

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



富士山のピッコ (飲み物)  
お茶、みかん、いちご、メロン、etc...  
静岡の名産を、ギフト系もありませう!

富士山ピアス  
おまかせピアス

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

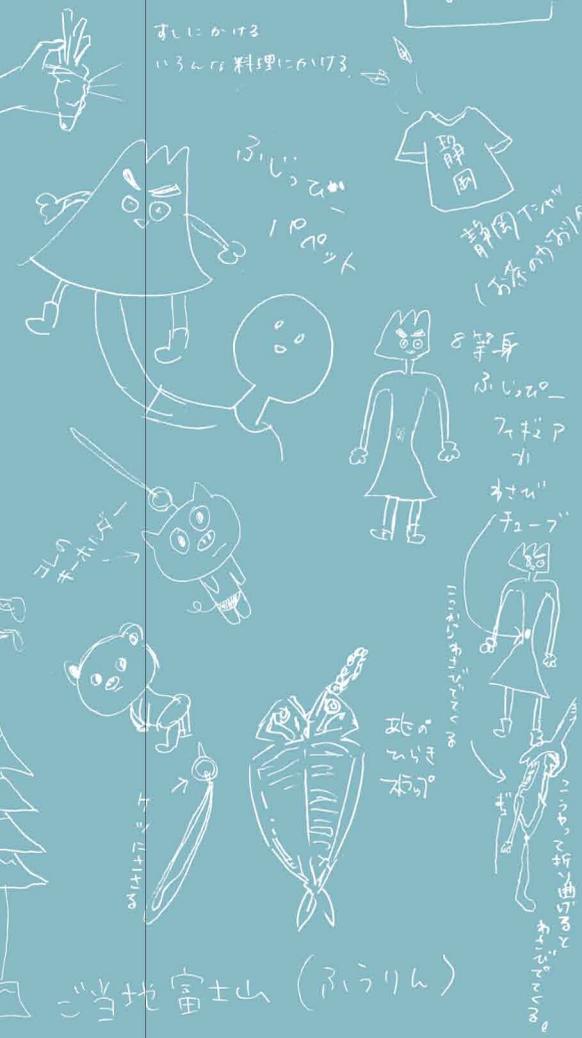
本々茶入れお茶でよく飲んでます♡

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。

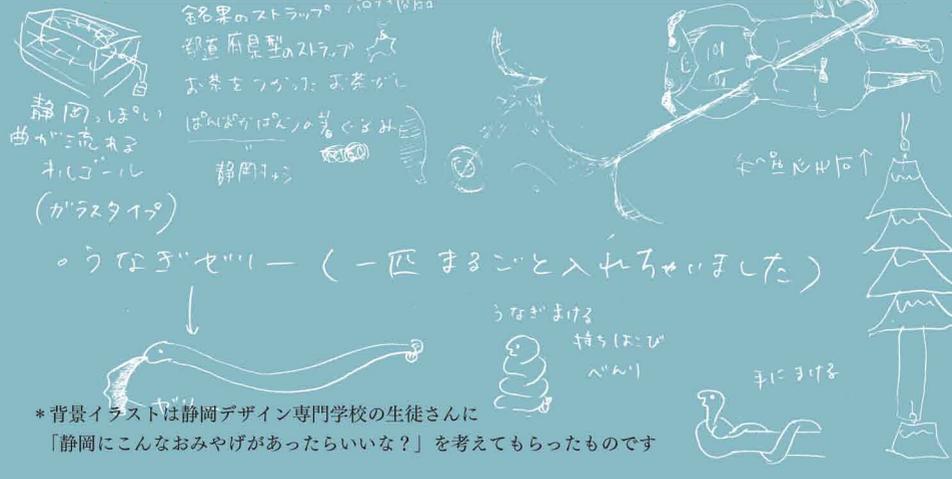
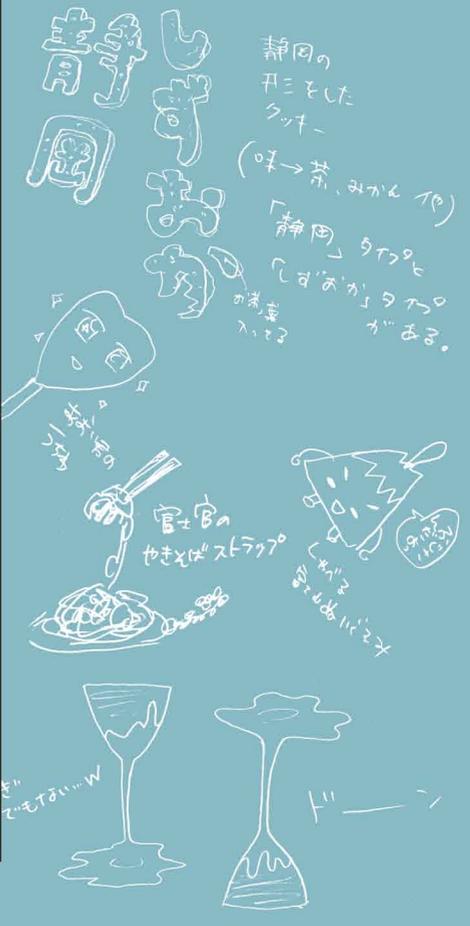
おみやげは、いつ、どうしておみやげになったのだろう？ 知りたくなって、伊豆のおみやげが産まれる場所を見に行きました。

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) すいかける 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。



