

静岡県中部地域局 「武士のめし」事業 よくある質問集

- Q 1 「家康とのゆかり」を説明できるようにするとは、どういうことか。どのようにすればよいか。
- A 1 お客様に、このメニューのどこが『武士のめし』なのか、家康とどう関係があるか聞かれた時に、答えられることが目的です。メニューに関係ある伝承を伝えていただければ（例：梨であれば「瀬名の梨」の伝承など、「家康と食にまつわる物語」に掲載されているもの）結構です。
- Q 2 麻機れんこんや折戸なすが手に入らないが、普通のれんこんや、なすで代用してよいか。
- A 2 結構です。
- Q 3 県産品が手に入らないが、他県産品で代用してよいか。
- A 3 地産地消の振興と、伝承に忠実な物を出していただくことを目的に、この条件を付してはおりますが、県産品が入手困難な場合は、その使用を強制するほどのものではありません。
- Q 4 当店の既存商品に小豆を使った餅があるが、これも「武士のめし」の小豆餅として出してよいか。
- A 4 既存商品であっても、「武士のめし」として提供していただくことに問題はありません。
- Q 5 茶など、一般的に出されている品は、どう取り扱えばよいか。
- A 5 例えば、「家康公のいっぷく茶」などと称して、茶店風の商品にしていただくことが考えられます。また、抹茶ようかん、茶そば、茶がゆなど、味付けにお茶を使った商品でも結構です。
- Q 6 塩は、一般的な調味料だが、どう扱えばよいか。
- A 6 塩小豆餅、塩粥、塩栗など、他の食材と組み合わせることが考えられます。
- Q 7 「いところ汁」の作り方が分からない。
- A 7 いところ汁の伝承に書いてあります。具だくさんのみそ汁とお考えいただければ結構です。
- Q 8 「朝比奈ちまき」の作り方が分からない。
- A 8 白玉粉、又は上新粉をこねて餅を作り、できあがり笹の葉でくるんでください。

アレンジとして餡やクリームを入れるなどしていただいても結構です。

Q 9 「勝鬨餅」の作り方が分からない。

A 9 材料 もち粉 100g、上新粉 100g、上白糖 45g、薄力粉 30g、クチナシ色素（黄色）0.2g
水 およそ 245g

- ① 水以外の材料をボールに入れてしっかりと泡立て器で混ぜる。
- ② 水を入れてダマにならないように混ぜる。
- ③ 型に濡れフキンを敷き、生地を流し入れる。
- ④ 沸騰させておいた蒸し器で 30 分蒸す。
- ⑤ 蒸し上がったら型からはずし、乾かないようにセパレーターで裏表かぶせる。
- ⑥ 冷めたら、薄力粉を薄くふりかけて包丁でカット。

Q10 「武士のめし」提供店舗への参加は、いつまで受け付けているのか。

A10 令和5年3月15日まで受け付けさせていただく予定です。

Q11 複数のメニューで参加してもよいか。また、一度参加した後、メニューを追加、変更してもよいか。

Q12 どちらも可能です。

Q13 参加した後、提供をやめてもよいか。

A13 提供をやめる場合は、お客様に誤った情報が伝わることを防止するため、お手数ですが、県中部地域局まで御一報ください。