

SUSONO STYLE



**TAKE
FREE!**



特製 すその弁当

すそのの美味しいお惣菜を詰合せてお弁当を作ってもらいました。

メンチカツ、肉団子、干しいたけ煮物(縫島食品)、コロッケ、ハムフライ(よしだや)、鶏レバー煮、にんじんなます(米牛精肉店)
雑穀米、おやき、肉じゃが、蒸しキャベツ、にんじんマヨ味噌和え、ゴーヤ漬物(楽風)

表紙、目次頁、12頁 協力：楽風 café rafu



「世界遺産 富士山」のふもと裾野市

1月 新成人祝賀駅伝大会

4月 菜の花・桜まつり (パノラマロード周辺)

5月 五竜みどりまつり (裾野市中央公園)
富士裾野高原マラソン (裾野市運動公園)

7月 富士登山道須山口開山式 (須山浅間神社)

8月 すその夏まつり・富士山すその大花火大会 (裾野市運動公園)
すその阿波おどり大会 (裾野駅前・新道通り)
富士登山道須山口開山式 (須山浅間神社)

9月 コスモスまつり (パノラマロード周辺)

10月 フェスタすその (裾野市民文化センター)

12月 農業まつり (裾野市民文化センター)

すその歳時記

表紙 楽風 すその水ギョーザプレート

目次

特集

2 すそのグルメ 第一章

4 よしだや物語

7 縫島食品・つちや亭

8 米牛精肉店・カウベル

9 中央軒・すゞや食堂

10 大貴・裾野庵

11 ゆき坊・カレー屋小松

12 あぶりこつと・あむーる

13 五竜庵・JAふれあい市

14 街の元気印

16 カフェでつながる地産地消と地域交流

17 文・楽風 代表 市川清子

地図

「すそのスタイル」1号
© 裾野市 2013年11月1日発行
協力 (南)ワン・テン
本誌記事・写真の無断転載を禁じます。



静岡県 裾野市
<http://www.city.susono.shizuoka.jp>

かつて芝の生産地であった遊休農地をそば栽培に有効活用。裾野産そばの特産化による農業振興、地域食文化への貢献を目指し、その活動の輪は広がりをみせる。

世界遺産「富士山」の麓、裾野市

澄んだ空気、清らかな水、肥沃な大地
富士山の恵みに育まれ生きているまち

美味しいものを創るひと
美味しいものを食べるひと
どこにでもありそうな、でも、どこにもみつからない
味と笑顔がここにはある

日本一の富士山と生きているまちだもの
来て、味で、感じて、すそののこちそう



特集 すそのグルメ

第一章



2代目店主の吉田進さんと絹恵さん

ところが、10年ほどで店の場所にパチンコ店が出来ることになり、少し離れた旧喫茶店横の貸店舗に移転。さらに昭和50年に「魚加代」の隣り、昭和60年には通りの向かいの「福屋酒店」隣りと三度の移転を繰り返しました。その後、裾野駅西整備事業が着手されることになり、平成18年に自宅を改装して現在のお店を開店しました。

二代目店主の進さんがお店を手伝い始めたのは20歳の頃。それまでの2年間、三島市の会計事務所に勤めていましたが、先代が体調を崩し、母親も病気がちでお店を続けることができなくなりお店を引き継ぐことになりました。進さんも調理経験はありませんでしたが、揚げる温度やタレの濃さなど天ぶらの技術は先代の仕事を見ながら覚えたそうです。

お店は、駅前通りから少し中に入った住宅街の一角で、進さんと奥さんの絹恵さんの夫婦二人で切り盛りしています。店舗は惣菜が並ぶショーケースの店頭販売スペースと落ち着いた雰囲気のレストランに分かれて

コロッケ、メンチカツといえは、すぐに「よしだや」と名前が上がるほど市民から親しまれている揚げ物の専門店。食事処としてもサラリーマンや家族連れなど幅広い年齢層の人たちから愛されています。

