

# SUSONO STYLE



**TAKE  
FREE!**

すそのスタイル

# SUSONO STYLE

Vol.5 2015



表紙

「すそのんケーキ」  
作成 永田平正昭さん  
エッセイ6頁

目次

特集

## 2 ギフト ～すそのを贈ろう～

裾野市もののふの里銘酒会

## 4 大地からの贈り物

いちご／やまとも／キウイフルーツ／栗

エッセイ

## 6 「ふるさとに贈る “すそのんケーキ”」

裾野青年会議所 理事長 永田平正昭さん

## 7 すそのスイーツ ～洋菓子・ケーキ～

トレビアン／富士の里洋菓子店

## 8 シフォンケーキ図鑑

ルバーブ／Blue Santa／すくすく／Dessert Kei

## 10 すそのスイーツ ～和菓子～

菓匠 竹水園／こころ菓子舗 まめきゅう

御菓子処 清月／手造り小麦まんじゅう ふる里

## 12 すそのスイーツ ～新名物～

ヴィエナ・ブロート／トリコテ

## 13 ミルキー、ホームパイのふるさと

株式会社 不二家 富士裾野工場

## 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 研 ナオコさん



地図

『すそのスタイル』第5号

© 裾野市 2015

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、2015年11月15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。

# すそのを贈ろう

開けた瞬間、笑顔になれる  
美味しいものを裾野から

本格茶焼酎

## 富士山とつくり おちょうし富士山

世界遺産の富士山をかたどったボトルで  
季節ごとにボトルのデザインが変わる

本格茶焼酎 富士山とつくり 720ml 3,240円  
本格茶焼酎 おちょうし富士山 180ml 1,296円

<市内取扱店舗>

南福屋酒店 993-0141・南リカー&フーズ  
スギヤマ 992-5151・リカーワインズショッ  
プみしまや南 993-1553・みしまや南千福  
が丘店 993-5335・セブンイレブン裾野石  
鰐店 993-0222・セブンイレブン裾野ニッ  
屋店 993-2802・町田屋商店 992-0167・  
土屋商店 997-2031・南山川商店 998-0020

## すその いちごわいん

裾野市産のいちご章姫・  
紅ほっぺを使用して独特  
の風味を逃さないよう低  
温発酵させたワイン。フ  
ルーティー、ロゼの甘さ

720ml 1,620円



## 富士山すその 三三七六 本格茶焼酎

静岡県産米と茶葉を  
100%使用して製造し  
た、お茶の風味の爽や  
かな焼酎

1.8ℓ 2,700円  
720ml 1,296円

## すその 純米酒

裾野市産の酒造好適米  
五百万石を100%使用。  
新鮮で若々しく程良く香  
る甘さを感じコクと風味の  
バランスがたいへん良い

1.8ℓ 2,376円  
720ml 1,296円



## もののふの里 特別本醸造

裾野の良質な「裾野産  
米」を 60%まで精白し、  
米の旨みを生かしたコク  
と香りでスッキリ感を重視  
した味わい

1.8ℓ 2,160円  
720ml 1,080円

## つくり手の顔が見える裾野の地酒を ～裾野市もののふの里銘酒会～



市内の酒販売店グループでつくる  
「裾野市もののふの里銘酒会」。  
名前の由来は、かつて市内にあった  
葛山城につかえていた武士(もののふ)  
の高い志から。酒店主たちが集まり、  
話し合いを重ねる中で、作り手の顔が  
見える「裾野の地酒」を作りたいとの  
思いから、1992年に立ち上げた。  
「地産地消」にこだわり、豊かな自  
然に囲まれた中で育った裾野産米と  
富士山の湧き水を仕込み水に用いた  
酒。それを実現できるより良い蔵元  
を探し、何年も試行錯誤を重ねた結  
果、たどり着いた理想の酒が裾野黄  
金晴100%の「もののふの里」で  
ある。飲み口のキレが良く、スッキ  
リとした口当たりに、新酒が店頭に  
並ぶのを待ち望む常連客も多い。以  
後、「純米酒すその」、裾野の特産を  
生かした「すそのいちごわいん」や  
本格茶焼酎「富士山すその三三七六」  
を開発し、美濃焼の「富士山とつくり  
や」「おちようし富士山」は、市を代表  
する贈答品となった。  
故郷を探求し育まれた「もののふ」  
たちの地酒。じっくり味わうもよし、  
賑やかに飲み比べるもよし。大切な  
人と愉しみたい。



