

SUSONO STYLE



TAKE
FREE!

すそのスタイル

SUSONO STYLE

Vol.9 2017



表紙
「草の実」10頁

目次

特集

2 すその、昼ごはん。

3 富士山の麓に暮らす人の物語V
SMILY 代表 鈴木 睦希さん

地域を結ぶ、食の場

4 給食の時間

6 昼ごはん×エッセイ
「学歴より食歴」

上級食育指導士 吉田 貴子さん

7 すその女子 オススメ昼ごはん

倉井 華子さん/うなぎ 竹屋 田崎 佑子さん/菜食健美 菜々彩

8 大橋 佳子さん/アデリーヌ 水野 躬佳さん/ドンボノ

9 岩崎 正子さん/菜食健美 二胡 横山 純さん/リョウテイキッチン

10 水原 由起子さん/草の実 八幡 理子さん/ビューティーチェリーカフェ

11 野村 由希さん/四季彩 終 平田 亜弥加さん/さしみ処 鮮海

12 人気の店・話題の店

よしだや、楽風、喬仙坊、おひさまカフェ、かどや、岩瀬製茶店

13 人気テーマパークの昼ごはん

富士サファリパーク、遊園地ぐりんぱ、スノータウンイエティ

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 女優 藤田 朋子さん

地図

『すそのスタイル』第9号

© 裾野市 2017

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、2017年12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。

裾野市マスコットキャラクター

すそのん ファイル

誕生日

2月23日
(富士山の日)

好物

ミルク
ギョーザ
モロヘイヤ
イチゴ

お仕事

すその
PR隊長

住まい

市役所地下
の秘密基地

性別

わからない

夢

大きな富士山
になる

特徴

富士山のぼうしにギョーザのからだの妖精

裾野の魅力
全国に発信中!



日時 平成30年 2月25日(日)

open 9:30

start 10:00

会場 裾野市民文化センター
多目的ホール

すそのん お誕生会2018



静岡県 裾野市
www.city.susono.shizuoka.jp/



毎月第2月曜日のお昼
和市区集会所で開店

地域を結ぶ、食の場
コミュニティキッチンわいち



シェフは地元のお母さん
#経験豊富なお母さん
#ご自慢の家庭の味



採れたて、出来立て
#旬の食材
#野菜がたっぷり



地域のにぎわい
#挨拶から世間話まで
#ワイワイガヤガヤ

㊤ 裾野市深良2322-6
☎ 055-992-3038(代表 井澤さん)
🕒 11:30~13:00
※予約制

富士山の麓に暮らす人の物語 V

SMILY スマイリー 鈴木 睦希さん

「食事とおして、人を笑顔にしたい」



すずき むつき 裾野市深良在住

裾野に暮らしてから2年が経つ今年4月、市内水窪にお弁当屋「SMILY」を開店させた鈴木睦希さん。自衛官であるご主人の勤め先が御殿場で、自身の実家が沼津の西浦なのでその中間の裾野で住むことになった。

子どもの頃から身体が弱く中学生時代には、長い入院経験を持つ。入院していたときに一番の楽しみは食事を採ることだった。その頃から「食事とおして、人を笑顔にしたい」と高校卒業後は、服部栄養専門学校で調理の基礎を学び、栄養士となり、就職した保育園で献立づくりや調理の経験を積んだ。

「給食を食べる子どもたちのたくさん笑顔に触れて、いっぱい元気をもらいた」と振り返る鈴木さん。昨年、今度は自分のペースで、「子育てするママたちや働くお父さんにも、おいしいもので笑顔になってもらいたい」と、自身の店を開くことを決意した。

もともと、スナックだったテナントを内装やディスプレイから機材の運搬、配置までご主人と二人でリフォームした。ペンキ塗りが一番大変だった。

開店から半年が過ぎ、栄養士が考えた、毎日主菜と副菜が違う「日替わり弁当」は、SNSや口コミなどでも広がっており、自家やご近所、自宅の大家さんが育てた野菜などをふんだんに使っている。

「裾野の野菜は本当においしい。実家の沼津は魚がおいしいところ。裾野と沼津のおいしいを組み合わせたいお弁当や惣菜を提供できる新たなお店を出したい」と鈴木さんの笑顔と夢も膨らむ。

SMILY
㊤ 裾野市水窪136-8-102
☎ 090-9397-9792
🕒 10:00~17:00
㊤ 火曜、木曜



特製 すその弁当 2017-2018

裾野のおいしい名店のお惣菜を詰め合わせて楽風さん(12頁)にお弁当を作ってもらいました。

特集

すその、昼ごはん。

おいしいものを食べると

「元気」、「幸せ」になります。

「人々を感じる裾野の「おいしい！」

を集めてみました。

あたたかな「すその、昼ごはん」を

どうぞ、召し上げ。



「いただきます」をする富岡第二小学校の児童たち

“おいしく学ぶ”工夫

学校給食では、毎月1回を「ふるさと給食の日」として
います。郷土料理を献立に取り入れることで、自分たちの
住む地域に興味関心を持ってもらおうという取り組みで
す。この秋には、須山地区の家庭の食卓で親しまれている
渡邊製麺所の「須山うどん」を、
袋麺にして給食に出しました。
子どもたちからは「普段食べ
ている麺より細くてつるつる
しておいしい」、「須山うどん
を初めて知った」などの声が
寄せられました。