創業者は現在の二代目店主・吉田進さんの父惣次郎さん。大正10年生まれの惣次郎さんは、東京で水上警察署の警察官を10何年か務めていましたが、30歳の頃に退職して東京都葛飾区高砂に天ぶらのお店を始めました。天ぶら屋を始めた理由は「当時は戦後の物がなかった時代で、天ぶら粉で野菜とかを揚げるだけで済むから」だそうです。

す。惣次郎さんはそれまでまったく調理の経験はなく、独学で美味しい天ぶらを揚げる技術を磨きました。

裾野市にお店を開いたのは、それから5年後の昭和31年のこと。奥さんが裾野市の出身だったことから当時の裾野町に移り住み、新道通りの現在のパチンコ千両の所にあった貸店舗で天ぶら屋を開業しました。間口一間半ほどの小さなお店でした。

当時の新道通りは未舗装で、店の前を馬車が走っていたそうです。コロッケとかイカ天、トンカツなど五〜六種類を販売していました。当時はコロッケが一個5円くらい。裾野町では初めての天ぶら屋で、珍しさもあって繁盛していました。



人気ナンバー1のコロッケ

コロッケ・天ぶら 愛されて60年 よしだや物語

YOSHIDAYA STORY

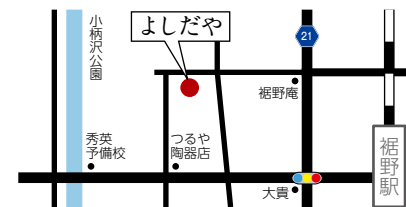


天婦羅 よしだや 13

裾野市佐野 806-11

☎ 055-992-5527

12:00 過ぎ〜21:00 毎週木曜定休





縫島食品 ⑦

「健康は食から 手間を惜しまないお惣菜。」

裾野市平松 435
☎ 055-992-1175
10:00~18:00 日曜、祝祭日定休



昭和37年、駅前通りの一角で夫婦で始めた惣菜店。現在は、白い帽子がお似合いのお母さんと息子さんが切り盛りしている。「切り干し大根まだある？」と、次々にお馴染みさんがやって来る。お豆やヒジキ、ふき、昆布。手間を惜しまず作った煮物はどれもやさしい味。ミンチ機で挽き潰したジャガイモがなめらかなサラダ。コクが決めてのクリームのコロッケ。定番のハンバーグは濃厚ソースがからまって柔らかく、「ご飯がすすむ一品」「医食同源、健康は食から」をモットーに、一から手作りの惣菜が詰まったお弁当（予約可・400円から）も人気だ。



つちや亭 ①

「飾らないおふくろの味を召し上がれ。」

裾野市佐野 836-3
☎ 055-992-2761
11:00~夕方 日、月、祝祭日定休

裾野赤十字病院のすぐ目の前。通りを少し入ったところに見える「手造り惣菜」の大きな屋根看板。ショーケースには夫婦で丁寧にこしらえた品々が並んでいる。カリッとジューシーな醤油ベースの鶏のから揚げ。玉ねぎとキャベツの甘味満載のメンチカツ。田舎風のほっこりおいしい煮物。おやつには給食を思い出す懐かしい揚げパンはいかが。創業時からのこだわりは富山産コシヒカリと植物油を使うこと。店頭販売だけでなくメニュー豊富な定食もあり、食事でもできる「宣伝なんていいのよ。」と笑顔が素敵な女将さんの飾らないおふくろの味をご賞味あれ。



どれもボリューム満点の定食と丼

います。惣菜のメニューは、コロッケとメンチカツは言うに及ばず、イカや野菜、桜エビ、エビ、アジの天ぷら、串カツ、トンカツ、唐揚げなど豊富で、常時20種類ほどが並んでいます。

