

# 民生活力導入「Park-PFI」を活用!

Park-PFIとは? 県営都市公園の魅力向上を図るために、民間資金で新たな整備・管理をする手法。

## オパッタベッタ

小幡緑地公園にビュッフェレストラン&BBO施設  
名古屋市内初のキャンプサイトもオープン!

さまざまな特徴的  
屋根をしたキャビン  
とデッキで構成  
される宿泊サイト  
「ヤネル」。木材をふ  
んだんに使い、屋根  
からは満天の星空  
を満喫!



2021年6月、名古屋市守山区小幡緑地に愛知県で初のPark-PFIを活用した公園施設「オパッタベッタ」がオープン。運営事業者は中部土木/岩間造園グループ。「オパッタベッタ」とは、小幡緑地で食べたり・喋ったり・寝そべったりと非日常を満喫してもらいたいとの思いから命名。レストランやバーベキューサイト、キャンプサイトを設置して、とても名古屋市内にはと思えない自然満喫型の新しい都市公園の魅力を発信する。中でも人気は腕利きシェフが和洋食と中華などを中心に提供する100席のビュッフェスタイルレストラン「マメボシ」。地元産の食材にこだわり、特に有機野菜を使った多彩なメニューは野菜好きにはたまらない!ランチ¥2,000、ディナー¥3,300そして名古屋市内で初めてとなる宿泊可能なキャンプサイト「ヤネル」は15棟あり、こちらもアウトドア派にはたまらない!

色とりどりの新鮮野菜!



名古屋市守山区大字川東山小幡緑地(本園)内「マメボシ」TEL(052)990-1821  
「ヤネル」TEL(052)990-1823



90cmのビッグサイズ!  
BIGSIZE SHOES  
1970年代製作  
高橋正子

## 世界に誇る職人技 革靴のトップメーカー マドラス株式会社本社工場

創業100周年!を記念してミュージアムがオープン!

あわせて革靴のトップメーカーの工場見学もできる!

マドラス株式会社(本社:名古屋市中区)は1921年の創業で、2021年で100周年。日本で「西洋靴」という新たな文化を定着させた先駆者である。マドラスが創業から追いかけてきたものは、エレガントで美しいシルエットながら「本物の履き心地」の良さ。本社工場内には、この3月、創業100周年を記念して、ひたむきに靴づくりを続けるマドラスの歴史と靴づくりの伝統の技術を紹介するマドラスミュージアム「Museo de madras」(ムゼオ・デ・マドラス)をオープンさせた。ミュージアムは、マドラスの歴史を紹介するストーリーゾーンに、靴づくりの熟練の技を紹介するクラフトマンシップゾーン、マドラスの「今」を伝えるショップゾーンから構成。ミュージアムと合わせて製造部門の現場を公開する「工場見学」(予約制)もできる。



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

高橋正子事務所のご案内  
詳しくは「高橋正子」のホームページ!  
<https://masakonet.info>  
高橋正子 検索

〒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

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+

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



地元新聞記者&タウン情報誌「EGG」取材編集歴30年!  
高橋正子が愛知の魅力を紹介します!

## 愛知が誇る 伝統の食文化&歴史と技

# 大人の 社会見学

~尾張エリア~



あま市七宝町安松橋 2743  
TEL(052)444-2561

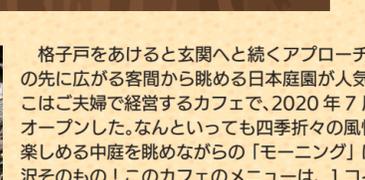
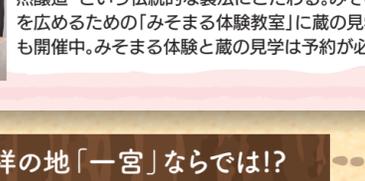
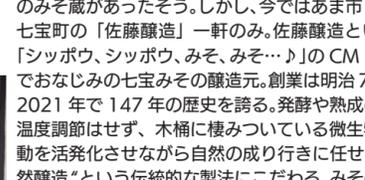


2021年4月には蔵に隣接してアンテナショップ「あまの蔵」と、高級食パン専門店「海部のくちどけ」をオープン。営業時間「あまの蔵」10:00~18:00  
「海部のくちどけ」10:00~16:00  
定休日/月曜日

6代目の佐藤亮社長は、新しい発想で伝統を守りつつみそ・しょうゆの美味しさを新  
しいアイデアで発信中!



