

# まちがど

VOL. 33

MACHI-KADO



# 由比 特集

# ～由比漁港の今と昔～

## 「桜えび漁」

何と言っても由比地区と言えば「桜えび」。すでに江戸時代から駿河湾の漁民の中では、「ちいさな桜色をした海老」の存在は知られていたが、明治27年12月に2人の漁師が、偶然のことから大量の桜えびを獲ることに成功する。以降、多くの漁師が桜えび漁を行うようになっていった。現在では、由比・蒲原地区だけで国内の9割近い漁獲量（金額ベース）を揚げている。その漁は、資源保護の観点から毎年春（3月下旬～6月上旬）と秋（10月下旬～12月下旬）の2回のみ限定して行われている。また、獲りあいによる乱獲を防ぐために、共同作業による操業や、獲れた桜えびを平等に分配する“プール制”を導入するなど、徹底した資源保護を行っている。



▲現在の由比漁港



▲昔の由比漁港

## 「由比港漁業協同組合」

現在、由比港漁協には約150隻（組合員700名以上）が所属して、桜えび漁のほかにしらす漁や定置網漁などが行われている。組合員の生活や操業を支える様々な事業を行うほか、地元を中心として県内外の小学生に対して体験学習の受け入れを行うなど、漁業振興の一翼を担っている。由比港内の直売所では、桜えびやしらすを販売しているほか、地元のお土産なども取り扱っている。また、様々な桜えび料理を楽しめる「浜のかきあげや」は、漁師の奥さん達を中心となって運営され、かき揚げはもちろんのこと、桜えびとしらすの釜揚げをふんだんに使用した「由比どんぶり」が人気を集めている。

すの釜揚げをふんだんに使用した「由比どんぶり」が人気を集めている。



◀由比漁港のみなさん

## 「浜のかきあげや」



新鮮な桜えびをふんだんに使用した料理が楽しめる。



## 「由比桜えびまつり」

桜えび漁100周年の平成6年から毎年5月に開催され、3万人以上の来場者が集まる大規模なお祭り。由比漁港内とその周辺が会場となり、桜えびのかき揚げ等の飲食コーナーをはじめ、町内の主要産物が格安で販売されるほか、近年では、漁船の体験乗船、歌謡ショー等のイベントも催され、賑わいを見せている。

## 「桜えびモニュメント」

町の特産品である桜えびを核とした地域振興を目指し、県道の愛称を「由比桜えび通り」と命名した。同時に、多くの人に親しまれる町の観光のシンボルとして、清水銀行本町出張所の駐車場に設置されていた「桜えびモニュメント」を町が寄贈を受け由比駅前を設置した。



## サクラエビ (学名: *Sergia lucens*)



エビ目サクラエビ科に属する体長わずか4～5cmほどのエビ。体が透き通ったピンク色に見えることから「サクラエビ」と呼ばれる。駿河湾及び近接の東京湾や相模灘にも分布するが、漁獲対象となっているのは駿河湾のみ。日中は水深400～600mの中間層を群れで泳いでいるが、夜間には餌を追って海面近くまで浮上する。産卵期は6～8月で、1年1代であることから、遺伝学などの学問的見地からも世界的に貴重な資源として珍重されている。



## 由比桜えびマップ

Yui sakura-ebi MAP

由比の町にはこんなにたくさん桜えびを販売するお店があります！



# 薩埵峠・倉沢～寺尾

薩埵峠・倉沢～寺尾

町屋原～北田

由比地区

北部(阿倍・入山)

Information



寺尾

倉沢

薩埵山

●浜石登山道  
展望台

薩埵峠

JR 東海道本線

東名高速道路

駿河湾



## 「薩埵峠」

薩埵峠は漁師の網にかかった地藏菩薩像を山上に祭ったことに由来する。昔から、箱根峠、鈴鹿峠と並んで東海道の三大難所とされていた。広重が描いた、江戸時代の風景とほぼ同じ風景が今でも眺められるのは、東海道五十三次の中で薩埵峠だけといわれており、峠からの眺めは170年以上の時間が経った現在でも旅人の目を楽しませてくれる。



