

＋しずおか美食旅＋

## ガストロノミーのすゝめ



●ふじのくにマエストロシェフ  
たがた おさむ  
**田形 治**さん

手打ち蕎麦 たがた 静岡市葵区常磐町2-6-7 ☎ FAX 054(250)8555

### 山も海も！一皿で静岡を表現

静岡の在来そば※に引かれ、オクシズ(奥静岡)の魅力を発信してきた田形さんは、ミラノ万博で「チーム静岡」の一員としてそば打ちを披露した程の腕前。そば職人として静岡の食文化に情熱を注いできた。田形さんが「世界一」と自負する静岡食材に彩られた珠玉のそばを、静岡茶と共に。

※在来そば:品種改良されることなくその土地で古くから栽培されてきた希少なそば

オクシズに伝わる焼畑農業は山を豊かにし、つながっている海も豊かにします。在来作物や神楽などの伝統文化。ここには世界に誇れるものがある。静岡が誇る食材や文化の素晴らしさを、そばを通して味わってほしいです。

その土地の気候風土が生んだ食材、習慣、伝統、歴史などによって育まれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れる「ガストロノミーツーリズム」。今月は、田形治さん(静岡市葵区)に食材や料理への思いを伺いました。

自慢の逸品



茶殻と桜えびの天ぶらそば

本号持参で特典あり(数量限定)

6月限定  
お店で提供

お茶を煎じた茶殻と桜えびをバラ天にし、在来種のそばに添えた香り高い一品。ワサビとノリも静岡産!



使用した食材



幸せのお茶 まちこ  
(静岡市清水区/通年)  
茶葉が細くつややかで、ほんのり桜葉の香りがするブランド茶