

富士山型のグラス ← じっくり逆すと噴火してる富士山

静岡の音のほら貝



富士山のバムフ (飲み物)  
お茶、みかん、いちご、メロン、etc...  
静岡の名産を、ゲテモノ系もありませう!



富士山、ほら貝、感じの写真を立て (顔の部分が自分の顔になっている)



# おみやげ

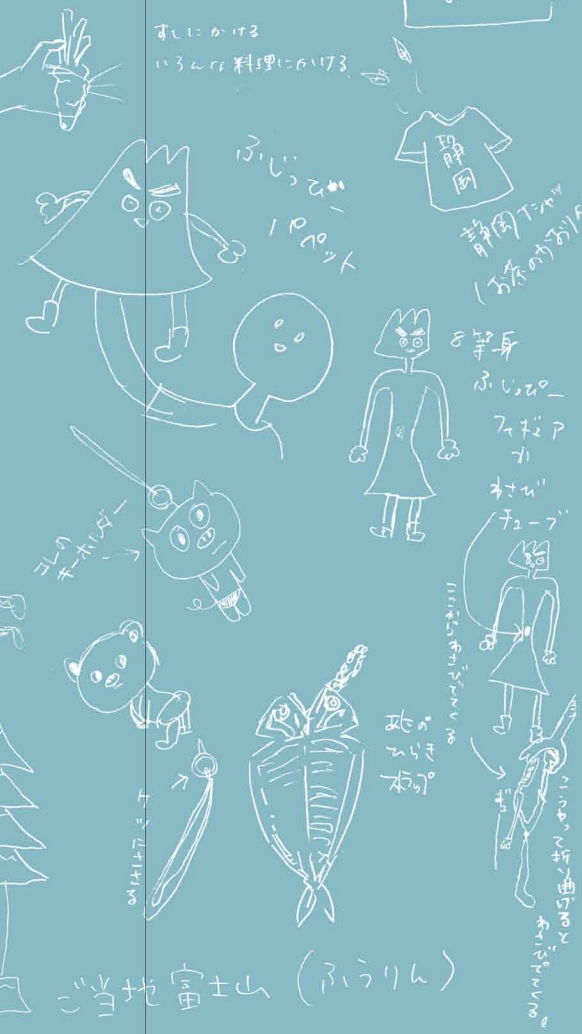
本々茶入れ、お茶で、おくらして、お茶♡

旅の思い出や、自分の暮らす土地の色、香り、風景をほんの少し切り取って、鞆の隙間に詰め込んで持ち帰る、「おみやげ」。

その土地で採れるものに、保存、輸送の、記憶のひと手間を加えてできる、特色ある物産品の、日本初の全国カタログは、江戸時代中期、平賀源内の仕事とのこと。集めて並べて語られ、ある地域の日常品は「特産品」というレベルを貼られます。そして、交通・物流が発達し、ひとびとが豊かになるにつれ、おみやげは、その土地を語るのになくはならないものになりました。

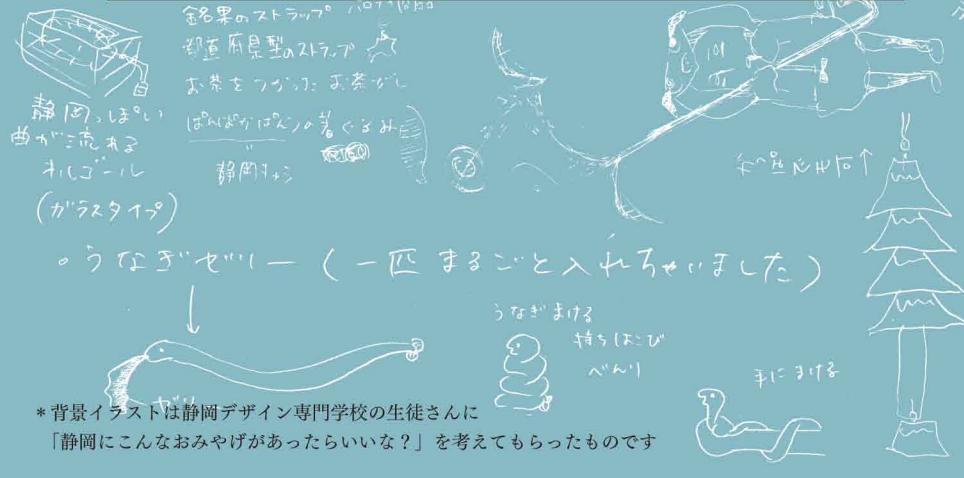
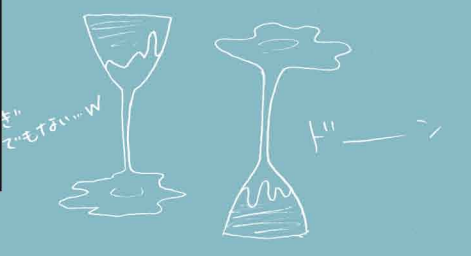
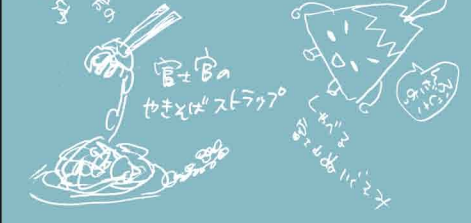
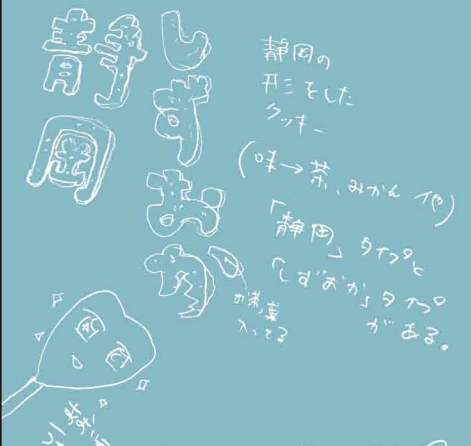
おみやげは、いつ、どうしておみやげになったのだろう？知りたくなって、伊豆のおみやげが産まれる場所を見に行きました。

