

平成 29 年度 市民提案型パートナーシップ事業

「伊豆の国 国清汁推進事業」

報告会資料

伊豆の国郷土九美愛 お料理レシピお持ちください
協賛店募集中

ふしのくに「食の都」しずおか
美味しい縁結び 協賛店募集中

伝統 国清汁 平成 Premium

伊豆の国郷土九美愛×伊豆の国市・農業商工課

伊豆の国「国清汁」推進事業 実施概要

1. 実施の目的

- ・ 地元の野菜を使って作った国清汁を多くの人に知ってもらい、一般家庭でも郷土料理としての復活を目指す
- ・ 伊豆の国の郷土料理として市外の人達にも PR していく
- ・ 食を通して伊豆の国市の歴史や文化に触れ、興味をもっていただく

2. 事業の概要

- ・ 平成 29 年 10 月 8 日から 9 日の 2 日間
市民文化祭（アクシスかつらぎ）にて国清汁の出店と歴史についての PR、レシピの配布
- ・ 平成 29 年 12 月 2 日
市町対抗物産展（夢逸品市場）にて国清汁の出店と歴史についての PR、レシピの配布
- ・ 平成 30 年 1 月 13 日
平成 29 年度いちご祭りにて国清汁の出店と歴史についての PR、レシピの配布
- ・ 平成 30 年 1 月 21 日
第 12 回パン祖のパン祭りにて国清汁の出店と歴史についての PR、レシピの配布
- ・ 平成 30 年 3 月 3 日
城山さくらまつり国清汁の出店と歴史についての PR、レシピの配布

3. 役割分担

【実施団体】

- 市内外のイベントに出店
- 国清汁にまつわる歴史の PR
- 国清汁のレシピの配布

【事業担当課】

- イベント情報の提供
- イベント時のレシピ、販売などの協力
- 事業の PR

4. 協働で実施することの効果

（市民のメリット）

補助を頂くことによって多くの方に、手ごろな価格で提供できるため国清汁を多くの方に知っていただき、国清汁を通して伊豆の国市の歴史、文化のすばらしさを再確認でき、伊豆の国市の郷土料理の一つとして、友人や、知人に紹介できる。

またレシピも無料で配布しているので、家庭でも手軽に郷土料理を楽しむことができる。

(団体のメリット)

イベントの情報が得ることができ、市と協力することによってPR効果が高く得られる。

販売の協力をしていただくことにより市民の方、一人一人に心配りができより詳しく国清汁や伊豆の国市についての説明ができる。

(市のメリット)

食を通して、市民の方が伊豆の国市の歴史や文化に興味を持っていただくことができる。伊豆の国市の郷土料理の一つとしてメディアなどを通し伊豆の国市をPRすることができると共に市外の方が伊豆の国市を訪れるきっかけを作ることができる。

5. 伊豆の国郷土九美愛活動内容

平成29年09月06日 第1回目(全10回目)会合(昨年度の反省会、今後の目標)

平成29年10月8日 {市民文化祭出店} ☆

平成29年10月9日 {市民文化祭出店} ☆

平成29年11月8日 第2回目(全11回目)会合(反省会、市町対抗駅伝打ち合わせ)

平成29年12月2日 {市町対抗物産展(夢逸品市場)} ☆

平成30年1月6日 第3回目(全12回)会合(反省会、いちご祭りとパン租のパン祭りの打ち合わせ)

平成30年1月13日 {いちご祭り出店} ☆

平成30年1月21日 {パン租のパン祭り} ☆

平成30年2月24日 第4回目(全12回目)会合(反省会、さくら祭り打ち合わせ)

平成30年3月3日 {城山さくらまつり} ☆

～伊豆の国郷土九美愛ポスター～



～国清汁をPRしている説明ポスター（一例）～



国清寺

国清寺とは・・・1362（貞治元）年、室町幕府の有力者・畠山國清（はたけやまくにきよ）が創建したとされ、1368（応安元）年関東管領の上杉謙顕が本格的な寺として修築した寺です。最盛期には子院 78、末寺 300 を擁する壮大な伽藍となり、室町幕府 3 代將軍足利義満の時には関東十刹（じつさつ／関東の十の大きなお寺の六番目）に加えられました。仏殿には、鎌倉時代慶應派の作による釈迦如来像が安置され、境内には、開基・開山の墓や、旧

檀林産の子育て地蔵などが残されています。

この寺を舞台とした天狗まつわる伝説が3つも伝えられていて、「天狗にさらわれた一兆さん」は特に著名です。一兆和尚は美夜的人物で、後に塔頭の高岩院住職となりました。また、今でも建長汁と共に、修行僧が食べている国清汁（こくしょうじる）はこの寺が発祥の地です。

