

新商品開発プロジェクト 当地域の地域資源一覧

(区分毎あいう順/敬称略)

| NO. | 区分 | 地域資源名 | 特徴(栄養・効能・歴史等) | 問合せ先(生産先・販売先) | 問合せ先TEL | 問合せ先URL |
|-----|-----|------------|---|--|---|--|
| 1 | 農産物 | アップルスタートマト | トマトが好きな人向けとして、あえて糖度を少なく抑え、甘味と酸味のバランスを重視した。JGAPを取得し、2020年の東京オリンピック食材への提供を目指している。「平成27年度しずおか食セレクション」認定商品。 | ・ホットファーム㈱ | ・ホットファーム㈱ 053-415-9071 | ・ホットファーム㈱ http://www.hot-farm.net/applestar_tomato/index.html |
| 2 | 農産物 | うなぎいも | 貯蔵により甘味の増す品種「べにはるか」を、普段は捨ててしまううなぎの骨や頭などを肥料に栽培したのが「うなぎいも」。焼き芋にすると非常に甘く、また、ペーストは菓子原料に適している。「平成26年度しずおか食セレクション」認定商品。 | ・うなぎいも協同組合 | ・うなぎいも協同組合 053-443-7615 | ・うなぎいも協同組合 http://www.unagiimo.com/about/index.html |
| 3 | 農産物 | エシャレット | 浜松市東南部の砂地をメインに栽培されている。浜松産のエシャレットは日本有数の生産地として知られ、「サンドパール」という別名もある。白くて美味しく人気が高い。ビタミンCや硫化アリル、カリウムなどの成分が含まれており、エネルギー代謝の活性化、カロリー消費や脂肪燃焼の促進、疲労回復や風邪予防等の効果がある。 | ・とびあ浜松農業協同組合(浜松南営農センター) ・エシャレットの太田 | ・とびあ浜松農業協同組合(浜松南営農センター：053-425-5931) ・エシャレットの太田 090-5002-5552 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office ・エシャレットの太田 http://esharet.com/ |
| 4 | 農産物 | 京丸姫みつば | アクがないので、生でも食べられる。品の良い香りと、柔らかさが特徴。「平成26年度しずおか食セレクション」認定商品。 | ・京丸園株式会社 | ・京丸園株式会社 053-425-4786 | ・京丸園株式会社 http://www.kyomaru.net/ |
| 5 | 農産物 | 砂糖エンドウ | さやごと食べられる、柔らかくて甘いエンドウ。和洋問わず、さまざまな料理に合う、使い勝手の良い野菜。 | ・とびあ浜松農業協同組合 | ・とびあ浜松農業協同組合 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/topia-map |
| 6 | 農産物 | 白たまねぎ | 温暖な気候と水はけの良い砂地を持つ西区篠原地区が主な産地。篠原地区の「白たまねぎ」は、日本一早く出荷(1月ごろ)することで有名であり、一般的な玉ねぎと比べて平べったく白い色が特徴。玉ねぎの辛味成分には血液サラサラ効果や発ガン抑制、疲労回復、免疫力向上に繋がる。 | ・とびあ浜松農業協同組合 | ・とびあ浜松農業協同組合 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office |
| 7 | 農産物 | セロリ | セロリはオランダミツバとも呼ばれ、強い芳香と歯切れのよさが特徴。ビタミンB1・B2、カルシウムを多く含んでいる。近年は土壌病害や害虫の発生といった被害が多くなっている中、浜松産のセロリは品質の良さが認められ、高値で取引されている。冬場の生産量は日本一である。 | ・とびあ浜松農業協同組合(東・中央営農センター) ・浜松洋裁共販運営委員会(静岡経済連) | ・とびあ浜松農業協同組合(浜松東・中央営農センター：053-433-5711) ・浜松洋裁共販運営委員会(静岡経済連) 0538-43-8512 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office ・浜松洋裁共販運営委員会(静岡経済連) http://jashizuoka-keizairen.net/index.html |
| 8 | 農産物 | チンゲンサイ | チンゲンサイは静岡県が全国シェアの23%を占め、浜松はその半分以上を生産しており、全国一の産地になっている。戦後に渡来し、油でいためるとカロチンが4倍に増え、ビタミンA、ビタミンC、カルシウム、ナトリウムなどを含んでいる。 | ・とびあ浜松農業協同組合(浜松営農販売部 営農販売課) | ・とびあ浜松農業協同組合(浜松営農販売部 営農販売課：053-476-3136) | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office |
| 9 | 農産物 | 天竜茶 | 三方原台地を中心とした地域で栽培されている「浜松茶」と天竜地区の山間部で栽培されている「天竜茶」「春野の茶」がある。天竜茶は日照時間が短く寒暖差のある気候のため、茶葉が柔らかく、主に浅蒸しが主流。爽快ですがすがしい香り。うまみと渋みが調和し、飲んだ後味にうまみが持続する。 | ・遠州中央農業協同組合(天竜営農センター) | ・遠州中央農業協同組合(天竜営農センター：053-925-4182) | ・遠州中央農業協同組合 http://jaenchu.ja-shizuoka.or.jp/ |
| 10 | 農産物 | 梨 | 浜松の梨は、大玉で甘みが強い「幸水」と、甘みが酸味が加わり濃厚な味の「豊水」を中心に味にこだわって出荷される。 | ・とびあ浜松農業協同組合 | ・とびあ浜松農業協同組合 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/topia-map |
| 11 | 農産物 | パセリ | ビタミン、ミネラル、体内でビタミンAに変化するβカロテンが多く含まれる。悪玉コレステロールから体を守り、動脈硬化・高血圧・心筋梗塞などの生活習慣病を防ぐと言われていた葉緑素も多く含まれている。 | ・とびあ浜松農業協同組合(浜松北農営センター) ・浜松洋裁共販運営委員会(静岡経済連) ・(有)ヤママツ鈴木農園 | ・とびあ浜松農業協同組合(浜松北農営センター：053-486-4302) ・浜松洋裁共販運営委員会(静岡経済連) 0538-43-8512 ・(有)ヤママツ鈴木農園 053-447-5794 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office ・浜松洋裁共販運営委員会(静岡経済連) http://jashizuoka-keizairen.net/index.html ・(有)ヤママツ鈴木農園 http://www.yamamatsu.co.jp/ |

| | | | | | | |
|----|-----|---------------|---|--|---|---|
| 12 | 農産物 | 春野町の山椒 | 春野町の山椒は、秋葉山のふもと、浜松市天竜区春野町の清流と朝霧の山の中で育てられる。うなぎのかば焼きはもちろん、煮魚、肉料理、野菜の煮物、お味噌汁、サラダにも合う。 | ・井沢園 | ・井沢園 053-985-0760 | ・井沢園 http://www.izawaen.com/category/3/ |
| 13 | 農産物 | 春野の茶 | 三方原台地を中心とした地域で栽培されている「浜松茶」と天竜地区の山間部で栽培されている「天竜茶」「春野の茶」がある。春野の茶は日照時間が短く寒暖差のある気候のため、茶葉が柔らかく、主に浅蒸しが主流。やさしく、さわやかな香り。温和でうまみとほどよい渋みがある。 | ・遠州中央農業協同組合 (天竜営農センター) | ・遠州中央農業協同組合 (天竜営農センター：053-925-4182) | ・遠州中央農業協同組合 http://jaenchu.ja-shizuoka.or.jp/ |
| 14 | 農産物 | 浜北次郎柿 | 次郎柿は甘柿で、種も少なく、おいしく食べられる。また、柿1個には1日に必要なビタミンA、Cが含まれていて、古くから「柿が赤くなると医者が青くなる」と言われる茶養食でもある。皇室へ献上されることでも知られる次郎柿は、出荷先である東京、名古屋でも高い評価を得ている。柿の生産は、明治中期に浜北で広がった。毎年11月に収穫のピークを迎える。 | ・とびあ浜松農業協同組合 ・陽だまりの里 足立柿園 | ・とびあ浜松農業協同組合 ・陽だまりの里 足立柿園 053-589-8984 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office ・陽だまりの里 足立柿園 http://adachi-kakien.com/ |
| 15 | 農産物 | 浜松茶 | 三方原台地を中心とした地域で栽培されている「浜松茶」と天竜地区の山間部で栽培されている「天竜茶」「春野の茶」がある。浜松茶は日照時間が長く温暖な気候のもと、厚い茶葉が育つことから、深蒸し茶が主流。 | ・とびあ浜松農業協同組合 ・浜松茶商組合 ・宇津山製茶(株) ・お茶処早川園 その他お茶製造・販売店多数 | ・とびあ浜松農業協同組合 ・浜松茶商組合 053-586-2889 ・宇津山製茶(株) 053-486-0106 ・お茶処早川園 053-436-0018 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office ・浜松茶商組合 http://www.siz-sba.or.jp/kencha/member/hamamatsu/ ・宇津山製茶(株) http://utsuyama.com/ ・お茶処早川園 http://www.hayakawaen.com/ |
