



「芳雄さんの豚肉を味わおう！」

**豚肉のおいしさに感動**  
しゃぶしゃぶ、焼肉をはじめ、生産直売ならではの新鮮な豚肉料理が堪能できる。ジュシーで味わい深く、肉そのもののシンプルなうま味は、一度食べればやみつきに。1Fには直売所があり、ソーセージなどの加工品が購入できる。

【ミートレストランとんきい】 浜松市北区細江町中川1190-1  
TEL.053-522-2969 <http://www.tonkii.com/>



# 食

鈴木さん×食 = 最強パワーフード  
を支える鈴木さん

豊かな自然に恵まれた浜松市は、漁業や農業が盛んなまち。「食」の世界を支える「鈴木さん」も数多く、様々な食材が世に送り出されている。そんな鈴木さんたちが支える「食」の世界に迫ってみよう。

天然  
とらふぐ漁師

鈴木邦夫さん



漁師一筋36年。自然保護団体「NPO法人 はまなこ里海の会」理事長も務める。「漁業士」として、後継者の育成にも力を入れている。

資源を確保し、守りながら獲得  
天然とらふぐ漁のスペシャリスト

とらふぐコース(3人前)  
21,000円  
ひれ酒(3杯)、お通し、  
ふぐ刺し、ちり鍋、雑炊  
期間:10月~2月 ※要予約



遠州灘天然とらふぐを味わおう!

**浜松が誇るあらゆる鮮魚が  
楽しめる名店**

天然とらふぐをはじめ、うなぎ、すっぽんなど、浜名湖・遠州灘の幸が存分に味わえる。店内にある大きなけいすで泳ぐ旬の活魚をその場で調理するから、鮮度は間違いなし。地元はもちろん、県外から訪れるファンも数多い。

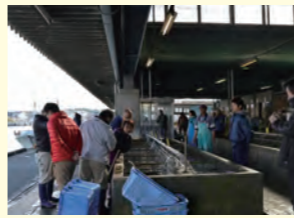
【魚河岸料理 太助】 浜松市西区舞阪町舞阪2119-3  
TEL.053-592-1919 <http://www.yamamotoitei.com/>



デリケートな生き物であるふぐは「はえ縄漁」と呼ばれる漁法で、体に傷をつけないように大切に釣り上げられる。

「今日の収穫は7匹だったよ。日によっては1匹も獲れないこともあるんだよ。そう話すのは、海の男らしく日焼け顔が印象的な天然とらふぐ漁師の鈴木邦夫さん。この道36年、人生を海とともに過ごしてきた。浜名湖と遠州灘を有する浜松市では、全国に誇る様々な魚介類が獲れる。なかでも、冬の味覚として近年注目を浴びているのが「遠州灘

天然とらふぐ。実は、国内で流通している天然とらふぐの3~4割は遠州灘産。養殖では味わうことのできない、身がしっとりプリプリの食感と深いうま味を求めて、多くのファンがこの時期を待ち望んでいる。毎年10月1日、漁が解禁になると、約50隻の天然とらふぐ漁の船が舞阪港から沖へと向かう。「はえ縄漁」と呼ばれる漁法で、1匹1匹丁寧に、傷をつけないように釣り上げられたふぐは、まるまる太って愛らしい姿だ。



獲れたての天然とらふぐは、舞阪港へ水揚げされるとすぐに競り場へ。仲買人の掛け声とともに、市場は活気にあふれてゆく。

「NPO法人 はまなこ里海の会の理事長も務めている。貴重な財産である水産資源や環境を守るために、また、次世代の子どもたちへ豊かな漁業を伝えるために。守りながら獲る」の精神を軸にして、天然とらふぐのいる「海の宝」を未来へと繋いでいってほしい。

養豚業

鈴木芳雄さん  
鈴木雅之さん



豚屋とんきい代表芳雄さん(写真右)、養豚業の傍ら、ミートショップ、レストランの経営も手がける。長男と、次男雅之さん(写真左)とともに、製造から加工、販売までを行っている。

