

TAKE FREE

すごい!

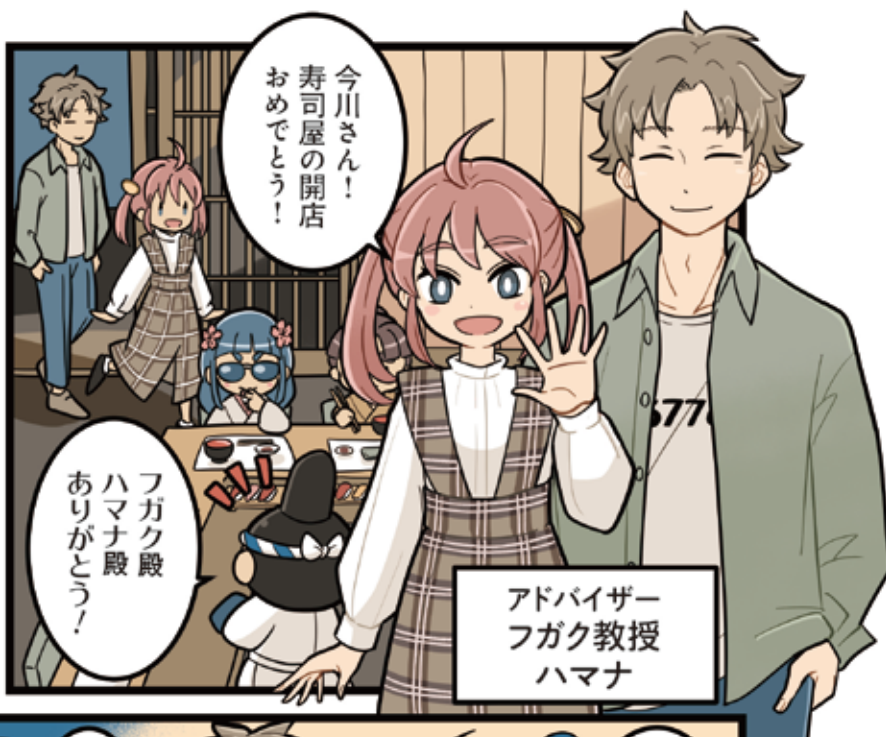
静岡県^の食文化

～世界が認める和食への貢献～



戦国武将が寿司屋を開店!
静岡県の食文化の魅力に迫る!

静岡の戦国武将
今川さん



今川さん

今川義元の生まれ変わり。室町時代からやってきたため、わさびが入った寿司を知らない。



フガク教授

大学の教授。
日本の食文化にも精通している。

写真提供：静岡わさび農業遺産推進協議会



静岡水わさびの伝統栽培は世界農業遺産

緑さわやかな
光景だっ！

わさび栽培の発祥の地
静岡市有東木や静岡県の
伊豆周辺の生産地が有名だよ



ハマナ

フガク教授の研究室に所属する学生。教授の前で知ったかぶりをするクセがある。



どれも
魅力的だーっ！

桜えび

うなぎ

静岡県には他にも
日本の食を支える
食文化がたくさん
あるんだよ！

和菓子や甘味の
歴史も深いし
ほかに色々あるんだ

かつお

お茶



この冊子では
静岡県の食文化の
魅力を紹介して
いきます！

辛ーっ！

寿司にわさびを使うと
一味違うことを
知らずにいたとは
オレもまだまだ
修業不足だな！

すごい！静岡県の食文化

〜世界が認める和食への貢献〜

- ①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
 - ②健康的な食生活を支える栄養バランス
 - ③自然の美しさや季節の移ろいの表現
 - ④正月などの年中行事との密接な関わり
- 和食（日本人の伝統的な食文化）はこの4つの特徴が評価され、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

日本一高い富士山と日本一深い駿河湾を擁する静岡県は、変化に富んだ地形や冬でも温暖な気候を生かして439品目の農林水産物を生産し、全国に出荷している“食材の王国”。

また、東海道の宿場町には古くから茶屋や旅籠が整備され、豊かな食材・食文化が東西から集まり、交わりました。もしも静岡県がなかったら、今の和食はまったく別のものになっていたのかもしれませんが。

冊子では、ご当地キャラクターの今川さんと食材の謎に迫ったり、静岡の食に精通した識者の方に話を聞いてみたり、和食と静岡県の関係を、ちょっとだけフカボリしています。

過去、現在、そして未来へと――。

おいしいタイムトラベルが、はじまり、はじまりー！

目次

ツーンと香る江戸の粹	わさび	04
和食のうま味ここにあり！	かつお	05
浜名湖のたからもの	うなぎ	06
静岡だけの味	桜えび	06
やっぱり静岡といえば！	茶	07
座談会	静岡の和食とは何か？	09
実は歴史が深いしぞーかの	甘味	13
関連MAP		14



畳石式栽培発祥の地にある筏場のわさび田(伊豆市)

ツーンと香る江戸の粹

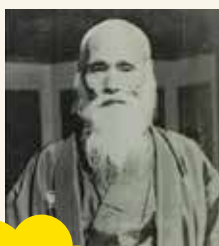
わさび

出荷量
日本一!



