

1. 業務委託名： 旧宿場町から新しい食文化の創造・発信による地域の活性化  
- 新商品「駿河版五平餅」の制作とそのマーケティング・リサーチ -

2. 委託事業者名： 委託団体：NPO 生涯学習・健康福祉推進センター  
連携団体：株式会社里の菓工房  
連携大学：東海大学海洋学部航海学科国際物流専攻  
新田専任講師

### 3. 研究成果概要：

#### はじめに

本委託事業は、『ご当地ならではの食文化』を活用したおもてなしの観光戦略を静岡市で推進するために、「ご当地」のフィールドを、旧宿場町である蒲原の地に設定して調査・研究・製作を行いました。これは蒲原が日本橋から数えて15番目の宿場として栄え、今なお宿場の面影を残しており、これらの見学と雰囲気を楽しむための観光客が通年にわたり見られていることから、当NPOはこのような状況を更に発展させることを念願して街づくりに取組んでおり、そのため『蒲原宿でのおもてなしの向上』について常々考えていたことが大きく影響しています。具体的には、江戸時代の宿場において旅人が楽しみ、今なお美濃・飛騨地区を旧宿場町等で親しまれている日本の典型的な街道食の一つである「五平餅」をベースにして、これに地元産品である「サクラエビ」を活用して「五平餅の駿河版」を作り出すこととあります。このような動機で「蒲原らしさ、静岡らしさ」を醸し出した「新たなおもてなしの食べ物」の開発に取り組んだ次第です。すなわち、

- ① 駿河の地場産品を有効に利用して、旧宿場町にふさわしい「駿河名物」としての「サクラエビ五平餅」の創造に向け、試作品を製造すること、
- ② その商品化を目指し、マーケティング・リサーチを行うこと、
- ③ お土産品としてのサクラエビ五平餅を開発し、それを静岡市の「新土産品」として製造、販売が可能かどうか

を目的に、調査・研究をすることが、主たる目的です。

#### 1. 背景と目的

蒲原は、歌川広重作「蒲原夜之雪」で大変に有名であり、また江戸時代の町屋を含め国の登録文化財が6件も存在し、その他江戸後期の醤油製造場、蔵等も残っており、更に宿場町に欠かせなかった舁形、岩淵・江尻等を結ぶ海運に使われた舟留り跡なども見られ、今なお宿場町の雰囲気が感ぜられる貴重な宿場町の一つであります。また蒲原宿は JR 新蒲原駅から徒歩2～3分、新幹線新富士駅からタクシーで約20分という、大変交通の便に恵まれており、年間を通じて訪れる観光客少なくありません。

魅力ある観光地づくりには、「おもてなしの心(ホスピタリティー, hospitality)」を欠かすことは出来ません。観光客を丁重におもてなしすることで、観光に訪れた楽しい思い出を刻んでもらい、再びこの地を訪れたいと思ってもらえることが、観光振興で地域経済活性化をはかるためには絶対に欠かせない

ことでしょう。そのおもてなしの仕方にはいろいろな形がありますが、最もインパクトが強いのは、「地場産品を利用し、その土地ならではの食べ物を、その食べ物の由来を語り・聞かせながら、現地で観光客に食し、味わい、楽しんでもらうこと」ではないでしょうか。その土地の食文化を媒介として、訪れた土地の生活文化に触れ、土地の人と語り合い、日常とは異なる景観の中に身をおくことにより、味覚、聴覚、視覚、など、五感をすべて働かせることで、観光客は非日常を体験することになるのです。このところに、「光」(文化)を「観」(見、体験)る「観光」としての行動が成立するといえましょう。

蒲原に特徴的な食文化が皆無かと言えばといえば、それは間違いで、「サクラエビ」と言う特産物が目の前に広がる駿河湾に豊富に存在しており、桜海老漁に携わる蒲原漁師(旧蒲原漁協、現由比漁協所属)も多く、この「サクラエビ」こそは、永年にわたり、蒲原・由比地区の地場産品として地元住民に親しまれてきたものであります。これを利用した菓子・土産類が生まれ、観光の合間に一休みしながら食べられるようになれば、またお土産として持ち帰れるような物が出来あがれば、蒲原の魅力は一段と増すと言って過言ではありません。