「脂」の概念を変えるブランド豚が  
「夢農業」を実現させる基盤に

「豚は人間の何倍も嗜好が強い動物です。人間も食べない傷んだものなんて絶対に食べないですよ。」と語る芳雄さん。徹底して餌にこだわっている。

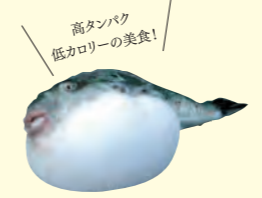
北区細江町で、農業を中心に家業を営んできた芳雄さんの先代、現在の主業、養豚業に力を入れ始めたのは芳雄さんに代わりした40年前のことである。以来、「本当においしい豚」を育てることにこだわり続け、今や静岡県内の豚肉業界では知らない人はいないほどの地位を築いている。「(有)三和畜産とんきい」の名を全国に知らしめたのがオリジナルブランドの「浜名湖そだち」である。

2000年に開催された食肉産業展・銘柄ポーク好感度コンテストで、みごと味覚部門の第1位に輝いたのだ。「豚肉のおいしさの8割は餌で決まる。日頃から食べる身近な食材だからこそ、安心して安全、おいしい豚を育てることにこだわり続



「素材がおいしければ、料理はうまくなる。」という信念のもと、銘柄豚を飼育している。静岡県中小家畜試験場で開発された最高級の静岡銘柄豚「プレミアムキンカ」は黒い毛色の豚。最高品質の豚肉に魅了され、全国から注文が殺到する。

有限会社三和畜産 とんきい  
浜松市北区細江町中川1190-1  
TEL.053-522-2969 <http://www.tonkii.com/>



浜名漁業協同組合  
浜松市西区舞阪町舞阪2119-19  
TEL.053-592-2911  
<http://www.hamanagyokyo.or.jp/>



「12~1月頃に獲れる2kg~3kg程の大ききの天然とらふぐが、味も身質も最高。」と話す邦夫さん。焼きで食べるのが、邦夫さんのお気に入りの食べ方。



養豚業を軸にしなが、野菜や米もオーガニックで生産し、自社レストランで提供しているのが特徴だ。「循環型農業に取り組み、息の長い農業を続けたい。本当においしい食材と料理を地元の人々に届けるためにも、また、農業の可能性を広げるためにも、地域の農家さんと力を合わせて進化していくことが大事だと感じる」。農業と食を繋ぎ、生産者と消費者、そして地域が元気になる「夢農業」に向かってチャレンジし続ける鈴木一家、家族一丸となって、これからも、采女においしいものを世に送り出してくれるだろう。

ひかり農園  
浜松市西区藤原町20262  
TEL.053-447-4906  
http://hikarinouen.hamazo.tv/



一度食べれば違いがわかる!深い味わいがオーガニック野菜の魅力。

西区藤原町の見渡す限り畑が広がる地区に、オーガニック野菜を栽培する「ひかり農園」がある。代表の宣仁さんは元々、東京で映画の助監督をしていたという異色の経歴を持ち主だ。農業や食に興味を持ち始めたのは、映画制作会社を辞め、有機野菜を扱う八百屋で働きはじめた頃。お客さんと会話をすることで、安心して安心な「オーガニック野菜」は、これからもっと需要があると感じたんです。そして25年前、実家の農地で本格的な有機農業をスタートさせた。「農業や化学肥料を使わない有機栽培は手間がかかるし、作物の大きさも安定しにくい。形のいい野菜をたくさん作るのが難しいため、いろいろ苦労しました。しかし食べ物というのは人間の身体を作り出す重要なもので