発祥

飛鳥時代に薬草として利用されていた記録も残っているわさび。その栽培は慶長年間(1596～1615年)に安倍川上流の有東木(静岡市葵区)で始まりました。その後、伊豆や富士山麓、浜松市北部などでも栽培が盛んとなり、静岡県は日本一の生産量を誇っています。



平井熊太郎が開発した

たたみ いし 式
畳石式 わさび田

有東木のわさび栽培が伊豆に伝わると、明治25年頃、原保村(現伊豆市)の平井熊太郎が畳石式の栽培方法を開発しました。大中小の石を順に積み上げるこの工法により、わさび田に“ぬく”と呼ばれる泥が溜まらなくなり、水温や酸素供給量が安定しました。すると、大きなわさびを作ることが可能になり、生産性も高まっています。有東木から伊豆を経て発達したわさび栽培は県内、そして全国に広まりました。

有東木発祥の栽培が伊豆で畳石式になり県内各地に広まる



江戸の握り寿司に 欠かせなかった薬味

ネタとわさびを一緒に握る「握り寿司」は、江戸時代後期に料理人の華屋と兵衛が確立したといわれ、以降、わさびは江戸前の寿司に欠かせないものとなりました。ネタはこはだやえびなどで、サイズは今より2、3倍ほど大きかった当時の江戸前寿司。ピリリと香る静岡産のわさびが、江戸っ子たちの舌にマッチしたのかもしれません。



+



徳川家康公に献上された 有東木のわさび

駿府城で御所として晩年を過ごしていた徳川家康公は、献上された有東木のわさびを大変を気に入り、その栽培方法を門外不出にしたそうです。気に入った理由は味や香りの他、わさびの葉の形が徳川家の家紋の葵の葉に似ているからだともいわれています。



門外不出じゃ!



根っただけでなく、茎や葉っぱまでおいしく食べられるのかっ!

静岡駅で販売され

名物みやげとなった **わさび漬**



わさび漬は、江戸中期に駿河の商人・田尻屋利助が、わさびの茎のぬか漬を元に考案したといわれています。その後、明治22年に静岡駅(東海道本線)が開業すると、木の化粧樽に詰めたわさび漬が車窓越しに販売されるようになり、静岡の名物みやげになりました。





焼津漁港に水揚げされたかつお

水揚げ
日本一！

和食のうま味

ここにアリ！

かつお



歴史

和食に欠かせないかつお節。その原型は「煮鰹魚」と呼ばれており、奈良時代には作られていたといわれています。かつお船が動力化した明治、冷凍技術が発達した昭和を経て、静岡県焼津市は水揚げ日本一の街になりました。県内には各地に郷土料理として、かつおの食文化が残っています。



日本初の動力船

富士丸の登場で焼津が一大産地に！



明治39年に進水した第1世富士丸
写真提供：静岡県水産・海洋技術研究所

焼津は、江戸時代から近海のかつお漁が盛んでしたが、明治39年に静岡県水産試験場が建造した日本初の石油発動機付漁船「富士丸」が登場したことで、全国に先駆けて遠洋漁業の基礎が確立しました。その後、大型漁船の改良が進んだことで遠洋かつお漁業は発展していき、焼津漁港を有する静岡県はかつおの漁獲量日本一となっています(令和3年)。



「富士丸」に代わり、今では、人工衛星を使ってかつおが釣れる海域を探しているんだよ



夏を知らせる御前崎の「がわ料理」



写真提供：御前崎市商工観光課

御前崎に伝わる郷土料理。かつお、きゅうり、梅干しなどを入れる冷たい味噌汁で、元々は漁師たちが夏の暑い船上で食べていました。氷を入れて混ぜるときに「ガワガワ」と音がすることから「がわ」と呼ばれるようになったそうです。

世界に広がる和食と静岡のだし文化！

和食が世界的なブームの今、「だし」の需要も高まっています。静岡で水揚げされた多くのかつおがかつお節となり、世界各地の美食家の舌を唸らせています！



江戸時代から伊豆に伝わる

手火山式焙乾製法

古くからかつおの漁場であった伊豆では、強い火力でじっくりと燻してから乾かすことで、おいしさを封じ込める「手火山式焙乾製法」というかつお節づくりの製法が発達。明治初期には「伊豆田子節」の名が全国に知れ渡っていました。県内では現在、焼津市や御前崎市などでも手火山式の鰹節を製造しています。

