

宇都宮市と浜松市の餃子戦争について

1140430 熊倉健成

高知工科大学 マネジメント学部

1. 概要

近年餃子の街として名乗りを上げる街が2都市ある。宇都宮市と浜松市である。

北関東一の人口を誇る栃木県宇都宮市。餃子の街として有名である。総務省が毎年発表する全国餃子消費量調査では1995年から15年連続で1位を獲得してきた。名実ともに餃子の街である。

政令指定都市であり、静岡県一の人口を誇る静岡県浜松市。11年から2年連続で、全国餃子消費量調査で堂々の1位を獲得した。以前から浜松は地元では餃子の街として有名であったが、06年から浜松餃子学会が立ち上がるなど、浜松市で餃子を名物にしていった成果であった。

2. 背景

全国各地でB級グルメと呼ばれるご当地グルメが話題となっている。その背景にあるのは、ご当地グルメを作ることによるその街の観光需要の想起である。本文では餃子にスポットライトを当て、餃子の街として名高い宇都宮、浜松両市を取り上げる。そして、今後の餃子戦争の行末について結論づけるとともに、どちらの街が餃子の街としてふさわしいのか比較検討することとしたい。

3. 目的

今後の餃子戦争の行末について結論づけるとともに、どちらの街が餃子の街としてふさわしいのか比較検討すること。

4. 研究方法

文献調査、またヒアリング調査を基に、まず簡単に餃子の歴史について触れたいと考えている。そして宇都宮餃子の歴史、浜松餃子の歴史について触れ、最後にどちらが餃子の街としてふさわしいのかを決めたいと思う。第4章で触れることになるが、どちらが餃子の街であるかを定める項目としては

- ①全国餃子消費量調査の結果から
- ②宇都宮&浜松 餃子対決
- ③ほこたて 餃子日本代表決定戦

という上記3項目から決定したいと思う。

5. 目次

序章

1. 研究の目的
2. 研究の背景
3. 研究の概要

第一章 日本の餃子の歴史

1. 1 日本の餃子について
 1. 1. 1 餃子とは
 1. 1. 2 餃子の種類
 1. 1. 3 日本の餃子

第二章 宇都宮餃子の歴史&取り組み

2. 1 宇都宮での餃子の起り
 2. 1. 1 昭和26年 宮茶房開店
 2. 1. 2 昭和28年 蘭鈴開店
 2. 1. 3 昭和29年 忠次開店
 2. 1. 4 昭和33年 みんな開店
 2. 1. 5 みんなと団塊の世代
 2. 1. 6 みんな成功の秘訣
 2. 1. 7 競合店の進出
 2. 1. 8 みんなの決断
 2. 1. 9 みんなと正嗣

2. 2 宇都宮餃子は創られたものだった!?

2. 2. 1 そこに餃子があった
2. 2. 2 宇都宮市役所職員の尽力
2. 2. 3 沼尾さんの挑戦
2. 2. 4 宇都宮餃子会発足
2. 2. 5 「おまかせ山田商会」

2. 3. 宇都宮餃子の今

- 2. 3. 1 「宇都宮餃子祭り」
- 2. 3. 2 「宇都宮餃子日本一奪還計画」
- 2. 3. 3 宇都宮餃子日本一奪還アイドル
- 2. 3. 4 宇都宮餃子会と県内観光地がコラボ

第三章 浜松餃子の歴史&取り組み

3. 1 浜松餃子の起こり

- 3. 1. 1 東洋軒という店があった？！
- 3. 1. 2 餃子の勃興
- 3. 1. 3 昭和28年創業 石松
- 3. 1. 4 昭和36年創業 鍋貼強子
(こうていぎょうざ) きよ
- 3. 1. 5 昭和47年創業 喜慕里

3. 2 浜松餃子学会設立以降の取り組み

- 3. 2. 1 浜松餃子学会設立
- 3. 2. 2 浜松市「餃子消費量日本一宣言」
- 3. 2. 3 B級グルメ全盛時代に現れた浜松餃子
- 3. 2. 4 B-1グランプリ 7年連続出場