す。生産者としての責任を果たすために、安心安全、おいしいものを届けるのは当然のことなんです。よね」と語る宣仁さん。多種多様な品目を栽培するひかり農園では、一年を通して60種類以上の野菜を収穫している。冬の時期は、にんじん、大根、小松菜、チンゲンサイなど、どれも生命力があり健康的な出来栄だ。「有機農業」は決して特別なものではありません。昔の人は当り前のこととして、無農薬・無化学肥料で野菜を作っていたのだから、自然なことなんです。よ。そんな本来の農業の姿を貫く宣仁さん。食の安全、地域の環境を守るために、また、有機農業の世界を広げるために、今日も畑仕事に精を出している。

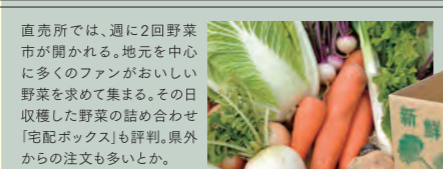
## ひかり農園

のぶひと 鈴木宣仁さん



ひかり農園・代表。大学卒業後、映画制作会社に就職。25年前に家業の農家を継ぎ、本格的な有機農業を始めた。

体に、大地に、環境にやさしい  
オーガニック栽培で  
おいしい野菜を届けたい



直売所では、週に2回野菜市が開かれる。地元を中心に多くのファンがおいしい野菜を求めて集まる。その日収穫した野菜の詰め合わせ「宅配ボックス」も評判。県外からの注文も多いとか。

約10種類を  
詰めお届け

## 国産フルーツの需要を見据え、次々と挑戦する「異色」の収穫ラインアップ



スズキ果物農園  
鈴木隆広さん

スズキ果物農園・次期園主。農業大学を経て20歳で就農。「今までにない」果物栽培にチャレンジし続ける。現在、新たに取り組んでいるのは桃。



農園では収穫した果物や加工品が直接購入できる。新鮮な果物をたっぷり使った手作りジャム(各100円)や、体がポカポカ温まるジンジャーシロップ(200円)など、体にやさしい商品が並ぶ。

「わが子を愛するように」大事にだいに育てています。」のキャッチコピーで知られるスズキ果物農園。浜松市の豊富な日照量と、豊かな土壌・水、そして遠州灘から届く温かい空気を最大限に活かして「安心・安全・真心込めて、ファンに愛され続ける果物作り」を実践している。一見よくある農園のようだが、同園の収穫ラインナップから他との違いが見えてくる。まずは静岡県名産のみかん。早生、片山、青島の3種類を育て上げ、2月中旬になると大玉で薄皮の「はるみ」という品種が登場。同じ柑橘系では、きんかんや不知火(デコポン)も得意だという。続いて、1個の大きさが3kgになることもある「あたご梨」。

これは県内では同園のみの生産品種だ。さらに、ブルーベリーをはじめとするベリー系が44品種。さらにさらに、なかなかお目にかかれない国産のルビーグレープフルーツ、ブラッドオレンジの生産にも成功している。目線は、つねに「今までにないもの」に向けられ、その情熱はやがて「国内にあるもの」を生み出していく。「欲しい人がいるならウチが作ります。国産フルーツの需要ってまだまだ伸びますから」と力強く語ってくれた隆広さん。そんなスズキ果物農園の名は次第に広がっている。「あるもの」となった国産フルーツを求め、全国の有名スイーツ店が注目しはじめているのだ。



人の顔ほどもある「あたご梨」。果肉は柔らかく甘みがあって洋梨のよう。

スズキ果物農園  
浜松市浜北区宮口3911  
TEL.053-589-8578  
http://www.oranpear.com/



ウイキョウ、ロマネスコ、キオッジャビーツ。西洋野菜は季節ごとに常時15~20種類。ハーブはスタンダードなものを中心に常時15種類を揃える。沖縄や信州の農園と提携しているため、主力野菜については年間を通して発送可能。「おすすめの野菜は？」の問いに「黒キャベツがとてつもなくうまい!」と答えてくれた。

