

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2229
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している。

地元食材を使用

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る。地産地消に取り組みとともに、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

「長良川便り 冬ごらら」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。

博している。人気商品の一つ「港あじ鮎」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されたことや、韮山反射炉の駅弁だったこともあ



▲人気の「韮山反射炉弁当」

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菜さんは、「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付けたりしました。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おうように工夫しました」と語った。

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。

徳造丸

金目鯛など 地元商品を提供

地元と関わる商品



▲徳造丸の鈴木社長

株式会社徳造丸は、「新鮮 豪快 郷土の味で、お客様に満足。」を理念として、地元根付き、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言う。

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。

ここ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。

徳造丸のおすすめ商品に、徳造丸の土産物屋では「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



▲人気商品の漁師煮

す。煮汁も、醤油や砂糖を使い、甘しょっぱく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

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「地元の良いさを深く調べて、愛着や興味関心を持って大切にしたいです。私たちは地元が好きなからこそ稲取の名産を使った商品にこだわると同時に貢献しています。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。

酪農王国オラッチェ 地域を大切に歩む

商品は地産と安全にこだわわる

酪農王国オラッチェの売店である王国ショップには多くの商品が販売されている。

神尾純也さんはショップ販売での商品のこだわりについて「まず、商品は地域のものです。産地消を進めることで伊豆全体を盛り上げていくためです。また、有機製品にもこだわっています。買っていただくお客様に安心安全な商品を届けたいからです」と語る。

その言葉の示す通り店内には濃厚な味が生かされた商品で、



牛の乳しぼりを体験する記者

丹那盆地に位置する酪農王国オラッチェ。多くの動物と美味しい食べ物に癒され、地域を大切にしたい商品開発や行事も進めている空間だ。

可愛い動物たち

オラッチェの大きな特徴の一つが数多くの可愛らしい動物たちの存在だ。牛や豚、ヤギ

をはじめロバやヒツジまでおり、一部動物には餌やりができるほか、ウサギと触れ合える施設「ラビット・スクエア」などもある。また、

牛の乳しぼりも体験できるなど、動物好きの人にとってたまらない空間となっている。動物たちの中には個性的なものもいる。白黒模様が特徴のホルスタイン種ながら黒牛のように真黒な「くろちゃん」はその筆頭だ。過去には、ハート模様の牛もいたという。

美味しい食事と楽しい体験

動物で心を癒した後には美味しい食事や楽しい体験が待っている。丹那ならではの乳製品、そしてオラッチェ農場で育った新鮮野菜をふんだんに使ったオリジナル料理が楽しめるレストランはその代表。また、ティールーム花の温室内では丹那牛乳を使ったバター作り体験やアイスクリーム作

その美味しさから多くの客が購入する人気商品となっている。ほかにも、ショップにはオラッチェ内の地ビール工房で生産されたビールなども販売されている。オラッチェを訪れた際にはぜひチェックしておきたい。



▲人気商品のサブレ（左）とラスク



▲共同開発したビール

工夫した商品開発

そんなオラッチェだが、商品開発も行っている。酪農王国株式会社の神尾純也さんは

り体験など、丹那ならではの体験が楽しめる。

「お菓子は丹那牛乳を生かして開発を行っています。濃厚な丹那牛乳は焼き菓子との相性が良いのです。また、地ビールづくりも行っています。昨年からは三島市の女性グループ「Hips（ヒップス）」との共同開発のビールを生産するなど工夫した商品開発を行っています」と話す。共同開発したビールは新聞などで取り上げられるなど、注目度の高い商品開発を進めている。

地域貢献も進める

オラッチェは地域との結びつきも重視している。売店ではオラッチェの独自製品ばかりでなく静岡県内、特に伊豆で生産された製品が多く販売されていて、地産地消の一助となっている。また、オラッチェで生産している製品の材料も地域のものにこだわっている。また、製品以外の地域貢献として函南すいかを使った行事である



▲地域貢献を語る神尾さん（右）

「函南すいか祭り」や地域からの依頼による飼育動物を使用した移動動物園も行っている。なぜ、地域と積極的に結びつくのか。その理由を神尾さんは「オラッチェの設立の理念

まとめ

魅力あふれる地元企業 地域のためにも地元就職を

今回「まち・ひと・しごと新聞」第1号を制作して感じていたのは、思っていた以上に伊豆・東部地域には魅力のあふれる地元企業が多くあるということだ。

この新聞でも取り上げた「桃中軒」などはその代表格だろう。駅弁という日本独自のものを作りながら世界でも紹介されるような製品を作っている。「徳造丸」もそうだ。稲取という地域の特徴を生かしながら魅力ある製品づくりを進めている。また、「酪農王国オラッチェ」は様々な工夫を重ねながら商品開発を進めており、また、地域との結びつきを深める行事を開催している。もちろん、その三社以外にも全国的にも評価を受けるような企業が多く存在している。

しかし、それとは裏腹に

伊豆地域では少子高齢化が急速な勢いで進行している。上図からも分かるように、出生率は右肩下がりを続けている。地域には1学級となった学校も多い。その背景には若い世代の地域からの流出があることは明らかだ。その一方で伊豆地域全体での高齢率は32・8パーセントに達している。このままでは労働年齢層がいなくなっていく状況になってしま

い、地域の魅力あふれる企業も労働者不足にあえぐこととなるだろう。それは結果的に更なる伊豆地域の過疎につながる。そのような負のスパイラルに陥らないためにはどうしたら良いのか。それは地域の若年層が地元での就職を進めることだ。若年層にはぜひ、地元企業へ就職してほしい。進学などで地域外にでる人も多いだろうがそのような人たちがもつター

ン就職を考えると、きつと働きたくなる企業に出会えるはずだ。

編集後記

今回の新聞制作は取材させて頂いた企業の方々をはじめとして多くの方々の協力を受けて制作することができました。また、三島信用金庫の担当者の方には多くの助力を頂きました。この場を借り改めてお礼申し上げます。

抽い部分も多くあるものの、地域の企業の魅力を発信することができるとなりました。思いを込めてこの新聞を通じ一人でも多くの人に伊豆・東部地域の魅力ある企業について知って頂けたら嬉しいです。

担当

- 神山高校写真報道部
- 伊藤 浩（2年）
- 河津 真行（2年）
- 内藤 大暉（2年）
- 西山 直宏（2年）
- 橋本 樹（2年）
- 石井 拓也（1年）
- 今村 菜裕（1年）

の一つが「地域の人々、地元の酪農家、生産者とともに丹那を守り育てていく企業とする」ことです。そのため、設立当初からの構想として地域との連携があります。地域を盛り上げていくためにはオラッチェだけでなく丹那全体、更には伊豆や東部全体を良くしていかなければいけないと考えています」と語る。このようにオラッチェは地域との結びつきを大切にしている。