西伊豆の「潮かつお」は縁起物

西伊豆に伝わる「潮かつお」は、かつおを大量の塩の中に漬け込んで作る保存食。「正月魚」とも呼ばれる新年の縁起物で、地域には正月になるとワラや稲穂を付け、玄関先や神棚に飾る風習が残っています。



「潮かつおうどん」は西伊豆のソウルフード

潮かつおをワラで飾り付けている様子



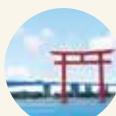
浜名湖のたからもの

うなぎ

養殖
発祥の地

発祥

浜名湖は江戸時代から天然うなぎの産地でした。明治33年、東京で川魚商をしていた服部倉治郎は、東海道本線の車窓から見た浜名湖を養殖地を選び、うなぎの幼魚を成魚に育てる養殖方法を確立。以降、浜松はうなぎの一大産地となり、その手法が全国に広がりました。



浜名湖で養鰻が栄えた理由は？

主な理由は①浜名湖に遡上するうなぎの稚魚が獲れたこと。②三方原^{ようさん}地の豊富な地下水。③飼料となる養蚕^{ようさん}サナギがあった。④年間平均気温が養鰻に最適な15℃前後だったことがあげられます。このような理由に加え、浜松が東海道の中間点という物流の好立地であったことも追い風となりました。



うなぎを供養するための観音像がある？



浜名湖の弁天島にあるうなぎ観音。毎年8月には生産者や関係者がこの場所に集まり、消費されたうなぎを供養し、業界の発展を祈ったりする「うなぎ供養祭」が行われます。



正式名称は魚藍^{ぎょらん}観音大菩薩像と言うの

うらやましいほど贅沢な“ぼくめし”

炊き立てのご飯に太すぎて売り物にならないうなぎとごぼうを混ぜ合わせた「ぼくめし」は、かつて浜名湖周辺の養鰻場のまかないでした。丸太^{ぼっ}たうなぎを「木杭^{くい}」に見立ことから「ぼく」と呼ばれるようになったそうです。



写真提供：開港舎「しずおかのおかず」



富士川の河川敷（蒲原側）に広がる干し場

富士山と桜えびが織りなす絶景！



桜えびには春（3月下旬～6月上旬）と秋（10月下旬～12月下旬）の漁期があり、由比漁港のほか、大井川港にも水揚げされます。漁期中に由比漁港に水揚げされた桜えびは、富士川の河川敷で天日干しされます。桜えびでピンク色に染まった河川敷とそこから見える富士山は、春や秋の訪れを伝える風物詩として多くの人々を魅了しています。

由比は桜えびづくしの街

東海道の宿場町でもある由比には、漁港や商店街の入り口に桜えびのモニュメントがあり、地元ならではの桜えび料理を出す飲食店も多数あります。初夏に開催を予定している「由比桜えびまつり」には、毎年大勢の観光客が訪れます。

写真提供：tripnoteライター てっぴい



あなたは生食派？ 沖あがり派？

干しえびとして全国に流通している桜えび。地元では釜茹でやかき揚げにするほか、鮮度を活かした生食も人気です。豆腐やネギなどと一緒にすき焼き風に甘く煮た「沖あがり」という漁師メシもあります。

沖あがり



出典：農林水産省「うちの郷土料理」

静岡だけの味

桜えび

全国で
唯一の
漁業！



発祥

国内では駿河湾のみで漁が行われている桜えび。その漁は、明治27年に由比（現・静岡市清水区）の漁師が仕掛けたあじ漁の網がたまたま深く入ってしまったところ、大量にかかったことが発端です。“駿河湾の赤い宝石”とも呼ばれる名産品は、小さな偶然が生み出したのです。





／ やっぱり静岡といえば！ ／

日本一！

茶



鎌倉時代に聖一^{しょういち}国師^{こくし}が 持ち帰ったお茶^ちがルーツ

鎌倉時代中期に現在の静岡市葵区柅沢に生まれた聖一^{しょういち}国師^{こくし}は、宋(中国)で仏教の修行を終え、帰国した際に持ち帰ったお茶の種を足久保(静岡市葵区)に蒔き、これが静岡茶の栽培のルーツだと伝えられています。足久保には「静岡茶発祥地」の碑が立っています。



写真提供: 静岡鉄道(株)

牧之原を^{開拓}し、 大茶園を築いた人々

かつてはどんな作物も育たないほどに痩せこけ、荒地だった牧之原台地。その開墾は、明治初期に静岡県に移住した旧幕臣の手で行われました。中心人物となった中條金之助の指導のもと、武士たちは刀を鋤に持ち替えて尽力し、お茶王国・静岡のフロンティアを拓いたのです。