一番の売れ筋は何といってもコロッケ。ジャガイモとタマネギ、野菜、ひき肉のオーソドックスな材料ですが、一度食べるとまた食べたくなるやさしい味です。二番人気のメンチカツは、ひき肉にキャベツとタマネギなど野菜が多めに入っているのが甘めで、肉々しさがなく食べやすいのが特徴。味付けは長年の勤とのことです。

惣菜のお客は常連さんが多いそうです。子供の頃から通い続けている人や市外に転居した人が里帰りした時に買いにきたり、お土産にもって帰ったりと、ふるさとの味として愛されているようです。こうした常連さんの他に、小学生や高校生もファーストフーズ感覚で買いに来ます。小学生は一個30円の唐揚げが人気で、高校生はコロッケとかハムフライ、淡いところでタマネギ天などの野菜も。若い人たちが買いに来てくれるのは、末永いお付き合いにしていきたいので楽しみです。

一方、食事処は店内にテーブルが2卓と座卓が3卓あり、20人ほどで満席となります。メニューは、トンカツ定食や天ぷら定食をはじめ、ミックス天丼や唐揚げ定食、海老フライ定食など12品目で、どれもボリューム満点。中でもトンカツは肉の厚さが3センチ近くもあり、大根おろしと卵を混ぜた醤油ベースの同店オリジナルのタレを付けて食べます。観光で市内を訪れた人たちには、フライ盛合定食が人気のことです。

開店は惣菜が全て揃ってからの正午過ぎで、近くの市役所の職員とかサラリーマンでたちまち満席に。ひと段落して3時頃になるとお昼を食べ損ねた人がばつばつと、

夕方からは家族連れやカップルで再び賑わいを見せます。

長年通い続けているという常連客にお店の魅力を尋ねますと、素材の美味しさを活かした味や種類が多くボリュームがあること、それに奥さんの気さくな接客とのこと。ご主人にとってはお客様の満足そうな笑顔が何よりの喜びで「これからも今の味とメニューを維持していきたい」と話していました。



落ち着いた雰囲気のお店内



中央軒 14

「二つの顔を持つ店。」

裾野市佐野 1061

☎ 055-992-0734

11:00～14:00、17:00～24:00 水曜定休



裾野市役所片倉ができたのとはほぼ同じ約36年前から今の場所まで店を営む。昼は中華食堂、夜は本格的な魚料理を出す居酒屋と二つの顔を持つ。昼はご主人俊夫さんが中華鍋を振る。夜は、息子隆彦さんが魚料理を担当。約10年間、旅館などでの板前経験を活かし食材を厳選する。天然ものにこだわり養殖物は一切使わない。「本物の魚の味と旬をお客様にリーズナブルに楽しんでもらいたい」と親譲りのサービス精神に加え、魚の切り方、盛り付けまで職人技が光る。名物女将眞知子さんのお喋りを楽しみにやって来る地元ファンも多い。特製厚焼き玉子は、おせち料理にと特注する人も。星三ッ！



米牛精肉店 8

「厳選された素材を惜しげなく。」

裾野市平松 462

☎ 055-992-0043

9:00～18:30 日曜定休

裾野駅から徒歩1分。先代から数えると50年以上続く老舗精肉店。2代目夫婦を中心に活気あふれる店内のショーケースには、高級なお肉からお手頃なお肉まできれいに並んでいる。「おすすめは鶏レバー煮かしら。」と女将さん。惣菜を始めたのは40年前。定番のどんかつやコロッケも好評で、厳選された素材のうまさを活かした煮物は一番人気。中でも、フワッと柔らかい鶏レバー煮は近隣市町のファンも多く、一日に数回煮ることもあるという。また、鹿児島産の豚肩ロースを秘伝のたれで味付けした焼き豚や、さっぱりいただける酢鶏は、おかずにおつまみに美味しい一品だ。

