高橋正子の県政報告　2021.5月発行　Vol.10

愛知県議会議員として、元一宮タウン情報誌 EGG 編集長として、愛知県の情報を発信！

お茶の間プラス

編集／発行 高橋正子事務所　〒491-0044 一宮市大宮 1-3-6　グランドメゾン大宮 1F　TEL(0586)71-2900

内容
- ■愛知県の令和３年度予算がスタート！＆地元一宮市の NEWS
- ■一宮市奥町「若宮神明社」の御朱印がスゴイ！
- ■モーニング発祥の地一宮に NEW カフェ！
- ほか

愛知の「鶏卵」の産出は全国６位　地産地消

ICHINOMIYA INAZAWA

地元のたまご

必見！愛知県が動画を制作！

～名古屋コーチンの復活の歴史を映像紹介～

若手がガンバル！

愛知県の養鶏農家数は日本一！

愛知の養鶏は、江戸時代末期に尾張藩士の海部壮平・正秀兄弟が副業"サムライ養鶏"としてはじめたのがきっかけで、「名古屋コーチン」の生みの親とされる。その後、本県は明治末期から大正にかけて飛躍的に養鶏が発展し、「養鶏王国」といわれる時代もあった。特に本県の養鶏農家は、卵の直売を行う家族経営体の農家が多いらしく、その数は全国一！を誇る。

生産者の顔が見える
安心の「たまご農家」は、
「鶏の飼育方法」「餌」
「水」「環境」にこだわる。

名古屋コーチンの濃厚な卵黄で作った「エッグタルト」が今大人気！一宮市南小渕の「JA 産直広場」で販売（1 個￥298）

櫛田養鶏場の名古屋コーチンの卵を使った ふわとろオムライス

オムライス専門店 ビィビィアン
一宮市赤見 1-4-3
TEL(0586)72-7810
営業時間／11:00～14:30　17:00～20:30
定休日／水曜日

10 個入り（￥498）

櫛田養鶏場

稲沢市清水町 799
TEL(0587)36-0417

四代目の櫛田拓磨さん

自然の飼料を自家配合し、水にもこだわる。産卵数が少ない「名古屋コーチン卵」が大人気！

１万羽を飼育する櫛田養鶏場の鶏卵は、化学飼料は一切使用せず胚芽、飼料米、魚粉、米糠など約 20 種類以上の飼料を自家配合する。たとえば、EPA、DHA などが豊富なマグロのアラを直接魚市場から仕入れて粗挽き状にしたり、キャベツやニンジンなど 10 種類の野菜を粉砕して餌にブレンド。さらに、鶏の飼育に重要な「水」は、天然の地下水をセラミックスシステムで活性化させ、ミネラルの効果で良質な水にチェンジ。これらのこだわりが安心安全でビタミン B6 が２倍！ビタミンが 2.5 倍！と普通の卵に比べ栄養価の高い新鮮卵をつくりだす。中でも、同養鶏場の一番人気は愛知が誇るブランド「名古屋コーチン」の卵！やや小ぶりな美しい桜色をした殻が特徴で、卵黄の色は濃く、なめらかな舌触りと「コク」のある美味しさ。購入はネット販売のほか、木曽川イオン「わくわく広場」などでも購入できる。

平飼い自然卵 歩荷（ぼっか）

稲沢市祖父江町山崎上屋敷 375-3
TEL(0587)97-7677
直売所／ 10:00 ～ 17:00
（土曜日は 12:00 まで、日曜日は 11:00 から）

オーナーの安田博美さん

建築業から「自然卵養鶏家」へ新規就農！安全衛生管理で「農場 HACCP 推進農場」にも認定！

「健康な卵は、健康な鶏からしか産まれない」…ここ歩荷農場では、純国産鶏「もみじ」を大地でのびのびと放し飼いにする「平飼い」で 3,400 羽を育てる。自由に動き回り健康的に育った鶏からは、活力あふれる美味しい卵が産まれ、ビタミン類やヨードなどの特殊成分を添加することなく卵本来の味と自然な滋養にこだわる。その歩荷の基本である「食の安心安全」は、徹底した鶏舎の衛生管理と、愛知県産の米を主体に遺伝子組み換えを行っていないポストハーベスト無農薬（酸化防止剤や防腐剤など不使用）の原料などを厳選して量の配合。夫婦二人三脚で建築業から新規就農を果たし、環境にやさしい循環型農業の確立を目指す。

