

SUSONO STYLE



**TAKE
FREE!**

すそのスタイル

SUSONO STYLE

Vol.11 2018



表紙

「色鮮やかなカレースパイス」
王様のカレー 7頁

目次

特集

2 すその、カレー。

3 富士山の麓に暮らす人の物語Ⅶ
麵工房 海練 店主 小田切 真吾さん

4 すその、カレー。図鑑

5 特別寄稿 カレー×エッセイ
「撮影現場のカレー」 こみず とうたさん

6 すその、カレー物語。カレー屋 小松

7 インドのカレー デリーパレス／王様のカレー

8 カフェ・喫茶店のカレー ドンボノ／ウインズ

メルカート／楽風

10 特別寄稿 カレー×漫画
「カレーの食卓」 ふじ きこりさん

12 ガッツリ系カレー みよし／天獅子

13 テーマパークのカレー 富士サファリパーク／ぐりんぱ
イエティ／森の駅 富士山

14 「頂 てっぺん」 スペシャルインタビュー
高村謙二裾野市長が聞く
ゲスト 衆議院議員 石破 茂さん

地図

「すそのスタイル」第11号

©裾野市 2018

本誌記事・写真の無断転載を禁じます。

掲載されている情報は、2018年12月1日現在のものです。

諸事情により掲載内容、価格などが変更になる場合があります。



デビル
すそのん
始動!

すそのんの秘密基地

検索



スケジュール、グッズ、イラスト集などすそのん情報更新中!



日時 平成31年 2月23日(土)

open 9:30

start 10:00

会場 裾野市民文化センター

すそのん
お誕生会2019

小田切真吾さんが、「麺工房 海練」を開店してから9年、裾野でお店を開いてから5年が経ちます。

学生時代、教員を目指していた真吾さん。教育実習一步手前でも何かが違つたと思い、教員になる道をやめたそうです。

大学卒業後、家業の石材店の手伝いや結婚式場など職種の異なる仕事を経験する中で、人を喜ばせる仕事の楽しさを強く感じるようになっていきました。

30歳までに、自分で何かに挑戦したいと思い開店したのが現在のお店。学生の頃からラーメンを食べ歩くのが好きで「いつか自分でも作ってみたい」という思いを形にしたそうです。

修行経験はゼロ。ただただ、「人に喜んでもらえるおいしいラーメンを作りたい」という情熱で、試行錯誤を繰り返しながら現在の味とメニューにたどりつきました。

お客様にもっと海練のことを知って好きになってもうりたいと店内に質問箱を設置し、その回答を店の公式SNSで発信しています。ある日の質問、「店主一番のこだわりは？」に「おいしいものを作るために努力することは当たり前だと思えます。それをよい状態（鮮度）で提供することにごこだわっています」と。また、「海練の社員を目指すにあたって必要なことは？」という問いには「技術、知識は必要ありません。情熱が必要になります」と答えています。

1人で始めた店も現在では従業員15人を抱え、人気上昇中。今年10月、「おいしいもので裾野を元気にしたい」と、店の近所の空店舗をリニューアルして、2号店となるガッツリ系食堂「天獅子（あまじし）」をオープン。

真吾さんの情熱もさらに高く上昇中です！

富士山の麓に暮らす人の物語Ⅷ

麺工房 海練（うねり）

小田切 真吾さん

「期待を超える味と満足をお客様に提供したい。
だから、いつも気は抜けません」



おだぎり しんご 市内在住、家族：妻、子1人

麺工房 海練

⑤ 裾野市平松612-8 プラザ後藤105号

☎ 055-995-2552

🕒 11:00～14:30

17:30～20:30

⑥ 水曜・第2第4火曜ランチのみ営業



コーヒーハウス ウインズ
小林敬一さん、久江さんご夫婦（p8）



和風れすとらん みよし
堀口栄城さん（p12）

昭和58年、国道246号裾野バイパスが開通する1年前に現在の地（御宿）に移転した「和風レストラン みよし」と新規開店した「コーヒーハウス ウインズ」。35年の間に随分と客層も変わったが、店主の店に対する熱い思いは変わることなく、熟成したカレーのようにまろやかにコクを深めている。