牧之原に立つ中條金之助の銅像

写真提供: (一社)島田観光協会

中條金之助は親交があった勝海舟の助言でお茶の栽培を決めたそうだよ



歴史

全国の茶園面積の約40%を占め、生産量も日本一の静岡県。その起源は鎌倉時代にまでさかのぼります。幕末の牧之原台地の開墾を経て、以降、清水港から世界に輸出された静岡茶が日本一になるまでの道のりには、人々の絶え間ない試みや、いつももの出会いがありました。



家康公が最高のお茶を楽しむ ために保管させた井川のお茶蔵

大御所として駿府で実権を握っていた徳川家康公は、毎年八十八夜になると新茶を茶壺に詰め、駿府城(静岡市葵区)から50kmほど離れた井川大日峠までお茶を運ばせ、保管を命じていました。夏の間、涼しい場所で熟成させたお茶は、秋になると駿府城に持ち帰り、茶会に供していました。

写真提供: ふじのくに茶の都ミュージアム



上空から見た牧之原の茶園とふじのくに茶の都ミュージアム



写真提供:フェルケール博物館



明治から昭和の初めにかけて海外に輸出される日本茶の茶箱には、色とりどりの「蘭字ラベル」が貼られていたの。当時としてはかなり手の込んだ印刷だったとか！

明治時代に清水港から輸出されていた

鎖国が終わり、日本が欧米列強と貿易を始めたころ、茶は生糸と並ぶ重要な輸出品でした。

明治32年に清水港が開港場に指定され、外国との貿易が可能になると、清水港からたくさんの茶が輸出され、静岡はお茶取引の中心地となりました。輸出するために必要な火入れなどの加工技術も発展し、現在の茶産業の基礎が築かれていきます。

写真提供:静岡県観光協会



実は抹茶も全国的な産地！

煎茶のイメージが強い静岡県ですが、実は抹茶の原料のてん茶の生産も盛ん。その生産量は、



鹿児島、京都に続く全国3位です(全国茶生産団体連合会令和4年調査)。県内では抹茶を使用したジェラートやスイーツをいたるところで食べることができ、観光客からも大人気。他県では食べられない静岡オリジナルの味と香りをご賞味あれ！

静岡産の抹茶を使ったスイーツ 写真提供:ふじのくに茶の都ミュージアム

やぶきた種母樹が今も残っている

日本国内で栽培されている茶の約75%が「やぶきた」という品種です。有度村茶業委員であった杉山彦三郎は明治41年、静岡市内の竹藪を開拓して茶畑を造成します。その畑から茶の木を選抜したことから「藪北=やぶきた」と名付けられました。



静岡県立美術館(静岡市清水区)の近くに原木が残されている

アメリカのシリコンバレーでも大人気！



Shizuoka tea is good!

世界的なヘルシー志向により和食に注目が集まる中、日本茶の輸出量は年々右肩上がりです。アメリカ・シリコンバレーの先端企業では、砂糖が使われていない日本茶を飲むことがスタンダードになっているそうです。



写真: 埼玉県深谷市所蔵

新一万円札の人！

渋沢栄一と静岡茶

銀行やホテル、鉄道など数々の企業設立に貢献し、「日本資本主義の父」と呼ばれる渋沢栄一。幕臣として徳川慶喜公に仕えていた渋沢は、大政奉還後に慶喜公が謹慎生活を送る静岡藩に居を構えていました。静岡藩に仕えた渋沢は、明治2年に日本初となる株式会社の「静岡商法会所」を設立します。資金繰りが苦しかった茶農家に貸し付けを行うことで、現在まで続く静岡茶の発展の礎を築いたのです。財政難だった静岡藩の立て直しを行った手腕を認められた渋沢は、その後、大久保利通に引き抜かれ、新政府の大蔵省に入省。活躍の舞台を東京に移します。

座談会 静岡の和食とは何か？

ふじのくに地球環境史
ミュージアム館長

佐藤 洋一郎

龍泉寺 住職

吉野 真常

瑞松会 会長

猪爪 康之



晩秋の伊豆。修善寺の龍泉寺で茶事が開かれました。亭主（主催者）の柴山崇志氏がもてなす料理をいただきながら、料理人、住職、研究者が、それぞれの立場から静岡の和食について考えました。

静岡に広まった 禅宗と精進料理

佐 本日はお招きいただき、ありがとうございます。龍泉寺は曹洞宗ですが、静岡県には禅宗のお寺が多いように思います。

吉 こちらの寺はもともとは真言宗だったんです。修善寺温泉郷の中心にある修禅寺も今は曹洞宗ですが、温泉を発見したのが空海だったという逸話が残っているとおり、元は空海の真言宗だった。お寺は時代に合わせて改宗していくんです。