須山うどんを使った献立

地元の食材を地元で消費す
る「地産地消」にも力を入れ
ています。市特産のイチゴや
タケノコをはじめとする農産物は、JAなんすんを通して
地元農家から購入します。ある秋の日の献立では、地元農
家のサツマイモを使った芋かりんとうを出しました。秋の
サツマイモはおいしくて栄養も豊富です。学校では「給食
だより」や給食時間中の校内放送で地元産の食材や生産者
を紹介して、その魅力を伝えていきます。

“おいしい学校給食の秘密”

裾野市では、小中学生の給食を11人の栄養士と44人の給
食員で、年に180日、1日あたり約4,750食調理して
います。市内14校のうち、7校分約2,720食を各学校で、
7校分約2,030食を学校給食センターで調理しています。
安心安全に食べてもらうために、そ
の日に出す給食は、朝早くに食材を仕
入れると、その日のうちにすべて調理
します。購入する食材も、なるべく加
工されていない新鮮なものを選びます。



調理の様子

“献立・調理”の工夫

給食づくりで大切なのは安心安全に加えて、栄養がある
ことです。栄養の偏りがないように、家庭で不足しがちな
ビタミン類やカルシウムをたくさん摂れるような献立を考
えています。子どもたちが苦手な野菜を食材に多く使うと
きは、食べやすい大きさにカットしたり、苦味の強い野菜
は茹でてから調理します。また、見た目でもおいしく感じ
てもらうように、配膳されたときの献立の全体的な彩りも
気をかけています。目に見えるところ、見えないところと
も、多くの工夫を凝らしています。

“楽しく食べる”工夫

子どもたちが給食で好きな人気メニューは第1位が揚げ
パン、第2位がソフト麺、第3位がカレーです。学校給食
センターで作る揚げパンは、パンを185〜190℃の油
で揚げ、シナモンシュガーやきなこシュガーをまぶしま
す。油っぽくならないように高温の油で外側をカリッと揚
げて、シュガーをまんべんなくまぶすことがポイントです。
シュガーがつきやすいように、ねじり型パンで作る工夫も
されています。

子どもたちは、給食の時間を毎日楽しみにしています。
その期待に少しでも応えるために、子どもたちからリクエ
ストを聞いたり、残食率をチェックしたりと、楽しく食べ
るための工夫は欠かせません。

子どものころ食べた味は、大人になっても食べたくなる味だといひます。学校給食は生きた教材そのものです。ふるさとの味や、この食材は誰がどんな思いで作っているかなど生産者の思いを感じてもらえるように工夫しています。栄養バランスやおいしさに気を配りながら、子どもたちに給食を通して何を伝えようかと日々、頭を悩ませながら献立を考えています。

栄養士の工夫

学校給食センター
岡田 麻友美 管理栄養士



おその女子 オススメごはん



鰻重箱

うなぎ 竹家

③ 裾野市稲荷26-1
☎ 055-955-8408
◎ 11:30~14:00(L.O.13:00)
17:30~20:00(L.O.19:00)
Ⓜ 水曜
※予約制



三島の老舗鰻店で修業した店主が、富士山の伏流水に晒した鰻を上質な備長炭で一串一串丁寧に焼き上げます。「予約でしか入れないので、贅沢な落ち着いた雰囲気。上質な鰻の味を楽しめます」と倉井先生。秘伝のたれを付け、丹念にふくらりと焼きあげられた鰻が絶品です。



菜々彩弁当

菜食健美 菜々彩

③ 裾野市石脇452-2
☎ 055-941-8115
◎ 11:00~15:00
Ⓜ 日曜、第1・3・5木曜



仲よしお母さん二人組が切り盛りする野菜料理中心のランチのお店。「五感で楽しめるお料理です」と田崎さん。人気の「菜々彩弁当」は、大きな器に10種類以上の彩り豊かなおかずが詰めこまれていきます。調理には「水素水」を使い、ご飯は「もち麦」を使用しています。

体にやさしい 彩り豊かな野菜のごちそう

素材のおいしさを 最大限に引き出す職人技

県立静岡がんセンター医師
倉井華子さんのオススメ

友人を連れて行くと喜ばれるお店です。静岡一おいしい鰻屋さんだと思います！

倉井華子さん



くらはなこ 裾野在住。静岡県立静岡がんセンター感染症内科部長。県内の医療従事者に抗菌薬の使い方や発信し、感染症対策サポート体制を整える「静岡県薬剤耐性菌制御チーム」を発足、代表。

