



さいとう きみたか
浜松餃子学会 会長 齋藤公誉さん

2011(平成23)年、 餃子支出金額全国1位!

統計でも浜松が餃子のまちとして証明されました。あらためて「浜松餃子」の魅力を見つめ直してみましょう。

忘れもしない2005(平成17)年。カウントダウンイベントについて、仲間たちと相談していたとき、ふと「私たち浜松人は、かなり餃子を食べているのでは?」という話になりました。調べてみると、餃子専門店80店、餃子を扱っている店舗が300店以上という数字が、全国的にも驚異的であることが判明。実際に開催したイベントでは、用意した何万食の餃子がすぐに売り切れ、「浜松人の餃子好きがハンパでない」ことを実感したのです。これをきっかけに、餃子を愛する有志8人が集まり「浜松餃子学会」を設立しました。

何百種類もの餃子を味わえる浜松
 これを自慢しなくしてぶっつける!

2012(平成24)年 餃子支出金額状況 浜松市vs宇都宮市(世帯当たり支出金額)※総務省家計調査から

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	合計
浜松市	345円	305円	298円	380円	578円	344円	364円	403円	384円	401円	3,802円
宇都宮市	377円	348円	249円	260円	274円	342円	565円	430円	355円	324円	3,524円

浜松餃子3つの秘密

諸説粉々、 浜松餃子の起源。

そもそも、日本全国の焼き餃子の歴史は、戦後、中国からの復員兵が大陸で味わった水餃子を焼き餃子にアレンジしたことが発端と言われます。しかし、地元の長老たちに話を聞くと、「浜松では明治や大正時代からすでに、中華料理店に焼き餃子が存在していた」という人も。中には、浜松で中華店を営んでいた中国人が宇都宮へ行って餃子店を開いたとか、にんにくやしょうがは、もともとつけダレに入れる薬味だったが、面倒だからと餃子の具に入れたのは浜松人の発想だ、という言い伝えまで聞かれました。浜松の餃子は、実に歴史が古く、日常の暮らしの中から培われてきた食文化といえるのではないのでしょうか。

敵は宇都宮ではない。 日本の景気だ!

世帯当たりの餃子支出金額(総務省家計調査)では、ここ数年、宇都宮市と1位2位を争い、2011(平成23)年は浜松が1位となりました。しかし、宇都宮は、一昨年の東日本大震災の影響で消費が低迷していることもあり、この数字を手放しで喜ぶことはできません。そもそも私たちは、対決し上回ることを目的ではなく、餃子の大好きな地域と連携を組み、それぞれの地域、さらには日本全体を元気にしたいという願いで活動しています。餃子は宇都宮市ばかりでなく、日本各地にありますから、浜松の餃子文化を全国に発信したいのです。

浜松で作られれば 浜松餃子だ!

「浜松餃子とは円形に並べられ、その中央にもやしを置かれ」とマスコミなどで解説されることが多いです。そのスタイルも浜松餃子の一つ。浜松餃子学会が定めた定義は「3年以上浜松に在住した人が、浜松市内で製造していること」のみです。まだまだ紹介しきれていない店もありますが、その一つ一つが店独自のオリジナル。大きさ、形、具の種類や味付け、盛り付け、タレも異なります。市内だけで、これほどバラエティに富んだ餃子を味わえるなんて、餃子好きにはたまりません。地元ならではの餃子文化を誇りにして、これからも市民一体となって、浜松を全国、さらには世界へ発信し、盛り上げていこうではありませんか!