

伊豆の高校生が作るフリーペーパー

街色 君に

Ⅲ 特集 Ⅲ

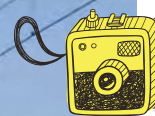
そしてレンズの向こうへ…

絶品に導かれし旅人たちへ

Ⅲ エリア紹介 Ⅲ

三島市・函南町・伊豆の国市・伊豆市

TAKE
FREE



特集 1

そしてレンズの向こうへ…

Instagram

あなたの
アルバムを彩る

楽寿園

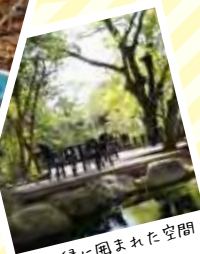


明治時代に小松宮彰仁親王の別邸であった楽寿園。現在も訪れることができる、自然豊かな公園だ。園内にはアルパカやレッサーパンダなど可愛らしい動物がいる。

また、文化財の楽寿館から溢れる風情はもちろん、夏には緑、

秋には紅葉を楽しむことができる。そのほか、花で園内を飾るイベントも催されるなど、SNS映えるスポットだ。

休日には家族で訪れる人も多く、長年、三島市民の憩いの場として愛されている。楽寿園で楽しい思い出とスリキな写真を残そう。



水と緑に囲まれた空間



いろんな自分の姿を映す鏡の家

三島市市議会議員
土屋利絵さん

伊豆箱根鉄道駿豆線沿線の街には、素晴らしい景色があることを知っているだろうか。

そこで、各地のフォトスポットを紹介。見たことのない景色を探しに、冒険に出掛けよう！



小浜池と衆善館

三島市一番町 19-3 TEL : 055-975-2570

開園時間：

4月～10月 9:00～17:00 (最終入園 16:30)

11月～3月 9:00～16:30 (最終入園 16:00)

休園日：毎週月曜日 (月曜が祝日や振り替え休日の場合はその翌日が休園日)・年末年始

入園料：300円 (15歳未満無料)

※学生証提示で割引有り

三島駅から徒歩 1分

三島市は、駅から歩いてすぐの所にたくさんの緑が存在します。日本で一番アクセスの良い自然豊かな公園、それが楽寿園です。小さい子供が大いに楽しめるので、子育てをしているお母さんにおすすめです。ぜひ、楽寿園でお子さんの写真を撮影してください。

見逃せない
絶景

十国峠



函南に位置する十国峠。頂上からは、かつての伊豆・駿河など十国五島が臨めたこともあり、今でも絶景が広がっている。世界文化遺産の富士山や熱海の初島、天気の良い日には湘南海岸や三浦半島、スカイツリーなども見ることができ、

外国人観光客にも人気のスポットとなっている。

また、山頂には古くからこの景色の素晴らしさを讃える石碑があり、多くの文芸者が作品にこの景色の美しさを書き残していたことが分かる。

伊豆箱根バス株式会社
営業部企画課主任
轟田知美さんケーブルカーの中も
アトラクションのよう

10の国がみえたという

太パノラマ！

絶景間違いなしの十国峠は、伊豆箱根バスの社員全員がオススメ！ケーブルカーで頂上に向かい、子どもから大人まで楽しむことのできるスポット。

函南町桑原 1400-20 TEL : 0557-81-6895
ケーブルカー営業時間：8:50～16:50

斜陽が放つ輝き

世界遺産 葦山反射炉



葦山反射炉は幕末期に伊豆葦山の代官江川太郎左衛門英龍とその息子英敏によって建造された。反射炉とは欧米列強に対抗するための大砲を作る材料となる鉄を溶かす炉だ。内部の天井がアーチ状になっていることで熱を反射し、千数百度の高温を実現することから反射炉と呼ばれる。



夕日を背にする反射炉

反射炉の周りの景色は四季折々に代わっていくので面白いです。池に映った逆さ反射炉などもおすすめです。普段観光の人が行かないような敷地の端などから撮るともっと面白い写真が撮れるかもしれません。

反射炉ガイダンスセンター
副館長小野田勝文さん伊豆の国市中 268
TEL 055-949-3450

観覧料：

大人 500円 小人 50円

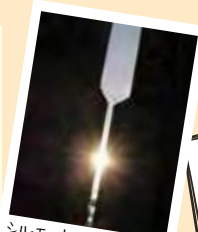
開館時間：

9:00～16:30 (10月～3月)

