

実は知らない浜松の魅力を学ぶ・体験する・食べる

みさくぼ ごく
雑穀サミット・水窪五穀 ファーム&ダイニング 2019
 ～伝統素材を未来へ繋ぐ～

◆日時：2019年9月28日（土）11：00～14：00

◆事業：水窪五穀ファーム&ダイニング2019（静岡県浜松市天竜区水窪町奥領家3920）



うなぎパイなどの菓子製造・販売を手がける有限会社 春華堂(本社：浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕)の和菓子ブランド「五穀屋」は、地元浜松の山間地域である水窪から、五穀の新しい魅力を発信するため、2019年9月28日（土）に、「**水窪五穀ファーム&ダイニング 2019**」を開催いたします。

■水窪五穀ファーム&ダイニングを開催する想い

静岡県浜松市天竜区水窪町は、長野県との境に位置する街。水窪のNPO法人こいねみさくぼと春華堂の和菓子ブランド【五穀屋】が協働で在来品種「ネコアシアワ」の栽培を始めて5年。浜松の財産である水窪の歴史継承や伝統文化を五穀屋がお菓子を通じて発信し、その魅力を伝える取り組みを行っています。

水窪での活動を通して、五穀屋は、地域と連携して水窪伝統の五穀の特産化を目指し、五穀のさらなる新しい魅力をお料理やお菓子を通じて発信するため、「水窪五穀ファーム&ダイニング」をスタートいたしました。

2018年の第1回は、標高1,100mに水窪アワの畑を作り、約60名の招待客へ、フレンチと和食の一流シェフたちが五穀の魅力を込めた料理を、皆様の目の前で振る舞いました。

■水窪五穀 ファーム&ダイニング2019

昨年は招待客のみのご参加でしたが、こんなイベント見たことが無い・素晴らしいという嬉しい反響を受け、今回は場所を変え、一般参加を受け付けることといたしました。水窪は知っているけれど来たことが無い方、水窪五穀に興味がある方、お料理を振る舞うのは、昨年に引き続き、地元浜松で懐石を営む料理人 一木敏哉氏。地元の食材や文化をお皿に盛り込み、皆様の目の前で仕上げてお届けいたします。

さらに、実はあまり知られていない「アワ」についてのミニ講座や、実際に収穫を体験していただく時間も設けております。

- 水窪五穀ファーム&ダイニング2019 ～伝統素材を未来に繋ぐ～

- 実施概要 -

- ◆日時： 2019年9月28日（土）
- ◆会場： 水窪五穀の畑 ※現地集合にて
（静岡県浜松市天竜区水窪町奥領家3920）
- ◆参加費： 5,000円（税込）
- ◆主催： 春華堂

- ◆当日の流れ
- 10:30～ 受付開始
- 11:00～ 開宴
水窪五穀のミニ講座・収穫体験
- 12:00～ 一木氏による地場の創作料理

■地元素材を使用したお料理・シェフ

水窪五穀 ファーム&ダイニングは、五穀畑(水窪在来アワ&在来とうもろこし)に囲まれたテーブルで料理をいただく時間。「雑穀＝劣るもの・美味しくないもの」というイメージが定着し、中々生活の中に馴染みのない五穀。そんな五穀をテーマに、五穀の新しい魅力・新しい調理・美味しい食べ方を追求します。
お料理を仕上げる工程を目の前でご覧いただきながら、お召し上がりいただきます。

■シェフ紹介



和食：一木敏哉（いっきとしや）

静岡県遠州森町出身

辻学園調理技術専門学校卒業後に、京都「菊乃井」にて修行後

地元 浜松にて2006 年「懐石 いっ木」を開店

日本料理コンペティション東海北陸地区優勝。静岡日本料理コンテスト県知事賞、
ふじのくに食の都づくり仕事人 of the year 受賞

2015 年「EXPO2015MILANO（ミラノ国際博覧会）」に静岡代表として参加
「利酒師」



■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。太平洋と南信州の中継地にあたり、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。



■五穀とは

アワやヒエ等は一般的には雑穀と呼ばれ、「貧しい」「美味しくない」などのイメージを持つ方が多い穀物です。しかし 実際は大変栄養価が高く、近年はスーパーフードとしても注目を浴びています。水やりが不要なため、山間地域に暮らす人々の健康や文化を支えてきた重要な素材です。

