

静岡商工会議所は「会員・地域から頼りにされる会議所」をめざして、会員企業を応援しています。会議所を上手利用されている会員の皆様から、会議所活用法をご紹介します。

駿府の歴史を伝える蕎麦を 会議所とともに内外に発信



手打ち蕎麦 たがた
店主 田形 治さん
TEL054-250-8555

サラリーマン時代に始めた蕎麦打ちが高じて平成17年、「手打ち蕎麦 たがた」を常磐公園の近くに構えました。

蕎麦本来の味と香りを味わえる在来種の栽培に取り組んで7年になります。特に静岡の在来種は香りが個性的で甘味が強く、おいしいので、井川で毎年7月末に全国から有志を募って焼畑を行い、無農薬・無肥料で蕎麦を育てる昔の農法を忠実に再現。「静岡在来焼畑そば」として月1回、小河内の古民家で蕎麦打ち教室と静岡在来焼畑そばの試食会を開催しています。

「ちゆるりん麺」は、静岡大学の商品

開発サークル「静大FOOD」と共同開発しました。静岡では、のどごしの良い蕎麦が好まれます。静岡特産のお茶を麺に入れることで、しこしこ感が増すとがわかりましたので、究極ののどごしを求め、2015年に完成。麺の「しこ」は静岡県工業技術研究所のデータでも確認できましたので、「静岡が恋するのどごし ちゆるりん麺」と名づけました。ミラノ万博では静岡県代表として「ちゆるりん麺」の試食を行い、好評を得ました。

静岡市は、蕎麦の歴史の中で特別な位置にあります。

静岡の茶祖・聖一
国師は、水車と石臼による製粉の仕組み「水磨様」も宋から伝えました。この製粉技術で作った蕎麦切りが京都の臨濟宗の寺の茶懐石に



井川での焼畑



ちゆるりん麺



静岡在来焼畑そば

採用され、それを今川義元公が駿府の茶懐石に採り入れました。その後、家康公が駿府蕎麦を江戸に伝え、江戸蕎麦として全国に広がっていったのです。10月30日には静岡市の蕎麦店が連携して「はしごそば」のイベントを開催し、駿府の蕎麦の歴史を発信します。

静岡ブランドの確立にむけて 家康公にちなんだ商品を開発

観光・飲食部会は平成23年から「余ハ此處ニ居ル」プロジェクトに取り組んでいます。これは、「静岡市の民よ、我はここにおるぞ。輝かしい駿府のブランドを取り戻せよ」との家康公のお言葉を想定したキャッチコピーです。

平成27年を通して開催した「徳川家康公顕彰四百年祭」にむけて、家康公にちなんだ商品として、弁当、菓子、お茶、味噌、佃煮、蕎麦などを開発し、東京ビッグサイトで開催される「グルメ&ダイニングスタイルショー」などに出展し、内外にPRするとともに、四百年祭の各種イベントに活用しました。

四百年祭は終わりましたが、家康公を顕彰する機運は引き続き高まっており、「余ハ此處ニ居ル」プロジェクトも次の展開に向けて進んでいます。

商工会議所担当者から一言



石川浩平 旗持富美則 熊野博隆

観光・飲食部会担当
TEL054-253-5113