特集

すその、カレー。

子どもから大人まで、

みんなが大好き魅惑のグルメ。

富士山麓で育ち収穫された食材を、

たっぷり使い熟成させる。

深み、コク、まろやかさなど、

趣が異なる一皿、一皿に個性が光る。

ふんわりとやさしい家庭的なもの、

スパイシーでコクのある専門的なもの。

おいしい！で知る、まちの魅力。

すそのカレーを、どうぞ召し上がれ。



01. ラーメン店主人 定番のポーズ。

02. 明るくサービス精神旺盛も人気の所以。

03. 看板「魚介豚骨ラーメン 豪華 3点盛り」。

すその、カレー。図鑑

ここにしかない、香り高い味わい



ドンボーン
【伊豆島田】8p



王様のカレー
【今里】7p



デリーパレス
【茶畑】7p



カレー屋 小松
【茶畑】6p



楽風
【石脇】9p



メルカート
【御宿】9p



ウインズ
【御宿】8p



特別編 エッセイ
トウタリング
【全国のロケ地】5p



富士サファリパーク
【須山】13p



天獅子
【佐野】12p



みよし
【御宿】12p



頂 - てっぺん - 石破カレー
【特別イベント】14p



森の駅 富士山
【須山】13p



イエティ
【須山】13p



ぐりんば
【須山】13p

特別寄稿 カレー×エッセイ

「撮影現場のカレー」

トウタリング こみずとうた

こんにちは。映画等の撮影現場での食事「ケイタリング」を生業としているこみずとうたです。「とうた」と「ケイタリング」が混ざった「トウタリング」を名乗っています。よろしくお願いたします。

さて、カレーのお話です。トウタリングにおいてもカレーは人気メニューですし、よく作ります。看板メニューの二つは、「ロコ」ロ大ぎめの角切り豚バラ肉をトロトロになるまで煮込んだ「豚カレー」と、タイのココナッツミルクを使った「グリーンカレー」の「あいがけダブルカレー」というものです。カレーは不思議ですね。凄く身近なメニューであると同時に、凄く特別なメニューでもあります。皆にそれぞれ持論や思い入れもあり、逆に「カレーでいいよ、カレーで」みたいな

人もいます。簡単なようでそうでもない。なかつたり、特別難しくはないけど決して簡単ではないというのか…

「こりあずカレー出しときゃ間違いない」という反面「カレー出すなら下手なもんは出せねえぞ」という怖さも同時にある。幼い頃、家に近づくときカレーの匂いがしてきてワクワクした記憶、しかし食べるのとホッとしない。そういう相反する要素に満ちたカレーという食べ物。長い歴史の中でスパイスなんて殆ど使ってこなかった日本人の舌と心に、どうしてこんなに深く刺さり、根付いたんでしょうね。ってのも不思議で面白い食べ物です。

トウタリングの思いのつに、「映画」という非現実の世界を創っているスタッフ・キャストの皆さんを、食事の時間だけは「現実」に引張

り戻したい。つてのがあります。せめて束の間でも気分転換をしてもらいたい。しっかりと休憩をしてもらいたいです。そんな時にもカレーは絶大な効果を発揮します。大鍋から漂う香りです。何割かは確実に落ちます。食べ始めたらもう夢中。でかっこんで、食べ終わって「ふ」と思ったら、また元気に「非現実」に飛び込んでもらいたい。そのエネルギーに、活力の助にもなれたら嬉しいのです。



こみずとうた

ケイタリング料理人。映画の撮影現場のケイタリングを生業とし、通称「トウタリング」。「海猿」シリーズ、「ALWAYS 三丁目の夕日」シリーズや、「ぼくは明日、昨日のきみとデートする」「たたら侍」「羊の木」など多数の撮影現場でダイナミックな大鍋料理をふるまう。「蒼き狼 一地果て海尽きるまで」や「劇場版MOZU」では海外ロケにも参加。ドラマやCM、舞台の現場などにも活動の場を広げている。著書「大鍋だから うまいのだ」。2017年裾野ロケフェスタでも自慢のWカレーを披露した。
<http://www.tohtering.com/>