9:00～17:00 (4月～9月)

定休日 毎月第3水曜日

伊豆長岡駅から徒歩 25分



シルエット ver もおしゅれ

マイナスイオン
たっぷり！

竹林の小径

平田 翼さん
高校3年生

竹林の小径は修善寺温泉街を流れる桂川に沿った遊歩道。

竹林の中を歩くため、心身ともにリラックスできるお勧めスポット。日中は太陽に照らされたとても綺麗な光景を見ることができ、季節によつては夜間のライトアップも行われ、日中とは違った幻想的な

光景を楽しむの！

竹林中央にある大きな竹の円形ベンチは寝そべることができるよう作られており、青い空とそよそよ揺れる竹を眺めながら、ゆったりとした癒しの時間を体感することができる。ぜひ伊豆の癒しを体感してみたいかならうか。



ベンチで寝そべって～

夜の、ライトアップされた「竹林の小径」を歩くのが好きです。昼間とはまた違った幻想的な雰囲気がとても素敵で、心地良く感じます。オススメのスポットなので是非来てみてください！

伊豆市修善寺 3463-1
修善寺駅からバスで 8分 (修善寺温泉)

絶品に導かれし旅人たちへ



今「お腹空いたなあ」と思ったそのアナタ！伊豆箱根鉄道駿豆線沿線には美味しいものがたくさん♡

そこでしか味わえない逸品を、是非一度お試しあれ。



地域の素材が活きる「みしまコロッケ」



¥150(税込)

山本食品のみしまコロッケは、平成20年に誕生した。三島で採れた馬鈴薯をふんだんに使用し、ひき肉と塩こしょうを加えた、食べやすくシンプルな味わいで、ソースをかけなくてもおいしい。「馬鈴薯そのものの味を味わってもらいたい」という店の想いからこの味が生まれたという。また、門前せせらぎ店限定でコロッケの包み紙にみしまるくん、みしまるちゃんイラストが描かれているのも必見！

『みしまコロッケ』のルールは、箱根西麓の三島馬鈴薯を使用していること。「まちおこし」を目指す地域の方々の意気込み・団結力がそのシンプルなルールに凝縮されている。サクサクした衣と、しっとりとした甘さと地元愛がギュッと詰まった絶品コロッケ！



三島信用金庫
地域サポート課
主任調査役
小林孝浩さん



食べられるのは
ココ！

山本食品門前せせらぎ店
三島市大社町 1-28 TEL 055-983-1108
営業時間：
(売店) 平日 9:30～17:00 / 土日祝 9:30～17:30
(テラス席) 平日 9:30～16:30 / 土日祝 9:30～17:00
年中無休 三島駅から徒歩 10 分

反射炉型の大判焼き「反射炉焼」

外はカリカリ中はもちもちの生地が地元高校生を中心に大人気！

反射炉焼は蕨山を愛してやまない「ひよしや」の主人が蕨山反射炉の世界文化遺産登録をきっかけに考案したもので、バティシエの専門学校に通っていた主人の息子が発案した独特の食感の生地が自慢の商品だ。

おすすめの人



蕨高生の皆さん

焼きたてが食べられて最高！
甘すぎないのでずっと食べられます！
季節ごとにメニューが変わり、違ったおいしさが楽しめる！
小倉あんとベーコンマヨネーズがおすすめ！

～メニュー～

- ・小倉あん
- ・カスタード
- ・生キャラメル
- ・チョコレート
- ・ベーコンマヨネーズ
- ・ビーフカレー
- ・焼肉&キャベツ
- 季節限定メニューも
あります
- ¥150(税込)

食べられるのは
ココ！

ひよしや
伊豆の国市四日町 700
TEL 055-949-1122
営業時間：13:00～19:00
定休日：水曜日
蕨山駅から徒歩 30 秒



¥1,188(税込)

伊豆の厳選素材
「武士のあじ寿司」



¥90～(税込)

クッキーは女子が惹かれる、個性的な色合いや形で、貰って嬉しくなるので、プレゼントにおすすめ。小さなお店だから、見つけた時の感動もある。自分の足でぜひ訪れてほしい。