すゞや食堂 3

「すそのの老舗食堂、親子3代の常連客も。」

裾野市平松 443-1

☎ 055-992-0179

11:30～14:30、17:30～19:00 月曜定休



ここ数年来、裾野の商店街の風景が様変わりする中、50年以上に渡り「すゞや食堂」の暖簾を守っている。「来てくれるお客さんがいるからこそまで続いている」と語る店主・鈴木忠男さん。妻ふじ江さんと調理を担当。注文や料理を運ぶ接客係は、忠男さんの妹とく江さん、常連との会話が弾む。おばあさんが店を始めた頃メニューはラーメン一杯30円のみだったそう。今は、丼ものや定食も提供する。お奨めは、やはり鶏がら・醤油ベースの昔ながらのシンプルなお肉メン。チャーハンを付けたセットも人気。親子3代に渡り通う常連、里帰りに立ち寄る客も多い。すその味の老舗だ。

レストラン カウベル 16

「飾らない、懐かしさ、美味しさ!」

裾野市茶畑 489-25

☎ 055-992-2766

11:00～21:00 水曜定休

裾野駅東口からすぐの街角に1971年創業。店主の鈴木勇さんは、奥さんの淳代さんと二人三脚で店を営む。一番人気はハンバーグ。市内の肉屋から仕入れた粗挽き肉を丹念にこねて鉄板にのせて焼く。野菜をじっくり煮込んで作った特製ソースとのハーモニーが絶妙。カニクリームコロッケ、グラタン、ステーキ、洋食メニューの定番はどれも飾らない懐かしい美味しさ。42年前、県外から裾野にやって来た鈴木さんご夫婦、この地で育んだ愛情たっぷり洋食料理は、地元の人たちにとってちょっと贅沢で大好きな味となった。すそのハンバーグ代表と言ったら「カウベル」名店だ。





ゆき坊 9

「豚骨醤油ラーメン・油そば。」

裾野市佐野 806-8

11:30～14:00 (土日は～15:00)、17:30～22:00 月曜定休



新道通りから路地裏に少し入るとオレンジ色の鮮やかな看板が目印。裾野初の本格家系ラーメン店。前職は板金工と異色の経歴を持つ店主だが、飲食業を営む家庭に育ち、子どもの頃から料理に慣れ親しんできた。家系ラーメンについて知り合いから学んだ後2009年「ゆき坊」を創業。一番人気は、豚骨醤油ラーメン。開店当初から継ぎ足し続けている豚骨をふんだんに使った極上スープは、見た目よりもすっきりした味でクセになる。程よい油脂感と塩気の効いた汁なしの油そばもファンは多い。常に客の満足と新しい美味しさを求め期間限定メニューも出す。ゆき坊の味は進化進行中。



食事処 大貴 15

「うまい「めし屋」、駅前にあります。」

裾野市平松519-2

☎055-994-0558

11:00～14:00、16:30～21:00 火曜定休

裾野駅から徒歩1分、アクセス抜群の立地に店を構える。20年以上に渡り地元で愛されつづけるまちの定食屋さん。ボリューム満点なランチセットを始め、豊富なメニューを誇る。一番人気はカツ丼。鶏肉を使用しているためヘルシーで、非常に柔らかな食感が特徴。定食に付いてくるみそ汁や茶わん蒸しもしっかりとダシがきいた丁寧な味わい。店主兼板前の田中さんは、飲食業一筋に約50年、全国各地の料理店で磨いた腕を振るう。夜は料理とともにお酒も楽しむこともでき、宴会にも対応、冬場は、旬の食材を使った鍋料理も提供してくれる。うまい「めし屋」、駅前にあります。

