



[2021年元旦の石津浜公園よりの初日の出](#)

謹賀新年

2021年(令和3年)の新たな幕開けです。
残念ながら昨年よりの新型コロナウイルスの感染が収束することなく新しい年を迎え、例年のような華やかさが感じられない新年ですが、逆に本来の年神様を迎え心改まる神聖な新春であったように思います。

そんな新春第一弾、焼津市から“や〜づ市民のソウルビューとソウルフード”をお伝え致します。



[2021年元旦の石津浜公園よりの富士山](#)

静岡県の正月といえば、やっぱり富士山ですよね。
一番の特筆は、昨年(2020年)の県民だより・正月号の一面を飾った焼津市の“石津海岸公園”からの駿河湾上に臨む富士山。言葉は要らない、ただただこの海岸にたたずみ眺めているだけで、大きく優しいエネルギーに包まれているような安心感で満たされます。



[私のベストビュー富士山1](#)



[私のベストビュー富士山2](#)

二番目は少し内陸部からの景色。国道150号線バイパスを旧大井川町方面から北に向かい、航空自衛隊静浜基地東側の藤守地区から見える富士山です。
広々とした田園風景の上に、そのすそ野までののびのびとした雄姿が見られ、まるで豊作の神様のようです。

そして、浜当目海水浴場の一番奥の堤防から見える富士山。



[焼津市藤森よりの富士山](#)



[虚空蔵山と富士山](#)

今から約八百年前の海底火山の爆発によってできたといわれる大崩海岸。その一角にある虚空蔵山の露出した地層を見ながら、その右側に見える富士山を見ると、ただただ美しいだけでなく、その奥に秘められた地球の営みの深遠さを思い知らされます。いつ富士山が噴火してもおかしくないといわれる今、どうかいつまでも今の容姿を留めていて欲しいと願うばかりです。

《今年の正月は白雪をまとったスカッとした富士山が見られなく、また浜当目海水浴場の堤防から見える富士山も、近年密漁者対策のために立ち入りできなくなり、その全容を撮ることができなくなり残念でした。しかし、JR焼津駅前・焼津市観光協会案内所に行くと、歌手で画家の八代亜紀さんが、このビューポイントで描かれた油絵をご覧になれます。》

富士山と駿河湾に抱かれ、豊かな漁場に恵まれた焼津市で育った私は、親父が漁師だったこともあり、子供の頃から近海の魚が毎日食卓に上っていました。親父はよくバケツいっぱいのしらすやサクラエビを持ち帰り、昨今の不漁などとても考えられない時代がありました。



[これぞ焼津のNo.1ソウルフード](#)

そんな中で、私のソウルフードの一つに “やいづの黒はんぺん” があります。

半農半漁で家畜も飼っていて多忙の母は、弁当を作る時間がないと子供たちに日の丸弁当と小銭を持たせました。通学路の途中に小さな“はんぺ工場”があり、竹皮にわけてもらい学校へ急ぎます。子供の頃、寝顔を見た事がなかった今は亡き、働き者のおふくろさんの思い出に繋がる“はんぺ”。そう、シニア世代の皆さんが子供の頃までは“黒はんぺん”とは言わず、焼津では“はんぺ”と言っていました。

昭和の時代には70～80軒あった黒はんぺん工場も、今は市内で6軒位しか残っていないのが現状です。中でもその美味しさや素材の良さで、焼津市民のみならず、TV番組で紹介されたこともあり、全国のファンに愛されている(株)丸又の三代目社長・鈴木理恵子さんを本社工場におじゃまして“黒はんぺん談義”をお聞きました。

「どうしたらお客様に“これは旨い！おいしい！”と笑顔で幸せを感じていただけるか。その上で、天然素材にこだわった“体に良い製品づくり”に徹しています。

例えば、一般的な「リン酸塩」他、化学的添加物に依存しないために、基本になる水を大井川水系の伏流水を引き込んだ焼津の美味しい水に、特別な装置を使い、幾重にも濾過した「命の水」を全ての製造工程で使用しています。
また、天然ミネラル成分を多く含む「アンデスの紅塩」、「喜界島の粗製糖」等の天然調味料を使うことにより、更に素材本来の旨みを引き出しています。
勿論、主原料は地元焼津の小川港で水揚げされたマイワシを主に、昔ながらの伝統的製法の石臼造りで、職人達が丹精込めてお造りしています。
黒はんぺんは青魚特有のDHAやミネラル豊富な健康食品です。工場直売店や通販サイトでもお求めになれます。」とひと通り社長としての説明をお聞きした後で、理恵子社長ご自身の“黒はんぺん”の思い出をお聞きしました。



[昔ながらの伝統的製法の石臼造り](#)



[工場直売店でお待ちしています。](#)

「近所のお好み焼屋さんのお好み焼きには、短冊状の黒はんぺんが必ず入っていて、子供の頃の懐かしい思い出の味です。それから、東京・渋谷で過ごした学生時代、ある高級スーパーで“丸又の黒はんぺん”を見つけた時は嬉しくてとっても感動しました。」とお話され、更に「“黒はんぺん”は一般的な“白はんぺん”に対抗する呼称で、元々は“はんぺ”と呼ばれていて、一説によると、江戸時代に“はんぺ”の原型になる物を考案した人物の名前に由来している。」と教えていただきました。



[冬はやっばし熱々のおでんですね。](#)



[焼津のお土産はもちろん黒はんぺん](#)

“黒はんぺん”といえばやっばし“焼津おでん”
ただいま《令和3年1月9日(土)～2月14日(日)》焼津市内の食堂や居酒屋さん、日帰り温泉(エキチカ温泉)などで「焼津のおでん味くらべ」イベント開催中です。テイクアウトもありますのでお気軽に。

イベントに参加すると抽選で100人に総額100万円分の「焼津の魅力」が当たります。
この機会に、焼津からの富士山と“焼津おでん”を食べにいらっやいませんか。ご家族へのお土産には勿論“黒はんぺん”を。
マスク着用で三密を避けて少人数でお越しください。お待ちしております。まあ～す。

□“丸又の黒はんぺん”の詳細は・・・
(株)丸又 焼津市東小川1-4-3
☎054-628-7578
又はホームページ <https://www.marumata.jp/> で。
焼津市内では工場直売店・焼津さかなセンター内の
イリタ清水商店とサスイゲタフード店でお求めになれます。

□「焼津のおでん味くらべ」イベントの詳細は・・・

焼津市観光交流課 ☎054-626-2155
又は <https://yaizu-gurumeguri.jp/> をご覧ください。

取材: 志太・榛北地区担当 生きがい特派員 宮島克実