## 「倉沢・寺尾地区」



**倉沢・寺尾の家並** 由比駅から薩埵峠入口までの倉沢・寺尾地区は旧家が多く並んでおり、江戸時代の面影が残っている。タイムスリップしたような気分を味わうことができる。



倉沢・寺尾地区を歩いていると所々に小さな橋が架かっており、その一つ一つに、江戸時代の旅の様子が描かれた画が飾られている。この絵は、望嶽亭藤屋の23代目当主の故・松永宝蔵氏の作品である。



時計の掲示板



### ぼうがくてい 望嶽亭 藤屋

室町時代末期から明治中期まで続いた宿屋。現在では、薩埵峠を訪れる人々の休憩所として親しまれている。貴重な歴史資料のほか、23代目当主の故・松永宝蔵氏が描いた作品の数々が展示されている。



### 柏屋

江戸時代創業の間の宿の脇本陣。明治元年に明治天皇が東京行幸の際、小休所とした所。現在は普通の民家になっているが、建物は当時の面影が残る旧家。



明治維新の功労者である山岡鉄舟は駿府へ向かう際に薩埵峠で官軍に追われ、藤屋へ逃げ込む。そこで事情を聞いた主人・七郎平は、部屋の奥に存在する海岸へ通ずる階段から鉄舟を逃がした。危機を脱した鉄舟は、清水次郎長の家に逃れ、身支度をして駿府の西郷氏の元へむかい、その後、江戸城無血開城へ貢献した。

### 東海道名主の館 小池邸

小池邸はこの地域で長年名主の役割を担っていた小池家の母屋で明治期に建てられた。建物の外観は、低い軒の瓦葺き、正面のくぐり戸付きの大戸や、ナマコ壁等、当時の寺尾地域の民家の面影を色濃く残している。内部は、たたき土間と六畳の整形四間からなる田の字形四つ目取りで、大黒柱が建つ伝統的な民家の造りである。また、綺麗に手入れをされた庭園は人々の疲れを癒し、束の間の安眠を得られるようになっている。薩埵峠へのウォーキングや、由比宿の散策時に、休み茶屋として旅人を癒してくれる。



### あかりの博物館

大正8年築の小さな民家を利用し平成8年に開館した。小さな入口からは想像できないが、館内に入ると“あかり”の華やかさに圧倒される。館長の片山光男さんが個人で収集した江戸時代から近代までの灯具1000点以上が展示されており、“あかり”をとおり、時代背景や文化、人々の知恵を垣間見ることができる。また、詳しい説明を織り交ぜながら火おこしの実演もしてくれる。



薩埵峠・倉沢～寺尾

町屋原～北田

由比地区

北部(阿倍・入山)

Information

# 町屋原～北田



## いなば食品株式会社

今から約170年前に、かつおぶし製造、ミカン問屋から始まった。その後、輸出用にマグロ缶詰の製造を開始して現在に至る。企業理念に「独創と挑戦」という言葉があり、その証として日本で初めてキハダマグロを使ったツナフレークの生産、時代の流れに合わせた業界初のツナ缶の個食仕様などを世に送り出してきた。また、マグロの副産物（血合肉）の活用により製造が開始されたペットフードの分野でも大きなシェアを誇っている。

170年という歴史は永続性重視の表れであり、由比の人々と共に歩み発展してきた。今や日本を代表する企業の一つとなっている。



### ラベルの今と昔

現在では缶詰の多くが印刷缶。当時は缶胴に紙のラベルを巻いたものが主流であった。レトロな雰囲気にも歴史を感じる。



## とよつみ 豊積神社（お太鼓祭）

《豊積神社》  
豊積という名前は、商売繁盛と産業の神 稲荷様「豊受大社」と農林の神「大山積命」の二神の一文字を取って「豊積」としたものと推測される。

《お太鼓まつり》  
延暦16年、征夷大将軍に任命された坂上田村麻呂が東征の途中、豊積神社に戦勝祈願。奥州征伐後の帰路中の大晦日、豊積神社に戦勝報告に立ち寄り翌日より三日二晩催された祝賀の宴が、お太鼓まつりの起源とされている。毎年1月1日～3日の朝まで開催される。絨い清められたお太鼓を太い棒に吊るし、青年がかわるがわる担いで区内を歌い練り歩く。