④ 裾野市茶畑35-1
☎ 055-992-7028
🕒 11:00～15:00
17:00～22:00
Ⓜ 無休

01.バターチキン&ミックス
ベジタブルカレー。
02.店内は、インド緑の写真
や絵が飾られている。
03.店主のシング・サティア
ンダーさん。

裾野に馴染む
日本人好みのインド料理

DELHI PALACE デリーパレス

故郷「ニューデリー」を離れて26年の
シング・サティアンダーさんが営む
本格北インド料理店。野菜などの新
鮮でおいしい食材が手に入る裾野で
店を開いてから7年。ナンと相性の
よいココのあるカレーは、香辛料の
フエンネルシードをはじめ10数種類
のスパイスを使い、インド人スタッフ
が丁寧に調理します。「カレーは日
本人好みに油を少なめに、ベースを
甘口にして、希望で辛さを増せるよ
うにしています」とシングさん。ラン
チのお持ち帰り弁当は、6種類のカ
レーから好きな1品とナン（または
ライス）が付いてワンコインで楽しめ
ます。



「カレー屋小松」は、裾野駅東口
からすぐそばにあるカレー専門
店。
店主小松静磨さんは、18歳から
東京の洋食店をはじめホテル、レ
ストランなどで腕を磨きました。先
輩から「カレーは洋食の基礎。みん
なにおいしいと言われるカレーを
作れるようになることが料理人へ
の第一歩」と教わったそうです。この
頃からカレーへの探求心を持つこ
とに...

すその、カレー物語。 カレー屋 小松

洋食屋の作る
おいしいカレーを、地元裾野で



穏やかなネパールの人たちが作る

HOT なインドカレー

王様のカレー

裾野インターすぐそばのインド料
理店（本店は福井市）。インドで料理
を修行したネパール出身の店長カ
ダカ・デベンドラ・マハドラさんが、
店を切り盛り。本場インドから取寄
せた20種類以上のスパイスをブレ
ンドしたカレーは、トマト、玉ねぎ、ホ
ウレン草の3つを基本のベースに
し、30種類以上の組み合わせがあり
ます。タンンドル釜で焼き上げるナ
ンはもちっとビッグサイズでボ
リウウム満点。さりげなく故国ネ
パールの蒸し餃子「モモ」も提供して
います。



④ 裾野市今里1165-16
☎ 055-997-2958
🕒 11:00～15:00
17:00～22:00
（土曜・日曜・祝日は通し営業）
Ⓜ 無休

01.裾野スペシャルセット&
チーズナン。
02.厨房では、ベースごとに
大鍋を使い煮込んでいる。
03.店長 カダカ・デベンドラ・
マハドラさんとネパール人
スタッフ。

42歳のとき、カレー専門店がない
裾野で、おいしい洋食のカレーを
たくさんの人に食べてほしいと、自
宅の一角を改造して店を開きまし
た。店構えは、接客が行き届くよう
にとカウンター席のみにしまし
た。
小松のカレールウは、化学調味
料は使わず、多くの専門店が使用
するスパイスを独自にブレンドし
ます。赤ワインで1日漬けたブイ
ヨンに、野菜のブイオンを合わせる
ことで、脂を中和し優しい味に仕
上げていきます。人気メニューの
「牛すじカレー」や「チキンカレー」
などの食材の肉は、御殿場の老舗
精肉店から、野菜と米は市内久根
の契約農家や直売所から取寄せて
います。
昨年は、体験型のまちおこしイ



イベント「おんぱく」に出席。市認定
ブランド「須山うどん」とコラボし
た「カレーうどん」を提供しまし
た。「出展したことで新しい出会い
が生まれたことが一番の財産です」
と小松さんは話します。
開店から15年、小松さんの丁寧
なカレーづくりとその味は、今も
変わりません。最近では、学生だ
うた常連さんが親となり、親子で来
てくれるようになったことが嬉し
く励みになるそうです。
今日もカウンターのなかからは、
香ばしいカレーのにおいが流れ、
店内には、小松さんの話し声が明
るく響きます。
④ 裾野市茶畑245-10
☎ 055-992-0126
🕒 午前11時30分～午後2時
午後5時～午後8時
Ⓜ 月曜第3火曜





