

# 静岡への メッセー ジ

Message to  
SHIZUOKA

俳優

阿藤 快氏

Kai Ato



経歴

1946年、神奈川県小田原市生まれ。東京都立大学法学部卒業。俳優座舞台部に入団後、中村敦夫氏に誘われて、俳優に転身。10年間は悪役として活躍。出演作品は黒澤明監督「影武者」、テレビドラマ「木枯らし紋次郎」など多数。旅番組「遠くへ行きたい」「静岡発そこ知り」やラジオでも活躍中。

<http://atoukai.net/>

## 市民が静岡の良さを知る事が大切。

私は神奈川県小田原市の出身で、東海道線で来宮きのみやにあった親類の家に、夏には父の親友で釣宿をやっていた網代に、伊東線に乗り、行ったものである。静岡県とは子供の頃からなじみがあったが、今、なお一層、静岡県出身と言えるくらい回っている。静岡放送の「そこ知り」によるものである。静岡県は、すばらしい物が沢山詰まった「宝石箱」である。

海のもので驚いたのが、伊勢エビの干物。伊勢エビが過剰にとれた時、考えたと言います。見事な味姿である。なんと内閣総理大臣賞をとった干物の加工法があるんです。お茶を使うんです。普通、干物は塩水に漬けて作るのですが、我々が飲むあのお茶に漬けるん

です。すると干物のつや、味がなにより持ちが良くなるんです。これこそ静岡ならではの発想かと思えます。

私は子供の頃、相模湾で地引き網を手伝い、しらすをもらい、ゆでてもらい、食べた。この釜揚げしらすの味が、私の味覚の原点になった。静岡には、舞阪、用宗、吉田、由比、田子の浦、沼津等、駿河湾は、しらすの宝庫で嬉しくなります。

この駿河湾は深く、その深海の魚をとっている漁師さんがいます。ミルクガニをご存知ですか？ミソがミルクの匂がするんです。タラバ系で、足が早いので、早めに処理すれば甘く、タラバガニよりおいしいです。そして深海ザメ、

