

舞坂宿を守った富五郎に
敬意を表した酒まんじゅう

富五郎
まんじゅう



国道1号線と旧東海道の間にある隠れた名店「きくや」。舞坂町唯一の菓子処で、浜名湖の特産・青海苔を使った「青海苔ようかん」など郷土菓子も人気。

義理と人情と地域貢献の功績で名を轟かせた静岡のヒーロー・清水次郎長。28人いたとされる舎弟の内、舞坂宿の用心棒として活躍したのが舞坂の「富五郎」だ。面倒見が良く、お酒が大好きで、めっぽう喧嘩が強い。そんな舞坂町ゆかりの人物・富五郎に思いを馳せた饅頭は、酒粕が香る薄皮でしっとりなめらかなし餡を優しく包んだ一品。

富五郎
まんじゅう
(1個)
90円

SHOP INFO きくや 浜松市西区舞坂町舞坂2122-11
TEL.053-592-0544

現存する最古の海苔養殖場で
作られる伝統の「のり佃煮」

浜名湖
海苔



ご飯のお供にぴったりなのり佃煮のほか、近年注目されているのが「オーダーメイドMY塩辛」。切り方、わたや塩の量、ゆずや蜂蜜のトッピングなどが選べる。ラベルもオリジナル作成が可能。

浜名湖で養殖される浜名湖海苔「ヒトエグサ」は、透き通るような薄さと滑らかさが特徴。舞坂町で100年以上塩辛を作り続ける老舗・源馬では、厳選されたヒトエグサのみを使用した浜名湖海苔佃煮を販売。海苔の香りがしっかり残った佃煮は、甘辛い味付けで幅広い年齢の人々に愛されている。

浜名湖
のり佃煮
(170g)
520円

SHOP INFO 株式会社 源馬(げんま) 浜松市西区舞坂町舞坂830
TEL.0120-677-021 <http://www.genma.biz/>

浜名湖ならではの漁師飯
うなぎ×ごぼうの賄い丼

ぼく飯



山七商店では、実山椒が効いた特製ダレで煮込んだごぼうを、蒲焼で焼いたうなぎと合わせている。漁師飯らしく豪快に混ぜて食べるのがオススメ。

ぼく飯とは、開いたうなぎを短冊切りにして煮て、ご飯に混ぜたもの。ぼく飯の“ぼく”はぼく杭の“ぼく”が由来とされ、太いぼく杭のように大きくなりすぎて出荷できない規格外のうなぎを、漁師やその家族が賄いとして食べたのが始まりといわれている。うなぎの生臭さを消すためにごぼうと一緒に炊き込むのが特徴で、漁師飯として浜名湖周辺で愛されている。

女将の
賄い鰻丼
1,200円
(汁物・漬物付き)

SHOP INFO 山七商店 浜松市西区雄踏町宇布見9552-20
TEL.053-592-7101 <http://www.yamashichi.jp/>

一度は食べたい！
歴史街道に
郷土グルメあり！
Gourmet



歴史街道に残された
ユニークな家康物語

小豆餅



家康にちなんだ銘菓「小豆餅(写真左)」は看板商品。小判型のマドレーヌ「銭取(160円)」や「姫街道(160円)」など、浜松の歴史にちなんだユニークなお菓子はおみやげにも最適。

三方ヶ原の戦いで武田信玄に敗れた徳川家康が浜松城に逃げ帰る途中、小さな茶屋で頼ったという「小豆餅」。追っ手が近づき銭を払わず店を出た家康を店の老婆が追いかけて、銭を徴収したという「銭取」。御菓子司あおいでは、今も浜松に残る2つの地名の物語を、お菓子上で表現。マドレーヌ「銭取」の形は、その名前から小判をイメージして作られたという。

小豆餅
(3個入)
400円

SHOP INFO 御菓子司あおい 葵東店 浜松市中区葵東1-6-7
TEL.053-436-2365 <http://www.aoikasi.jp/>

江戸時代から親しまれる
庶民の味「紫蘇巻き」

紫蘇巻



昔ながらの製法の「志そ巻」のほか、生葉で包んで揚げる「青志そ巻(185円 1串)」、沖縄産の黒糖を使った「特選」やピーナツみそを包んだ「青しそピーナツ(350円 2串)」もあり。

創業は幕末。「六軒」と呼ばれた東海道沿いの地で、鈴木京次郎の妻・まつが旅人相手に茶屋を始め、甘辛く味付けをした味噌をシソで巻いた「紫蘇巻き」を出すようになった。いつしか東海道を往来する人たちに評判となり、六軒の京次郎さんの紫蘇巻き→六軒京の紫蘇巻きと呼ばれるようになった。その素朴で懐かしい味わいは、今もお全国で愛され続けている。

志そ巻
(2串)
300円

SHOP INFO 六軒京(ろっけんきょう) 浜松市東区大蒲町83-11
TEL.053-461-3677

関西風でも広島風でもない
お好み焼き「遠州焼き」

遠州焼き



親子三代に愛される「ぬのはし」の遠州焼きは、2種類のたくあんがゴロゴロ入ったボリュームたっぷりの一品。夏場はふわふわのかき氷(380円)も人気。

戦後間もない、食べ物が不足していた頃に考案されたという遠州焼き。小麦粉や卵で作った生地にたくあん漬け、紅ショウガ、ネギを混ぜ薄く焼き上げたもので、食べ応えを出すために折って厚みを出すのが主流だ。ふわふわの生地にコリコリとした食感のたくあんがアクセント。こってりした甘めのソースがたっぷりかかった、素朴な味わい。

遠州焼き
430円

SHOP INFO ぬのはし 浜松市中区布橋2-10-3
TEL.053-473-1821

舞坂町の“庶民の味”
気ままな「勝手巻き」

勝手巻き



地元民や観光客にも愛されるYショップ舞坂店。にんじん・ごぼう・油揚げが入ったオリジナルの勝手巻き(田舎巻き)は、年に1度の限られた時期にしか流通しない浜名湖産ぶち海苔を使用。

浜名湖海苔養殖の歴史は文政3年(1820年)に始まったといわれ、以来、舞坂町近辺では、豊富な海苔に白飯と好きな具材を自由にのせて巻いて食べる風習が広まり、郷土食として親しまれてきた。具材はシラスやたくあん、かつお節のしょうゆかけ、つくだ煮、切り干し大根、魚の煮物など多彩。自由気ままに勝手に巻いて食べることから「勝手巻き」と呼ばれている。

田舎巻き
270円

SHOP INFO Yショップ舞坂みなと店 浜松市西区舞坂町舞坂2622-911
TEL.053-592-0339