秋から冬へ「すそのの味覚」

おいしいぞ！

ベテラン生産者の  
自慢の一品です

## いちご「章姫」

茶畑 清水千代子さん・信夫さん夫妻

親の代からのいちご栽培農家。嫁いできた千代子さんは昭和61年から、サラリーマンをしていた信夫さんは退職後の平成7年から本格的に取り組み、夫婦仲良く450坪のハウスで約

1万本のいちごを育てている。

いちごの栽培は、花芽分化を早めるため3月中旬から7月中旬まで水ヶ塚公園園下の畑（標高1350㍎）で苗を育ててから茶畑地先のハウスに本植え。「安全で安心して食べられるいちご」にこだわり、減農薬で栽培している。

例年では11月中旬から収穫が始まるが、今年は成育が2週間ほど遅れており、11月末ごろになりそうだという。



## やまといも

上ヶ田 土屋勝幹さん

裾野産のやまといもは品質が良く、市内の名産品の代表格だ。土屋さんは自宅近くの広さ約1畝の畑で、毎年1万本の大和芋を栽培。土作りに始まり、夏の暑さ対策として畑に敷くシートや藁、茅の組み合わせなど、より上質なやまといもを作るため栽培技術の研究に余念がな



い。出荷時期にもこだわ、葉が完全に黄色くなってから収穫する。

やまといもの出来具合は掘り出してみなければ分からず、同じ畑でも場所によってランクが様々と生産者にとっては悩ましい。今年の成育状況は例年並みで、11月末から12月初旬にかけて一気に収穫。形や大きさを選別して土を落とし、表面の毛をバーナーで焼いて箱詰めと手間がかかる。

出荷先は主に「J Aなんすん」だが、年末の贈答品としても人気が高く個人のリピーターも多いという。





## キウイフルーツ

御宿 磯部農園・磯部邦夫さん

磯部農園のキウイフルーツは、甘みが強くなる肥料の工夫や独自に開発した裾野産にあった追熟技術で市販のものより糖度が極めて高いのが特徴だ。

農園では、これから収穫が始まるキウイフルーツと、もう一つの看板果物のブドウ「巨峰」(9月中旬に収穫が終了)を主



人も多い。  
収穫期は11月20日過ぎから翌年の1月末まで。今年9月に入って雨が多かったので作柄は良好という。

に栽培・販売している。

キウイフルーツは昭和53年から試験的に栽培を始め、昭和56年ころから本格的に販売を開始した。当初は直売とゴルフ場の売店などで販売していたが、昭和63年ころからは直売のみになった。全国発送も受付けており、届く頃に一番美味しい状態になるように追熟して発送するため、リピーターからの人気は絶大で、収穫を心待ちしている

## 栗「国見」

深良 勝又俊博さん



勝又さんは自宅続きの約40坪の畑に130本の栗の木を栽培している。品種は早生で大粒の「国見」を主に「利平」「紫峰」「岩根」「ぼろたん」の5種類。毎年8月末から10月初旬まで収穫が続く。

栗の栽培を始めたのは昭和45年ころからで、平成に入ると本

格的に取り組んだ。今年は受粉時期に好天に恵まれたこともあり、9月に入ると爆弾低気圧で被害を受けたものの、収穫量は例年より良かったようだ。



収穫した栗は、主に「JAふれあい市」に出荷。贈答品にも使われるようで毎年5<sup>kg</sup>、10<sup>kg</sup>とまとめて買い求めている個人のリピーターも多い。中には食堂やレストランの秋のメニューに栗料理を加えるようで、一度に20<sup>kg</sup>も購入していく人もいるという。

ちなみに勝又さんのお薦めの栗料理は、炊き込みご飯と渋皮煮とか。

エッセイ

# 「ふるさとに贈る “すそのんケーキ”」

裾野青年会議所 理事長 永田平 正昭

パティスリー・ユズカ

私は幼いころより、自らの手で何かを作  
り出すのが好きでした。絵を描くのも好き  
でしたし、粘土遊びも大好きでした。将来  
は何か手に職を付け、商売をしたい  
と考えていました。自分の

