

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。

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。これらは「2つのプロを併せる」という言葉で、地元に根付いてきた伊豆の主力商品は地元の伊豆に

鮮度を保つために、港で網元が厳選した一流素材を、一流の板前が調理し、密接に関わっており、例えば金目鯛においては稻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った。

代表取締役の鈴木基史社長は「2つのプロを併せる」という言葉で、地元に根付いてきた伊豆の主力商品は地元の伊豆に

鮮度を保つために、港で網元が厳選した一流素材を、一流の板前が調理し、密接に関わっており、例え

▲徳造丸の鈴木社長

## 金目鯛など地元商品を提供



▲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、誰のつるしかざり祭について、誰を店頭に飾つてPRしたり、稻取保育園

す。煮汁も、醤油や砂糖を使い、甘じょっぱくこっておりとした秘伝の煮汁を使用しています。この煮汁は、

宇野秀彦社長は「安心安全を第一として、安心安全でおいしい駅弁を



▲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。

駅弁に使われている食材は、天城のわさびや沼津のアヒなどといった地元の名産品を使用

して、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、県内でどれか

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、

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「港あじ鮓」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、「韮山反射炉弁当」が世界遺産登録後も販売され、醤油味をモチーフとした唯一

桃中軒は、金目鯛の漁師煮がなされています。材料の金目鯛は、金目鯛の中でも

特に伊豆半島の稻取周辺に生息している金目鯛を日帰りで獲つて帰るもので、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。

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

た。徳造丸は地元の名産を名産を使つた商品にこだわり、稻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ますが、好きだからこそ稻取の

名産を使つた商品にこだわり、稻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ますが、将来を担う若者が地元に戻つて活躍してくれることを期待しています」と語った。

# まちひとじこと新聞

## 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229  
協力 静岡県東部地域政策局

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つて文献やゆかりのある食材調べ、毎日のよう

に試作品を作りました。ふたを開け

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マスクの駅弁

ではなく人の手で作った駅弁に

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ます。

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

じることができます。

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

醸農王国オーラツチューの売店である王国ショッピング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ピング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あることにしておきます。地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

地元の製品や有機製品があふれる中には美容製品も。そんな商品群の中で特に目を引くのが牛柄のチーズケーキだ。従業員の絵をもとに作ったパッケージに包まれていて、もちろん味は折り紙付き。見て食べて二度美味しい商品となっている。

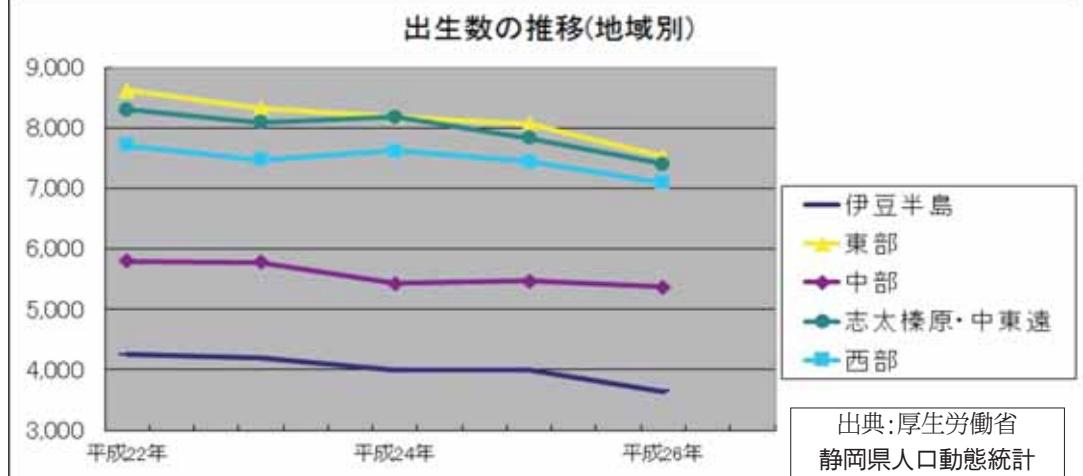
さて、ショッピングモールの中での大人気商品が丹那牛乳をふんだんに使用したラスクとサブレだ。焼き菓子とする商品群の中での大人気商品が丹那牛乳をふんだんに使用したラスクとサブレだ。焼菓子との相性がバツグンな丹那牛乳の濃厚な味が生かされた商品で、



#### ▲人気商品のサブレ（左）とラスク

**商品は地産と安全にこだわる**

その美味しさから多くの客が購入する人気商品となつてゐる。ほかにも、ショッピングにはオラツチエ内の地ビール工房で生産さ



品を作っている「酪農王国オラッヂエ」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。

疎につながる。  
そのような負のスパイク  
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  
を進めることがだ。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  
そのような人たちもUターミ  
ン就職を考えてほしい。さ  
と働きたくなる企業に出会  
えるはずだ。

# 酪農王国オラッヂェ 地域を大切に歩む

可愛い動物たち

オラッヂエ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

をはじめ口バやヒツジ  
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、



## 牛の乳しぼりを体験する記者

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。丹那なりではの乳製品、そしてオラッチエ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つたバター作り体験やアイスクリーム作

牛の乳しづらも体験できるなど、動物好きの人にとっては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



#### ▲共同開発したビール

「お菓子は丹那牛乳を生かして開発を行っていきます。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「H-Tops(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**



### ▲地域貢献を語る神尾さん(右)

# 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

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

編集後記

拙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ができる新聞になつたと 思います。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つて頂けたら嬉しいです。

韭山高校写真報道部  
伊藤 楠  
河津 諒  
内藤 真行  
西山 大暉  
橋本 直宏  
石井 拓也  
今村 茉裕