

本資料の取り扱い留意点

本資料はふじのくに地球環境史ミュージアム・館長 佐藤洋一郎先生のご厚意で提供いただいたものです。先生のご意向により再配布は禁止とさせていただきます。
ご理解のほどよろしくお願いいたします。

ふじのくににガストロノミーーツーリズムを



東アジア
文化都市
2023 静岡県
Culture City of East Asia
2023 SHIZUOKA



ふじのくに地球環境史
ミュージアム・館長
佐藤洋一郎

伊豆半島の漁港群
(希少魚種の食文化)
「愛国」発祥地(1882)
水稻農林1号の親

ガストロノミーツアーリズムとは

その土地の風土や歴史に裏打ちされた食文化を
楽しむ旅。

その土地だけの物語に支えられた食材や料理で
旅人をもてなす食の旅。

モノを運ぶより人を動かせ。

多様性の源泉①地理的な特性

父なる富士山と母なる南アルプス



©狩野謙一



多様性の源泉②豊かな森

2つの森と樹種

落葉広葉樹（ブナ林） サクラなど
常緑広葉樹林（照葉樹林） クス、
チャなど



来宮神社の大クス

再配布禁止



魚の加工食品の文化

再配布禁止



© 狩野謙一

多様性の源泉③東西文化の交差点

- 👉 東の豚肉・西の牛肉
(牛：静岡42位、浜松45位)
(豚：静岡10位、浜松11位)
- 👉 鰻の背開き・腹開き
- 👉 東の柏餅・西の粽
- 👉 長明寺桜餅・道明寺



愛鷹山麓の縄文遺跡
(©埋蔵文化財センター)



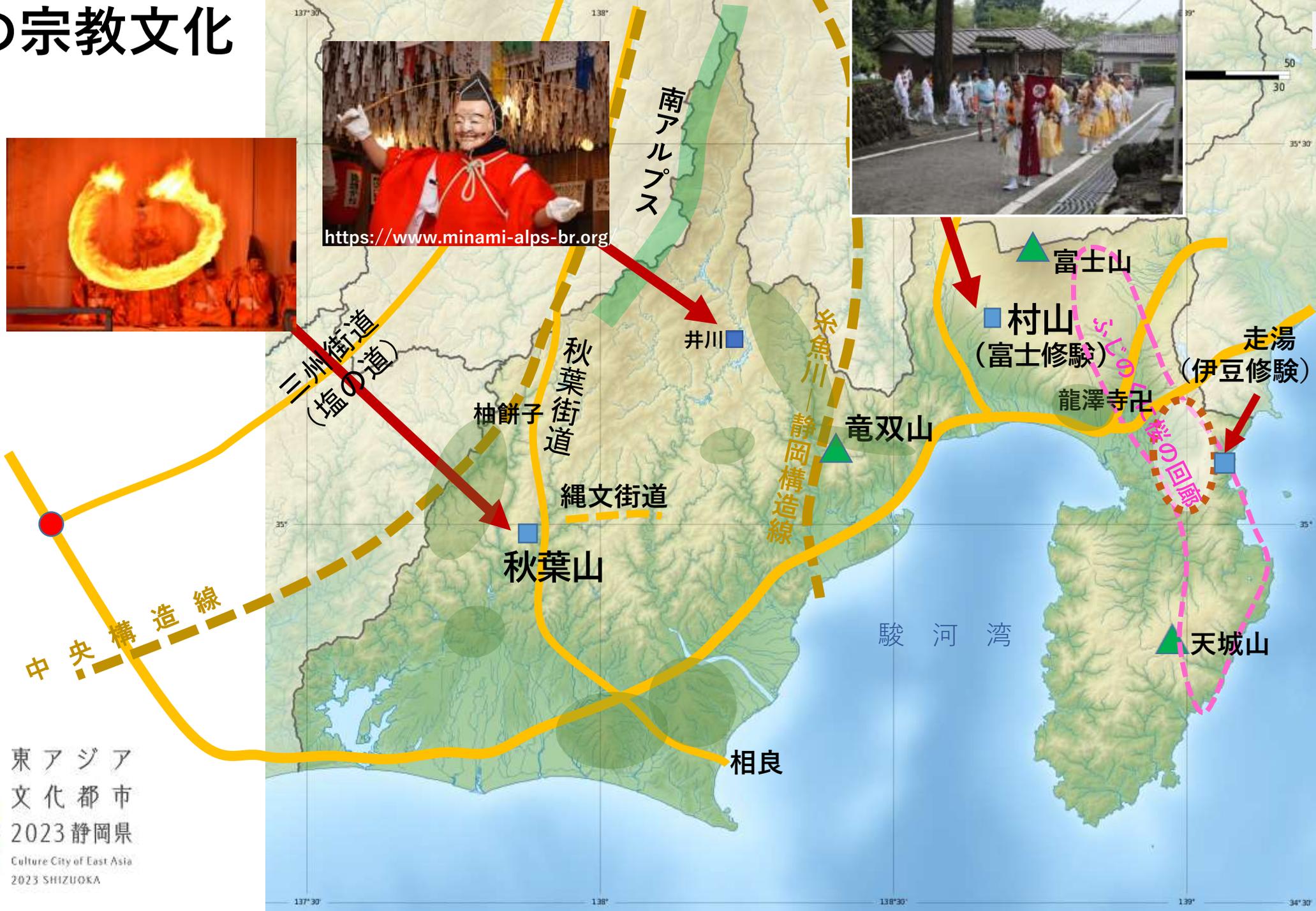
登呂遺跡 (弥生時代、©登呂遺跡博物館)