このような状況を考慮し、本委託事業において、「ご当地ならではの食材を活用した『新しいおもてなし』」を提供する観光戦略を当地区で推進することとし、宿場らしい食文化を目指して調査・研究を行ってまいりました。

具体的に、わたしたちは、「サクラエビ」等を活用した蒲原「らしさ」を醸し出す新たなおもてなしの食べ物として、「五平餅」をベースとした食べ物の開発に取り組みました。なぜ、「五平餅」をベースにしたかと言えば、五平餅は古代より日本食の中心である「米」を主材料にし、これに、ごま、胡桃等の粉末を十分に入れた「たれ」で味付けしこんがり焼き上げた、正に日本的食べ物であり、宿場に似つかわしい食べ物であることから、これに着目した次第です。更に本委託事業の代表団体である「NPO 生涯学習・健康福祉推進センター」が管理運営する「東海道町民生活歴史館」が、2007年1月に、中山道大井宿(岐阜県恵那市)にある「中山道ひし屋資料館」と姉妹館提携したことを機に、恵那地区の方々との交流が深まっていますが、恵那・東濃地区の代表的な食文化である「五平餅」と蒲原の「サクラエビ」を合わせることで、「山」と「海」の両地域の文化的交流を図り美濃地区と駿河地区の広域交流へと繋がるきっかけになればとも願っている次第です。但し、東濃地区の「五平餅」をそのまま導入するのではなく、蒲原の地場産品を使用して他地区にない蒲原らしい新名物の創造を計画するに至りました。つまり、中山道の伝統的な食文化である「五平餅」を、駿河・蒲原地区の新商品にアレンジすることで、山と海の食文化を融合させた新しい蒲原名物を創造することであり、それは新しい蒲原名物が蒲原観光を楽しく、魅力的にさせ、蒲原の経済活性化に少しでも寄与するのみならず、蒲原・恵那両地域の一層の文化交流にも貢献すると思われまふ。

## 2. 経過

本委託事業の目的を達成するにあたり、次のような日程で研究・調査を行いました。

平成 19 年

- |              |                  |                       |
|--------------|------------------|-----------------------|
| 7 月          | 桜海老専門家と複数回打合せ    | 清水区蒲原                 |
| 9 月 22 日(土)  | 第1回試食会           | 恵那市川上屋本店(株式会社 里の菓工房)内 |
| 10 月 13 日(土) | 桜海老専門家と材料について打合せ | 清水区蒲原                 |
| 10 月 27 日(日) | 岐阜県内他地区の五平餅調査    | 岐阜県白川町                |

- 11月10日(土) 桜海老専門会社にて材料について打合せ 清水区蒲原  
11月18日(日) 第2回試食会 清水区蒲原「東海道町民生活歴史館」内  
平成20年  
12月～1月 メンバー有志による情報収集と個別練習  
2月中下旬 複数回の合同練習(桜海老書き込みご飯, 茶粉末炊き込み御飯等)

### 3. 結果と成果

9月22日の「美濃路のみり祭り」には、われわれ NPO 関係者が恵那市まで出掛け川上屋様本店において試食会を行いました。本場の最高設備の厨房で作成された焼きたての3種類(塩、醤油、味噌味)の五平餅は何れも大評判でした。味噌は比較的味が強く、桜えびの味を消してしまうことに気づきました。次の11月18日の蒲原宿場まつりでの試食会では、この点を改良していただくようお願いし、川上屋さんにレシピをまとめてもらいました。改良した五平餅は、「桜エビ炊き込み(塩味)」と「桜エビ香り炊き(醤油味)」です。

蒲原でのアンケートの結果、男性、女性ともに、醤油味が人気であり、とくに、年齢が高まるにつれて、塩から醤油を好まれる傾向があるようです。「香ばしい」、「おいしい」、「今までない味」とあるように蒲原宿場まつりに来られた一般観光客にとっても好評で、値段にしても100円以上は当然という評価で、形も「団子」で好評の様であり、何とか採算も取れるであろうという感じです。なお、アンケートのもうひとつの目的である「命名」については「さくらえび」、「五平餅」、「蒲原」、「駿河」の文言が多く、このアンケートの結果は重く受け止め、実際に販売する段階で決定する予定ですが、桜海老五平のほかにも、お茶などを入れた静岡らしい五平餅も一緒に提供することも視野に入れますと「駿河五平」と命名することが望ましいと考えられ、仮称ではありますが当面「駿河五平餅」と呼ぶことに致します。

