

令和3年(2021年)

1

月号

ふーまち、輝へ

静岡気分

広報しずおか No. 346

発行 / 静岡市 編集 / 広報課
〒420-8602 静岡市葵区追手町5-1
<https://www.city.shizuoka.lg.jp/>
● 困ったときは 静岡市コールセンター
(☎ 054-200-4894・毎日8:00~20:00)

静岡市の

ナンバー1

令和2年度静岡県立大学 大学生の皆さん

(上段) いがらしげん 五十嵐弦さん、(中段左から) まちづましゅん 望月駿さん、いづまこうめい 伊妻好明さん、でくちゆさえ 出口幸映さん、
(下段左から) いけだたまの 池田珠乃さん、まつかわはるか 松川遥花さん、いしはしやよい 石橋弥生さん、かのうらん 狩野蘭さん

謹賀新年



- 静岡市のナンバー1 オンリー1 02~05
- 2020年を振り返る / 静岡市財政事情 06~07
- しずおか女子きらっ☆ブランド認定 ほか 08
- 健康ひろば / お知らせ ほか 09~15
- きらっと / しずおか推し ほか 16

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

旧年中は、新型コロナウイルス感染症の発生に伴い、感染拡大防止に向けた3密回避のため、食事提供施設等への休業要請や学校の一斉臨時休業や公共施設の臨時休館など、市民の皆さまに様々なご苦勞をおかけする1年となりました。

こうした中、市民の皆さまにおかれましては、常に落ち着いた行動により、ご理解と協力をいただきましたことに対し、厚くお礼申し上げます。

現在に至っても、感染症の収束は見通せず、コロナとの戦いは長期戦の様相を呈しています。

引き続き、「生命(いのち)」と「生活(くらし)」の「2つのLife(ライフ)」を守る取組、とりわけ、感染拡大防止を中心とした市民の皆さまの安全、安心につながる、「生命(いのち)」を守る取組を最優先としつつ、感染状況に応じて、社会経済活動の活性化を図る「生活(くらし)」を取り戻す取組にも注力してまいります。

一方で、コロナの影響により、日常の生活やビジネスのあり方は大きく変化しています。

具体的には、テレビ会議やオンライン授業に見られるように、これまで必要性は認められながらも、なかなか進まなかったICTの利活用が急加速し、物理的な距離を一気に縮め、テレワークや時差出勤といった働き方にも変化が生まれています。

これまでの「働くこと」を中心に暮らし方を選択してきた価値観は一変し、柔軟な働き方、暮らし方が可能となり、今後は、より人生を豊かなものとすることに重点がおかれてくると認識しています。

このような価値観の変化は、「3密」の状態にあり、人口集中に対する脆弱性が懸念される「東京一極集中」社会からの脱却と、持続可能な地方分散社会への転換を促すものであると考えています。

本市には、豊かな自然環境と固有の歴史文化のもと、ワークライフバランスの取れた人生を謳歌でき、SDGs

の理念である環境、経済、社会の3側面の調和が取れた都市、という東京とは異なる都市モデルを実現し、持続可能なまちであり続けるポテンシャルがあります。

今後、この本市のポテンシャルを十分に引き出し、新たな感染症などのリスクやそれに伴う社会的混乱にも対応できる危機管理体制の充実、強化や更なる行政サービスのデジタル化などに取り組んでまいります。

そして、このような取組の積み重ねにより、現在の市民に留まらず、これから生まれ来る子どもたちや、本市に移り住む方といった未来の市民が、「持続可能な都市」で安全、安心な生活を送ることができる「世界に輝く静岡」を実現してまいります。

結びに、このコロナ禍の早期の収束と、皆さまのご健勝とご多幸を心より祈念し、新年の挨拶とさせていただきます。

静岡市長 田辺 信宏

問合せ・広報課 ☎ 221-1021



ツナ缶は どんな時でも強い味方

静岡県立大学
看護学部 4 年
望月 駿さん



**マグロ缶詰生産量
1 位**

※静岡県のマグロ缶詰生産量は、全国の97%。
内大手メーカー4社は「はごろもフーズ、いなば
食品、ホテイフーズコーポレーション、SSK
フーズ」は、静岡市の企業であるため。
出典：「缶詰時報」公益社団法人日本缶詰びん
詰レトルト協会



スーパーでよく見かけるツナ缶。その生産量1位がこの静岡市ということを知っているだろうか。東日本大震災後からは防災食としても注目が高まるツナ缶だが、実際にツナ缶について知っていることは少ない。そこで、ツナ缶についての取材を行った。

