

これからの富士宮を創る広報誌

So good!

創宮

- 公共施設の長寿命化
- 食材の宝庫 富士宮
- おいしい! 富士宮のビール
- 地域おこし協力隊

So good! vol.38



富士山 ～信仰の対象と芸術の源泉～

祝 世界文化遺産 登録10周年



公共施設の長寿命化

—今ある建物を長く大切に使う—

市では、昭和50年頃から平成の初めにかけて、庁舎や小・中学校、図書館、市民文化会館、公民館、市営住宅など、さまざまな公共施設を建設しました。

その施設の多くは、年月の経過に伴い、老朽化が進み、改修や建て替えが必要になっています。しかし、建て替えには莫大な費用がかかることから、今ある建物を適切に維持管理し、重大な不具合が発生する前に必要な修繕を行って、長く大切に使用することで、費用の低減と平準化を図っています。



▲庁舎正面の広場は、改修により広く明るくなりました。



▲ロータリーを広く改良し、障がい者用駐車スペースも拡充しました。



▲大規模改修を終えた中央図書館

本庁舎の長寿命化

市役所本庁舎は、平成3年に建てられてから30年以上が経過し、令和3～4年度にかけて、屋根の防水や外壁、外構などの改修工事を行いました。

他の施設の長寿命化は？

中央図書館は、平成元年に建てられてから30年以上が経過し、令和3年度から空調設備や屋根の防水、外壁、内部の床やトイレなど、大規模な改修工事を行いました。

今後も、小中学校や市民文化会館、清掃センター、聖苑などの改修工事を計画的に行っていきます。



▲フローリング床の改修を終えた児童コーナー

食材の宝

富士宮市は、豊かな湧水、火山灰地質、標高差、温暖な気候

畜産物

富士山麓の豊かな自然環境のもと、肉牛や養豚、養鶏などの畜産業が盛んに行われています。品種、飼育、加工など最先端の技術から生まれた食材はどれもA級品です。また、広大な牧草地でのびのび育った乳牛からは良質な生乳がとれます。

豚肉

富士宮市では、品種改良や飼育方法などにこだわったさまざまな銘柄肉が生産されています。農林水産大臣賞を9回受賞し、「豚博士」とも呼ばれる桑原康さんの功績により数々の銘柄豚が生まれました。



牛肉

朝霧高原の涼しい環境のなか、飼料や養育環境に配慮しながら、約4,800頭の肉牛が飼育されています。牛肉は、静岡県下2位の出荷額です。



鶏肉

富士宮市では、約58万羽のブロイラー用の鶏が飼育され、出荷額は県下2位です。餌や飼育方法などを工夫した銘柄鶏も生産され、「しずおか食セレクション」にも選ばれています。



鶏卵

富士宮市の採卵鶏は、約350万羽おり、飼育環境などに配慮して飼育されています。飼育数は県下1位で、鶏卵の産出額は全国で4位です。



乳製品

乳牛頭数 県内1位!

富士宮市では、約6,900頭の乳牛が飼養されています。平成28年に、地域の子供達に富士宮産の牛乳を飲んでほしいと、地元酪農家が集まり、富士の国乳業(株)が設立されました。富士宮産生乳100%の「ふじのくに富士山ミルク」は、富士宮市と富士市の公立小中学校の学校給食で飲まれています。



にじます

冷たく清らかな富士山の伏流水はにじますの生育に絶好の条件です。富士宮市では古くからにじますの養殖が行われており、全国屈指の生産量を誇ります。



庫富士宮

など富士山の恩恵を受け多くの食材に恵まれています。

農産物

富士山麓では、多彩な農産物が生産されています。また、市内で生産された安全でおいしい農産物を「富士宮市フードバレー推奨農産物」として皆さんにお薦めしています。

みほん



ぎんなん

ヒスイ色でもちもち食感が特徴で、県内有数の産地です。



村山にんじん

栽培が大変で生産量が少ないため幻の人参と呼ばれています。



落花生

「ゆで落花生」は地域の食文化として根付いています。



根原大根

朝霧高原(根原地区)で栽培され、サラダや煮物にお薦めです。



とうもろこし

甘みの多いゴールドドラッシュ・わくわくコーンが人気です。



さつまいも

古くから生産され、加工品の「切り干しいも」も人気です。



四ツ溝柿

県東部を中心に栽培され、渋抜きにより独特の甘みが出ます。



わさび

豊富な湧水を利用して猪之頭地区で栽培されています。



いちご

きらび香や紅ほっぺなど多種類のいちごが栽培されています。



たけのこ

粘土質の赤土で栽培され、柔らかくアクが少ないのが特徴です。



キャベツ

標高差を利用して栽培し、みずみずしく甘みがあるのが特徴です。



白糸水かけ菜

白糸地区の特産品で、漬物に加工し販売されます。



おいしい! 富士宮の ビール

富士宮市には、富士山の恵みの豊富な湧き水があります。
このおいしい水を使ってこだわりのビール造りをしている醸造所を紹介します。



バイエルンマイスタービール(上井出)

