

カレーで 三遠南信を いただきます！



三 遠南信地域は、静岡県遠州、長野県南信州にまたがるエリアです。この地域は、古くから人や物資、文化などの交流が盛んに行われてきました。JR飯田線や三遠南信道などの交通網が発達した現在は、移動も便利になったことから、日帰りできる観光地として行き来する方も増えています。観光の楽しみ方の一つに「ご当地メニューを食す」ことを挙げる方も多いでしょう。今回の特集では、老若男女問わず大人気のメニュー「カレー」から、各市の魅力を探ります。地元食材をいかしたカレーや、カレーの開発による地域おこし、それらにかけると人々の思いなどを紹介します。

この地域だからこそ生まれたオンリーワンのカレーを食べに出掛けてみませんか？

問合せ 広報広聴課(☎51・2165)





二層構造で二度おいしい 豊橋カレーうどん

豊 橋カレーうどんは、丼の底にとろろご飯が入り、その上にカレーうどんを盛り付けています。ご飯と一緒にカレーうどんを残さず楽しめるのが特徴です。

豊橋のうどん店で使用している麺は、ほとんどが自家製で、100年以上の歴史を持つ老舗もあります。その自慢のうどんをもっとみんなに食べてほしいという思いから、麺類組合の有志で結成された豊橋うどん「Team華麗」が中心となり、ご当地グルメとして

て豊橋カレーうどんが開発され、今年で10年を迎えます。豊橋カレーうどんと名乗るには、豊橋産ウズラ卵を使うなど5か条を定めており、現在、市内の42店舗で食べることが出来ます。

店舗によって、カレーに店独自のつゆを使ったり、大葉やキャベツなど豊橋産の食材をトッピングしたりと、こだわりの味を楽しめます。食べ比べてお気に入りの豊橋カレーうどんを見つけてください。

最初は、カレーうどんを味わい、最後にとろろご飯と混ぜ合わせるのが、おすすめです。

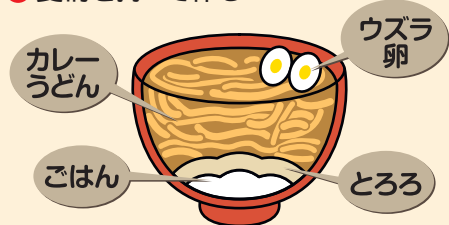
のぼり旗が目印です。麺やだしの取り方など、それぞれの店で特徴があります。



豊橋うどん「Team華麗」
会長 真野 善和さん

「豊橋カレーうどん」の5か条

- 1 自家製麺を使用する
- 2 器の底から、ごはん、とろろ、カレーうどんの順に入れる
- 3 豊橋産ウズラ卵を使用する
- 4 福神漬または壺漬・紅しょうがを添える
- 5 愛情を持って作る



◎豊橋観光コンベンション協会
☎ 54・1484



絶妙な辛さと、後から口に広がる濃厚なトマトの香りや味がクセになります。チーズを加えて味をまろやかにしても◎。

濃縮トマトの旨味に感動します。リピーター続出です。

まるっとみかわ
彦坂 みゆきさん



◎まるっとみかわ
東七根町（道の駅とよはし内）
☎ 73・1986

豊 橋産のミニトマトを5倍に濃縮し、旨味を封じ込めたトマトペーストを使用したスパイストマトカレー。数種類の香辛料を配合して仕上げた辛口な風味は、大人に大人気です。
穏やかな気候に恵まれた豊橋は農業王国として有名で、トマトやミニトマトは国内トップクラスの出荷量を誇ります。このトマトをもっと日持ちする形で多くの方に届けたいとの思いから、スパイストマトカレーが開発されました。昨年5月にオープンした道の駅とよはしで販売されておき、三河が誇るさまざまな特産品が並ぶ中、1週間で1千箱も売れた看板商品です。豊橋のトマトをカレーで味わえる逸品。お土産にいかがでしょうか。

辛いけど、うまーい！ スパイストマトカレー

山育ちのアワビを味わって！ アワビカレー

中 山間地域の活性化
につなげようと、
市とNPO法人がら
まいか佐久間が
始めたアワビの
養殖。佐久間町
の豊富で良質な
水をいかしたこ
の取り組みは、開
始から5年目を迎
え、少しずつ規模
を拡大し、現在お
よそ3千匹ものア
ワビを養殖するま
でになりました。ア
ワビに適した設備
や餌など、養殖の
ノウハウは日々の
試行錯誤から培っ
た。と事務局長の
河村さんは語ります。

佐久間町の水で育
った養殖アワビは、
天然に劣らない肉
質と旨味がありま
す。このアワビを
丸ごと1個のせたア
ワビカレーは、JR飯
田線

中部天竜駅に近い「いど
ばた」で提供しています
(予約制)。アワビを気軽
に、かつ、見た目のイン
パクトも楽しんでもら
おうと考案されたアワ
ビカレーを目標に、遠
方から訪れる人も多く、
佐久間の魅力の一つに
なっています。