おすすめの人



FM いづのくに
パーソナリティー
辻村 千鶴さん

食べられるのは
ココ！

トラノコ洋菓子店
函南町仁田 795-26
TEL 055-948-9351
営業日：
金・土・日曜日 11:00～18:00
<http://www.toranoco-okashi.com>
大場駅から徒歩 15 分

函南町の住宅街に佇むカワイイお店、トラノコ洋菓子店。看板商品のクッキーは、豊富な色使いと季節に合わせたデザインが、乙女心をくすぐる。味はもちろん、目にもおいしい商品となっている。誕生日やクリ

スマスには、オーダーできるケーキの予約も可能。また、バレンタインにはたくさんチョコが店頭には並び、新作や商品の有無などは、Instagramで随時更新しているので、訪れる前にチェックして行くのがおすすめ。

修善寺駅で販売されている「武士のあじ寿司」。こだわりの素材。伊豆近海の鰯を使用するだけでなく、伊豆天城の山葵、伊豆でとれたお米など全てを伊豆の食材にこだわった自慢の逸品。かつては普通の幕の内弁当などを販売して

いたが、コンビニの進出に伴い差別化のために伊豆の素材にこだわった弁当展開を開始。多い時には百食も売れ、売り切れる日も多い人気商品に成長した。お口の中に広がる伊豆の魅力、ぜひ味わってみてはいかがでしょうか。



地元のものをふんだんに使って真心こめて作っています！地元の方にも愛され、食べれば伊豆を感じられる。味わい深い素材にこだわった鰯寿司です。

おすすめの人



店主 武士東勢さん

食べられるのは
ココ！

舞寿し
伊豆市修善寺駅前 625-6
TEL 0558-72-2416
営業時間：9:00～16:00
定休日：水曜日
修善寺駅前

若きみしまびとのつくるコイ spot

大社の杜みしま

三嶋大社の目の前にある大社の杜には、地元の名産品を使った食品や雑貨を販売する店舗が並ぶ。屋外にはテラス席が設置され、食事を楽しむこともできる。また、イベントも多く開催され、地域や企業を繋ぐ場となっている。東海道の宿場町として賑わった三嶋を現代に再現した粋な空間。



三島の企業として地元貢献したい、宿場町として栄えていた雰囲気を取り戻したいという思いから大社の杜を建設!訪れた人には、食事や商品を通して元気になってもらい、ここから三島全体の活性化を目指したい。

加和太建設株式会社
代表取締役社長 河田亮一さん

営業時間: [4月~9月] 金・土・祝前日 10:00~22:00
上記以外 10:00~20:00

[10月~3月] 10:00~20:00

※営業時間は店舗ごとに異なる

定休日: 火曜日

三島市大社町 18-52 055-975-0340

amefri chai & craft

三島町駅前前に店を構える「amefri chai&craft」。インドなどから取り寄せたスパイスで作ったチャイティーや、体に良い独創的な料理を提供。本場の味を再現したチャイティーは、後引く美味しさ。身体の芯から温まる、満足できる一杯を是非ご賞味あれ。



店名の「amefri」は「雨」と、ノルウェー語の「自然に寄り添って暮らす」という「Friluftsliv」を掛け合わせた。三島の人の社交場や心休まる場所でありたい。

amefri chai&craft 店主 功刀皓旦さん

営業時間: [水木] 11:00~21:00

[金土] 11:00~23:00 [日] 8:00~23:00

定休日: 月・火曜日

三島市北田町 3-55 2F 090-7696-7520

コイ Spot 三島駅から車で 20 分

3 スカイウォークで絶景堪能

日本一の長さを誇る歩行者専用吊り橋の三島スカイウォークは、株式会社フジコーが地域の人々へ何か恩返しができないかと考え建設した。絶景を生かして観光客を呼び、地域活性化に貢献したい、県東部の美しい景色を知ってほしいという企業の想いが実現し、2015 年 12 月に開業。2017 年 9 月には来場者数 200 万人を突破した。

三島スカイウォークは、日本一の富士山と日本一深い駿河湾が一望できる日本一の吊り橋。歩きながら周囲の絶景を存分に堪能!美しい山々と澄んだ空気と自慢の景色がここにあり!

