

静岡県

「出世の街・浜松」でパワーフードを食べよう！

健康寿命日本一

平成27年は、徳川家康公が亡くなられて四百年となる年です。

29～45才までを浜松で過ごし、その後天下統一を成し遂げた家康を筆頭に、多くの浜松城主が出世を果たしており、当時浜松城は「出世城」とも呼ばれていました。以来、現代まで世界で活躍する浜松出身の企業が沢山生まれているのは、皆様のご存知のとおりです。最近ではノーベル物理学賞を受賞された天野浩教授も浜松出身です。そう、浜松は「出世の街」なのです。



浜松城

では、大成功や大出世は何故ここ浜松から起こるのか。個人の資質や環境が大きく影響することは勿論ですが、活力や不屈の精神は、生きる糧として毎日食していた浜松の食材がその礎を作り支えたのではないのでしょうか。

浜松には、海も山も川も肥沃な農地もあります。採れたものをいち早く食卓で食べられる恵まれた環境で、食材のエネルギーを余すことなく取り入れることができるのです。

浜松市は、健康寿命が男女とも日本一（男性72.98歳、女性75.94歳）です。健康寿命とは「健康で日常生活に影響がない」期間で、平均寿命（2010年は男性79.55歳、女性86.3歳）との差を縮めることが豊かな人生を送るために重要なことです。

浜松は日照時間も日本一。太陽の恵みをいっぱい受けた新鮮な浜松産品はまさに「浜松パワーフード」と呼んでいいのではないのでしょうか。

鰻（すっぽん）

浜松と言えば「鰻」が有名ですが、鰻と並んで誇るは「鰻（すっぽん）」です。滋養強壮・活力源などと男性的なイメージがありますが、最近はビタミンやコラーゲンが豊富と美容に敏感な女性にも大変人気です。

浜松の鰻の歴史は古く、明治33年（1900年）服部倉治郎氏が浜名湖畔で養殖を本格的に始めたのが最初と言われています。以来100年余り、浜名湖の鰻は、露地飼育という鰻が本来成長していく環境で3～4年冬眠させる方式で育成され、濃厚でありながら淡白な鰻本来の味が特徴です。生産量・味ともに日本一のトップブランドであり、老舗料亭はじめ、全国の料理店からも高い評価を得ています。

幻のどうまん蟹、 幻のもちかつお

汽水湖である浜名湖には幻と言われる希少な蟹がいます。正式名称は「ノコギリガザミ」、浜松では「どうまん蟹」と呼ばれるワタリガニ科の蟹です。濃厚な甘みと香りが格別です。

さらに浜松っ子が心待ちにしてい



幻のどうまん蟹



もちかつお



浜名湖すっぽん「徳丸」



浜名湖すっぽんの炭焼

る「もちかつお」。水揚げ後4～5時間でおこる死後硬直の前に食べるお餅のような鰻です。4～6月の遠州灘沖、この頃の鰻は港から遠くない所を回遊しているので、漁獲後死後硬直する前に港まで運び、食すことができるのです。でもすべての鰻が「もち」になるわけではなく、天候や潮流など漁獲条件が揃わないと獲れないため、やはり「幻のもちかつお」と呼ばれています。今まで経験したことのないその歯ごたえや味わいにさぞ驚かれることと思います。

どうですか？どれも魅力的でしょう！

ぜひ浜松にいらして、浜松パワーフードを堪能してパワーアップしてください。もちろん、ゆるキャラグランプリ2015で今年こそ天下獲りを目指している、浜松副市長「出世大名 家康くん」がお出迎えいたします（笑）

（山下万紀子・73回記）



出世大名 家康くん