

2013.February

あなたとFUJIを見つめるLIVE MAGAZINE

vol. 74

Face to Face

[フェイストウ フェイス]
笑顔でつなぐコミュニケーション

富士宮やきそば学会 会長

渡邊 英彦

Hidehiko Watanabe

グルメページ

香港大美園	チャイナカフェ 炎
駿河うお菜	魚民
申特急	佳肴季凜
京昌園 別館	山さと
はせ川	ピュアエール
精香園 今泉店	フジポートホテル カンパーナ
レクアション	

リビングページ

SUBAKOUBOU	ボディスタジオ エイト
Fujiアカデミー	きものぎやらりー 北斎
美翔	便利サービス
スペースプラス	富士宮補聴器センター

ぶらり旅 雑記帳

おすすめスポット ZOOM UP

Book information

Smile×3 えがおのミナモト

富士エリア イベントスケジュール

Happy Present

モンドール



星野新聞堂



オヤジギャグから始めよう

～ 富士宮やきそば 蒸し麺繁盛記 ～



渡邊 英彦

渡邊 英彦

(わたなべ・ひでひこ)

1959(昭和34)年 富士宮市生まれ



富士宮やきそば——。もはや説明の必要はないと思うが、言わずと知れたB級ご当地グルメブームの火付け役であり、今や富士宮の誇る観光資源として、富士山、浅間大社、朝霧高原などと並ぶ筆頭格にまで成長した一大ブランドである。今回紹介する渡邊英彦さんは、やきそばを通じて富士宮の知名度を全国区へと押し上げた仕掛人で、昨年には60万人を超える来場者を記録するまでに至った町おこしイベント、『B-1グランプリ』を主催する団体の代表も務める、その世界では知らない人はいないカリスマ的人物である。多忙を極める中、貴重な時間を割いて快く取材に応じていただいた。

10年間で推計500億円ともいわれる経済効果を生み出した名プロデューサーの頭の中は、さぞかし緻密な戦略と膨大なデータによって埋め尽くされていることだろうと、やや身構えていたが、それは偏った思い込みだとすぐに悟った。町おこしという明確な目的のもと、常に新鮮で興味深い情報発信を続けるアイデアと行動力は敬服に値するが、それらの源泉となっているのは小難しい経済や統計の理論ではなく、洗練された(?)ダジャレとオヤジギャグだった。

全国的にも有名になった富士宮やきそばですが、ボランティアで始めた町おこしの市民活動が現在のブームのきっかけだったそうですね。渡邊さんご自身の本業は保険代理店の代表取締役とのことですが、なぜやきそばによる町おこしに関わるようになったのですか？

「家業を継ぐために富士宮に帰郷して以来、青年会議所での活動や県主催の地域づくりに関するセミナー、富士宮市の中心市街地活性化ワークショップなどに参加する中で、往時の賑わいが嘘のように衰退してしまつた地元をなんとかして元気にしたいという問題意識を抱いていました。そんな中、私と同じ危機感を持っていた有志13人で、何か具体的な企画はできないものかと話し合つたんです。何度か会合を重ねるうちに、誰からともなく、『そういえば、富士宮のやきそばって、他の地域とは違うよね』という話になつたんです。たしかに、水分が少なくコシの強い独特な蒸し麺や肉かす、だし粉を使う点など、富士宮のやきそばには他の地域にはない特徴があります。生まれ育つた地元で暮らしていると気づきませんが、そのメンバーの中には私も含めて市外で生活した経験がある人がいたため、『これは面白いかも!』ということになりました。早速調べてみると、富士宮市内でやきそばを提供する店の件数が、静岡や浜松での人口比に対して極端に多いことが分かつたんです。しかもその中には、私たちが市街地活性化のキーワードとして捉えていた、昔ながらの路地裏や横丁にある駄菓子屋なども含まれていました。食べ物として特徴があつて、店もたくさんあるのなら、これを新たな特産品と位置づけて情報発信すれば、やきそばを目当てに富士宮の市街地に来てくれる人が増えるんじゃないかということになり、今に続く私たちの活動が本格的に始まつたんです。」

そこで組織されたのが『富士宮やきそば学会』ですね。やきそば業界の企業や団体とは関係がなく、行政からの補助金なども一切受けていないそうですが、そこには何か理由があるのですか？

「富士宮やきそば学会は純粋に地域を元気にしたいという思いを持った人間が集まつた市民組織ですが、このことが重要なんです。現在も多くの地域で行政主導の町おこしが行われていますが、その場合でも並行して活動する市民組織の存在

