

小山氏を迎えて 令和元年5月15日

10時に駒ヶ根市役所に到着。

渋谷駒ヶ根市産業部長が待っていて頂いた。

本日は議会があり、時間的にも気賀沢市会議員もお出で頂いたが、あまり話も出来ず名刺交換で終わってしまったが、これから大きく何かが広がる一歩になれば、山二園二向かった。

駒ヶ根市役所



島田茶を頂く

中央アルプス駒ヶ根では雪形を見て農作業を行ったのであり、これを島田娘と言う。そこで静岡の島田市の特産である、島田茶と長野県の南部の天竜茶をブランドして、2600mの雪多い地に駒ヶ岳のロープウェイの終点地に1月に埋め、5月に掘り出し、熟成をさせる実験をした結果、茶の色も緑茶で香が良いことが分かり、今年6月23日に発売が決まった。これをその発案者の山二園で発売前に飲まして頂いた。

島田娘の雪形



山二園



中央アルプス観光のロープウェイにと思いましたが、天候も悪く、小山様の時間が無く以下のクリーンの食品関係の会社を回る

養命酒工場

長野県岡谷市に工場があり40年前の駒ヶ岳の湧き出す水を利用する為に駒ヶ根市移転されクリーンの会社として見学も多い

工場内を見学



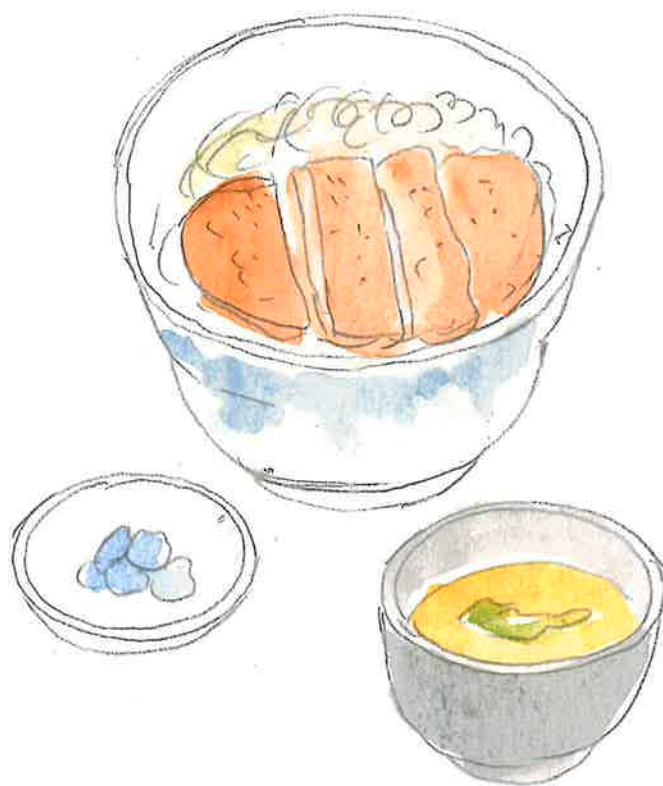
令和元年5月15日 駒ヶ根ソースカツ丼発祥きざらく

11時30分入店、まだ席は空いていたが、15分後にはほぼ満席になっていた

駒ヶ根ソースカツ丼

若芽汁

茄子芝漬け





記念館の建築について

戦前に建てられ、実際に養命酒が作られた酒蔵を移築、再生。
酒蔵の柱や梁を活かした空間になっています。
暖かみのある蔵の木材と、ガラス・ステンレスの
硬質な素材の融合が新たな空間を生み出します。
養命酒400年の歴史を知る貴重な資料や生薬の展示の他、
養命酒オリジナル商品などを販売しているショップが併設されています。



伊那食品



伊那食品伊那工場はクリーンの工場として力を入れ、創立頃、汚染水が流れ地域問題が起き、これを機会に始業前20分程度前に出勤して全員が、庭の手入れ落ち葉の清掃を行い、松葉1本も落ちていない会社である。また出勤通路は申告し右折は禁止として迷惑掛からない従業員を育てている。

