

2024“よい仕事おこし”フェアにブース出展 県産品を展示販売しました

静岡県東京事務所は、12月3日と4日の2日間、東京ビッグサイトで開催された「2024“よい仕事おこし”フェア」に出展しました。

ブースでは、2023年度に「ふじのくに新商品セレクション」で最高金賞を受賞した「100%恋蜜ジュース」の生産者である西ヶ谷蜜柑農園(静岡市)が「早生みかん」と「みかんジャム」の販売、「100%恋蜜ジュース」の展示を行いました。

ブースを訪れた方は、みかん好きの方が多く、甘酸っぱいみかんと香り高いみかんジャムを購入されていました。静岡市を訪れた際には、清水区銀座にある直売所や恋蜜cafe(西ヶ谷蜜柑農園直営店)も訪れてみたいという声もいただき、大好評でした。

複数の県内企業も出展

また、会場には、本県ゆかりの企業も複数出展していました。

株式会社高柳製茶(牧之原市)は、様々な種類のお茶とお茶を使ったクッキーやマカロン、ダックワースといったお菓子を展示していました。茶箱を使ったディスプレイは会場内でとても目立っていました。お茶とお菓子は高柳製茶の公式ウェブサイトから購入可能です。

石田缶詰株式会社(焼津市)は、カレーウを入れるだけですぐにカレーが作れる「キャンプカレーの具」や「マカカレーの具」等を展示していまし



西ヶ谷蜜柑農園の商品の展示販売

た。キャンプだけでなく時短飯としても利用できる商品です。

日本全国のモノづくり、食品を取り扱う企業が500社以上集結し、展示商談会は大盛況に終わりました。



高柳製茶のブース



石田缶詰のブース

第3回「おいしい博覧会2024 秋冬」にブース出展 静岡県産みかんをPRしました

静岡県は、11月19日(火)にホテルニューオータニで開催された「第3回おいしい博覧会2024秋冬」に出展しました。会は、企業とメディア関係者との架け橋となる催しで、多くのメディア関係者が来場しました。

「みかん」をテーマにブース出展

みかんシーズンに合わせて、国内のみかん生産量の上位3県(和歌山県、愛媛県、静岡県)で「みかん」をテーマにブース出展しました。来場者は、3

県のブースを回り各県のみかんを食べ比べていました。

早生みかんをPR

静岡県ブースでは、11月上旬から12月上旬が旬の「早生みかん」をPRしました。また「三ヶ日みかんゼリー」の試食と、すっきりとした味わいが特徴の「三ヶ日みかんジュース」の試飲を実施。たくさんのメディア関係者に静岡県のみかんの魅力を伝えることができました。



3県でみかんをPR



静岡県ブースの様子

西ヶ谷蜜柑農園
住所: 静岡市清水区銀座
9-21 クラフト
☎ 080-8833-0106



高柳製茶株式会社
住所: 牧之原市勝田2310-4
☎ 0548-27-2324



石田缶詰株式会社
住所: 焼津市大住1176
☎ 054-624-6395





たまもの

住所：東京都世田谷区桜上水4-10-16 伊東ビル2階
 最寄駅：京王線桜上水駅
 電話番号：090-7479-2476
 営業時間：平日17:30～23:00
 日祝14:00～22:00
 定休日：水曜日

詳細はこちら



初亀



白隠正宗

こだわりの美味しい魚や珍しい魚と日本酒が味わえる居酒屋

店主の阿部さんは浜松市出身。都内の料理店で修行後、2018年に桜上水で居酒屋「たまもの」をオープンしました。お店は駅から徒歩1分、住宅街の入口に位置し、落ち着いた雰囲気です。

店名の「たまもの」は、ひらがなのやわらかいイメージと恵まれてお店を開くことができた天からの賜物(賜物)に由来しているそうです。

お店の自慢は、店主の地元浜松市の舞阪漁港で水揚げされた新鮮な魚介類と季節に応じた静岡県産を含む野菜、静岡の地酒を含む日本酒です。また、全国の旬な魚や珍しい魚を使った魚料理も特徴で、魚と日本酒が好きなのは特にオススメしたいお店です。

