

# 食を武器に狙うは集客

浜松商工会議所が推進する「浜松 闘将・家康プロジェクト」では、徳川家康公顕彰四百年記念事業をきっかけに「家康ゆかりの地」としての観光を浜松に根付かせることを目的としている。浜松の市街地では、和食がユネスコ世界無形文化遺産に登録されたことを追い風に、飲食業界を中心としてすでにその先駆的な動きもみられる。2011年から「家康楽市」なる食のイベントを立ち上げ、浜松時代の「家康」と浜松ならではの「食材」の魅力を引きつけることでまちの活性化に取り組む秋元健一氏は、今後の展望をうかがった。

## パワーフードで活性化

とれたての地場産品やグルメを一堂に集めた浜松パワーフードの祭典・家康楽市。今年の春で5回目を数え、土日で8万7千人もの来場者を記録。出店舗数も回を重ねるごとに増加している。このイベントを主催する「家康楽市in浜松 出世城実行委員会」の実行委員長・秋元健一氏は、浜松市内で飲食店5店舗を経営する企業の代表取締役。東京都出身でありながら浜松の食材に引かれ、若くして浜松に移住。5店舗では地元食材を用いた料理を提供する。

秋元氏が浜松に魅せられた理由は、実はもう1つある。それは、彼が無類の家康ファンだからだ。「浜松は家康が最も艱難辛苦を味わった地。だからこそ自分もここで戦おうと決めました」と秋元氏。そして、彼が魅せられた「食材」と「家康」を結びつけたイベントこそが「家康楽市」なのである。

家康楽市には、地元の飲食店や生産農家、漁師たちの出店が立ち



家康楽市 実行委員長  
秋元健一  
あきもと けんいち

(株)ドルフィンキッズプロダクション代表取締役。東京都出身。地元の食材にこだわった飲食店「じねん」グループの代表を務め5店舗を経営するとともに、地元食材のイベント「家康楽市」を主催。静岡県認定の「ふじのくに食の都づくり仕事人」、浜松市認定の「わが街・浜松宣伝部長」を務める。

並ぶ。あるレストランは当日にピロシキを2千個販売した結果、翌日には実際の店の前に行列ができてほどの宣伝効果を得たという。「家康楽市の本来の目的は、市街地の空洞化が深刻化する中で、実店舗に集客を促す方法を学ぶこと。ここで得たノウハウを各店に持ち帰り、営業日を毎日イベント化して集客を図るのが狙いです」

今後の展望としては、2016年

## 浜松 闘将・家康プロジェクト

# 天下取り挑戦伝説のパワーフード

「浜松 闘将・家康プロジェクト」では、浜松時代の家康と地元の素材をもとに、各企業が浜松のPRになる商品の開発に取り組んでいる。戦国ブームのファン層のニーズに応えつつ、浜松の魅力をアピールする商品の一例を紹介しよう。

### グランホテル浜松 闘将・家康カレー



グランホテル浜松の定番人気カレーに、家康公が好んだ浜納豆(ヤマヤ醤油)を組み合わせ、鷹狩を愛した家康公にちなんだ鴨肉と地元の食材を煮込んだ一皿。ライスの上には葵の紋が抹茶で描かれている。

### サゴ-浪濤館 家康公の長寿めし



徳川家康公の好物で健康長寿の秘訣と伝わるイワシ、梅、シソ、味噌、麦を素材として使用。第5回家康楽市では400円にて提供。サゴ-浪濤館ではコース料理などの一品として提供している。



### ユアブレイン 出世城カレー

浜松の名産品である三方原各地のジャガイモや、地元農家から取り寄せたマッシュルームなど、浜松産の食材を中心に使用。隠し味として徳川家康の好物だったといわれる八丁味噌を用いた風味豊かなカレー。



### マツタ食品 浜名湖のりの赤だしおみそ汁

家康にゆかりのある浜松と岡崎の食材を代表し、浜名湖産の生のり岡崎の八丁味噌を使ったおみそ汁。原材料の風味を損なわないよう真空凍結乾燥(フリーズドライ)仕立てになっている。

# 家は健康マニアだった!? 家康が愛した浜松の食材

一に輝きました(2010年時点)。これは、浜松の食が日本一のお墨付きを頂いたも同然。まさに、家康を育てた「浜松パワーフード」のチャンス到来です」と意気込む。「僕がこんなに惚れた浜松をなんとかしたい!」…そんな彼の熱意が、今、浜松に新しい風を巻き起こそうとしている。

までは家康楽市を年2回のペースで開催し、それ以降は年1回にして2020年には打ち切る計画だという。「なぜなら、この年は東京オリンピックの開催年であり、しかも、家康が浜松城に入城して450年にあたるからです。この年こそが浜松のビッグチャンス。これまでの集大成として浜松全域で食の大博覧会を実現すべく構想を練っています」

家康を通してつながろう!