## はるの 春笠製菓・由比名物「たまご餅」

大正15年創業で、由比名物「たまご餅」を製造・販売している老舗の菓子店。たまご餅は、「東海道中膝栗毛」に登場する「さとうもち」というお菓子をもちに、厳選された材料を使い、江戸当時から伝わる製法で作られており、お土産品として愛されている。



## パティスリー・メールペール

由比在住のオーナーパティシエが平成18年にオープンしたケーキショップ。「地元の材料を使いたい」と、みかん、ブルーベリー、イチジクなどの果物だけでなく、ハチミツも地元のものを使うなど、こだわりの手作りケーキが評判を呼んでいる。店内のカフェにもハンドメイドの調度品が並び、心地よい雰囲気を感じながら、ゆったりとした時間を楽しむことができる。



## 缶詰産業について

静岡のマグロ缶詰産業は、昭和4年、静岡県水産試験場がマグロ油漬缶詰を試作し、アメリカで大変な好評を得たことに始まる。同年、清水区に日本初のマグロ缶詰会社が誕生した。静岡は清水港や焼津港でマグロが多く水揚げされ、陸ではミカン栽培が盛んであったため、マグロ缶詰は夏場、ミカン缶詰は冬場の生産と年間の操業を可能としたことから、清水区を中心に缶詰産業が県下に広がった。

戦時統制により、県内に60余りあった缶詰工場は合併されたが、終戦後、各社は次々に営業を再開。現在に至るまで静岡県のマグロ缶詰生産量は全国で第一位の割合を誇っている。



## 株式会社由比缶詰所

昭和23年創業の由比を代表する企業の一つ。創業当時より一貫してマグロ、カツオの油漬、水煮缶詰及びミカンの缶詰を基幹製品とし操業が続けられている。

“お客様から信頼される正しい仕事”を企業理念として掲げており、創業から61年間、多くのお客様からの信頼を得ている。

## ホワイトシップ印の缶詰

6～8月に日本近海で獲れるびんちょうまぐろのみを使用し、上質のオリーブオイル、綿実油に漬け込み、缶詰にした後しばらく熟成させてから出荷するという、贅沢な逸品。今では口コミを中心に全国各地から人気を集めている。



Information 町屋原～北田 由比地区 北部(阿曾～入山)

Information 町屋原～北田 由比地区 北部(阿曾～入山)



## 株式会社カクサ

創業明治20年という海産物商の老舗で、由比地区を代表する企業の一つ。桜えびや煮ぼし、いわしの削り節等の製造・販売が本業だが、4代目となる現在の社長・笹間吉久氏が積極的に取り組んでいるのが「町興し」事業。由比本陣の保存・再整備にあわせて、平成6年に「ゆい桜えび館」をオープン。以降も由比本陣公園を中心に様々な観光施設を展開し、旅行会社とタイアップして積極的な観光誘致活動を行っている。

町興し先進地の事例などを参考にしながら、東海道広重美術館を中心とした本陣公園周辺の案内にとどまらず、薩埵峠や東海道の散策マップを作成するなど、由比・蒲原地域全体が持つ「地域力」をピーアールして、賑わいを生み出す活動に尽力している。



## ゆい桜えび館

本陣公園と広重美術館の開館に合わせて平成6年にオープン。特産の桜えびはもとより、様々なお土産物の販売を行っている。また、隣接する「削りぶし製造直売所」では、イワシ削りぶしの製造工程を見学することができる。本陣公園裏手の高台に位置し、観光バスの駐車場所や食事処も整備されていることから、由比観光の窓口としての役割をはたしている。