第4章 餃子戦争の今後

- 4. 1. 1 宇都宮&浜松 対立そして和解へ
- 4. 1. 2 ①全国餃子消費量調査の結果から
- 4. 1. 3 ②宇都宮&浜松 餃子対決
- 4. 1. 4 ③ほこたて 日本代表決定戦
- 4. 1. 5 番外編④B-1グランプリの結果から
- 4. 1. 6 番外編⑤宇都宮&浜松 食ベログ上位
10店舗 ポイント勝負

あとがき

第二章 宇都宮餃子の歴史&取り組み

2. 1 宇都宮での餃子の起こり

この章では宇都宮餃子の歴史を開店した年が早い店舗から順にみていくことにする。時代の流れとともに、餃子の歴史を追ってみていくことができるようにした。

2. 1. 1 昭和26年 宮茶房開店

宇都宮駅を西口、宮の橋のあたりに昭和26年ごろ、この橋の東詰めに宮茶房という名の喫茶店があった。

この宮茶房が、宇都宮で餃子を出したとされる最初の店である。宮茶房の餃子は中国北部の餃子だった。

また宮茶房の経営者についてはよく分かっていない。だが、引揚者から称賛される餃子を作っていたのは間違いないようだ。

2. 1. 2 昭和28年 蘭鈴開店

昭和28年頃今となつては、宇都宮のシンボルである、大イチョウの下に、一軒の屋台店ができた。「蘭鈴(らんりん)」である。

宮茶房は餃子中心の営業ではなかったが、蘭鈴は餃子を商売の中心として成立させた初めての店舗である。「蘭鈴」の餃子は、具にひき肉、ニラ、玉ネギ、貝柱、キクラゲ、いり卵などのほか、エビ、ナマコを入れた餃子であった。この頃は材料不足が依然として続いていた時代であり、東京の築地に足を運び材料を仕入れていたという。

また蘭鈴の経営者、鈴木フクに餃子を教えてくれた知人は、中国料理人であったようだ。中国北部で日本人が覚えてきた餃子は家庭料理であり、料理店で提供されるようなものではなかったからである。

2. 1. 3 昭和29年 忠次開店

昭和29年「忠次」が開店した。経営者の糸史郎は、蘭鈴が儲かっているのを見て、自分の店で餃子売り出す。たちまち忠次の店は繁盛する。しかしあまりに繁盛しすぎたので、周囲から非常に妬まれることになった。「忠次の餃子には猫の肉が入っているという噂が囁かれた。」¹⁾

糸史郎の店を襲った噂は、事実無根であった。そんなことは、誰でも嘘だと分かる。しかしこのうわさが広まった背景には、当時豚肉が大変手に入りにくいものであったことも挙げられるが、戦前の日本の食生活である、豚肉と油の忌避に特徴があった。東京などの大都市では、大正時代にシナ料理が流行していたので、中華料理が受け入れられるようになってはいた。しかしそれは、東京などの大都市でのことで、宇都宮で受け入れられるようになったのは戦後のことであった。中華料理である餃子は、まだ完全に受け入れられるものではなかったのである。糸史郎の店の噂は、戦前以前の日本の食生活と、戦後の食糧難に原因があるのではないと思われる。

宇都宮餃子の先駆者である3店舗の歴史について振り返っ

てみた。この3店舗がなかったら、今の宇都宮餃子はなかったといっても過言ではない。またこの3店舗は、宇都宮で餃子屋は繁盛できる店になりうることを示した。宇都宮が餃子日本一になる一歩を踏み出したのである。

次から見ていくのは現在も続く大繁盛店みんな、正嗣の餃子である。この2店舗が今の宇都宮餃子を形づくっていった店であり、ぜひ知っておいていただきたい。しかし概要版ではページの都合上割愛させていただいた。

2. 2. 1 そこに餃子があった

2. 1で宇都宮の餃子の歴史を見てきたが、宇都宮には餃子の店の豊富さもさることながら、独自の餃子文化や、餃子を愛する人々が根付いていた。そうしたこともあり、総務省の発表する全国家計消費量調査（餃子の部）、（全国餃子消費量調査と記載したりもする）、で調査が始まった昭和62年から1位をとり続けていたというのは、不思議なことではなかったのである。その後平成7年に静岡市、平成23、24年に浜松市に1位を奪われた以外は、宇都宮市が1位を独占しているのである。通算24年間である。なんとも素晴らしい偉業であるといえよう。

