

## 静岡県西部地域の名産品

特定非営利活動法人 静岡県西部地域しんぎん経済研究所

〒432-8036 静岡県浜松市中区東伊場2丁目7番1号

☎053-452-1510 <http://www.shinkinkeizai.jp/>

静岡県の西部地域は、天竜川や遠州灘、浜名湖、天竜美林といったさまざまな自然環境に恵まれた地域です。遠州地方の変化に富んだ自然と温暖な気候は私たちに多くの恵みをもたらしており、静岡県内で採れる農林水産物は全国でもトップクラスの品目数を誇ります。こうしたなか、静岡県では多彩で高品質な農林水産物を『ふじのくに農芸品』として紹介しています。このなかから県西部地域の魅力ある農産物をいくつか紹介いたします。

### ◆野菜“エシャレット”

【沿革】エシャレットは昭和30年ごろに漬物用に栽培していたラッキョウを生食用として軟白栽培したことに始まります。イメージアップを図るために、フランスの野菜「エシャロット」に似ていることから「エシャレット」と名付けたところ、これが料理関係者などに注目されて栽培が全国各地へと広まりました。エシャレットは7～8本を束ね、葉を独特な縛り方『ちょんまげ』にして出荷します。浜松市の五島地区は日本一のエシャレット産地であり、遠州灘の砂地を活かした良品質なエシャレットが生産されています。



【収穫状況】ラッキョウの産地は福井、鳥取、千葉、茨城などですが、エシャレットは五島地区で全国生産量の約半分を占めており、日本一の産地を形成しています。

【商品知識】一般的なラッキョウほどの強いクセがなく、みずみずしさとほのかな甘味、辛味があります。味噌やマヨネーズを付けて生のまま食べます。

### ◆果樹“次郎柿”

【沿革】静岡県の次郎柿は森町が原産です。江戸時代の末期、太田川の洪水で漂流していた柿の木を堤防修理に来ていた松本次郎吉氏が持ち帰って裏庭に植えたのが始まりとされています。現在でも森町の特産とされ、皇室にも献上されています。昭和初期に旧浜北市大平地区が本格的な栽培に乗り出し、商品化に成功しました。旧浜北市の土壌が合うことから、赤佐、中瀬地区へと産地が拡大し、浜北区の北部一帯が次郎柿の産地となっています。



【産地の特徴】旧浜北市、浜松市、旧引佐町などで栽培が盛んです。浜松市浜北区の次郎柿は山沿いの傾斜地や段々畑に多く栽培され、浜北区中瀬地区のような天竜川沖積地帯でも広く栽培されています。ただ、次郎柿は産地が少ないため、全国的には他の柿に押されがちですが、『量より質』を重視して、厳しい選果で品質の均一化やイメージアップに努めています。収穫のピークは11月中旬頃です。

【商品知識】発見者にちなんで『治郎柿』という名で販売しているところもあります。次郎柿は受粉させないため、種なしで食べやすく、大玉が多いのが特徴です。甘みのある柿で、四角い形をしています。

### ◆水産物“トラフグ”

【沿革】天然トラフグの三大漁場は瀬戸内海、東シナ海から日本海、そして遠州灘から熊野灘で、遠州灘は水温18℃の砂地の中で育つと言われるフグの最適地となっています。天然ものの約6割が遠州灘で占めるとも言われ、最高級の天然ものとして高い評価を受けています。ただ、フグの内臓には猛毒があります。浜松には専門の資格を持つ加工処理工場がなかったことから、多くが下関や東京、名古屋へと送られており、地元にはほとんど出回っていませんでした。このようななか、遠州灘で水揚げされるトラフグを地元の特産品



として売り出そうという気運が館山寺温泉を中心に高まり、2003年に加工処理工場が設立され、フグを当地で調理することができるようになりました。こうして遠州灘の天然トラフグ料理が多くの浜松市の旅館や料理屋で気軽に食べられるようになりました。

【商品知識】ふぐ料理といえはてっさ(刺身)、ふぐ鍋、から揚げ、ふぐ雑炊、ひれ酒などがあげられます。舞阪港では毎年、10月1日にフグ漁が解禁となります。平成14年より毎年10月～2月頃までの冬場は『遠州灘天然とらふぐ』のブランド名で『天然とらふぐまつり』が開催されます。地元で加工するため、提供価格はリーズナブルに、また天然ものなのでイキの良さは保証付きです。フグを利用した地域活性化に取り組んでいます。

#### ◆水産物“カキ(牡蠣)”

【沿革】カキは世界各国で称賛され、二枚貝類のなかでは横綱的な存在です。カキは養殖技術が確立されており、北はノルウェーから南はニュージーランドまで世界各地で養殖が行なわれていますが、特に日本やアメリカ、韓国、フランスで盛んです。現在、日本のカキの養殖は広島県を中心とする瀬戸内海と、宮城県を中心とする三陸地方が2大産地を形成しており、この2県で全国生産量の7割以上を占めます(震災前)。浜名湖のカキの全国シェアは高くありませんが、おいしいカキにするために湖内の生育条件の良い場所に何度も移動しながら育成します。そのため、浜名湖のカキは身が大きく、重みがあることから東京築地市場にも出荷され、人気ブランドとして知られています。



【商品知識】カキは『海のみルク』と呼ばれるほど栄養価に富んでいます。浜名湖のカキは、主に加熱用として近隣地域に出荷されており、フライや鍋などで食すと美味です。新居町では浜名湖で水揚げされたカキを『プリ丸』の商標で売り出しています。また、館山寺温泉ではカキをうなぎのかば焼きのたれで調理した『牡蠣カバ丼』を売り出しています。

#### ◆花“ガーベラ”

【沿革】静岡県は全国第1位のガーベラ産地です。栽培の歴史は昭和45年以降と比較的新しいものの、昭和50年代に苗の大量生産技術が確立されたことで、栽培が急増しました。地域別では浜松市が県内生産額の6割と盛んであり、その中心は館山寺や庄内地区といった浜名湖周辺です。生け花からフラワーアレンジメントへと需要が変わることで、ガーベラの市場性が高まってきました。

【商品知識】ガーベラは赤やピンク、黄色、オレンジなど、カラフルな色が人気の花です。キク科の多年草で、5月から晩秋にかけて花を咲かせます。ガーベラは南アフリカ原産の品種をヨーロッパで品種改良した約10種類が元になり、現在では数多くの品種が生まれています。大きさは直径5cmの小輪系から10cmの大輪まで、また形状は一重咲きや八重咲きといったように、花の色や咲き方、大きさなどと合わせて非常にバラエティに富んでいます。