桜えびおこわ膳

## ここしかこれしか処

本陣公園の駐車場にもなっている由比川河川敷のすぐ近くにあるお店。ガラス細工、食器、花器、アクセサリーなど、生活を豊かにするグッズを展示・販売している。地域の物産も数多く取り扱っており、地元のスーパーでさえ小売していない由比佐詰所の商品も、ここでは購入することができる。



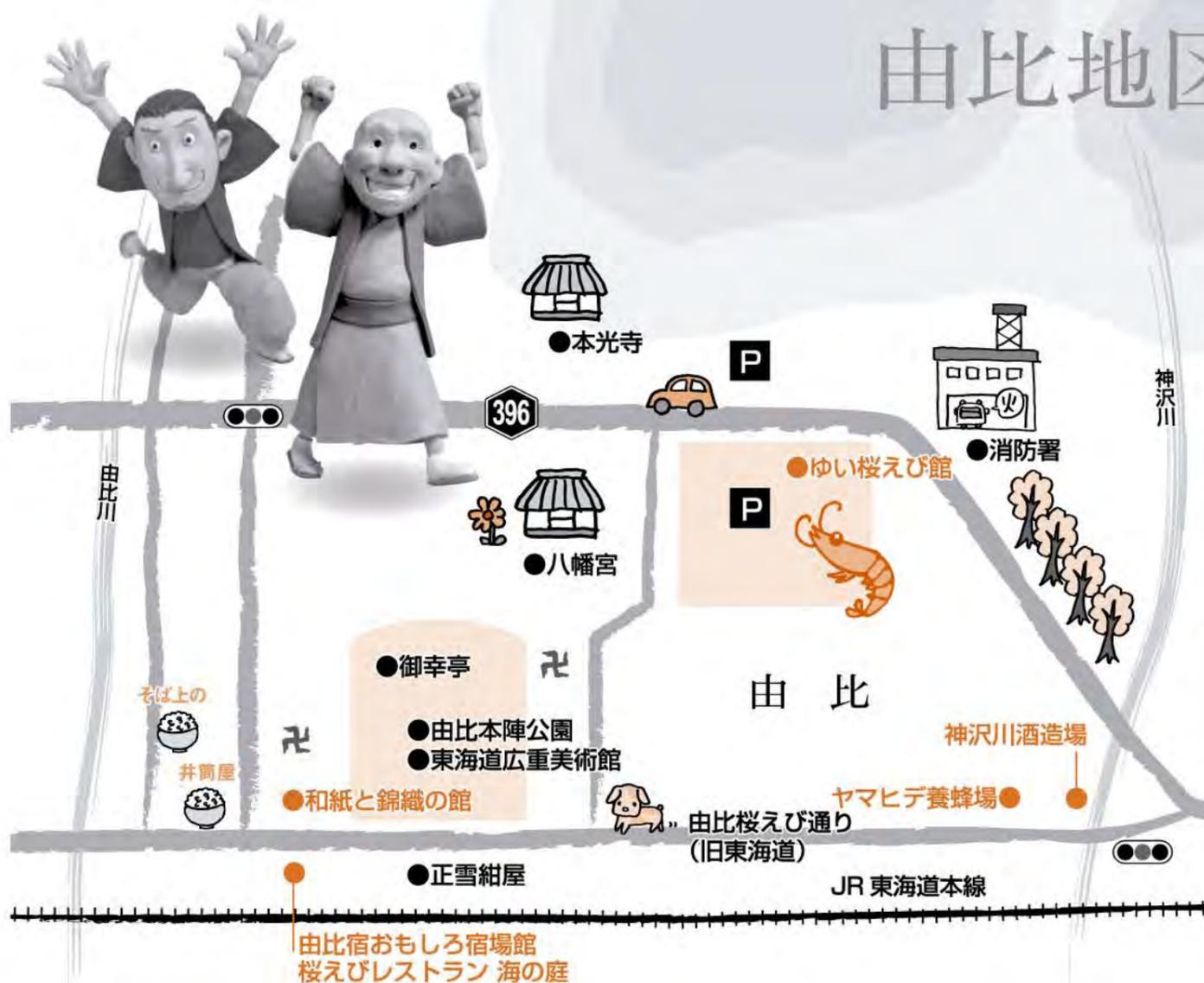
## 和紙と錦織の館

もともと由比佐詰所の従業員寮だった建物を利用して、平成10年にオープン。レトロな雰囲気店内に、便箋やレターセット、祝儀袋、タペストリーやランプシェードまで、さまざまな和紙グッズと、最高級「印伝」(鹿革に本漆で柄付する日本固有の革工芸品)なども揃えられており、観光客の人気を集めている。