チキンカレー



ビーフカレー



ロースカツカレー



ビーフとナスとジャガイモのカレー

地元野菜と母の愛情を
たっぷり煮込んだカレー

やさい食堂 楽風

パン屋の奥さんが作る
家庭的で風味豊かな洋食カレー

気ままなレストラン・カフェ メルカート

地元で愛され続ける喫茶店主が作る
なつかし憧れの喫茶店カレー

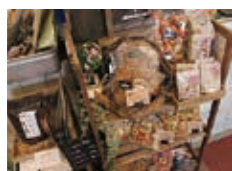
コーヒーハウス ウィンズ

フレンチを学んだオーナーシェフが創る、
こだわりソースの欧風カレー

ダイニングレストラン ドンボーノ



▲1日10食限定*汁三菜ランチ。 ▲地元の野菜やお菓子も販売。



▲冬は「焼きカレー」も抜群の人気。 ▲テラスでの食事心心地よい。



▲使い込まれた厨房に熟練の技。 ▲時を忘れてしまいそうな店内。



▲カレーソースの「つけパスタ」。 ▲木をふんだんに使った店内。



〴〵地産地消。と〴〵地域コミュニティ。がコン
セプトのやさい食堂。カレーは、水を使わな
いトマトベースで鶏肉の出汁がアクセント
の「チキンカレー」、素揚げした季節野菜を
トッピングした「キーマカレー」、それに万人
受けのよい「ビーフカレー」の3種類を日替
わりで提供しています。「お母さんと子ども
が一緒に食べられるようにどれも甘口です」
と、店主 市川清子さん。野菜が苦手な子ど
もにも好きなカレーでたくさん栄養が採れ
るようにと、愛情を込めたたっぷり野菜をコ
トコト煮込んで優しい味に仕上げています。

㊤ 裾野市石脇586 市民文化センター内
☎ 055-993-9704
🕒 9:30～16:00
㊤ 月曜・火曜



パン屋さんが営むカフェ&レストラン。ご
自慢は、牛スネ肉をとろとろに煮込んだ
「ビーフカレー」。「子どもも大人も大好きな
味を自己流、主婦の経験で作っています」
と、店主 眞田路江さん。同じルウをベース
に使い野菜や玉子をトッピングした「焼きカ
レー」、さらにパイ生地で包みアツアツサク
サクに焼き上げる「ポットパイ」も好評で
す。沼津仲見世の人気パン店「マミィ・ハウ
ス」を営むご主人 良彦さんが仕込むパン
もお腹に余裕があったらぜひ、食べたい。

㊤ 裾野市御宿1043-6
☎ 055-997-0757
🕒 11:00～14:30
㊤ 日曜



開店から35年を迎えた喫茶店。「常連の
お客様がいっぱいやる間は、この味を変えな
いよう頑張りたい」と店主 小林敬一さんが
作る「ビーフカレー」は、自身が憧れた東京に
あった洋食の名店の味を研究し再現した一
品です。野菜をスパイスと一緒に炒めた野
菜をビーフと野菜のブイヨンと合わせたル
ウはどこか懐かしい味わい。食材は裾野産
米をはじめ地元のものにこだわり、同じルウ
をベースに富士湧水ポークをアツアツに揚
げた「ロースカツカレー」もファンが多い。

㊤ 裾野市御宿37-5
☎ 055-997-3529
🕒 10:00～21:00
㊤ 木曜



フレンチの店で修行経験のあるオーナー
シェフ水口毅真さんは、料理のベースとな
るソースの魅力に惹かれ、自店のオリジナ
ルソースを日々改良しています。カレーソー
スは14種類のスパイスをブレンド、20種類
以上の野菜や果物を煮込んで「富士山カ
レー」とネーミング。頂上に登るようなおい
しさのソースを使いシーフード、ポーク、
ビーフ、野菜などのカレーに仕上げしてい
きます。店では他にもパスタやハンバーグな
どの洋食を手頃に楽しめ、ランチには地元
野菜のサラダバーも人気です。

㊤ 裾野市伊豆島田844-1
☎ 055-992-7034
🕒 11:30～14:30
17:30～23:00
㊤ 水曜



特別寄稿

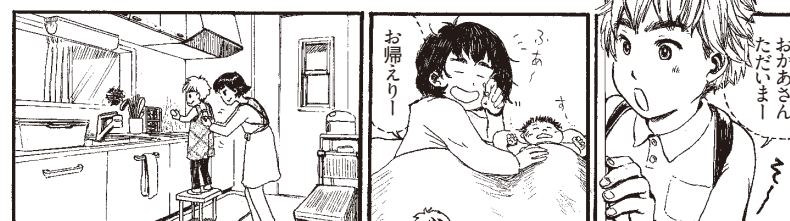
カレーの食卓



(須山在住)

少年画報社刊「みんなの食卓」に
ターシャと私～週末お庭ご飯～
を連載中。

今日は僕んちは
カレーの日
なんだよ。



おたあさん
ただいまー

(他) 木村茅 (家98面分)