| 16 | 農産物 | 浜松ブルーベリー | ハウス栽培により、全国の産地より3ヶ月早い春から出荷されるブルーベリーで、品質も高く、市場からの評価も高い。「平成23年度しずおか食セレクション」認定商品。 | ・丸浜柑橘農業協同組合連合会 | ・丸浜柑橘農業協同組合連合会 053-428-2227 | ・丸浜柑橘農業協同組合連合会 http://www.kankitsu.com/ |
| 17 | 農産物 | ピオーネ | 巨峰とカノンホール・マスカットを両親に持つブドウ。果実の大きさも甘みも、巨峰より優れている高級ブドウ。 | ・とびあ浜松農業協同組合 | ・とびあ浜松農業協同組合 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/topia-map |
| 18 | 農産物 | ブライム | 早生みかんと青島みかんの特選品。糖度の高さと酸のバランス、色、形などの基準から厳選した、希少価値の高いみかん。「平成23年度しずおか食セレクション」認定商品。 | ・とびあ浜松農業協同組合 | ・とびあ浜松農業協同組合 053-527-0777 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office |
| 19 | 農産物 | 細江まいひめ(ブランド米) | 化学肥料と農薬を通常の半分以下で栽培した田んぼや昆虫にも優しいお米。 | ・とびあ浜松農業協同組合 ・(有)三和畜産 | ・とびあ浜松農業協同組合 ・(有)三和畜産 053-522-2969 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office ・(有)三和畜産 https://www.tonkii.com/ |
| 20 | 農産物 | 丸浜産片山みかん | 青島温州みかんよりも小さく、手ごろな大きさ。皮が柔らかく、薄いので食べやすい。貯蔵して、熟成させてから出荷される。「平成24年度しずおか食セレクション」認定商品。 | ・丸浜柑橘農業協同組合連合会 | ・丸浜柑橘農業協同組合連合会 053-428-2226 | ・丸浜柑橘農業協同組合連合会 http://www.kankitsu.com/ |
| 21 | 農産物 | 丸浜産グレープフルーツ | 皮は赤みがかった黄色、果肉は濃い赤色が見た目の特徴。苦味や酸味は少なく、甘味が強い。「平成24年度しずおか食セレクション」認定商品。 | ・丸浜柑橘農業協同組合連合会 | ・丸浜柑橘農業協同組合連合会 053-428-2227 | ・丸浜柑橘農業協同組合連合会 http://www.kankitsu.com/ |
| 22 | 農産物 | 三方原馬鈴薯 | 三方原台地を中心に、赤土の土壌で国内有数の長い日照時間の環境の下、栽培されている。「大地のりんご」と称されるほど、ビタミンCやB1が多く含まれている。見た目の特徴は、色白でキメが細かくツヤのある点。食感の特徴は、(でんぷんを豊富に含んでいることから)ホクホク感があり滑らかな点。 | ・とびあ浜松農業協同組合 ・三方原開拓農業協同組合 ・マスオさんファーム | ・とびあ浜松農業協同組合 ・三方原開拓農業協同組合 053-436-1331 ・マスオさんファーム 記載無し | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office ・三方原開拓農業協同組合 http://www.ja-shizuoka.or.jp/sankai/ ・マスオさんファーム https://item.rakuten.co.jp/shibaryu/suzukimasuo5kg/ |

| | | | | | | |
|----|-----|----------|--|--|--|---|
| 23 | 農産物 | 水窪じゃがた | 浜松市天竜区水窪に古くから伝わるジャガイモの在来種。小ぶりで凝縮されたうまみが特徴のジャガイモである。きめ細かく味が濃いため、煮ころがしや油いため、みそじゃがたなどで味わったり、茹でて味噌をつけて食べられている。皮ごと食べられるため、胃腸を元気にする効果もある。 | <ul style="list-style-type: none"> ・天竜商工会水窪支部 ・水窪観光協会 ・NPO法人こいね水窪 | <ul style="list-style-type: none"> ・天竜商工会水窪支部 053-987-0432 ・水窪観光協会 053-987-2100 ・NPO法人こいね水窪 記載無し | <ul style="list-style-type: none"> ・天竜商工会水窪支部 http://e-tensho.com/ ・水窪観光協会 https://www.misakubo.net/ ・NPO法人こいね水窪 HP無し |
| 24 | 農産物 | 三ヶ日みかん | 浜松地域の最も有名な特産品のひとつ。ビタミンCを豊富に含んでおり、免疫力アップの効果がある。太陽の恵みをいっぱいにあびて、冬は冷たい季節風を山がさえぎり、夏は浜名湖を渡る風が涼しさを運ぶといった自然に恵まれた地で三ヶ日みかんは育てられる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・三ヶ日町農業協同組合 ・(有)オカモト | <ul style="list-style-type: none"> ・三ヶ日町農業協同組合 ・(有)オカモト 053-524-4155 | <ul style="list-style-type: none"> ・三ヶ日町農業協同組合 http://www.ja-shizuoka.or.jp/mikkabi/ja/2009/05/post_1.html ・(有)オカモト http://www.mikan-kobo.com/ |
| 25 | 農産物 | 落花生 | 現在では少なくなりましたが、数十年ほど前までは、浜名湖周辺の水はけの良い砂地が適していた為、落花生の生産が盛んであった。栄養素も豊富で、肥満防止や二日酔いにも効果がある。また、60年続くロングセラー商品として、落花生をかたどった和菓子である「らっか」(榎ヤタロー)もある。 | <ul style="list-style-type: none"> ・とびあ浜松農業協同組合 ・(株)井田商店・らっか家井田 | <ul style="list-style-type: none"> ・とびあ浜松農業協同組合 ・(株)井田商店・らっか家井田 053-482-2110 | <ul style="list-style-type: none"> ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office ・(株)井田商店・らっか家井田 http://www.ida-nuts.co.jp/2.html |
| 26 | 海産物 | 遠州天然とらふぐ | 海流の変化で漁獲量が増え、浜松は今や遠州灘は天然とらふぐの国内屈指の漁場となっており、その多くが地元舞阪漁港に水揚げされている。天然とらふぐの白身は、高タンパク・低脂肪。そして皮にはコラーゲンも豊富で肌の老化防止や抗がん作用にも効果がある健康・美容にも最適な食材。 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 ・舞阪町観光協会 ・浜松料理協同組合 ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 053-592-2911 ・舞阪町観光協会 053-592-0757 ・浜松料理協同組合 053-452-2511 ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 053-487-0152 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 http://hamanagyokyo.or.jp/index.htm ・舞阪町観光協会 http://www.bentenjima.jp/maisaka/index.html ・浜松料理協同組合 http://washoku-hamamatsu.jp/index.html ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 http://www.kanzanji.gr.jp/umaimon/ |
| 27 | 海産物 | かき | 浜名湖産のカキは、身が大きく、重量があり、ミネラルも豊富に含んでいる。浜名湖のカキは剥き身をすぐ出荷しているため、スーパーなどでパック売りされているカキとは味の濃厚さがまったく違うと地元のカキ養殖業者は胸を張る。「平成24年度しずおか食セレクション」認定商品。 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名湖かき連合会 ・浜名漁業協同組合 ・舞阪町観光協会 ・舞阪町養かき組合 ・浜松料理協同組合 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名湖かき連合会 053-592-2610 ・浜名漁業協同組合 053-592-2911 ・舞阪町観光協会 053-592-0757 ・舞阪町養かき組合 053-592-2610 ・浜松料理協同組合 053-452-2511 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名湖かき連合会 HP無し ・浜名漁業協同組合 http://hamanagyokyo.or.jp/index.htm ・舞阪町観光協会 http://www.bentenjima.jp/maisaka/index.html ・舞阪町養かき組合 URL無し ・浜松料理協同組合 http://washoku-hamamatsu.jp/index.html |