西洋野菜とハーブを専門に栽培しているヤママツ鈴木農園。代表を務める成典さんは、迷彩柄のナイロンパーカにニットキャップ、ピアスマで装備した、何ともストリート風な出で立ち。だが、内に秘める思いはとてつもなく熱い。「他にはない」野菜づくりに対するこだわり、料理人と切磋琢磨しながら紡ぎ出すチャレンジ精神、そして「おいしさの追求と安心安全を売る」という農園のモットー。知れば知るほどに、成典さんの本気度が伝わってくるのだ。

ヤママツ鈴木農園の野菜は、一言で言えば「変わっている」。フランス野菜の黄カブ「ナヴェ・ジョーヌ」、独特な風貌の「ロマネスコ」、イタリア野菜の渦巻きビーツ「キオッジャビーツ」、緑と黄色のグラデーションを奏でる「ズッキーニ」、篠原名産の玉ねぎ「オニオンヌーボー」「オニオンブランシュ」など、聞き覚えのない野菜がほとんどだ。なぜ変わった野菜ばかり作るのか?成典さんの回答はこうだ。「誰でもできることはいらない。手間がかかることをあえてやる。安心安全にこだわって、本当のおいしさを追求する。これからの農業で生き抜くためには、当たり前のことなんです。だから僕たちは、他にはない野菜を作る。全国のシェフからの要望

ブロッコリーとカリフラワーを掛け合わせた「ロマネスコ」。独特な風貌が印象的。



有限会社ヤママツ鈴木農園  
浜松市西区藤原町725  
TEL.053-447-5794  
http://www.yamamatsu.co.jp/

## ヤママツ鈴木農園

しげのり 鈴木成典さん



ヤママツ鈴木農園/代表取締役。父とともに農園を経営する2代目。就農は23歳の時。以来、全国の料理人と二人三脚で「他にはない」野菜づくりに邁進する。

変わっているけど、クセがあるけど、おいしい野菜は譲れない

も多いですからね。理想は、農園・シェフ・お客さんの三角形がつねに「ワクワク」の状態にすること。例えば、僕たちが作ったニンジンがあるとします。すごくウマいんだけど、すくすく臭いやつ(笑)。でもね、そういうニンジンを作ると、シェフはどう調理してやるのか?ってワクワクする。で、お客さんは「あそこの店にある、何とかっていうニンジン料理。臭いんだけど、ウマイ」ってワクワクする。もちろん、僕たちだってワクワクですよ。『こんなのできちゃったけど、使ってくれるかな?』って。

近海の鮮魚おまかせコースの一品。ヤママツ鈴木農園の「オニオンヌーボー」、黄カブの「ナヴェ・ジョーヌ」を使い、色鮮やかに仕上げている。

成典さんの野菜を味わおう!

### 老若男女に愛される老舗ビストロ

1968年に創業したフランス料理店。気取らずに普段着で行けるビストロとして、昔も今も変わらぬスタイルを貫いている。料理は本格的ながらも料金は庶民派。「地産地消」にこだわり、地元の野菜や魚を使ったコース料理が楽しめる。コースはランチ2,820円〜、ディナー3,500円〜。

