



家康公もお気に入り
ふじのくに名物
ガイドブック

 静岡県

INDEX もくじ

家康公もお気に入りふじのくに名物

- 02 折戸なす／酒／静岡ちらし
- 03 大福寺納豆・浜納豆／とろろ汁／安倍川餅／お茶／わさび

静岡のとおき料理100から

- 04 折戸なすと蛸の胡麻味噌炒め
- 05 折戸なす胡麻餡かけ／海老のわさびマヨネーズ和え
- 06 海老芋揚げ出し、お粥わさびあんかけ／茄子の駿河三昧／折戸富士

静岡商工会議所 余ハ此處ニ居ル プロジェクト

- 07 家康公の洋時計
- 08 富士鷹なすびの一本漬け／伝説の埋蔵金無事長久／富士鷹なすび弁当／
- 09 男性用静岡茶「家康」女性用静岡茶「まちこ」／家康公のとろろ汁
- 10 麦めしおにぎりと豆味噌おにぎり／豪華餡餅！将軍弁当／静岡グルメと家康公弁当
- 11 大御所弁当／権現みそ
- 12 「気軽に抹茶体験」和菓子で候う／出世弁当竹千代／出世弁当大御所
- 13 静岡在来焼煙／まぐろとわさびのつくだ煮

浜松商工会議所 閣将家康プロジェクト

- 15 カレー、絵馬、Tシャツ、レトルトカレー等



徳川家康公は、戦国の時代を生き抜き、後の260年余の平和な江戸時代を築きました。生涯の大半を過ごした静岡県には、家康公ゆかりの史跡や、言い伝え、食や技術等が数多く残されています。

平成27年に徳川家康公没後400年という大きな節目を迎えることから、家康公ゆかりの名物をまとめました。

おりど

【折戸なす】 静岡市清水区

折戸なすは、徳川家康公が愛したなす。「一富士、二鷹、三茄子」の茄子という説もあるほど。しばらく途切れていたものの、近年、静岡市清水区三保・折戸地区で復活、栽培されるようになった。5月中旬～12月頃購入できる。



【酒】 静岡県各地



戦国時代から江戸時代の初めにかけて江川家で造られた「江川酒」は、北条早雲や徳川家康公に献上されていた。家康公はその美味しさを賞し、井桁(いげた)に菊の由来となる野菊の紋を与えられたと伝えられている。近年、この江川酒が地元の有志によって復活し、味わえるようになった。静岡県内には歴史ある酒蔵も多い。

しそ〜か

【静岡ちらし】 静岡県各地

家康公が三河から教え伝え、向井水軍が伊勢から持ち帰ったとされる混ぜ寿司をイメージして作られた。駿河湾、近海の旬の海の幸が載った「静岡(しそ〜か)ちらし」は、ご当地グルメとして人気。県内各地のすし屋で食べられる。



ふじのくに名物

家康公もお気に入り



【大福寺納豆・浜納豆】 浜松市

大福寺納豆は、浜名湖北にある大福寺で製造されており、家康公も献上のころになると行ちわびていたとか。大豆を発酵、味付したのち乾燥させて香料を加えた保存食で、独特の風味がクセになる。その後、「浜納豆」として遠州各地に伝わった。浜松市内のお土産屋で手に入る。



【とろろ汁】 静岡市

家康公が好んで食べたといわれるとろろ。同じく、家康公が健康食として好んだ麦飯。麦飯にとろろ汁をかけた「とろろ飯」が今も東海道の丸子宿の名物として知られる。

【安倍川餅】 静岡市

駿府城にいた大御所時代の家康公に献上され、その美味しさを気に入り、安倍川上流部にあった金山にちなんで「安倍川餅」と命名したと伝えられている。今も静岡のお土産として人気。



【お茶】 静岡県各地

家康公はお茶を好み、駿府城下町の中に茶の取引をする「茶町」を誕生させた。現在もその地名が残っている。安倍川上流で作られる安倍茶は御用茶として献上された。井川の大日峠には献上茶を保存するお茶壺屋敷があった。