| 28 | 海産物 | たたみいわし | たたみいわしは、舞阪港に水揚げされる鱒の稚魚を厳選し、木枠に貼った目の細かい網に乗せて天日干しで仕上げる。カルシウムが多く含まれている。 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 ・舞阪町観光協会 ・(有)まいさか丸三 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 053-592-2911 ・舞阪町観光協会 053-592-0757 ・(有)まいさか丸三 053-592-0465 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 http://hamanagyokyo.or.jp/index.htm ・舞阪町観光協会 http://www.bentenjima.jp/maisaka/index.html ・(有)まいさか丸三 http://www.maru3.biz/ |
| 29 | 海産物 | ドウマンガニ | ドウマンガニは房総半島からオーストラリア、インド洋西部まで広く分布しており、浜名湖の支湾が主な漁場となっているが、近年は減産が目立っており、「幻のカニ」と呼ばれている。 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 ・舞阪町観光協会 ・浜松料理協同組合 ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 ・よらっせYUTO | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 053-592-2911 ・舞阪町観光協会 053-592-0757 ・浜松料理協同組合 053-452-2511 ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 053-487-0152 ・よらっせYUTO 053-597-2580 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 http://hamanagyokyo.or.jp/index.htm ・舞阪町観光協会 http://www.bentenjima.jp/maisaka/index.html ・浜松料理協同組合 http://washoku-hamamatsu.jp/index.html ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 http://www.kanzanji.gr.jp/umaimon/ ・よらっせYUTO http://yorasse.info/?page_id=58 |
| 30 | 海産物 | 浜名湖あさり | 淡水と海水の混ざる浜名湖ではプランクトンが豊富で、土壌も滑らかなため、あさりの成長に適した環境である。こうした環境で育つ浜名湖のあさは、のびのびと横に広がり、実が大きい。 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 ・舞阪町観光協会 ・浜松料理協同組合 ・よらっせYUTO その他、雄踏、舞阪の直売所を中心に多数有り | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 053-592-2911 ・舞阪町観光協会 053-592-0757 ・浜松料理協同組合 053-452-2511 ・よらっせYUTO 053-597-2580 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 http://hamanagyokyo.or.jp/index.htm ・舞阪町観光協会 http://www.bentenjima.jp/maisaka/index.html ・浜松料理協同組合 http://washoku-hamamatsu.jp/index.html ・よらっせYUTO http://yorasse.info/?page_id=58 |

| | | | | | | |
|----|-----|---------|--|--|--|---|
| 31 | 海産物 | 浜名湖うなぎ | 浜名湖はうなぎ養殖の地であり、服部倉次郎がその基盤を築いた。養殖に不可欠な種苗(シラスウナギ)、水、飼料の3条件を兼ね備えていることや比較的温暖な気候から、浜名湖でうなぎの養殖が広まっていった。うなぎにはビタミンB1やビタミンA1が多く含まれており、食欲を増進させ夏バテを解消させる効果や視力を増進させる効果がある。 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名湖養魚漁業協同組合 ・うなぎ料理専門店振興会 ・舞阪町観光協会 ・浜名漁業協同組合 ・浜松料理協同組合 その他うなぎ料理店・販売店多数 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名湖養魚漁業協同組合 053-592-0123 ・うなぎ料理専門店振興会 053-437-2993 ・舞阪町観光協会 053-592-0757 ・浜名漁業協同組合 053-592-2911 ・浜松料理協同組合 053-452-2511 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名湖養魚漁業協同組合 http://www.maruhama.or.jp/ ・うなぎ料理専門店振興会 http://unasen.org/ ・舞阪町観光協会 http://www.bentenjima.jp/maisaka/index.html ・浜名漁業協同組合 http://hamanagyokyo.or.jp/index.htm ・浜松料理協同組合 http://washoku-hamamatsu.jp/index.html |
| 32 | 海産物 | 浜名湖すっぽん | 浜松市は全国のおよそ70%を占めるスッポンの産地となっており、舞阪町の浜名湖畔で養殖が行われている。アミノ酸、ミネラルの他、コラーゲンやビタミンも含まれており、美容効果に優れている。 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 ・浜松料理協同組合 ・(株)服部中村養鰻場 ・遠州すっぽんファーム | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 053-592-2911 ・浜松料理協同組合 053-452-2511 ・(株)服部中村養鰻場 053-592-0020 ・遠州すっぽんファーム 053-528-7272 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 http://hamanagyokyo.or.jp/index.htm ・浜松料理協同組合 http://washoku-hamamatsu.jp/index.html ・(株)服部中村養鰻場 http://www.hattori-suppon.co.jp/hpgen/HPB/entries/16.html ・遠州すっぽんファーム http://www.ensyuu-suppon-farm.com/company/ |
| 33 | 海産物 | 浜名湖のり | 浜名湖ノリは鮮やかな緑色と特有の強い磯の香りが特徴。浜名湖といえばウナギの養殖が有名だが、浜名湖ノリの養殖はウナギの養殖よりも歴史が古い。文政3年(1820年)、信州の商人森田彦之丞が当宿角屋甚三郎方に投宿のおり、浜名湖ではノリが養殖されていないことを知り、武州(神奈川県)大森で当時盛んに行われていた、浅海に粗朶をさして養殖する方法と製造の仕方を甚三郎へ伝授したことにより始まった。 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 ・舞阪町観光協会 ・マツダ食品(株) ・浜名湖のりブランド化推進協議会 ・丸吉堀江商店 その他販売店多数 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 053-592-2911 ・舞阪町観光協会 053-592-0757 ・マツダ食品(株) 053-433-1528 ・浜名湖のりブランド化推進協議会 053-433-1528 ・丸吉堀江商店 053-592-0148 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 http://hamanagyokyo.or.jp/index.htm ・舞阪町観光協会 http://www.bentenjima.jp/maisaka/index.html ・マツダ食品(株) https://www.foods-m.jp/浜名湖のり佃煮/トレータイプ/ ・浜名湖のりブランド推進協議会 https://www.hamanako-nori.jp/brand_kyogikai_setsuritsu.html ・丸吉堀江商店 http://marukichi-jp.net/kaisya.html |