カレー屋小松 10

「究極のカレーを裾野で！」

裾野市茶畑 245-10

☎055-992-0556

11:30～14:00、17:00～20:00 月曜、第3火曜定休



裾野駅東口から徒歩2分。ご主人の小松静磨さんは、洋食の修行をする上で、基礎、原点と云われるカレーづくりを極めた。いとう9年前にカウンター7席のカレー専門店を始めた。食材は、市内契約農家の米、野菜、肉は、御殿場の老舗精肉店から仕入れる。人気は、野菜と牛すじを長時間煮込んだ「牛すじカレー」。運がよい日は、高級食材・金華豚のカレーも有り。カレー以外のメニュー「プリン」や「季節のゼリ」は、ホテルのパティシエ経験を持つご主人が気まぐれに作る。生まれ育った自分の街で、美味しいものをみなさんに提供したい」と熱く語るご主人。究極のカレーを裾野で！

味処 裾野庵 12

「老舗米屋が営む正統派の蕎麦屋。」

裾野市平松 421-5

☎055-992-0072

11:00～18:00 (売切れ次第終了) 不定休

創業90年になる米屋が蕎麦屋を始めてから40年以上経つ。「このそばが一番」と言ってもらえるのが嬉しい」と語る、店主の勝又光由さん、由紀子さん夫妻が店を切り盛りする。昼食時になると店は常連客で賑わう。一番人気は天ざる。更科に近いそばは香りがよく、揚げたての天ぷらによくマッチする。最上級の蕎麦粉を使用し、季節ごとに産地を変えるのが店主のこだわり。天井も看板メニュー。井ものに使う米は新潟魚沼産コシヒカリ。蕎麦粉同様に、白米も極上米を厳選し、富士山の伏流水で炊き上げる。裾野の老舗米屋が営む正統派の蕎麦屋だけに必然なこだわり、美味しい！





五竜庵 ⑥

「裾野の新名物、誕生。」

裾野市佐野 1087-1 (JA ふれあい市敷地内)

☎055-992-2001

11:00~14:00 火曜定休



店に入ると窓越しに富士山が
お出迎え。JA なんすん直営店
としてこの4月オープンした五
竜庵は、裾野市の新しい特産品
「あしたか山麓裾野そば」を味
わえるところ。開店5ヶ月で来
客1万人を達成した人気店だ。
寒暖の差が激しい富士裾野の山
麓で栽培されたそばは、香りの
高さが特徴。JA 女性部の会員
らがそば打ちや調理、接客を担
当する。そば打ち指導は首都圏
で評価の高いそば店主に受けて
いるため、その腕前は確か。一番
人気は天ぷらそば。地場野菜に
こだわった天ぷらは揚げたての
サクサク感が好評だ。季節限定
メニューもあるので、四季折々の
味に舌鼓を打ってはいかが。



Tea Room あぷりこっと ④

「くつろぎのひとつときを大切に。」

裾野市佐野1055

☎055-994-0545

10:00~18:00 水・木曜定休



白い建物に緑が溢れ、店内は
木目調。大きな窓から陽の光が
注ぐ。上品で穏やかな雰囲気
の美人姉妹が店を始めたのは19年
前。店の自慢は、開店当初から無
添加材料にこだわった手づくり
ケーキ。毎日、5種類程がショ
ーウィンドーを飾る。一番人気は、
モンブラン。程よい甘さだ。過剰
な接客は行わずお客様一人一人
のくつろぎのひとつときを大切に
する。女性一人でも気軽に店に入
ることができ、店に置かれた婦
人画報はセンスの良さを感じる。
ランチタイムは、少し早目の午前
10時から。スパゲティ+サラダ+
ドリンク+本日のデザートが付
いたセットは1100円。味は極
上、ボリューム満点！

JAふれあい市 ⑤

「メイド・イン・すその」食材・美味しいものの宝庫。」

裾野市佐野 1087

☎055-993-3559

9:00~15:00 年中無休 (年末年始除く)