佐 曹洞宗や臨済宗など、坐禅を旨とする禅宗派は鎌倉時代から武家階級に広まりました。静岡県は東部に北条氏、中西部に今川氏、そして徳川家康といった名高い武将にゆかりのある土地。納得がいきますね。

吉 可睡斎（袋井市）も曹洞宗ですが、やはり家康が関わっています。元々は東陽軒という小さなお寺だったのが、武田との戦いで家康が寺に逃げ込んで命拾いをした。そういったエピソードもあって名が変わり、大きな寺になった。家康

瑞松会 副会長 柴山 崇志



しばやま たかし
福岡県出身。伊豆修善寺の「柳生の庄」総料理長を経て、2020年に出張茶懷石・仕出しを行う「耕心庵 次五多む」を創業。茶道裏千家専任講師（宗崇）、居合道範士八段の資格を持つ。



茶事は柴山氏の手引きにより、懷石（食事）の後、中立（休憩）を経て後座（お茶を飲む時間）が行なわれた

が逃げた穴は今でも残っています。
柴 可睡斎では禅寺ならではの精進料理を食べることができですが、今日は茶事ということで茶懷石をお召し上がりいただいています。

吉 日頃から寺の道場で精進料理を食べていますが、こちらは茶道の方向に発展した料理。お客様用ですね。華やかでとてもおいしいです。

猪 茶懷石料理のお膳（折敷）はご飯、汁、向付の「三光」の置き方が基本で、煮物、焼き物、箸洗い、八寸とお料理が進んでいきます。メインディッシュは煮物碗です。正客は、連客全員の配膳が済みで漆塗りの碗を愛でながら待ち、その後「それでは一緒に」との声で、一同が同時に蓋を開け、「景色」を楽しみ、次に出汁の香り、季節の素材の取り合わせ、盛り付けの「妙」と「味」を堪能する。懷石の一番の見せ所で、料理人の心情の表れです。

佐 当然、おだしは精進ですよ。

柴 そうです。今日は、昆布と椎茸、大豆を使っています。「なまぐさ」は一切入っていません。

佐 大豆はうま味成分のグルタミン酸



いのつめ やすゆき

伊東市出身。河津町の旅館「かね吉一燈庵」で総料理長を務める傍ら、静岡県の料理界を牽引する「瑞松会」の会長として、地場食材を通じて和食の普及や後進育成に努める。茶道裏千家専任講師(宗康)静岡県技能マイスター認定。

土地の味は土地にあるもので決まる

柴 強いですもんね。
動物性のだしを使わなくても、みなさんビックリされるくらいのおま味が出るんです。あとは野菜の味。野菜はこの土地で採れたものを使っています。
佐 まさに地産地消。身土不二ですね。

猪 焼津はカツオの水揚げが日本一で、伊豆には古くから田子節がある。今回、冊子の発行にあたり「静岡ならではのだしとは何なのか？」を考えてみたのですが、カツオと昆布のだしは和食の基本。アジの骨を焼いてだしを取ったり、魚に塩を当てる潮汁にしたり、イワシ節にサバ節などもあります。が「静岡ならでは」と問われるとどうもピンとこない。
佐 イワシ節やサバ節は全国にあります。すし、静岡の山間部にアユ干しを作る地域がありますが、これは和歌山にもある。九州に行けばトビウオの「アゴだし」があります。が静岡県という単位で括るのは難しいのかもしれない。

ろな魚が入っていますよね。
猪 はい。本当に具沢山でまるでバイヤベースですよ。
吉 そこにあるものを使えば、その地域のだしや味になる。というところですかね。味といえば、私は昔、地域のお祭りで食べた「味噌おでん」が忘れられません。昔は、どんな小さな集落にも味噌蔵があった。寒い時期になるとみんな大豆を蒸して、村中みんなで作っていた。「手前みそ」です。これがおもしろかった。
佐 この間、水窪(浜松市天竜区)に行ったら、まだ皆さんで作られていましたよ。醤油は温度管理などが難しいと思いますが、味噌なら比較的簡単に作ることもできる。
柴 昔は、地域のものは何でも地域で作っていましたよね。この近所に、おいしいお豆腐屋さんがあったのですが、無くなってしまいました。凝固剤を使った豆腐とにがりで固める昔ながらの製法で作った豆腐とはだいぶ味も違います。
佐 私は長年京都にいましたが、京都の豆腐はしつかり水にさらすので、あまり好きではない。にがりですっかり固めた

ものがおもしろいのです。

柴 京都と言えば、今日お出ししている湯葉は修善寺のお店のものなのですが、以前、先斗町のある店に行ったとき、湯葉がおいしいので、店主に産地を尋ねたら、「知らないと思うけど、伊豆の修善寺です」と言われたことがあります。今日と同じお店のものでした(笑)。