静岡の宗教文化

再配布禁止



<https://www.minami-alps-br.org>



東アジア
文化都市
2023 静岡県
Culture City of East Asia
2023 SHIZUOKA

武家の食文化の伝統

再配布禁止

● 味噌まんの文化





県内の東海道宿場の食

● 甘味の名物

● 他の名物

新居関所資料館の資料に基づく

<https://www.city.kosai.shizuoka.jp/material/files/group/34/19518752.pdf>



街道の食としての
「とろろ汁」(専門職
大・前田研究室)

①富士箱根の水と野菜

富士山の豊かな湧水、箱根山ろくの湧水地域の対照的な食文化をめぐる。湧水ではニジマス、水かけななど。湧水地域では箱根西麓野菜やそれを使ったイタリアンレストランなどがある。

②伊豆半島の漁港群と棚田のわさび

伊豆半島のリアス式海岸に発達した小漁港に上がる魚などを地産地消する一期一会の魚料理とそれを支える天城の棚田でとれるわさび。

③しずまへの漁港群と魚加工の文化

由比港から大井川港に上がるマグロ、カツオなど大型魚や鰹節、缶詰などの加工品、イワシ、シラス、サクラエビなど沿岸資源を使った食文化。

④味噌と関連食品

武家の食文化の影響が残る豆味噌や浜名納豆、柚餅子のほか、「みそまん」など。一部の味噌まんは、小笠で栽培されたサトウキビ利用の名残。

⑤ 浜名湖と遠州灘の水産品

汽水域に生息するウナギやカニとその養殖。スッポン養殖も全国有数。これらを支えるのが天竜川と湖西連峰からの湧水。フグ、タチウオなどの漁場の風土を目の当たりにできる。

⑥ 禅宗寺院と茶・精進料理

県下には武家文化の影響か禅宗寺院が圧倒的に多く、茶事や精進料理の伝統があった。精進料理は典型的な地産地消で、強い地域性を示す。

⑦ オクシズ

安倍奥や井川など奥大井には江戸時代から焼畑で雑穀やソバが栽培されてきた。今それらの濃厚な味が注目を集め静岡市内などで提供されるケースもある。

⑧ 日本平の文化回廊

眼下に清水港、その向こうに富士山を眺める絶好の景勝地周辺の文化施設群や歴史遺産が文化ゾーンを形成。これらを巡る旅と周囲で採れる産品で作られる食を楽しむことができる。

さあ、足を踏みだそう！

とがった、少人数の旅を！

県を知ろう！地域を知ろう！ ⇒ 郷土誌の教育を

旅人にはもてなしを

外国語対応なんて、かんたん、かんたん！

長い目で見守ろう！