子どもの頃から虫が大好きで、虫が人に起こす病気の原因を調べて治したいと医師になった「人と虫をこよなく愛する感染症内科医」倉井先生。病原体が変化して抗生物質・抗菌薬(細菌を退治する薬)が効かなくなる「AMR、対策に奮闘中。正しい抗生剤の服用方法(処方されたものは飲みきる、残っているものを飲まない、人にあげない。)」を呼び掛けています。

子育て支援イベント「キラキラタイム」主宰
田崎佑子さんのオススメ

器を開けるワクワク感がたまりません。女性が好きなものが、欲張りなくらい入っています

田崎佑子さん



たさき ゆうこ 裾野在住。美容店経営(ネイリスト)を経て、結婚を機に裾野に移住。子育て支援イベント「親子のキラキラタイム」を主宰。6歳と5歳の2児の母。

「子どもを自由に遊ばせながら、ママたちがゆっくり食事やお買い物できる時間と場所があったら」とママ友と子育て支援イベントを企画。「ママたちには、まを元気に変える力があります」と田崎さん。現役子育て中のママが持つスキルを活かした次なるイベントも考案中。

「学歴より食歴」

侮れない食卓の力

上級食育指導士 吉田 貴子



食卓は人格形成の場。料理は手軽に成功を経験できる。自分が包丁で切った焼いたものを、家族が美味しい美味しいと食べる。この成功が自信に繋がり、自己肯定感が高まる。「お母さんが喜んでくれた！ボクは、ワタシはできるんだ！」と。そうすると子どもは何にでもチャレンジするようになる。段取り力は、食卓で育つ。例えば、今17時。お母さんはまだ帰ってこない。毎日夕食は18時。お米を炊くのは約40分かかる。炊飯器にお米をセットしておこう。子育ての悩みのほとんどは、食卓で解決できる！



バリバリ働いていたシステムエンジニア時代、結婚、不妊、出産、子どもの喘息・アトピーを経て、このような食卓の力に気づかせてくれた。だから、残り物のおかずで済ませてしまってお昼ごはんも、みんなのおかずが集

まると豪華に。一仕事した後の一杯のお味噌汁は、至福のひとつとき。「これどうやって味付けしてるの?」「えー、そんなシンプルでこんなに美味しいなんて!」子どもがスープをこぼしても「勉強熱心だね」と学んでいるお母さんたちの会話に、否定的な表現は出てきません。他の子がモリモリ食べているのを見て、日頃苦手としている食べ物や食べられるようになる子もいます。赤ちゃん連れの新米お母さんから、お孫さん連れのおばあちゃんまで老若男女が交流できますので、孤独と不安を抱えて育児をしているお母さんにとって、育児&育自スクール実践編のような存在となっています。子育ては一人でするものではないです。共同養育の場が、そこにあるのです。子育てという「人材育成」の仕事に大きな誇りを持って、私達「お母さん」がしっかり食卓を守ってあげたいと思います。

よしだ たかこ 1979年生まれ。大分県出身。インナービューティーや栄養療法についての食育セミナーを中学校や全国の親向けに開催。現在3人兄弟をストレスフリー、良い加減で育児中。



裾野市婦人会会長
岩崎 正子さんのオススメ

国産わりランチ*辛い料理、

CHINESE STYLE
菜食健美 二胡

④ 裾野市深良2340-1
☎ 055-957-3725
◎ 11:00~15:00(L.O.14:00)
17:30~21:30(L.O.20:30)
④ 火曜



「辛い料理」と「辛い料理」から選べる「日替わりランチ」や人気の「坦々麺」、「さくら玉子の天津飯」などお昼のランチメニューも充実。オーナーシェフの山中重実さんは、長年培った中華料理の技術を日本人好みにアレンジして、視覚、味覚、嗅覚で楽しませてくれます。

味覚、視覚、嗅覚で楽しむ
旬を感じる創作中華

旬を感じる口当たりのやさしい中華です。独自の食材の組み合わせもおいしく魅力的

岩崎 正子さん



いわさき まさこ
裾野在住。裾野市婦人会長。西地区婦人会長や市の各種委員などを歴任。婦人会活動は、結婚を機に裾野に住んでから約50年間続けている。現在、市内5地区 約600人の会員のリーダー。

託児、着付け、餅つきなどのボランティア活動「サポートすその」や「古着リサイクル活動」など、数多くの地域貢献事業を推進する岩崎さん。「地域のために個人で活動するお母さんが増えてきて嬉しい」、「大人気で活動する楽しさも広がりたい」と婦人会の魅力発信にも取り組めます。



大橋内科小児科院事務長
大橋 佳子さんのオススメ

シェフのおまかせメニュー

ADELINE アデリーヌ

④ 裾野市千福が丘3-17-7
☎ 055-955-8951
◎ 11:30~14:30(L.O.13:00)
18:00~22:00(L.O.20:00)
④ 不定休
※予約制



