

# るーる【Rule】



## 静岡ルール、いくつ知ってる？ 静岡全域

「ていねいを探す」ひと休みコーナー。静岡の人の“あたりまえ”をいくつかご紹介しよう。「おでんのはんぺんといえば、黒はんぺん」「おでんには青のり、いわし粉をかける」というのは有名。P48で紹介する、魚河岸シャツは焼津の人たちの夏ウェア。地元のホームセンターに立ち寄ったら本当にその割合が多くてびっくり。居酒屋でほとんどの人が「緑茶割り」を飲んでいる。浜松ではお好み焼にべったら漬けを入れる（遠州焼きといい、とてもおいしい）…などなど。

# か いろいろ【街道名物】



## 江戸時代の旅人にも愛された名物餅 静岡市

東海道を行き交う旅人が一休みした、安倍川の渡し近くの茶屋で出されていたのが「安倍川餅」。十返舎一九作の『東海道中膝栗毛』にも、弥次さんと喜多さんが、この餅を食べたという記述が残る東海道の名物だ。「安倍川餅」は当初は白い餅で、次にきな粉をまぶした餅になり、砂糖が使われるようになったのは、今から200年ほど前に駿府遠州でサトウキビの栽培が盛んに行われた頃からと伝えられている。まだ砂糖が貴重だったこの時代、砂糖ときな粉が使われた餅は、格別な味わいだったに違いない。時代ははっきりしないが、その後にあんこ餅も加わり、きなこ餅とあんこ餅が一皿になったものが今に伝わる「安倍川餅」だ。明治時代の初めには、安倍川の近くに8軒ほどの茶屋があったと伝えられているが、現在も残るのは「石部屋<sup>せきべや</sup>」だけだ。



**N** 手作りの安倍川餅を食べられる  
石部屋（せきべや）

**Note** 〒420-0053 静岡県静岡市葵区弥勒2-5-24 ☎054-252-5698  
営業時間 / 10:00～17:00※売り切れ次第終了 定休日 / 木曜（祝日の場合は前日）  
料金 / あべ川餅1人前600円、からみ餅1人前600円、おみやげ・あべ川餅のみ2人前1,200円～

**🚗** 新東名 新静岡ICより約22分 / 東名高速 静岡ICより約6分



創業文化元年（1804年）の石部屋。「安倍川餅」は注文してからいねいに作られる。湯煎した餅を小さくちぎり、きな粉をまぶして上に白い砂糖をたっぷりかけたきな粉餅とこしあんをつけたあんこ餅が皿にのって出てくる。「安倍川餅」のほかに、生山葵と醤油で食べる「からみ餅」もある。「昔は酒の肴だったのでは…」と店主の長田満さん。

# をりどなす【折戸なす】



## 家康の好物を現代に復活 静岡市

徳川家康の好んだものが「一富士、二鷹、三なすび」。このなすびが「折戸なす」なのだそう。約100年の間、栽培が途絶えていた折戸なすが静岡市清水区で復活、注目を集めている。三重県の試験場で保存されていた種をもとに試行錯誤を重ね栽培し、その苦労がついに「実った」。濃厚なうま味があり、風味豊か。まだ収穫量が少ないのも「幻のナス」と呼ばれるゆえんだ。



# わさび【山葵】



## ワサビ栽培発祥の地 静岡市

静岡県の生食用ワサビ生産高は日本一を誇り、静岡市葵区有東木はワサビ栽培発祥の地として知られている。ワサビづくりに欠かせないのが、きめ細かな水質管理なのだから。清らかな水が、辛みのなかにも甘みとまろやかさを感じる独特の風味を育む。