## 東海道由比宿おもしろ宿場館・パノラマテラス「海の庭」

平成9年にオープンした由比宿の宿場町風景を題材とした記念館で、入口にある愛嬌たっぷりの弥次さん喜多さん人形が目印。倉敷にある望嶽亭藤屋の23代目当主で画家の故・松永宝蔵氏がデザインした人形によって、旅籠、桶屋、寺子屋など江戸時代の様子が見事に再現されている。また、2階には駿河湾を一望するレストラン「海の庭」があり、数々の桜えび料理を楽しむことができる。



## 地酒「正雪」 神沢川酒造場

宿場町の風情を残す旧東海道を通過、もう蒲原に出ようかという場所に立ち、由比正雪の生家にも近いことから名づけた地酒「正雪」を醸す神沢川酒造場。酒造場のすぐ横を流れ、上流から仕込み水を取っている「神沢川」に敬意を表して社名としている。もうすぐ創業100年を迎える比較的新しい蔵元で、決してきかない蔵元であるが、確かな技術を持つ蔵人が厳選した米と、優れた水をもとに、大量生産をせず「自分たちが飲みたくないお酒を造るつもりはない」というこだわりをもって、精魂を込めて酒造りをしている。全国新酒鑑評会で金賞受賞11回など受賞歴も多く、近年全国から注目されている静岡の地酒のなかで、今後の活躍が期待される蔵元のひとつ。



## ヤマヒデ養蜂場

醤油の醸造業を営んでいた先代が、40年ほど前に趣味で養蜂業を開始。少しずつ事業を拡大しつつ評判を集めて本業となった。昔から由比地区は蜜柑の生産が盛んで、兼業で養蜂を営む蜜柑農家も多かったという。一番人気はやっぱり「ミカン」のハチミツで、地域のみならず、口コミで全国から注文をうけるほどの人気商品となっている。



# 北部(阿僧～入山)

## 浜石岳

標高707メートルの頂上まで車で行くことができ、歩いて約3時間ほどで登れるため、家族連れやグループで気軽にハイキングを楽しむことができる。海底の石や貝殻の化石などが山頂付近から出土するため「浜石岳」の名前が付

けられた。頂上からは、富士山、駿河湾はもとより、富士から清水までの町並みが眼下に広がり、北に南アルプス、南に伊豆半島という360度の大パノラマが広がる。夜景や星空の鑑賞にも最適な絶景スポットとしても人気を集めている。

### 「スポーツチャンバラ発祥の地」

地元出身の田邊哲人氏（現・日本スポーツチャンバラ協会会長）が、子供の頃に神社の境内や野山を駆けめぐって遊んだ“チャンバラごっこ”を、健康で安全なスポーツとして発案したことから、由比がスポチャン発祥の地とされている。氏が幼少時代に遊んでいた阿蘇宇神社に建てられている“スポーツチャンバラ発祥の地 記念碑”には、日本スポーツチャンバラ協会歌「風」や、由比チャンバラに尽力した方々の名が刻まれている。国のスポーツ拠点づくり推進事業として「全国少年少女スポーツチャンバラ選手権大会」が毎年由比で開催されているほか、町内の体育行事や、小学校のクラブ活動でもスポチャンが楽しまれている。

(社)日本スポーツチャンバラ協会歌「風」  
作詞：田邊哲人 作曲：望月俊明

1. はじまりのないはじまり、おわりのないおわり  
風は世界中をくまなく自由に  
あスポチャンは風とともに  
あスポチャンは高く高く舞い上がり

The wind travels all over the world  
Spochan flies high in the wind  
The wind travels all over the world  
空のはてからはてまで