閑静な住宅街にある隠れ家的フレンチレストラン。「裾野にこんな素敵な店があるんだと喜ばれます」と大橋さん。オーナーシェフHIRO.吉田さんはフランス料理をジョエル・ロブションに師事し、長野オリピックでは皇室の料理番を務めた経験を持ちます。

食通好みの洗練された
新しい形のフレンチ

季節を感じるフレンチ。食材、味、盛り付けと趣向を凝らしていてほんとうにおいしいです

大橋 佳子さん



おおはし よしこ
裾野在住。大橋内科小児科院事務長。第5代裾野市長大橋俊二氏の夫人。国際ソロプチミストアメリカ-日本中央リジョンメンバーシップ委員長。

1969年、医院開業の年に福井県大野市から裾野へ嫁ぐ。夫で医師 俊二氏とともに24時間365日診療対応の病院運営を地域の子どものための医療に貢献。「この歳になっても女性は新しい友達ができるのが嬉しい」と、現在は、女性・女兒の活躍を応援する国際ソロプチミストの活動に情熱を注ぐ。



地域活性化とエコを考えるイベント
"エコマルシェ" 主宰
横山 純さんのオススメ

メイン:海老スフレドリア

Ryoutei Kitchen

リョウテイ キッチン
④ 裾野市佐野94-1
(ホテルジャストタウン内)
☎ 055-946-6240
◎ 6:00~9:00
11:30~15:30(L.O.15:00)
※平日のみ17:30~21:30
④ 無休



和風レストランみよしがプロデュースする「Ryoutei Kitchen」。ランチビュッフェは、地元産の新鮮野菜を使ったおかずやサラダバー、店内で焼き上げられる手づくりスコーンなどがあります。こだわりの茶葉を使ったオーガニックティーのドリンクバーもオススメです」と横山さん。

野菜のおかず充実のビュッフェ。
メインに、生パスタかスフレドリアも

野菜好きにはたまりません。ふあふあのスフレドリアも絶品!

横山 純さん



よこやま じゅん
裾野生まれ、在住。印刷会社のデザイナー勤務を経て、創業52年豆菓子店「まめきゅう」に嫁ぐ。裾野市商工会女性部副部長。「エコマルシェ.&「さくらマルシェ」主宰。

商工会女性部でエコキャップ回収活動に取り組む中、リサイクルを掲げたイベントができれば「エコマルシェ」を主宰。「裾野の景観の良さを活かした場所で年間通して楽しめるイベントを開催したい」と「さくらマルシェ」・借楽園ピアガーデン・フェスタすそのハロウィンマルシェ・借楽園「はじまりの森」プロデュース。



クラークグループ 代表取締役社長
水野 野佳さんのオススメ

つけパスタ

Don-Buono ドンボーノ

④ 裾野市伊豆島田844-1
☎ 055-992-7034
◎ 11:30~14:30
17:30~22:00
④ 水曜



名物「石焼カレー」をはじめ、ピザ、パスタ、ハンバーグなどの洋食がリーズナブルに味わえるお店。水野さんが「体の芯から温まります」と絶賛する「つけパスタ」は数十種類のスパイスを使った特性カレーソースでいただく逸品。店内は木をふんだんに使い優しく温かな癒しの空間です。

味も雰囲気も追求
手の込んだ人気洋食店

どの料理も手が込んでいてシェフの愛情を感じます

水野 野佳さん



みずの みか
裾野生まれ、在住。創業から120年の歴史を数える「理容水野」四代目。クラークグループ代表取締役。美容理容芸術技術協会「CAT」の世界大会入賞。現在、同協会日本本部理事。

リピート率95%のカリスマ理容師 水野さん。本店に加えて、現在は4店舗、20人のスタッフを率いる。「明るく楽しいお店づくりとおして、地域にたくさんの光を差し込みたい」と水野さん。後進の育成にも情熱を注ぎ、今年はCAT世界大会の審査員としてローマへ。目標は「ヨーロッパ店」。



湯葉餛飩かけ丼

四季彩 終

① 裾野市平松388-8 福島ビル2F
☎ 055-994-1696
② 11:30~14:00 (L.O.13:30)
17:00~22:30 (L.O.22:00)
③ 日曜



株式会社Breems代表取締役
野村 由希さんのオススメ

出汁がきいた
やさしい味つけ。
「湯葉餛飩かけ丼」が
好きです

野村 由希さん



のむら ゆき
裾野在勤。市内にて、機能訓練型デイサービス「East-One(イーストワン)」、ひだまり保育園「hagu(ハグ)」を運営。市総合計画審議会委員、市広報紙新春座談会(2018)メンバー。

「女性が生き生き活躍できる会社づくりをしたい」と野村さんが運営する「East-One」のスタッフは22人中20人が女性。その大半が現役子育て中のママ。今年3月には、0歳から2歳園児のためのひだまり保育園「hagu」を開園。