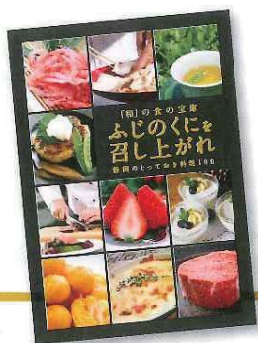


【わさび】 静岡県各地

わさびの栽培は、今から400年前、慶長年間(1596～1615年)に安倍郡大河内村有東木(現在の静岡市葵区有東木)で始まったとされている。その後、伊豆などの各地域へ広まった。そのころ、駿府に隠居していた徳川家康公に、有東木の庄屋がわさびを献上した



ところ、その香りとその独特な辛味を絶賛し、有東木のわさびは門外不出の御法度品になったと伝えられている。



ふじのくにを 静岡のって

世界遺産に登録された富士山や日本一深い駿河湾など多様な風土に恵まれた静岡県は、農林水産物の豊富さでは全国トップクラス。その品質も極めて高く、まさに「食材の王国」です。

中でも、特に国内外に誇りうる商品として認定された「しずおか食セクション」の数々は、他では味わえない逸品ばかり。それらのとっておきの食材の魅力を、ご家庭でも美味しく味わっていただけるように、「ふじのくに食の都づくり仕事人」たちがとっておきの技を伝授してくれました。

その中から家康公ゆかりの食材を活かしたメニューをピックアップしたのでぜひお楽しみください。

表示アイコンについて



「お家で召し上げれ」マーク

ご家庭で調理するレシピのご紹介。

●料理のジャンルを表します。

和 洋 中

和=和食、洋=洋食、中=中華

●料理を食べるのにふさわしい季節を表します。

春 夏 秋 冬 通

通=通年

●レシピ・料理に使用されている家康公ゆかりの食材と「しずおか食セクション」認定食材を表します。

折戸なす — 色が塗られたもの：メイン(主)食材

海老芋 — 緑で囲まれたもの：サブ(副)食材

●レシピを考案した料理人の氏名、所属店名、電話番号を表します。

仕事人：竹内 章代/御所丸 054-254-8114



「お店で召し上げれ」マーク

自慢の一品が食べられるお店のご紹介。



おりと

【折戸なすと蛸の胡麻味噌炒め】

和 洋 中 春 夏 秋 冬 通 折戸なす

仕事人：竹内 章代/御所丸 054-254-8114



【作り方】

- ① 折戸なすは輪切り(3mm厚)にし、電子レンジ750Wに2分かけて、大さじ1½の胡麻油で、サッと焼く。
- ② 茹で蛸は乱切り、焼豆腐は、さいの目切り、玉葱は1cm角切り、しめじはほぐし、茗荷は1/4に切り、甘長唐辛子は半分に切る。
- ③ 味噌に調味料を混ぜて溶いておく。
- ④ 大さじ1½の胡麻油で、玉葱・しめじを炒め他の材料も加える。炒まったら③を加え2〜3分からめると、照りが出て完成。

甘長唐辛子	茗荷	しめじ	胡麻油	調味料 酒 砂糖	味噌 だし	玉葱	焼豆腐	生食用茹で蛸	折戸なす
.....							1丁(300g)	150g	2本
.....							1丁(300g)	150g	2本
.....							1丁(300g)	150g	2本
.....							1丁(300g)	150g	2本
.....							1丁(300g)	150g	2本
.....							1丁(300g)	150g	2本
.....							1丁(300g)	150g	2本
.....							1丁(300g)	150g	2本
.....							1丁(300g)	150g	2本

