



この町を創り

川根本町まちづくり観光

ならではの「名物料理」出そうとする動き

協会が主催する「地元食材を使って名物料理をつくろう」試食会・講演会取材レポート

「お茶を使ったワッフルでグランプリ」という大きな賞をいただきましたが、まだまだ課題もあります。もっとお茶の味や香りを表現したい。香料な

非常に共感を覚えました。」

佐野さんはワッフルづくりにとりかかるようになって、特に地産地消を意識するようになったといいます。

「この考え方は土地の作物を土地の人が食べるという意味だけではなく、つくる人と食べる人がすぐ近くにいるということを表しています。つまり、そこにはコミュニティションがあるということ。飲食店を営んでいるからかもしれないが、地産地消に

「静岡ならではのワッフルを創ろうと考えた末、お茶を入れることを思いつき、そこから勉強の始まりでした。何人ものお客さんに試食してもらいましたが、なかなか納得いくものができず、試行錯誤を繰り返しました」など、新しい料理を創り出す苦労などを話されました。

「静岡ならではのワッフルを創ろうと考えた末、お茶を入れることを思いつき、そこから勉強の始まりでした。何人ものお客さんに試食してもらいましたが、なかなか納得いくものができず、試行錯誤を繰り返しました」など、新しい料理を創り出す苦労などを話されました。

「静岡ならではのワッフルを創ろうと考えた末、お茶を入れることを思いつき、そこから勉強の始まりでした。何人ものお客さんに試食してもらいましたが、なかなか納得いくものができず、試行錯誤を繰り返しました」など、新しい料理を創り出す苦労などを話されました。

「静岡ならではのワッフルを創ろうと考えた末、お茶を入れることを思いつき、そこから勉強の始まりでした。何人ものお客さんに試食してもらいましたが、なかなか納得いくものができず、試行錯誤を繰り返しました」など、新しい料理を創り出す苦労などを話されました。

「静岡ならではのワッフルを創ろうと考えた末、お茶を入れることを思いつき、そこから勉強の始まりでした。何人ものお客さんに試食してもらいましたが、なかなか納得いくものができず、試行錯誤を繰り返しました」など、新しい料理を創り出す苦労などを話されました。

2月19日、町文化会館で開催された教育研修事業「地元食材で名物料理をつくろう」試食会・講演会（川根本町まちづくり観光協会主催）取材しました。

この新たな取り組みについて、役場企画観光課山田課長にその狙いを尋ねると、「この町に来なければ食べられない、川根本町ならではの郷土料理・名物料理を創り、この町を訪れる観光客にPRしたい。本町の特産品は川根茶をはじめ多くあるが、『これ』という名物料理は、あるよう存在していなかった。そこで、川根本町の地場産品を活かした特色あ

る郷土料理を開発し、ゆくゆくは町内どの店に入っても食べられるようになれば、これが観光振興につながるのでは」と話してくれました。

この会には、地元で食堂を営む店主や観光施設の職員など、関係する約40人の方が参加しました。

午前11時から始まった「試食会」では、名物料理の参考として、地場産品を使った創作料理5品が披露されました。

今年度のしずおかグルメグランプリでグランプリ（最優秀賞）を獲得した、まこと屋（静岡市）の「しずおか焼☆ワッフル（川根茶使用）」や、



佐野 誠さん
喫茶店まこと屋（静岡市駿河区）店主
今年度開催された第2回しずおかグルメグランプリ※に、川根茶（川根本町産）をたっぷり入れたワッフルを出品。見事グランプリ（最優秀賞）に輝いた。
今回、川根本町の名物料理をつくろうという新たな取り組みに際し、料理へのこだわりや、新しい料理を生み出す苦労・喜びなど、熱心に語っていただいた。

※第2回しずおかグルメグランプリ
静岡ならではの食材を用いた料理コンテスト。今年のお題は「焼きもの」でした。



「静岡ならではのワッフルを創ろうと考えた末、お茶を入れることを思いつき、そこから勉強の始まりでした。何人ものお客さんに試食してもらいましたが、なかなか納得いくものができず、試行錯誤を繰り返しました」など、新しい料理を創り出す苦労などを話されました。