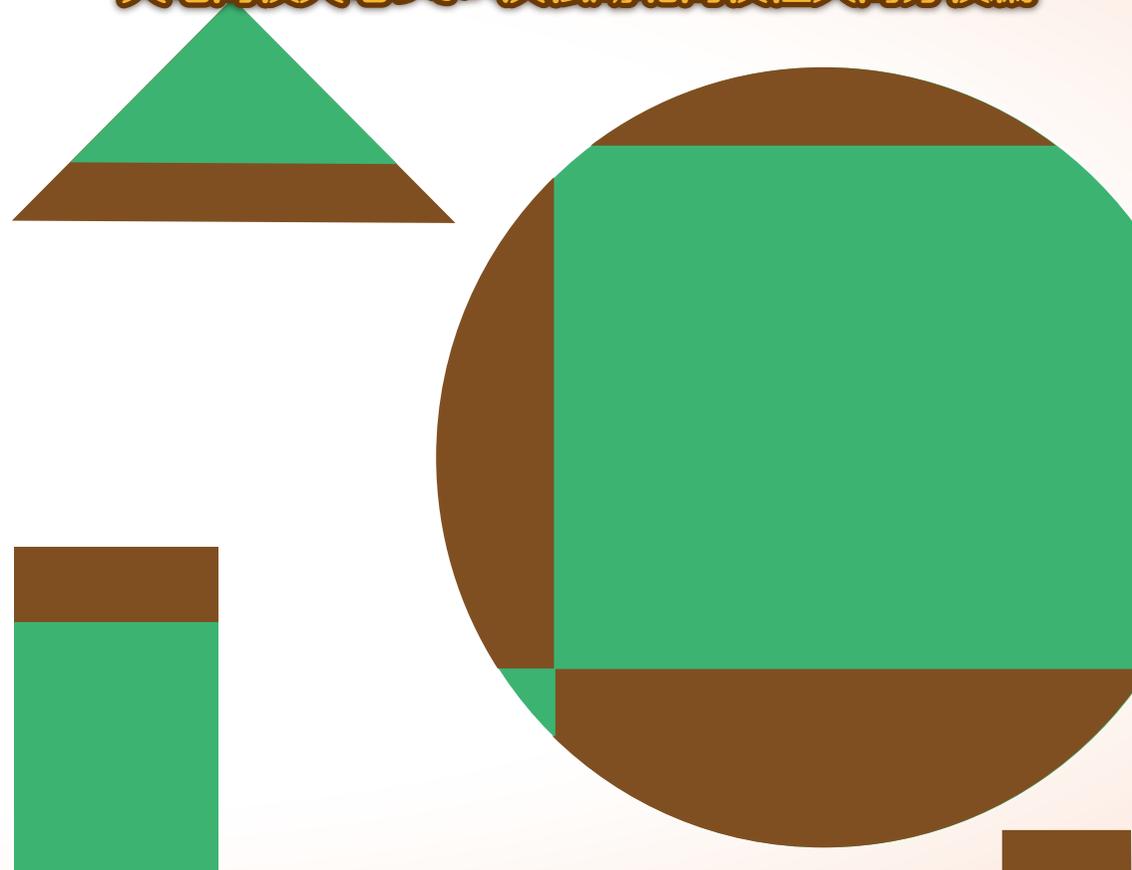


天竜の魅力を高校生目線でキラキラ発信するフリーペーパー

# GOHEIMOCHI

～天竜高校天竜ラボ×浜松湖北高校佐久間分校編～



●天竜高校へのお問い合わせ

**静岡県立天竜高等学校二俣校舎**

〒431-3314 静岡県浜松市天竜区二俣町二俣601  
TEL (053) 925-3139 FAX (053) 925-7422

●浜松湖北高校佐久間分校へのお問い合わせ

**静岡県立浜松湖北高等学校佐久間分校**

〒431-3908 静岡県浜松市天竜区佐久間町中部683-1  
TEL (053) 965-0065 FAX (053) 965-0355

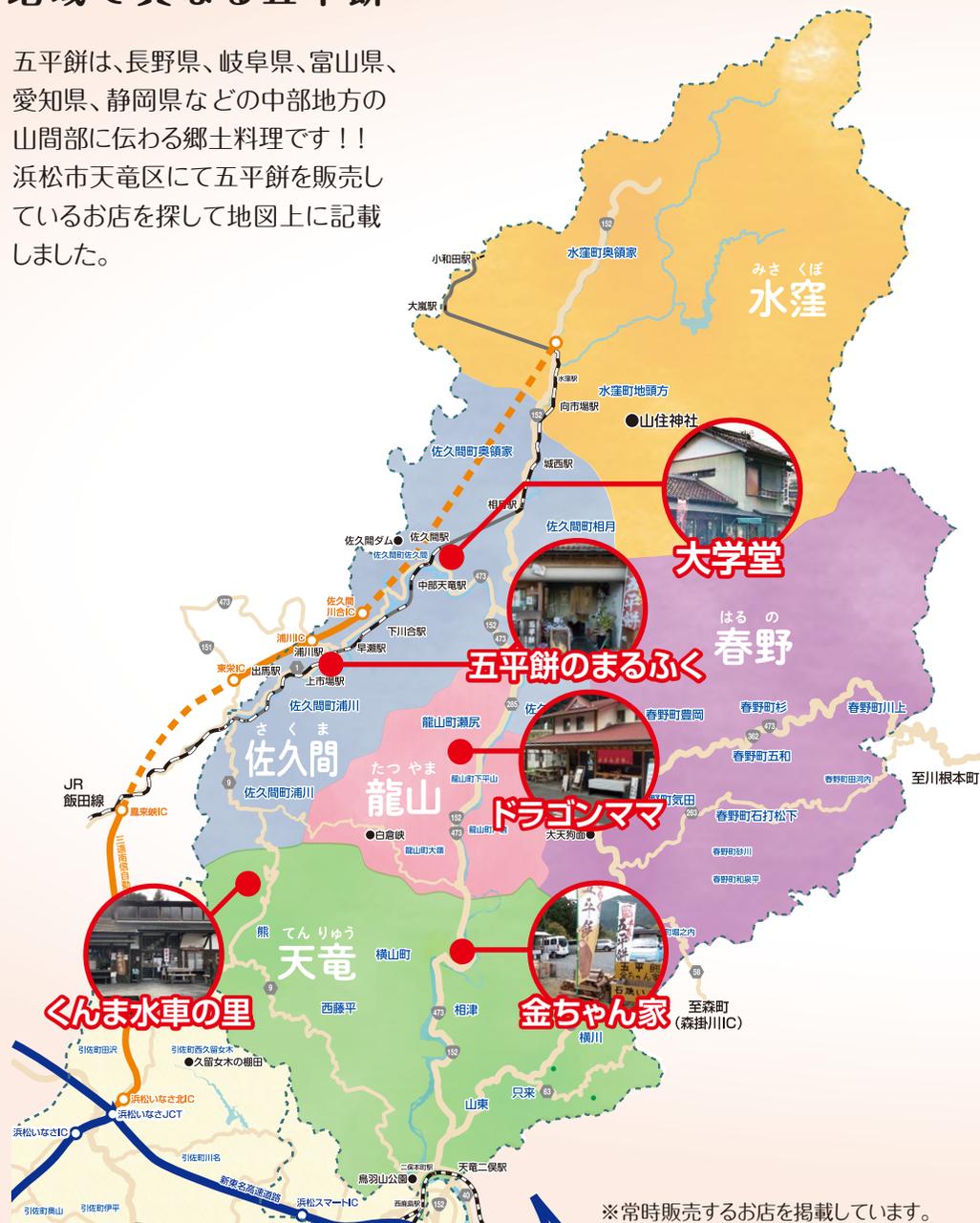
※天竜ラボとは？ 天竜高等学校の生徒が地域を拠点として地域の魅力を知り、広めることを目的に活動する集まりです。

この取り組みは静岡県「オンリーワン・ハイスクール」事業の一環です。

# 五平餅マップ

## 地域で異なる五平餅

五平餅は、長野県、岐阜県、富山県、愛知県、静岡県などの中部地方の山間部に伝わる郷土料理です！！  
浜松市天竜区にて五平餅を販売しているお店を探して地図上に記載しました。



# 金ちゃん家



## お店について

2010年5月から五平餅を売り始めた。道の駅で5年ほど販売していた時期もあった。2015年から定位置で販売し始め、現在の「金ちゃん家」になる。店主さんにとってもお客さんにとっても自由である雰囲気が特徴。

## 五平餅の材料

・米・味噌・砂糖・ごま・しょうが汁

## なぜお茶に合うのか？

えのき園さんのお茶。標高350mの春野地域で作られており、昼夜の温度差のなか育った茶葉は、味が強く、香りがよいのが特徴。赤土で育てており、土壌にもこだわっている。また、農薬不使用なので安心して飲むことができる。

かねた しげる  
**金田 茂さん**

必要なものは自分で作るまで「何でも屋」のような方。お店の建物や椅子、五平餅の串や焼き台まで作っている。お店では、自分もお客さんも笑顔になるように心がけている。

## 仕事へのこだわり

五平餅を作るとき、味噌に焦げがつくように焼くこと、食べやすい厚さや長さの串を作ること、昔からの味を再現することなどにこだわっている。また、どの商品も、自信をもって提供できるものだけ販売している。