なお、具体的に小売の状況を調査すべく2月下旬に恵那、中津川地区に通いましたが、店により大きさ、味、値段は異なっており、蒲原での大きさについても会員で議論いたしました。桜えびを十分に味わってもらいたいこともあり、試食会等では比較的大きな(直径3センチ弱)物を作りました。東濃地区の市販されている五平も団子の大きさはまちまちであり、大きい団子五平は200円程度であります。一般的には小振りの団子3つを串にさして100円前後で販売しているケースが多いようです。宿場を訪ねる観光客が比較的高齢者や女性が多いことを念頭にいれると、小振りの団子3つを串刺しした五平を100円～120円程度で提供するのが妥当と思われ。なお、価格は提供するお茶、茶碗、部屋等々も関係しますので、最終決定は先のこととなりますが、ゆっくり部屋の中で美味しいお茶を召し上がっていただきながらくつろいでもらう場合には2串300円程度が良いと思います。

### 4. 大学等研究機関の果たした役割と期待できる地域への波及効果

本委託事業は、地域の「名物品」を創造して行こうと、NPO と大学が企画をし、その実現のために、民間企業が協力をしてくださったという図式です。大学としては、地域おこし、まちづくりの観点から、地域の食文化をどのように活用すれば良いのか、そして、それを広めるには、どのようなコマーシャルの方法があるのか、そして、実際に、それが名物品となっていく可能性があるのだろうか、ということについて、コーディネートしてきました。「どのように活用」の面からは、食文化の歴史、この委託の場合には、静岡市周辺の「餅」について、数例ではありますが調査をしました。その代表は、修善寺の黒米を

利用した餅、それと、井川の名物であるきびもちです。それらに共通することは、餅イコール山の産物、ですが、今回の委託では、山と海の産物をドッキングさせて、文化と文化を融合した、名物品を創造したことが特筆されます。この特質を生かすことで、「コマーシャル」としては、姉妹提携をした二つの地域を、食で結びつけて、海を歩きながら山を味わうということではないでしょうか。「実際にそれが名物となるか」については、前節で分析をしたように、はじめて、この五平餅を召し上がった人の多くが、「美味しい」、「おもしろい」、という、お褒めのお言葉を下さいましたし、その値段についても、当初、わたしたちが想定していた値段で購入していただけそうであることが、アンケートで判明しています。

東海道の宿場という「歴史的町並」と、海の幸の「桜えび」、そして、私達が創作した東海道・中山道の融合食文化である「駿河五平餅」を、心までも堪能していただければ、静岡市蒲原の評判は徐々に高まり、観光客の増大につながってゆくものと考えます。その意味では、蒲原だけではなく、隣接する諸地域へも観光客が訪れますので、静岡市への経済貢献度は大きいと考えています。

### おわりに

この委託事業を行うにつき、わたしたちは、桜えびの生臭さが、五平餅に合うかどうか当初懸念しました。しかしながら、恵那川上屋さんの経験と技術によって、生臭さというよりも、逆に、香ばしさと甘さが出てきた感じです。あたらしいことは、まずはやってみなければわからないということが、わたしたちによくわかりました。また、この委託を行うに際して、アンケートなどで地域の人や多くの観光客と触れ合うことが出来、またお祭りの際に試食会を行ったことで、蒲原のさくらえび、中山道の五平餅、という地場産品情報が観光客の方々に広がったような手ごたえがありました。今後、この創作五平餅が蒲原の宿で提供されるということになれば、時間とともに口コミで広範囲に知れ渡ってゆくのではないかと感じております。

時間はかかっても、観光的振興で静岡市に少しでも貢献することが出来れば幸いです。

末筆ですが、今回、この事業を委託していただいた財団の方々には、とても楽しく有意義な研究・挑戦が出来ましたことを深く感謝申し上げます。

以上