裾野市域は、標高差、温度差が
あり、豊富な種類の野菜が栽培
されている。ふれあい市は、毎朝、
農家から採れたての野菜が運び
こまれ、新鮮食材を求め多くの
人で賑わう。農協女性部の手づ
くり味噌をはじめ、惣菜や弁当、
菓子類等の加工品も充実。「すそ
のボーク」や地酒なども取扱わ
れ、メイド・イン・すそのの
食材・美味しいものの宝庫。店長
の小川さんは、店名のとおりお
客さんとの「ふれあい」、特に会
話を大切に。「買物だけでなく、
まちなかの憩いの場になれば」と、
小川さん出品のシフォンケー
キもオススメだ。壁にズラリと
貼られた農産物生産者写真の素
敵な表情に更にほっこり。

喫茶 あむーる ⑪

「お好み焼き店から喫茶店へ。」

裾野市平松 474

☎055-992-0052

10:00~20:00 日曜、祝祭日定休



「広島焼きを食べたいって遠
方からのお客様さんも多いで
すよ。」と語るマダム。かつては学
生が立ち寄った裾野駅前のお好
み焼店「まるか」がリニューアル
し、レング造りの喫茶店となっ
て30年。お好み焼きは、変わらな
い人気メニュー。手入れされた
観葉植物が心地よい。落ち着い
た店内は喧騒を忘れ、安らぎの
ひとときを楽しむのに最適。厳選
したお水で丁寧に淹れた香り高
いコーヒー。こだわりのクロワッ
サンサンドはボリュームたっぷり。
パリ、パスタ、グラタン、カレー、
パフェにプリンアラモード。豊富
なメニューがうれしい。モーニン
グは500円。本日のランチは
720円から。



おらが街のB-1グルメ「すその水ギョーザ」

ラルも豊富とあって健康にも良いことから人気を呼んでいる。

同倶楽部が発足したのは平成19年5月のこと。発端は、平成14年度に市職員による政策課題研究チームが市内の特産品を組み合わせた食べ物の開発と街おこしとして提言した「すそのギョーザで街づくり」。同チームの調査で、裾野市は餃子を提供している人口1万人当たりの飲食店数が宇都宮市や静岡市よりも多く、市内大手スーパーへの調査でも惣菜コーナーの売り上げで餃子がトップだったことなどから、裾野産のモロヘイヤを使った餃子が発案された。

この提言を受け、第3セクターが事業着手を目

街の元氣印

餃子で商店街の活性化を

すそのギョーザ倶楽部

る元氣印の団体だ。

「裾野市民は日本一の餃子好き!」「餃子で街の活性化を」と裾野市の特産品である野菜の王様モロヘイヤ入り水ギョーザで街おこしに取り組んでいる。設立から早6年半、今では裾野市を代表す

「すその水ギョーザ」は、裾野産のモロヘイヤを皮に練り込み、スープで食べる水餃子。モチモチとした食感の緑色の皮が特徴で、ビタミン、ミネ

指したが、商品化や資金面などから事業化を断念。こうした状況下、地域ブランドづくりを模索していた裾野市商工会が国庫補助金を活用して全国展開プロジェクト事業に着手。「すそのブランド推進委員会」を立ち上げ、作業部会として「すそのギョーザ部会」が設置された。

当初は焼き餃子で商品化が検討されたが独自性を出せず、水餃子に方向転換。試作と試食アンケート調査を行いながら試行錯誤を繰り返した。皮にモロヘイヤの乾燥粉末を練り込み、具には地元産の茶葉を入れて旨味を増すなど、改良に改良を重ねて今日のスープで食べる「すその水ギョーザ」が誕生した。

そして、平成19年に事業化の一步として「すそのギョーザ倶楽部」(土屋浩三代表)が設立され、日本一ギョーザ好きである裾野市を全国にPRするとともに、「すそのギョーザ」のブランド化を図ることにより街の活性化を目指して活動を開始。市内外のイベント等に出向いて普及活動を精力的に展開した。