長期保存できることから備蓄品としての利用もされているツナ缶の賞味期限はなんと約3年！これだけ長く保存ができる秘密は缶内部の空気をしっかり抜き、すぐに二重に密封、最後に高温で殺菌を行っているから。丁寧に処理し、その後の確認も機械だけではなく人間の目でも行なっているからこそ安心して保存できるツナ缶が出来上がる。

保存食は備蓄してそのままにしておく、のではなく、日常的に使いながら補充していく、『ローリングストック』を用いることが重要だと言われている。今回取材した生産メーカーでもこれを推進しており、ツナ缶と切り干し大根

のマヨ和えなど、簡便さだけではなく、栄養バランスも考えられたレシピが『備えレシピ』という形で紹介されている。また他にもお味噌汁などの様々なレシピが紹介されており、ツナマヨ以外の食べ方があまり思いつかない私は目移りしてしまった。これらのレシピはスーパーなどの店頭以外にも生産メーカーのホームページなどでも公開されている。ツナ缶が長期保存できる備蓄食品として注目されているが、生産メーカーの認識は、普段食べているツナ缶が長期保存できるから結果として備蓄品としてむいていただけ。いざ必要な時に非常食が食べ慣れた味ではなくてストレスだったという話もある。我々も備蓄品、非常食、と割り切らず日常的に食べて、非常時に食べられた食事ができるように、と意識を変えるべきなのかもしれない。



有東木のわさび 伝統農法と科学技術でつくる 「こだわりの本わさび」

本わさびと
相性の良い食べ物は牛肉！

静岡県立大学国際関係学部 2 年
出口 幸映さん



静岡市葵区有東木のわさび田は、江戸時代初期に自生していたわさびを移植して栽培を始めたのが始まりで、その風味豊かな辛味は徳川家康公に絶賛されたと言われている。

2018年3月、「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定されると、有東木は「日本のわさび栽培発祥の地」として世界にも認められるところとなりました。

有東木のわさび田は標高600～1,000mの緑豊かな山間地にあり、その栽培方法は、安倍川水系の清流を利用した伝統農法です。元来、わさびはデリケートな植物で、成育に適した水温は年間通して15度程度、それより高くても低くても育ちません。実は、有東木は、他の産地と比べ、栽培地としては厳しい環境だと言われている。しかし、この環境下で育つからこそ、より身のしまった、風味豊かなわさびができるのです。

近年、わさび産業に新たな風が吹き始めています。それは、植物の組織培養技術を使った「メリクロン苗」による栽培です。

わさびは、株分けを繰り返し行うと、次第に味や香りが劣化してしまいます。さりとて、種から栽培するとなれば、時間がかかり品質が安定しません。無菌栽培で培養する「メリクロン苗」であれば、味や香り、発育期間に至るまで調整した苗を、安定的に作り続けることができるのです。

400年の伝統で培われた有東木ならではの伝統農法と、科学技術の有効な活用によって、わさび産業に大きな発展が期待できます。さらに、今まで自然に任せきりの部分の多かったわさびづくりを、成育環境の水質・土質を科学的に分析することで、新しい栽培方法が確立されるかもしれないのです。農家さんたちの「こだわりのわさび」を、もっと多くの人に食べてもらえる、そんな未来が感じられ、私はとてもワクワクしています。

最後に、本わさびと相性の良い食べ物として、「牛肉」をおすすめしていただきました。つけて食べると、わさびの豊かな香りが楽しめ、お肉も爽やかですっきりとした味わいとなるようです。皆さんも、ぜひお試しあれ！



折戸なす
発祥の地
出典：「JA しみず HP
(しみずの農産物・折戸なす)」
JA しみず

「JAしみず折戸なす研究会会長の柴田さん」に
お話を伺いました



家康公が愛した 折戸なす

三保半島の三保・折戸地区で生産される「折戸なす」。JAしみず折戸なす研究会の会長を務める柴田明生^{しばたあきお}さんに折戸なすの魅力を聞いてきました。柴田さんはとても柔らかい表情の温かい方で、折戸なすへの愛がとても伝わってきました。そんな折戸なすの魅力をお伝えしていきます。

現在、会員がわずかに6人の折戸なす研究会で折戸なすを栽培しています。折戸なすを復活させ、栽培を始めたのは15年前、地域振興を目的に3人の農家さんの試作から始まりました。温暖な気候でしか作れない、とても貴重な生産物です。