駅前にある隠れた名店、
心のこもったおもてなし料理

「故郷の京都を感じる優しい丁寧な味に魅了されます」と野村さん。日本料理コンペティションで東海北陸2位の腕前を持つ店主が一品一品丁寧に仕込みから盛りつけまでをこなします。お手頃な価格で、お昼から上質な割烹の味を楽しめます。

旬菜旬消の
喜びを感じるお料理です
奥さんの人柄も素敵

裾野市消費者団体協議会理事
水原 由起子さんのオススメ



自家製野菜の特製ランチ

草の実

① 裾野市水窪82
☎ 055-913-2456
② (月・火・木)12:00~19:00
(金)12:00~21:00
③ 水曜、土曜、日曜
※土・日はレンタルスペースとしての利用可。



「気に入った料理のレシピを教えてくださいのでも嬉しいですよ」と水原さん。店主 石井直子さんは、開店から25年となる手づくり雑貨工房「草の実」を営みながら、週2日、その日の朝に自分の畑で収穫した野菜で献立を考え10食限定でランチを提供しています。白米も自家製です。

女性店主の心地よいおもてなし、
週2日だけの朝採り野菜ランチ

水原 由起子さん



みずはら ゆきこ
裾野在住。平成元年「都内へ通える自然豊かな場所で我が家を」と家族で移住。裾野市消費者団体協議会・理事、消費者団体「ライフプラネット」設立メンバー。

子育てする中、「子どもに安心安全なものを食べさせたい」と食の安全や環境問題などを考える「ライフプラネット」の活動を始めて20年。「情報が氾濫する中で、消費者力を付け、見極める力を」と小学校に outgoing 食品表示の見方や商品分析の出前講座も行っています。

ワンコインなのに
メニューが充実。
ボリューム満点！
食べると元気が出るんです

アイドル
平田 亜耶加さんのオススメ



刺身定食

さしみ処 鮮海

① 裾野市葛山855
☎ 055-997-0353
② 11:30~14:00
18:00~22:00
③ 不定休



平田 亜耶加さん



ひらた あやか
裾野生まれ、在住。市内中学校3年生。2016年、女性アイドルグループ「アイドルカレッジ」のオーディションに合格。最年少メンバー。

しずおか市町村対抗駅伝の市選抜メンバーにも選ばれた陸上女子でもある平田さん。「限られた人しかできない、今しかできないことに挑戦したい」と、学業の傍ら、ほぼ毎日高速バスで上京して芸能活動をしています。当面の目標は「有名になって裾野を全国に発信したい！」。

生鮮食料品店が営む
定食居酒屋

魚類を中心とした食料品を取り扱う「生鮮たかだ」が営む定食居酒屋。毎朝、店主 高田孝作さんが沼津港などから食材を仕入れ、息子 成久さんが調理。「刺身定食」が一番人気ですが、私は焼肉定食も大好き！と平田さん。魚、肉、野菜とメニュー豊富で地元の人に愛されるお店です。

きれいになれる
ちよっと特別な
家庭料理です

グラフィックデザイナー
八幡 理子さんのオススメ



日替わりランチ

ビューティーチェリーカフェ

① 裾野市佐野1379-30
☎ 055-919-7446
② 11:00~14:00
③ 木曜、日曜、祝日
※予約制



「食事で体の中からきれいになってほしい」とエステサロンを経営する店主が開店したカフェ。オススメは数量限定の「日替わりランチ」。「その日にどんなメニューが出るのか、ワクワク感が好き」と八幡さん。栄養バランスのとれた家庭料理が楽しめます。

こだわりの主婦の
「気まぐれランチ」

八幡 理子さん



やはたりこ
裾野生まれ、在住。グラフィックデザイナー。19歳から独学でグラフィックデザインを習得。大手レコード会社のCDジャケットや企業ロゴ・冊子などを手掛ける。

子どもの頃から絵を描くのが好きで、独学でグラフィックデザイナーとなった八幡さん。結婚を機に活動の拠点を東京から実家のある裾野へ。「生まれ育ったまちで何か貢献したい」と市内の子育てイベントのちらしデザインなど地元密着の活動も始めた。

人気テーマパークの昼ごはん

市北部の須山地区には家族でおでかけにぴったりな観光地や観光施設が満載！限られた時間を効率よく遊びながら、お昼は工夫を凝らした各施設のランチでホッと息ませませんか。人気テーマパークのオススメ昼ごはんをご紹介します。



サファリレストラン

家族で楽しめるリーズナブルなレストラン

約20種類のメニューを取り揃えたカフェテリアスタイルのファミリーレストラン。店内は広々として、家族連れでもゆったりと食事をとることができる。名物は「富士山カレー」。可愛らしい動物をイメージしたデザートも人気。



富士サファリパーク
 ④ 裾野市須山字藤原2255-27
 ☎ 055-998-1311
 ⑤ 10:00~15:30(11/1~3/15)
 9:00~17:00(3/16~9/30)
 10:00~15:30(11/1~3/15)
 ⑥ 無休
 http://www.fujisafari.co.jp

