

白玉葱

10月から1月にかけて、浜松市の国道1号線の南側に、玉葱畑が一面に広がっているのがみられる。これは、静岡県の特産品で「白玉葱」と呼ばれるものである。

「黄玉葱」とは異なり、形がやや扁平で肉質がやわらかく、甘みがあり、「サラダオニオン」として売り出されている。出荷時期が、日本で一番早く、1月上旬から3月下旬である。一般的な黄玉葱は、4月頃からであることを考えるとその早さに驚かされるが、白玉葱が特産品となったのは、農業用マルチフィルムを使用して日照時間と地温の条件が整ったこと、生産農家が自家採種により品種改良に努力したことなどに起因する。

また、浜松市の篠原町では、とくに盛んに栽培されており、海岸付近の砂地が白玉葱に適しているという。秋から冬にかけては、白玉葱をつくり、春から夏にはサツマイモを栽培している。

浜松市は、今年（平成23年）、市制100周年を迎えるが、白玉葱もこの地で栽培され始めてから100年目を迎える。明治末、愛知県の西知多地方にフランスから白玉葱が伝播し、それが明治44年、三河万歳師によって篠原村に伝わったといわれている。食の洋風化とともに、玉葱の生産が増え、昭和60年頃には全盛期を迎え約2万トンを出荷していた。しかし、北海道の生産量が増えたことや、白玉葱は手作業で栽培が非常に難しいことなどから生産者が減り、現在では約5千トンから6千トンの出荷量になっている。現在、生産者の平均年齢が70歳以上で高齢化し、1戸あたりの耕作面積も、平均20アールほどである。出荷は東京、大阪、名古屋がほとんどで、三河

で入手できるのは、名古屋の市場から仕入れたものとなるが、なかなか手に入らないそうである。県下統一の出荷体制になっていて、**篠**のマークを箱につけて売り出している。

料理法としては、生で薄くスライスしたものにかつお節をかけサラダ風にした食べ方や、かつおの刺身にツマとして使用する食べ方、また天ぷらにして食べると甘みがいっそう増しておいしいという。



静岡県西部地域しんきん経済研究所
遠州の地場産業
編・発行

とらふぐ

ふぐといえば下関市を思い浮かべるが、実は天然「とらふぐ」の水揚げ量が多いのは、舞阪漁港を中心とした遠州灘から熊野灘にかけての海域である。国内で流通している「とらふぐ」の9割が養殖もので、1割が天然ものである。その天然ものの約6割がこの海域で獲られており、これまでは

そのほとんどが下関に送られていた。ふぐは猛毒をもっており、調理するには免許が必要となる。下関にはその調理処理加工場が約150以上もあるため、一度下関で加工処理されてから全国に出荷されていた。

最近まで、浜松には加工場がなく、せっかくすぐ近くで獲れた天然の「とらふぐ」を食べることができなかった。そこで平成15年、舘山寺に加工場を設け地産地消商品として開発した。今では、10月から2月末の冬場は、舘山寺温泉にある12軒の旅館やホテルと、6軒の料理屋で、舞阪漁港で水揚げされた天然「とらふぐ」を食べることができる。この開発に携わった『浜名湖えんため』の代表者は、近隣の方々はもちろんのこと東京方面の方でも、下関まで「とらふぐ」を食べに行かずとも、近くておいしい天然ものが食べられることを知ってもらいたいとPRしている。今まで、地元住民も「とらふぐ」を食べるといふ食文化を持っていなかったために、あまり食べなかったが、「新鮮」「安全」「安価」な「遠州灘天然とらふぐ」がブランドとして提供されるようになったため、今後は気軽に食べられるようになるだろう。



舞阪漁港に水揚げされたばかりのとらふぐ



せりの様子



とらふぐのマーク

舞阪漁港では、毎年10月6日からとらふぐ漁が解禁になり、はえ縄漁と呼ばれる漁法で傷をつけないよう丁寧に釣り上げている。県から認可された80隻の船が、日の出とともに一斉に縄を下ろす。塩漬した小アジをつけた針を600本下ろすが、一度に獲れる「とらふぐ」は14、5匹である。

天然「とらふぐ」は、健康・美容に効果的な食材で、白身は高たんぱく・低脂肪、皮にはコラーゲンが豊富に含まれている。

また、皮は干して粉状にし、お菓子に加工されている。

浜松餃子



いま、浜松餃子が人気である。

『浜松餃子学会』会長の齋藤公誉氏によると、発足のきっかけは、平成17年、新浜松市誕生合併祭のイベントとして開催された「浜松餃子VS宇都宮餃子」だったという。当日3万個の餃子が、3時間半で完売し、あらためて餃子が浜松の市民食だと実感したそうだ。これまでも、浜松の人はふだんから当たり前のよ

うによく餃子を食べていた。持ち帰り専門店も多く、身近に餃子があったことに気づき、これを町おこしの目玉にしようと考えた。宇都宮で行われた第2回のB1グランプリに参加したが、結果は6位。しかし、その後いろいろなメディアで取りあげられ、知名度が高まってきた。今では、餃子の消費量がかなり多くなっているそうだ。

浜松餃子の特徴は、野菜たっぷりヘルシーで、さっぱりしていることである。

- キャベツを多めに使う
- 円盤型に焼く
- もやしを添える

この3項目を基本にしてはいるが、それぞれの店がこだわりを持ち、よりおいしい餃子をめざして改良を重ねている。

材料には、キャベツ・玉葱・豚肉などを主に使っている。キャベツは、すぐ隣の豊橋・田原市が優れた生産地であり、玉葱は地元浜松が産地である。豚肉も、近隣で入手している。

昔は、フライパンで餃子を焼いており、たくさん焼くためにフライパンの周りに円盤型に並べて焼いていた。そのため、皿に盛るときも円盤型になるのだが、真ん中に穴があくため、そこにもやしを入れるようになったそうである。これもいろいろな野菜を試したが、箸休めとして一番適していたのは茹でもやしだったという。

齋藤氏は、全国の人たちに浜松餃子のおいしさを知ってもらうために、イベントなども企画している。浜松名物の風揚げをしている「ちゃお」というキャラクターも活躍中。



浜松餃子のキャラクター「ちゃお」