酒蒸しにしたアワビには、
バターとニンニクを合わせた
肝ソースがかかっています。
見た目、香り、味でアワビを
楽しめる一品です。

旧給食センターを
養殖場にして
「アワビのまち佐久間」を
目指して取り組んでいます。



NPO法人がらまいか佐久間
事務局長 河村 秀昭さん

佐久間の魅力は
澄んだ空気と水！佐久間
ダムなどの観光と合わせて、
ぜひ遊びに来て
ください。



店員
村川 保子さん(右)
馬場 真弓さん(左)



●いどばた

浜松市天竜区佐久間町中部 ☎ 053・965・0141

※アワビカレーは要予約（第1・3日曜日に10食限定で提供）

浜名湖産のマダコが入った シーフードカレー

浜 名湖といえはウナ
ギが有名ですが、
ほかにも栄養豊富でおい
しい魚介類が数多く獲れ
ます。
舞阪漁港のすぐそばに
あるLaLaカレーでは、
クルマエビやワタリ
ガニを食べて育った栄養
満点のマダコや、身が大
きくミネラルをたっぷり
含んだ牡蠣(冬季限定)な
ど、浜名湖の恵みを、本
格スリランカカレーで味
上げました。

うことができます。
浜松は外国人が多く住
むまち。店主の廣畑さん
も、幼少期から外国人と
触れ合う機会が多く、外
国の料理が身近だったこ
ともあり、食を文化交流
の入り口にしたいという
思いがあります。スリラ
ンカで特別に調合したス
パイスを使い、外国人に
も日本人にもおいしいと
言ってもらえる味を作り
上げました。

一緒に盛り付けられた
ご飯や数種類のおかずと
混ぜ合わせて食べるのが
スリランカスタイル！

スッポンなど
浜名湖の食材を
使ったメニュー
を開発中です。



店主
廣畑 秀明さん

●LaLa カレー

浜松市西区舞阪町舞阪

☎ 053・523・6567



狩猟文化の継承 鹿肉カレー

歯ごたえが特徴的な鹿肉を
柔らかく煮込み、
地元産のヒラタケシメジなど
たくさんの具材を入れていて、
マイルドな味わいです。



遠 山郷には、「布団を
質にいれても山肉
を食え」という伝統語録
があり、駆除ではなく生
計を立てることが目的の
狩猟文化が現在も継承さ
れています。

肉の鈴木屋では、鹿の
場合、里山より奥の近山・
奥山で山獲りしたものを
扱っています。また、一般
的には一頭から8kgほど
の肉を食用に使うとこ
ろ、なんと30kgほどを使
います。頂いた命を余す
ことなく有効に扱うた
め、焼肉用の鹿ジン（味付
け肉）のほか、レトルト
カレーの「鹿肉カレー」が
開発されました。カレー
でもジビエを堪能でき
ます。

せっかく命を頂く
もので、いろんな食べ方を
考えて無駄なく
使います。

●有肉の鈴木屋
飯田市南信濃和田
☎ 0260・34・2222

親方 鈴木 理さん



地元食材でつなぐ

信州味噌入りカレー

カ レー専門店の開業
に向けた試行錯誤
の中、地元食材の活用
にこだわり、「信州味噌」を
使った「信州味噌入りカ
レー」が完成しました。
信州味噌は、淡色でさつ
ぱりとした旨味を持つ
味噌で、さまざまな料理
の調和の役目を果たす
ことから、スパイスと食
材の仲を取り持つ最高
の下支えとして使われ
ています。
インド風のカレーであ
りながら何となく親しみ
を感じ、裏には、信州味
噌が織り成すスパイスの
一体感と、「信州味噌を使
うことによって、スパイ
スと食材だけでなく、カ
レーと人、人と人をつな
げる下支えになれたら。」
という尾沢さんの思いが
あります。

全てのカレーに信州味噌を
使っています。定番のチキン
カレーと甘口のミニハンバーグカレーを
一度に食べられる「どっちもカレー」が
おすすめです。



●カレーの大原屋
飯田市羽場権現
☎ 0265・21・0739



店自体が「みそ」
になって、たくさんの
つながりができることを
願っています。

店主
尾沢 あきらさん

日本一の焼肉の街飯田

焼肉のメのキーマカレー



カレー・オブ・ザ・イヤー2019
ご当地レトルトカレー部門
受賞！食べやすくミンチした
マトンの絶妙なクセが
やみつきになります。

飯

田市は、人口1万
人当たりの焼肉店
舗数が日本一です。「焼肉

このカレーは、飯田の
焼肉で定番のマトン（羊
肉）が使われ、自社製造の
辛味噌が味の決め手に
なっています。また、メ用
です。茶碗一杯分の量
になっており、小腹が空い
た時にも最適です。飯田市
内の精肉店などで購入で
きます。

の街」を多くの人に知っ
てもらい、地元内外から
飯田を盛り上げようと開
発されました。開発者の
中田さんは、明治21年創
業の老舗味噌屋で商品開
発などに取り組む一方、
カレー研究家としても活
動しており、地元愛と力
を注ぎました。

生まれ育った
地域の文化を全国に発信
するツールとして
開発しました。



営業企画部長
中田 泰雄さん

●マルマン(株)
飯田市大通
☎ 0265・22・1234