干物の旬は空気は乾く冬！  
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。

赤い海藻のテングサ。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、揃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/>



# 松崎の桜葉の塩漬け

「ハリビでしかできないもの」

高さ1mもない、大島桜の「畑」。これが、桜の木だと気づく人は少ないだろう。訪れたのは、桜葉の漬元「小泉商店」。桜餅の、あの、甘い桜葉の香り。あの香りは「クマリン」という成分で、雪が降らず暑すぎない、この西伊豆・松崎がもつともクマリンを含んだ葉が育つ土壌であるという。

桜葉の塩漬けは、松崎町が全国70%のシェアを持つ。残りの30%は南伊豆なの

で、100%伊豆の特産物である。

50枚一組の桜葉を半分におり、縛る。この作業を「まるけ」と呼ぶ。止めた葉を樽に整然と並べ、5〜6ヶ月塩漬けすると、豊かな香りが広がる。最近、イタリアから請われて高級チーズの材料となったり、桜葉を巻いて薫製にしたハムが大人気となったりと、代わりのない材料として、プロの人気を集めている。隠れた伊豆の特産品が松崎にあった。



株式会社小泉商店 <http://www2.wbs.ne.jp/~sakuraha/>

## 「提案する」

日本人が、生活の中で育んできた手仕事。再認識される今日この頃。かく言う私もニワカに好きな一人で、目黒区美術館で開催された「包むー日本の伝統パッケージデザイン」展\*1で感動し、表参道の、全国の手仕事土産セレクトショップ「RIN」\*2できやあきやあ言っています。

しかし、だがしかし、これらの「全国の優れた伝統デザイン」を紹介する場所に、静岡県産のものほとんどない。\*3これが、伊豆産となると、はつきり言って全くない！震災後に仙台を訪れ、愛らしいこけしに癒されて以来、「伊豆にも、こういう地域を代表する分りやすいおみやげがあったらいいのになあ：キ●イとかじゃなくて」と嫉妬する日々です。

伊豆に伝統工芸と呼べる物が皆無というわけではないようです。\*4でも、それらは現在評価を受けているとは言えない感じ。陶芸家や画家など、プロとして作家活動をしている人はたくさんいるけれど…。

なぜ伊豆に伝統的工芸品がないのだから？伝統工芸が生まれる背景について考え

てみると、①「現金収入を得るため」②「藩の収入増政策、藩士の内職（鍋島焼、高岡銅器、薩摩切子など）」③「良質な原料の産地（美濃焼、南部鉄器など）」④「為政者やアートディレクターの需要あり（西陣織、友禅染など）」といった理由が複合している感じ。温暖で、自然に恵まれ、天領だった伊豆は、伝統工芸向けの土地ではなかったのかもしれない…。

おみやげ、食べ物ばかりだよ…。でも、ないってことは、そこに作る隙間があるわけで：SeCue編集部とその周りのしぞーか東部伊豆愛のみなさまが、ちよつとずつ伊豆みやげをデザインしてますgoodbymarket\*5のかっこよく実用的な富士山グッズ、cucurucu\*6のしぞーか県猫型ペンダント\*6など。それから、編集長の住む三島市には「みしま風鈴」という手吹き風鈴を作っている陶器屋さん\*7があり、形も色も様々でとても素敵なのでレコメンド。

ところで、静岡県と、100歩譲って山梨県以外のメーカーが富士山グッズを作っていると、意匠権商標権侵害されたような気分になるのはなぜでしょうかね。西伊豆の海から見る富士山は最高ですよ。というわけで、食べられない伊豆のおみやげを作りましょう！

## MIYAGE

### Suggestion

text by Aderi

- \*1 グラフィックデザイナーの岡秀行氏が収集した、自然と風土を生かした素材で作られた全国の美しいパッケージを紹介した展覧会。2011年2月10日（木）～2011年5月22日（日）
- \*2 「RIN」 東京都港区北青山3-6-26 <http://rin.smrj.go.jp/>
- \*3 駿河には家具や人形をはじめ、竹千筋細工や駿河塗下駄、大井メンパなど、遠州には遠州綿紬や浜松注染、ざざざ織りなどがあってうらやましい。（参考：<http://www.shizuoka-kougei.jp/>）
- \*4 熱海の楠細工や修善寺彫など。
- \*5 池ヶ谷知宏氏のレーベル。次のページの「伊豆ノマド」も参照。<http://goodbymarket.com/>
- \*6 三島駅至近のカフェです。<http://cucurucu.jp/>
- \*7 三嶋大社近く、日光陶器店のみしま風鈴「富士山」<http://www.nikko-factory.co.jp/>



map ネックレス（猫）真鍮3,800円（シルバーは4,800円） 鳩もあるよ



みしま風鈴 越天楽 富士山 2,000円



# 「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て。  
どうなんでしょう？  
2010/12/06 22:30:22



@baccodeign

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「よこっちょ・ポッケまーと」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」

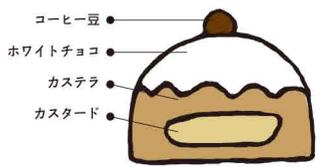
by 田子の月

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。



家を出て、お気に入りのアスファルトを見つけたらデッキののる。ただそれだけ。そこから人それぞれが思うスケートカルチャー。

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いますが。

NEUM <http://tpit.petit.cc/>  
連載 その5 カルチャーに身を投じる男 NEUMの与太話



text & illustrations by NEUM