

おのしし【猪】



伊豆市

手のひらサイズのこだわり最中 伊豆市

のんびりした顔だち、丸々したユーモラスなボディがなんともいえず愛らしい。新東名のNEOPASA静岡(上下)「しずおかマルシェ」で、思わず目にとまったのがこの最中。一口食べてみると、サクッとした軽い皮に詰められた粒あんは、ふっくらと風味豊かで、すっかりファンになってしまった。伊豆市天城の温泉街にある小戸橋製菓がつくる猪最中は、北海道産のミネラル小豆や南アルプスの糸寒天など、素材にとことんこだわって作られている。あんこは、時間をかけてじっくりと炊き上げ、創業以来の方法で5時間かけて、ていねいに練り上げられる。創業者が、伊豆名物である「いのしし鍋」に発想を得て、試行錯誤を繰り返しながら作ったといい、お菓子づくりへのこだわりとともに郷土への愛も感じる。



N 伊豆天城でこだわりのお菓子づくりをする
小戸橋製菓 本店
Note 〒410-3215 静岡県伊豆市月ヶ瀬580-6 ☎0558-85-0213
🚗 東名高速 沼津ICより約50分



N 新東名のNEOPASA静岡(上下)「しずおかマルシェ」では、小戸橋製菓のお菓子を販売。「猪最中 1,100円(8個入)」のほかに、左写真の富士山の焼き印付きの「バタドラ 980円(6個入)」もおすすめ。
Note
新東名 NEOPASA静岡(上下) 「しずおかマルシェ」
上り/〒421-1225 静岡県静岡市葵区小瀬戸1544-3 ☎054-295-9011
下り/〒421-1224 静岡県静岡市葵区飯間1258 ☎054-295-9022
営業時間/24時間営業 <http://www.c-nexco.co.jp/sapa/>
新東名 NEOPASA静岡(上下)
🚗 ※一般道から訪れる場合は、ぶらっとパークが便利

のうぎょう【農業】



富士市

農業の未来を担う若き情熱家 富士市

富士の裾野に広がる広大な田畑で、葉物野菜やお米を栽培する安藤農園。安藤家19代目当主にあたる安藤徹哉さんは、小学校1年生の頃から家業である農業を継ぐ決意をしていたとか。農業の機械化に備えるため高校と大学では工業科を選択し、卒業後はカナダや米国で農業を学んだ。「先祖代々守ってきた伝統ある農業に、新たな技術や自分なりの感性をプラスして進化させたい」。今、「農匠」を合言葉に近隣農家と団結し、「富士の国ブランド」として様々なコラボ商品を企画中だ。「今後の農業に光を当てる、それが今の使命」と語る、若き匠が作る農作物には、未来へかけるエネルギーが宿っている。



N 親子三代、露地野菜と米栽培に励む農家
安藤農園
Note ☎0545-34-2259 <http://ameblo.jp/andounouen/> (ブログ)
※安藤農園の野菜は、NEOPASA駿河湾沼津(上下)にある農産物直売所にて購入できる(P08参照)
🚗 新東名 NEOPASA駿河湾沼津 (上り)ロコファーム/(下り)ロコマルシェ
一般道から訪れる場合は、ぶらっとパークが便利



冬はホウレンソウ、夏は枝豆など露地野菜を中心に栽培する安藤農園。地元の鶏舎や牧場で出る鶏糞や馬糞などを堆肥として利用するなど、環境に負荷をかけない循環型農法に取り組む。さらに、地元の飲食店、養鶏場などとコラボした弁当の企画や、地元農家と共に月2日間、農匠マーケットを開催するなど新しい取り組みにも積極的だ。