話を当時に戻すが、餃子で町おこしが計画された1990年には、3年連続で既に1位を獲得していた。だが、誰もそんなことは気に留めなかったのがあった。今のように、当時は全く有名な調査ではなかったのがあった。だが宇都宮の自慢、誇りは、餃子だったのであった。

そう考えれば、餃子で町おこしを始めた宇都宮市の戦略は、必然のことだったのかもしれない。餃子が好きだった宇都宮市民が、餃子の街＝宇都宮というフレーズを気に入らないはずがない。宇都宮には餃子の街への入り口が、もうそこにあったのだ。

2. 2. 宇都宮市役所職員の尽力

今となっては、「B級グルメで町おこし」というのは、大それたことでもないが、宇都宮で、餃子で町おこしをしようと企画を立ち上げた当初は、とんでもないことであった。そんな餃子で町おこしを始めたのは、宇都宮市役所の職員たち、市役所広報課の塚田哲夫さんのチームだった。餃子で町おこしは、市の政策研修での発表会で、宇都宮の知名度を上げるために企画したものだ。

4人でいろいろ相談し合いながら考えていた時、メンバーの一人がたまたま見つけたのが、家計調査の記事だった。メンバーは、餃子を宇都宮の名物とし、餃子の街＝宇都宮としてのブランドを確立していこうとした。データが示すように、餃子好きであるはずの宇都宮市民にはもってこいだと考えたのでないだろうか。

それから、餃子といううってつけのものを見つけた塚田さんチームは、上司や周りに反対されながらも、餃子の街＝宇都宮に向け乗り出すのであった。

2. 2. 5 宇都宮餃子会発足

沼尾さんの尽力や5人のメンバーの甲斐もあり、1993年、任意団体「宇都宮餃子会」が発足。結成時の加盟店は38店舗、初代会長は「みんな」の伊藤信夫さんであった。そして、宇都宮で初めての餃子祭り「ギョー！THE フェスティバル」は、その1ヵ月後に開催された。イベントはほぼ全て餃子会会員の持ち出しで賄われていた。そんなスタートではあったが、餃子祭りにはマスコミが殺到し、餃子の街＝宇都宮としての第一歩を踏み出したのであった。

2. 2. 6 「おまかせ山田商会」

結論から述べる。宇都宮で餃子が有名になったのは、この平成5年10月からの「おまかせ山田商会」という番組のおかげなのである。

「おまかせ山田商会」（テレビ東京系）は平成5年当時、山田邦子さんが司会を務めていた人気番組で、タレントたちが様々な場所に出かけて行って仕事をし、報酬をもらうというバラエティだった。

「沼尾さんが市長の名前でこの番組のMC山田邦子さんに手紙を書いたことから、この番組に出演させてもらえることになった宇都宮餃子会は、この番組で5ヶ月間にわたり、7回も放映してもらえることになったのだ。」²⁾

この番組を機に、宇都宮は餃子の街として知られるようになり、東京からも餃子目当てに足を運んでくれる方々が増えたという。塚田さんチームまた沼尾さんの取り組みから約3年後のことであった。

また宇都宮商工会議所や、市役所商業観光課そして餃子会の人達にとって、客観的にソトの人の目線で見えて感じた宇都宮の魅力に気付くことができたということは、番組に出演し

た上での、一番の収穫であった。

宇都宮餃子の歴史をここまで振り返ってみた。様々な人の努力。宇都宮という街への愛情。宇都宮餃子会の「宣伝は共同、味は競争」というスタンス。など餃子の街の成り立ちについて深く振り返ることができ、大変良かったと考えている。町おこしには様々な人の努力の結晶があるということを感じておいていただきたい。

2. 3. 宇都宮餃子の今

では平成10年頃から約15年たった今、宇都宮ではどのような取り組みがなされているのだろうか。2. 3. 1. から順にみていくことにする。

2. 3. 1 「宇都宮餃子祭り」

「宇都宮餃子祭り」は、毎年11月の第1週の土・日に開催されている。市内数か所に設置された特設テント会場で、餃子会加盟店の餃子が半額で提供されるほか、毎年違った企画で来場者を楽しませている。回を追うごとに来場者が増えていることから、宇都宮の恒例行事として認知されていることがわかる。昨年2013年は過去最高の入場者数14万2千人を記録した。