【ビストロ・ド・ターバン】浜松市中区常盤町143-29  
TEL.053-454-0012 http://www.wr-salt.com/turban/



# 京丸園

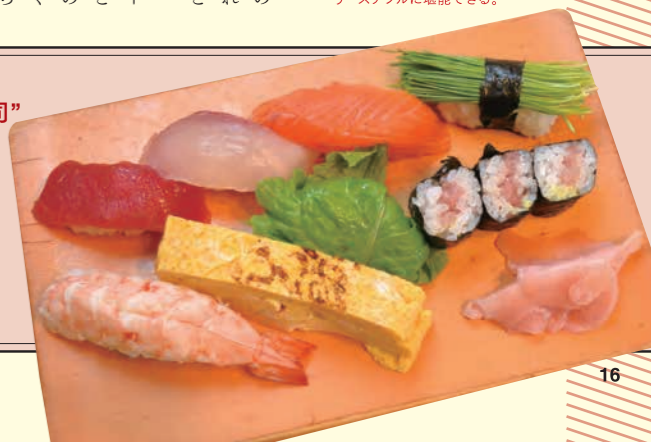
鈴木厚志さん

全国から熱視線を受ける  
次世代農業のスタイル「ユニバーサル農園」



京丸園株式会社 代表取締役。農家の長男に生まれ20歳で就農。39歳で会社設立。CLインストラクター、静岡県農業経営士・静岡県農業法人協会副会長としての顔も。

ほんのり梅の香りがする「芽ネギの寿司」が入ったランチセットは1,050円。本格的なお寿司をリーズナブルに堪能できる。



## 厚志さんの芽ネギを味わおう!

### 名脇役! 食通もうなる「芽ネギ寿司」

イキのいい鮮魚と元氣な大将が評判の、地元で愛される名店。中でも、京丸園の芽ネギを使った「芽ネギ寿司」を目当てに訪れる常連も多い。アクがなくさっぱりとした口当たりの芽ネギは、どんなお寿司にも合い、箸休めにはなくてはならない存在となっている。

### 【しゅん助寿司】

浜松市中央区合町27-296 TEL.053-472-0248

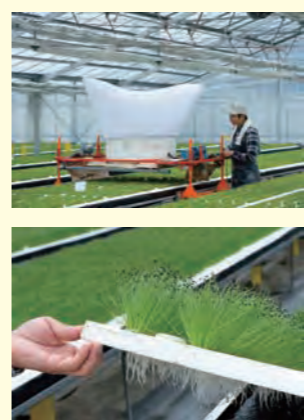
## 鈴木さんの食を支える鈴木さん



自社ブランド野菜「京丸姫ねぎ」「京丸姫みつば」「京丸ミニちんげん」が次々とヒット。特に売上げの半分を占める芽ねぎ「京丸姫ねぎ」は、東京市場でシェア7割を誇っている。「年間を通して安定生産できる体制を作り出したのが大きい」と厚志さん。あいがも無農薬法で育てた米も人気商品だ。

京丸園株式会社。鈴木家の農業を継承した13代目・鈴木厚志さんが、「農業のさらなる可能性を追求し、永続的に成長し続けるために」と設立した会社である。特筆すべきは「笑顔創造・ユニバーサル農園」という理念。高齢者や障がい者が積極的に受け入れ、農業で誰もが幸せに働ける環境作りを力を入れている。それは安易な「福祉のための農業」ではない。同時に、ビジネスとしての成功も実現させているからだ。

例えば、京丸園では1年に1人障がい者を採用している。現在、17、82歳まで総勢66名の従業員が働いているが、その内の21名が身体や精神などに障がいのある人たちだ。彼らが主として活躍しているのは、自社ブランド野菜「京丸ミニちんげん」の生産である。生産工程はとてシンプルで、定植・収穫・掃除の3ステップ。植え込みのストロール形状を独自開発するなどして、誰でも簡単に、ミニちんげんの生産ができるシステム構築に成功したのだ。



土の代わりにスポンジで栽培する「芽ネギ」は、地下100mから汲み上げる天竜川の伏流水を使い、丁寧に育てられていく。種をまいてから25日程度で収穫の時期をむかえる。

京丸園株式会社  
浜松市南区鶴見町380-1 TEL.053-425-4786  
http://www.kyomaru.net/

THE POWER OF SUZUKI

# 花と緑のまちを盛り上げる鈴木さん

水ハケのよい土壌と、日照時間がトップクラスという気候条件を備えた浜松市は、日本有数の花の生産地。中でも、日本一のシェアを誇るガーベラは、質も美しさも一級品だ。浜松市のガーベラがなぜ発展したのか、その理由を探ってみよう。