作ったケーキやパンで人  
を喜ばせたい。そんな  
シンプルな想いから  
パティシエの道に  
進んだのかも知れ  
ません。

パティシエとは  
洋菓子職人を指し、  
しっかり基礎を学び、  
応用出来る力を修行す  
れば、自らの発想で無限  
のお菓子を創造できる職業で  
す。まさに私の場合、天職だと感じ  
ました。

フランスには各地に点在する地方菓子が  
あります。そのお菓子の生まれた場所や由

来を知ると、お菓子の背景にあるフランス  
の地方文化が見えてきます。お菓子にはそ  
の土地の文化と切っても切れない関係が構  
築されているのです。

今回、様々なイベントでよ  
く見るようになった、裾  
野市が誇るゆるキャラ

「すそのん」をテー  
マにお菓子を作り  
ました。ゆるキャ  
ラグランプリで上  
位に進出も夢でな  
い可愛らしさをお  
菓子で表現してみ  
ました。

ベースになる部分  
は国産のチーズを使用し、レア  
チーズに。中には裾野で採りたいちこ  
“章姫”<sup>アキ姫</sup>を使用し、ソースに仕立てました。

やはり裾野特産のモロヘイヤを使用し、ピ  
スキューを焼きます。全てのパーツを組み



立て、グラサージュをかけます。顔のパ  
ーツはチョコペンで。最後にチョコで作った  
富士山の帽子を被らせて完成です。

裾野市で育まれた具材をぜいたくに使っ  
たこんなお菓子が、地域の文化となり、地  
域活性に繋がれば、こんなに素晴らしいこ  
とはないと思います。

すそのスタイル第5号のテーマは「ギフ  
トすそのを贈ろう」、スイーツも特集する  
そうです。美味しいお菓子の数々と職人さ  
んたちの思いを感じ、楽しまれていただ  
けたらと。

生まれ育ったまちに心を込めて「すそ  
のんケーキ」を贈ります。

ながたひらまさあき 1975年裾野市生まれ  
2015年度 裾野青年会議所 理事長  
裾野市まち・ひと・しごと創生会議委員  
パティスリー・ユズカオーナーシェフ  
patisserie-yuzuka.com/

## 洋菓子・ケーキ

### トレビアン

ショーケースの中には、洋酒が程よくきいた〈サバラン〉、バナナをケーキボンジで包み、生クリームとみかんをのせた〈バナナポート〉など、最近見掛けることの少なくなった飾らないクラシカルなケーキが漂と並ぶ。「開店以来約40年。生クリーム、スポンジなどのベースを一切変えていません」と、植田智シェフ。シンプルでホッとする変わらない美味しさが店名のとおりトレビアン！

(フランス語でとっても良いという意味)

トレビアン

〒400-0505 Tei 055-9993-3910  
 裾野市佐野709-5  
 ◎午前9時〜午後7時 不定休

1. サバラン 240円 2. バナナポート 240円 3. エクレア 160円



### 富士の里洋菓子店

老舗菓子店「清月」の四代目、小林裕也さんが27歳のときに開店した洋菓子店。「地元で材料を沢山使って取らないケーキを作りたい。子どももお年寄りも気軽に買いに来てくれるまちのケーキ屋さんでありたい」と、話す。オスメは〈こだわり極ぷりん〉。あざざり牛乳をぜいたくに使用し、口どけの良さを試行錯誤しながら探求し完成させた。秋冬は栗、冬から春に掛けては裾野産のいちご、季節の旬の材料を使ったケーキも人気。

富士の里洋菓子店

〒400-0505 Tei 055-9978-231  
 裾野市葛山737-1

◎午前9時30分〜午後7時 不定休

1. こだわり極ぷりん 300円 2. 栗のショコラロール 350円  
 3. 蒸栗のモンブラン 400円







# Chiffon

その、やさしいフワフワがたまらない



## Blue Santa (ブルー サンタ)

新鮮な御殿場「さくら玉子」と北海道産小麦粉 100%を使用し、添加物に頼らないきめ細やかなスポンジ。軽い食感と程よい甘さで、口の中で溶けてしまいそう。一年中クリスマスの店内は、大きなツリーが飾られ、様々なシフォンケーキがあふれている。



