イベント案内状

2017 年 9 月 6 日
有限会社春華堂

【うなぎパイの春華堂、和菓子ブランド「五穀屋（ごこくや）」】

地元浜松の山間地、天空の郷「水窪（みさくぼ）」のアワを世界へ！

＜五穀屋×スペイン ミシュラン一つ星レストラン「アラメダ」料理長＞

水窪アワの収穫体験会を開催

水窪小学校 5 年生も参加。アワの和菓子・料理の試食も予定

■開催日時：2017 年 9 月 27 日（水）9 時 30 分～16 時■

※台風・警報など発令時は 2017 年 9 月 29 日(金)に振替、実施を予定しています※

天空の郷「水窪」のアワ畑（浜松市天竜区水窪町）

栽培/収穫する、水窪の在来種
「ネコアシアワ」

菓子製造販売を手掛ける有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、地元浜松の魅力の発信を目的に取り組む六次産業「水窪プロジェクト」の一環として、和菓子ブランド「五穀屋」の菓子にも使用する浜松の山間地、水窪（みさくぼ）に江戸時代から受け継がれる在来種の穀物「ネコアシアワ」の収穫を、2017 年 9 月 27 日（水）に水窪小学校 5 年生と 9 名と共に行います。

今回の収穫には、水窪アワの魅力を国内だけに留めず海外にも伝えることを目的に、スペインのバスク地方にあるミシュラン一つ星レストラン「アラメダ」料理長、ゴルカ・チャバルティギ氏を招聘。「アラメダ」で提供するメニュー開発のコンセプトを探る目的で、収穫及びアワの試食にも参加予定です。また、当日は、アワを使った和菓子の他に、ゴルカシェフの手でアレンジする、水窪のアワを使ったピンチョスもご試食いただく予定です。

「アラメダ」料理長
ゴルカ・チャバルティギ氏

【＜五穀屋×スペイン＞アワの収穫体験会 in 天空の郷「水窪」】
開催概要

イベント名	＜五穀屋×スペイン＞水窪アワの収穫体験会 in 天空の郷「水窪」
開催日時	2017年9月27日（水）　9時30分～16時（受付：8時30分@浜松駅/9時30分@nicoe）
主催	有限会社春華堂

当日のながれ

時間	**プログラム**
8:30～9:30	**①　受付（以下2か所よりお選びください）** 8:30（浜松駅）：受付場所 遠鉄百貨店南側観光バス発着場　(その後専用バスでnicoeへ移動) 9:30（nicoe）:受付場所　(nicoeフロント/浜松市浜北区染地台6丁目7-11)
9:30～10:30	**②　プレスカンファレンス** ・イベントに関する趣旨説明 ・「アラメダ」料理長、ゴルカ・チャバルティギ氏の紹介/挨拶 ・ゴルカシェフ考案、水窪のアワを使ったピンチョスの試食
10:30～12:00	③　**移動**（専用バスで水窪まで移動いたします）
12:00～13:30	**④　収穫体験会** ・「ネコアシアワ」の収穫体験 ・「ネコアシアワ」の脱穀体験（唐箕を使った手作業） ・「ネコアシアワ」を使った和菓子（アワ餅「みさくぼ」と「穂むすび」）を試食 ＜参加者＞ ・水窪小学校5年生　9名 ・春華堂　和菓子職人 2名 ・「アラメダ」料理長、ゴルカ・チャバルティギ氏
14:00～16:00	⑤　**移動**（専用バスで浜松駅まで移動いたします）

■「アラメダ」料理長、ゴルカ・チャバルティギ

Lasarte(ラサルテ)の３つ星レストラン「Martin Berasategi(マルティン ベラサテギ) 」やOiartzun(オイアルツン)の２つ星レストラン「Zuberoa(スベロア)」など、地元で有名なレストランでの研修を重ねた後、１９９１年に祖父母の始めた 「Restaurante Alameda」で料理人として働き始める。伝統的なバスク料理にアレンジを加えた彼の料理は高く評価され、6年後にはスペインの30歳以下の料理人コンテストでチャンピオンとなり、Alamedaはミシュラン１つ星獲得。その後、スペインの料理人の賞「Premio Chef Millesime」を受賞。現在は「Restaurante Alameda」の料理長を務めながら、バスク料理を広めるため、ドイツ、ニューヨーク、日本、イタリアなどにも視野を広げ活動中。