取材当日、最初に注文したのは、お

造り盛り合わせ。静岡の地酒「喜久酔」と一緒にいただきました。この日のお造りは、塩竈産本マグロと金華山沖しめ鯖、室蘭産松川カレイ、舞阪産紋甲いか、千葉産ツムブリの5種類。そのなかでも舞阪産紋甲いかは、こだわりの逸品。獲れたてを一度冷凍し、解凍後に包丁で細かい切れ目を複数入れることで断面が多くなり、口の中で甘みが広がるということです。普段食べている弾力のあるいかの食感と違い、口の中で溶けるような食感は感動間違いなしです。

続いて注文したのは、静岡のソウルフード、由比産桜えびのかきあげ。今度は静岡の地酒「初亀」でいただきました。野菜と桜えびがマッチし、サクサクして甘みがある味わいで、とても

おいしい逸品でした。

料理を提供する器の多くは、店主が自ら探したこだわりのものです。桜えびのかきあげ用の器は、店名となっている「たまもの」の語が含まれた和歌(千載集)が記された特注品です。かきあげを食べた後に現れる和歌を楽しんでください。

その他に小田原産大和かますの一夜干し(焼き物)とカゴガキ鯛の煮付け、出汁巻玉子、雑炊を堪能しました。

メニューは毎日変わり、その時々様々な旬の素材が提供されています。

この日はありませんでしたが、磐田産の海老芋や沼津港で水揚げされた魚を扱う日もあるそうです。

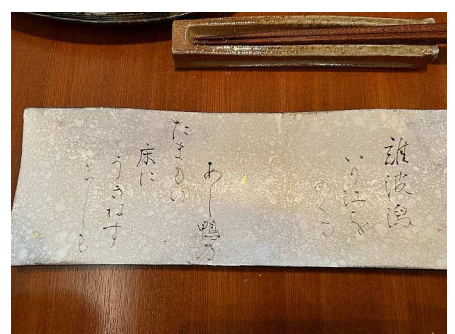
是非、「たまもの」を訪れてみてください。



お造り盛り合わせ



由比産桜えびのかきあげ



こだわりの器

おすすめの地域情報

伊豆 第31回伊東温泉めちやくちゃ市（伊東市）

伊東温泉めちやくちゃ市は、伊東市と伊豆半島の各市町、姉妹都市である諏訪市(長野県)、友好都市である広野町(福島県)の名産品(海産物、農産物、お菓子、B級グルメなど)をお得な価格で購入できる物産展で、例年約40ブースが出店しています。

ステージイベントとして、目玉商品の「大魚のひもの」や各市町の名産品、宿泊券等が出品される「めちやくちゃ大オークション」や、参加型アトラクションも実施予定です。

□開催日 2025年1月25日(土) 9:00~16:00
1月26日(日) 9:00~15:00

□会場 松川藤の広場(伊東市渚町1)

詳細は
こちら



中部 藤枝の冬を彩る「蓮華寺池公園花回廊イルミネーション」(藤枝市)

藤枝市では蓮華寺池公園のイルミネーションを開催しています。テーマは「花の回廊・光のプロムナード」。穏やかで暖かな光の中に、花をモチーフにした光で公園内全体を、光の花の楽園にします。

また、博物館前イベント広場でイルミマルシェも開催し、誰もが楽しめ、遊歩する空間を作ります。

多くの方の御来園をお待ちしています。

【イルミネーション】

□開催時期 2025年1月13日(祝・月)まで
□点灯時間 17:00~20:30

【イルミマルシェ】

□開催日 2025年1月12日(日)
□会場 蓮華寺池公園 博物館前イベント広場

詳細は
こちら



東部 国内初開催「R.W.C.ランバイク世界選手権2025」(富士市)

「R.W.C.ランバイク世界選手権2025」が、「ふじさんめっせ」(富士市)で初めて開催されます。

この大会は、これまで競技人口が多い中国で開催されてきましたが、全日本選手権の開催実績や、積極的に誘致した結果、富士市での開催が決定しました。

大会には、2歳から8歳までのアジア各国の代表選手に合わせ、日本国内のトップライダーが参加します。クラスごとの世界一を目指し、非常にレベルの高い戦いが繰り広げられます。全日程、無料で観戦できますので、ふじさんめっせに御来場いただき、選手への声援をお願いします。

□開催日 2025年1月17日(金)~19日(日)
※詳しい日程は、「ランバイク世界選手権」で検索

□会場 ふじさんめっせ(柳島189-8)
□問合せ 富士市交流観光課交流推進室
☎0545-55-2974



西部 御前崎クエが旬を迎えます(御前崎市)

