

静岡ふるさと通信 vol.14

2月12日に「ふじのくに『食の都』表彰式」を開催 ふじのくに「食の都」づくりを牽引する受賞者の決定

静岡県は、魅力あふれる「食の都しずおか」を実現するため、その推進役となる人材や企業・団体を表彰しています。このたび、令和6年度の各部門の受賞者が決定しました。

「ふじのくに食の都づくり仕事人」

静岡県産の食材を積極的に活用し、本県の農林水産業や食文化の振興に貢献している料理人や菓子職人の方々を「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰しています。令和6年度は11人が受賞し、累計で559人となりました。また、これまでの仕事人表彰受賞者の中から、食文化の創造や地域貢献等、仕事人の模範となる活動を行っている仕事人を「The 仕事人 of the year」として表彰しています。令和6年度は14人が受賞しました。今回、「The 仕事人 of the year」を累計5回受賞した「ふじのくにマエストロシェフ」が1人誕生しました。

受賞後、仕事人には、次世代の人材育成のため、料理人を目指す調理等専門学校生への授業の講師など、「食の都」づくり推進に向けた活動に御協力いただいております。



仕事人が講師を務める授業の様子

「ふじのくに食の都づくり仕事人」のお店の詳細はこちら



「ふじのくに食の都づくり貢献賞」

静岡県の食を通じた地域経済の活性化や食文化の振興に貢献する取組を実践している企業・団体を「ふじのくに食の都づくり貢献賞」として、表彰しています。令和6年度は、5企業・団体が受賞し、これまでの累計は56企業・団体となりました。



地元高校生を対象とした胡麻栽培の授業の様子
(受賞団体：株式会社村松製油)

頂(いただき/しずおか食セレクション)

多彩で高品質な本県の農林水産物の中から、全国や海外に誇りうる価値や特長等を備えた商品を、県独自の認定基準に基づいて厳選し、「頂(いただき/しずおか食セレクション)」としてブランド認定しています。

令和6年度は5商品を新たに認定しました。なお、「頂」には、日本一高い富士山頂のイメージで品質の高さを表現するとともに、大地の恵みをありがたく「いただく」という意味があります。



令和6年度認定商品「福が、きた」(株式会社あさぎり宝山ファーム、株式会社マルフク)

これまでの「頂(いただき/しずおか食セレクション)」認定商品の詳細はこちら



「ふじのくに新商品セレクション」

「ふじのくに新商品セレクション」は、静岡県産の農林水産物の魅力を活かして新たに開発された、商品化2年以内の加工食品を対象にしたコンクールです。事業者から出品された自慢の商品を、専門家が審査・選定しています。令和6年度は、最高金賞として「金目鯛ごはんの素(有限会社渡辺水産)」と金賞10商品の、あわせて11商品が受賞されました。



令和6年度最高金賞受賞商品「金目鯛ごはんの素」(有限会社渡辺水産)