名産品の in ネットボトル (ラムネのゼン) ラムネのビー玉、みたないな？ (食用) すいかけ器、いろいろ料理にかけろ



ぶっさん【物産】—その土地から産出される物。動植物・鉱物も含めていう。「一展」

みやげ【土産】①旅行先や外出先から家などへ持って帰るその土地の産物。つと。(『大辞林』第三版より)



\*背景イラストは静岡デザイン専門学校生徒さんに「静岡にこんなおみやげがあったらいいな？」を考えてもらったものです



「しらべる」 名産品が、名産品になる瞬間を見に行く。



沼津の干物

「最高級へのこだわり」



朝6時、塩汁の樽に漬けた大量のアジが、手際よく開かれる。魚の繊維を壊さないように、すべて手開き。1日に開く量は5000枚。1分間に4枚、丁寧に開くと3枚。これは少ない方で、多くすることも可能だが、品質を守るためにこの量にしているそうだ。

沼津は干物の生産量全国一であり、ブランドにもなっている。しかし、実は、これらのアジは九州産。交通が発達する前は、大消費地・東京に近く、気候に恵まれた沼津は中継地となり、干物の生産地として発達した。



干物の旬は空気が乾く冬！  
イカの一夜干しが一番分かるよ。



使い込まれた包丁。1日3回研ぐ。

しかし、今はどこでも干物を作るこ  
とが出来た。そんな中で、代表の浜道  
本臣さんは、「沼津らしさ」を意識して  
干物作りをしている。完全天日干し(※  
一瞬でも日に当てたら「天日干し」と  
言えるそうです)や、ベトナム産の天  
然塩。10年前から自ら販路を見つけ、  
こだわった製法で、本当においしい、  
選ばれた干物を目指している。

毎日のように食卓にあがる、ここら  
の日常おかず、アジの干物。おいしさ  
の見分け方、初めて知りました。

マルハチ金龍丸水産 <http://www.kinryumaru.jp/>

近年、ダイエット食として一気に注  
目を浴びた、伊豆の心太こゝろた。磯が近く波  
が荒い西伊豆は、良質なテングサが採  
れる地域である。

赤い海草のテングサ。水をかけて日  
光で乾燥させると、薄い黄色になる。  
これが心太の原料。山梨などの寒冷地  
に運ばれ、凍らせれば寒天に変わる。  
早ければ1日で乾燥するが、そのあた  
りはお天気と相談。樽の中の乾燥した  
テングサを踏んで圧縮する「樽ダン  
ス」。足ツボに効く。ダイエットにも  
決して便利な地域ではないだろう  
が、暮らしと生業が緩やかなグラデー

シヨンを描く集落の空気は、とてもう  
らやましく思えた。



土肥のテングサ

「自然の恵みをいただく」



酒井光夫さん「台風の後、山のようにとれることもあるよ。  
誰の物ってこともないから、早い物勝ち。朝早く採りに行くんだ。  
ひとりで何kgも採る名人もいるよ。」





# 河津「山葵の海」

わさび

中伊豆天城は日本一の山葵の生産地。今回伺ったのは、隣町の河津町で山葵加工会社を営む「市山」の稲葉さんと、生産者の山城さん。工場に入ると、刻まれた山葵の茎から早速さわやかな香りが広がっている。

山葵の旬はいつ？実は山葵は1年中生産される。春は茎が柔らかくておいしく、「いも」（おろして食べる部分）は、水分の少ない冬がよく、春は花が吸うから辛みが少ないそう。

工場から車で15分、山中に一面の「山葵の海」が広がっていた。伊豆で山葵の生産が始まったのは、江戸時代初期

といわれている。石畳の中を天然水が常に上から下へ流れる独特の構造は、明治時代？に開発されたもの。山葵田は、一年中水温が一定になるように作られる。水の温度は9度〜18度。これ以上高くても低くてもだめ。ここは15度。収穫作業場所には、真夏にも関わらずストーブが焚かれていた。

本山葵は、ちょっと前まで庶民には手の届かない高級品であった。この日頂いた新鮮な本山葵を、搦り下ろして醤油とほかほかごはん食べてたら、それはそれは美味で、伊豆が誇らしく、贅沢な気分になりました。



おすすめの食べ方は、すりおろしておでんにつける！塩辛と一緒に！



おばあちゃん手作りの、スプーン改造整形ナイフ。



わさび処 市山

<http://www.wasabi-ichiyama.jp/>









# 「うってみる」伊豆ノマド

SeCue編集部、金沢に出張する。

2010年の12月のある日のTwitter...