裾野市岩波257-14  
Tel 055-997-3755  
◎10:00～18:30  
月曜定休  
予約・地方発送可  
シフォンのデコレーション  
ケーキ等相談可

## お菓子工房ルバープ

“できる限り自然で、美味しくて、安全で。体にも優しいスイーツ”をテーマに丁寧に手作り。春夏秋冬それぞれの季節に作られるフレーバーのシフォンケーキがおすすめだ。自家栽培の食材の味がギュッと凝縮していて、何度でも食べたくなる。



裾野市上ヶ田71  
Tel 055-997-0220  
◎9:00～14:00  
不定休  
予約可  
JAふれあい市でも購入可。「土屋美代子」が目印。

うつとり

## シフォンケーキ

ちょっとした機会に、友人や職場の同僚に気の利いたスイーツをさりげなく贈るなら、ほんのり甘くてシンプルなシフォンケーキはいかが。

1927年、アメリカで誕生したケーキは、食感が絹織物のシフォンのように軽いことからシフォンケーキと名付けられた。中央に穴が開いた形は美味しさの秘密。カロリー控えめがうれしい定番スイーツだ。

口を含むと思わず微笑みたくなるような柔らかくてフワフワな生地は、年齢を問わず喜ばれ、そのまま食べても、クリームやソース、フルーツを合わせても美味しくいただける。ホールケーキにしてはお手頃なもの魅力のひとつ。

お気に入りのフレーバーを手土産に会話がはずめば大成功。「すその」で評判のうつとりしちゃうシフォンケーキをお試しあれ。



### Dessert Kei (デセール ケイ)

見た瞬間から美味しく、しっとりして食べごたえのあるシフォンケーキ。洋酒がほんのり効いていて、上品な甘さは素材から厳選した大人の味。季節の果実を使ったパイや特製チーズケーキを求めて、遠方から訪れるお客さまも多いとか。



裾野市須山3005-72  
Tel 055-998-1810  
◎10:00～15:00  
不定休  
予約可  
メニューは確認されてから  
お出掛けを。

### カフェすくすく

自慢のシフォンケーキは、優しい香りが口の中いっぱいに広がり、手作りの温かみがあふれる。毎朝2～3種類が焼きあげられる。テイクアウトは、事前予約すれば、13種類の中からお好みのものを用意してくれる。ランチも美味しいカフェ。



裾野市伊豆島田400-1  
Tel 055-993-5944  
◎11:30～18:00  
日・祝定休  
予約可  
シフォンケーキセット  
(コーヒー付)580円

## 和菓子

### 菓匠 竹水園

創業大正15年。「地元になんだお菓子を創ってまちを元気に」と話す、野木久義さん、妻すみ子さんと二人三脚で店を営む。〈白蓮のすず最中〉は、市内佐野原神社で昭和の歌人柳原白蓮が奉納した本坪鈴が発見されたことを記念して考案、発売した。パリッとした一口サイズのすず形皮に、中は小豆餡と白餡に裾野産のいちごを混ぜた2種が入っている。市特産モロヘイヤとフランス産の高級岩塩を用いて円やかな味に仕上げた塩羊羹も人気。

菓匠 竹水園

裾野市佐野807-32 Tel 055-9992-0402

◎午前9時〜午後6時 不定休

1. 白蓮のすず最中 5個入り 450円 10個入り 900円 2. モロヘイヤ塩羊羹 1本 850円

2



1



### こころ菓子舗 まめきゅう

2



1



「落花生の卸売業から始まった店なので落花生を使った菓子を愛情込めて手づくりしています」と、若女将の横山純さん。店内には常時30種類以上の豆菓子が並び、看板商品（FUIJISENBEI）はブレイン、モロヘイヤ&黒ゴマ、竹炭の3種類。素朴なのに上品な味で、40年以上焼き続けられるロングセラーだ。（ピーナッツ最中）の中は、小豆あんにピーナッツみそをあわせた餡が入っている。外見も中身もザ・ピーナッツ。