令和6年度「ふじのくに新商品セレクション」受賞商品の詳細はこちら

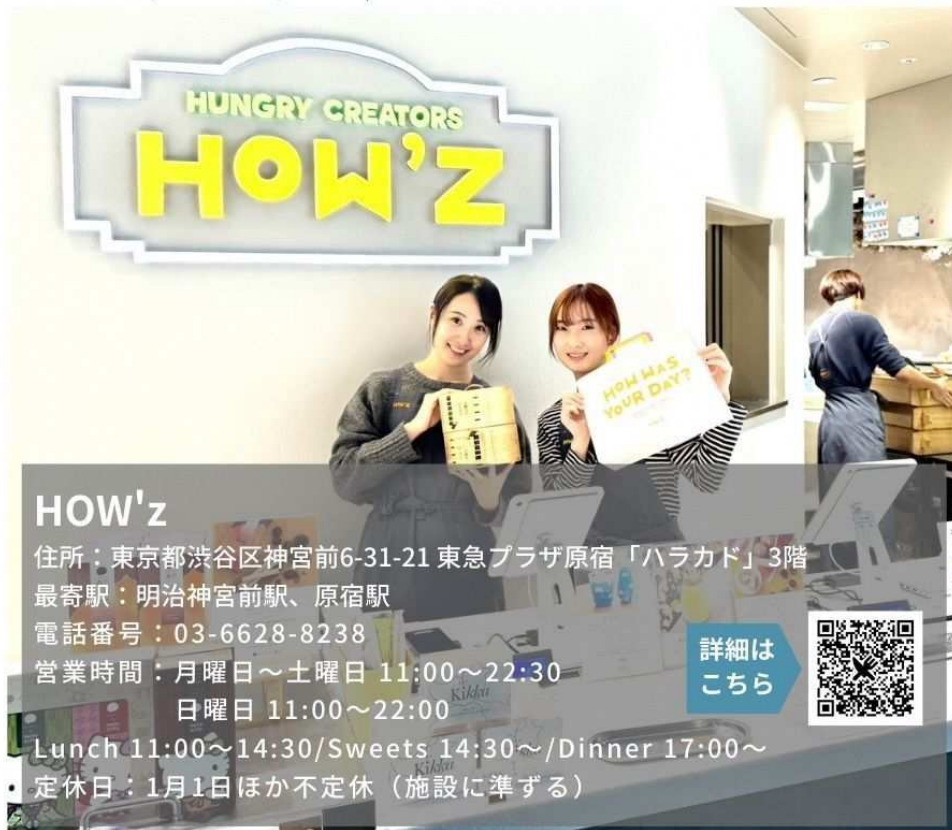


「食の都情報センター」

静岡県の食や食文化の情報を集積、発信するホームページ「食の都情報センター」は、500件以上の食関連情報を掲載しており、食材、市町、旬の時期などのカテゴリーで検索が可能です。本県の「食」に関する情報満載の「食の都情報センター」を、是非ご覧ください。


「食の都情報センター」はこちら





HUNGRY CREATORS
HOW'z

HOW'z
住所：東京都渋谷区神宮前6-31-21 東急プラザ原宿「ハラカド」3階
最寄駅：明治神宮前駅、原宿駅
電話番号：03-6628-8238
営業時間：月曜日～土曜日 11:00～22:30
日曜日 11:00～22:00
Lunch 11:00～14:30/Sweets 14:30～/Dinner 17:00～
・定休日：1月1日ほか不定休（施設に準ずる）

詳細はこちら 



広々とした店内で過ごしやすい雰囲気



アルコールが楽しめるバーカウンター



掛川茶 Berry Snowmanと黒烏龍茶

「今日どうだった？」クリエイターが集まるカフェ&レストラン

カフェレストラン「HOW'z」は、2024年11月に東急プラザ「ハラカド」内にオープンしました。店名である「HOW'z」は「How was your day?（今日どうだった?）」に由来する造語。ハラカドで働くクリエイター、原宿で働く人々、一般のお客様が気軽に集まり「今日どうだった?」と交流できる場として、「団らんのひととき」をコンセプトとしているうなぎパイの春華堂が出店したお店です。

取材に伺い、最初にお店の名を冠した中華まん「包図（はうず）まん」をいただきました。三種類ある「包図まん」の中から、おすすめ「参道ぶり大根」を注文。なんと中華まんの餡としてぶり大根がそのまま入っています。食べた瞬間にぶり大根の優しい味が体中に染み渡ります。「全国の食材を提供したい」との思いから春華堂が培ってきたネットワークを活用し、福島県郡山の鈴木農場で生産した大根を使用しています。一緒にいただいた「包図ブレンド」は包図まんに合わせてブレンドされたコーヒー。ぶり大根の優しい旨みとそれを引き立たせるコーヒーの苦みが、心身の疲れを体の内側から癒やしてくれました。



包図まん 参道ぶり大根

春華堂は静岡県にある企業です。お店のメニューには静岡県産食材を使用した料理も複数あります。続いて注文したのは「静岡クラウンメロンのえびかつバーガー」。贅沢にカットされたクラウンメロンがえびかつとバンズ間に挟まっており、見た目のインパクトは抜群です。口を大きく開きながら食べると、えびかつのほのかな磯の香りと袋井産クラウンメロンの芳醇な甘みが口の中で融合し、爽やかな美味しさ。見た目インパクトよりも軽く楽しめるバーガーです。一緒に注文した「黒烏龍



