

## 静岡の魅力

ポリテクセンター松本の横山さんからご紹介いただきました静岡センターの伊東です。横山さんとは同期で、研修でよくお会いする機会があります。先日も研修で偶然再会することができました。飲みに行ったときに、このリレートークの話ができました。そのとき、横山さんは「リレートークの原稿まだやってないや〜」なんて言いながら酔っ払っていました。「じゃ次は伊東さんで」なんて軽く頼まれました。

さて、静岡へ来て早くも5年が経とうとしています。赴任するとき、「気候は温暖で、人も穏やかな方ばかり、山と海があって食べ物も豊富」と羨ましがられました。

私の体重は社会人となって1年に1kg増加しています。気になっていたのですが、静岡へ赴任してからというものさらにペースは上がるばかりです。学生のころは50kg。今では70kgをオーバーすることもあります。その食の魅力についてお話いたします。

まずは、静岡おでんです。地元静岡の方は、夏でもおでんを食べます。その特徴は真っ黒の煮汁で、牛すじ、モツ、黒はんぺんなどが入っています。青のり、だし粉をかけて食べます。牛すじ、モツは戦前、廃棄されていたものを煮込んだのがはじまりだとか。黒はんぺんは、焼津が練り製品の産地であることがあげられます。最近ではビールのテレビCMにも登場していますし、流行っているようです。最大の特徴は、駄菓子屋＝おでん屋という習慣です。駄菓子感覚でおでんを食べています。おでん屋は当センター徒歩3分圏内にも私が知るだけで3

軒もあります。部活帰りの学生、夜はお父さま方の呑み屋として生活に欠かせません。特に牛すじは絶品です。

次に“しらす”です。生産額1位（平成16年 農林水産省統計部）です。また、“しらす干し”年間購入額も1位（平成17年 総務省統計局）です。“しらす”はイワシ類の稚魚で、茹で揚げているもの、干してあるものがあります。生は鮮度が落ちやすいのであまり出回っていません。港が近い静岡は生で食べられます。ご飯の上に、生しらすを大量にのせて、しょうゆをかけるだけ。水揚げされたばかりの生しらすは、透きとおるようで、口の中で一匹一匹の形を感じることができるくらい身が締まっています。こちらも絶品です。機会があれば、お試しください。



生しらす



今回は、私と同期で、島根センターに勤務する秋元さんです。快く引き受けていただきましてありがとうございます。よろしく願いいたします。