



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

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）」を取材しました。

この新たな取り組みについて、役場企画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、あるようないししていなかつた。そこで、川根本町の地場産品を活かした特色あ

わえない」、「酒の肴としてもメニューになるね」、「コース料理の中の一品として、すぐに使える料理もあり参考になりました」など、好評の声が数多く聞かれました。

試食会に引き続いで行われた講演会（午後1時）では、試食会で「しづおか焼☆ワッフル（川根本町産川根茶使用）」を出品した、まこと屋店主の佐野誠さんが講師となり「地元食材で名物料理をつくろう」をテーマに講演されました。

「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、そこからが勉強の始まりでした。何人のお客様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。

佐野さんはワッフルづくりにとりかかるようになつて、特に地産地消を意識するようになつたといいます。「この考え方は土地の作物を土地の人方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、そこにはコミュニケー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、地産地消非常に共感を覚えました」。

「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しましたが、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

ど使えば簡単に出せるでしょうが、できるだけ添加物は使わず、素材そのもので風味をだせるよう、改良を加えていきたい」と話されました。

佐野さんは川根本町について「添加物の少ない町」というイメージを抱いたといいます。漠然としたイメージではありますが、飲食店の店主ならではの表現方法なのでしょう。

「大根そばなど、町の色々な店で食べられるようになれば良いでしょう。見た目の豪華さを求めるのではなく、昔からの味を残しながら、素材そのものの色や味、香りを活かした本物の味を表現した名物料理をつくってほしいです」と締めくくりました。講演のあとには、意見交換の時間が設けられ、参加者からは多くの意見・質問が投げかけられました。

中川根そば道場が普及を図る「大根そば」、猪や鹿肉を使った肉料理、わさびの葉で寿司を包んだわさび寿司、川根茶を使った惣菜など色とりどりの創作料理が参加者の前に並びました。大根そばを出品した中川根そば道場では、「大根そばは特に日新しい食材を使った料理ではないが、昔から日常的に食されてきたものばかり。ぜひ皆さんのお店でもメニューに加えていただければうれしい」と話していました。

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。今年度のしづ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「しづおか焼☆ワッフル（川根茶使用）」や、

中川根そば道場が普及を図る「大根そば」、猪や鹿肉を使った肉料理、わさびの葉で寿司を包んだわさび寿司、川根茶を使った惣菜など色とりどりの創作料理が参加者の前に並びました。大根そばを出品した中川根そば道場では、「大根そばは特に日新しい食材を使った料理ではないが、昔から日常的に食されてきたものばかり。ぜひ皆さんのお店でもメニューに加えていただければうれしい」と話していました。

試食中の参加者に話を伺うと「素朴な味わいでおいしい。ここでしか味

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回しづ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回しづ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。