は不可欠です。行政や業界の主導が悪いとは思いませんが、最初からはつきりとした成果や収益が求められると、どうしてもまじめ一辺倒な活動にならざるを得ません。ありきたりなアイデア、無難な活動だけでは先は見えていません。どうせやるなら思いきり遊び心を持って、まずはその活動に関わる人自身が楽しめるものにしなさいと、長続きはしませんし、周りからも興味を持ってもらえません。私たちは各種メディアを通じて、面白さ、楽しさ、怪しさを伝えるための情報発信にこだわってきました。誤解を恐れずに言えば、やきそばそのものにこだわってはいけません。富士宮やきそばの味や具材がどうこうと発信したところで、その魅力は倍加しません。むしろそれらは後回しにして、『富士宮で何か面白そうなことをやってるな』と多くの人に思わせることが重要なんです。美味しいものより美味しい話、ということですね。」



美味しい話を聞きつけた観光客が大挙して富士宮を訪れて、今では首都圏からの観光バスがほぼ毎日やって来るといふ盛況ぶりですね。これほどまでに大成功した秘訣は、オヤジギャグだといひましたが、これは一体どういうことですか？

「まずはネーミングですね。情報の加工といつてもいいと思います。団体名を『富士宮やきそば学会』、やきそばを提供する店を調査するメンバーを『やきそばG麺』と名づけたところから、すでにふざけています(笑)。ところがもしこれが『やきそば協同組合』と『やきそば調査員』だったら、誰も見向きもしないわけです。他にもご当地グルメ同士の対決イベントを『三者麺(面)談』や『天下分け麺(目)の戦い』と銘打つたり、旅行会社が主催する富士宮やきそばツアーで使う食事券を『麺(免)罪符』、それを使う店を『麺(免)税店』と呼ぶなど、徹底してきました。どれもダジャレやオヤジギャグの類ですが、ここが大きなポイントなんです。その場限りのギャグは相手を寒がらせるだけの瞬間芸ですが、ネーミングとして固めることでメディアや消費者の関心を引くことができます。実際にプロ



浅間大社前という好立地にある「お宮横丁」は首都圏からの観光バスも訪れ、連日の賑わいを見せている。富士宮やきそばのほか、ニジマスや豚肉など、地元の食材と話題を提供する情報発信基地となっている。

お宮横丁

(富士宮やきそば学会)
アンテナショップ

富士宮市宮町4-23

TEL 0544-22-5341

営業時間 10:30~17:30

年中無休 無料駐車場あり

<http://www.puku-ichi.com/omiyayokocyo/>



富士宮やきそばの大ヒットを足がかりに、地域活性化に向けたアイデアを次々と世に送り出してきた渡邊さん。次はどんなオヤジギャグが飛び出すのか?そして「B-1グランプリ」世界大会は果たして実現するか!?

【左上】B級ご当地グルメブームの胎動は、路地裏の駄菓子屋で静かに、そして確実に始まっていた。「前島」(富士宮市矢立町195)
【左下】第1回と第2回の「B-1グランプリ」連覇によって、富士宮やきそばの地位は不動のものとなり、地域活性化の起爆剤となった。

のコピーライターが作るキャッチコピーも言葉遊びで溢れています。優れたオヤジギャグは情報発信力と話題性を高める手段として、強力な武器になります。もともと、資金もコネもない市民組織としてはアイデアで勝負するしかなかったというのが本音です(笑)。

それが後の「B-1グランプリ」の開催とB級ご当地グルメブームにつながったのです。回を重ねるごとに出演団体と来場者が増えて、今や国民的イベントとも称されていますが、渡邊さんご自身は「B級グルメ」という言葉が一人歩きしてしまっていることに危機感を抱いているのか?

「正直なところ、活動を始めた当初はこれほどまでに大きな動きになるとは思っていませんでした。時代背景や社会のニーズ、インターネットの普及など、いろんな要素がうまく噛み合わない、こうはならなかったと思います。そもそもやきそばで町おこしなんて、もしバブルの頃にやっていたら絶対にヒットしなかったでしょう(笑)。B-1グランプリについては、富士宮と同様に、八戸せんべい汁での町おこしに取り組んでいた青森県八戸市の「八戸せんべい汁研究所」による発案で、7年前から開催されているイベントですが、右肩上がりの発展が嬉しい反面、新たな懸念も生じています。誤解されがちですが、B-1グランプリはグルメイベントではなく、あくまで町おこしイベントなんです。もちろん来場したお客さんには全国各地の美味しいものを食べ比べることを楽しんでもらいたいと思いますが、私たち主催者側としては、B級ご当地グルメを通じて話題ややる気を創出すること、各地域を活性化することが最大の目的です。ですから人気投票でどの地域が勝った負けたというのは二の次です。B級グルメだけが先走って、そこから「ご当地」という言葉が抜けてしまっただけは本末転倒なんです。私たちが理念を示した『愛Bリーグ憲章』の中でも、『売るのは料理ではなく地域です』、『他地域の仲間の活動を尊重しあい、助け合って活動します』と明確に掲げています。草分け的な存在である富士宮やきそば学会では、これまでも全国各地の町おこし組織からの視察や研修を数多く受け入れてきましたが、各地域の団体と協力しながら、みんなで元気になろうという思いは、B-1グランプリの規模がどれだけ大きくなっても変わることはありません。」

富士市にも「つけナポリタン」というご当地グルメが誕生していますね。最近ではグーグル社のテレビCMに採用されるなど、着実に知名度も上がっているようですが、渡邊さんの印象は?