# くんま水車の里



## お店について

昔からのそばやお祭りなどで食べられていた五平餅を再現して出している。  
昔は女性の働き口があまりなかったため「くんま水車の里」をつくり現在では、年間で約5万人の大人や子どもが訪れている。



## 五平餅の材料

・水車的大豆・塩・麴

## なぜお茶に合うのか？

抹茶、紅茶、ブレンド茶を出している。五平餅を食べた後はさっぱりしたい人などいろいろな人がいるためいろいろなお茶を出している。



たかはし かおる  
高橋 薫 さん

コミュニケーションが楽しくお客様に笑顔になってほしいため、誰とでもしゃべったりおもてなしをしたりしている。自然が好きで、木を拾って工作をしたり花を植えたりしている。

## 仕事へのこだわり

五平餅の味噌は、一年半熟成した手作りで、炭火で2度焼きしている。「あたたかみのある店」を目指しており、ほっとする、お客様の意見も大切に、ぬくもりを心がけている。

# 五平餅のまるふく



## お店について

JR飯田線浦川駅から徒歩2分、浦川小学校正門の向かいに位置する。この地域は「浦川の街並み」として浜松地域遺産に認定された。平成8年に創業され、地元の子どもたちはもちろん鮎釣りで同地区を訪れる方々にも人気。



## 五平餅の材料

・米・赤味噌・醤油・酒・だし・しょうが汁・砂糖(数種類)・水あめ・ごま

## なぜお茶に合うのか？

藪北品種の(株)葉桐「奥領家」がおすすめ。水窪町奥領家の有機肥料で作られた土の茶園で栽培されている。標高が高いため日較差年較差が大きく、香りのよいお茶が育つ条件を満たしている。渋みが五平餅に合う。



ささの くにこ  
笹野 訓子 さん

“くーちゃん”という呼び方で地域の人たちに親しまれている。地元の小学校で五平餅の作り方を教える活動をするなど地域との結び付きを深める活動に積極的に取り組んでいる。

## 仕事へのこだわり

お米を炊くところから完成まで全てを手作りで行っており、注文を受けてから焼いている。味噌は創業当時から今までずっと継ぎ足しているものを使っている。

# 大学堂



## お店について

JR飯田線佐久間駅から徒歩2分、国道473号線沿いに位置する。昭和61年に創業され、地元の人たちだけでなくツーリング客にも人気なお店。五平餅、たこ焼き、焼き鳥などをメインに20種類ほどの食べ物を提供している。

## 五平餅の材料

・米・赤味噌・みりん・砂糖

## なぜお茶に合うのか？

藪北品種の(株)葉桐「天竜佐久間」がおすすめ。佐久間町上平山の茶園で農薬・化学肥料を一切使用せずに栽培されている。川風にめぐまれ病気や害虫から茶の樹を守ってくれる。濃厚な旨みが五平餅の味噌に合う。



むらた ももえ

## 邑田 百恵 さん

少し前までは、毎週、佐久間の仲間とダンスやインディアカをする活動的な店主。元々は文房具屋だったが、多くの人に美味しく食べてもらえる五平餅などを販売するお店に1から作り直した。

## 仕事へのこだわり

材料の種類を少なくし、素材の良さを引き立たせた五平餅を作っている。お客さんとの関わりをととても大切にして、楽しく仕事をしている。



# ドラゴンママ



## お店について

結成されたのは平成14年。平成19年には現在の加工所が完成して、活動範囲が広がった。龍山村役場から、特産のブルーベリーを使ったジャム作りをしませんかと声をかけられ、集まったのがグループ発足のきっかけ。

## 五平餅の材料

・米・赤だし味噌・ドラゴン味噌(手作り)  
・しょうが汁・塩

## なぜお茶に合うのか？

品種はやぶきた茶で、『あぐりーふ龍山』という施設で地域のお茶を作っている。地域の人にとっては当たり前のもので、外に出てみれば、流通にはほとんど乗らない珍しいもの。味わいとしては、とろみがあるお茶である。



たまもと きみえ

## 玉本 君枝 さん

料理が得意。イベントに対応する能力が高く、人をまとめる力を持っている人である。それと同時に、生活改善グループで何年も指導を行い、仕事の基礎を教えている。

## 仕事へのこだわり

しっかりと焼き、いつでも同じものを出せるように心掛けている。職場での意識では、心配りすると同時に言うことは言うといった人間関係を大事にする。年齢を意識せず、前向きに生きることを大事とし、『やりたい』という気持ちの強さを大切にしている。



