



県議会議員 高橋正子の
突撃取材！

愛知
いいとこどり

【奥三河】

お茶の間+

奥三河の森林資源を生かして地域おこし！
桧や杉から奥三河産 100%の精油を抽出。

奥三河蒸留所



新城市能登瀬字北野23-4
TEL (0536) 32-0237
営業時間 / 10:00~16:00
定休日 / 水・木・金曜日



大自然豊かな新城市の湯谷園地にこの春オープンした「奥三河蒸留所」は、日本の著名建築家・黒川紀章氏が設計した旧「レストハウス板敷(いたじき)」跡を改装。

運営するのは、ハーブの材料を海外から輸入して精油を製造販売する「株式会社ランド」(本社：安城市)。

奥三河には、桧や杉など森林財産が豊富で、その奥三河産 100%の“森の香り”を精製して国内外へ発信することでブランド化と地域の活性化を図り、奥三河の新しい産業・観光拠点を構築する！施設内には最新の精油蒸留器を設置し、一般向けに精油の蒸留体験ができるほか、バスソルトやソープのクラフト体験もできる。ショップでは森から生まれたエッセンシャルオイルも購入でき、カフェでは奥三河産の食材を使ったランチメニューも楽しめる。



愛知県が発行する「林業あいち」
2019年6月号で紹介！



▼奥三河カレー夏野菜(¥1,000)
香り高いスパイスとハーブ、奥三河の旬の野菜もたっぷり。写真は夏野菜だが、秋からはキノコなども使った秋野菜メニューになる。



体験工房

蒸留体験(¥1,500)=予約制=奥三河の森林素材から森の香りあふれる“フローラルウォーター”を抽出し、採れ立ての新鮮なエッセンシャルオイル作りを体感できる。



抽出したエッセンシャルオイルを使用して、自分だけのクラフトを作成できる。

▼Valore オリジナル ハーブソルトのボトフ(¥1,000)
東条チキンのソーセージに、にんじんやじゃがいもなどの根菜、ペンネが入ったハーブが香る自家製ボトフ。



板敷川

田舎茶屋まつや

まつや名物「五平餅」は、日本で2番目に美味しい！とか。愛知県の「食育推進協力店」としても登録し、県民への健康づくりに関する情報発信の協力店でもある。営業時間は、9:00～17:00、金曜日定休。



ちょっと寄り道

新東名高速道路
「新城IC」を下車してすぐ！
道の駅
もっくる新城

モーニングタイム/8:00~10:30

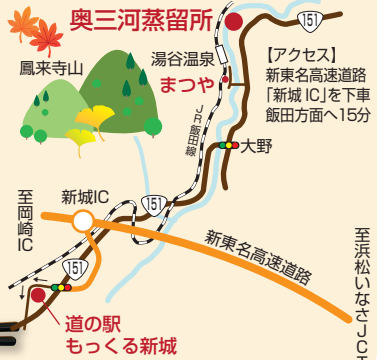


1コイン(¥500)で新城産の卵を使った温泉卵のあったごはんが食べ放題で、コーヒーも飲み放題！しかもトッピングは和洋中の全20種類！

1コインでバリエーション豊富な卵かけご飯が食べ放題！



*毎月第3日曜日には「奥三河マルシェ」も開催される。



至浜松いなさJCT



JR線
一宮駅から
大府駅まで
30分!

日本一の健康都市を目指すまち 大府市

名古屋南東部に隣接する「大府市」は、昭和49年から「健康都市」の実現をひとすじに、これまでさまざまな健康施策をまちぐるみで推進してきた。キャッチフレーズは「みんな輝き 幸せ感じる 健康都市」そんな大府市に2018年以降、新たに健康がテーマのスポットもオープン。さらに魅力ある健康都市へと進化中!

NEWS

あいち健康プラザ内の「健康科学館」が2020年9月30日をもって閉館。



知多郡東浦町森岡字源吾山 1-1 (あいち健康の森公園内)
TEL(0562)82-0211
入場料金/大人¥410 小・中学生¥160
開館時間/9:30~17:00
定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始



ラスト1年「健康科学館」で楽しく学ぼう!