「ご当地グルメは古くからその土地で食されてきたものと、新たに開発されたものに分類できますが、つけナポリタンは開発型のご当地グルメの中では本当に健闘していると思います。開発型の商品では限られたごく少数の店でしか食べられず、実際にその町に食べに行ったらどこにも売ってなかった、というような残念な話も聞きますが、つけナポリタンは加盟店も増えています。なにより中心になって盛り上げている人たちが非常に熱心で頑張っていますからね。この先も継続していけば、『富士市といえば、つけナポリタン』というブランドに育っていく可能性は十分にあると思いますよ。」

『B-1グランプリ』世界大会をローマのコロッセオで開催!?

今年の6月には富士山の世界文化遺産登録が控えています。町おこしに活用できる部分はありますか?

「もちろんです。それも富士宮だ富士だと、小さな行政枠の話じゃなく、山梨も含めた『環富士山』という大きな地域として捉えて、国内外へ魅力的な情報を発信することで、全体的に活性化できる方向を目指すべきだと思います。大都市からのアクセスや宿泊は富士で、観光や食材は富士宮、温泉は山梨で、といった感じです。B級ご当地グルメだけでも、富士山をぐるっと一周して、富士でつけナポリタン、富士宮でやきそば、甲府で鳥もつ煮を食べ歩き!みたいなプランも面白いじゃないですか。自治体同士でいきなり連携というのはどうしても無理がありますから、まずは民間レベルで協力しながらやることが重要ですね。そもそも町おこしの活動で、ここまで満たせばOKというような完成形はありません。地域全体の活気が少しずつ増していくように、その時々に行えることを考えて、ひとつずつ実行していきましょう。」

今後は富士宮やきそばの世界進出を目指しているそうですね。すでにニューヨークとローマでの出展を果たしたことも報道されました。

「富士宮やきそばの世界進出は本気で考えています。これまでもメディアを通じて大風呂敷を広げては、それを実現するために必死で汗をかくというスタンスでやってきましたが、実際に一昨年にはニューヨーク、去年は念願だったローマでのイベント出展につながりました。ニューヨークでの会見で、『麺は世界中で食されています。つまり、すべての麺(道)はローマに通ず!次はローマでやりましょう!』なんてオヤジギャグを絡めたホラを吹いたら、それを偶然ローマの日本大使館職員の方が聞きつけたらしく、『ローマで日本文化を紹介するイベントに出展しませんか?』と声をかけてくれたんです。まさに『麺(縁)は異なるもの味なもの』です(笑)。いつかローマのコロッセオでB-1グランプリの世界大会をやりたいですね。まあ、これもホラのひとつです(笑)。」

これまでの活動が富士宮市の「フードバレー構想」にもつながり、現在はニジマス・豚肉・乳製品・日本酒など、その他の特産物も対外的にアピールしていく取り組みにも関わっているそうですね。

「富士宮やきそばが一定のブランドとして定着してきたので、町おこしも次の段階に入っています。まだ認知度は低いですが、具体的にはニジマスをテーマにした『鱒ターズ』というゴルフ大会なども開催しています。これもプロゴルフ大会のマスターズにかけたオヤジギャグから生まれた発想ですが、参加者の昼食はニジマス尽くし、ボールはイクラに見立てたオレンジ色、そして優勝者にはグリーンジャケットならぬ虹色のレインボージャケット贈呈と、とことん鱒と絡めています。既存の概念ではニジマスとゴルフなんて絶対につながりませんが、オヤジギャグで浮かんだキーワードから思いもよらない発想と話題性が生まれます。いつか石川遼やタイガー・ウッズが『鱒ターズ』に出場する日が来るかもしれませんよ。富士宮やきそばだって、最初は『やきそばで人が集まるわけがない』って言われたんですから。地域活性化というコンセプトはブレずに大まじめ、そこに遊び心いっぱいのパフォーマンスを織り交ぜて、これからもみんなが楽しめる町おこしの力になっていきたいですね。」



お持ち帰りオードブル
おうちでチャイナ
いろいろ [3~5名様分・税込]
彩 (6品) 3,500円
華 (7品) 5,500円

ご予約承り中!
Xing がセレクトするおきの**中国茶**も
お料理と一緒に楽しみください。
中国茶会・中国茶講座 開催中!