10 個入り（￥750）

直売所

元祖「尾張名物とり餃子」1 袋 30 個入り（￥1,800）

野田養鶏園

一宮市五野上新田 1-1
TEL(090)8672-0094
直売所／日曜日の 9:30 ～ 15:00

こだわり卵（16 個入り）￥470

シフォンケーキ、プリンは￥200

創業 95 年、ミネラル、カロチン、ヨードが豊富な卵！ヒナから育てる鶏には、厳選吟味の自家配合飼料を。

赤鶏を育てる創業 95 年の卵生産農家。雛から育て上げられた鶏には、木酢酸、天然ミネラル、ニンニク、昆布などの飼料を与え、コクのある卵が自慢！卵は自動販売機でいつでも買えるが、毎週日曜日には「直売所」が開かれ、自家卵を使ったプリンやシフォンケーキなどを「Sayuri's Chiffon」のブランドで販売。毎月第２日曜日には、園内のナチュラルガーデン「おかあさんの庭」での販売が大人気！

園主の大野哲平さん、佳美さんご夫妻

パティシエ・富田小百合さんは、園主奥様のお姉さん

ナチュラルガーデンは通称「おかあさんの庭」として、園主のお母さま薫子さんが手入れを担当。

うきうき村

”一宮人好み”の贈答好適品！「嵩（かさ）」「見栄え」「値段以上のお得感」

一宮市浮野地区でブランド卵「尾張の卵」を生産している浮野養鶏の直売所で見つけた”一宮人好み”の贈答好適品。「赤い卵（15 玉入り）M サイズ　」のお値段は 350 円也。このボリュームでコーヒー一杯よりも安いのは魅力！

一宮市千秋町浮野字下向得 19
TEL(0586)76-7335
営業時間／ 9:30 ～ 17:30
定休日／木曜日

地元新聞記者＆タウン情報誌「EGG」取材編集歴30年！高橋正子がいま気になるスポットをいち早くリサーチ！

モーニング発祥の一宮に NEW カフェ

2021年3月3日OPEN

蕎麦カフェ ひなのや

数寄屋造りの邸宅をカフェに改装

「無添加十割蕎麦」など食の安心安全にこだわる。

人気のモーニングサービス「卵かけご飯」

ソフトフランスパンに大葉じゃことチーズがのった「ひなのやオリジナルトースト」

落ち着いた純和風の数寄屋造りの邸宅を改装したカフェ。正面入り口から玄関へと続く日本庭園を抜けて店内に入ると、大きな窓から自然光がいっぱいに差し込む木造りの明るい空間が広がる。健康志向のオーナーのこだわりで、食材集めには妥協せず、食の安心安全を追い求める。カフェでありながらの看板メニュー「蕎麦」は、無添加十割蕎麦を使用。このこだわり蕎麦はモーニングでもちょっぴりと味わえる。モーニングサービスは４種類、人気は究極の岐阜醍醐卵を使用した「卵かけご飯」と「ひなのやオリジナルトースト」（コーヒーは￥450）。このカフェは、個室１室（要予約）もあり、駐車場から車椅子やベビーカーの利用者にはスロープで入店できるように配慮も。午後のカフェタイムも今後スタートの予定。

午後からのカフェのサービス！

ランチ一番人気！「海老天ぷら蕎麦セット」（¥1,280）。蕎麦の単品（￥780）もあり。

オーナーの椎山弘子さんは、高齢者施設と隣がい児・者施設の経営者でもある。

一宮市浅井町尾関清山 3-14　TEL(0586)27-7712
営業時間／ 8:00 ～ 11:30（モーニング）、11:30 ～ 14:00（ランチ）、14:00 ～ 16:00（カフェ）
定休日／土曜・日曜日
※後日スタート