こころ菓子舗 まめきゅう

裾野市伊豆島田16623

Tel 055-662-2222

www.mamekyu.co.jp

◎午前9時〜午後7時 無休（元旦除く）

1. FUIJISENBEI 1袋 43円 10袋入り 410円 2. ピーナッツ最中 162円





## 御菓子処 清月

数々の裾野銘菓を世に送り出してきた老舗御菓子処清月。三代目の小林孝敏さんが看板商品（おいらん）（第20回全国菓子博覧会会長賞受賞）とともに自信を持って提供している（あんぱん）。毎朝、北海道産小豆をじっくり煮込み包餡。粒、こし、白の3種のあんがありどれもボリューム満点！甘過ぎない優しい甘さで約250gのあんが入っている。午前中に売切れてしまうこともあるため確実に欲しい方は是非ご予約を。

御菓子処 清月

裾野市葛山7374 Tel 0559970369  
◎午前8時〜午後6時 不定休

1. あんぱん つぶ、こし、白あん 各180円 2. おいらん 170円



## 手造り小麦まんじゅう ふる里

昔ながらの素材で飽きのこない味。つぶあんがたっぷり入った一番人気（小麦まんじゅう）、なめらかな黒ごまの練りあんが入った（こままんじゅう）、（小麦まんじゅう）を香ばしく揚げた（揚げまんじゅう）の3種類が定番。「生地、あんとも昔からの独自の製法を守り機械を使わない手造りです」と、話す三代目望月祥子さん。10個購入すると1個おまけがついてくる創業当時から変わらないサービスもうれしくて温かい。

手造り小麦まんじゅう ふる里

裾野市千福1671 Tel 0559926801  
◎午前7時〜午後5時 毎週月曜休

1. 小麦まんじゅう（小豆）つぶあん 1個 120円 2. 揚げまんじゅう（小豆）つぶあん 1個 120円 3. 小麦まんじゅう（こま）練りこま 1個 150円



## 新名物

### ぱんはうす ヴィエナ・ブロート



JR裾野駅東口から歩いてすぐ。「毎日食べても飽きないパンづくり」をコンセプトに店主 仁科利彦さんが営むまちのパン屋さん。(ソフィアージュギフトボックス)は、市内にある不二聖心女子学院で栽培される幻の国産紅茶「タダニシキ」をふんだんに使用した焼菓子の詰合せ。2013年の発売以来、裾野土産として人気急上昇中。クッキー、マフィンとも口の中で国産紅茶の芳醇かつ上品な香りが広がる逸品です。

ぱんはうす ヴィエナ・ブロート  
裾野市茶畑2012 Tei055-9993-9285  
営業時間 午前7時〜午後7時 日曜・祝日休  
1. ソフィアージュギフトボックス 1000円〜 ばら売り等あり

### Tricoter (トリコテ)



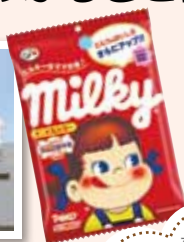
谷藤福子さんが営む注文制の洋菓子店「トリコテ」。裾野産のフルーツ(12月〜5月「いちご」、7月〜8月ブルーベリーなど)を使用して、純生クリームなどのこだわり素材を使用した(デコレーションケーキ)は、2014年、そのブランドにも認定された。注文以外に、カットケーキや焼菓子をJAふれあい市、カフェ「草の実」などで手に入れることができる。ブログで、提供メニューを紹介しているので、まずはチェックを。

Tricoter (トリコテ)  
裾野市水窪24-2 Tei055-064-0688  
ブログ tricoterokashi.blog.fc2.com/  
完全注文制 営業時間 定休日不定  
1. デコレーションケーキ 15cm 2900円〜 18cm 3750円〜  
2. 焼き菓子 Wショーコラ 210円 リングのアーモンドクリームタルト 2800円



# ミルキーはママの味。ミルキーのふるさととは、すその！

## (株)不二家 富士裾野工場



子どもからおとなまで幅広い世代に長年愛されつづけているキャンディ「ミルキー」は、大自然に囲まれた富士山のふもとにある不二家・富士裾野工場で作られています。「ミルキー」は、「おかあさんの愛情や母乳の懐かしさ」を感じさせるお菓子を作りたいと不二家創業者 藤井林右衛門さんの夢からさまざまな研究を重ねて昭和 26 年に発売されました。