三島スカイウォーク 広報担当 武田沙也佳さん



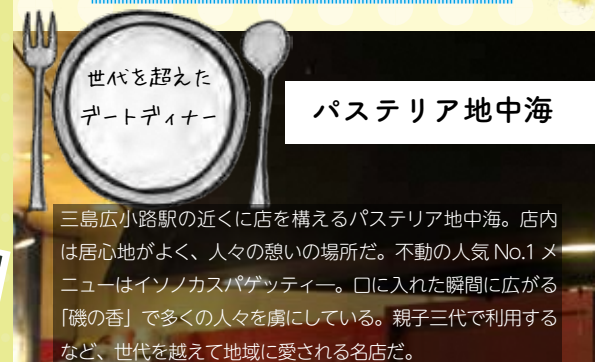
三島スカイウォーク
全長 400 メートル
高さ 70.6 メートル
2017 年度グッドデザイン賞受賞
ビジネスモデル・土木構造物 2 部門受賞

三島市笹原新田 313

055-972-0084

営業時間: 9:00~17:00 年中無休

※悪天候の際には通行制限あり



世代を超えた
デートディナー

パステリア地中海

三島広小路駅の近くに店を構えるパステリア地中海。店内は居心地がよく、人々の憩いの場所だ。不動の人気 No.1 メニューはインソカスパゲッティー。口に入れた瞬間に広がる「磯の香」で多くの人々を虜にしている。親子三代で利用するなど、世代を越えて地域に愛される名店だ。



地中海のパスタには三島の水や野菜を使用!三島でしか食べることのできない味を三島の街と共に成長してきた「パステリア地中海」で召し上げられ。

パステリア地中海 代表取締役 小河鉄平さん

営業時間: [月~土] 11:00~15:00 17:30~22:00

[金・土・祝前日] 17:30~23:00

[日・祝] 11:00~22:00

定休日: なし

三島市広小路町 13-3 055-972-3630



コイ Spot 三島駅から歩いて 15 分

1 三嶋大社でお参り



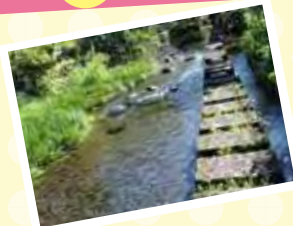
三嶋大社は、地域に寄り添った環境を作り出している。先人の信念を受け継ぎつつ時代の流れに沿って行事などを変化させ、今を生きる人々と、この三島の幸せを常に願っている。



三嶋大社 権禰宜 近藤巨さん

コイ Spot 三島駅から歩いて 10 分

2 源兵衛川でお散歩



かつて暗渠化が提案されるほど汚れていた源兵衛川。そこで NPO 法人グラウンドワーク三島の専務理事の渡辺豊博さんを中心に、故郷の美しさを取り戻そうと、10 年をかけ地道な清掃活動が行われた。そして現在は、蛍も飛ぶ美しく親しみやすい川となり「世界かんがい施設遺産」にも登録され、三島の人々の誇りとなっている。

地元愛にあふれるメニューをご用意。テラス席から見える源兵衛川や伊豆箱根鉄道駿豆線は、ここでしか見られない最高の景色。



dilettante cafe オーナー 四宮浩司さん

恋

来い



by 日本大学三島高等学校

うなぎを手軽に!

すみの坊三嶋大社前店

すみの坊のうなぎの味が、たいてい型で楽しめる一品。三嶋大社の目の前にお店があるのが「おめでたい」ことから、たいやきとして販売することに!



富士山の伏流水にさらしたうなぎはスッパリとした味!三島ならではの高級な軽食。



すみの坊三嶋大社前店 角田千秋さん

営業時間: 11:00~18:00

定休日: 火曜日

三島市大社町 18-1 055-972-3888

「川が綺麗だと街が綺麗、そして人の心も綺麗」三島はそんな素晴らしい所。みしまびとの心を写した源兵衛川は最高の散歩道!