2. 3. 2. 「宇都宮餃子日本一奪還計画」

2012年1月31日に発表された総務省の家計調査で浜松市がトップの座を奪取し、餃子の街宇都宮は2位に陥落した。このことに危機感を感じ、4月に宇都宮市の商工・観光関係者による「宇都宮市餃子消費量日本一奪還推進委員会」が結成された。

また下野新聞社のサイト内に「宇都宮餃子日本一奪還計画・・・」というページが立ち上がった。日本一奪還を目指すためのもので、毎月の浜松市との餃子消費金額の比較を見ることができ、大変気合いが入っている。これによって多くの人が餃子の話題に関心を持ち、宇都宮市民としてより誇りを持ってもらいたい、という考えのものとサイトであろう。見てみると大変面白いコンテンツも充実している。

2. 3. 4 宇都宮餃子会と県内観光地がコラボ

全国餃子消費量調査で首位奪還を目指す宇都宮餃子会と、風評被害に苦しむ、県内観光地が新たな取り組みを始めた。

県内観光地は「食べ歩きスタンプラリー」に協賛し、各種景品を提供する。「餃子会事務局は『宇都宮ギョーザと県内観光地が応援し合うことで、相乗効果が生まれれば』などと期待している」。³⁾

宇都宮餃子会が県内観光地と組むのは初めて。改訂公式ガイドブックで大々的に、餃子と観光地を売り出していく。

注

(1) 宇都宮餃子の50年 第二章 黎明

<http://blogs.yahoo.co.jp/tekisetsuuisui2351/17999312.html> 2013.12.28 7:00

(2) 五十嵐幸子[2009]『秘訣は官民一体 ひと皿200円の町おこし ~宇都宮餃子はなぜ日本一になったか~』小学館 pp81, 82

(3) 宇都宮餃子会と県内観光地がコラボ

<http://www.shimotsuke.co.jp/select/ugno1/news/20120724/834930> 2013.12.28.19:00

第三章 浜松餃子の歴史&取り組み

3. 1 浜松餃子の起こり

3. 1. 1 東洋軒という店があった?!

大正時代後期、浜松市連尺町に「東洋軒」と言う店があったと言われている。その店では「焼餃子」を出していて、その餃子の具の中にはニンニクが入っていたという。餃子の中にニンニクが入っているのは、浜松発祥であると言われているので、信憑性があると言える。

「昭和10年~20年の『浜松市中心部・住宅/商店街復元地図』。この地図を35年間かけて平成22年7月完成させた小西さんに聞いた情報いわく、この中に中華料理屋か餃子屋は中心部に無いとのことである。」¹⁾ となると浜松では、この当時「餃子」は売られていなかったということになる。その時期は宇都宮同様規制されていて、営業できなかったのかもしれない。だが、インターネットで「東洋軒 浜松餃子」と検索すると昔食べたことのある人たちがおいしいと語っていることから、昔実在していたのか、当時繁盛していたことが伺える。

3. 1. 4. 昭和28年創業 石松

円形に餃子を並べて焼き、中央に山盛りのもやしを乗せる。

これが浜松餃子のカタチだといわれる。これを初めて提供した店が、「石松餃子」と言われている。(東洋軒は定かではないので)。石松餃子の創業は、昭和28年。浜松駅前の餃子屋台が始まりである。しかし、現在では繁華街から遠く離れたところに暖簾を構えている。だが、石松人気絶えることはない。浜松人おすすめの人気店といっても過言ではない名店なのである。

3. 1. 5 昭和36年創業 鍋貼強子(こうていぎょうざ) 「きょ」

15種類以上のスパイスを使った独自の餃子を提供する「きょ」。季節によって使う材料を変えるなど、餃子には妥協を許さない。店主は、餃子の味を追求し続けており、30年以上にわたって今なお研究を続けているようである。

肉4割、野菜6割の餃子は、大変絶品である。こだわりが詰まった「きょ」の餃子であるが、何個でも食べられる何個でも食べられるあっさりした味でできている。この店も浜松が誇る名店といえる。