2017冬-2018春 オススメ情報
 富士山が高確率で見られるほか、トラヤクマ、シロサイなどの動物たちが活発に動く季節。季節のイベントも盛り沢山。

「富士山カレー」は「富士山」と「富士五湖」をイメージしています。中辛と甘口がありますよ。

富士サファリパーク・サファリレストラン
 黒川 亜美さん(裾野在住)

イエティ レストラン



「ローストビーフ丼」は、お肉とご飯が多めのスタミナメシです。



スノータウン イエティ
 レストラン
 ちゃんこうり
 陳 巧莉さん(裾野在勤)

ホットに満腹！ ガッツリ系レストラン

店長こだわりの具だくさんの各種ラーメンやステーキ丼、ローストビーフ丼などガッツリとボリューム満点、熱々なメニューが充実。屋外で冷えた体を元気に温めてくれる。



スノータウン イエティ
 ④ 裾野市須山字藤原2428
 ☎ 055-998-0636
 ⑤ 9:00~21:00(土曜、特定日は
 オールナイト営業15:30~翌8:00)
 ⑥ 無休
 http://www.yeti-resort.com

2017冬-2018春 オススメ情報
 大晦日にはカウントダウンイベントを実施。ナイターイベントでは、じゃんけん大会やDJブースも。

M78 プラネットダイニング

「カネゴンオムライス」は、お子様の大好物がたくさんです！



遊園地ぐりんば
 M78プラネットダイニング
 近江 香菜さん(裾野在住)



家族でワクワク ウルトラマンがいっぱい

M78ウルトラマンパークの世界が詰まった家族で楽しめるレストラン。「ウルトラマンカレー」、"ウルトララーメン"、"バルタンハヤシ"など、見た目にも楽しいウルトラマンにちなんだメニューが豊富。



遊園地ぐりんば
 ④ 裾野市須山字藤原2427
 ☎ 0555-998-1111
 ⑤ 9:30~16:30 ⑥ 火曜、水曜
 http://www.grinpa.com
 ※季節により変更があります。
 詳しくはホームページをご覧ください。

2017冬-2018春 オススメ情報
 冬期にはスケートリンクを開設。雪遊び広場では、宝探しや雪上フラグ、ソリレースなどのイベントも。

人気の店・話題の店

2017年OPEN!ランチのある店



古民家でいただく
女性好みの健康ランチ

おひさまカフェ

④ 裾野市深良1928-1
 ☎ 055-946-6159
 ⑤ 11:00~18:00、金曜~21:00
 ⑥ 月曜
 土曜、日曜、祝日不定休

自家焙煎コーヒーを販売する「おひさまカフェ」が古民家 縁(えにし)で営むカフェ。旬の野菜のおかずが充実する「おまかせ定食」や「水餃子定食」、「グリーンカレー」など女性好みで健康を意識したランチが楽しめる。



地元食材たっぷり
おいしい裾野、がいっぱい

かどや

④ 裾野市平松519-2
 ☎ 055-919-4031
 ⑤ 11:30から14:00
 17:00~22:00
 ⑥ 日曜、月曜

すその野菜やすそのポークなど地元食材をたっぷり使ったヘルシーなランチを提供。お米も裾野産を使用して、じっくり寝かせて栄養価の高い発芽発酵玄米に調理。日替弁当も販売している。



日替わりおにぎりのランチ
おいしいほうじ茶付き

岩瀬製茶店

④ 裾野市平松410-2
 ☎ 0120-187-007
 ⑤ 9:00~19:00
 ⑥ 不定休

区画整理事業に伴い、新店舗を開店させた岩瀬製茶店が店舗内に併設して始めたカフェ。平日、日替わりで具材が変わるおにぎりに3種のおかずとスープが付くランチを提供。製茶店厳選の入れたほうじ茶がついてくるのも温かい。

過去に掲載した人気店

地元で愛される
天ぷら、コロッケのお店

よしだや

④ 裾野市佐野806-11
 ☎ 055-992-5527
 ⑤ 12:00~20:00
 (土・日・祝)12:30~20:00
 ⑥ 木曜



地元の人なら誰でも知るコロッケが有名な揚げ物専門の惣菜屋さん。店頭には揚げたての天ぷらやフライなどが並び、昼からは定食や丼物を提供する。どれもボリューム満点、文句なしのおいしさ。

地産地消にこだわる
体にやさしい野菜食堂

楽風

④ 裾野市石脇586
 ☎ 055-993-9304
 ⑤ 9:30~16:30
 ⑥ 月曜



地元の新鮮な野菜やすそのブランド認定の食材を使い、地産地消にこだわったメニューを提供。1日10食限定の「汁三菜」ランチが人気。健康を考えた体にやさしい料理は、男女を問わず幅広い世代のファンを持つ。