2013年には世界一長い大根としてギネス(GINNESS)にも登録された愛知の伝統野菜



## 愛知の伝統野菜 守口大根

扶守口食品  
漬処 壽儀屋  
じゅひやうや

2022年産 旬の「守口大根」は、丹羽郡扶桑町が一大産地。同地で唯一、職人が伝統製法を守りながら一つ一つ手作業で守口漬を作り上げているこの工房で大人気なのが秘伝の粕床に漬け込む「仕上げ漬け」の工程を体験できること!体験コースの所要時間は約60分で、守口漬の製法などを学んだ後、職人の技を伝授しての木樽への漬け込み作業、封印まで。体験の後は工房見学もでき、周辺に丁寧な漬け込み作業の様子を見ることが出来る。

体験は月~金曜日の10:30~13:30、15:15~18:00(土日・祝日を除く)「守口漬漬け込み仕上げ」体験料/ひとり¥1,650(税込)  
※要予約(2名~)

丹羽郡扶桑町大字山那字屋敷地757  
TEL(0587)93-8670  
営業時間/9:00~17:30

## 愛知の醸造文化

### みそ蔵 七宝みその量り売り 佐藤醸造株式会社

愛知は古来からみそ・しょうゆの醸造文化が盛んで、この尾州地域にもかつては26社のみそ蔵があったそう。しかし、今ではあま市七宝町の「佐藤醸造」一軒のみ。佐藤醸造といえば「シッポウ、シッポウ、みそ、みそ...」のCMソングでおなじみの七宝みその醸造元。創業は明治7年で、2021年で147年の歴史を誇る。発酵や熟成の際に温度調節はせず、木桶に棲みついている微生物の活動を活性化させながら自然の成り行きに任せた「天然醸造」という伝統的な製法にこだわっている。魅力を広めるための「みそまる体験教室」に蔵の見学なども開催中。みそまる体験と蔵の見学は予約が必要。

創業147年の歴史を誇る「七宝みそ」の醸造元  
「みそまる体験」やアンテナショップが人気!

創業147年の歴史を誇る「七宝みそ」の醸造元  
「みそまる体験」やアンテナショップが人気!

創業147年の歴史を誇る「七宝みそ」の醸造元  
「みそまる体験」やアンテナショップが人気!

創業147年の歴史を誇る「七宝みそ」の醸造元  
「みそまる体験」やアンテナショップが人気!

## モーニング文化発祥の地「一宮」ならではの?



中庭では、夏から秋にかけて薄赤紫色の花を咲かせる多年草の「伊勢火花」が咲き誇り人気を集める。

格子戸をあけると玄關へと続くアプローチ。その先に広がる客間から眺める日本庭園が人気。ここはご夫婦で経営するカフェで、2020年7月にオープンした。なんといっても四季折々の風情が楽しめる中庭を眺めながらの「モーニング」は贅沢そのもの!このカフェのメニューは、1コイン(¥500)でモーニングのみ。コーヒーは「フレンチプレスコーヒー」がおすすめで、日替わりのホットサンドやサンドイッチをチョイスし、サラダとヨーグルトが付く。

モーニングカフェ。日本家屋の落ち着いた佇まい。中庭の眺めが自慢の、モーニングカフェ。

モーニングカフェ。日本家屋の落ち着いた佇まい。中庭の眺めが自慢の、モーニングカフェ。

モーニングカフェ。日本家屋の落ち着いた佇まい。中庭の眺めが自慢の、モーニングカフェ。

モーニングカフェ。日本家屋の落ち着いた佇まい。中庭の眺めが自慢の、モーニングカフェ。

モーニングカフェ。日本家屋の落ち着いた佇まい。中庭の眺めが自慢の、モーニングカフェ。

モーニングカフェ。日本家屋の落ち着いた佇まい。中庭の眺めが自慢の、モーニングカフェ。

モーニングカフェ。日本家屋の落ち着いた佇まい。中庭の眺めが自慢の、モーニングカフェ。

モーニングカフェ。日本家屋の落ち着いた佇まい。中庭の眺めが自慢の、モーニングカフェ。