

「意外と熱海。」ニューズレター2018 年春号 (Vol. 1) 日本一の生産量を誇る、“熱海だいたい”

～熱海の里山で育つ縁起の良い果実の魅力～

熱海市は、2019 年 4～6 月、静岡県の大規模観光キャンペーン「静岡デスティネーションキャンペーン(DC)」及び、本年 4～6 月のプレ DC を控えて、観光資源の発掘と磨き上げに取り組んでいます。

「意外と熱海。」ニューズレター2018 年春号では、全 3 回(次号 3 月予定)で、熱海市が提案する観光コンテンツをご紹介します。

■“だいたい”を熱海名物の味に！

熱海市では、日本一の生産量を誇る香酸柑橘の“だいたい”を「熱海の味」として、旅行者に売り込んでいこうと、市や JA あいら伊豆、料理研究家、市内飲食店等が連携して「熱海だいたいプロジェクト」を結成し、2月1日より、市内協力店(7店舗)で、だいたいを使った新メニューの提供を始めました。“だいたい”が熱海に広まったのは江戸時代末期。かつて「京、大阪に江戸、網代」と並べられるほど栄えていた網代港に立ち寄った紀州の船乗りたちが食べていた“だいたい”の種を、地元の人が保存して植えたのが始まりです。今や日本一の生産地となり、熱海で収穫されるものは“熱海だいたい”と呼ばれ、高級料亭が買い付けに来るほど高評価を得ています。



また、“だいたい”は、料理以外の側面でも注目されています。“だいたい”の実や葉、花からとれる精油はリラックス効果が高く、アロマブランド「SWITCHme」が立ち上がるほど。さらに“だいたい”の持つ美容成分や香りの効果は、熱海の温泉とコラボすることで魅力を増します。“熱海だいたい”は、可能性を秘めた熱海の山の恵みです。

～① 熱海の山は、日本一“だいたい”がとれる山～

熱海中心部から車で 15 分ほど南下した熱海市多賀・網代エリアは、別名“南熱海”とも呼ばれ、のどかな山と海に囲まれた温泉地です。その海を見下ろす山の斜面に広がるのが“だいたい”の畑。橙色の語源でもある“だいたい”は柑橘の一種で、ここ熱海が日本一の生産量を誇ります。



～② 木から落ちない縁起の良い果実“だいたい”～

正月飾りのしめ飾りや鏡餅に使われる柑橘。実はあれ、みかんではなく“だいたい”なのです。「橙(だいたい)」の語源は「代々」で、真冬に熟した実が春になっても落ちずに木についていることから、縁起の良い果物として古来より使われてきました。また熱海のパワースポットとして有名な來宮神社の神様も“だいたい”が好物であるという言い伝えがあります。



～③ 地元では、ポン酢やマーマレードにして家庭で楽しむ～

多賀では毎年 11 月末頃から“だいたい”の収穫が始まります。実が熟すのは 1 月頃。酸度が高くビタミン C が豊富で、そのまま食べるというよりはポン酢やマーマレードに加工して食べる人が多い果物です。多賀の農家では家の畑でとれた“だいたい”を家庭の味として取り入れています。自家製マーマレードは、ヨーグルト、スペアリブ、焼肉のたれに入れるとコクが出て大変美味しくいただけます。



■「熱海だいたい」料理 新メニュー発表会 (1/30)

1月31日、熱海市役所において「熱海だいたい」料理の新メニュー発表会が開かれました。料理開発した市内7店のオーナーシェフから、会場に集まった参加者に対し、「親子代々食べられるヘルシーな料理」をテーマに考案した新メニューを説明した後、試食会も催されました。各料理人は確かな手応えを得たようで、翌日2/1から各店舗で新メニューの提供が開始されました。



■「熱海だいたい」料理 新メニューご紹介

★だいたいを使った前菜盛り合わせ [1080円]



前菜3種にだいたいを使用しモダンに仕上げたのは地魚や地野菜を使ったメニューが自慢のイタリアン店。マグロと赤イカのセビーチェにはだいたい果汁を使って素材の甘みを出した。イタリアンレストラン MON (熱海市渚町7-15/0557-81-2212)

★あたまだいたい便り [3024円] (前菜3種盛り、天ぷら6品、小鉢、ごはん、汁、香の物、デザート)

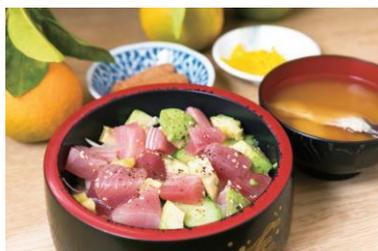


昼のみ1日5食限定のお得コース。だいたい果汁の酢の物の小鉢からスタート。てんぷらはだいたい胡椒など4種の薬味で味わえる。メはだいたいを練り込んだ白玉とこしあんのデザート。

てんぷら鶴吉 (熱海市中央町11-1/0557-86-2338)

★橙だけど俺んじのポキ

[単品500円] [1000円 (丼・みそ汁・小鉢)]



新鮮マグロをだいたい果汁の自家製ドレッシングオイルで味付けしたポキは、水産会社直営店ならではの一品。カクテルグラスに盛り付けてぐっとにオシャレに。

熱海まぐろや (熱海市田原本町9-1/0557-83-1880)

★代々繁栄御膳 [ランチ2500円、ディナー3500円] (干物、サラダ、造里、煮物、強肴、温物、食事、水菓子)