折戸なすといえば、丸くてとてもかわいらしい見た目ですが、ヘタ・茎・葉には鋭いトゲがあります。収穫時には、そのトゲが刺さってしまうこともあるようです。折戸なすは、通常の茄子^{なす}よりも肉厚で濃厚、コクのある味わいです。柴田さんのオススメは、天ぷらとカレーだそうです。調理方法は様々ですが、中でも加熱料理に最適な折戸なすは、油との相性がバツグンです。

油との相性がバツグン！

静岡県立大学経営情報学部3年
池田 珠乃さん



折戸なすを広めるために、10年程前から清水区の小学校給食へ提供しています。生産量もあまりないため頻繁には出せませんが、子ども達に知ってもらおうという思いから始めました。給食以外にも、スーパーでの店頭販売やチラシでの宣伝など、消費者が身近に感じられるような工夫もしているそうです。

初夢に見ると縁起が良いといわれる「一富士 二鷹 三茄子^{なす}」ということわざがあります。この茄子が折戸なすだと言われています。徳川家康公や将軍家に毎年献上されていて、家康公に愛されていたとされる折戸なす。とても貴重で、ありがたいものだったのだとわかりますね。

新型コロナウイルスの影響で、家で過ごすことが増えてきた今、ぜひ折戸なすを手にとって、家庭で味わってみてはいかがでしょうか。(注 折戸なすの出荷は、今年は6月頃から始まります。)



あん 餡の 生産技術発祥の地

静岡県立大学経営情報学部3年
伊妻 好明さん

機械の発明により
大量生産が可能に！



餡の機械生産
発祥の地
出典：「静岡市 HP(清水区
について・区内21地区の
紹介・興津地区)」静岡市



「ふなじ うしほ屋菓子店の山口さん」と
「近代製餡の歴史に詳しい堀池さん」にお話を伺いました



今回、近代製餡の生産技術発祥の地である興津に位置する和菓子店に取材をさせて頂きました。まず皆さんに知っていただいたいことが、興津は「餡子発祥の地」ではなく、「製餡機械技術発祥の地^{きたかわやうさく ないどういくたう}」だということです。明治時代に生まれた興津出身の北川勇作さんと内藤幾太郎さんが、今まで手作業で行われてきた製餡作業を機械に置き換える技術を開発しました。

当時はふやかした豆の皮を剥ぐ作業と含まれた水の脱水作業が工程のボトルネックでありましたが、そこを機械に置き換えることで絶大な時間短縮や手間を省けたということで画期的な技術だと称賛されていました。この技術の発明により、手作業では難しいとされていた大量生産が行えるようになり、より多くの供給と利益がもたらされることになりました。製餡機械の発明によりもたらされた利益は、阪神電鉄の線路を作る際の寄付金になったり、地元興津への寄付金になったりと各地域に大きく還元されました。

これらの功績^たが称えられ、北川さんと内藤さんが英雄となり、興津が製餡業のふるさとと言われるとともに、製餡機械技術発祥の地として世間に広まることになりました。

この製餡機械技術は、より効率的に生産性を高めるための進歩はあるものの、製餡の工程である基本的な構造は当時のままであると言われており、このことから当時発明された技術がどれ程すごいものなのかがわかります。

現在はこうした素晴らしい製餡技術が保持し続けられているにも関わらず、若者の餡子離れが進み、製餡業界自体が苦しい世の中となってきました。餡子は一見カロリーが高くみられがちですが、逆に低いことが特徴です。健康志向の強い人にこうした餡子のメリットをもっと伝えていき、彼らの日常に餡子の入ったお菓子が取り入れられていったら嬉しいです。



オンリー1
桜えび
※漁業の営業許可が認められているのは、国内で静岡県のみ。
出典：「由比港漁協 HP(由比の桜えび)」由比港漁業協同組合



桜えびを
使ったグラタン



「原藤商店の原さん」にお話を伺いました



日本でここだけ！ 桜えびの魅力

皆さんは本物の桜えびを食べたことがありますか？ 普段桜えびだと思って食べているものは、実は桜えびではないかもしれません。よく小さなえびのことを「桜えび」と呼ぶ方がいらっしゃいますが、実際に桜えびと言えるものは日本では駿河湾でしか獲ることができません。そして、静岡市内の料理店では、その生の桜えびを食べることができません。今回は静岡市の名産品である桜えびについて取材しました。

まず、なぜ桜えびが駿河湾に多く生息しているのか、その生態について伺いました。桜えびが駿河湾内の海流に乗り、閉ざされた湾内に居続けていること、駿河湾は日本一深い湾であることが桜えびの日周鉛直運動(水深の深い層と浅い層との間で移動する運動)に適していること、富士川や安倍川、大井川から豊富に水が供給されていることなどが、桜えびの生息に繋がっています。