野村陽子植物細密画館

長野県出身の植物細密画家・野村陽子氏のボタニカルアート（植物細密画）を約30点展示しています。植物の花びらの模様から根1本まで丁寧に描いた作品を、ルーペを使ってじっくりと鑑賞できます。入場は無料です。

もっと見る▶



かんてんぱぱホール

展示会・発表会・講演会など、地域のみなさまの文化活動にお使いいただける多目的のホールです。どなたでもご自由にご覧いただけます。館内には山岳写真家・青野恭典フォトアートギャラリーと、茶房・桂小場を併設しています。

もっと見る▶



さつき亭

さつき亭は日本初の寒天レストランです。寒天メーカーならではのこだわりの寒天を使用した料理やデザートをお楽しみください。お天気のいい日は外のテラス席へどうぞ。木陰を通り抜ける風を感じながら、のんびりとおくつろぎください。

もっと見る▶

茶房 桂小嶋

かんでんぱぱホールの一隅にある喫茶です。ドリンク、デザート、軽食をご用意しています。大きな窓からはガーデンの美しい景色をお楽しみいただけます。

↑ポイント↑



そば処 橋の木

ひまわり亭

レストランひまわり亭はランチやパスタなど、洋食のメニューが中心です。
長野県第一号地ビールの南信州ビールや、直輸入のチリ産ワインをお楽しみいただけますよ。

↑ポイント↑



プリンや素の素など、寒天を使った「かんでんぱぱ製品」をお求めいただけます。その数はなんと200種類以上！寒天製造についての展示や、ゼリーなどの試食もご用意しています。

女性に人気のちょっと楽しい雑貨・食品のお店。見ているだけでも楽しい小物やインテリア雑貨がたくさん。ここでしか買えないチリ産ワインや厳選した「いいもの」を各種取り揃えております。



かんでんぱぱショップ



サンフローラ

駒ヶ根名物ソースカツ丼

以前から駒ヶ根地区ではカツ丼と言えば卵とじカツ丼ではなく、ソースカツ丼で、ほとんどの食堂ではソースカツ丼を出していた。ある飲食店に関西のお客さんが入店してカツ丼を頼むと、飯の丼に切ったキャベツにとんかつが載せソースを掛けてあったから驚きと同時に手抜きだと、店の者に話したという。この地で生まれ育った方は煮カツ丼の方が珍しい。そんなことで平成4年、駒ヶ根商工会議所の特産物開発委員が先頭になってこれをPRしていく事になりました。そこでまず何故ソースカツ丼だったのか調べる事になり、当時75歳以上の方に何時頃、何処で食べたのですかと聞き取り調査しましたところ、尋常小学校卒業に食べたとか、父に連れられてとかの話を聞き、何処でという問いに「きらく食堂」で最初という事が判明し、きらく食堂に聞きに行きますと、先代も二代目も亡くなり判明しないから二代目の兄弟が東京居まして聞き出していただきました。その内容は、父は道楽者でしたが、伊那電鉄、今の飯田線の株を持っていました。道楽をした結果、破産になりましたが伊那電鉄持ち株の関係から、当時赤穂駅（現在の駒ヶ根駅）構内で飲食店をやってみないかと話しがありましたが、飲食店の技術も知識もありません、そこで道楽仲間から上野の精養軒を紹介されコックから指導を受け、カレーやカツを出し営業を始めたのです。そんなとき残った豚カツを飯の上に載せソースを掛けて食べてみると案外旨く、当時の調味料、トマトケチャップ、ウスターソースを調合して掛けたのが人気が出まして近在から食べに来たそうでこれが昭和9年～10年頃でした。ここからソースカツ丼が発展して食べられたというルーツが判明したのです。ですから最近、伊那市でもソースカツ丼の街なんて言ってますが、戦後引き上者が飲食店を開き豚カツを名物にしましたが戦後の事。調べると分かりますね。

平成5年。これを駒ヶ根名物にするには、ある程度統一しなければなりません。当時はソースかつ丼といいましても牛カツ、丼の中にはフルーツが付いていた、単なるウスターソースを掛けてあったり、これでは旗も揚げられません。そこでマル秘に商工会議所より23人のモニターを各団体から選び、食べ、感想を書いてこれを改善命令として合格された店にソースカツ丼会として認定幟旗を立て宣伝、市内イベントにはこのソースカツ丼を付け認知される様になりました。