国清汁・・・鎌倉時代の建長寺に醤油仕立ての建長汁（けんちんじる）があり、同じ法脈の流れで韭山薬古谷の国清寺に味噌仕立ての国清汁（こくしょうじる）ができました現在の専門道場でも齋会・授戒会・接心会・人よせの時、建長汁、国清汁を出しますが、もともとは道場で大衆に出した糠りの野菜、大根人参ゴボウ等の頭のところ、皮などをもったいないとして油で炒め臭だくさんの汁として食したものだと言われています。

また、米のとぎ水を混ぜることで味に深みが出るので入れることもあります。

～国産汁で使用している伊豆の国ブランドの説明（一例）～

☆ろっぼう野菜



土屋建設田中山ほ場で生産する農作物の総称（自社ブランド）

伊豆地域の魅力が詰まったオリジナルブランド野菜です。

☆日本初の兵糧パン（かのかんぱん）

幕末の頃、伊豆箱山代官江川太郎左衛門は、ヨーロッパ軍隊の研究を重ね、保存食としてパンを日本で初めて焼きました。

「パン祖のパン」は、1842年（天保13年）に焼かれた兵糧パンを再現したもので、「カノンパン」は

それを棒状にアレンジし、ほどよいかたさにしたものです。



現在、郷土九美愛では棒状にアレンジしたカノンパンを使用しています。

☆コーボンみそ



『コーボンみそ』は、大豆・米・塩・天然酵母など、原材料はすべて国産！！

昭和25年より受け継がれる天然酵母でお味噌

1年～1年半熟成・発酵させた天然酵母で国産大豆が仕込まれさらに発酵・熟成、しっかり、しっかり生きた伊豆の生みそです

～国清汁を調理して頂く所～

☆割烹料理だるま



伊豆長岡温泉街の静かな一角にごぞいます。創業八十余年の店内には季節の花や調度品があり、落ち着いた雰囲気でおくつろぎいただけます。

☆割烹料理おおた



落ち着いた空間、カウンター席あり、座敷あり、掘りごたつあり
BGM ジャズが流れる地元の食材を使った、料理屋です

6. 活動&PR 成果報告

～市民文化祭～

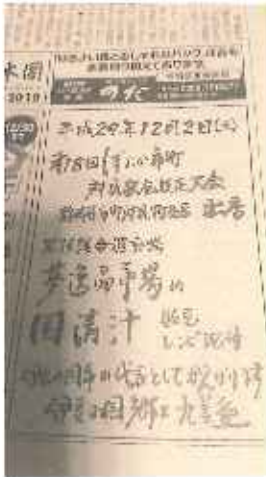


平成 29 年 10 月 8 日～平成 29 年 10 月 9 日

国清汁を作っている最中

ずっと火にかけていると味が濃くなったり、具が溶けてしまったりする為、時々味の調整をしています。

～市町対抗物産展（夢逸品市場）～



新聞に広告として記載していただきました。



市町対抗物産展での写真↑



後日平成29年12月18日に
伊豆日日新聞さんの方でとりあげ
て頂きました。



↑SBS テレビの sole いいね！にて伊豆の国市の国清汁を取り上げていただきました。また市町対抗駅伝に参加された選手、メンバーに無償で提供させていただきました。

～いちご祭り～



いちご祭りではイベント会場現地にておおた料理長が市民の方達の前で国清汁を作りました。



↑後日、平成30年2月26日の静岡新聞(夕刊)に記載されました。

～パン租のパン祭り～



←パン租のパン祭りにて

寒さもありカノンパンが入ってる温かい国清汁は大変賑わいました。

～テレビ取材～

SBS テレビのイブアイ静岡さんから取材がありました。



よろしくしずおかという
特集で伊豆の国市の国清
汁を取れ上げていただき
ました。



作る工程から一緒にやっていただき、その後食して頂きました。

約 20 分ほど放送して頂きました。

～城山さくらまつり～



↑城山さくらまつりにて

7. 事業の効果

前回と同じく市内の方にはソウルフードとして多くの方に知っていただけるよう無償でレシピ配布などしたことにより伊豆の国市の郷土料理として再確認して頂けた。前回よりもさらに新聞やテレビの出演をさせて頂いたことにより、市外の方にも伊豆の国市の良さをPRすることができた。

また、市と協働したことにより市代表としてイベントへの参加ができた為、手続きやPRなど上手に行えた。さらには野菜高騰の中、提供価格を安くすることができ多くの方に国清汁を味わって頂きPRできた。

8. 今後の対応

今後はさらに国清汁を通して伊豆の国市をPRするため、京都長岡京ガラシャ祭などに出店し、県外にも伊豆の国市をさらにPRする活動をしたい。また、親子で国清寺の歴史を勉強しながら親子国清汁体験などを行い地域交流なども盛んにしていきたいと思う。