チャイナカフェ 炎
富士市長通 31-6
TEL 0545-64-3797
11:00 ~ 14:00
17:00 ~ 21:30 (L.O.)
年中無休 駐車場あり
http://www.china-en.jp

季節のランチリニューアル!
自家製肉団子と根菜野菜の煮込
杏仁豆腐orコーヒータン 1,000円(税込)

CHINA CAFE en 炎 RESTAURANT



中国大江南北 料理精選
イチオシ
海鮮焼麺 1,300円
五目焼麺 900円
香港大美園
ほんこんたいガーデン

2月10日~ 中国の旧正月!
豊富な中華コースでお祝いを!
3,500円 ▶ 4,000円 ▶ 5,000円 ▶ 7,000円
8,000円 ▶ 10,000円 ▶ 15,000円 ▶ 30,000円
◎飲み放題はプラス1,500円より
◎ご予算・ご希望により対応できます
**5名様以上でご予約のお客様に
紹興酒1本サービス!**

1卓セット 大人気!
<人数単位ではなく卓単位のセットです>
1セット3~5名様で
お楽しみいただけます
1卓 5,500円~
※写真は
1卓 8,800円セットです

香港大美園
富士市本市場 230-1
TEL 0545-60-0666
ランチ 11:00 ~ 14:00
ディナー 16:30 ~ 22:30 (L.O.)
年中無休 駐車場あり



恵方巻
ご予約承り中
1本 650円
2/3 節分
日本料理 すし 魚民
創業明治十五年老舗の味

魚民特製の恵方巻でよい1年を!
2月3日の節分の夜、その年の歳徳神がいる方向
(恵方: 今年は南南東)を向き、太巻寿司を一言も
喋らずに食べると願い事が叶うという風習です。
幸福を呼ぶ・柔らかに煮込んだ江戸前の白根の穴子
鯛などの白身魚で作った桜色のでんぶ
自身のすり身入りの自家製薄焼き玉子
甘く煮込んだどんこ椎茸
海老・自家製の干瓢・胡瓜

5本以上お買い上げで「方位磁石」プレゼント!
ご予約締切: 2月1日(金)
お引渡し日: 2月3日(日)
ご法事・ご慶事
歓送迎会等も
各種承ります

すし・日本料理 魚民
富士市吉原 3-3-13
TEL 0545-52-4105
昼 11:00 ~ 14:00 (L.O.)
夜 16:00 ~ 21:00 (L.O.)
お座敷: 年中無休 (要予約)
カウンター: 日曜定休



FFコースリニューアル!
(2,900円)
新しい宴会のカタチ
フレンチスタイル!
前菜/エビのタルタル巻き・マグロのカナッパチーズ豆腐
サラダ/完熟トマトとペーコンチップのグリーンサラダ
魚/真ダコとノルウェーサーモンのカルパッチョ
肉/ヨーグルト豚のカツレツとろ〜りソース揚げ
揚げ物/ホワイトアスパラと新生姜の包み揚げ
鍋/鶏つくねと冬野菜のポトフ風鍋・リゾットセット
3時間飲み放題
お一人様
4,000円

冬の宴は「品質と量」のおお菜で!
**駿河が育てた
新鮮な海の幸!**
旨さ引き立つ
豪快な浜焼き!

他のコースもあります
詳しくはお店まで!
最大120名様迄
個室もご用意!
無料送迎あり
ご相談ください
クーポン
ご飲食代より
10% OFF
2013年3月末日迄
※他券との併用不可・上限1万円迄

さしみ居酒屋 **駿河うお菜**
http://www.uosai.jp/



かこうきりん 検索
嬉しいサービス
が揃います?
携帯からお気軽
にご登録を!
「春仕度」
住有季凛
TEL 0545-72-4911
昼席 11:30 ~ 13:30 (L.O.)
夕席 17:30 ~ 21:30
月曜定休 (個室・テーブル席完備)
ホールスタッフ募集中!

冬の華! 今が旬の絶品ふぐ料理
マクロビオティックに根ざした身体に優しい料理
は女性にも大人気。わざわざ遠方から訪れる
健康志向・本物志向のファンも多数!
会席コース 春仕度 / 2~3月・女性限定
全9品 (食事・デザート付き) **3,000円**
※ 土曜日以外の夜のご提供となります

ふぐ料理 季 (ハーフコース) 5,000円
凧 9,000円
昼席 1,500円~
夕席 会席料理 3,000円~
※上記の料理はご予約なしでお召し上がり頂けます
※この他にもコース料理をご用意しております
2/24(日) ふじさんめっせてトークショー開催!
「なんでも富士山2013」地産地消費キャンペーン
として「熱血料理人」こと当店主が講演を行います!