NPO 法人グラウンドワーク三島
専務理事 渡辺豊博さん

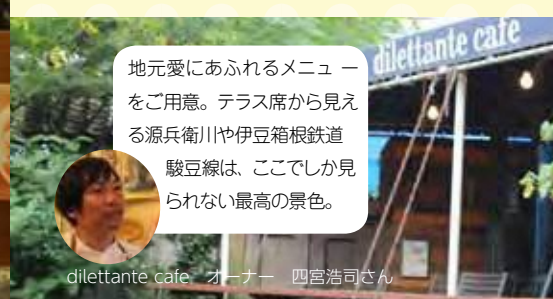
dilettante cafe

dilettante cafe では、素材を立てたシンプルかつ豊かな料理を提供。食材は、三島市など地元でとれたもの。特に前菜のキッシュは昔から大人気。自然と足を踏み入れたくなる、雰囲気漂うおしゃれな空間。

営業時間: 水~金 12:00~14:00 18:00~22:00

土・日 12:00~14:00 14:00~16:00 18:00~22:00

三島市緑町 1-1 055-972-3572



牧場体験がすぐそこで！

酪農王国 オラッチェ



丹那の生クリーム、オラッチェ低温殺菌牛乳、卵、きび糖の4種類の材料を混ぜ続けるアイスクリーム。その味は濃厚なのにさっぱり！自分で作ることでより一層おいしく感じられるよ！



牛に触れた瞬間に感じる温かさ。自分の手で牛乳をしぼるという、日常にはない生命のありがたさや尊さを感じられるよ！



生クリームが入った瓶を振り続けて完成させるバター。その場でクラッカーと一緒に食べることもでき、500円で牧場ならではの楽しさと美味しさが味わえる体験！



酪農王国オラッチェ
営業時間：
9:00～17:30（4月～9月）
9:00～17:00（10月～3月）
年中無休
田方郡函南町丹那 349-1
055-974-4192（代）

丹那の恵みを
更においしく！

レストラン Kiya



レストラン Kiya のカニクリームコロッケとプリン、は地元だけでなく、遠方のお客様にも人気。丹那特有の優しい味わいをぜひご賞味あれ。

レストラン Kiya 店長 山本治さん

丹那のカニクリームコロッケは、地元への恩返しと発展のために店長が発案し改良を重ねて完成した。丹那牛乳と土肥の天日塩のコラボレーションで、とても濃厚な味に仕上がった自慢の逸品だ。

函南クラシックぷりんは函南町商工会との連携により作られた。こちらも丹那牛乳を使用しており、ミルクジャムとなめらかなプリンの相性がバツグンだ！！

レストラン Kiya
営業時間：11:00～21:30
年中無休（年末年始・特別営業日を除く）
田方郡函南町大土肥 211-6
055-978-0801

酪農王国オラッチェでは広大な大地と空の下、動物たちと触れ合うことができ、県内外の幅広い年齢層の観光客を集める。バター作りやアイスクリーム作り、ジオラマ作りなど丹那の自然と牧場ならではの体験も人気！函南の人々と商品開発をする等、地域密着型の牧場だ。

夏のとうもろこし迷路など一年を通して自然を楽しむことができる酪農王国。函南の素晴らしい自然を生かした一日中オラッチェ内で過ごすことのできる企画が満載！

酪農王国株式会社 営業管理部企画課
課長 井口直哉さん

独自の味で地域貢献！！

ちちこ 乳の粉 マックス in バリュ



マックスバリュ函南店では、丹那牛乳を濃縮・乾燥させた「乳の粉」を使用した商品を開発、販売中。第一回函南グルメコンテストでグランプリを獲得した「シロニヤン丹シュー」を始め、「乳の粉クロワッサン」などは丹那牛乳特有の甘みを味わうことができる。丹那牛乳を乾燥させて粉状にした「乳の粉」、牛乳特有の臭みが無いのに栄養価はそのまま！ぜひお試しあれ！

「乳の粉」関連商品の販売は、函南の経済発展に繋がると考えている。これから地元食材の商品開発を進め、地域発展を支えていきたい。

マックスバリュ函南店 店長 西島尊さん
副店長 弓田まり子さん

マックスバリュ函南店
営業時間 24時間
田方郡函南町関宮
字寺前 341
055-978-5811

やってみたいが
ココ ならできる

Cannami

Yes, we can!
by 日本大学三島高等学校

マンチック and アカデミック

月光天文台

月光天文台
開館時間：9:30～17:00
プラネタリウム営業時間：
平日：14:00
土・日・祝日：11:00・14:00
休館日：毎週月曜日（祝日の場合は翌日休館）・毎月第四木曜日
田方郡函南町桑原 1308-222
055-979-1428

静岡県東部の唯一の天文施設であり、口径50cm望遠鏡を使った鑑望会など、様々な夜空のイベントを実施中！日本一の2mの太陽像は一見の価値あり。函南で宇宙と生物の神秘に触れることができ魅力満載！