| 34 | 海産物 | ハモ | 皮を切らないように包丁を細かく切れ目を入れることで、熱湯に通すと反り返り、白い花のように美しく開く。ハモには小骨が多いものの、骨切りしたものを骨ごと食べることになるので、カルシウムを多く摂取することができる。浜松のハモは舞阪漁港に水揚げされ、関西や東京へ出荷される。 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜松料理協同組合 ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜松料理協同組合 053-452-2511 ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 053-487-0152 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜松料理協同組合 http://washoku-hamamatsu.jp/index.html ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 http://www.kanzanji.gr.jp/umaimon/ |
| 35 | 海産物 | 舞阪しらす | 静岡県のシラス水揚げ量は全国一位であり、静岡県内での舞阪漁港のシラス水揚げ量はトップクラス。遠灘特有の透明度が高いシラスは見た目も美しい。加工品のしらす干しはカルシウムを多く含んだ栄養食品として人気が高い。 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 ・舞阪町観光協会 ・浜松料理協同組合 ・丸昌河合商店 販売店 ・丸吉堀江商店 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 053-592-2911 ・舞阪町観光協会 053-592-0757 ・浜松料理協同組合 053-452-2511 ・丸昌河合商店 販売店 053-596-0241 ・丸吉堀江商店 053-592-0148 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 http://hamanagyokyo.or.jp/index.htm ・舞阪町観光協会 http://www.bentenjima.jp/maisaka/index.html ・浜松料理協同組合 http://washoku-hamamatsu.jp/index.html ・丸昌河合商店 販売店 http://www.marumasakawai.jp/ ・丸吉堀江商店 http://marukichi-jp.net/kaisya.html |
| 36 | 海産物 | もちがつお | もちがつおとは、特別なかつおではなく、死後硬直する前の真がつおのことを言う。保存のための氷をほとんど入れないため、身が締まらず、刺身で食べるとお餅のようにとても柔らかい。 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 ・浜松料理協同組合 ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 053-592-2911 ・浜松料理協同組合 053-452-2511 ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 053-487-0152 | <ul style="list-style-type: none"> ・浜名漁業協同組合 http://hamanagyokyo.or.jp/index.htm ・浜松料理協同組合 http://washoku-hamamatsu.jp/index.html ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 http://www.kanzanji.gr.jp/umaimon/ |
| 37 | 畜産物 | 三ヶ日牛 | 指定牧場から厳選された素牛を導入し、非遺伝子組み換え飼料のみを使い、衛生管理の徹底、ストレスを与えないように育てた牛が「三ヶ日牛」のブランド名で販売されている。「三ヶ日みかん」に次いで有名になりつつある三ヶ日の隠れた名品。 | <ul style="list-style-type: none"> ・三ヶ日町農業協同組合 ・炭火烧肉 三愛 | <ul style="list-style-type: none"> ・三ヶ日町農業協同組合 ・炭火烧肉 三愛 053-525-1229 | <ul style="list-style-type: none"> ・三ヶ日町農業協同組合 http://www.ja-shizuoka.or.jp/mikkabi/ja/2009/05/post_1.html ・炭火烧肉 三愛 http://www.yakiniku3i.com/ |
| 38 | 畜産物 | 峰野牛 | 浜松市北区の自然豊かな環境の中、餌、水にもこだわり、のびのびと育成。脂が残りやすく、あっさりヘルシーな点が味の特徴。「平成28年度しずおか食セレクション」認定商品。 | <ul style="list-style-type: none"> ・峰野牧場 峰野牛直売店 | <ul style="list-style-type: none"> ・峰野牧場 峰野牛直売店 053-523-7770 | <ul style="list-style-type: none"> ・峰野牧場 http://www.mineno-bokujo.com/ |

| | | | | | | |
|----|-----|-------------|---|---------------------------------|--|---|
| 39 | 畜産物 | とびあ浜松ポーク | 肉のキメが細かく、舌触りが良い。 | ・とびあ浜松農業協同組合 | ・とびあ浜松農業協同組合 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office |
| 40 | 畜産物 | 浜名湖もち豚 | もちもちした肉、脂はあっさり。しゃぶしゃぶ用のバラ、とんかつ用のロースが人気。 | ・(有)浜名湖ファームサービス | ・(有)浜名湖ファームサービス 053-594-1349 | HP無し |
| 41 | 畜産物 | ふじのくに浜名湖そだち | 味はやわらかく、ジューシー。2000年食肉産業展・銘柄ポーク好感度コンテストで、味覚の部第1位を獲得。 | ・(有)三和畜産 | ・(有)三和畜産 053-522-2969 | ・(有)三和畜産 https://www.tonkii.com/ |
| 42 | 畜産物 | 森島黒豚 | 純粋黒豚にさつまいもを与え、食味は濃厚。脂と肉のバランスが良い。 | ・森島農場 | ・森島農場 053-585-5888 | ・森島農場 http://kurobuta.dtiblog.com/ |
| 43 | 食品 | 亥の子ぼた餅 | 浜松市天竜区龍山町の郷土食。もともと「亥の子もち」は平安時代の宮中行事に由来し、亥の月、亥の日に食べ、イノシシにあやかって子孫繁栄を願ったとされる。龍山町の「亥の子ぼた餅」は、偉い神様が出雲へ行ってしまい、残った里の神様にそなえたという言い伝えがある。 | ・龍山協働センター | ・龍山協働センター 053-966-2111 | ・龍山協働センター http://tenryu-daisuki.com/tatsuyama.index.html |
| 44 | 食品 | 遠州焼き | 浜松地域で食べられているご当地お好み焼き。三方原大地で育っただいこんを用いた、刻んだたくあんが入っていることや水分量の多めの生地で、鉄板に広げて焼く等が特徴。シラスを具材として入れることもある。 | ・お好み焼き工房こはち亭 その他遠州焼きの取扱店数件有り | ・お好み焼き工房こはち亭 053-425-4762 | ・お好み焼き工房こはち亭 https://www.enshuuyaki-kohachitei.com/遠州焼きとは/ |
| 45 | 食品 | 牡蠣かば井 | 鰻の蒲焼のタレで味付けした浜名湖の牡蠣や浜名湖のり、遠州産の玉ねぎなどの地元の特産品を使用。 | ・浜名湖井研究会 | ・浜名湖井研究会 053-487-0152 | ・浜名湖井研究会 HP無し |
| 46 | 食品 | 缶パン | 「カンパン」は保存性・低価格・コンパクトという点で「保存食」として古くから支持されている。缶内の空気を脱気するとともに脱酸素剤を封入しているため、保存期間は5年間。 | ・三立製菓(株) | ・三立製菓(株) 053-453-3181 | ・三立製菓(株) http://www.sanritsuseika.co.jp/contact/ |
| 47 | 食品 | 串いも | 浜松市天竜区龍山町の郷土食。赤芽いもをゆで、味噌をつけて炭火でこんがり焼くのが地元の定番の食べ方。 | ・龍山協働センター | ・龍山協働センター 053-966-2111 | ・龍山協働センター http://tenryu-daisuki.com/tatsuyama.index.html |
| 48 | 食品 | 氷砂糖 | 氷砂糖を初めて日本にもたらしたのは奈良時代の遣唐使で、明治を迎え本格的に製造されるまでは大変珍しい舶来品であった。明治16年、遠州森（現在の周智郡森町）の鈴木藤三郎がわが国で初めて無色透明の氷砂糖の結晶を得ることに成功。昭和初期の浜松は全国の氷砂糖の生産量の約90パーセントを占め、氷砂糖生産量日本一を誇っていた。 | ・浜松冰糖(株) ・藤田冰糖(有) | ・浜松冰糖(株) 053-425-1960 ・藤田冰糖(有) 053-441-0437 | ・浜松冰糖(株) HP無し ・藤田冰糖(有) HP無し |

| | | | | | | |
|----|------|--------|---|---|---|--|