ホームパイも富士裾野工場で製造しています。美味しさのヒミツはパイの層。厳選された小麦とバターを  $9 \times 9 \times 9 = 729$  の層(通常のもの)に折りたたんでカットしたものを焼き上げています。サクサクの食感を お楽しみください。



富士裾野工場 総務・人事課  
石井 花奈さん



### ミルキーができるまで

#### ① 調合・煮詰



練乳と砂糖・水アメを混ぜ合わせ、ミルキーのもとになるシロップを作ります。クッカーという機械に入れて、水分を調整し、ちょうど良い硬さになるように煮詰めています。



#### ② 冷却・引胎

煮上ったら、薄くのばして冷やしていきます。のばしながらよく練ることで、真っ白でコクがあるミルキーになります。

#### ③ 成型



のばしたアメを機械に通し、1粒ずつにカットします。



#### ④ 冷却

コロコロ転がりがながら、おなじみのミルキーの丸い形になっています。

#### ⑤ 検査



金属検出機・X線検出機を使って、金属など異物が入っていないかをチェックします。

#### ⑨ 出荷



ダンボールに詰めた後、トラックに積まれて、皆様の町に運ばれていきます。



#### ⑧ 包装

ベコちゃんの顔が印刷された袋や箱に機械でどんどんミルキーが詰められていきます。



#### ⑦ 検査

包装不良がないかなど、検査員がきちんとチェックします。



#### ⑥ 個包装

1個1個包み紙で包みます。機械で、1分間に約900個のミルキーを包みます。

### ♡ 不二家のお菓子を買うならココ! ♡



不二家 富士裾野店 裾野市佐野7-1 Tel 055-992-0335  
◎10:00～20:00 年中無休

常時約30種類のケーキがショールケースに並び、ミルキーロールなどのロングセラー商品や日持ちする洋菓子も充実。店頭で販売するミルキーソフトクリームもオススメです。



富士裾野工場 総務・人事課  
伊藤 剛さん

不二家のお菓子は、「子どもの笑顔」「家族」を大切なテーマとして製造しています。富士の裾野で作られた「ミルキー」、「ホームパイ」をご家族や大切な方とは是非召し上がってください。富士裾野工場では一緒に働いてくださる仲間も募集しています！お気軽にお問合せください。





# 歌手 研ナオコさん



## 頂 スペシャルインタビュー -てっぺん-

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「ギフト～すそのを贈ろう～」です。

—ようこそ裾野へ。本日は、素敵なコンサートを楽しませていただきました。一昨日は、富士市1日空けて今日は、裾野でのコンサート。やはり、地元の静岡は特に人気ですね。

静岡県出身なので、プライベートでももちろん、仕事でももう何度も静岡に来ています。地元っていいですね。お客様の反応がとても温かくて、東京や他の地方とは違う客席の空気を肌で感じます。今日は、すごく気持ち良く、楽しく歌わせていただきましたよ。

—今年は3月、石井好子さんの音楽祭でも、研さんのステージを拝見させていただきました。こうして、回を重ねて裾野にお越しいただいて嬉しいですね。裾野の印象はいかがですか。

裾野。何にもないところですね！ホントに(笑) あるのは山

ギフト。それは、

「ありがとう」、感謝の気持ち

元気でいて心を込めて歌い続けたい。

と川と畑。今日もお客様が来てくれるか心配でした。満席のたくさんのお客様に感謝しています。皆さんどこからやってくるんでしょう(笑)裾野、文化度が高いですね。私の実家は、近所の天城湯ヶ島ですが裾野と一緒に山と川と畑、田んぼばっか。猪が友達でした(笑)でも、心が落ち着くんですよ、ふるさととは。裾野に来ると地元に戻ってきたな！って感じがします。

—やはり静岡でそびえる富士山を見ると感激されますか。

それが、感激しないんです、まったく。うちのマネージャーは、富士山を見るとはしゃいだり、写真を撮ったりするので、あなた、そんなにつて。生まれてからずっといつも当たり前のように富士山を見て育ってきましたから。それだけ、静岡県人にとっての富士山は、空気みたいな存在