佐 それは京都の湯葉屋も真つ青ですね(笑)。豆腐や湯葉がおいしいというのは、やはり水がいいんでしょう。

柴 そうですね。そもそも和食には軟水が欠かせなくて、海外の硬い水ではだしもうまく引けません。伊豆や静岡市が名産のわさびも、清流がなければ作ることができない。伊豆の天城山の降雨量は全国でもトップクラスで、しいたけ栽培にも適しています。豊かな水の恵みが静岡のたくさんの食材を育ててくれています。

和食の特徴は素材の味を引き出すこと

猪 さて、一通りお料理を召し上がって



よしの しんじょう

伊豆の国市出身。24歳で仏門に下り各地の禅寺で修行を積んだ後、2009年に修禅寺に入山し43世住職となる。その後、2022年7月より龍泉寺の住職。



亭主が運んできた折敷は両手で受け取り膝前に据える

いただきました。懐石のいいところは、道具や手順が決まっているところ。最初に型があるからこそ、一品だけ際立たせたり、変化をつけることもできる。テーブル一面にごちゃごちゃと並べる料理とは異なり、無駄なものをそぎ落とし、一品一品、味に集中させる食べさせ方をします。
柴 重ねると収納できる「4つ椀」にもシンプルな機能美がありますよね。シンプルなのに、料理人にとってはごまかしが利かない料理です。



さとう よういちろう

和歌山県出身。農学博士で専門は植物遺伝学。国立遺伝研究所研究員、静岡大学教授、総合地球環境研究所名誉教授などを経て2021年にふじのくに地球環境史ミュージアム館長。

猪 お吸い物のことを「おすまし」と言いますが、灰汁あくがある素材はしっかり取って、だしも決してにがらせない。「すませる」ことが大事なんです。

吉 精進料理の「精」とは、「混じりけのない」という意味。精には「精（す）む」という読み方もあります。猪爪さんがおっしゃる通りですね。

佐 「精まし」という言葉。これは、和食の大きな特徴ですね。和食はとことんビュアなものを抽出し、抜き出すんです。かつお節と昆布からだしを抽出、お酒はお米、醤油や鰯子もそうです。徹底して引き出す。西洋の料理は足し算です。フレンチのソースのように、どんどん足して味を複雑にしていく。ところが和食は引くんです。食材のど真ん中にあるものを引っ張ってくる。

柴 素材の味がそのまま出ますからね。調理に手間はかかりますが、先人が培ってきた大切な技法です。

佐 今日、お料理をいただいたて改めて思ったことは、精進料理はヘルシーでありながら、とてもおいしいということ。今、和食が世界的なブームですが、精進料理は、ハラルにもビーガンにも対応

しやすいですし、海外からの観光客にも受けると思うんです。

猪 瑞松会でもハラル食の研究会をしています。海外からのお客様は増えていますが、異なる食文化に対応することはとても大切なことですよね。

静岡の食の魅力を広げるために

佐 そういう意味でも伊豆の精進料理は、県外に売り出す価値があると思います。富士山から近いのもいい。また、県全体のことでいうと、静岡は「食材の王国」と呼ばれるほど食材に恵まれていて、農林水産物が439もある。これは確かにすごい。こんな県は他にないですよ。でも、豊かな食の背景には、食材の生産に適した気候だけでなく、地質や歴史を含んだ「風土」があると思うんです。ダジャレみたいですが「フード in 風土」です。人は移動する動物です。6万年前に人類の祖先がアフリカを出て、5万年をかけて世界を巡り安住の地を得た。しかし、本能的には移動をしたい。それが旅なんです。

柴 東海道筋では古くから旅館や茶店が発達していました。

佐 私はもともと古くから食文化があったと思います。富士山を信仰する修験道は平安後期にはあったようですが、もともと前からアニミズムのような精神活動があった。スペインで美食の街と呼ばれるサン・セバスチャンは、聖地にたどり着くための巡礼路にあります。東海道だってそう。京都や奈良、鎌倉の都を目指してみんな静岡の地を東西に移動してきた。もつとさかのぼれば、古代人です。秋葉古道を使って太平洋の塩と山奥で採取される黒耀石で南北の交易を行っていた。古代から東西南北のいろんな文化を持った人々が交差する場所だったわけです。旅をしている人は食べなければならぬ。住む人は旅人を食べさせなくてはならない。そこで食文化が発達します。

柴 僕は福岡県出身なのですが、外からの視点も加えると、やっぱり気候が温暖で、地理的にも中央からほどよい位置にあったことが有利に働いたと思います。そして、北条や今川、徳川の影響も受けながら独特の食を発達させたのではないかと。静岡には茶の湯文化も色濃く残っていて、江戸時代の茶人・小堀遠州が称賛した志都呂焼（島田市）は、今でも全国に知られる茶陶です。