甘いもの辛いもの大好き女子に!
女子会コース
料理8品 + 食前酒
2時間飲み放題付!
お一人様 **3,000円**
さらにお得!
Face to Face 見たで **1時間延長OK!**
飲み放題 ※平日限定

冬は「申特急」であったまろっ!
和豚もち豚の赤鍋
13種の野菜と
若芽のうま鍋
ピリ辛味噌で柔らかいもち豚の
旨みを引き出しバターでまろやかに!
徳ごたえのある若芽と
三元豚の新感覚お鍋!

ご予約・お問い合わせは
お気軽にどうぞ!
申特急 検索
ホームページからも
ご予約いただけます
送迎 承ります
※お問い合わせください
有効期限: 2013年3月末日
申特急 富士吉原店
富士市吉原 2-11-8
TEL 0545-54-2258
月~木 / 17:00 ~ 翌1:00
金・土 / 17:00 ~ 翌2:00
日 / 17:00 ~ 24:00
年中無休
http://www.tokkyu.jp/

京昌園の特撰 サービスランチ
LUNCH TIME **11:00-15:00**
ライス大盛り無料
土日祝もお得な
Holidayランチ がございます

「別館」「静岡紺屋町店」「静岡瀬名川店」は毎日、
「富士みなみ店」「富士宮店」は土日祝日のみ。
※「別館はなれ」はランチタイムの営業はして
おりません。

京昌園定食 1,500円 (税込)
石焼ビビンバ・カルビ・豚カルビ・焼野菜・
スープ・キムチ・サラダ・デザート・ドリンク

ステーキ重定食 2,000円 (税込)
ステーキ重・スープ・キムチ・サラダ・
デザート・ドリンク

要予約 韓定食 2,500円 (税込)
韓国のおかず10種・栄養ご飯・ソルロンタン・
サムギョプサル・韓菜セット・デザート・ドリンク

SET DRINK
ウーロン茶
ジャスミン茶
ウコン茶
緑茶
コーヒー
コーラ
ジンジャーエール
カルピス
カルピスソーダ

焼肉飯店 京昌園
別館 [250席] 11:00 ~ 26:00
0545-53-8929 富士市瓜島町 55
別館 はなれ [140席] 16:00 ~ 24:00
0545-54-1191 富士市永田町 2-79-1
富士みなみ店 [60席] 16:00 ~ 25:00
(土・日・祝は11:30 ~ 25:00)
0545-60-3012 富士市鮫島 370-1
富士宮店 [130席] 16:00 ~ 24:00
(土・日・祝は11:00 ~ 24:00)
0544-26-8929 富士宮市ひばりヶ丘 147
2012年9月 OPEN!!
静岡紺屋町店 [130席] 11:00 ~ 27:00
(金・土・祝日は11:00 ~ 29:00)
054-272-1667 静岡市葵区紺屋町 13-2 1F
2012年11月 OPEN!!
静岡瀬名川店 [220席] 11:00 ~ 27:00
054-263-9697 静岡市葵区瀬名川 3-26-15



寒い冬に味わうしゃぶしゃぶ
黒毛和牛を贅沢に使用したしゃぶしゃぶと、
料亭ならではのおもてなしを存分に味わえる。
寒い冬はしゃぶしゃぶで、温かいひとときを。

しゃぶしゃぶ祭

2月1日(金)~28日(木)

大好評!「黒毛和牛」のしゃぶしゃぶ
黒毛和牛サーロイン、お野菜、きしめん、デザート
4,200円 → 3,150円

しゃぶ御膳・しゃぶコースもご用意
(小鉢・前菜付) (小鉢・前菜・お刺身付)

「薩摩黒豚」のしゃぶしゃぶも 2月限定
ご用意しております お見逃しなく

日本料理 はせ川
富士市吉原 3-3-14
TEL 0545-52-0343
昼 11:30 ~ 13:30 (L.O)
夜 17:00 ~ 20:00 (L.O)
日曜定休
(昼は予約のみ営業)



日本料理 **はせ川**
しゃぶしゃぶ



写真はイメージです
(3,675円コース)

お食事処 **山さと**

— 歓送迎会特別プラン! —

お一人様 **3,675円** (税込) より
特別企画 お飲み物 2時間無料!
焼酎(芋・麦)、日本酒、ウーロン茶

300名様限定
5,250円コース~
伊勢海老 or ステーキ
選択できます

4,200円コース~
煮物→てっちり
変更できます

送迎バスあり シーンに合わせたお部屋
大広間は64名様まで

山さと
富士市桑崎 282-69
TEL 0545-21-2220
営業時間
11:00 ~ 13:30 (L.O)
17:00 ~ 21:00 (L.O)
毎週火曜・第3水曜定休
<http://www.fuji-yamasato.jp/>



今年も皆様にお届けします!
専門店ならではの 鮮度と味!
ぜひ一度味わってください

お得なコース料理も!
お一人様 **3,500円**~
ご予算に合わせて
お気軽にご相談ください
飲み放題プランもあり!

