



「風土」がよくなる

秋の富士宮の食

自然の恵みあふれる富士宮の秋の食材が第2号の特集テーマ。富士山麓の自然と伝統がもたらす富士宮ならではの食文化を紹介します。

「風祭」って知ってる?

富士宮市の風祭川では、室町時代から江戸時代にかけて、台風が襲来しやすうじやれる9月1日頃の「一百日」に神事が行われていました。川の中の10個の石を祭壇にして、風を鎮め、五穀豊穣を願う祈りを捧げていたのです。



江戸時代まで神事が行われていた風祭川

富士宮高校会議所では、かつて防災にもつわる神事を地元で行なつてしまつたことを思い出すために、地元のお店（まるじゅう、新月堂、もちのき、華月堂）や富岳館高校食品加工部と「風祭」という防災菓子を考え、防災意識の向上に貢献しています。（澤田）



富士宮市内のお店などが企画した本年度の防災菓子「風祭」

東京初先輩!

富士山と
桜をモチーフに
和菓子店を
再興



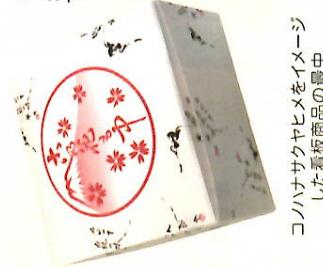
久保田とも子さん

明治40年に祖父が創業した和菓子店「華月堂」を平成15年に和菓子処「華月」として再興。キャララリー賞受賞。おやじ精神の精神を大事に伝えます。

人気があるのはどんなお菓子ですか？

久保田 創業当初から富士山

と桜をモチーフにしたお菓子を販売してきました。富士山本宮浅間大社に祀られているコノハナサクヤヒメをイメージした最もなどが、祖父の代からの看板商品です。富士山の世界文化遺産登録を記念して作った羊羹やふやませんべいも人気があります。



富士宮の菓子文化の歴史や特徴を教えてください。

久保田 昭和7年の大宮町の大火の前には、浅間大社の周りに飲食施設が並んでいました。私たち菓子店のお得意さんもたくさんあつたんです。祖父は大正時代、富士宮で初めての菓子業者の組合を設立しました。そこで作ったチョコレート羊羹はとてもハイカラなお菓子だったそうです。それに地元だけでなく、富士川の

水運を通じて交流のある山梨の身延方面にも食文化は共通していました。私の母の山梨の実家では、母が嫁ぐ前から華月堂の商品をよく購入していました。

どんなきっかけで富士宮高校会議所との協力が始まりましたか？

久保田 再開した華月の最初の店舗が高校会議所の事務局が入っている昭和レトロ館の建物だったんです。そこで高校会議所さんの取り組みに協力することになりました。防災菓子「風祭」の商品開発にも2年前から参加しています。今年はレモンケーキを土台にして、上にチョコレートをかけ、神事で扱う石にみだてたナッシュを乗せた商品を企画しました。



富士山麓の恵みに感謝！

富士宮の食材レポート

清らかな水と新鮮な空気、豊かな土壤がはぐくむ富士宮の食の幸を紹介します。

ニジマス

全国1位の生産量を誇る富士宮のニジマス。昭和初期に播種頭地区で養殖が始まり、平成21年には、「市の魚」にも認定されました。豊富な湧水で育つた富士宮のニジマスは、上品な風味と言葉が特徴で、複数のブランドが全国に出荷されています。



生産量日本一を誇る富士宮のニジマス

る蕎麦の栽培が盛んでした。当時から栽培されていた在来の蕎麦種が今も同地区に伝わっています。同地区では昔から、ヤマイモと混せてそばを打つていたそうです。

牛乳

第一次世界大戦後に開拓が進んだ朝霧高原で営まれる酪農。生乳の生産量は県内全体の半分近く。南に向かって緩やかに傾斜する広大な牧草地が、牛たちをリラックスさせ、栄養ある牧草をはぐくみ、おいしい牛乳をつくります。



朝霧高原で放牧される乳牛

在来そば

かつて富士宮の芦川地区では、県内の他の山間部同様、焼畑によ

る蕎麦の栽培が盛んでした。当時から栽培されていた在来の蕎麦種が今も同地区に伝わっています。同地区では昔から、ヤマイモと混せてそばを打つていたそうです。

豚肉

養豚もさかんな富士宮。「富士幻豚」など全国的に評価の高い富士宮産のブランド豚が人気を集めています。旨味がたっぷり乗った豚肉は、ステーキや煮込み料理の具材として、脂身は富士宮焼きそばに必須の「肉かす」としても大活躍！

落花生

夏から秋にかけて収穫される落花生。水はけの良い火山灰地の富士宮では、明治時代から栽培されてきました。殻を付けたまま塩ゆでする、富士宮名物の茹で落花生は、富士宮市民のソウルフード。ビールとの相性も抜群です。



(写真提供 富士宮市観光協会)

A・C・C国際交流学園の留学生と言えれば？



[実施時期 2019年4月、回答数 172(複数回答可)、実施主体 富士宮高校会議所]



編集後記

「コノハナタイムズ」は、富士宮市内の高校生でつくる富士宮高校会議所と、市内でブルワリーストア「Mt.Fuji Brewing」(MFB)、宿泊施設「富士山グリーンツバキ宿」を運営する加和太建設株式会社の協力で発行しています。加和太建設株式会社、F.A.創造マーケティングチーム 小林

【問い合わせ先】mt.fuji-brewing@kawata.org