# 五平餅アンケート!!

## アンケート回答人数101人

【年齢層】10代:12人 20代:9人 30代:10人 40代:14人 50代:19人 60代:20人 70代以上:17人

【住 所】天竜区内:21人 浜北区:9人 その他浜松市内:47人  
浜松市外の県西部:7人 県中部:2人 県東部:1人 県内:6人 県外:8人

【問1】次の中であなたが「ご飯」に分類するものはどれですか？

※ここでは各項目ごとで「ご飯」と回答した人数を表記しています。

餅 68人 菓子パン 39人 五平餅 9人 たこ焼き 18人  
焼きおにぎり 30人 おはぎ 10人 中華まん 6人 饅頭 4人



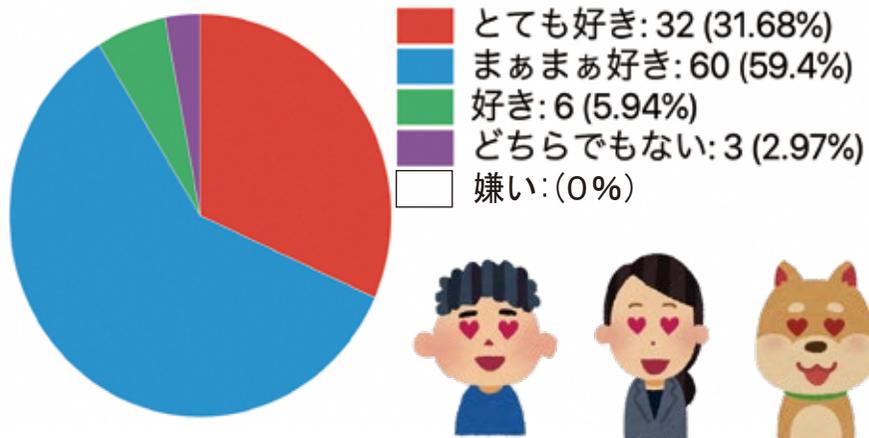
【問2】五平餅を知っていますか？

食べたことがある 90人 売っているのを見たことがある 14人  
インターネットで見たことがある 6人 家族や友人から聞いたことがある8人 知らない 0人

【問3】五平餅は好きですか。

とても好き 32人 まあまあ好き 60人 好き 6人 どちらでもない 3人 嫌い 0人

### 五平餅は好きですか？についての割合



【問4】問3で好きと答えた人へ 五平餅を食べる頻度

ほぼ毎日 0人 一週間に数回 0人 月に数回 8人  
数ヶ月に数回 16人 年に数回 72人 食べない 2人



【問5】五平餅を食べたことがあるお店

金ちゃん家 10人 くんま水車の里 41人 五平餅のまるふく 11人  
大学堂 7人 ドラゴンママ 13人 その他 30人

【問6】あなたが考える五平餅に合いそうなトッピング

鹿肉 9人 チョコ 21人 チーズ 43人 ポテチ 12人  
カレー 10人 生クリーム 9人 抹茶 13人 その他 7人



【問7】あなたが知っている五平餅の形をすべて選択してください。

わらじ 84人 だんご 37人 御幣 19人 ひょうたん 2人 木の葉 7人 丸型 28人

【問8】味噌を使った料理を食べる頻度

ほぼ毎日 56人 一週間に数回 31人 月に数回 12人  
数ヶ月に数回 2人 年に数回 0人 食べない 0人



【問9】浜松市天竜区に通う頻度

住んでいる 21人 ほぼ毎日 14人 一週間に数回 2人  
月に数回 21人 年に数回 39人 初めて来た 4人



【問10】天竜高校で行っている天竜ラボの五平餅活動を知っているか

実際に活動中に購入をしたor見かけた 12人 SNSで見た 1人  
五平餅パンフレットを見た 11人 新聞の記事で見た 11人  
「広報はままつ」または「社協だより」を見た 2人 知り合いから聞いた 1人 知らない 73人

【問11】五平餅の最初の思い出

- 10代 女性 小学生の時学校の授業でくんま水車の里で五平餅作りをした時です。
- 20代 男性 金ちゃん家の五平餅を初めて食べた時、今までで1番美味しい五平餅と思いました。そこから時々通うようになりました。
- 30代 女性 朝ドラの半分青いで、豊悦が美味しそうに食べていた…
- 30代 男性 寒い時の山道で買って体が温まった。
- 40代 女性 くんまで食べました。熱々で香ばしい香りがしておいしかったです。
- 60代 女性 宿場町の道の駅のようなところで食べて美味しかった。楽しかったか思い出とともに残っている。



# #笑顔の五平餅

五平餅と笑顔の写真を集めました



協力してくださった皆さん、  
ありがとうございました!