古民家でいただく
熟達の蕎麦

蕎仙坊

④ 裾野市須山1737
 ☎ 055-998-0170
 ⑤ 11:30~売切次第終了
 ⑥ 月曜、火曜



全国区の知名度を誇る人気そば店。店主 斎藤親義さんはキャリア55年、「一茶庵」の創始者そば名人故片倉康雄さんの技術と伝統を受け継ぐ。基本のそばは、せいろ、田舎、変わりそばの三色。熟達が打つそばの香り際立つ極上のそばを楽しみたい。



スペシャルインタビュー
頂-まっぺん-

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「屋ゴハン」です。

「本日は、映画『こいのわ婚活クルージング』の公開初日おめでとうございます。舞台挨拶の直後に取材の時間をつくっていただき、ありがとうございます。本日はよろしくお願いたします。こちらこそ、よろしくお願いたします。公開の映画は、原作が小説だったり、コミックだったり、ドラマのスピンオフだったりが多い昨今、珍しくオリジナル台本の作品なんです。大人の恋に出会う史上初の婚活映画おもしろいと思いますので、たくさんの方々にご覧いただきたいです。私も時間を作って拝見させていただきました。さて、ご縁があって今回「すそのスタイル」にご協力にいただきますが、本題の前に、藤田さんは裾野市をご存知でしたか。印象は、裾野はもちろん知っています。

主人の桑山が毎年コンサートで伺っていますし、私も何度か行ったことがあります。最近だと撮影で伺いました。須山の犬野路さんという旅館で撮影がありました。私は旅館の女将さん役で着物を着てのお芝居だったのですが、旅館のご近所に住む女性が素敵な着物を貸してくださって無事撮影を終えることができました。地元のみなさんにおいしかったです。裾野市という富士山の裾野に広がっているというイメージです。観光までできていないので、次回は何回か訪れてみたいです。藤田さんが言われるように、裾野はまさに富士山の裾野、富士山の稜線がとても美しく見えるまちです。ぜひ、ご覧いただきたいです。富士山に登られた

女優

藤田朋子さん

自然に相応に歳を重ねて
いつまでもおいしく調理される役者、
素材でいたい

ことはありますか。

登山は何度か経験していますが、この夏初めて富士登山をしました。何度か富士山に登った経験のある主人から、防寒、雨対策の話を聞いて、道具やウェアを揃えて初めての遠足のような感じでした。日本一の世界遺産富士山に登頂できたことは感無量で、たくさんパワーをいただいた気がします。山梨県側の富士吉田から登りました。

「筋肉痛に負けず、次回は静岡県側から富士登山に挑戦ください。さて、今回のテーマは、「屋ゴハン」です。藤田さんはふだん「屋ゴハン」をしっかりと召し上がっていますか。地方に撮影に行かれると俳優さんは、お屋においしい口け弁を食べているイメージがありますが(笑)

主人は朝はいらないというときもありますが、3食用意してなるべく食べてもらうようにしています。

藤田朋子(ふじたともこ)

1965年、東京生まれ。87年に「レ・ミゼラブル」で初舞台。88年、NHK連続テレビ小説「おんなの魂」でデビュー。90年にスタートした「渡る世間は鬼ばかり」シリーズでは岡倉家の五女として長きに渡り国民に愛されるキャラクターを演じている。ドラマ、舞台、映画と幅広く活躍するほか、歌手活動も好評を博している。

ていますし、自分も食べます。食べることは元気の源です。地方に撮影に行ったときは、口け弁をいただくこともあります。その土地どちの名物が入っていて、沖繩に行ったらゴーヤが、鹿児島に行ったらさつま揚げが入っていたりと、その土地にきたんだなと感じます。ただ、みなさんが思っているほど口け弁は素敵なものではないですよ(笑)。「パレメシ」と言ってお弁当の用意がない代わりにご飯代をいただいて自分たちで食べてくださいというときがあります。地元の方におすすめのお店を聞き、撮影の合間に食事に行ったりすることもありますが、それは楽しいですね。そういうとき、地元の方がおいしいと教えてくれるお店はたくさんあります。撮影スタッフでにぎわっています。後から行くといれませんが(笑)「地方ロケに行かれておいしいかったお店とかふだん藤田さんおすすめの屋ゴハンのお店はありますか。」

「私自身、基本食べるのが大好きですが、いつも出されたものはおいしくいただいています(笑)食べるということは、生けるものを犠牲にして成り立つことなので、感謝の気持ちで食します。俳優さんの中には一食、一食にこだわりを持って、出されたお弁当は食べずに外食される方もいますが、私は出されたスタッフと同じお弁当をみんながワイワイと食べるのが好きです。地方ロケに行っておいしかったお店は：郷土料理は郷土料理でよいのですが、それより、地元根付いて、地元の人に愛されて頑張っている地元のレストランとかが好きですね。種子島に行ったらときもイタリアンのお店に行きました(笑)。種子島で愛情こめて育てられた野菜、新鮮な食材をふんだんに使った、種子島の方が作るイタリアン、すごくおいしかったです。」