桜えびの食べ方についても伺いました。桜えび料理では、やはりかき揚げが人気です。桜えびのかき揚げといえば素干しの桜えびを使い、玉ねぎなどの具とともに揚げたものが主流ですが、地元では生の桜えびを、他の具材と混ぜずに揚げます。生の桜えびを使うこ

地元のかき揚げは
生の桜えびで作ります！

静岡県立大学食品栄養科学部4年
松川 遥花さん



とで外はカリカリ、中はもちもちに仕上がります。他にも様々な料理に使うことができ、鮮やかな色の桜えびは食卓を華やかにしてくれます。

最近では、生桜えびや釜揚げ桜えび、素干し桜えびだけではなく、様々な新商品が開発され、由比地区の産業を盛り上げています。桜えびの漁獲量の減少を真摯に受け止め、いかに桜えびを効果的に活用して味わってもらうことができるのか思索しているということです。

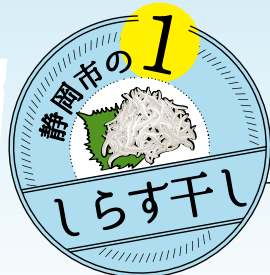
また、生桜えび、釜揚げ桜えび、素干し桜えびとして売られている印象が強いですが、最近では様々な商品の開発により、桜えびの楽しみ方が広がっています。桜えびがのったグラタンは、濃厚なグラタンに香り高い桜えびがアクセントとなり、風味豊かな一品でした。他にもご飯の素や揚げ玉、塩など、普段の食卓に活用しやすい商品がたくさん登場しています。

生、釜揚げ、素干しだけではなく、様々な新商品が登場する桜えびに目が離せません。



購入数量 1位
出典：「家計調査(2019年)」
総務省統計局

「マルキの永島さん」にお話を伺いました



努力と栄養の結晶！ しらす干し

しらす干しは、生のシラスを2.5～3%の塩が入ったお湯でゆでて、乾燥させたものです。作り方の1つとして、職人技で黒い網に広げて、天日干しする方法があります。天気の良い日で2時間半から3時間、曇りの日では4時間以上も干すことで乾燥が完了します。雨が降ってしまうと台無しになってしまうこと、中腰で扇形に撒く体力と技術が必要なこと、広げたシラスを回収する“よせる”という作業が必要なことなど、しらす干しの製造には手間がたくさんかかっていることをお聞きし驚きました。

漁場が近く、漁に出て1時間で港に戻り、すぐにシラスをゆでることができるため、用宗のシラスは鮮度がとても良いそうです。新鮮なシラスは、目が残っていてお腹の形が崩れず、“し”の字型になっているとのこと。お店で買うときは要チェックですね。

また、シラスは、生のうちに専用のふるいを使って手作業でふるい分けることで、大きさ別に仕分けられていま

す。しらす干しの中でも大きなものは“かえり干し”といえます。かえり干しの魅力は何と言っても味の良さ。私は今回取材して、初めてかえり干しという物を知りましたが、磯の味がしっかりしてとても美味しく、知らなかったことで今まで損していたなと思いました。

シラスは骨も頭も丸ごと食べられるため、カルシウムを沢山摂ることができる食べ物の一つです。カルシウムは骨を丈夫にするためにとても大事な栄養で、赤ちゃんから高齢の方まで全世代に必要です。

しらす干しは栄養が豊富なことはもちろん、料理への活用幅が広いことが特徴でもあります。例えばしらす干しと昆布でだしを取り、だしをしらすごとと卵と一緒に混ぜて焼くしらす入りのだし巻き卵がおすすめです。ぜひ一度作って食べてみてください。

だし巻き卵が
おすすめ！



お茶にはたくさんの
効能があります！

静岡県立大学
薬学部 5年
五十嵐 弦さん



始まりのやぶきた原樹！ やぶきた茶の歴史や効能

やぶきた原樹について知っていますか？ やぶきた原樹は、静岡鉄道「県立美術館前駅」から静岡県立大学へ行く坂の途中で見ることができます。やぶきた原樹の芽を使ったお茶は、やぶきた茶と呼ばれ、なんと全国のお茶の栽培面積の約76%を占めるほど広く親しまれている品種で、静岡県内でも、約93%も占めるほどの品種なのです。