## 浜松PCガーベラ 鈴木誠さん

浜松PCガーベラ生産者グループの一人・MD担当。証券会社に長年勤務した後、家業であるガーベラ生産の道へ、フラワーバレンタイン推進委員なども務める。

## 心を映す無数の彩り、心を癒す花らしい花。一輪の力は侮れない

ガーベラの一大生産地として知られる静岡県。全国シェアの実に三分の一を占め、浜松PCガーベラではその約半分、年間2000万本ものガーベラを出荷している。売上高は年間6億円。切り花の生産・販売においては日本一の産出額である。浜松PCガーベラとは、ガーベラの切り花を生産・販売する15名の生産グループのこと。PCとは、パッキングセンターの略称を意味する。創立は1980年代中頃。現在の運営は、立ち上げグループから引き継いだ2代目を中心で、鈴木誠さんもその一人だ。

出荷の際には「採花日」を表示しているのも特徴だと思えます。「勇気咲く一輪」をキャッチコピーに、グループが打ち出す今シーズンのガーベラは、133品種以上にも及ぶ。さらに、品種ひとつひとつに「みんなの人物」(「万分の一の奇跡」)「エッコにおまかせ」など、楽しいコピーが付けられている。こういった販売促進に力を入れていることも、浜松PCガーベラが日本一の売り上げを誇る秘訣なのだろう。

「ガーベラという花は、とても日本のな花。四季はもちろん、日々変化する微妙な季節感まで、色と佇まいで表現してくれるんです。もっと言えば、手に取る一人ひとりの心境も細やかに表現することができる。例えば、明るい気持ちの時にはこの品種、悲しい気持ちの時にはこの品種、みたいだね。だから私たちは、ガーベラを



ガーベラは、年間を通してお目見えし、品種(色)が豊富で、リーズナブル。「花らしい花」が咲き開き、においがないのも特徴だ。浜松PCガーベラでは、「プチ」シリーズといったオリジナル品種も展開。また、減農薬・減肥料・省エネルギーに取り組む国際認証、MPSを部員全員が取得している。

「心を癒す素敵なパートナー」と呼んでいるんです。ガーベラの出荷最盛期は4月。ちなみに、4月18日は「ガーベラ記念日」に制定されている。「418(よいはな)ガーベラ」と覚えるそう。何気ない日常の中、大切なあの人に感謝を込めて、無数に彩る品種の中から「あの人の一輪」を贈ってみてはいかがだろうか?

## ガーベラを長く楽しむ方法

### ● 良いガーベラを選びましょう

茎が堅くしっかりしたもの、花の色が鮮やかなもの、中心の花粉が少ないものを選んでみてください

### ● 置く場所に気を付けて

直射日光が当たらない場所、風が直接当たらない場所に飾ってください

### ● 水の量は少なめで

花瓶の水は浅水が基本です。茎の先端から5cm程度つければ十分です

### ● 茎を切りましょう

切り口を新しくすることで、水が揚がりやすくなります

### ● 水をこまめに替えましょう

雑菌の繁殖を抑え、鮮度が保たれます。水の中に台所用の塩素系漂白剤を1~2滴入れると日持ち効果があります

浜松PCガーベラ(ガーベラパッキングセンター)  
浜松市西区深萩町304-1101 TEL.053-486-4070 http://www.ne.jp/asahi/pcgerbera/hp/top/

浜名湖がカラフルに彩られる!!  
**浜名湖花博2014**  
~花と緑の祭典~

浜名湖周辺の2つの会場で開催される「浜名湖花博2014」。春の陽気に誘われて、出かけてみよう!

はままつフラワーパーク会場 3月21日(祝・金)~ 6月15日(日) 開催時間/8:00~18:00	浜名湖ガーデンパーク会場 4月5日(土)~ 6月15日(日) 開催時間/9:30~17:00
---	---

入場料金など、詳しくはホームページをご覧ください。以下事務局までお問い合わせください。  
浜名湖花博10周年記念事業・第31回全国都市緑化しずおかフェア実行委員会事務局  
浜松市中央区中央1-12-1(静岡県浜松総合庁舎5F) TEL.053-458-7601 http://www.hamanakohanaku2014.jp/