



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 取り組む企業

2022年
8月11日
OPEN!!
要予約

未来を切り開く
「ドローン」の世界を体感!
空撮に、操縦体験も。

SS DRONE COMPANY

株式会社澤田製作所
ドローン事業部



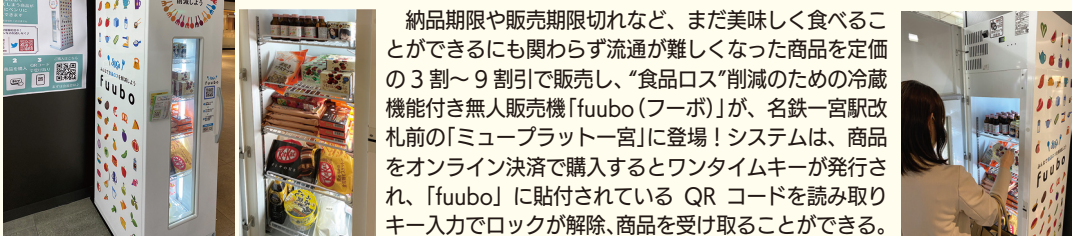
澤田浩基社長(中央)と、SSのドローンパイロットのともみさん(左)、ちえみさん(右)

今まで積み重ねてきた自動車の部品製造メーカーの加工技術とノウハウ、新たに始まる最先端技術であるドローンの部品や新商品およびアイデアを世に出し伝えていきたい。そんな思いでドローン事業部を2016年9月に立ち上げて、ドローンの実証実験と飛行技術を活用した新たな挑戦をスタート。ドローン技術はインフラ点検や産業・観光・農業・環境分野に市民サービスも。また、近年では多発する災害での情報収集と救助活動など活躍の場が広がっている。そして、学校教育の場でもドローンの魅力や未来の活用法をICT体験で行ない、「ドローン」のある生活が身近になる中、ドローン技術や知識を学ぶことで、地域活性化につなげたい!と澤田社長の夢は広がる。



屋内飛行場も設置し、トイドローンの操縦体験やレーシングドローンの体感もできる。

名鉄一宮駅「ミュープラットー宮」に 2022年3月9日
食品ロス削減自販機「fuubo(フーボ)」が登場!



納品期限や販売期限切れなど、まだ美味しく食べることができるにも関わらず流通が難くなった商品を定価の3割〜9割引で販売し、「食品ロス」削減のための冷蔵機能付き無人販売機「fuubo(フーボ)」が、名鉄一宮駅改札前の「ミュープラットー宮」に登場! システムは、商品をオンライン決済で購入するとワンタイムキーが発行され、「fuubo」に貼付されているQRコードを読み取りキー入力でロックが解除、商品を受け取ることができる。

一宮市尾西グリーンプラザ北側
一宮市富田山公園に「グランピング」施設が誕生!



国際芸術祭「あいち2022」が2022年7月30日(土)から開幕!
国内外から100組のアーティストが参加!

5回目の国際芸術祭となる今回のテーマは、「STILL ALIVE今、を生き抜くアートの中から」で、芸術監督は森美術館館長の片岡真実氏。愛知芸術文化センターをはじめ、一宮市や常滑市、有松地区(名古屋)を会場に、国内外から100組のアーティストが参加して、現代美術を基軸に最先端の芸術を発信する。会期は10月10日(月・祝)までの73日間。

一宮市会場には
19組のアーティストが参加!

一宮市役所やオリナス一宮、真清神社西側の旧一宮市立中央看護専門学校や旧一宮市スクート場に、祈り、誕生、自然界と人間の関係などがテーマの作品を展示。また、ノコギリ屋根の工場や丹下健三建築の墨会館などでは、一宮市の繊維業の歴史を掘り下げ、空間の建築的特性などに応答したダイナミックなインスタレーションやパフォーマンス、映像作品を展示。
■現代美術展チケット(一般前売)
フリーパス¥2,500
1DAYパス¥1,500
国際芸術祭
あいち2022

愛知県の公式ホームページ
https://www.pref.aichi.jp

○新型コロナウイルス感染症対策について
3つの壁を避けるなど「新しい生活様式」を実践するとともに、あらゆるリスクに備え、徹底した感染防止対策の実施をお願いします。