- ・牛ノ豚肉 150g ~ 200g
- ・酒 50cc ~ 5dl
- ・トマトヒューズノ水漬物 100g
- ・ワミネード 小瓶 1個

で煮かきつたりします。

- ・アヲイ 1かけ
- ・水 1000ml
- ・カレール 7~8かけ

・じゃがいも 1個
・リンゴ 2~3個



鍋火

旨味を

玉ネギ 2個半
縦糸に巻いて
うすてわり
人参 1本
いちょうわり
いしがらも
1個半づつ

鍋に油大1と
玉ネギを入れて
10分くらい炒める

昨日は、
切つてくれたから
じゃがいもを
むいて
芽をとって
「口大にする」
にんじんは
そんなに
いらない…
カレーにしたら
食べられるよ

まず野菜を
切ろうね

玉ネギと
人参は



今度は
 僕とお父さん
 が作るんだ

外でも
 いい香りして
 たよー

たいだいまー

お父さん
 カレーの
 レシピだよ

おおっ
 助かるよ！

あー
 楽しいに
 してるね

それじゃ
 いただきます
 ます！

はー！

ぱと

みんなで作って食べて
もっとおいしく
なるんだね

苦手な野菜は
大好きなお肉は
よりおいしくなる
それがうちの
カレー

おおかあさん！

中へ弱火

アルコールが
とんだいたら
お鍋にお肉を
入れて

水を入れたら
沸騰後15分位
煮る

15分後

お酒を
入れる

中火

次にやがいても
と人参を入れて
5分くらい炒めたら
別のフライパンで
お肉を炒め
焼き色を付ける

今頃は
赤ワイン

お肉を柔らかく
してあげます

テーマパークのカレー



富士の麓の
本格グリーンカレー

フジヤマスノーリゾートイエティ

「コロコロ野菜のグリーンカレープレート」は、6種類の香り豊かな赤と黄色のパプリカや季節の地元野菜などがたっぷり入ったタイ料理の定番グリーンカレー。ローリエのさわやかな香りとスパイスの程よい辛さがマッチングしています。



- ④ 裾野市須山字藤原2428
☎ 055-998-0636
- ⑤ 9:00 ~ 22:00 (平日)
8:00 ~ 22:00 (休日)
土曜・特定日はオールナイト営業
15:30 ~ 翌 8:00
- ⑥ 無休

2018 冬 ~ 2019 春 オススメ情報
「新施設アクティビティゾーン」が誕生。ウインターシーズンは「スノーシューター」や「スノーモービル」をはじめ、続々と新しい体験プログラムが充実。



彩り豊かな富士山カレー

富士サファリパーク

サファリレストランの「富士山カレー」は、ライスは「富士山」、骨付き肉は「富士サファリパーク」、野菜と唐揚げを「富士五湖」に見立てたボリュームたっぷりの一品です。味は中辛と甘口があります。



- ④ 裾野市須山字藤原2255-27
☎ 055-998-1311
- ⑤ 9:00 ~ 16:30 (3/11 ~ 10/31)
10:00 ~ 15:30 (11/1 ~ 3/10)
- ⑥ 無休

2018 冬 ~ 2019 春 オススメ情報
富士山が高確率で見られるほか、トラやクマ、シロサイなどの動物たちが活発に動き出す季節。季節のイベントも盛り沢山。

ガッツリ系カレー

客への想い、裾野愛が溢れる
富士山盛りカレー

和風れすとろん みよし



- ④ 裾野市御宿136-1
☎ 055-993-5555
- ⑤ 11:00 ~ 14:30
17:00 ~ 21:30
- ⑥ 火曜

- 01. 富士山宝永山カツカレー
- 02. 店内は、明るく広い座敷とテーブル席、個室がある。
- 03. 店主 堀口栄城さん。

創業から55年、「お腹いっぱい食べたい」という先代の思いを大切に受継ぐ和風レストラン「みよし」。「富士山宝永山カツカレー」は、富士山世界遺産登録を記念して誕生。京都で和食の修行をした2代目店主堀口栄城さんがまかないとして作っていた中辛のビーフカレーが好評で、栄城さんの妻で若女将綾子さんがアレンジ考案して夜の食事メニューに加えました。ライスでできた山の山頂部にチーズ、中腹には宝永山火口をほどこし、裾野にルウを広げ、揚げたてのカツをトッピング。さりげなく山の麓には大野原をイメージした雑穀米も。みよしのどのメニューもお客さまへの想い、地元愛もにたっぷりです。