ご家族で、お仲間、今年も焼肉!
お座敷席・個室あり
32名様までOK!
お昼の宴会も受付中!

精香園 - 今泉店 -
富士市今泉 2386-3
TEL 0545-52-3356
営業時間
11:00 ~ 23:00
水曜定休 駐車場あり



和牛焼肉 **精香園** - 今泉店 -



土日祝のご予約はお早めに!
冬の美味しい~、あったか~いメニューで
皆様の笑顔をお待ち致しております!

美味しい食材に加え、シェフがこれまで学んで
きたこと、その感性をぜひ味わってください。
ランチメニュー 各種コースございます

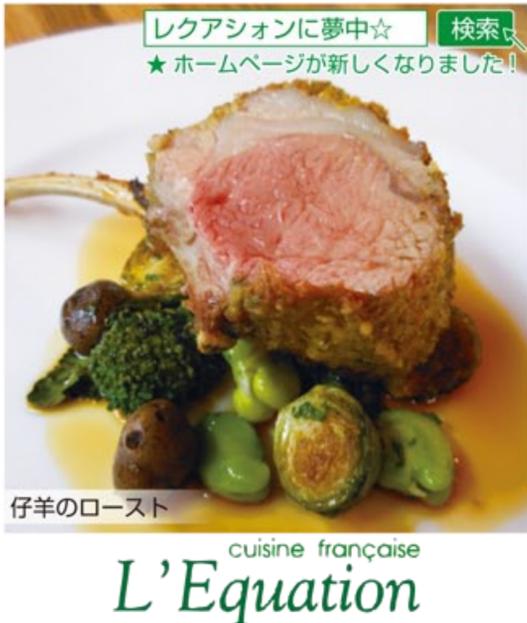
平日 …… ¥1,155 ~
土日祝 …… ¥1,650 ~
ディナーコース ご予約は電話にて
Demi (プチコース) …… ¥2,625 ~
Moitie (ハーフコース) …… ¥3,780 ~
Table (フルコース) …… ¥5,250 ~
Aile (シェフお薦め・要予約) …… ¥10,500 ~

歓送迎会やご法事、各種お祝い事等
心休まる空間でぜひお過ごしください

詳しくは → <http://www4.tokai.or.jp/PureAile/>
ビュアール
富士市中里 194-2
TEL 0545-34-1181
ランチ 11:00 ~ 14:00
ディナー 17:30 ~ 20:30
火曜定休 (L.O)
日・祝のスタッフ募集中!



Pure Aile



身も心も温まる絶品フレンチ
新年あけましておめでとうございます。当店は
今年も渾身のフレンチをご提供いたします。心
を込めた料理とおもてなしをご堪能ください。

ランチ クイックコース …… 1,600円
ハーフコース …… 2,800円
フルコース …… 4,000円
スペシャルコース …… 6,000円
ディナー ハーフコースA …… 3,800円~
ハーフコースB …… 4,500円~
フルコース …… 5,600円~
シェフのお任せフルコース …… 8,000円
スペシャルコース …… 10,000円

お誕生日・結婚記念日ご利用のお客様には
シェフから「嬉しいサービス」がございます!

レクアッション
富士市三ツ沢 1011-10
TEL 0545-21-2004
ランチ
11:30 ~ 14:00 (L.O)
ディナー
18:00 ~ 21:00 (L.O)
月曜・第2火曜定休



仔羊のロースト
cuisine française
L'Equation



お得なランチバイキングへ GO!
豊富なメニューが好評のランチバイキングで、
今ならなんとデザートも食べ放題! 3月末まで
の期間限定にて、この機会をお見逃しなく!