| 49 | 食品 | 五平餅 | 楕円形に形どったご飯にだれをかけて串焼きにした郷土食。浜松市北部山間地の郷土食。ご飯は楕円に形作り、たれは味噌をベースにしたものが浜松の五平餅の特徴。 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 ・天竜商工会 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 053-457-2021 ・天竜商工会(本所) 053-925-5151 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 http://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/koho2/photo/agriculture/agriculture02.html ・天竜商工会 http://e-tensho.com/ |
| 50 | 食品 | しそ巻 | 浜松地域で江戸時代から食されている味噌をシソの葉(大葉)で巻いた料理。保存性に優れている。シソも味噌も庶民の身近な食べ物として素朴でありながら滋養分に富んだ食品である。 | ・松田屋 ・遠州食品加工業協同組合 | ・松田屋 053-434-1170 ・遠州食品加工業協同組合 080-2624-3865 | ・松田屋 https://www.foods-m.jp/ ・遠州食品加工業協同組合 http://enshoku.hamazo.tv/ |
| 51 | 食品 | 汁掛け飯 | 400年以上前から続く、五穀豊穡、無病息災、子孫繁栄を祈る祭礼「国指定重要無形文化財 川名ひよんどり」にて振舞われる。汁掛け飯にする理由は、お米に汁を掛けて食べると稲作に必要な雨に恵まれると言われていたため。 | ・浜松市役所市民部文化財課 ・奥浜名湖観光協会 | ・浜松市役所市民部文化財課 053-457-2466 ・奥浜名湖観光協会 053-522-4720 | ・浜松市役所市民部文化財課 http://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/bunkazai/shitei/inasa/inasa/hiyondori.html ・奥浜名湖観光協会 http://www.oku-hamanako.net/hanacalendar.html |
| 52 | 食品 | とじくり | 浜松市天竜区に伝わる、お釈迦様の誕生を祝う郷土菓子。とじくりは、炒めた米と大豆を柔らかく煮て、そのつなぎに小麦粉を入れて作られる食べ物である。かつて、田んぼも無く、お米を作れなかった村人たちが年に一度、お釈迦様の日のために作り、供えたのが始まりと言われていた。 | ・天竜商工会 | ・天竜商工会(本所) 053-925-5151 | ・天竜商工会 http://e-tensho.com/ |
| 53 | 食品 | 浜納豆 | 浜納豆の歴史は古く400年とも600年とも言われており、足利義勝、豊臣秀吉、徳川家康などの武将にも好まれていた。中でも家康は浜納豆がお気に入り、江戸幕府の歴代将軍に献上されていたと伝えられる。普通の納豆とは異なり粘り気はなく味噌のような味わいの発酵食品。 | ・ヤマヤ醤油(有) | ・ヤマヤ醤油(有) 053-461-0808 | ・ヤマヤ醤油(有) http://www.ymy.co.jp/ |
| 54 | 食品 | 浜松餃子 | 素材はキャベツ、玉ねぎ、豚肉を用いて、キャベツを中心にしておさまり味でありながら、豚肉のコクを併せ持つのが味の特徴。皮は北・東方面へ向かうと厚くなり、西方面へ向かうと薄くなるが、浜松餃子はちょうどその真ん中の厚さである。見た目の特徴は、円形の形に焼いて、その中央にもやしをトッピングする点。 | ・浜松餃子学会 その他浜松餃子製造・販売店多数 | ・浜松餃子学会 053-465-5373 | ・浜松餃子学会 http://hamamatsugyouza.jp/index.html |
| 55 | 食品 | みそじゃがた | 浜松市天竜区水窪に古くから伝わるジャガイモである「水窪じゃがた」を味噌で漬けた郷土食。皮ごと食べられるため。胃腸にも良い。 | ・天竜商工会水窪支部 ・水窪観光協会 ・NPO法人こいね水窪 | ・天竜商工会水窪支部 053-987-0432 ・水窪観光協会 053-987-2100 ・NPO法人こいね水窪 記載無し | ・天竜商工会水窪支部 http://e-tensho.com/ ・水窪観光協会 https://www.misakubo.net/ ・NPO法人こいね水窪 HP無し |
| 56 | 和洋菓子 | こんぺいとう | 昭和12年、三立製菓では日中戦争の影響下いち早く乾パン製造を開始し、乾パンの布袋の中にこんぺいとうを入れるという工夫により、こんぺいとうの大量受注にもつながっていった。 | ・三立製菓(株) | ・三立製菓(株) 053-453-3182 | ・三立製菓(株) http://www.sanritsuseika.co.jp/contact/ |
| 57 | 和洋菓子 | 味噌饅頭 | 浜松市北区の奥浜名湖で生まれたみそまんは、黒糖を用いた小麦粉の皮で黒あんを包んだ茶饅頭の事を指す。皮の色が味噌に似ているためこの名が付いた。(有)春華堂で販売されている味噌饅頭には味噌が練りこまれているが、他に販売されている味噌饅頭には味噌が入っていない。 | ・奥浜名湖観光協会 | ・奥浜名湖観光協会 053-522-4720 | ・奥浜名湖観光協会 http://www.oku-hamanako.net/hanacalendar.html |
| 58 | 植物 | ガーベラ | 浜松市は、色彩豊かな花“ガーベラ”の日本一の産地で、色や形が異なる100種類以上のガーベラが栽培されている。一年を通して生産されるガーベラは、ハウスで大切に育てられ、ブライダルやフラワーアレンジメントにも利用される。 | ・とびあ浜松農業協同組合 ・浜松PCガーベラ ・公益財団法人浜松市花みどり振興財団 | ・とびあ浜松農業協同組合 ・浜松PCガーベラ 053-486-4070 ・公益財団法人浜松市花みどり振興財団 053-487-0511 | ・とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office ・浜松PCガーベラ http://pcgerbera.jp/about/ ・公益財団法人浜松市花みどり振興財団 https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/houmu/gaikaku/h23/dantaibetsu/13.html |

| | | | | | | |
|----|------|--------|--|--|---|--|
| 59 | 植物 | 菊 | 浜松市は全国でも屈指の菊の産地。温暖な気候を利用し、浜名湖周辺地域を中心として市内全域で栽培されている。最近では、フラワーアレンジメントや花束にも菊が利用されている。 | <ul style="list-style-type: none"> とびあ浜松農業協同組合 晃花園 スマイルファームスズキ 公益財団法人浜松市花みどり振興財団 | <ul style="list-style-type: none"> とびあ浜松農業協同組合 晃花園 053-486-1669 スマイルファームスズキ 090-4184-8083 公益財団法人浜松市花みどり振興財団 053-487-0511 | <ul style="list-style-type: none"> とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office 晃花園 http://www.hamanako-koukaen.com/index.php?id=5 スマイルファームスズキ http://www.spray-mum.com/company.html 公益財団法人浜松市花みどり振興財団 https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/houmu/gaikaku/h23/dantaibetsu/13.html |
| 60 | 植物 | 薔薇 | 温暖な気候で、冬でも平均気温は15度前後と暖かく、雪もほとんど降らないため日本有数の花産地としても有名。ガーベラや菊に加えて、薔薇の栽培も行われている。品種は2万種にも及ぶ。 | <ul style="list-style-type: none"> とびあ浜松農業協同組合 公益財団法人浜松市花みどり振興財団 | <ul style="list-style-type: none"> とびあ浜松農業協同組合 公益財団法人浜松市花みどり振興財団 053-487-0511 | <ul style="list-style-type: none"> とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office 公益財団法人浜松市花みどり振興財団 https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/houmu/gaikaku/h23/dantaibetsu/13.html |
| 61 | 植物 | ホオズキ | 昭和23年に引佐で栽培が始まり、現在でも浅草の市場をターゲットに生産している。7月には京浜方面、8月には中京・関西方面へ出荷する。 | <ul style="list-style-type: none"> とびあ浜松農業協同組合 公益財団法人浜松市花みどり振興財団 | <ul style="list-style-type: none"> とびあ浜松農業協同組合 公益財団法人浜松市花みどり振興財団 053-487-0511 | <ul style="list-style-type: none"> とびあ浜松農業協同組合 http://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/institution/office 公益財団法人浜松市花みどり振興財団 https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/houmu/gaikaku/h23/dantaibetsu/13.html |