2017 年 9 月 27 日(水)開催
＜五穀屋×スペイン＞アワの収穫体験会 in 天空の郷「水窪」
報道関係者　取材申し込みについて

お手数ですがご来場頂ける場合は下記ご記入のうえ、
9/20(水)までにメールにてお申し込みをお願いいたします。

【メール返信先：pr@staff.allabout.co.jp】

※定員に達した場合は先着順でのご案内となります。

■開催日：9 月 27 日(水)

※台風・警報など発令時は 2017 年 9 月 29 日に振替、実施を予定しています
27 日の開催が中止の場合、9 月 27 日 朝 5 時までにメールにて個別にご連絡をいたします。

■浜松駅(8 時 30 分)での受付を希望しますか？

□はい　□いいえ（nicoe での受付（9 時半）を希望します）

●御社名：

●代表者御芳名：　　合計　　名)

●媒体名／番組名：　　部署名：

●撮影：　　あり（　ムービー　／　スチール　）　　なし

●電話番号／携帯番号：

●メールアドレス：

●本件に関するお問い合わせ●
有限会社 春華堂　経営管理室 広報：　飯島・手嶋
TEL：053-586-6767　FAX：053-585-7789
Email：press@shunkado.co.jp

＜参考資料＞

■「水窪プロジェクト」　取り組みについて

『水窪プロジェクト』は、全国へ浜松の魅力を発信することを目的に、「五穀×発酵×和のしきたり」をコンセプトに持つ五穀屋が菓子屋として地元浜松でできることの一つとして行う、原材料の生産から携わる六次産業の取り組みです。2014年より、現地NPO「こいねみさくぼ」と協力し、在来種アワの栽培を開始。収穫したアワは、自分たちの手で脱穀し、和菓子職人が一から手作りをしたアワ餅「みさくぼ」へと仕上げ販売しています。

2015 年 アワの作付け・収穫の様子

水窪の地域活性のための活動をするNPO「こいねみさくぼ」と共に、2015 年４月に在来種のネコアシアワの作付けをいたしました。
途中獣鳥被害のアクシデントもありながら、実際に従業員が足を運んで畑の手入れをし、ようやく 15kg のアワを収穫。汗を流しみんなで手しおにかけて育てたアワの収穫は喜びもひとしおです。

2016 年度の収穫

目標の 60kg を大きく上回る 100kg を収穫。新たに栽培場所を増やし、畑作りから作付け・収穫を行いました。春華堂従業員と NPO こいねみさくぼの方たち約 50 名が集まり作付けを、そして９月には収穫を行いました。そしてこの年、水窪プロジェクトは、静岡県の取り組みである「一社一村」に認定されました。

2017 年度の取組み

3 年目に入った 2017 年は、5 月に水窪の畑にて、五穀屋メンバーと NPO 法人メンバーが協力して作付けを行いました。一つ一つの種に想いを込め、五穀豊穣を願います。
今年はスペインからゴルカシェフを招聘し、さらに水窪・アワの魅力を国内外に伝えてまいります。

■水窪について

浜松市天竜区水窪町は、静岡県と長野県の境に位置している小さな町です。太平洋と南真鍮の中継地にあたり、宿場町だった歴史があり、その地の利を生かした交易路は「命」の道とも呼ばれ、今もなお「塩の道」として語り継がれています。また、昔は林業が盛んで地域のほとんどが山間部のため、急傾斜の水はけの良い畑でよく育つ五穀が盛んに栽培されました。

■ネコアシアワについて

猫の足のような可愛らしい形が特徴のこのアワは、天皇に献上された事もある、古く江戸時代から水窪町に伝わる在来種で、「ネコアシアワ」と呼ばれています。
調理するともちもちとした食感が楽しめる、「もち種」のアワなので、和菓子にも相性がぴったりの品種で、五穀屋の菓子に使用しています。

■五穀屋について　URL：gokokuya.jp/

五のことづて：　**http://gokokuya.jp/blog/detail.php?product_id=687**

■春華堂について　URL：http://group.shunkado.co.jp/

春華堂は、静岡県浜松市中区にある菓子製造会社です。浜名湖名産うなぎパイを始め、職人の手作りにこだわった和菓子・洋菓子を製造・販売しています。また、工場見学施設「うなぎパイファクトリー」や浜北スイーツコミュニティー「nicoe（ニコエ）」を運営しています。

●本件に関するお問い合わせ●

有限会社 春華堂　経営管理室 広報：　飯島・手嶋

TEL：053-586-6767　FAX：053-585-7789

Email：press@shunkado.co.jp