ソースカツ丼会の最低の規格は、カツの厚さは120g以上、キャベツを付け他の野菜は付けない。豚カツにする。食べやすい容器にする。認定はしないが、豚ヒレソースやチキンソースカツ丼も人気も高い。これからB級グルメとして益々人気も高くなることを願います。

駒ヶ根毎日新聞

賀正

(1) (第699号) (平成2年12月15日第三種郵便物認可)

刺身など以外
翌日は、コッ
ものを食した
で千両役者
ツ井の登場
スカツ井にま

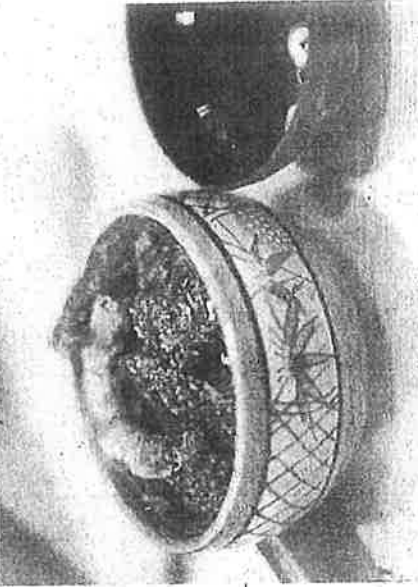
卵と

中央アルデ
ク根市を訪れ
は、年間三施
この観光客
で迷す手はな
地での夜は煙

市内のソースカツ井
を出す店。卵としもあ
るのがだ、指定がない
のでこの名物「ソー
ス」を出す。知らん顔
して食べていたがご飯
も残り僅かとなってい
きなり怒り出す。「な
んだこりゃ、卵とし
じゃねえしやねえか」
。県外者の単なる嫌が
らせだが、これもソー
スカツ井あつての嫌が
らせ。

【その三】

ゴルフ場に来てこの
カツ井を食べて以来病
み付きに。東京からカ
ツ井食べたさに、駒ヶ
根を訪れる。



B級グルメ時代 観光客の昼食を

【駒ヶ根】

そもそもソースカツ
井のルーツは、明治の
初めに西洋料理として
伝わった「ポークカツ

レツ」。このカツが当
時の早稲田大学で「煮
カツ」として食べられ
たことが歴史の本に記
されている。煮カツと

ソースカツ井のルーツ? 「きらく」のカツ井

は別に、駒ヶ根市にソー
スカツ井が普及したの
はいつか? 県調理師会
技術部幹事として料理
の歴史に詳しい山越信
治さん(五二)は「駒ヶ
根市東伊那には「トン
カツ」名は昭和七年、上
野の『楽天』で生まれ、
浅草の『喜多八』が名
乗りを上げたといわれ
る。西洋料理に生野菜
が付き物のことから、
キャベツの手切りを付
けたといわれる」とル
ーツについて説明。いよ
いよ本題に「。

「喜多八と楽天の両
方の名前を取って『喜
楽』(現きらく)とい
う駒ヶ根の飲食店がで
きたのでは。「冷たい
カツでなく、田舎に合
う井物ができないもの
か」と考案されたので
はないか」と昭和の初

マップやのぼり旗作成

飲食店をピックアップ

地域興しに結びつけ
ようと駒ヶ根商議所で
は、ソースカツ井につ
いて昨年末に市内の飲
食店業者約六十店に
メニューにソースカツ
井があるか、または、
これから作る予定はあ
るか一のアンケート調
査を実施、取りまとめ
に乗り出した。

将来的には対外的に
PR活動などなどを行
う任意団体を設立、飲
食店をピックアップし

たソースカツ井食べ
歩き、マップの製作や、
メンバー店の所在を明
らかにするのぼり旗を
備えるなどソースカツ
井を前面に押し出して
行く方針。



中原市長も食べるソースカツ井

期に思いを馳せる。卵
としのいわゆる煮カツ
は、保存したものを使っ
ても調理できるが、
「アツアツのカツを食
べてもらおうと、揚げ
たてのカツを切って、
アツアツのソースにま
ぶして、また油がジク
ジクしているうちに食
べてもらう料理。あた
だかいカツと冷たいキャ
ベツは『あたたかいも
のをあたたかくという
料理の観点から考える
と、邪魔だが、和と
洋がうまくミックスし
た料理といっている」
と伊那谷の代表料理に
一考察。