カンパーナ **ランチバイキング**
●メイン料理 ●アンティパスト
●サラダバー ●フリードリンク **90分**

1,680円~
さらに今だけ!
3/31(日)までの
期間限定
デザートも
食べ放題!
<http://www.suzuwa.co.jp/>

フジポートホテル 2F
カンパーナ
富士市日乃出町 38
TEL 0545-53-1291
ランチ
11:30 ~ 14:00 (L.O)
ディナー
17:00 ~ 20:00 (入店)



RISTORANTE ITALIANO
Campana カンパーナ

ぶらり旅 雑記帳

去年12月中旬、静岡市清水区の旧興津町にある興津坐漁荘を訪ねた。戦前、「最後の元老」といわれた西園寺公望(西園寺公)が晩年を過ごした別荘だ。興津は温暖な地で、明治時代から元老の井上馨や松方正義ら政財界の人物が余生を送った。

静岡県沿岸の沖合いを流れる黒潮の北端が伊豆半島の先端部にぶつかり、駿河湾内に流れ込んで、西伊豆から湾奥の沿岸を洗う。黒潮は暖流のため、2月の平均水温が13.5度という記録があり、沿岸部を暖める。さらに興津は北側に山が迫り北風を防ぐため、冬も過ごしやすさという特徴がある。

坐漁荘は大正8(1919)年に建築され、西園寺公が70歳から昭和15年に亡くなるまで居住した。木造二階建ての簡素な住宅で、当時は低い松が植えられた庭の前に砂浜が広がり、遠く三保の松原が見えたという。西園寺公が元老として、内閣首班を天皇に奉請して内閣が成立していたため、坐漁荘には時の重臣たちがひっきりなしに訪れていた。元老は憲法などに定められた役割ではないが、明治中期から昭和初期まで、首相の選定など国政の重要な課題や政局をまとめる天皇の最高の相談役として、伊藤博文や山縣有朋ら明治維新の功労者が主に務めた。しかし軍部が力を強めるとともに、国政への影響力は次第に薄れていった。

門を入ると、政治学者の岡義武が昭和46年に東大名譽教授の肩書きで記した碑文が目に入った。簡明に西園寺公の生涯を説明している。「公はかねて国際間の平和とわが国立憲制の発展を念願し」「しかし満州事変以後、わが国政治の動向は公の所期と全く相反し」「わが国の行く末に限りなく憂いを抱きつつ」「この坐漁荘で92年の生涯を閉じた」「太平洋戦争開戦に先立つこと約1年であった」。国際平和をモットーにしていた元老に指導されていた国が、わずか20年余ですっかり様変わりして無謀な戦争に突入していった。碑文を読んでいて背筋が寒くなった。

坐漁荘は昭和45年に愛知県犬山市の博物館明治村に移築され、興津にある建物は静岡市が忠実に復元して建築した。入場無料で、館内では案内人が親切に説明してくれる。(武)

おすすめスポット ZOOM UP ズームアップ / 旧東海道の面影を残す 岩淵の小道と一里塚

富士市内を横断する旧東海道。宿場町として栄えた吉原をはじめ、市内には関連する名所旧跡が数多く残るが、近代は市街化が進み、往時の姿を偲ぶには相当な想像力を要するのが現状だ。その中でも今回は富士市内で最も「東海道らしい」場所を紹介したい。

富士市岩淵(旧庵原郡岩淵村)。かつては富士川の渡船場があり、吉原宿と蒲原宿の間宿(中間の休憩所)としても賑わったこの地区には、今なお近世の佇まいが残っている。国の登録有形文化財である小休本陣常盤邸などの歴史的建造物も魅力だが、今回特におすすめしたいのが、細く入り組んだ岩淵の「道」そのもの。現在の幹線道路が旧東海道から外れる形で整備されたため、この一帯の道路は幸いにも(?)かつての道幅の

まま生活道路として残っているのだ。そしてそれを象徴しているのが、他ならぬ一里塚の存在だ。

一里塚は江戸時代初期に全国の街道整備を目的として、起点となる日本橋から一里(約4km)ごとに置かれた施設で、石積みの塚の上に木が植えられ、旅人が木陰で休憩できるように配慮されていた。現在ではその多くが姿を消しているが、日本橋から37里目にあたる岩淵の一里塚は榎の木が植えられた典型的な形態で、道の両側に対となった本来の姿のまま残っている。県内では三島市の錦田一里塚(国史跡)と並んで保存状態が良く、県指定史跡にもなっている。

一里塚のある場所はなぜか直角の曲がり角で、通る車も窮屈そうだが、これもまた旧東海道の生の姿であ



道を挟んだ2本の榎が旅人を迎える



塚の前には案内版も

る。かつて周辺には岩淵名産の「栗ノ粉餅」を売る茶店が並んでいたそうで、難所の富士川を越え、ほっとひと息つきながら餅を頬張る旅人の姿に思いを馳せるのも、また楽しい。