| 62 | 林業 | 井伊材 | 2017年大河ドラマ「おんな城主直虎」の包装を機に、引佐町森林組合や地元の業者が「井伊材ブランディングコミッション」を立ち上げ、「井伊材」のブランド化を目指す。また、山や森林の多い浜松市の北部地域では林業も盛んである。 | <ul style="list-style-type: none"> 引佐町森林組合 | <ul style="list-style-type: none"> 引佐町森林組合 053-542-0404 | <ul style="list-style-type: none"> 引佐町森林組合 HP無し |
| 63 | 繊維産業 | 遠州綿紬 | 日照時間が長い浜松地域は良質な綿の産地で、この地域独特の紬木綿といわれる織物が生まれた。明治時代に庶民に親しまれた笠井の市で取引された織物は「笠井綿（かさいじま）」と呼ばれ、後に「遠州綿」と呼ばれるようになった。綿花の糸を巻き取る「かせ上げ」・綿糸の汚れやアクをおとす「精練」・糸を染める「染色」・糸に糊を染み込ませる「糊付け」・天日に干す「干し」・いもくだに巻き取る「管巻き」・綿柄順に糸をセットする「整経」・織り上げる「機織」の8工程がそれぞれ分業で製造される形態は今も変わらない。柄や色の多様化に対応できる利点がある。 | <ul style="list-style-type: none"> 遠州織物工業協同組合 遠州綿プロジェクト事務局 (有)ぬくもり工房 | <ul style="list-style-type: none"> 遠州織物工業協同組合 053-478-0121 遠州綿プロジェクト事務局 053-431-1511 (有)ぬくもり工房 053-545-6491 | <ul style="list-style-type: none"> 遠州織物工業協同組合 http://www3.tokai.or.jp/enori/links.htm 遠州綿プロジェクト事務局 https://www.enshujima-p.net/ (有)ぬくもり工房 http://nukumori.hamazo.tv/ |
| 64 | 繊維産業 | からみ織 | 江戸時代から伝わる「遠州からみ織り」は網にかかった魚が逃げないよう横糸が抜けられないように織られた魚網を模して作られた織物で昭和初期全国一の産地となった。基本的に「紗」「絹」「羅」の三種類があり、このうち織機で織ることができるのは「紗」と「絹」。タオルやカーテン、ショールなど幅広い用途がある。最近では収縮する糸と収縮しない糸、さらに水に強い和紙を加えて開発された新素材「浜名湖和紙タオル」なども登場している。 | <ul style="list-style-type: none"> 一般社団法人静岡県繊維協会 (有)遠州ネット | <ul style="list-style-type: none"> 一般社団法人静岡県繊維協会 053-456-7222 (有)遠州ネット 0538-55-2024 | <ul style="list-style-type: none"> 一般社団法人静岡県繊維協会 http://shizusen.or.jp/special.html (有)遠州ネット http://enshunet.jp/karami |
| 65 | 繊維産業 | ざざんざ織 | ざざんざは「軋々」とも書き、松風の音を表現したもので、浜松のある松の下で足利将軍義教が「浜松の音はざざんざ」と詠んだことからその松がざざんざの松と名づけられた。潮風に冴え、人々に美しさと安らぎを与える松にちなみ、「ざざんざ織」と命名された。「玉蘭」と呼ばれる蚕から絹糸をとり、草木染めをした糸で手織りする。着物やネクタイ、財布などさまざまな商品がある。 | <ul style="list-style-type: none"> (有)あかね屋 | <ul style="list-style-type: none"> (有)あかね屋 053-461-1594 | <ul style="list-style-type: none"> (有)あかね屋 http://www.zazan.com/index.html |
| 66 | 繊維産業 | 浜松注染そめ | 浜松では、明治20年代より手拭いの染めの方法として「注染そめ」が使われており、大正時代にこれを浴衣染めにも使い始めた。大正初期、関西より久保米吉が浜松にやってきて、尾張町で手拭いや浴衣を染め始めたのが、浜松注染業の最初と言われている。染色加工には染料や糊を洗い流す大量の水と、反物を乾かす風が必要。浜松には豊富な地下水と天竜川・馬込川等の河川があり、また“遠州の空っ風”と呼ばれるが風が年間を通じて吹いていて、注染そめには非常に適している。 | <ul style="list-style-type: none"> 浜松織物染色加工協同組合 | <ul style="list-style-type: none"> 浜松織物染色加工協同組合 053-461-7050 | <ul style="list-style-type: none"> 浜松織物染色加工協同組合 HP無し |
| 67 | 繊維産業 | ゆかた | 浜松市の繊維産業の歴史は古く、江戸時代から泉州(大阪)、三河(愛知)に並ぶ3大綿業地のひとつとして知られている。ゆかたの産地として全国でも高い評価を得ている浜松は、伝統の注染の技術を受け継ぎ、活かしながら、斬新な発想をもとに日本を代表するゆかたの開発に努めている。現在でも浜松地域のゆかた取扱量は全国一である。 | <ul style="list-style-type: none"> 一般社団法人静岡県繊維協会 浜松織物卸商協同組合 | <ul style="list-style-type: none"> 一般社団法人静岡県繊維協会 053-456-7222 浜松織物卸商協同組合 053-460-1996 | <ul style="list-style-type: none"> 一般社団法人静岡県繊維協会 http://shizusen.or.jp/special.html 浜松織物卸商協同組合 http://www.siz-sba.or.jp/orisyou/yukata.htm |

| | | | | | | |
|----|---------|---------|--|---|--|--|
| 68 | 楽器産業 | オルガン | 1887（明治20）年、山葉寅楠が浜松尋常小学校（現：元城小学校）のオルガンを修理したことをきっかけに、1889（明治22）年合資会社山葉風琴製造所を設立し、オルガンの製造を始めたのがその興り。戦後になり、学校で音楽教育が普及したことや、量産体制が確立したことなどが追い風となり、浜松の楽器産業は1958年以降の高度成長時代とともに飛躍的に発展した。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ヤマハ㈱ ・公益財団法人浜松市文化振興財団 | <ul style="list-style-type: none"> ・ヤマハ㈱ ・公益財団法人浜松市文化振興財団 053-451-1113 | <ul style="list-style-type: none"> ・ヤマハ㈱ https://jp.yamaha.com/ ・公益財団法人浜松市文化振興財団 http://www.hcf.or.jp/ |
| 69 | 楽器産業 | 鍵盤ハーモニカ | 鍵盤ハーモニカの国内二大ブランド「メロディオン」（鈴木楽器製作所）と「ピアノ」（ヤマハ及び東海楽器製造）は共に浜松生まれ。1961年（昭和36年）、鈴木楽器製作所創業者の鈴木萬司氏が、卓上に置いて演奏できる吹奏楽器というアイデアのもと、世界初の鍵盤ハーモニカを開発。表現力豊かな楽器であるため、一般的な楽器と同様にソロやアンサンブルで演奏するプロの奏者も現れている。目的や演奏者の技術等により使い分けられるよう、機種のパリエーションも豊富。 | <ul style="list-style-type: none"> ・㈱鈴木楽器製作所 ・ヤマハ㈱ ・東海楽器製造㈱ ・ハーモニカ振興会 ・公益財団法人浜松市文化振興財団 | <ul style="list-style-type: none"> ・㈱鈴木楽器製作所 053-461-2325 ・ヤマハ㈱ ・東海楽器製造㈱ 0534-25-3631 ・ハーモニカ振興会 電話番号無し ・公益財団法人浜松市文化振興財団 053-451-1113 | <ul style="list-style-type: none"> ・㈱鈴木楽器製作所 https://www.suzuki-music.co.jp/ ・ヤマハ㈱ https://jp.yamaha.com/ ・東海楽器製造㈱ http://www1.odn.ne.jp/tokaigakki/index.html ・ハーモニカ振興会 https://www.suzuki-music.co.jp/school/about/ ・公益財団法人浜松市文化振興財団 http://www.hcf.or.jp/ |