ソースのベースはウ
スターなどのソース、
ケチャップ、それに日
本の味の代表しょうゆ。
これに各店でみりんや
だしなど工夫して自分
の店の味を演出してい
る。

上伊那にはこのカツ
井の話題以外に、十月
ころ第三十二回長野県
調理師会料理コンク
ールも予定されている。
駒ヶ根で開催となれば
さらに話題づくりに拍
車がかかるのでは。一
方、駒ヶ根を代表する
弁当を考案したらどう
かという、新たな取り
組みもある。食にかけ
る関係者の夢は際限な
く広がる。

駒ヶ根ソースカツ丼レシピ

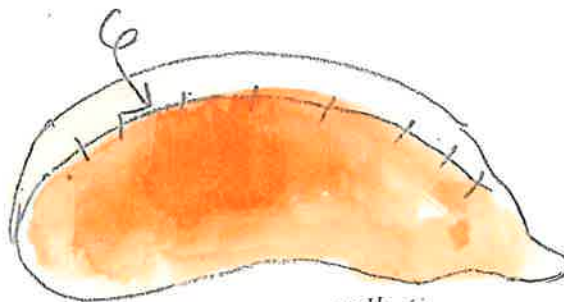
出汁 2 醤油 1 トマトケチャップ 1 砂糖 0,5
中濃ソース (ウスターソース 1 濃いソース 1) 1

を合わせ火に掛け、沸騰したら火からおろす (これで1割に詰めた事)
飯を丼に盛り、キアヤベツの千切りは細かく切り1つ回水に入れmすぐ策に取り水分を切る。これを盛る
揚げたカツをソースカツ丼汁にくぐらせ、切って盛る。少しソースを掛ける

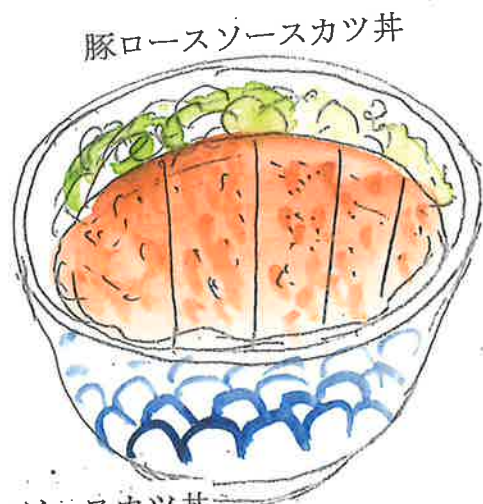
とんかつを柔らかく揚げる

脂と肉の間に包丁目入れ、肉にホークで細かく刺し、平の板の上に乗せ、肉をビール瓶等で良く叩き、飲むヨーグルトをまぶし、30分置く
これを100℃以下の油で揚げ、5分、一旦揚げ、180℃で二度揚げする。と安い肉でも柔らかくなる

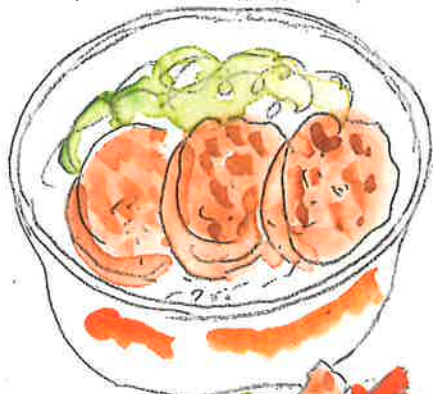
ロース肉の脂、肉の間に包丁を入れる



豚ヒレソースカツ丼



豚ロースソースカツ丼



チキンソースカツ丼



ミックスソース丼 (海老 あじ 豚ヒレ)