3. 1. 7 昭和47年創業 喜慕里

昭和47年に創業の「喜慕里」は、餃子とラーメンのお店。具がキャベツ、豚ひき肉、風味付け程度のニンニクのみというシンプルな餃子は、あっさりした味。ニンニクを一切入れない「海の幸ぎょうざ」も定番である。店の由来であるが、「『喜慕里』とは”喜んで慕ってもらえる里のような店に”という思いをこめて付けたそう。」²⁾昔から今も変わらずに同じ場所にあるその店は、地元の人々に愛され続けている。

3. 2. 1 浜松餃子学会設立

2005年7月、浜松市の平成の大合併の合併祭で行った餃子イベントをきっかけに、現会長の齋藤氏を含む様々な職業のメンバー8名で浜松餃子学会を設立した。市民に愛されてきた浜松餃子を活用した町おこしの活動を開始したのである。浜松餃子学会とは何なのか。浜松餃子学会会長 齋藤公誉は次のように定義している

「浜松餃子学会は、浜松餃子の振興・普及をさせることにより浜松市の魅力を全国に発信する民間任意団体であり、まちづくり・まちおこし団体です。学会の運営メンバーはいずれも浜松餃子を心から愛する者達ばかりで、餃子を直接販売

しているお店の集まりではありません。」³⁾
と定義されている。

上記にも記載されているが、宇都宮餃子会と浜松餃子学会との違いは、宇都宮は会員が餃子店の経営者であるが、浜松の会員は、餃子店経営者ではないということである。最近のB級グルメで町おこし団体はこのような形態が多いのか。それは調べてみないと分からない。だが、町の地域振興のため活動する浜松餃子学会とは、なんとも素晴らしい会ではないだろうか。

3. 2. 2 浜松市「餃子消費量日本一宣言」

2007年4月、浜松市が餃子消費量日本一だと宣言した。浜松餃子学会が浜松市に依頼した調査結果によるもので、「1世帯当たりの平均年間消費量が1万9400円と宇都宮の4710円(平成17年)を4倍も上回ることが分かった」⁴⁾というのだ。そこから「餃子消費量日本一宣言」に繋がったらしい。

調査結果についてであるが、この調査は各家庭で購入した餃子の金額もカウントされるという、浜松市独自のものであり、なんともいえない、宇都宮とは比較できないものであった。

しかしマスコミは、こぞってこの話題を取り上げ、宇都宮餃子会には取材の電話が殺到したようである。結果的に、浜松の知名度の向上、宇都宮とのバトル?というような感じで、盛り上がったので、全国の餃子の話題作り、また町おこしとしては、最高の結果となった。

3. 2. 3 B級グルメ全盛時代に現れた浜松餃子

浜松餃子が一躍有名になった、餃子消費量日本一宣言について触れたあとで、述べておかなければならないことがある。浜松餃子学会が町おこしをする時には、世間には容易な環境が既に整っていたということである。宇都宮餃子を有名にしようと立ち上がった1990年には、食で町をPRすることは世間に受け入れられない時代であった。しかし、それから15年後の2005年に発足した浜松餃子学会の時代は、世間は「また新しいB級グルメが登場した」や「宇都宮のものどちらがおいしいのだろう」など思ったに違いない。宇都宮餃子や2000年発の富士宮やきそばなど、B級グルメで町おこしが盛り上がっていたからである。

古くからその地域で愛され、B級グルメを地域ブランドにしようとするドリーマーが存在し、ソトの人間を飽きさせないための話題作りに取り組んでいれば、あとはマスコミやメディアがその地域のB級グルメを使った町おこしを支援、応援する仕組みが成り立っているのである。

そう考えると宇都宮の取り組みは、浜松の取り組みより難しく、大変なものだったと考えることができる。宇都宮が餃子で町おこしのパイオニアであることは、間違いないだろう。

しかし近年の取り組みを見る限りでは、積み重ねで成功しているのは宇都宮、マーケティングで成功しているのは浜松ということが出来るかもしれない。浜松餃子学会は浜松餃子普及のための話題作りには奔走していたように感じる。B-1グランプリ7年連続出場や、全国餃子サミット、浜松餃子祭りなどなど。そう考えると宇都宮は浜松を少し見習ったほうがいいのではないかと思える。例えばB-1グランプリへの出場など。

