まち・ひと・しごと新聞
第１号
発行
三島信用金庫
静岡県三島市新谷155の１
055-981-0121
制作
静岡県立韮山高校
写真報道部
静岡県伊豆の国市韮山韮山229
協力
静岡県東部地域政策局

伊豆・東部

地域根差す企業多く

伊豆・東部地域には多く魅力にあふれ、地域に根差した企業が存在している。
今回、この新聞ではそれらの企業の魅力や取り組みについて取材し、まとめた。

桃中軒　駅弁に地元の食材生かす

▲桃中軒の「韮山反射炉弁当」を手にする宇野社長（左）と百合さん

桃中軒は1891年に創業開始した老舗企業で、創業から現在まで駅弁を三島駅や沼津駅で販売をしている。

地元の食材を使用

駅弁に使われている食材は、天城のわさびや沼津のアジなどといった地元の名産品を使用していて、地産地消に取り組むとともに、駅弁を通じた地元ブランドの宣伝を行っている。また、県内でとれた食材を使用しているため、新鮮さを要求する駅弁が開発でき、よりよい味を楽しめる。さらに、時期に合わせた旬の食材を使った季節弁当も販売されていて、素材のうまみや栄養価を引き出すとともに、その時期ごとの季節感を感じることができる。

地域と結びついた駅弁

桃中軒ではそのような駅弁のほかに、「世界遺産登録記念韮山反射炉弁当」や「伊豆 龍馬 飛翔会席膳」といった、地元の歴史や出来事をモチーフとした駅弁が販売されていて、弁当箱からも伊豆の旅が感じられる。また、「長泉旬便り 冬うらら」のような地元の高校生と共同開発した駅弁も販売されている。

各地で駅弁人気

桃中軒が販売している駅弁は各地で人気を博している。人気商品の一つ「港あじ鮨」をはじめとした多くの駅弁が新聞やテレビ、雑誌などに取り上げられた。その他、「韮山反射炉弁当」が世界遺産登録決定直後に販売したことや、韮山反射炉をモチーフとした唯一の駅弁だったこともあり、大変な人気を博した。また、そのような人気を持つ桃中軒の駅弁が海外で紹介されたこともある。

安心安全でおいしい駅弁を

宇野秀彦社長は「安心安全を第一として、地域住民に親しみを持ってもらえるような駅弁を目指しています。駅弁を開発するときは、どのような形にするか、どの食材を使うかを考え、テーマによっては自らの足で地域を調査し、開発を行っています。また、駅弁の内容も幅広い年齢層に食べてもらえるように、多彩な料理を取り入れています。さらに、料理もテーマに即した多彩な盛り付けになるように、一つ一つ手作業で行っています。そして、駅弁という性質上、中身が冷えていることを前提としているため、料理の味を普通より濃い味付けにするというような取り組みを行っています」と語った。地元の食材をふんだんに使い、こだわりを持って駅弁を作っている桃中軒。ぜひ一度、その駅弁を食べに行ってみてはどうだろうか。

韮山反射炉も駅弁に

韮山反射炉の世界遺産登録を記念して作られた「韮山反射炉弁当」。開発に関わった営業企画部の百合明栄さんは、「製作期間は世界遺産に登録される直前の2か月ほど。反射炉や江川邸に何度も通って文献やゆかりのある食材を調べ、毎日のように試作品を作りました。ふたを開けた時の『反射炉感』を出すため、見た目を重要視。レンガや大砲に見えるように盛り付けをしたり、卵焼きに反射炉の焼き印を押したりしました。また、静岡県産イチゴジャムのゼリーを中央に置き、9マスの駅弁としました。お品書きに加え、機械ではなく人の手で作った駅弁に込めた思いが伝わるように、読み物としてパンフレットを作り、食べながら読みながら、反射炉を感じてもらうように工夫しました」と語った。

▲人気の「韮山反射炉弁当」

徳造丸　金目鯛など地元商品を提供

地元と関わる商品

株式会社徳造丸は、「新鮮 豪快 郷土の味で、お客様に満足を。」を理念として、地元に根付き、時代に沿った形で商品を提供している。主力商品は魚を中心とした伊豆の郷土料理である金目鯛の漁師煮や心太（ところてん）だ。これらの主力商品は地元の伊豆に密接に関わっており、例えば金目鯛においては稲取漁港で網元が厳選した一流素材を、一流の板前が調理しているという。

▲徳造丸の鈴木社長

代表取締役の鈴木基史社長は「2つのプロを併せることで最高の商品を提供できます。また、自信があるからこそ調理をしている場面をガラス張りの壁越しに、誰でも見学できるようにしています」と語った。

一番人気は漁師煮

徳造丸のおすすめ商品について、徳造丸の土産物屋である海鮮家志津摩店、鈴木啓伸店長に話を聞いてみると「この店舗で売れている一番の人気商品は、金目鯛の煮付けである漁師煮です。この漁師煮は古くからの伝統で、徳造丸独自の工夫がなされています。材料の金目鯛は、金目鯛の中で、特に伊豆半島の稲取周辺に生息している金目鯛を日帰りで獲って帰るもので、それらは「地金目鯛」や「日戻り金目鯛」と呼ばれる新鮮な金目鯛を使用しています。煮汁も、醤油や砂糖を使い、甘しょっぱくこってりとした秘伝の煮汁を使用しています。この煮汁は、単品でも販売され、醤油味のほかに味噌味もあり、これを使えば、誰でも網元のお食事処の金目鯛の漁師煮の味を、手軽に再現することができます」と語った。

▲人気商品の漁師煮

地域に根差す活動も

徳造丸は地元の名産を売り出しているだけではなく、実際に地域に根差した活動も行っている。例えば「キンメマラソン」や伊豆の市町が参加する勉強会の主催、雛のつるしかざり祭について、雛を店頭に飾ってPRしたり、稲取保育園へAEDを寄付したりなど、幅広く行っている。鈴木社長は地元の若者に「地元の良さを深く調べて、愛着や興味関心を持って大切にしてほしいです。私たちは地元が好きだからこそ稲取の名産を使った商品にこだわり、稲取の想いと伝統を守るために貢献しています。少子化や過疎化が進んでいる今、東京などの都会に行くのも良いですが、将来を担う若者が地元に戻って活躍してくれることを期待しています」と語った。