あいち健康の森の中の中核施設である、あいち健康プラザ内にある「健康科学館」が施設展示老朽化のため、2020年9月30日をもって閉館する。平成10年に開館し、21年間で1,500万人の入館者を記録。健康の大切さや心臓・肺・血管などのカラダの仕組み、脳の働きなどを音と映像を駆使した参加体験型の展示は人気を集めてきた。愛知県民には名残惜しい施設だけに、もう一度、足を運んでほしい!

おまけ情報

「金メダル神社」
ハッ屋神明社



大府市共和町 2-11-1

「金メダルのまち」として有名な大府市共和町。レスリングの吉田沙保里選手、伊調馨・千春選手などの母校・全学館大学があり、選手たちが必勝祈願に訪れることで一躍有名になった神社。人呼んで「金メダル神社」といわれ、オリンピックの有名選手の絵馬が掲げられ「勝負の神様」にあやかろうと全国から特にスポーツで試合前に参拝する人が多い。



野菜をたくさん摂りたい 健康志向のあなたに魅力がいっぱいの NEW スポット!

2018年4月27日 OPEN
くると KURUTO おおぶ

初級
向け



大府駅前ににぎわいを取り戻す。
タニタとコラボの健康ステーション!

JR大府駅構内(東口)に4月27日にオープンした「大府市健康にぎわいステーション」(愛称: KURUTO おおぶ)は、市の顔でありながら12年間シャッターが閉じたままだった空き店舗を活用し、今、駅前の賑わいを取り戻している。カフェに物産ショップ、観光案内、健康情報発信コーナーの4施設で構成され、健康総合企業のタニタとコラボしたカフェでは、ヘルシーランチやスイーツなどを提供。また、店内の一角にはタニタの体組成計や血圧計が置かれて、誰でも気軽に利用できる。観光案内所では大府市の特産品やお土産を販売するコーナーもあり、健康を意識しながら楽しめるタニタと自治体との新しいコラボが話題に!

無料
チェック

体組成計で
まずは自分の体を
知ることから

大府市中央町3-278 (JR大府駅構内)
TEL(0562)77-4197
営業時間/カフェ8:00~21:00
(ランチタイム11:00~15:00)
定休日/毎月1日(土・祝日の場合は翌平日)
と年末年始(12月29日~1月3日)
観光案内所10:00~18:00 TEL(0562)51-4329



タニタ
共同開発
メニュー

1日に必要な
野菜量(350g)の
半量が摂取

有機野菜ともち麦のチキンサラダボウルランチ(¥790)



週替わりランチプレート(¥990)



季節のフルーツを食べる
KURUTO パフェ(¥990)

若手農業者が究極の野菜で地域おこし。
「どぶろく」も特区で製造開始!

大府市内で農業経営をおこなう「スリーシーズ合同会社」が、自ら生産した無農薬・無肥料の自然栽培の野菜を使った料理を提供する6次産業化の農家レストラン。住宅街の一角の古民家をリノベーションし、土壁に木の床、天井には梁。テーブルとイスはすべて木製で、開放的な大きな窓の向こうにはウッドデッキと畑が広がる。ランチは「野菜プレートランチ」と「お肉プレートランチ」を用意。その日に収穫された「元気な野菜」は、濃厚な味わい。パンも自家製で、ごはんはイセヒカリ玄米入りと自家製味噌を使った味噌汁...と手間をかけた究極メニュー。



自然栽培の野菜販売コーナー。毎週水曜日には「お肉どぶろく」の移動野菜販売も。



レストランに併設して
どぶろく製造所
がある!

大府市が
どぶろく特区
に認定!



野菜プレートランチに、スイーツ&ドリンク付き(¥1,900)



無農薬・無肥料で栽培した伊勢神宮の御神米「イセヒカリ」を原料にこの11月ごろからどぶろくの製造を開始し、「はたけぞく」で提供。お披露目近々とか!

2019年8月24日 OPEN
自然と食を愛するカフェはたけぞく



野菜プレートランチ(¥1,300)~野菜プレート+パン&ガスパチョ or ごはん&味噌汁~

無農薬・無肥料で
育てた野菜を
発酵調味料で料理した
優しいごはん



大府市共和町 5-155
TEL0562-57-7171
営業時間/11:00~15:00
(オーダーストップ14:00)
定休日/月曜日
(祝祭日の場合は翌日)
*場所がわかりにくいので「あずき薬局」を目印に!
*現在、駐車場を整備中!