【材料・4人分】

仕事人の
ワンポイント
アドバイス

食材から油、調味料まで良質な品を選べば必ずおいしく作ることができます。

召し上がれ

おき料理100から



おきど

【折戸なす 胡麻餡かけ】

和洋中

春夏秋冬

折戸なす

仕事人：大平 直樹／食彩 あら川 ☎055-947-1291



- 【作り方】 ① 折戸なすは天地を切り落とし、半分の高さにする。皮をむいて、なすの身の部分に竹串を細かく刺して針打ちする。
- ② なす全体にサラダ油(分量外)をぬり、約10分馴染ませ、500Wの電子レンジに2分30秒かける。ラップを取りキッチンペーパーを敷き、レンジに30秒かけ油をぬく。
- ③ 鍋に合わせだしの材料を合わせて火にかける。なすを入れ10分ほど中火で煮る。
- ④ なすを取り出したあと煮汁を濾し、160ccを鍋に取り、当たり胡麻と醤油、みりんを加えて沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつける。器に盛りつけたなすにかける。

胡麻餡			合わせだし			折戸なす
薄口醤油	みりん	煮汁	砂糖	みりん	日本酒	薄口醤油
8cc	適量	8cc	15g	80cc	80cc	800cc
12g	適量	60cc	5g	80cc	80cc	2本

仕事人の
ワンポイント
アドバイス

片栗粉は火をとめてから加えるといよい。



【海老のわさびマヨネーズ和え】

和洋中

春夏秋冬

わさび

仕事人：正木 賢二／ホテルクラウンパレス浜松 中国料理 鳳凰 ☎053-452-5111



【作り方】

- ① むぎ海老を洗い、しっかりと水気をとる。卵に塩を入れ溶き、片栗粉を入れて混ぜ衣をつくる。
- ② サニーレタスは一口大にちぎり水につけておく。
- ③ わさびマヨネーズの材料を混ぜ合わせる。
- ④ ①を揚げ(揚げ油は分量外)、⑤で和え、水気をとった②を添える。

わさびマヨネーズ			むぎ海老
わさび	マヨネーズ	サニーレタス	10尾
塩	コンデンスミルク	少々	
生クリーム	小さじ2		
塩	小さじ1		
わさび	小さじ1		
卵塩、片栗粉	少々		

仕事人の
ワンポイント
アドバイス

海老は衣をしっかりとつけ、カリッと香ばしく揚げる。わさびの量は好みで調節して下さい。



【海老芋揚げ出し、お粥わさびあんかけ】

和洋中 春夏秋冬通 わさび 海老芋

仕事人：早川 亮介／茄子の花 無庵 ☎054-273-8855



【材料・2人分】	
片栗粉	適宜
小麦粉	適宜
わさび	30g位
ごはん	90g
みりん	大さじ1
薄口醤油	大さじ1
鰹だし	180cc
海老芋	4個

- 【作り方】 ① 海老芋の皮をむき、よく洗い10～15分くらい茹でる。茹でたら水にさらす。
 ② 鰹だし、薄口醤油、みりん、大さじ1を合わせ、海老芋を30～40分くらい弱火で煮る。煮たら、水分をよく取っておく。
 ③ 海老芋に小麦粉をつけて、170～180℃くらいの油(分量外)で揚げる。
 ④ お粥を作り、先の海老芋を煮た汁でのばし、水溶き片栗粉でとろみをつけて、あんを作り、わさびのおろしたものを入れる。
 ⑤ 海老芋を皿に盛り、あんをかけあんかけにする。

仕事人の
ワンポイント
アドバイス海老芋は米のとぎ汁、又は、酢を少し
入れて茹でるとよい。

【茄子の駿河三昧】

折戸なす 生桜えび

店舗名：御所丸 仕事人：竹内 章代

☎ 静岡市葵区大銀町5-9 ☎054-254-8114

提供時期：夏場(料理を指定して予約)



茄子の間に、具を挟んで揚げる。味噌(田楽味噌)に茗荷、青紫蘇、細ネギ、生姜、胡麻を混ぜ、さらに桜えび、おかか、しらすを混ぜて挟みます。駿河の特産を包んだ、贅沢な挟み揚げです。



【折戸富士】

折戸なす 生桜えび 冷凍生桜えび 久能葉しょうが

店舗名：天文本店 仕事人：萩原 康宏

☎ 静岡市葵区七間町14-3 ☎054-252-0510

提供時期：6月下旬～12月上旬



折戸なすを横3つの輪に切り分け、素揚げし、中に久能葉しょうがと、素揚げにした桜えび、用宗のシラスのちりめんとを挟み、とろみをつけた天汁をかけ、富士に見立て、葵の葉をそえました。