月光天文台 副台長 神田善国さん

2017年にリニューアルオープンした月光天文台。コスモワールドやジオワールドなどの展示室も充実。地中から宇宙までの様々な知識を得ることができるスポット。「天文による青少年の育成」も推進する月光天文台のプラネタリウムは、子どもたちに大人気だ。街を一望できる山中に立地し、函南の澄んだ空気が、星をより一層際立たせている。地震への防災対策として、免震装置の上に直接設置された口径50cm望遠鏡を見ることができ、日本でここだけ！





お手軽ラスク

RECIPE

- ①パン祖のパンを一口サイズに切る
- ②1分間素揚げする
- ③砂糖をまぶして完成

高校生が作ってみた パン祖のパン アレンジレシピ

本来は水やお茶でふやかして食べるほど硬く、質素な「パン祖のパン」。
ここでは高校生が考えた、「パン祖のパン」をよりおいしく食べるレシピを紹介する。



RECIPE

- ①コーンスープを作る（市販でも可）
- ②一口サイズに切ったパン祖のパン、じゃがいも、きのこ、ベーコン、コーン、マカロニなどお好みで具材を入れる
- ③粉チーズを振りかける
- ④焼き色がつくまで焼いて完成



コーンスープグラタン

RECIPE

- ①パン祖のパンを8等分程度に切る
- ②だしに浸す
- ③表面に軽く焼き色がつくまで焼く
- ④青のりなどをまぶして完成



だし焼き

「パン祖のパン」の購入はコチラで



世界文化遺産
反射炉すぐ隣
(P3参照)

蔵屋鳴沢 反射炉物産館「たんなん」
営業時間 8時30分～17時（10月～3月）
8時30分～17時30分（4月～9月）
定休日 なし
TEL 055-949-1208
住所 伊豆の国市中 272-1
伊豆長岡駅からバス 10分



1個 130円
5個セット 600円
いずれも税込み

伊豆の
国市

日本で最初に広まったパン パン祖のパン

by 静岡県立韮山高等学校

硬い！



「パン祖のパン」は日本で初めて広まったパンで、とても硬いのが特徴だ。まだパンが全く日本に広まっていなかった幕末期に、伊豆韮山の代官である江川太郎左衛門英龍が韮山で焼いた。英龍は握り飯に代わる兵隊の携帯食として、日持ちのするパンに目をつけた。

また、英龍は実際にパンを作っただけでなく、幕府に認めさせ自身の営む塾でパンの作り方を全国に広めたことから「パン祖」といわれている。

韮山の
学祖！



韮山高校の学祖
江川太郎左衛門英龍

「パン祖のパン」を再現し、販売している石渡食品の代表で、韮山高校OBの石渡浩二さんは「パン文化の担い手として、江川英龍が『パン祖』であることを全国に広めたいという思いで、材料や作り方も含めて当時のパンを再現しました。決して

「パン祖を全国へ」



石渡食品代表取締役
石渡浩二さん

韮山の
先輩！

て、採算が取れる商品ではないですが、パン屋に生まれ、パン祖が学祖の高校を卒業したのは運命だと思って作っています」と語る。

防災食としても

「パン祖のパン」は通常のパンに比べてとても硬いため、食べやすいスティック状のものも売られている。

それだけでなく、長い賞味期限を活かし、石渡食品のさまざまな防災食にも応用されている。



▲石渡食品の防災食品

出典：国土地理院古地図コレクションサイト

伊豆の地獄

地獄に嫁いだ嫁

伊豆極楽苑は地獄の存在と天国のありがたみ、生きていく意味を知らせるテーマパークとして設立されたが、現在はユニークな施設として知られている。館内の三途の川から迫力のある閻魔像など地獄のアトラクション、園外にある看板や装飾物なども、観光客だけでなく、通りすがりの人にも話題になっている。

近年では地獄の閻魔像に日頃の行いを悔い改める幼児の教育施設としても注目を浴びている。その「極楽」を案内するのが佐藤華扇さんだ。華扇さんは、現在の館長であるご主人と結婚。【「やらかしポイント」は結婚後に伊豆極楽苑の設立に夫婦で参加した部分。華扇さんは笑顔で「地獄に嫁いだものだから」と話す。

