



第2号

Vol.2

(令和元年10月発行)

取材・編集：富士宮高校会議所
& 加和太建設株式会社
発行元：加和太建設株式会社
後援：富士宮市

特集

秋の富士宮の食

〜風土がはぐくむ〜

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、台風が襲来しやすいとされる9月1日頃の「二百十日」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、五穀豊穡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、かつて防災にまつわる神事を地元で行なってい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）や富岳館高校食品加工部と「風祭」という防災菓子を考案し、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」

先輩！ インタビュー

富士山と桜をモチーフにした菓子店を再興



クニタ トモコ

久保田とも子さん

明治40年に祖父が創業した菓子店「華月堂」を平成15年に和菓子処「華月」として再興。ギャラリー貴遊主宰。学んだ茶道の精神を大事に伝える。

「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中などが、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きせんべいも人気があります。



コノハナサクヤヒメをイメージした看板商品の最中

「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ったんです。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。そこで作ったチヨ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たそうです。

「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。そのご縁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、上にチヨコレートをかけ、神事で扱う石にみたてたナッツを乗せた商品企画しました。



昭和以前の古い包装紙

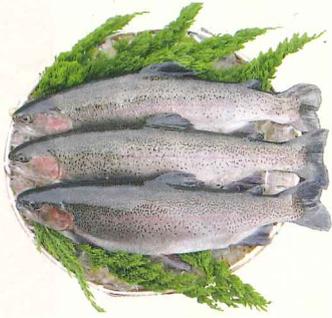
富士山麓の恵みに感謝！

富士宮の食材レポート

清らかな水と新鮮な空気、豊かな土壌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。昭和初期に猪之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。豊富な湧水で育った富士宮のニジマスは、上品な風味と旨味が特徴で、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

在来そば

かつて富士宮の芝川地区では、県内の他の山間部同様、焼畑によ

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。

牛乳

第二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が、牛たちをリラックサさせ、栄養ある牧草をはぐくみ、おいしい牛乳をつくり出します。



朝霧高原で放牧される乳牛



富士宮名物のゆで落花生

(写真提供 富士宮市観光協会)

富士宮高校会議所とは？



富士宮市内の高校生が学校の垣根を越えて活動する任意団体。高校生の視点で地域振興、ビジネス手法を学び、地域における人材育成を図っている。2017年設立。本年度の会員数は21人(6月現在)で随時会員を募集中。問い合わせは時田事務局長(090-5008-5439)まで。

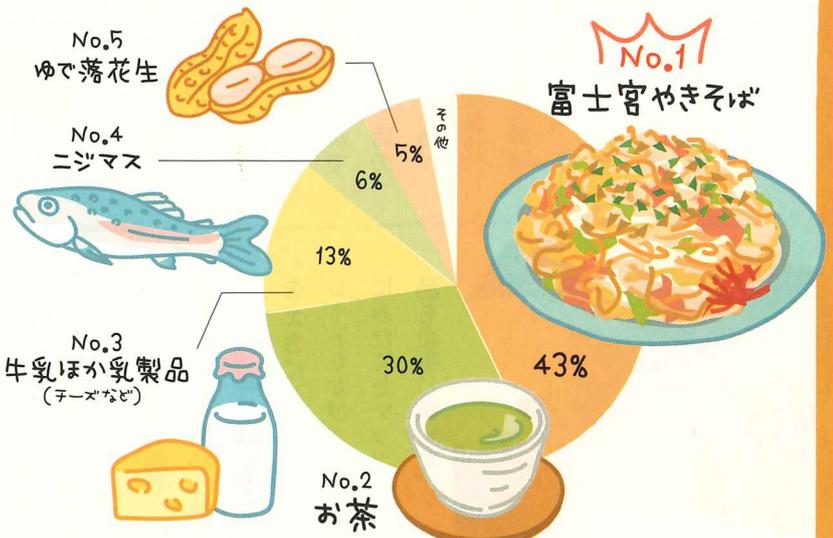
編集後記

「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、市内でブルワリーレストラン「Mt.Fuji Brewing」(MFB)、宿泊施設「富士山ゲストハウス掬水」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 ファン創造マーケティングチーム 小林

【お問い合わせ先】 mt.fuji-brewing@kawata.org

A.C.C国際交流学園の留学生に質問!

富士宮の食べ物といえば？



【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
アンケート結果は、今後の富士宮高校会議所の商品開発に役立てます。