見て楽しい! 食べて美味しい! インスタ映えするテーマパークのカレー



トマトの酸味と豆の
食感を楽しむカレー

森の駅富士山

森の駅富士山の「富士山すそのマグマカレー」は、肉を使わないトマトベース、ふんだんに使用した豆の食感が楽しめます。富士山を型どり中腹に宝永山を表現したライスに、トマトの酸味が効いたルウをかけ、季節ごとの野菜をトッピングしています。



- ④ 裾野市須山字浅木地内
☎ 055-998-0085
- ⑤ 10:00 ~ 16:00
- ⑥ 水曜 ※季節により変更があります。

2018 冬 ~ 2019 春 オススメ情報
富士山2合目に位置する水ヶ塚公園内にある雪遊び広場は、天然グレンデンドリ遊びなどが楽しめます。



子どもに大人気の
カッパカレー

遊園地 ぐりんぱ

園内レストラン「M78プラネットダイニング」の「カッパカレー」は、アトラクションの一つである「カッパ大作戦」のカッパをイメージしたものです。味は子どもが食べやすいように甘口です。他にもウルトラマンをモチーフにしたメニューもいっぱい。



- ④ 裾野市須山字藤原2427
☎ 055-998-1111
- ⑤ 9:30 ~ 16:00 (11/2 ~ 3/22 平日)
⑥ 9:00 ~ 16:30 (11/2 ~ 3/22 休日)
9:00 ~ 16:30 (3/23 ~ 3/31)
- 火曜 ※季節により変更があります。

2018 冬 ~ 2019 春 オススメ情報
冬期はスケートリンクを開設。関東近郊で最大級の「雪遊び広場」では、チュービングや面白ソリの体験も楽しめます。

野菜を濃縮させた
栄養満点のキーマカレー

あまじし
天獅子



- ④ 裾野市佐野1542-1
☎ 055-941-8740
- ⑤ 11:00 ~ 14:30
17:30 ~ 20:30
- ⑥ 水曜・日曜

- 01. 濃厚キーマカレー
- 02. カウンター席の前はオープンキッチンになっている。
- 03. 店長 小田切瞳さん。

市内にある人気ラーメン店「麵工房 海練」がプロデュースする姉妹店。看板メニューのひとつ「濃厚キーマカレー」は、約15種類のスパイスと約20種類の野菜から出る水分だけで煮込んでいてコクが深くまろやかです。ルウの上にはオニオンフライと温泉卵が添えられて、スプーンで混ぜると味の変化が楽しめます。普通盛のサイズが750グラムとボリューム満点。「お客さんにたくさん食べて元気になってほしいから」と店長 小田切瞳さんの気配りです。カレー以外にも、まぜそば、チャールンが好評です。



石破茂(いしはけ) 昭和32年2月4日生まれ、みずがめ座。鳥取県八頭町やぶ部八頭町卒家(おかげ)出身。慶應義塾大学法学部法律学科卒業。昭和61年7月、旧鳥取県全県区より全国最年少議員として衆議院議員初当選。以来11期連続当選。内閣では、農林水産省次官(宮澤内閣)、農林水産省総括政務次官、防衛庁副長官(森内閣)、防衛庁長官(小泉内閣)、防衛大臣(福田内閣)、農林水産大臣(麻生内閣)を歴任。平成21年、自由民主党政務調査会長(平成23年、平成24年)、自由民主党 幹事長(平成25年、平成26年)、国務大臣、地方創生、国家戦略特別区域担当(平成28年)。趣味は、料理、力強い、読書、特に漱石、海外、井上靖、五木寛之、遠泳、好きな食べ物はカレー(大学時代は4年間カレーを食べ続けたとコロッケ。

食へ終えることができますからね(笑)それは食べ物というより飲み物です(笑)先生ご自身でもカレー作りをするの伺いました。そう飲み物ですね(笑)私がカレー作りをするきっかけになったのは、今から16年前に小泉内閣で防衛庁長官を拝命し、自炊をする必要に迫られたことです。国会議員はだいたい週末になると地元選挙区に帰って活動しますが、防衛庁長官は基本的に東京から離