余ハ此處ニ居ル

プロジェクト
by 静岡商工会議所

家康公は大御所となって「駿府・静岡」で晩年を過ごした。また、遺言により久能山東照宮に祀られている。

静岡商工会議所では、

家康公がねむる駿府本来の

ブランド力を取戻すため、

ブランド復権の

テーマとなるキャッチコピー「

余ハ此處ニ居ル」を

発信している。

「余ハ此處ニ居ル」プロジェクトでは、

「無事長久」をテーマとして

家康公の美味しいものを開発した。

Project

01

【家康公の洋時計】

株式会社 小柳津清一商店

お茶の香りの爽やかな煎茶生地と
八丁味噌を練りこんだコクのある
生地の2種類の風味が特徴の2層の
バウムクーヘン。



Project

02

【富士鷹なすびの一本漬け】

株式会社 なすび

江戸時代に高いものの三大名詞と言われた一富士二鷹三茄子。初夢に見るとよいと言われている。富士の湧水と鷹の爪を一緒につけたなすび一本漬け。これを食べれば運氣上昇間違いない。



Project

03

【伝説の埋蔵金茶 無事長久】

株式会社 なすび

徳川埋蔵金が今お茶となって蘇る。黄金のラベルは正に埋蔵金を彷彿とさせる。口身は静岡で昔から老若男女が楽しんでいるあまい粉末茶。お湯で溶いても氷を入れてもよし。お土産にぴったり。



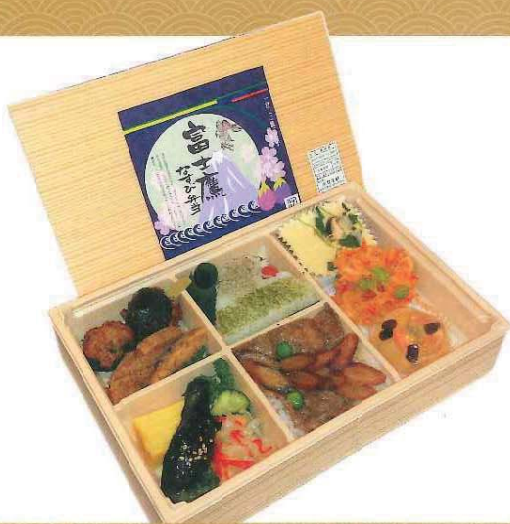
Project

04

【富士鷹なすび弁当】

株式会社 なすび

駿河の国は食の宝庫。古くから縁起の良いものといわれる一富士二鷹三茄子をすべて表現したお弁当。地元清水の料理研究家となすびグループ総料理長のコラボレーションから生まれた。





Project

05

【男性用静岡茶「家康」・ 女性用静岡茶「まちこ」】

株式会社マルヒデ岩崎製茶

男っぽく乱暴に入れても、しっかり濃く出る「家康」と、湯温と浸出時間にこだわり優しく注ぐほどに贅沢な急須に近い本格的な味わいの「まちこ」。どちらもティーバッグで手軽なのに本格的。

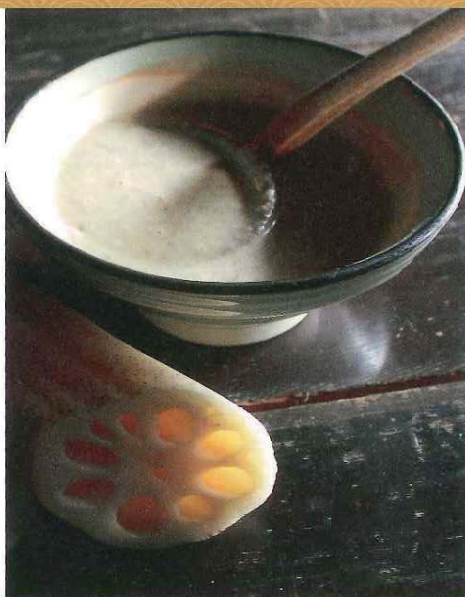
Project

06

【家康公のとろろ汁】

有限会社 丁子屋

家康公が食したとされるとろろ汁を、静岡在米の「麻機蓮根」を使い、丁子屋なりに再現。家康公は料理にも薬膳に近い役割を求めていたと考えられる。蓮根と自然薯、両方とも滋養強壮によい食材。