注

(1) 浜松餃子 ビワの木

<http://blog.biwanoki.shop-pro.jp/?cid=12460>

2013.12.29.12:00

(2) 松井純[1998]『餃子伝説』静岡新聞社 pp138

(3) 浜松餃子学会 <http://www.hamamatsugyouza.com/>

2014.1.3 14:00

(4) 五十嵐幸子[2009]『秘訣は官民一体 ひと皿 200 円の町おこし ~宇都宮餃子はなぜ日本一になったか~』小学館 pp129

第4章 餃子戦争の今後

4.1.1 ①全国餃子消費量調査の結果から

宇都宮市は、昭和62年に総務省の家計調査（1世帯当たりの年間支出金額）に餃子という項目が登場して以来、全国餃子消費量調査で1位に君臨し続け、平成7年に静岡、平成23、24年に浜松にその座を奪われたが、それ以外の24年間は1位を独占している。

この結果から言えるのは、間違いなく宇都宮が餃子の街としてふさわしいということである。浜松は2007年4月1日に政令指定都市になるまでは、総務省の家計調査の対象になれなかったなのでその部分は考慮しなければならない。だが浜

松が対象となった2008年（2007年は3カ月間対象漏れなので入れない）以降の6年間でも宇都宮が4年、浜松が2年と浜松を上回っている。また平成23、24年の2年間に関しても、浜松側が、浜松が勝てたのは宇都宮が震災の影響を受けたためだとして、素直に喜んではいないのが現状である。すなわち宇都宮の方が強いと認めてしまっているのだ。この勝負は宇都宮に軍配が上がると言っていいだろう。宇都宮に一票である。

4.1.2 ②宇都宮&浜松 餃子対決

2005年8月8日に、新浜松市合併イベントで浜松餃子と宇都宮餃子のコンテストが行われた。出店した10店の屋台（宇都宮4店舗・浜松6店舗）で用意された30,000個の餃子は早々と売り切れ、素晴らしい催しとなった。結果は、宇都宮の勝利になり、宇都宮の「みんな」が「ぎょうざ大将」を受賞した。このコンテストの対決方法は以下の通り。

「1. 浜松餃子のお店と宇都宮餃子のお店が並んでいる中で好きなお店で餃子を買って食べる。

2. 食べた餃子のお皿をおいしいと思った店名のゴミ袋に入れてもらう（これを1票）

3. それぞれのお店に投票されたお皿の数で順位を競い合う。」

¹⁾ 上記のような方法で対決したため、浜松市民は宇都宮餃子に興味をそそられたようである。この催しは、浜松市民に餃子を好きになってもらい、餃子の街であることに誇りを持ってもらうための、第一歩の取り組みであった。また宇都宮餃子に興味を示してもらうことから、餃子に興味をもってもらい、結果として、自分達の浜松餃子に愛着を持ってもらうということも考えられる。大変良い催しであったと思う。勝負としては宇都宮に一票である。

4.1.3 ③「ほこたて」 日本代表決定戦

「ほこたて」。矛と盾に関する故事「矛盾」にちなみ、相反する「絶対に〇〇なもの」同士を戦わせて決着をつけるというバラエティ番組。本当の意味での矛盾対決でもあるが、各分野における最強対決でもある。そんな「ほこたて」で「食のワールドカップが開催された時、どれが餃子日本代表にふさわしいか」を決定するというものが、2011年8月15日に放送された。

番組は簡単な各餃子の説明から始まる。以下は実際に番組

を見た筆者がとったメモを基に作成した文章である。

餃子対決 浜松 VS 八幡 VS 宇都宮

浜松 むつぎく。昭和37年創業の老舗。具のキャベツが9割の餃子。

北九州市八幡区 風人。アツアツの鉄鍋。大きさは小ぶりの一口サイズが特徴。また、手練りの皮が、パリッともちもちを実現している。中身は牛肉を使用。

宇都宮。幸楽 昭和41年創業の老舗。一日2600人前の餃子生産の機械を有し、餃子6個を240円で提供。安くて上手い宇都宮に勝てる街はないと謳う。

審査員は3人 ファミリークッキングスクール校長 料理研究家 浜内千波。400年続く 遠州流茶道家 堀内議司男。アーチェリー元日本代表 山本 博という顔ぶれである。