伊豆極楽苑も今年で32年目。

31年も長続きする理由は、来場者への丁寧な説明だけでなく、多くのメディアを寛容に受け入れている部分。

この「地獄」に住んでいる家族の人のよさが、継続する秘けつとも言えるだろう。家族が作る地獄は、話題になるコンテンツ満載だ。



今回は街で活躍する人の情熱の元となった「やらかしポイント」を紹介！

熱い伊豆映画祭 in 土肥劇場

世界で唯一の「お座敷映画館」に集まる情熱とは？

伊豆市・土肥地区でひと月に渡る「日本「長い」映画祭、その名も「伊豆映画祭」「土肥劇場」が毎年夏、開催されている。

その映画祭を運営するのが、東京在住の映画監督・瀬戸慎吾さん。土肥地域との出会いそのものが、映画祭のきっかけになった。瀬戸さんの【「やらかしポイント」は、映画「海のふた」の助監督として土肥に初めて訪れたとき。その後、土肥を気に入った瀬戸さんは、自身でツリーハウスを建て、そこを舞台に長編映画「軽やかに地平を狙え」を制作した。かつてはあった映画館が今はなく、そこで、古民家を利用した夏だけの劇場を2015年に開館し、映画祭をはじめた。

最初は認知度も少なく、来館者ゼロという日もあった。「資金を捻出するため、愛車を手放した年もあった」と瀬戸さんは笑って話す。それでも地域の人々、毎夏訪れる多くのゲストや映画を愛する人々から支えられ、映画祭が続いている。「伊豆の人と映画が好きだから。映画という文化を知ってもらい、映画を人生の参考にしてもらえれば。この映画館で映画を初めて好きになったと話してくれた人もいました。映画は体験そのものです」。

彼の土肥と映画に対する愛情が、この映画祭を支える原動力になっている。

伊豆市土肥206
050・5309・2477
izueigasai@hotmail.com



伊豆に移住！

きっかけは誕生日の「アレ」

石川県金沢市出身の仙座夏子さん(27)。彼女は伊豆市を拠点とした地域局「FMIS(エフエムイズ)」に勤務している。

伊豆とのきっかけは大学時代。地域活性化のボランティアで伊豆市に来たときに出会った当時の社長に「面白い会社が出来から参加しないか？」と誕生日に声をかけられたことで、修善寺に移住を決意。これが彼女にとっての「やらかしポイント」だ。

この仕事を続けて、5年目。彼女が自ら集めた情報は、自らの声で発信することを大切に「分りやすく情報を伝えるためには、まずは自分が情報を十分理解すること。そして地域の人にとことん関わることを心がけている」と話す。その結果、彼女のもとにはまだ誰も知らないコアな情報が集まり、彼女の情報網は今後も拡大を見えていく。

仙座さんは、伊豆の特徴について「自然だけでなく、人々の心が温かく、個性豊かな人が多いこと。その魅力を今後もつなげていきたい」と話す。



今熱い人はビックリするくらいの「やらかし」が必ずある！

やらかし先生



心が乱れたら麺が乱れる

西原直利さんは、三島市出身の52歳。現在は伊豆市の国道沿いにコンテナハウスを改造したそば店を切り盛りしている。西原さんは日本料理を学んだ後そば店を開業。東京進出もする人気店へと成長させた。

ある時「究極のそば」の製法を発見。ここが西原さんの【「やらかしポイント」】。その製法は麺が伸びる時間が極端に短く、手早く提供することを強いられた。しかし、西原さんは「究極のそば」を多くの人に味わってもらいたいと考えた。そのため数店舗あった大型店を畳んでまで「究極のそば」の提供にこだわった。

そばは挽きたて打ちたて、香りと味わいを活かした特殊な3層面。つゆも素材ひとつひとつにこだわった。そしてきれいな水にもこだわりの見える。西原さんは「心が乱れたら麺が乱れる」と話し、良い麺を作るために環境の良いこの地をそば屋を営む重要な場所として選んで伊豆の山中に新店舗を構えた。西原さんは伊豆市とは溢れるほどの魅力を感じる地だ、と話す。