@colocoloarc

こんばんは〜。明日からぐっと寒くなる金沢です。  
近くのコロボンさんが  
野菜を販売したりできるのかなと言っていました。  
例えば期間限定とかにしたい。  
どうなんでしょう？  
2010/12/06 22:30:22



@baccodesign

えええ！！是非期間限定とかでやったらいいのに！！  
REFS 移動八百屋さん。  
代わりに REFS では金沢の野菜??



@REFSVeggie

協力させて頂く事があつたら是非



このつぶやきをきっかけに、金沢に行商（ノマド）しに行くことになりました。目の肥えた文化都市・金沢の人々に、お土産力の足りない伊豆のものは受け入れられるのか！？  
5月21日〜22日、金沢横安江町商店街で開催された「よこつちよ・ポツケまーと」というイベントに参加です。



金沢のゲストハウス「ナマステ」にて。



goodbymarket 池ヶ谷氏 with 富士山Tシャツ、べろっ。



沼津の野菜セレクトショップ「REFs」大人気！



みんなでべろっ。



美味しい〜！？



これが伊豆バーガー！

会場内で出張販売も！



金沢・コロコロ レンタサイクルのおふたり。お世話になりました！

伊豆ノマド第2弾は、第3回ごてんばアートクラフトフェアでの出店！

この号での取材を生かし、わさびの茎の甘酢漬けのお稲荷さんと、桜葉のお寿司「伊ざし」を作りました。

この日のために考案したオリジナルフード「伊豆バーガー」はアジの丸揚げ入り or 黒はんぺん入り！  
沼津の野菜セレクトショップ、REFsからは地物の野菜や加工品。甘夏が大人気！（これは意外）  
富士山グッズのさわやかな青も金沢に舞い降りました。

地元の自慢の一品を持って、違う土地の美味しいもの、きれいなもの、楽しい人に会いに行く。なんだかお土産の交換みたいでした。

SeCue制作や、様々な活動をするスタッフの人間関係を通して知り合えた、各地の友達を訪ね、いろんなところで「伊豆ノマド」しますよー！是非呼んで下さい！伊豆にも来てね！おもてなします！





# しずもの

MONO 探訪

## 「富士山頂」

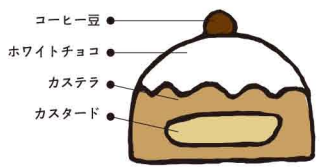
by 田子の月

カスタードクリームいっぱいのカステラに、ホワイトチョコレイトがかかって、てっぺんに、ちょっと苦いコーヒートのチョコ。富士山を模した（富士山です！あくまでも富士山を模したんです！）このお菓子は、静岡県東部・伊豆の代表的和菓子屋さんのひとつ、「田子の月」の1982年からの看板商品です。

小さな子でもおいしく食べられるので、こちら（このあたり）出身の人は、もらえたらテンションがあがる、子供の頃から親しんだ思い出の、ちょっと特別なお菓子。

というわけで、この富士山頂をみんなで食べてみることに。初めて！の人から、久しぶり！よく食べる！という人まで、いつもの食べ方でお願ひします。（諸事情により男性のみ）

### 「富士山頂」断面図



ごく一般的な食べ方。カステラ、カスタードクリーム、ホワイトチョコ、コーヒートチョコをバランスよく食べられる。



コーヒーチョコ偏執型。子供の頃は苦いのが苦手なのでコーヒートチョコを先に食べるという声も。ホワイトチョコを一口目にすべて削り取るプロの姿も。



妄想型。丸くて、ふわふわで、ぼっちがあって…カスタードクリームはマグマに見立てています。ホワイトチョコは富士山を覆う雪です。コーヒートチョコは…なんですか？みなさん、富士山が大好きですねー。

田子の月 <http://www.tagonotsuki.co.jp/> 本社工場 静岡県富士市今泉 380-1 富士山頂、お取り寄せできます。  
※なお、春期には期間限定で、いちご味が発売されることがあります。ピンクです。まれに巨大な富士山頂が発売することもあります。

スケートボードは自由です。スタイル・スポット・デッキ、…全てが自由なのかもしれません。きっと、始まった70年代からずっとなんか変わって来い。



カルチャーに身を投じる男 NEUMの与太話 <http://tpit.petit.cc/>



これからは暖かくなります。好きでファッション、お気に入りのスケートシューズ、お気に入りのデッキで春のアスファルトをアッシュしてみたい。楽しいかもしれません。スケートボードは自由だと思えますが。