| 70 | 楽器産業 | ハーモニカ | 1914（大正3）年日本楽器製造株式会社（現：ヤマハ）がハーモニカを作り始める。戦後になり、学校で音楽教育が普及したことや、量産体制が確立したことなどが追い風となり、浜松の楽器産業は1958年以降の高度成長時代とともに飛躍的に発展した。 | <ul style="list-style-type: none"> ・鈴木楽器製作所 ・ヤマハ㈱ ・ハーモニカ振興会 ・公益財団法人浜松市文化振興財団 | <ul style="list-style-type: none"> ・鈴木楽器製作所 053-461-2325 ・ヤマハ㈱ ・ハーモニカ振興会 電話番号無し ・公益財団法人浜松市文化振興財団 053-451-1113 | <ul style="list-style-type: none"> ・鈴木楽器製作所 https://www.suzuki-music.co.jp/ ・ヤマハ㈱ https://jp.yamaha.com/ ・ハーモニカ振興会 https://www.suzuki-music.co.jp/school/about/ ・公益財団法人浜松市文化振興財団 http://www.hcf.or.jp/ |
| 71 | 楽器産業 | ピアノ | ヤマハやカワイといった世界的に認知されているピアノメーカーが浜松市に拠点を置いており、浜松市はピアノ製造の一大拠点である。世界的なピアノコンクールも浜松市で開催される。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ヤマハ㈱ ・㈱河合楽器製作所 ・公益財団法人浜松市文化振興財団 | <ul style="list-style-type: none"> ・ヤマハ㈱ ・㈱河合楽器製作所 053-457-1213 ・公益財団法人浜松市文化振興財団 053-451-1113 | <ul style="list-style-type: none"> ・ヤマハ㈱ https://jp.yamaha.com/ ・㈱河合楽器製作所 https://www.kawai.co.jp/ ・公益財団法人浜松市文化振興財団 http://www.hcf.or.jp/ |
| 72 | 自動車産業 | 自動車 | 浜松地域で自動車産業が本格的に成長しはじめたのは昭和30年代後半。もともと繊維産業の織機技術を持っていたことに加え、戦時中の軍事工場が数多くあったことから機械金属加工技術の基盤もあり、自動車生産へと引き継がれていった。生産構造は自動車メーカーに大手の一次部品メーカー、更にそれに連なる二次、三次メーカーが結びつきピラミッド型を形成しており、浜松市は一大自動車産業地域として発展した。浜松市にはスズキ自動車が本社を置く。また、本田技研工業の創始者の本田総一郎やトヨタグループの生みの親である豊田佐吉も浜松地域の出身である。 | <ul style="list-style-type: none"> ・スズキ㈱ ・スズキ歴史館 ・本田宗一郎ものづくり伝承館 ・豊田佐吉記念館 | <ul style="list-style-type: none"> ・スズキ㈱ ・スズキ歴史館 053-440-2020 ・本田宗一郎ものづくり伝承館 053-477-4664 ・豊田佐吉記念館 053-576-0064 | <ul style="list-style-type: none"> ・スズキ㈱ http://www.suzuki.co.jp/corporate/faq/ ・スズキ歴史館 https://www.suzuki-rekishikan.jp/ ・本田宗一郎ものづくり伝承館 http://www.honda-densyokan.com/ ・豊田佐吉記念館 http://www.toyota.co.jp/jpn/company/about_toyota/facilities/sakichi/ |
| 73 | オートバイ産業 | オートバイ | 現在の国内4メーカーのうち、スズキ、ホンダ、ヤマハの3社のルーツが浜松市にある。日本ではじめて二輪車が生まれたのは浜松であり、ホンダ創業者である本田宗一郎が無線機用の小型エンジンを自転車に取り付けて走り出したのを皮切りに、二輪車製造が進み、浜松地域は一大拠点となっていった。 | <ul style="list-style-type: none"> ・スズキ㈱ ・本田技研工業㈱ ・ヤマハ発動機㈱ ・スズキ歴史館 ・本田宗一郎ものづくり伝承館 | <ul style="list-style-type: none"> ・スズキ㈱ ・本田技研工業㈱ ・ヤマハ発動機㈱ 0538-32-1115 ・スズキ歴史館 053-440-2020 ・本田宗一郎ものづくり伝承館 053-477-4664 | <ul style="list-style-type: none"> ・スズキ㈱ http://www.suzuki.co.jp/corporate/faq/ ・本田技研工業㈱ http://www.honda.co.jp/guide/?from=pulldown ・ヤマハ発動機㈱ https://global.yamaha-motor.com/jp/profile/outline/ ・スズキ歴史館 https://www.suzuki-rekishikan.jp/ ・本田宗一郎ものづくり伝承館 http://www.honda-densyokan.com/ |
| 74 | 光産業 | 光産業 | 「光産業」とはオプトエレクトロニクス産業とも呼ばれ、光通信システム、光ディスク、光装置など光技術を活用した製品がさまざま生み出されている。浜松地域で光関連産業のルーツをたどれば、「テレビの父」と呼ばれる高柳健次郎に行きつく。彼は1926（大正15）年12月25日の夜、世界ではじめてブラウン管に「イ」の文字を映し出すことに成功。その後、彼の教えを受けた技術者が数多く活躍し、電子工業や光技術産業を盛り立ててきた。 | <ul style="list-style-type: none"> ・静岡大学高柳記念未来技術創造館 ・浜松ホトニクス㈱ | <ul style="list-style-type: none"> ・静岡大学高柳記念未来技術創造館 053-478-1402 ・浜松ホトニクス㈱ | <ul style="list-style-type: none"> ・静岡大学高柳記念未来技術創造館 https://wpp.shizuoka.ac.jp/tmh/ ・浜松ホトニクス㈱ https://www.hamamatsu.com/jp/ja/hamamatsu/overview/index.html |
| 75 | 歴史 | 井伊直虎 | 戦国時代から安土桃山時代にかけての遠江井伊谷の領主。2017年の大河ドラマ「おんな城主直虎」の主人公。後に徳川四天王にのぼりつめた井伊直政の養母でもある。 | <ul style="list-style-type: none"> ・龍潭寺 | <ul style="list-style-type: none"> ・龍潭寺 053-542-0480 | <ul style="list-style-type: none"> ・龍潭寺 http://www.ryotanji.com/ |

| | | | | | | |
|----|------|----------|---|---|---|---|
| 76 | 歴史 | 井伊直政 | 戦国時代から江戸時代前期にかけての武将・大名。井伊直虎の養子。現在の静岡県浜松市北区井伊谷の祝田で誕生する。戦を好み、数々の戦いで輝かしい功績を残した。徳川家康にも評価され、後に徳川四天王にまで登りつめる。また、井伊直政の軍勢は「井伊の赤鬼」と称され、恐れられた。 | ・龍潭寺 | ・龍潭寺 053-542-0481 | ・龍潭寺 http://www.ryotanji.com/ |
| 77 | 歴史 | 賀茂真淵 | 江戸時代中期の国学者、歌人。元禄10年（1697年）に現在の静岡県浜松市に生まれる。真淵は特に『万葉集』を研究し、「国学」を樹立した。「国学」とは、江戸時代に「漢学」に対して起こった新しい学問で、『古事記』、『日本書紀』、『万葉集』などが国の古典を研究して、古代の思想・文化を明らかにし、そこに生き方のより所を求めようとした学問。真淵の研究は、『万葉集遠江歌考』、『万葉解』、『万葉考』にまとめられている。 | ・賀茂真淵 | ・賀茂真淵記念館 053-456-8050 | ・賀茂真淵記念館 http://mabuchi-kinenkan.jp/ |
| 78 | 歴史 | 田畑政治 | 新聞記者。水泳指導者。明治31年(1898年)に静岡県浜松市に生まれる。戦後間もない時期から東京へのオリンピック招致を訴えており、五輪招致活動においては中心人物の一人として、以前から親交のあったフレッド・イサム・ワダなどの人物を招致委員に引き込むなど活躍。1964年東京オリンピックの招致活動におけるキーマンの一人として有名である。2019年大河ドラマ「いだてん～東京オリムピック噺～」の主演の一人。 | ・公益財団法人日本オリンピック委員会 ・公益財団法人日本水泳連盟 | ・公益財団法人日本オリンピック委員会 03-3481-2298 ・公益財団法人日本水泳連盟 03-3481-2306 | ・日本オリンピック委員会 https://www.joc.or.jp/ ・公益財団法人日本水泳連盟 http://www.swim.or.jp/ |
| 79 | 歴史 | 徳川家康 | 戦国時代から安土桃山時代にかけての武将・戦国大名。浜松城には29歳から45歳までを過ごす。後に天下を統一を果たし265年間もの長きに渡った「徳川幕府」を創設し、江戸時代を築く。 | ・浜松城 ・犀ヶ崖資料館 | ・浜松城 053-457-0088 ・犀ヶ崖資料館 053-472-8383 | ・浜松城 http://www.entetsuassist-dms.com/hamamatsu-jyo/ ・犀ヶ崖資料館 http://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/c-machi/culture_art/saigagake/saigagake.html |