伊豆市下船原446の1
090・4239・9786
営業時間・11時〜
売り切れ次第終了
定休日・水曜日



人々から愛される FMIS

伊豆市柏久保1304
放送時間・月〜金7時〜21時
土日8時〜20時
受付時間・10時〜17時



空前絶後の究極のそば

編集後記

私たち、日本大学三島高校新聞部は1年生4人、2年生7人の計11名で週1回のA4版の速報と年4回の学校新聞を発行しています。また、新聞づくりを通して地域貢献活動にも力を入れています。今回フリーペーパープロジェクトに参加して、地域活性とは特別なことではなく、地域で働く人のありふれた日常の営みであることが分かりました。地域で働く誰もが地域のことを考え、頑張っている。それを多くの人に伝えたいという思いを忘れずにこれからも活動していきます。

担当：三島市・函南町



日本大学三島高等学校新聞部

メンバー

2年

上杉 萌葉
小川 由乃輔

宮澤 大斗

眞田 野乃花

岡田 澤於

上野 加琳

石田 愛奈

寺嶋 優陽

大石 優華

加藤 集

土屋 沙ら

1年

メンバー

石井 拓也 (部長・2年)

館 研人 (副部長・2年)

大矢 彩加 (1年)

工藤 奏多 (1年)

佐藤 史人 (1年)

山崎 葵 (1年)

葦山高校写真報道部は部員6名の少数精鋭で日々学校に、そして地域に根ざした新聞を発行しています。今回のフリーペーパープロジェクトでは改めて伊豆地域の魅力を知ることができ、とても良い経験になりました。また、取材に協力していただいた方々や、制作に携わっていた方々のおかげで、とても魅力ある記事になったと思います。ありがとうございます。今回は葦山反射炉が中心でしたが、今後も新聞で伊豆地域の魅力を発信していきたいと思っています。

静岡県立葦山高等学校写真報道部



担当：伊豆の国市

伊豆総合高校の生徒会は、学校の行事の企画や地域のボランティア活動などを行っています。

今回フリーペーパーの作成に参加してみて、今まで気づけなかった地域の良さを知ることが出来ました。

取材させていただいた方々がすごい熱い想いで仕事をして伊豆にはこんなにすごい人達がいたんだと驚きました！

また制作に携わっていた方々からは、色んな知識や考え方を教えていただきました。

今回の経験を今後役に立てていきたいです。

担当：伊豆市



静岡県立伊豆総合高等学校生徒会

大人の編集後記

「街色と君」は駿豆線沿線の地域(三島市、函南町、伊豆の国市、伊豆市)の高校生が地域の魅力を自ら発信するものとして作成されました。高校生にとっては馴染みがあるはずの地域ですが「魅力を発信する」というお題を与えられ「はたして何があるのだろうか?」という戸惑いからのスタートでした。

しかし、取材を重ね地域の大人と出会い、魅力を知り、地域を見る目が確実に変わっていききました。若者の流出が大きな課題であるこの地域においては、若い世代に「地域には魅力がない」という眼鏡を外させることがとても重要です。眼鏡を外した高校生の力で生まれたこの冊子は小さな小さな一歩ですが、きっとこの街の色を変える種になると信じています。

タイトル「街色と君」は参加高校生の提案によって決まったものです。「街色」とは沿線市町それぞれに違いがあつて色が異なることを表し、「君」とは手に取っていただいているあなたを表します。

お気づきかもしれませんが、あえて各ページを統一せず、それぞれの色を表現しています。さらに未来を創る高校生の色と見ていただいているあなたの色が変わって街の魅力が創られていく。こんな想いで高校生がつけてくれました。

タイトルに籠めた想い





高校生フリーペーパープロジェクト「街色と君」

発行／監修 駿豆線沿線地域活性化協議会

発行日 2018年2月10日

協力 特定非営利活動法人 NPO サプライズ、伊豆ゲートウェイ函南、武智一雄（タケチカメラ）

デザイン 参加高校生、住麻紀（Aderi）

チーフアドバイザー 榎昭裕（伊豆経済新聞）、川村結里子（榎結屋）、野田千絵（ネイトブランディング）

相談役社会人 植田航平（㈱エフエムみしま・かなみ）、佐藤拓真（三島信用金庫）、山添豊（三島市）

お問い合わせ：駿豆線沿線地域活性化協議会（事務局：三島市政企画課）

〒411-8666 静岡県三島市北田町 4-47 電話 055-983-2698

メール seisaku@city.mishima.shizuoka.jp