秋元氏は社内にも「家康公プロジェクト」というイメージを定着させるのが最終目標です。また、厚生労働省が20大都市の健康寿命を研究したところ、浜松市が男女共に日本

ジェクト事業部」を設け、家康×食のブランディングを推進している。さらに、「出世の街浜松プロジェクト」というNPO法人を立ち上げ、活動の幅を広げている。来年度の記念事業を機に、浜松時代の家康のイメージアップにも意欲を見せる。「今後は闘将・家康のストーリーを食と絡ませ、『浜松の家康』というイメージを定着させるのが最終目標です。また、厚生労働省が20大都市の健康寿命を研究したところ、浜松市が男女共に日本

## 問

岡崎城を長男信康に譲り、浜松城に入った家康公ですが、浜松城のものとは名は何でしょう?

- ① 頭陀寺城
- ② 曳馬城
- ③ 堀川城
- ④ 見付城

## 家康公検定模擬試験

徳川家康公顕彰四百年記念プレ事業  
第二回 家康公検定 開催  
～生誕の岡崎、出世の浜松、大御所の静岡～

検定テーマ  
家康公と偉業を支えた人々(家臣団を中心に)

- 試験日 平成26年9月21日(日)
- 試験会場 岡崎会場 岡崎商工会議所  
浜松会場 浜松商工会議所  
静岡会場 静岡商工会議所
- 合格発表 平成26年10月下旬

【問い合わせ先】  
浜松商工会議所 総務管理課 TEL.053-452-1111  
主催 岡崎市、浜松市、静岡市、岡崎商工会議所、浜松商工会議所、静岡商工会議所  
協力 おかざき塾、一般社団法人岡崎青年会議所 監修 公益財団法人徳川記念財団  
<http://www.okazakicci.or.jp/teiyasu/>

申し込み受付中  
合格者には特典付きの合格証を送付

## 倉田 大輔

くらた だいすけ  
東京都在住の医師。美容やアンチエイジング医療が専門の池袋さくらクリニックを経営。地域や企業へのブランド戦略等の提言も行う。平成25年度闘将・家康プロジェクト講師

家康は75歳で亡くなるまでかなりの健康マニアだったといわれています。また、人質生活が長かったため、食事は質素なものを好みました。なかでも好物だったと伝えられるのが、麦飯、玄米、味噌、ナス、イワシ、梅干しです。特に浜松時代には浜名湖産の「浜名納豆(浜納豆)」を好んで食していました。浜松は気候が温暖な上に東海道による物流も発達していたため食材が豊富に手に入り、それが当時の家康の食生活や健康に好影響を与えていたと思われれます。

家康が愛した浜松の食材を生かして、今後は女性の視点から浜松をPRするのも手だと思えます。浜松のパワーフードであるウナギ、フグ、スッポン、アサリ、ジャガイモ、タマネギなどを美肌やアンチエイジングと結び付け「浜松に行く」と、「家康」で心も体もキレイになれる!という新しい魅力を打ち出せば、地域の活性化につながるのではないかと思いますね。

# 家康の人生最大のドラマがここにある! 勇猛果敢な浜松時代

家康は、29歳から45歳までの17年間を浜松で過ごしました。1570(元亀元)年に岡崎城から浜松城に移ったその年、織田・徳川の連合軍が姉川の戦いで朝倉・浅井を破りましたが、1573年の三方ヶ原の戦いで武田信玄に大敗。以後も戦に次ぐ戦の連続でした。しかし、どんな強敵にも堂々と立ち向かい全力で戦った精気あふれる青壮年武将でした。

一方、1579(天正7)年には信長との同盟関係維持のために家康の正室・築山御前と長男・信康が犠牲となる悲劇も体験しました。また、家康は浜松時代に4人の子どもをなし、そのうちの秀忠が第二代の将軍となりました。当時の地元の武士たちは、よそ者でありながらも勇猛果敢で家臣思いの家康に徐々に引かれていき、「大将を盛り立ててのしあがろう!」と一致団結しました。その気風が「やらまいか精神」の原点ではないかと思えます。

浜松は地理的に三河と駿府の真ん中にありますが、家康の人生の上でも真ん中の時期を過ごした場所でもあります。激闘、敗北、逃亡、悲劇、忍耐……まさに人生最大のドラマが浜松を舞台に展開されたのです。

## 郷土歴史家 小楠 和正

おぐすかずまさ  
浜松市在住。静岡大学教育学部卒業。公立中学校教諭を退職後、浜松市立中央図書館の非常勤職員として郷土史関係に従事。特に徳川家康の研究をライフワークとし、「浜松城時代の徳川家康の研究」「検証・三方ヶ原合戦」などの著書がある。

4月26・27日に行われた「家康楽市2014春の陣」は大勢の来場者でにぎわった。過去最多のご当地グルメのブース、ゆるキャラの応援、城落とし合戦などで会場は盛り上がりみせた