| 80 | 歴史 | 古橋広之進 | 水泳選手。1928年に現在の静岡県浜松市西区にて生まれる。第二次世界大戦終了後の水泳界で次々と世界記録を打ち立てて「フジヤマのトビウオ」の異名を取った。現役引退後も水泳の振興に尽力。2009年に80歳で亡くなった。 | ・古橋広之進記念浜松市総合水泳場 ・公益財団法人日本オリンピック委員会 ・公益財団法人日本水泳連盟 | ・古橋広之進記念浜松市総合水泳場 053-489-5463 ・公益財団法人日本オリンピック委員会 03-3481-2298 ・公益財団法人日本水泳連盟 03-3481-2306 | ・古橋広之進記念浜松市総合水泳場 http://www.hgw.co.jp/tobio/ ・日本オリンピック委員会 https://www.joc.or.jp/ ・公益財団法人日本水泳連盟 http://www.swim.or.jp/ |
| 81 | 伝統行事 | 川名のひよんどり | ひよんどりは火踊りがなまったものと言われている。川名と寺野は同じ「ひよんどり」と呼ばれているが、舞や形式が異なる。観音堂に残る棟札や古文書から、16世紀末には始められていたと推定される。山深い厳しい寒さの中、400年もの長きにわたって脈々と伝えられてきた。川名のひよんどりは1月4日に毎年開催される。平成6年12月13日、重要無形民俗文化財に指定された。 | ・浜松市役所市民部文化財課 | ・浜松市役所市民部文化財課 053-457-2466 | ・浜松市役所市民部文化財課 http://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/bunkazai/shitei/inasa/inasa/hiyondori.html |
| 82 | 伝統行事 | 寺野のひよんどり | ひよんどりは火踊りがなまったものと言われている。川名と寺野は同じ「ひよんどり」と呼ばれているが、舞や形式が異なる。観音堂に残る棟札や古文書から、16世紀末には始められていたと推定される。山深い厳しい寒さの中、400年もの長きにわたって脈々と伝えられてきた。寺野のひよんどりは1月3日に毎年開催される。平成6年12月13日、重要無形民俗文化財に指定された。 | ・浜松市役所市民部文化財課 | ・浜松市役所市民部文化財課 053-457-2466 | ・浜松市役所市民部文化財課 http://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/bunkazai/shitei/inasa/inasa/hiyondori.html |
| 83 | 伝統行事 | 浜松まつり | ゴールデンウィーク期間中の毎年5月3日から5日にかけて行われる浜松地域で最も有名な祭り。もともとは450年余りに前の当時の浜松を治めていた引間城主の長男誕生を祝って城中高く風を揚げたことが、浜松祭りの起源であると言われているが、定かではない。御殿屋台の引き回し、練り、風揚げ合戦などが行われる。 | ・浜松まつり組織委員会 (事務局：(公財)浜松観光コンベンションビューロー) ・浜松まつり会館 | ・浜松まつり組織委員会 (事務局：(公財)浜松観光コンベンションビューロー) 053-458-0011 ・浜松まつり会館 053-441-6211 | ・浜松まつり組織委員会 (事務局：(公財)浜松観光コンベンションビューロー) http://hamamatsu-daisuki.net/matsuri/ ・浜松まつり会館 https://matsuri.entetsuassist-dms.com/ |
| 84 | 観光地 | 井伊谷城 | 標高約115メートルの丘陵に築かれた井伊氏の城。井伊氏の本拠地は井伊谷城、居館、三岳城で構成されていた。現在は城山公園として整備されている。 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 053-457-2021 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/miryoku/naotora/toha/05kyojoyo.html |

| | | | | | | |
|----|-----|---------------|---|-------------------|-----------------------------------|---|
| 85 | 観光地 | 館山寺温泉 | 開湯は1958年（昭和33年）。温泉は疲労回復、神経痛、冷え性に効果がある。810年に空海（弘法大師）によって創建されたと伝えられる古刹で、秋葉山秋葉寺の末寺である館山寺や長さ45mの棧橋上の浮見堂、オルゴールミュージアムや浜名湖バルバルなどの観光・商業施設に加え、宿泊施設も充実しており、浜名湖エリアの観光名所のひとつである。 | ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 | ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 053-487-0152 | ・浜名湖かんざんじ温泉観光協会 http://www.kanzanji.gr.jp/ |
| 86 | 観光地 | 犀ヶ崖古戦場 | 三方ヶ原の戦いで敗戦後、浜松城に逃げ帰った徳川軍が犀ヶ崖に布の橋をかけて欺き、武田軍を崖に追い落としと言われている場所。現在は敷地内に三方ヶ原の戦いについての資料館が隣接している。また、この周辺は町名は「布橋町」となっている。 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 053-457-2021 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/miryoku/hakken/tanbo/201505.html |
| 87 | 観光地 | 桜 | 浜松市北区引佐町周辺は、春の染井吉野、秋の半葉桜、冬の河津桜と年間を通して、桜が楽しめる。 | ・奥浜名湖観光協会 | ・奥浜名湖観光協会 053-522-4720 | ・奥浜名湖観光協会 http://www.oku-hamanako.net/hanacalendar.html |
| 88 | 観光地 | 共保公出生の井戸 | 井伊氏初代の共保が生まれたとの伝説が伝わっている井戸。龍潭寺山門から南へ徒歩5分程度の場所にある。 | ・龍潭寺 | ・龍潭寺 053-542-0480 | ・龍潭寺 http://www.ryotANJI.com/history/iike_history.html |
| 89 | 観光地 | 中田島砂丘 | 東西4km、南北6kmの広大な中田島砂丘は、鳥取、九十九里浜とならぶ日本三大砂丘のひとつ。遠州灘から吹く強い風によって「風門」が生み出される。太平洋まで広がる広大な景色や地平線に沈む夕焼けが美しい。ウミガメなどの野生生物も多く生息している。 | ・浜松観光コンベンションビューロー | ・浜松観光コンベンションビューロー 053-458-0011 | ・浜松観光コンベンションビューロー http://hamamatsu-daisuki.net/keyword10/dune.html |
| 90 | 観光地 | 浜松城 | 徳川家康が1570年に築城し、29歳から45歳までの17年間を過ごした。歴代城主が後に江戸幕府の重鎮に登用されてきたことから「出世城」と呼ばれている。1958年の天守が復元され、現在は資料館となっている。 | ・浜松城 | ・浜松城 053-453-3872 | ・浜松城 http://www.entetsuassist-dms.com/hamamatsu-jyo/ |
| 91 | 観光地 | 引間城(浜松元城町東照宮) | 元亀元年(1570年)に拠点を岡崎から浜松に移した家康は、引間城を拡大して城名を浜松城と改めた。現在の引間城跡地には浜松元城町東照宮が建っている。 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 053-457-2021 | ・浜松市役所企画調整部広聴広報課 https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/miryoku/hakken/tanbo/201507.html |
| 92 | 観光地 | 弁天島 | 浜名湖一帯のリゾート地のひとつとして、海水浴・釣り・潮干狩りなど多くの客が訪れる。浜名大橋、鳥居、そして、今切口まで続く浜名湖をバックにした景色が美しい。また、「弁天島の鳥居の中を沈んでいく夕日」は浜名湖の冬の風物詩である。 | ・舞阪町観光協会 | ・舞阪町観光協会 053-592-0756 | ・舞阪町観光協会 http://www.bentenjima.jp/maisaka/index.html |
| 93 | 観光地 | 龍潭寺 | 臨済宗妙心寺派の寺院。本尊は虚空蔵菩薩。天平5年(733年)、行基によって開かれたとされ、1300年以上の歴史を持つ。平安時代から井伊氏の菩提寺であったとされ、大河ドラマで注目された井伊直虎の墓もこの寺院内にある。寺北側の庭園は東海一の名園といわれており、守護石、仁王石、心字池というお寺の基本的な特徴を備えた庭園を残していることから、昭和11年に国指定の名勝となっている。 | ・龍潭寺 | ・龍潭寺 053-542-0480 | ・龍潭寺 http://www.ryotANJI.com/index.html |

25 農産物
11 海産物
6 畜産物
13 食品
2 和洋菓子
4 植物

- 1 林業
- 5 繊維産業
- 4 楽器産業
- 1 自動車産業
- 1 オートバイ産業
- 1 光産業
- 6 歴史
- 3 伝統行事
- 10 観光地