「静岡県温水利用研究センター」(御前崎市)は、卵からクエの稚魚を育てる『完全養殖』に成功しました。

小型で美味しい生後2、3年の『御前崎クエ』を市内のお店でいただくことができます。クエは、透明感のある白身で、しっかりした歯ごたえ。フグのように薄造りにすると、食感の良さに加えしっかりとした旨味が感じられます。刺身はもちろん、鍋料理もおすすです。

クエ姿造り・クエ鍋は、御前崎クエ料理組合の加盟店で取り扱っております。御前崎市を訪れた際には、高級魚といわれる洗練された味わいと、完全養殖による安定した品質をぜひ御賞味賞味ください。

□提供時期 冬季限定11月~3月
※HP掲載写真は、料理の一例です。

詳細は
こちら



静岡県フェアを開催 アース製薬株式会社で静岡県をPR

静岡県は、包括連携協定を締結しているアース製薬株式会社（本社：東京都千代田）が11月26日(火)に社内で開催した静岡県フェアに参加しました。

フェアでは、「うなぎパイ」や「安倍川餅」等の静岡県を代表するスイーツの販売と2025年に静岡県で開催される「世界お茶まつり」や観光、移住等の静岡県のPRを行いました。

会場には、「ふじっぴー」も登場し、フェアを盛り上げました。



静岡県フェアの様子

包括連携協定とは・・・

静岡県は、企業や協同組合等と目的を共有し、互いのノウハウやネットワーク等の資源を有効に活用した協働による活動を推進し、地域の活性化及び県民サービスの向上に資することを目的として、連携と協力に関する包括協定を締結し、多角的な分野で連携を推進しています。

詳細はこちら



静岡県アンテナコーナー「おいしず」のオススメ

今月のオススメは、「ふじのくに新商品セレクション2024」の最高金賞を受賞した「金目鯛ごはんの素」（下田市：有限会社渡辺水産）です。

高級感のあるパッケージデザインを追求するとともに、素材本来の味にこだわった、下田産金目鯛のプレミアムな炊き込みご飯の素。

新鮮な金目鯛のアラからとった旨みが凝縮した出汁を加えた本格的な仕立てです。

ペーパークラフトの風呂敷のようなパッケージは、もらった方にも喜んでいただけるようなデザインで、贈り物や静岡土産にも最適な商品です。



静岡県ならではの商品を販売中

静岡県アンテナコーナー

『おいしず』

JR秋葉原駅 徒歩2分

CHABARA内

「日本百貨店 しょくひんかん」

東京都千代田区神田練堀町8-2 (JR高架下)

おいしずの詳細

おいしず楽天市場店



数字で見える静岡県 ～企業立地件数～

静岡県の企業立地件数は、24年連続で全国5位以内を維持しています。今後も、県と市町が連携し、本県の立地環境や支援策を積極的にPRして企業誘致に取り組んでいきます。

順位	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年
1	愛知県 80件	茨城県 65件	愛知県 60件	愛知県 61件	茨城県 75件
2	静岡県 78件	愛知県 60件	茨城県 51件	茨城県 60件	愛知県 62件
3	茨城県 66件	静岡県 54件	岐阜県 50件	岐阜県 56件	静岡県 47件
4	群馬県 59件	群馬県 52件	静岡県 49件 群馬県 49件	静岡県 52件	群馬県 41件
5	岐阜県 53件	岐阜県 46件		兵庫県 48件	北海道 34件 栃木県 34件

出所：経済産業省2023年工業立地動向調査

編集後記

昨年度より伊東市から派遣されている関野です。企業誘致業務も東京生活も初めてで、訪問活動や電車通勤に慣れず苦労もありますが、地元を離れての生活は、生まれ育った静岡や伊東について改めて考える良い機会になっています。また、業務でお会いする方々から静岡県の魅力を教えてもらうこともあり、気付きや学びが多い日々はとても新鮮です。



静岡県東京事務所
主査 関野佑城

私の地元「伊東」は、全国有数の湧出量を誇る有名な温泉地です。江戸時代には徳川家光公に温泉の湯を献上していたそうです。市内には旅館やホテルだけでなく日帰り入浴施設もたくさんありますので、伊東市にお越しの際はお立ち寄りください。

静岡ふるさと通信に関するお問い合わせ

静岡県東京事務所 〒102-0093 東京都千代田平河町2-6-3都道府県会館13階

☎ 03-5212-9035 ✉ tokyo@pref.shizuoka.lg.jp