「屋ゴハンにまつわるエピソードや印象に残る出来事があればお聞かせください。」
「演出家の石井ふく子先生とよくお仕事をご一緒させていただく機会があります。先生がご自身でぎって持ってきてくださるおむすびは絶品です！本当に限られた人しかいただけないのです。おむすびふたつに、ゆで卵ひとつが、ジップロックに入っていて、朝、先生から手渡されるんです。それは、先生の気遣いで、バタバタしてなかなか食事ができず、小腹が空いたときにいつでも食べられるようにと、ごぶりのおむすびです。お腹が空いたら仕事にならないし、限られた時間なのでひと口だけでも召し上がってください。毎日、中身の具材も違うので今日は何か違ってワクワクします。食べないでたまに家に持ち帰ると主人がものすごく喜びます。先生の優しさがいっぱい伝わったおむすびです。」
「演出家石井ふく子さんのお話が出ました。藤田さんといえばお茶間の皆さんはやはり「渡る世間は鬼ばかり」、岡倉家の末っ子「長子」の印象が強いと思います。渡鬼での屋ゴハン、食事にもまつわるエピソードは。」
「渡る世間は鬼ばかり」は、食べながら話すシーンが本当に多いです。私はバクバク食べて、バクバク喋るのが得意です(笑)。「渡鬼」は他に比べてもことんリアル感を追求している番組で、例えば昼食のシーン、例えば食べるころまでいかなくても食べられるように食卓に全ての

食事が支度されています。食器の蓋を開ければリアルに中身が入っていて、見えないところまで全部用意してあります。私たちが俳優陣ができるだけ自由に、自然にお芝居、表現しやすい空間を提供してくれています。長子の実家岡倉家が営む食事処「おかくら」のスタジオセットの裏では、プロのお料理の先生が調理していて、実際においしい料理が出てきます。撮影が終わるとお土産でいただいたり、ある俳優さんは食べたいものをリクエストしたりして、出番がないときにそれを召し上がられたり(笑)。お母さんの山岡久乃さんからは食事、食卓の所作など多くを学びました。山岡さんはホームドラマの第一人者でしたから。最近のドラマの食卓も



時代とともに変わってきていて、お茶は急須で入れなくて、ペットボトルで出てくるんです(笑)。ドラマの食卓も時代とともに変わるとのお話ですが、藤田さんはずっと若くてスリム、綺麗なイメージ。若さや美の秘訣、健康法などをみなさんにお教えいただけますか。

秘訣：若いのは何かたりないんでしょね(笑)。むしろ私は相応に歳を重ねたいと思っています。健康はつい最近気にしました。藤田朋子はいくら食べても太らないと思ってる方もいると思いますが最近はそのでもないんです。先月、舞台「おんなの家」の再演があり出演していました。喋りながら5分間でご飯を2膳いただくシーンがあるんです。初演のときはそれで4kg太りました。今回は公演に入る前に6kg減量しました。青汁と野菜やバナナで元気を保ちました。青汁という罰ゲームみたいに思っている方も多いですが、身体に優しいし、最近の青汁は飲みやすいだけでなくおいしいんです(笑)。

私も青汁と野菜で身体をコントロールしたいと思います(笑)。

最後にこれからの夢や目標についてお聞かせください。

いつでも調理してもらえる役者、素材であり続けたいと思います。先程、少しお話ししましたが、自然に相応に歳を重ねて、まだまだ演じていない役を演じていきたいです。私より若い女優さんがお母さん役とか演じていると、私もやりたいと思いますし、すごく熟した役も(笑)。バカバカしいと思われるような役でも挑戦したい。何でも楽しみたい性格なので、新しいことはいろいろチャレンジしていきたいです。演劇を志す人が通うワークショップに参加してみたりして、ふだん演じない役回りを勉強したりなんかもしています。刺激的で楽しい演技を褒められると嬉しいですよ。本当に自分はお芝居が好きなんだなと思います。新しい自分の演技の可能性があると思うので、チャンス・チャレンジですね。

Thank you letter

若さの秘訣は「私には何か足りないだけ。熟々相応に歳を



稲野市長 高村謙二

重ねたい」と藤田さん。気取らず飾らず終始笑顔で素直な思いをお話くださいました。海外のレストランでは、わからないものをあえて頼むのが楽しいと好奇心旺盛。お茶間の人気女優としての地位を確立しながら、一般の参加者に交じり演劇のワークショップに通っているお話も印象的です。藤田さんの若さ、輝きの秘訣は、自然体でいること、人万倍の好奇心、チャレンジ精神を持続実践することと推察しました。楽しみでもありますが、熟々枯れた役柄は当分は先かもしれませんね。ますます、キラキラご活躍ください。

第9号のテーマは「すその、昼ごはん。」

昼ごはんにちなんだ話題、

裾野の「おいしい!」情報を特集しました。

「おいしい!」お昼ごはんを食べて、午後への活力、
明日へのエネルギーチャージをしてみてくださいはいかがですか。

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