徒歩がおすすめだが、車で行くなら富士川駅前から入り、富士川民俗資料館(土日祝のみ開館・駐車場有)とセットで訪れるといいだろう。



【周辺案内】旧東海道



朝日新聞出版 書籍

ブラックボックス

篠田 節子

定価(税込): 2,205円

サラダ工場のパートタイマー、野菜生産者、学校給食の栄養士は何を見たのか?真夜中のサラダ工場、最先端のハイテク農場で、閉塞感漂う給食現場で、彼らはどう戦っていくのか。地元のサラダ工場に就職した栄実は外国人従業員たちが次々と体調不良に見舞われるのを見る。やがて彼女自身も…。複雑な生態系下で迷走するハイテクノロジー。食と環境の崩壊連鎖をあぶりだす、渾身の大型長編サスペンス。週刊朝日連載の単行本化。



朝日新聞出版 書籍

紅の党

習近平体制誕生の内幕

朝日新聞中国総局

定価(税込): 1,365円

昨年11月の中国共産党大会で、毛沢東、鄧小平、江沢民、胡錦濤に続く「第5世代」の習近平体制が発足し、10年ぶりに最高指導部が交代したが、その背景には「天安門事件以来、最大の政治事件」といわれた薄熙來の失脚劇があった。この事件を突破口に、富と権力を掌握する党幹部たちの実態や首脳たちの決断など、閉鎖国家の内幕に切り込む報道は、まさに生きた現代史。カリスマなき大国の実像を知るノンフィクションの新たな金字塔。



朝日新聞出版 文庫

生と死について わたしが思うこと

姜 尚中

定価(税込): 567円

著者が初めて語る長男の死と、その1年後の「3.11」。私たちはなぜ生まれ、生きているのか。あの震災、そしてフクシマの黙示録の後で、社会はどこに向かうのか。グローバル化の時代を、喜びも悲しみも抱きしめて生きる術とは。今、個人と国家の「生き直し」を問う、渾身のライフワークエッセー。カラーグラビア8ページ収録。



朝日新聞出版 新書

金融のプロに騙されるな 生命保険、投資信託との正しい付き合い方

後田 享 / 渋澤 健

定価(税込): 798円

「金融機関の人って、誰のために働いているか知っていますか?当然、給料をもらっている金融機関のためです。お客さんのためではありません!」業界を知り尽くしたプロ2人が、売り手側の様々な「騙し」の手口をバラし、生命保険や投資信託などの金融商品で損をしない「マネー防衛法」を惜しみなく伝授する。



朝日新聞出版 新書

若者のホンネ

平成生まれは何を考えているのか

香山 リカ

定価(税込): 798円

平成生まれが大卒社会人になった。中高年の多くが「最近の若者は何を考えているのか分からない」という悩みを抱えている。若者に特有のプライドとは何か、コンプレックスとは、恋愛や人間関係とは…。「学歴」「お金」「睡眠」「勉強」「責任」「自分みがき」「いじめ」「遊び」「友達」「環境」「仕事」「クルマ」「平和」「ブランド」「結婚」など40のキーワードを元に、精神科医で大学教授の著者が中高年と若者の心理の違いを綴った、10年ぶりの若者論。



朝日新聞出版 ムック

死ぬまで 体すこやかに 寝たきりにならないための本

週刊朝日MOOK

定価(税込): 840円

自分がどのタイプかがよく分かる「寝たきりキケン度チェックシート」、寝たきりを予防する「超簡単運動10プラスα」、がんや動脈硬化など、寝たきりの原因を遠ざける「目的で選ぶ健康レシピ」、一生ボケない「ワクワク脳トレ術」など、名医が指南する寝たきり防止の知識とテクニックが満載の1冊。巻頭グラビアでは平均年齢93歳の「ぎんさんの娘・4姉妹」の超元気生活の特集。

教えの一つ一つが、こころの宝石になる。ビジュアル版仏教入門の決定版!

仏教を歩く

週刊朝日百科 改訂版 [全30冊]

予約受付中

2月5日(火) 創刊

毎週 火曜日 発売
創刊号 サービス定価 390円(税込)
2号以降定価 580円(税込)
A4判変型・オールカラー40ページ(創刊号50ページ、2号44ページ)
創刊号は2週売り、2号は2月19日(火)発売

●特別メッセージ

「仏教の達人」であるお二人から、本シリーズにメッセージを寄せていただきました。



5号連続 特別付録

初心者でもできる! 般若心経の 写経用紙

創刊号 空海 仏教を歩く no.01 創刊

梅原猛の新撰集「仏教」 瀬戸内寂庵 仏教への問い「空」

高野山 東寺

般若心経 写経用紙

表紙は変更になる場合があります。

ブックインフォメーション Book information ご注文は星野新聞堂まで

0120-110376 平日6:00~20:00 日・祝日6:00~11:00

ご自宅まで星野新聞堂スタッフがお届けいたします。お支払いは代金引換え、または新聞代金お支払いの際に頂戴いたします。