佐 武家に茶の湯は欠かせません。静岡の食を作った大きな要素の1つだと思えます。そして静岡には、富士山があるわけです。精進料理では肉を口にしません。が、修験道でも修行の際になまぐさを口にしません。伊豆の禅宗の教えのベース



茶碗は茶事に使われる道具の中でも中心的存在

には、富士山を信仰する修験道があるのではないかと考えています。

柴 富士山は別名で「芙蓉峰」とも言います。芙蓉の花は八角形で富士山頂も八つの峰からなっている。静岡といっても遠州、駿府、伊豆では方言も文化も異なります。静岡の「だし」の定義が難しいように、もし「静岡料理」と呼べるものがないのなら、静岡のいろんな文化や要素を織り交ぜた「芙蓉峰料理」といったような、新しい呼び方の料理を生み出せばいいのかな、と思っています。富士箱根伊豆は国立公園で、周辺に旅館や飲食店がたくさんあります。料理人たちはその中で競い合っているわけですから、おのずとレベルが高いと思うんです。浜名湖や県内各地の観光地もそうです。料理人が一丸となつて、皆さまをおもてなしいたします。

猪 ぜひ、全国のみなさんに静岡県を旅していただいて、こだけの美食を味わってほしいですね。

佐 今日はすばらしい一期一会になりました。ありがとうございました。

今日の献立



③



②



①



⑤



⑦



⑥



④



⑧

①折敷:左が飯椀(一文字に盛ったごはん)、右が汁椀(里芋の味噌汁)、上が向付(湯葉の昆布締め、大根のかつら巻き)。この配置を「三光」という②煮物:銀杏とキクラゲ入りのゴマ豆腐。添えられた柚子が香る③和え物:春菊、シメジ、赤カブに豆腐と酢を合わせた白酢和え④焼き物:左から、角煮もどき(車麴)、大根餅、芽キャベツ⑤箸洗い(小吸物椀):キンカン(小豆)の皮が入ったさっぱりとした昆布湯⑥八寸:上が「山のもの」(干し柿)、下が「海のもの」(生麴の昆布巻き)⑦湯桶、香の物:最後に焦げ飯が入った湯桶の湯を4つ椀と向付を濯ぎ、細かく切り込みが入れられたたくあんで拭き取るように洗う⑧主(も)菓子:きな粉餅を猪に見立てた「亥(い)の子餅」の主菓子。その後、席を改め(中立ち)後座(茶の席)でお茶を楽しむ



龍泉寺

伊豆市大平185 ☎0558-72-9148

曹洞宗の寺で創建は江戸時代中期。伊豆半島ジオパークのジオサイトに指定されている旭滝の脇にあり、境内には旭滝大仏が鎮座している。

※今回の茶事は私的なものです。体験会や食事の提供はありません。



ふじのくに地球環境史ミュージアム

静岡市駿河区大谷5762 ☎054-260-7111

地球環境史をテーマとした博物館。「百年後の静岡が豊かであるために」を活動理念に、県内の稀少な動植物を主体に、県内外から収集した動植物、昆虫、化石等の自然史資料を多数展示している。

一般社団法人 静岡県専門調理士連合会 瑞松会

☎0557-52-3170

静岡県が認定する「ふじのくに食の都づくり仕事人」を中心に立ち上がった調理師の連合会で、伊東市に本部を構える。食育セミナーや調理教室の実施など、人材育成と文化の継承を計りながら県の食文化に貢献している。



茶事後、仏前で記念撮影。写真右下は「詰め」を務めた菊池隆雄氏(瑞松会執行役員)

静岡の金山に由来する餅だった!?

安倍川餅



写真提供：松柏堂本店

徳川家康公が安倍川のほとりにある茶屋を訪ねた際、店主は安倍川上流で取れる砂金に見立てたきな粉を餅にまぶし「金な粉(きんなこ)餅です」と言って献上しました。気に入った家康公はそれを「安倍川餅」と名付けたそうです。8代将軍の吉宗公も大好物だった安倍川餅、現在ではきな粉だけでなく餡を絡めたものと一緒に盛るのが一般的です。

日本
遺産

「日本初」旅ブームを起こした弥次さん喜多さん、駿州の旅」構成文化財

桜葉の塩漬けの
生産日本一!

桜葉餅



写真提供：松崎町役場

西伊豆の松崎町は桜葉餅に使用するオオシマザクラの葉の生産量が日本一です。5月上旬頃から摘み始める葉は、その日のうちに塩漬けされます。以前は大きな樽の中に人が入って一枚一枚丁寧に漬け込んでおり、その様子が松崎に初夏の訪れを知らせていました。餅自体も松崎町名物で、町内にある複数の店で食べ比べをする観光客も!