静岡クラウンメロンのえびかつバーガー

茶」は、参道ぶり大根の包図まんに合わせて静岡茶葉をブレンドした商品。今回はえびかつに合わせてましたが、えびかつとの相性も抜群でした。

さらに、「舞阪しらすのたまごかけご飯」も注文。口の中で広がるしらすの香りは、静岡でしらす丼を食べたあの日々を思い出させます。



舞阪しらすのたまごかけご飯

最後は、期間限定ドリンク「掛川茶 Berry Snowman」をいただきます。濃厚でピターな掛川茶のスムージーに甘いいちごソースとミルクの組み合わせが絶品です。

HOW'zの店内やメニュー、その他販売しているアイテムには様々な交流やコラボがあふれています。静岡の雰囲気をはのかに感じつつ、原宿に集まる多様な感性に触れてみませんか。

おすすめの地域情報

伊豆 みなみの桜と菜の花まつり (南伊豆町)

伊豆半島最南端に位置する南伊豆町では、2月1日(土)から3月10日(月)まで「第27回みなみの桜と菜の花まつり」を開催します。青野川沿いには早咲きの桜800本の桜並木があり、一足早い春をお楽しみいただけます。また、約3ヘクタールの畑一面には菜の花が咲き誇り、桜のピンクと菜の花の黄色が美しいコントラストを映し出してくれます。

まつり期間中は、18時から21時まで、夜桜のライトアップが行われます。また、他にも様々なイベントを併せてお楽しみいただけます。

桜と菜の花を見に南伊豆にいらしてください。

- **開催期間** 2月1日(土)～3月10日(月)
- **開催場所** 青野川沿い桜並木
- **問合せ先** 南伊豆町観光協会 ☎0558-62-0141



中部 虚空蔵尊春季大祭・だるま市 (焼津市)

毎年2月23日(日)に焼津市の弘徳院で開催される虚空蔵尊春季大祭とだるま市。

弘徳院は「京都嵐山」「伊勢朝熊」と並ぶ日本三大虚空蔵尊のひとつとされています。だるま市当日は、弘徳院の境内に露店が立ち、家内安全や商売繁盛などを願い、だるまを買い求める人々で賑わいます。

また、焼津市内では、2月下旬に早咲きの山の手さくらの開花時期を迎えます。だるまと桜の色鮮やかな風景が春の訪れを感じさせます。

今年1年の御祈願とともに縁起物のだるまを買いに、焼津までお越しください。

(2月13日は、古いだるまを送る「送りだるま」、2月23日は新しいだるまを迎える「迎えだるま」)

- **開催日** 2月13日(木)、2月23日(日)
- **会場** 弘徳院(焼津市浜当目3-14-7)
- **問合せ先** 弘徳院 ☎054-628-3561



東部 富士山サイクルロードレース2025 (富士市)

「富士山サイクルロードレース2025」が3月1日(土)と2日(日)に開催されます。この大会は、ジュニアやU23、マスターズ、女子などのカテゴリ別レースの他、国内のロードレースシリーズなどに参戦しているUCIコンチネンタルチーム(国際登録チーム)や実業団チーム、クラブチーム、大学チームが、クリテリウムのチャンピオンの座を懸けて競う富士クリテリウムチャンピオンシップを行います。地元チームの「レバンテフジ静岡」も富士クリテリウムチャンピオンシップに参戦します。会場にお越しいただき、迫力ある熱い戦いを御覧ください。

□ 会場

3月1日 富士川滑空場(静岡市清水区蒲原)

3月2日 富士市道臨港富士線(富士市永田町1-100地先周辺)

- **問合せ先** 富士山サイクルロードレース実行委員会 ☎0545-55-2974

詳細はこちら



西部 冬の風物詩牡蠣小屋 (湖西市)

湖西市新居町の「牡蠣小屋」は、地元ブランド牡蠣「プリ丸」を堪能できる人気スポット。「プリ丸」は、浜名湖の豊かな栄養環境で育ち、大粒で旨みたっぷり。漁師たちが約1年半をかけて丁寧に育て、全国生産量の0.2%という希少価値も魅力です。塩味のバランスが絶妙で、焼き牡蠣では醤油不要の上品な風味が楽しめ、くさみが少なく食べやすい逸品です。