代表取締役 シュテファン ラガー さん

ドイツ大使館御用達の本格ドイツビール

27年前にドイツから来日したビール職人のシュテファンラガーさんは、日本の企業でビール造りの技術を教えていましたが、富士宮出身の奥様との縁で、おいしい水がある富士宮市を知り、夢は大きく世界一のおいしいビールを造りたいと、この地でビールを作ることに。これからも、富士宮市のシンボル、富士山に負けない高品質で日本食に合うビール造りを続けていきたいと話してくれました。



▲温度管理について説明する様子



▲ドイツ大使館からのお墨付き



▲シュテファン ラガー さん

ドイツでは、ビールの原料を、麦芽・ホップ・水・酵母だけに限定する法律「ビール純粋令」が、制定から500年以上もの間、守られてきました。

バイエルンマイスタービールでも、主に製造するビールは純粋令を守った4つの原料のみで作られています。

ウェブサイトは
こちら





Mt. Fuji Brewing

加和太建設(株)

ビアソムリエが仕込むクラフトビール


「富士宮市の豊かな湧水でビールを造り、まちの活性化につなげたい」と、富士山本宮浅間大社東側市有地整備事業のプロポーザルに参加し、最優秀提案者に選ばれた加和太建設(株)が運営しています。

市内の「ハーブ&ジャム工房 松本」さんが生産するレモングラスなどを副原料に使用したビール、黄蘗富士(きはだふじ)は、ジャパン・グレートビア・アワード2020のハーブおよびスパイスエール部門で金賞を受賞しました。ビアソムリエとワインソムリエ両資格をもつクラフトマンが仕込んだクラフトビールは、直売所の看板が出ている日に買うことができます。



▲こだわりの宿「掬水」水の間

湧玉池に隣接する「掬水」は、ゲストハウスから、1日3組限定の宿として今春、リニューアルオープンしました。Mt. Fuji Brewingのクラフトビールを味わいながら、各客室の窓から浅間大社境内の景色を楽しむことができます。

オンラインショップは
こちら 



FUJIYAMA HUNTER'S BEER (大鹿窪)

代表取締役 深澤 道男 さん

里山の自然の恵みで作るローカルクラフトビール

豊かな自然が広がる柚野地区で、米作りの傍ら、ビールを造り始めたのがきっかけです。原材料、副原料ともに手作りのものを使うことにこだわりを持っています。

令和5年度からは、生産量を増やし、年間生産量は33,000リットルを見込んでいます。

これからは、原材料だけではなく、エネルギーも地域の中で確保し、出来上がったビールを地域の人に喜んで飲んでもらえるような、地域循環型のビール造りを目指したいと話してくれました。




▲タンクのビールの出来栄を確認する様子



▲原料の1つ、ホップの苗の栽培



▲深澤道男さん

ウェブサイトは
こちら 



▲ビールと旬の料理が味わえる
浅間大社タブルーム

地域おこし協力隊

地域おこし協力隊とは、都市部から人口減少や高齢化が進む地域へ移住して、地域ブランドの開発、販売、PR等や農林水産業への従事、住民支援などの地域協力活動を行いながら、その地域に定住・定着を図る国の制度です。現在約6,000人が全国で活動しています。



第1期生
小田 優斗さん
東京都出身。
平成9年生。26歳。

大好きな
富士宮市を全国に
発信します

小田さんの目標

移住体験ハウスを作りたい

富士山があるまち富士宮市でしか味わえない暮らしを、もっと広く全国に発信したいです。3年間の任期中に、空き家を活用して移住体験ができる場所を作り、都会の若者が富士宮市を第2のふるさとと感じてもらえたらと思います。

富士宮市を選んだ理由



富士宮市は高校生のときに、初めての一人旅で訪れ、とても心に残っている場所でした。

富士山や浅間大社など、自然や文化を身近に感じられます。

そして、おいしい水から作られるたくさんの食材も大きな魅力の1つです。

投稿数249回

SNSで活動の様子や
観光、移住情報を毎日
発信しています。
応援お願いします。



Instagram



Facebook



Twitter



ホールアース自然学校



イトウミート

地域の人と交流！
声をかけてくれたり、案内をしてくれたり、富士宮市の皆さんは優しいです。



母力向上委員会



出張商店街