れてはいけない、離れたとしても2〜3時間以内に帰らなければならぬという制約があったんです。緊急事態に対応できるようにということですね。それで土曜、日曜が都内待機だと、朝、討論番組や二コーン番組に出演するだけで後はすることがありません。その頃は議員宿舎で一人暮らしをしていましたが、外食にするとお昼や夕飯を食べる時に毎回500円に付いてきたので、自炊生活に変身しました。そこで、自炊生活を決心して、この機会に色んな料理を覚えようとして新妻のための料理本一冊を買い、通して努力しました。もともと凝り性なので、どうしたら美味しくカレーができるかという探求にもいそいそしました。

料理をする幸せて、人に喜んでもらうことじゃないかと思ひます。人の喜んでいる顔がみたくて、一生懸命料理する、それが醍醐味だと思ひます。自民党の「屋台村」が始まったのは、自民党が下野したとき。自由民主党という、力強いというポジティブなイメージだけでなく、なんだか悪いことをしている、みたいなネガティブなイメージもあるということ、野に下ったときにそのイメージを変えていこうという環境

石破茂さん

衆議院議員



高村謙二裾野市長がその道の第一人者にインタビュー。今回のテーマは「カレー」です。

人の喜んでいる顔がみたくて、一生懸命料理する。それが料理の醍醐味であり、政治もまた一緒です。

「今回のそのスタイルのテーマは「カレー」です。担当者がカレーに造詣の深い著名な方を探して、たところ、石破先生にたどりつきお願いすることになりました。本日はよろしくお願ひいたします。そういうことで、私をゲストに選んでいただいた訳ですね(笑)ありがとうございます。裾野というところ、ジンギスカンや餃子がおいしい街なんです。ラムカレーや餃子カレーとかあるんです。ゆっくりと行ってみたいですね。」

「ジンギスカンは、忠ちゃん牧場という90歳を過ぎたオーナー杉山忠作さんが元気に経営する牧場で召し上がれます。餃子カレーはありますが、裾野ではモロヘイヤが練りこまれた「その水ギョーザ」が地元B級グルメとして親しまれています。早速、カレーの話題、先生は学生の頃からカレー好きと知られていたと伺いましたが。」



圏で、グローバル経済の中で戦っているところは、生産性も高いし、伸びしろも伸びるだけ伸びた。オリンピックで0.01秒縮めるのが大変なように、グローバル経済のステージではかなり伸びしろ三杯つてところがあるんですが、ローカ

は、今の日本って女性が生きにくい国になっているんじゃないかということです。女性が結婚しにくい、子どもが作りにくい、社会で活躍しにくい。地域を元気にするためには、女性にももっと輝いてもらわ

昭和61年に私が初当選したとき、同期は47人いましたが、もう5、6人しかいません。大臣も党の役員も随分務めさせていただいたので、ありがたい政治家人生だったなと思っています。これだけ長く、また色々な役職を務めたわけですから、これで自分は満足したから良いよって話にはなりません。今年の9月に「なんで総裁選挙なんか出るの?」って言われましたけど、自民党の中にも色んな意見があるっていうことをきちんと明らかにしたいといかないと思ったからです。社会は健全な批判があつてこそ進歩する。それが民主主義にとって必要なことだと、私は思っています。心がけなければいけないのは、自分の利益や保身に囚われずに、これだけ意見が言えるか、ということだと思います。今年は総裁選挙にチャレンジして自民党員の45%の



Thank you letter

裾野市長 高村謙二



第11号のテーマは「すその、カレー。」

「嫌いな人はいない」と言われる程、
年代・性別を問わずに愛される国民食。

昨今、「おいしい!」だけでなく、
血行促進し、消化吸収や新陳代謝を高めるなど
「健康食」としても検証、注目されています。

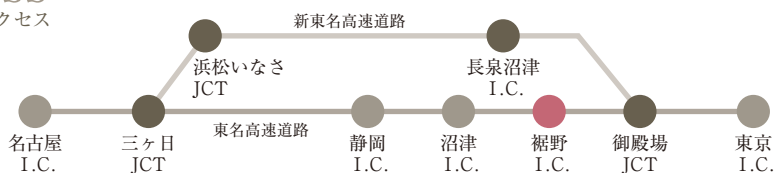
今号では市内飲食店ご自慢のカレーに、
そのお店や店主の物語などを添えて特集しました。
掲載されていない情報はまだまだ沢山あります。
お便り募集しています。

Access

裾野市へのアクセス



お車で



電車で