味だけでなく様々な要素を踏まえて検討される。また、審査員は食べたいものから食べていく方針で、声を出してはいけないというルール。そして、食べ終わってから、3人で審査し、日本代表を決めるというものであった。結果勝ったのは浜松であった。特にこれといった理由はなかったように思える。が出演者もみな不満もなかったようなので、満場一致で浜松といったところなのか。とはいえ、浜松が一票獲得である。

以上の3番勝負の結果、現時点では宇都宮市が餃子の街としてふさわしいのではないかと筆者は考えた。上記以外にもいくつか宇都宮&浜松で勝負できる点はいくつかあるが平等な戦いをしていたのが、上記の3勝負だったので、これをここではとりあげた。

注

(1) 浜松餃子 vs 宇都宮餃子

<http://sago.livedoor.biz/archives/50101962.html>
2014.1.4 15:00

あとがき

栃木県宇都宮市と静岡県浜松市。両市の餃子の歴史について調べていくと面白いことがわかった。両市とも工業都市であり、昭和20年代から餃子が普及し始めたこと。また餃子の材料となる農作物が近くで大量につくられていたことなどである。③で紹介した北九州市八幡区も鉄の街と言われ工業都市であることから、餃子が普及する街には工業が栄えてい

ることが多いのかも知れない。両市の餃子の歴史は、とても興味深いものだったが、宇都宮市の餃子で町おこしをしているとする物語には、とても感心させられた。宇都宮市民として大変誇りに思う。餃子で町おこしの礎を作った宇都宮餃子の功績というのは、称えられるものだと思う。

また近年、B級グルメが流行り、B級グルメで町おこししようという市町村が大変増えている。宇都宮、浜松という2つの餃子の街の歴史からいえることは、両方の街どちらともこよなく餃子を愛していたということである。B級グルメを地域ブランドにすることは容易なことではない。そのB級グルメは昔からその地域に根付いていたもので、本物でなければならぬし、そのB級グルメで町おこしを本気でやっつけようとする発起人、ドリーマーが必要である。またそれを支援する仲間も必要である。なにもないところから何かを始めようとするものの意義深さ、素晴らしさを知ることが出来大変勉強になった。

最後に述べる。2つの餃子の街は創られた街ではなく、本物だった。まだまだ世にでていない、その地域にある本物であるもの。そうしたもので町おこしに取り組んでほしいと願う。日本全体を明るくするために。

主要参考文献

一書籍一

- (1) 和田充夫、菅野佐織、徳山美津恵、長尾雅信、若林宏保[2009]『地域ブランド・マネジメント』有斐閣
- (2) 五十嵐幸子[2009]『秘訣は官民一体 ひと皿200円の町おこし ~宇都宮餃子はなぜ日本一になったか~』小学館
- (3) 田村 秀 [2008] B級グルメが地方を救う 集英社
- (4) 関満博、古川一郎 [2008] 「B級グルメ」の地域ブランド戦略 新評論
- (5) 関満博、遠山浩 [2007]「食」の地域ブランド戦略 新評論
- (6) 上馬茂一 [2005] 『宇都宮餃子の夜明け前』 宇都宮餃子会
- (7) 松井純[1998]『餃子伝説』静岡新聞社 pp138

一URL一

- (1) 宇都宮餃子の50年 第二章 黎明

<http://blogs.yahoo.co.jp/tekisetuusui2351/17999312.html> 2013. 12. 28 7:00

- (2) 宇都宮餃子会と県内観光地がコラボ

<http://www.shimotsuke.co.jp/select/ugno1/news/20120724/834930> 2013. 12. 28. 19:00

- (3) 浜松餃子 ビワの木

<http://blog.biwanoki.shop-pro.jp/?cid=12460>
2013. 12. 29. 12:00

- (4) 浜松餃子学会

<http://www.hamamatsugyouza.com/>
2014. 1. 3 14:00

- (5) 浜松餃子 vs 宇都宮餃子

<http://sago.livedoor.biz/archives/50101962.html>
1 2014. 1. 4 15:00