「やぶきた」とは、もともとやぶきた原樹が竹やぶの北にあったことから名付けられ、現在の各地の茶産地にはやぶきた原樹の分身が植えられています。やぶきた原樹は杉山彦三郎翁によって品種改良を重ねた結果作られた品種であり、杉山彦三郎は茶の葉を食べたり、匂いを嗅いだりしてやぶきた原樹の開発に努めてきたとも言われています。(狩野)

僕はお茶の効能について紹介したいと思います。お茶の作用として、よく知られているものに覚醒作用があります。お茶を飲むと目が覚めますよね？ これは「カフェイン」という緑茶の苦み成分によるものです。一方で、お茶を飲むとホッとします。これは「テアニン」と呼ばれるうまみ成分によるものです。テアニンを摂取すると「α波」が増えることが知られています。カフェインは高温で多く抽出され、テアニンは50～60℃で多く抽出されます。このようにお茶を抽出する温度で味や成分が変わります。

また、お茶には美肌効果があると言われています。これは苦渋味成分であるカテキンによって、メラニンの産生が抑制され、そばかすやシミができにくくなるという研究報告があるようです。市販のローションや化粧品に緑茶成分が入っているのも納得できますね。塗るだけでなく飲むことでも効果が得られるとも言われます。

今回の取材によって、何気なく飲んでいるお茶に多くの作用があることがわかりました。これからもお茶を飲んで、元気に過ごしていきたいと思います。ぜひ皆さんもお茶を飲んできれいに元気になりましょう！（五十嵐）

やぶきた茶
発祥の地
出典：「静岡市の特産品
(静岡茶の歴史とやぶきた茶)」
JA 静岡市



やぶきた原樹

やぶきた茶は
全国で広く親しまれて
いる品種です



静岡県立大学薬学部 4年
狩野 蘭さん



「静岡県立大学 茶学総合研究センター長の中村さん」にお話を伺いました

そーいえば、静岡の大学生で

お茶をテーマにしたダンスを踊っているサークルがあるらしいよ

あっ！これ、この前市のイベントで踊ってるの見たよ

私たちの世代も
お茶が大好きだよ

AR

他にもあります！
静岡の食の
ナンバー1
オンリー1

石垣いちご 発祥の地

日本の紅茶 発祥の地

長田の桃 早出し日本一

※諸説あり

スマホにアプリCOCOAR2をダウンロードして上の画面の写真にかざすと「静岡大学ダンスサークルお茶ノ子祭々」のダンス映像をご覧いただけます。

COCOAR2

検索



静岡市は 緑茶の購入額 日本一

出典：「家計調査(2019年)」総務省統計局

清水港の名物は～ お茶の香りと男伊達～、と歌になっているとおり、静岡市は、昔からお茶の名産地です。私、春風亭昇太も、「私のふるさと静岡茶」というポスターで静岡茶をPRしています。静岡市は、なんと、お茶の購入金額、全国ナンバー1！静岡市民はお茶が大好きということですね。静岡市のお茶は、美味しいからこそ、多くの人々が購入するということではないでしょうか。私もPRIに役を買わせていただいているので、多くの人々が購入しているということは、大変うれしいです。さらに、静岡市は水が美味しいから、静岡市のお水で入れたお茶は、特に美味しいのだと思います。

私は子どもの頃から、ずっと緑茶を飲んで育ちました。食事のとき、おやつの時などあたりまえのように、急須で入れたお茶を飲んでいました。最近、ペットボトルのお茶が普及していますが、やはり、急須で入れたお茶は、香りも色もよく、一味も二味も違うと思います。

特に新茶は、新芽のきれいなグリーンとフレッシュなお茶の香りが何ともいえません。子どもの頃、茶碗に入れた新茶を見て、「ホコリが浮いている！」と言ったことを覚えています。あ、ホコリみたいなものは、毛茸(もうじ)というので、お茶の旨味成分を守っている産毛のようなものだそうです。新茶が特に美味しいのは、この産毛のおかげらしいです。

ところで、お茶は、「お茶汲み」「法事の茶」「はてなの茶碗」など、落語のネタの中にもたびたび出てきます。昔から人々の生活に根付いていたということですね。「お茶汲み」は、静岡も登場するので、機会があったら聴いてみてください。

最後に、お茶は「朝茶は七里帰っても飲め」「朝茶は福が増す」ということわざにもある通り、昔から災難よけ、縁起の良いものとされてきました。静岡の美味しいお茶を飲んで、今年も良い年にしたいですね。



静岡の食べ物とかけ
昇太さんの落語ととく

そのころは

どちらもうまくて
笑顔になります

本年も皆さまにとって、良き一年となりますよう

おあとが
よろしいようね...