## ゆいばす



山間地域等における住民の移動手段を提供することにより、生活の助長、地域の活性化とコミュニティーの向上を目的に信興バス株式会社により平成18年4月に開始された。運行コースは香木穴、倉沢、桜野、阿僧の4コースに分かれており、由比地区内に47箇所のバス停が存在する地域密着型のバスである。交通便利性が高いことから、多くの好評を得ている。小規模バスということもあってか、運転手とお客さんだけでなく、お客さん同士のコミュニケーションの場にもなっている。

ゆいばすに関するお問い合わせは…  
(信興バス株式会社：本社営業所) ☎0545-60-1234

### ゆいばす 路線案内



阿僧～入山地区マップ



ちょうしぐち  
銚子口の滝

桜野沢沿いにある遊歩道を歩くと、高さ約20メートルの滝が存在する。2段階で流れ落ちる水の勢いは見応え十分で、浜石岳を中心としたハイキングコースの一つとして多くの人が訪れる。

## 英君酒造

創業明治14年の老舗蔵元。その銘は、徳川の“英でた君主”にちなんで命名された。桜野沢の清冽な湧水を仕込み水に使用しており、その良質な水を守るために一山まるごと購入し、さらに、酒造りの天敵となる鉄分を徹底的に除去した水を使用するこだわりよう。小さな蔵元ではあるが、杜氏を中心として熟練の技術と情熱によって、手間を惜しまない酒造りを続けている。



大吟醸「いろは」は、白磁のボトルに静岡市出身の人間国宝・芹沢銈介氏デザインのラベルが使用されている。





桜えびレストラン

江戸時代にタイムスリップ!



駿河湾一望の

# 桜えび料理

専門レストラン

**80席完備!**

◀桜えび御膳 1,680円

東海道由比宿

## おもしろ宿場館

まるで江戸時代にタイムスリップしたかのよう。宿場町、本陣、由比正雪が楽しくわかります!



▲本陣内部再現



宿場町風景▶

1F 東海道由比宿

## おもしろ宿場館

☎054-377-0023 営業時間/9:30~15:30  
お問合せ ゆい桜えび館 ☎054-375-2448 休館日/年末年始のみ

2F

パノラマテラス

## (海の庭)

PANORAMA TERRACE UMINONOWA

☎054-377-0024 営業時間/10:00~17:00 休業日/年末年始のみ



自然の恵みをよりおいしく。  
毎日の食卓をもっと豊かに。



当社は、1830年頃の天保年間に初代稲葉由蔵が静岡県の焼津港に水揚げされる魚を原料として「鰹節」製造を發展させたのが始まりです。幕末から明治にかけて地元のミカンの集荷やカナダ輸出を手がけ、鰹節の販売ルートは東北や甲州を中心に全国に拡大してゆきました。

1936年稲葉作太郎は由比の地に缶詰工場を建設し稲葉缶詰所と命名、社員300人を以て水産物の缶詰生産に乗り出しました。1971年二代目稲葉由蔵が当時加工用としてはほとんど使われず水産庁の試験操業でカツオに混じって一定割合で捕獲されていた『キハダまぐろ』に着目し、世界に先駆けて「いなばライトツナ」を発売しました。

現在ツナ市場約1000万ケースの大半はこのキハダまぐろの原料を使ったものであり、この事実は今も「いなばライトツナフレーク」こそがツナ缶市場の原動力であることを如実に証明しています。

ライトツナ、ペットフード、そして新しい未来へ。『真似しない、真似されない』をモットーに。

INABA いなば食品株式会社

静岡本社 / 〒421-3104 静岡県静岡市清水区由比北田114-1 TEL 054-375-3111 FAX 054-376-0178  
東京本社 / 〒134-0088 東京都江戸川区西葛西5-2-3 ネクスステージ西葛西7階 TEL 03-3878-1666 FAX 03-3675-1511  
http://www.inaba-foods.co.jp