こうした活動の大きな転換期となったのは、平成19年6月に富士宮市で開催されたB級ご当地グルメの祭典・第2回「B-1グランプリ」への参戦。全国から21団体が参加し、2日間で延べ25万人が集まったビッグイベントで、「すその水ギョーザ」は総合4位と大健闘。関係者からの大きな自信と励みになり、その後も毎年参戦し「ギョーザの街・裾野市」を全国に発信し続けている。平成20年にはマスコットキャラクター「すーちゃん」が誕生し、イベント会場でPR活動を盛り上げている。

また、平成22年からは全国各地で餃子による街おこしに取り組んでいる団体が一堂に会するイベント「全国餃子祭り」にも参加。大会は第1回が



マスコットキャラ「すーちゃん」



B-1グランプリ会場でも大人気(厚木大会で)

浜松市で開催。第2回大会は23年に三重県津市、昨年は福島県福島市で開催され、第4回の今年は11月3、4日の2日間、裾野市で開催されることになった。

「すその水ギョーザ」は現在、市内34店舗でそれぞれのお店の特徴を生かした調理で提供されている他、大型スーパーなど16店舗でも販売され家庭でも親しまれている。同倶楽部としては、今後もB-1グランプリなど大きな大会を含め、各種イベントでのPRや販売を積極的に展開していくとともに、市外から訪れるB級グルメファンにより多くのお店で提供できるように地元飲食店の協力を仰いでいくことにしている。



楽風 2
café rafu

裾野市佐野 786-4
☎055-993-0915
11:30~17:00 日曜祭日定休

カフェでつながる 地産地消と地域交流

代表 市川清子

「この野菜美味いね!」
11時30分にオープンすると色々な世代のお客様がランチを食べに来てくれます。

地元で採れた新鮮な野菜を前日や当日に買出しに行き、ランチの食材が集まります。もちろんお米も裾野産「あいちのかおり」とても美味しくて喜ばれています。

楽風は古民家ではありませんが、もうじき築40年にもなる一般住宅です。玄関を開けると「ただいま。」と言いたくなる様な店内に、赤ちゃんからご年配の方まで男女を問わず来店してくれます。実家に帰ってきた気分。それがカフェ楽風の居心地だと思います。

買出しは、何を作るかは考えずに新鮮で美味しいような野菜を購入。地元の農家さんへ行って買出しするときは、野菜や畑の話を色々するので楽しいです。安心ですね。野菜の特長も聞けるし、野菜に対する思い入れも聞けます。JAのスタッフさんに今日は何かお勧めが教わったりしながらどっさり買ってきたりします。野菜を育てた人の顔が見えると、大事にいただきます。野菜を育てた人になります。この買出しの段階から料理をする楽しみが始まっています。店に着くと料理する前に買出した野菜を並べ、みんなで何を作るか

相談する。みんなで知恵を出しながらメニューが決まると大きな鍋いっぱい煮物が出来、酢の物が出来、厨房はいろんな美味しい匂いでいっぱいになります。楽風はオープンしてから、そろそろ7年がたちます。はじめから地産地消のカフェだったわけではありませんが、コミュニケーションを旨とし、人の繋がりが、地元の紹介、居場所作りをしていたら全部地産地消と繋がってわけてです。

これが地産地消の良いところだと思います。

空き家を利用したコミュニケーションカフェ楽風をオープンすることで交流活動の場としての地産地消が出来たような気がします。

楽風では、あまり難しい料理は出ません。昔ながらのおかずを食べてもらいたい。ファーストフードにはない色々な味を楽しんでもらいたいと思っています。

日本には四季があります。1年を通して、季節の変わり目を味わい、年中行事を通して、春夏秋冬の移りを感じ、毎日の富士山を眺めて、自然を感じる。こんなに素晴らしい日本の食事が若い方たちに忘れられないように伝承していきたいと思っています。お客様が「これ何という野菜ですか?」「このお料理の作り方教えてください!」「どこで採れるんですか?」たくさん質問をしていただく、うれしくなります。全部教えちゃいます。