ヨ ココ マ
「余ハ此處ニ居ル」

プロジェクト



Project
07

【麦めしおにぎりと
豆味噌おにぎり】

株式会社 静鉄ストア

家康公が将軍になる前の竹千代時代をイメージし、質素・我慢のイメージで麦めしにぎり、味噌おにぎり、たくあんの質素な組み合わせ。

Project
08

【豪華絢爛！
将軍弁当】

株式会社 静鉄ストア

将軍になるとこれくらい豪華な食事が楽しめるをコンセプトとし、てんぷら、鯛の煮物、ナスの味噌焼きに加え、葵の金箔をトッピング。



Project

09

【静岡グルメと
家康公弁当】

株式会社 正悦



静岡の特産品と、本当は相当グルメだったらしい家康公の好物をミックスし縁起の良いとされている一富士二鷹三茄子をテーマに作った弁当。予約制で店内飲食。

Project

10

【大御所弁当】

株式会社 竹酔

静岡の名産をあしらえた豪華絢爛な弁当。大御所旅のしおり、風水由来のメニュー解説(おしながき)、家康公ゆかりの天ぷら&抹茶塩、オリジナルメニュー「鮭の東照宮絢爛焼」などを開発。



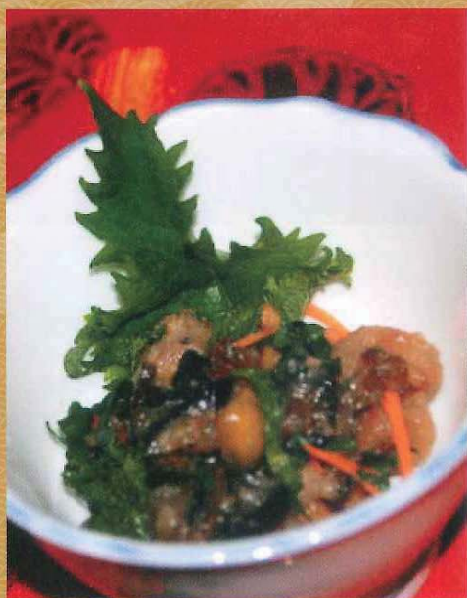
Project

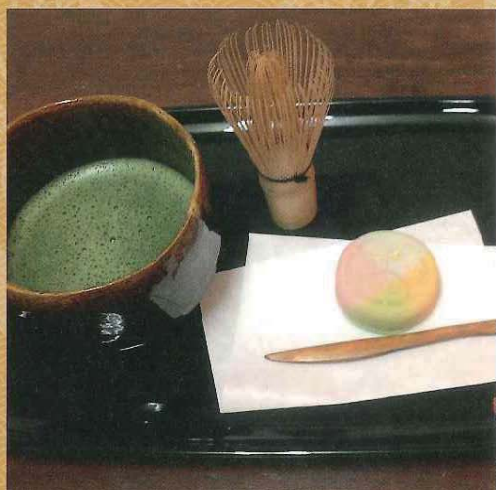
11

【権現みそ】

文化茶屋 御坂堂

家康公は大豆が好みであり、特にみそを好んだといわれている。自然豊かな山間の地で取れた野菜(人参、なす、青じそ、ごぼう、大豆)をあわせ白味噌で和えた。「粗にして素」品名は「権現みそ」とした。