五穀屋は、五穀のイメージの低さや米よりも手間のかかる農作業の対価に見合わない価格で取引される雑穀市場、後継者不足などの問題がある現状を目の当たりにし、菓子屋として水窪・五穀の魅力発信の一助になりたいと感じています。2015年からは地元NPO法人こいねみさくぼと協働で畑を耕し、和菓子を通して発信することで、少しでも身近なものになればと思っています。2016年には水窪で収穫したアワを使ったあわ餅を東京・松屋銀座店でも販売。

■ネコアシアワについて

猫の足のような可愛い形が特徴のこのアワは、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。同じく水窪在来種である「トラノオ」は天皇陛下（現上皇様）への献上歴もあります。

「ネコアシアワ」は、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。



〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社 春華堂 経営管理室 細田・手嶋

【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp

出欠確認用 F A X 返信用紙

水窪五穀ファーム&ダイニング 2019

返信締切：9月20日（金）

FAX：053-585-7789

- ◆ 日時：9月28日（土）10：30～受付
◆ 場所：ダイニング会場（静岡県浜松市天竜区水窪町奥領家3920）

※出席をご希望される方は、下記に必要事項をご記入の上、ご返送ください。

出欠のご確認

- ☐ 出席
☐ 欠席

撮影の有無

- ☐ スチール撮影
☐ ムービー撮影

※個別取材ご希望の方は、備考欄にご記入をお願いいたします

※撮影用のお料理・メディア皆様の簡単なお食事をご用意いたします。

貴社名：

貴媒体名：

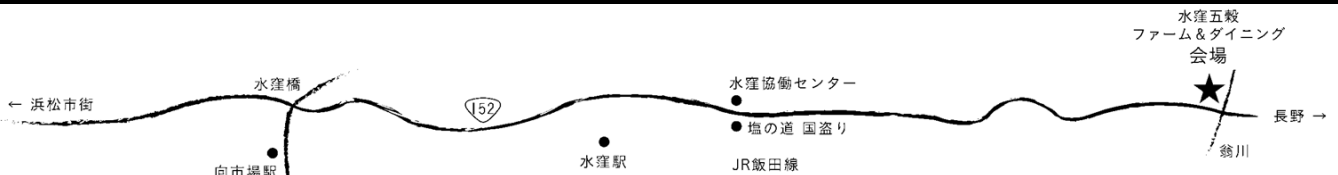
貴部署名：

貴氏名：計 名様

緊急時連絡先：E-MAIL：

備考欄：

アクセス



新東名高速道路 浜松浜北ICより国道152号線（車で70分） 三叉路「水窪橋」から約3km（車で6分）

＜本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先＞

有限会社春華堂 経営管理室 手嶋・細田

【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789

<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。2015年より、現地NPO「こいねみさくぼ」と協力し、在来アワの栽培を開始。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する和菓子へと仕上げて販売しています。



2015年 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。



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、こうした活動が水窪の耕作放棄地解消や地域資源活用として評価され、静岡県での取り組みである「一社一村しずおか運動」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、スペイン・サンセバスチャンからゴルカシェフを招聘し、地元水窪小学校の生徒と共に水窪アワの収穫体験を行いました。

最後には、五穀屋の和菓子職人が五穀を使った「あわ餅 みさくぼ」と「穂むすび」を目の前で美演。

地元の方も知らない五穀のことや美食の国の一流シェフも魅力に感じた水窪を、さらに今後も発信していきます。

2018年 水窪五穀ファーム&ダイニング

『水窪五穀ファーム&ダイニング2018』会場は、水窪町の標高約1,100mの見晴らしの良い山頂。世界でここにしかない時間とお料理をお楽しみいただけるよう、現地 NPO法人こいねみさくぼメンバーと春華堂メンバー30名ほどで、100坪×3面の畑を整備し、在来種の水窪アワと昔キビ(トモロコシ)の栽培をいたしました。

9月3日は、浜松市長 鈴木康友様、雑穀研究会 会長 日本大学 倉内教授、元サッカー日本代表 鈴木啓太様など、約60名の方にお越しいただき、水窪を五感で味わっていただきました。

フレンチ 米澤シェフ・和食 一木シェフが目前で仕上げるお料理は、参加者の“アワ＝雑な穀物”というイメージを払拭し、水窪五穀の新しい魅力をお届けしました。水窪にしかない魅力をこれからも発信していきます。

▼水窪アワ畑の作付けの様子



▼当日の様子

