

はれ予報

〔はれよほう〕

9-10

September - October
2026

〔郷土探訪〕
桐生／三島
〔止まり木でもう一杯〕
ジュディ・オング

〔特集〕

美しき 日本の水





伊豆・村の駅の直売所。生産者が名前を添えて野菜を並べる。誰がつくったかが分かるのは直売所ならではの

国道沿いにあるので、ドライブついでに立ち寄るのに便利。買い物のほか、食堂やテイクアウトで地域の味を楽しめる

伊豆・村の駅

静岡県三島市安久322-1
Tel: 0120-54-0831



店舗内で売られている色とりどりの野菜。夏の終わり頃からは、ジャガイモやサツマイモが並び始める



上/ジャズが流れる、木のぬくもりにあふれた店内。左/季節の野菜をふんだんに使ったあぐりごはんセット2750円～。主菜は日替わりで3〜4種類から選べる

畑ごはん あぐり

静岡県三島市御園82-1
Tel: 055-982-0544

土と水が育てた 三島の恵みを味わう

大地の成り立ちを知ったあとは、その恵みを味わいたい。富士

の伏流水と肥沃な土に恵まれた三島は、野菜の味がよいことで知られる。ジャガイモやサツマイモ、ダイコンなど、素材本来の味わいが際立つ野菜が豊かに育つ。

三島野菜を求めるなら、国道沿いの「伊豆・村の駅」へ。生産者が毎朝届ける地元野菜が40〜50種類ほど並ぶ。野菜には、生産者の名前や説明が添えられ、どれにしようかと迷ううちに、つい手が伸びてしまう。名物・みしまコロケをはじめとした飲食店も充実している。

「三島ならではの野菜がそろうので、地元の料理人や旅館の方も買いに来てくれます。品数が多い午前中が狙い目です」と話す伊豆・村の駅副村長の齋賀望美さん。地元野菜を求めて、朝から多くの人

2026-9-10

郷土
探訪

静岡県

が訪れる。

土地の恵みを味わいたいと向かったのが、御園地区にある地元食材を生かしたレストラン「畑ごはん あぐり」。周囲は畑が多く、のどかな景色が広がる。この地の畑も、伏流水の恵みを受けている。冷たい湧水はそのままでは作物に適さないため、源兵衛川の終点にある温水池で温められ、田畑へ行きわたらせているそうだ。

三島出身のオーナーシェフ長澤信太郎さんは、東京で料理人をしてきた頃、実家から届く野菜のおいしさに改めて気づいた。父が育てる有機・無農薬野菜を使った店を開きたいと、三島に戻った。看板メニューは、旬の地元野菜をふんだんに使った「あぐりごはんセット」。主菜に添えられる野菜は、蒸す、焼く、素揚げと、素材ごとに火の入れ方を変え、シンプルに調理で持ち味を生かす。ソースやドレッシングも手づくりで、添加物や旨み調味料は使わない。

「この土地の野菜のおいしさをまずは知ってほしいですね。それが、つくり手を支えることにもつながりますから」と長澤さん。滋味深い味わいは体にすつと入る。

富士山が生んだ大地と水。その恵みを三島ではまるごと味わえる。