愛知県議会議員 高橋 正子 (一宮市選出) 高橋正子事務所

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

※お茶の間PRESSとお茶の間プラスのバックナンバーはホームページからご覧いただけます。

国産天然無垢材でつくる、
約20坪の屋内施設「木の遊び場」
「つなぐの森 ハリパー」がOPEN!

econos(えこのす)

株式会社エコ建築考房



国産の木で自然素材の家づくりにつながる「エコ建築考房」がこの夏、本社が併設するeconos(えこのす)内に国産無垢材でつくる木の遊び場「つなぐの森 ハリパー」をオープンさせる。ハリパーとはフィンランド語で木を抱きしめるという意味。職人の手仕事にこだわった木の家づくりをしている同社が、ハリパーの住む森でおとなも子どもも五感を使って遊べる場所を、と屋内の約20坪の広さに岐阜県東白川村の木材を中心に国産無垢材のみを使用した木の遊び場を建設。メインシンボルの「モリハリパー」には、国際基準の認証「FSC 認証(R)」を受けた木材を使用し、熟練の大工が手作業で遊具を造り上げている。収容は20名、大人1名につき子ども3名まで入場できる。

◆利用料金/一人500円(土日祝は700円)、1歳未満無料
◆入場予約開始/7月15日(金)~(ホームページからWEB予約)
URL https://ecoken.co.jp/econos/halipuu



一宮市九品町 4-22
TEL(0586)28-3755
(つなぐの森ハリパー企画室)
営業時間/10:00~15:00
※詳細はホームページを参照
定休日/水曜日

民間活力導入「Park-PFI」を活用した施設

一宮市が初めて民間活力を導入したグランピング施設「ウッドデザインパークいちのみや-紘-(つむぎ)」がオープンしたこの6月で約3か月。自然豊かなパーク内に設けられた10棟のグランピング宿泊施設「ゲル」は、異国情緒あふれるオリエンタル調の内装で、一宮が誇る尾州織物をふんだんと使用したグラマラスな雰囲気の人気。夏冬OKのエアコン設置にシャワートイレ、猫足バスタブ、寝具はふかふかのクイーンサイズベットなど、アウトドアながらホテル並みの設備は魅力的。冷蔵庫やアメニティも完備で、宿泊の夕食はアウトドアにこだわったBBQ、朝食はグリルを使用してアツアツのマフィンサンドモーニング。宿泊しなくても手ぶらでBBQが楽しめたり、ノコギリ屋根のカフェではランチやドリンクも楽しめる。随時イベントも開催予定。<グランピング利用料金>1棟5名まで、一人¥14,000~(1泊2食付き)
*宿泊棟の中には、ペット同伴OKのゲルもある。

【お知らせ】
○6月25日(土)
「100-いちのみや」(第2弾)
○8月13日(土)
「一宮花火大会」は目の前!

富田産ハチミツ近日登場!



一宮市萩原町築込字砂先454
TEL070-2213-8123
営業時間/10:00~17:00
(水曜日は15:00まで)
定休日/水曜・金曜日

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+

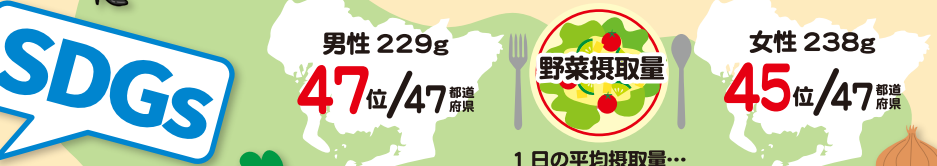
編集/発行 高橋正子事務所 〒491-0044 一宮市大宮 1-3-6 グランドメゾン大宮 1F TEL(0586)71-2900



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!

あいち県民は野菜不足!?

愛知県は全国8位の農業産出県!なのに...



健康ランチ



野菜もりもり café Sora 予約制

オーガニック野菜がてんこ盛りのサラダランチは芸術品!
野菜のデコレート「作品」を仕上げるのに少々お時間を。

日替わりランチメニューの「サラダプレート」と「タコスプレート」(ドリンク付きで共に¥1,600)は野菜てんこ盛り!のビタミン豊富な一皿。地域のオーガニック野菜にこだわり、

色とりどりの美味しい野菜を丁寧に山のように盛り付けていくので、オーダーからメニューの仕上げに少々時間はかかるけど、目の前にプレートが登場した瞬間にはテンションも上がる。ランチプレートに使用する野菜は25~30種類で、これほどの種類を一度に食せるメニューは他店にはない。また、野菜や果物がたっぷりの「食べるスムージー」(¥500~)は、食事代わりにもなる食べ応え十分の一品。ちなみに11時まではモーニングタイムで、こちらも野菜たっぷり!