レシビを聞いて、いざ自宅の食卓に登場!「家族が美味しいといっていて食べてくれました」と報告に来てくださるお客様の喜んだ顔を見るのが私達のこ馳走です。

私がまだ子供だったころ、母と一緒に商店街へ買い物箒提げて行くのが大好きでした。

八ッ屋のおばさんの所へ行くと、「はい、お駄賃!」と言っておまけのみかんを買った。

魚屋のおじさんはちよつと怖かったけど、魚の名前いっぱい教えてくれました。釜揚げシラスを小さい竹の熊手のようなものです。クッルと丸めた経木

のなかへ入れ、最後に必ず「おねえちゃんの分、ホッシー!」と言っておまけしてくれたのを覚えています。その日おすめの魚は必ず料理法を覚えてくれました。今で言うレシビですね。

特に印象に残っているのはうなぎ屋さんです。目の前で生きているうなぎをさばっていました。蒲焼にするときのなんとも言えない煙りとバターとあおぐうちの音は魅力的でした。なぜかうなぎ屋なのに鶏肉を売っていたの不思議でしたね。

どのお店に行っても、よくおしゃべりしました。新米主婦と子供達は、商店街が育っていたんだと思います。自然に年間行事や四季、地域との交流の仕方を教わっていたんです。

みんながもっと商店街を利用するように、どんな良い所を探しましょう。お店の人とお話することがこんな楽しいと言ったことを体験してほしいと思います。

楽風もそんな商店街風の店を目指して、お客様との会話を大事に行きたいと思っています。

最近家族全員で食卓を囲むことがだんだん難しくなっています。家族間の会話も少なくなっていると思います。団樂という言葉もあり使われなくなっています。地産地消は団樂の復活にも役立つはず。ご飯をちゃんと作ればしっかり食べる。しっかりと食べれば良い子に育つ!顔と顔を見合わせてご飯を食べましょう。美味さがふくらみます。そんな時、ふつと幸せを感じることが出来たらそれが団樂です。

地域で生産された物をその地域で消費する「地産地消」は、物の消費だけではなく、地域の交流、商業の活性、子供達が農業を身近に感じることの出来る教育面、輸送コストの削減で環境への配慮、世代間の交流、一番大きい所は地元の農業を応援できる所です。地産地消イコール地域交流として楽風はこれからも活動して行きたいと思っています。



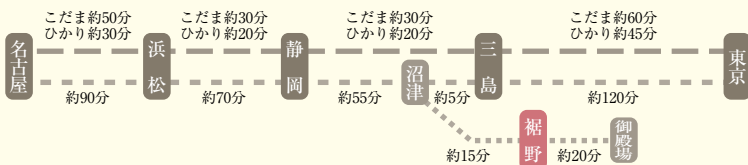
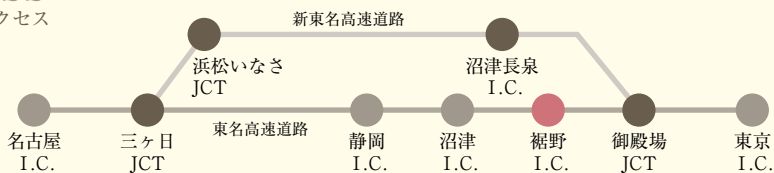
情報誌「すそのスタイル」は、裾野市の魅力・市民の素顔を多くの方に知っていただくために制作、発行します。毎月ひとつのテーマに沿って描き出し、初号の今回は「すそのグルメ 第一章」、裾野駅周辺の食を題材に取材を行いました。掲載されていない魅力的な店はまだまだ沢山あります。あなたのまわりの素敵な「すその」を見つけてください！お便りも募集しています。

Access

裾野市へのアクセス



お車で



すそのスタイル 1号 2013年11月1日

発行：裾野市産業部商工観光課 〒410-1192 静岡県裾野市佐野1059 TEL055-995-1825

〔裾野市シティプロモーション推進事業 受託:裾野市観光協会/協力(有)ワン・テン〕