興津は製あん発祥の地

(静岡市清水区)

明治11年に興津で生まれた北川勇作は、機械であんこを作るための技術確立しました。その後、同郷の内藤幾太郎が全国にその技術を広めます。このことから、清水区承元寺町にある八幡神社には「製あん発祥の碑」が建てられ、明治から大正の製あん業界に大きく貢献した両人の功績を讃えています。



実は歴史が深い!

しぞーかの甘味

緑茶に
合わせる
なら

ちなみに今川焼き
と今川義元公は関
係ありません!



徳川慶喜公や清水次郎長も愛した味

追分羊かん



写真提供：(株)追分羊羹

竹の皮に包まれ、上品な甘さともっちりとした食感が特徴の追分羊かん。東海道・江尻宿の名物として300年以上の歴史を持ちます。竹の皮には抗菌作用があるため日持ちが良く、旅人たちからみやげとして重宝されたのかもしれません。その味は参勤交代で訪れた諸大名、静岡に隠居した15代将軍・徳川慶喜公、侠客で実業家の清水次郎長の舌をも唸らせました。

日本
遺産

「日本初」旅ブームを起こした弥次さん喜多さん、駿州の旅」構成文化財

秀吉公が勝和餅と
呼んだ縁起のいいお菓子!



柏餅

江戸時代の道中記や浮世絵に東海道・白須賀

宿(湖西市)の名物として度々登場する柏餅。豊臣秀吉公が小田原に向かう途中、白須賀の茶屋で振る舞われた柏餅を食べてから合戦に臨んだところ、見事北条氏を打ち破ったことから、大阪に帰る途中、再び茶屋に立ち寄り「勝和(かちわ)餅」と名付けた。そんな逸話が残っています。

関連

MAP

いざ！
静岡県の
食文化を
巡る旅へ。



静岡県には他にもここでは紹介しきれない食文化がたくさんあるよ！



- [掲載ページ]
- ①有東木のわさび田（静岡市葵区有東木）……………04
 - ②畳石式のわさび田（伊豆市筏場）……………04
 - ③潮かつお、田子節（賀茂郡西伊豆町）……………05
 - ④がわ料理（御前崎市）……………05
 - ⑤静岡県水産・海洋技術研究所（焼津市鰯ヶ島）……………05
 - ⑥うなぎ観音（浜松市中央区舞阪町）……………06
 - ⑦桜えびの干場（静岡市清水区蒲原）……………06
 - ⑧由比桜えび通り（静岡市清水区由比今宿）……………06
 - ⑨静岡茶発祥地の碑（静岡市葵区足久保奥組）……………07

- ⑩ふじのくに茶の都ミュージアム（島田市金谷富士見町）…07
- ⑪やぶきた発祥の碑（静岡市駿河区中吉田）……………08
- ⑫ふじのくに地球環境史ミュージアム（静岡市駿河区大谷）…09
- ⑬龍泉寺（伊豆市大平）……………09
- ⑭追分羊羹（静岡市清水区追分）……………13
- ⑮桜葉餅（賀茂郡松崎町）……………13
- ⑯安倍川餅（静岡市内）……………13
- ⑰柏餅（湖西市内）……………13
- ⑱製あん発祥の碑（静岡市清水区承元寺町）……………13

※農地や私有地に入の場合は、必ず事前に所有者にご連絡ください。

発行／静岡県文化政策課

令和 6 年 3 月



〒420-8601 静岡市葵区追手町 9-6

☎054-221-3506 FAX054-221-2827

監 修 一般社団法人 静岡県専門調理士連合会 瑞松会

協 力 佐藤洋一郎／中村羊一郎

大平山 龍泉寺

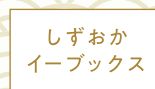
静岡県農芸振興課、お茶振興課、水産振興課

ふじのくに茶の都ミュージアム

静岡県水産・海洋技術研究所

マンガ 東京モノノケ

編集・制作 今川さん製作委員会／ことのは社



■主要参考文献

『ワサビのすべて 日本古来の香辛料を科学する』学会出版センター

『焼津かつおぶし物語』静岡産業大学

『しずおかの文化新書 14 駿河湾桜えび物語』静岡文化財団

『しずおかの文化新書 6 お茶王国しずおかの誕生』静岡文化財団

『徳川家康と渋沢栄一』日本経済新聞社

『静岡美味図鑑』静岡新聞社

■主要参考 WEB サイト

しずおか観光情報 駿府 静岡市 <https://www.visit-shizuoka.com/>

静岡県水産・海洋技術研究所 <https://fish-exp.pref.shizuoka.jp/>

浜松情報 BOOK <http://www.hamamatsu-books.jp/>

PRIDE FISH(全国漁業協同組合連合会) <https://www.pride-fish.jp/>

うちの郷土料理(農林水産省) https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/