食養生おひるごはん(特別栽培米や無添加食品などを使用)無農薬栽培付き¥1,600。中国粥、日替わり汁、田楽、たまご焼き、本日のおかず、香の物



本格的な中国茶は、美肌効果の「東方美人茶」(¥1,050)や中性脂肪燃焼の「高山烏龍茶」(¥1,100)など全7種類。小さなお菓子付きで、白湯を足して3~5杯ほど楽しめる。

新鮮朝市

毎週木曜日 8
第1・3土曜日開催



こだわりの無農薬・減農薬野菜や果物を中心に、
珍しい季節の野菜も並び、しかもお値打ち!

野菜朝市(パンのモンタボー一宮店敷地内)

出店者は、一宮市と農協が共催する「一宮はつらつ農業塾」の卒業生が中心で14人。生産者の顔が見える新鮮で安心な野菜が安く、しかも生産者との楽しい会話も「朝市」の魅力!スーパーではお目にかかれないような珍しい野菜も並び。



一宮市富士2-3-23 モンタボー一宮店
朝市営業時間/毎週木曜日9:00~11:00
第1・3土曜日10:00~11:30

ベジ盛り&キッシュコースランチ(¥1,300)~限定~

野菜もりもり Hang out coffee 予約優先

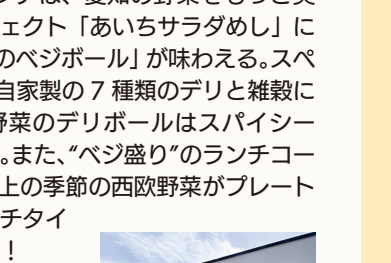
雑穀と野菜たっぷり「ベジボール」は、あいちサラダめし認定!

ランチの15種類「ベジ盛りサラダ」も必見!



スペシャルランチコース(¥1,850)~限定~

倉庫を改装した前面ガラス張りの店内は、木をふんだんに使い、店の奥には人気のキッズルームがある。このカフェのランチは、愛知の野菜をもっと美味しく食べるプロジェクト「あいちサラダめし」に認定の「雑穀とデリのベジボール」が味わえる。スペシャルランチでは、自家製の7種類のデリと雑穀にたっぷりグリーン野菜のデリボールはスパイシーな肉もそでいただく。また、「ベジ盛り」のランチコースでは、15種類以上の季節の西欧野菜がプレートにてんこ盛り!ランチタイムは予約がおすすめ!



宮谷真一郎さんと、奥様の恵子さん

一宮市本末 4-6-12
TEL(0586)58-7486
営業時間/11:00~22:30
(水・木曜日は19:00まで)
定休日/不定休

築65年の古民家を活用した「塾」と「カフェ」

元一宮市内の小学校長夫妻が手掛ける癒しの空間



宮谷真一郎さんと、奥様の恵子さん



私塾「ムティアラ」&ていいる一む富貴 要予約

築65年の古民家を活用した日本家屋は「おばあちゃん家」のような懐かしさがこみあげる。悩みを抱えたり、学校になじめない子どもから、社会に疲れた大人まで、独自の指導法で真珠(マレー語でムティアラ)のように光輝いてもらいたい!と学習支援を行う私塾を今年2月に開塾。塾長は、元一宮市内で中学校教頭や小学校校長を歴任し、マレーシア・クアラルンプール日本人学校の校長も務めた経験を持つ。

また、ムティアラには天然素材にこだわった健康志向のカフェ「ていいる一む富貴」を併設し、こちらは奥様の手料理が楽しめる。カラダ・ヒト・環境にやさしい!をコンセプトに、7種類の本格的な中国茶や和紅茶などのほか、きび焼だんごや杏仁豆腐のデザートも。ランチタイム(11時~14時)には日替わりの「食養生おひるごはん」(無農薬栽培付き¥1,600)がおすすめ!食材は自然農法や有機栽培、無添加のものを厳選し、奥様の心のこもったお昼ごはんはやさしい味わい。カフェは要予約。