

## ◆参考文献

定番おせちとお祝いの料理 (世界文化社)

こどもと楽しむにほんの行事ごはん (環野米子 学陽書房)

浜名湖における漁撈習俗―細江町・三ヶ日町・湖西市・新居町 (静岡県文化財保存協会)

広報こざいり月号

今日の料理 (NHK)

Netdeひふれ (静岡新聞)