親子五代が“代々”続く創業160年の釜鶴が考案したのは、だいたいをふんだんに使った全8品の御膳。サラダはアンチョビとだいたいのドレッシングでさっぱりと。海幸楽膳 釜つる (熱海市銀座町10-11/0557-85-1755)

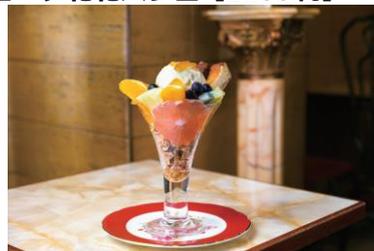
★三種の黒毛和牛とだいたい三昧ランチ [2700円] ※昼(1日限定7食) 夜「だいたい風味の黒毛和牛三種盛りセット [2160円]



だいたいと肉で美人に！と考案。「つぼ漬けだいたいカルビ」や「だいたいポン酢と牛タン」、だいたいをアクセントに取り入れた黒毛和牛三種。デザートにはだいたいを使ったさっぱり風味のパバロア。

南海苑 (熱海市渚町12-7/0557-83-2972)

★サンビーチ花花パフェ [1200円]



熱海名物の海上花火をイメージしたパフェには、ドライのだいたいを使って彩り良く見た目も華やかに。だいたいのチーズケーキも盛り込まれたボリューム満点のパフェはインスタ映えも狙えちゃう？！

Cafe Agir (熱海市田原本町8-5/0557-83-3412)

★お家で楽しむだいたいレシピ！イカメンチのだいたい胡椒チヂミ



熱海で唯一の蒲鉾工房山田屋は、だいたい胡椒とご当地名物のイカメンチを組み合わせたレシピを考案。タレにもだいたいマーマレードを使うなど熱海ならではの家庭の味に。

<http://yamadaya-web.co.jp/pdf/no11.pdf>

お魚すり身の店 山田屋（熱海市咲見町 10-1/0557-82-3170）

■まだまだあるだいたいグルメ

“だいたい”が生活に溶けこんだ熱海市には、だいたいを使ったメニューや商品がまだまだたくさんあります。

★地前中心鮮魚カルパチョ（1296 円）ピザ&パスタかぎや（熱海市銀座町 8-15/0557-81-3919）

★金目鯛しゃぶしゃぶだいたいボン酢【※宿泊専用夕食 平日 1 泊 2 食 18500 円（税別）】

大成館（熱海市下多賀 141/0557-68-2221）

★橙シフォンケーキ（ホール 1000 円、1/4 カット 250 円）かるふる（熱海市下多賀 1702-1213/0557-67-6060）

★熱海紅茶だいたいマーマレード添え（450 円※別途入館料）起雲閣やすらぎ（熱海市昭和町 4-2/0557-86-3101）

★熱海タルトフロマージュ（300 円※別途入園料）COEDA HOUSE（熱海市上多賀 1027-8/0557-82-1221）

★だいたいガトーショコラ（550 円 ケーキセットはコーヒーor 紅茶で 900 円）

Vegetable Dining&Cafe KINOWA 季の環（熱海市西山町 42-11/0557-82-8511）

★くるみとレーズンのカンパニュー（454 円（大））パン樹 久遠（熱海市田原本町 7-3/0557-81-3310）

★橙ミルクジェラート（シングル 450 円、ダブル 500 円、トリプル 600 円）

ラドッピエッタ(La DOPPIETTA)（熱海市銀座町 10-19/0557-81-3330）

★熱海プリン(だいたいソースと千年井田塩付 350 円テイクアウト)熱海プリン(熱海市田原本町 3-14/0557-81-0720)

★橙のフォンダンショコラ（550 円）來宮神社 報鼓（熱海市西山町 43-1/0557-82-2241）

★だいたい杏仁（280 円 テイクアウト）一楽（熱海市田原本町 5-5/0557-85-7222）



■だいたいのお土産ラインナップ

【熱海ブランド A-PLUS】

厳しい審査基準を通過した熱海の逸品ばかりを取り揃えたセレクトショップ。

<商品一覧>

★だいたいマーマレード(200g600 円、300g800 円) 橙の倉田家

★あたまだいたい饅頭（3 個入 324 円、6 個入り 648 円）みなみ製菓

★熱海だいたいダックワーズ（1 個入 162 円、6 個入 1080 円）菓子の木

★熱海橙のカンパニュー（大 453 円、小 226 円）久遠

★おひさまだい！だいたい胡椒（500 円）お魚すり身の店 山田屋

★熱海來宮神社献上 だいたい味噌（490 円）岸商店

★鶴吉羊羹・橙（1100 円）常盤木羊羹店

★伊豆みかん（5 個 594 円）菓子舗 間瀬※4~9 月限定

【問】熱海コレクション A-PLUS ショップ

（熱海市田原本町 11-1 ラスカ熱海 1 階/0557-81-0411）

【HP】http://e-sites.jp/web/aplus_pc/index.php



【JA あいら伊豆】

地元農家が育てる風味高いだいだいのみを使用した厳選商品をラインナップ。
<商品一覧>

- ★ぼんず 3 本セット (だいだいぼんず、塩ぼんず、味付けぼんず) (2400 円)
- ★だいだいマーマレード (540 円)
- ★だいだいドレッシング (360 円)
- ★だいだいわさびドレッシング (360 円)
- ★だいだい酒 (1500 円)

【問】 JA あいら伊豆 下多賀支店 (熱海市下多賀 894-1/0557-68-3111)

【HP】 <http://ja-airaizu.jp/>



【本件に関するお問合せ先】

熱海市観光推進室 担当：小林

TEL：0557-86-6370