一宮市中心商店街活性化 門前に常設クラフト

2021年3月2日OPEN

monzen craft

本町１丁目商店街に常設「マルシェ」がオープン

全国から 60 名の作家のハンドメイドが並ぶ

真清田神社前広場で隔月に開催されている「門前マルシェ」の出店者が中心となってオープンさせた常設のハンドメイドショップ。カラフルなショップだけに商店街が華やいだ雰囲気に。商品は、手細工のアクセサリーや小物、手芸品、工芸品など全国から集まった 60 名のクラフト作家モノ。売れ筋はヘアアクセサリーや学校用品、今のコロナ禍で子供用マスクなど。どれも一点モノだけに選ぶ楽しみも。常時、委託作家も募集中。

一宮市本町 1-2-8
営業時間／ 10:00 ～ 16:00（土曜日は 15:00 まで）
定休日／日・月曜日（門前マルシェ開催日は営業）
○問い合わせ
Instagram ID　monzenmarche
Gmail　monzencraft@gmail.com

イチノミヤに“映え”する神社

若宮神明社

一宮市奥町堤下 2　TEL(0586)62-1968
営業時間／ 9:00 ～ 16:00（社務所は火曜日のみ閉所）

遥か伊勢神宮に願いを…

御朱印が人気の“映え”する神社

限定御朱印、絵獅匡作「双龍図御朱印」が人気！

火野蓮時元作画

文禄年間、伊勢神宮の御陵威を仰ぎ、ここに神明社を建立したのが始まり。御祭神は天照皇大神、素盞嗚尊で、以後、今日まで「若宮神明社」は一宮奥町の氏神様として親しまれてきた。境内奥には、長さ三尺の白蛇をご神体として祀った末社「白金龍王社」があり、社殿脇の「水かけ龍神像」はパワースポットとして知られる。昨今の”御朱印ブーム”にあやかって、若宮神明社の限定御朱印を求めて社務所前には列ができるほど！境内では、インスタ映えする！と若い人たちやコスプレイヤーの参拝者も急増。また、ここから真南の伊勢神宮に向かい、ご神木で造られた鳥居から手を合わせられるよう「伊勢神宮遥拝所」にもなっている。

若宮神明社禰宜 岩田秀喜さん

パワースポット

水かけ龍神像

この鳥居が「若宮神明社伊勢神宮遥拝所」

コロナ禍に負けるな！”地上”で「機内食」

サンドイッチは￥530

味覚弁当 ¥1,080（内容は月替り）

機内食KITCHEN CabiN

名鉄神宮前駅で空旅を満喫！？

機内食をテイクアウト販売！

新型コロナウイルスの影響で、苦境が続く航空業界。大幅な減便と旅客の減少で、国際線の機内食の受注は１％以下に。今、その行き場を失った機内食が弁当などに変わり“地上”で販売されて好評だ。中部国際空港で機内食を手掛ける「名古屋エアケータリング」も、コロナ禍の厳しい経営状況にあり、何とか売り上げを上げなくては、と現在、名鉄神宮前駅東口で機内食の販売を行っている。メニューは、過去に、機内食ビジネスクラスの技法を取り入れた弁当やサンドイッチなどで、セントレアを意味する「NGO」のパケージタグをイメージしたパッケージデザインが付いている。神宮前駅での販売は６月末までの予定。営業時間は 11:00 ～ 19:00

名鉄百貨店一宮店でも販売の予定あり！

○問い合わせ
名古屋エアケータリング
常滑市セントレア 1-1
(0569)38-7900

※新型コロナウイルス感染症の拡大状況に応じての適切な行動と、徹底した感染防止対策の実施をお願いいたします。

高橋正子後援会からのお知らせ

15年間毎年開催してきた恒例イベント、上諏訪温泉湖畔の宿に泊まる「諏訪湖花火バスツアー」は、今夏はコロナ禍により開催いたしません。来年はコロナ禍の状況を勘案しながら開催したいと考えておりますので、またぜひ！ご参加ください！

事務所のご案内

〒491－0044
一宮市大宮1-3-6
グランドメゾン大宮1F
TEL(0586)71-2900
FAX(0586)71-5380
E-mail 138@masakonet.info

詳しくは「高橋正子」のホームページで！
https://masakonet.info
高橋正子　検索