在なのかもしれない。なくてはならない存在、美味しい水を飲めるのと同じで、そばに富士山が当たり前のようにあるのは幸せなことかもしれない。

―裾野市は今、東京から100km圏の特別な田舎」ということをキャッチフレーズに首都圏の皆さんに来ていただきたい、住んでいただきたいとPRしています。おっしゃられるような、心の落ち着く場所、訪れる人に優しく温かいまちでありたいと思います。さて、今回の「すのスタイル」のテーマは、「ギフト」すそのを贈ろう」です。早速ですが、研さんはもらって

研ナオコ（げんなおこ）

1953年静岡県天城湯ヶ島町（伊豆市）出身。71年東宝レコード第1号歌手として「大都会のやぐれ女」でデビュー。75年に「愚図がッパッパ」、翌年76年「LALA LALA」でNHK紅白歌合戦に初出場。歌謡曲とニューミュージックを融合した楽曲でヒットを飛ばす。78年「かもめはかもめ」、82年「夏をあきらめて」では、日本レコード大賞金賞を受賞。また、ユニークなキャラクターを生かし、バラエティ番組出演や番組司会を務めるなど多方面で活躍している。2015年5月、デビュー45周年を記念して「ニールバム」「雨のち晴れ」ときどき涙」を発売。同名のコンサートタイトルで、来年春まで全国約100会場を回るコンサートツアーを開始中。

うれしかった贈り物、印象に残るプレゼントはありますか。

いろんな方がいろんな思いを込めてプレゼントしてくださるので、どれが一番とか私は決められません。昨年の誕生日は、娘のひとみが京都オパールで作ってくれたピアスをプレゼントしてくれて、うれしかったな。やはり、娘から母へのプレゼントはうれしいです。私は、誕生日は自分のお祝いというより母への感謝の日だと思っています。全ての人、誰もが母の身体の中からこの世に生まれてくる。だから、誕生日は生んでくれたお母さんにありがとうという気持ちです。今年は歌手生活45周年。来年の春まで全国約100箇所です。コンサートを開催します。コンサートの仕事があるということも私にとってうれしいプレゼントです。コンサートがあるとこのことは、それだけ、多くの皆さんと一緒に楽しい時間を過ごすことができる。歌手にとって、コンサートを開けることは、何よりのうれしいプレゼントですよ。

―それでは、今まで研さんが人に贈ったプレゼント、ギフトで

喜ばれたものの印象に残るものがありますか。

印象に残るといえば、芸能界に入ってから、朝から晩まで一生懸命働き続ける両親の後姿を見て楽をさせてあげたい。いい家を建ててあげたい。「歌手として成功して、隙間風の吹く築100年を超えた家を建て直したい」と必死に芸能界で頑張り思いを叶えました。デビューしてなかなか売れませんでしたから。いつか自分を東京に送り出してくれ、支えてくれている家族のために恩返ししたいそんな気持ちでした。最近、紙バンドのバッグを自分でつくって、番組で共演する人や大好きな仲間や友人にプレゼントしています。紙バンドとの出合いは、主人の兄の家に行った際に義理の姉が作っている作品の数々を見て「自分で作ってみよう」と教わりながら、小さなバッグを作ったのが始まりでした。用途別にデザインを変えたバッグ、いろいろなバリエーションが増え、人にあげると喜んでもらえるのが嬉しくて、自分流に自分のペースで作成しています。材料は静岡のものを使っています。裾野じゃないけどね。

もう人の喜んでくれる顔を見ながらあんなデザインにしようこんな色の組み合わせにしようと考えだすとアイデアが巡り、これがまた楽しいんだ。

―お話を伺っていますと本当に家族を大切にされている印象を受けます。今日は、娘のひとみさんが歌う、スキマスイッチの「ありがとう」という曲を聞きました。子を持つ父として感動しました。応援したいな、活躍して欲しいなと思います。歌のバックに映る映像の中に出ていた息子さんはお父さんに似てイケメンですね。少し話題が変わりますが、裾野市では子育てのしやすいまちを大切な政策に掲げています。研さんの子育てについての考えや想いがありますか。