Project

12

【「気軽に抹茶体験」 和菓子で候う】

竹翁堂

客自らが静岡産の抹茶を立てて飲んでもらう。まず、干菓子を食べてもらい、主菓子となる練り切りはその場で職人が作る。富士山、葵、季節の物の他にリクエストに応じる。

Project

13

【出世弁当 竹千代】

株式会社 東海軒

鯛の天ぶら、老舗駄弁屋の根菜の煮物、茄子の八丁味噌など、家康公が好んだ食材を詰め込んだ。この弁当を食べて当時の風景を感じてほしい。



Project

14

【出世弁当 大御所】

株式会社 東海軒

出世していった家康公をイメージ出来る様「出世弁当竹千代」をベースに豪華にした。旬の野菜などを使用した天ぶら、かぐれたご飯のお供で浜納豆など大御所の名に負けないようなお弁当とした。



Project

15

【静岡在来焼畑そば】

手打ち蕎麦たがた

遡ること四百余年、家康公が江戸に駿府の蕎麦を伝えたと言われている。現代に僅かに残った静岡の在来種蕎麦は驚くほどに香り強く個性的。自然農法の極みである焼畑を半世紀ぶりに復活した幻の宝。

Project

16

【まぐろとわさびの つくだ煮】

株式会社 田丸屋本店

家康公が門外不出のご法度品にしたわさびとつくだ煮を広めた知識を存分に詰め、時を越えて、現在の静岡でつくりあげたであろう商品。新鮮な静岡県産わさび茎とまぐろを炊き上げた、旨みたっぷりのつくだ煮。



とう	しょう
闘	将
家	康

プロジェクト

～天下取り挑戦伝説～

by 浜松商工会議所

浜松時代の家康公のイメージを
史実に基づいて一新。

「家康公ゆかりの地・浜松」の
新たな魅力を創造するため、
浜松商工会議所は、

闘将・家康プロジェクトを
実施している。

プロジェクトの

シンボルとなるロゴマークと

家康公のイメージイラストは、

一般公募により決定した。



【ロゴマーク】

- 「闘将」を象徴する兜をイメージ、
史実に基づくエンジ色とする。
- プロジェクトのPRや参加企業
の商品等に活用する。



【イメージイラスト】

- 若き日の家康公を「浜松時代の家康公」
若くして大願を掲げ、果敢に挑戦した闘
将」としたイメージ。
- ロゴマークとあわせてプロジェクトの
PRや参加企業の商品等に活用する。

Project

01

【朗読劇 徳川家康 浜松出世城物語】

有限会社 アナウンスクラブ：
はままつアナウンス倶楽部

家康公が浜松ですごした時代をまとめた朗読劇&殺陣ショー。魅力的なステージをイベント等で提供する。浜松での公演を収録したDVDも販売している。



Project

02

【ロゴマーク入り Tシャツ】

株式会社 河合蔵商店

外国人向けのお土産として人気が高いTシャツ。闘将家康プロジェクトのロゴマークをプリントした。



Project

03

【闘将・家康公 カレー】

グランドホテル浜松

浜松城時代の「闘将・家康公」。その魂にあやかっ
て生まれたカレー。鷹狩りを愛した家康公にちな
み「鴨肉」をレシピに
採用。グランドホテル
伝統のカレールー
と、家康公の好物を
今に伝えるヤマヤ醬
油の「浜納豆」がコラ
ボレーション。



Project

04

【家康公出世手形(絵馬)】

五社神社・諏訪神社、浜松八幡宮

天下取りを目指した家康公が戦勝祈願をした「五社神社・諏訪神社」「浜松八幡宮」と大ヒットオンラインゲーム「戦国IXA」のコラボレーションで実現した出世手形(絵馬)。それぞれの神社で授与される。



Project

05

【出世城カレー】

株式会社 ユアブレイン

浜松の食材を中心に、8種類の野菜と5種類の果物を使用。隠し味は家康公の好物だったといわれる八丁味噌。家康公のパワーが宿った、縁起の良いカレー。レトルトパックで、百貨店、高速道路のSA・PA、WEBショップで発売。





静岡県

徳川家康公顕彰誘客プロジェクト事業

静岡県文化・観光部 観光振興課

〒420-8601 静岡市葵区追手町9-6

TEL.054-221-3637



2015年

徳川家康公

顕彰 四百年

記念事業