焼き牡蠣のほか、牡蠣鍋、牡蠣フライ・天ぷらといった思わずゴクッとノドがなってしまうような「プリ丸」を使用した料理が多数。

浜名湖の恵みが凝縮され、大粒でプリプリに育った自慢の牡蠣「プリ丸」を食べに牡蠣小屋へお越しください。

- **開催期間** 1月7日(火)～3月30日(日)
- **会場** 今切体験の里海湖館2階(湖西市新居町新居官有無番地)
- **営業時間** 平日:10時～15時 土日祝:9時～15時
- **定休日** 月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日)
- **問合せ先** 今切体験の里海湖館 ☎053-594-6624

詳細はこちら



お知らせ

まんぷく静岡 in 東京掲載店「長峰製茶」でSDGsな茶染め体験会

昨年11月、焼津市にある老舗「長峰製茶」の東京田端店で開催された茶染め体験会に参加しました。

茶染めの原料は、焼津市のシンボル「高草山」に放棄された茶園を社長自ら整備をした際に出たお茶の葉や枝。参加者は、茶園再生の取組や茶染めの技法等の説明を聞いた後、事前に下染めされた手ぬぐいや板締めしぼりや麻紐紋り等の技法で



参加者への説明

自由に模様付けを行い、社長に染色していただきました。染色待ち時間には、再生した高草山の茶園で自然農法で育てられた「やぶきた」を使った「高草紅茶」で茶芸を披露していただきティータイムを楽しみました。

長峰製茶東京田端店では、今後もお茶を楽しめる様々な機会を提供する予定です。今後のイベント情報に注目してください。長峰製茶は、茶染め商品



茶染め 絞り

の売上の一部を高草山の保全活動に寄付し、また、茶染めに使用した茶葉は土や糠、茶を混ぜて微生物発酵した後に、山に戻すというSDGsな取組を行っています。茶染め商品は、ECサイトで御覧いただけます。



完成作品披露

長峰製茶 東京田端店
住所：東京都北区東田端2-9-5
最寄駅：JR田端駅



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」の金賞を受賞した「箱根西麓三島野菜畑まるごとスープ」（長泉町：株式会社東平商会）です。

「箱根西麓三島野菜畑まるごとスープ」は、ブランド野菜の「箱根西麓三島野菜」を使った「三島馬鈴薯と三島大根のクリームスープ」と「三島にんじんのポタージュ」の2種類。

様々な理由で流通から外れてしまう「はじかれ野菜」を活用した、生産者にも環境にも優しいスープです。常温保存ができるため、お土産はもちろん、非常食にも利用できます。



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 ～健康寿命日本一～

令和6年12月に厚生労働省から令和4年の都道府県別健康寿命が公表され、静岡県は男女ともに健康寿命日本一になりました。

	平成28年	令和元年	令和4年
男性（静岡県）	72.63歳 (6位)	73.45歳 (5位)	73.75歳 (1位)
男性（全国）	72.14歳	72.68歳	72.57歳
女性（静岡県）	75.37歳 (13位)	76.58歳 (5位)	76.68歳 (1位)
女性（全国）	74.79歳	75.38歳	75.45歳

出所：静岡県記者提供資料

編集後記

私は函南町在住で毎日東京まで通勤しています。先日、全国ネットのテレビ番組で函南町の名物「チョウザメ」が紹介されました。地元がメディアで取り上げられると嬉しいですね。

「静岡ふるさと通信」は、東京事務所職員が企画と取材、記事の作成を行っています。私は「数字で見える静岡県」と紙面全体の制作を担当しています。今月の「数字で見える静岡県」は、健康寿命日本一を取り上げました。静岡県が日本一になるのは誇らしいですね。

今後も皆様に有益な情報を提供してまいりますので、引き続き「静岡ふるさと通信」をよろしくお願いいたします。

皆様のお知り合いにもメルマガ登録を勧めてください。



静岡県東京事務所
班長 村越 大

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