私は、娘にも息子にも好きなことを、やりたいことをや





もらいたいと思っています。子育ては、はじめは一人でやってきたときもありました。歌手や女優の仕事が忙しい中で、あるとき朝にお弁当を作っていて倒れたことがあります。私なりに誰にも頼らずに頑張らなきゃって思っていました。主人に「無理しなくてもいいから」と言われました。それから、主人と助け合いながら子育てしました。主人も忙しいときは、他の人に手伝ってもらったこともあります。介護と同じで、無理はしない、頼るときは頼る、助け合うことは大切だと思います。よく、「子どもの世話にはならない」という人がいますが、私は、子どもたちの世話になりたいと思っています(笑)

―素敵な母である研さんとご主人に育てられた、娘さんも息子さんもきつと素晴らしい母親、父親になると思います。美しいお母様はいいですね。研さんの美しさの秘訣は。

美しいかしら。ありがとうございます。たしかに、私は子どもたちのころから、地元でも評判の美しい子でした。それはさて置いて、以前は、食べることに無関心だった私ですが、最近は季節のものをよく食べる、その時に採れたものをその時に食べるようにしています。お肉も食べるようにしています。芸能界の仕事は体力勝負ですから、ジムに通って身体を鍛えています。いつも人に見られているという意識を持っています。私は美人なんだって思っている。自然と綺麗になってくるんですよ(笑)。私なんてもうダメで心に隙ができると身体も緩んできますよ。気の持ちようが大事なんだな、ホントに。

―私も人に見られているっていうのを意識しなければ(笑)。さて、現在、歌手生活45周年これから挑戦したいことや夢はありますか。

40周年が過ぎあつという間の45周年でした。50周年を思いっきりやればいいな思っていました。が、こうして45周年のツアーを今は頑張っています。50周年、60周年と元気でいて心を込めて歌い続けたいです。前号のすそのスタイルのゲストの美川憲一さんはバケモノ。でも、バケモノは歳をとらないの。わたしも、美川さんを追っ掛けます。これからの夢は、アメリカが大好きなので、日本とアメリカを行き来できる仕事をしたいです。

―いろんな話を伺ってききました。最後に研さんにとつての「ギフト(贈り物)」とは。

「ありがとう」感謝の気持ち伝えることだと思います。これまでも、これからも。

Thank you letter



静岡が生んだ我らの大スター「研ナオコさん」。歌で泣かせて、おしゃべりで笑わせて、唯一無二の世界観を持つ才女です。美人画の巨匠、岩田専太郎画



伯に「100年に一度の不世出の美人」と称賛される研さん。家族を大切に思い、いつでも、真直ぐ、正直な生き方をされている方です。インタビュー中に何度も、「ありがとう」、「感謝」というフレーズがでてきたのも印象的でした。その美しさのゆえんは、心の内面からあふれ出ているような気がいたします。早速、頂戴したデビュー45周年の記念アルバム「雨のち晴れ」ときどき涙」を聞き、癒しと元気をいただいています。これからも、素敵な歌を聞かせてください。益々のご活躍をお祈りしています。感謝を込めて。

松野市長 高村謙二





第5号のテーマは「ギフト～すそのを贈ろう～」。  
贈ってうれしい、贈られてうれしい、裾野にちなんだギフトを特集しました。

スペシャルインタビューのゲスト「研ナオコさん」のように  
大切な人に「ありがとう」「感謝」の気持ちを込めてギフトを贈ってませんか。

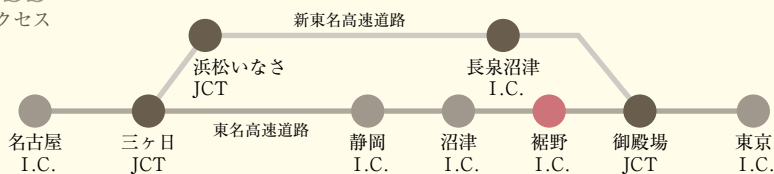
掲載されていない情報はまだまだ沢山あります。  
もらった人の喜ぶ笑顔を想像しながらあなたらしい素敵なギフトを。  
お便り募集しています。

## Access

裾野市へのアクセス



お車で



電車で

