

県議会議員として、元一宮タウン情報誌 EGG 編集長として、高いアンテナで情報をキャッチ。高橋正子が地域の話題にズームイン!

2020.12月発行

Vol.9

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

県議会議員 高橋正子の
突撃取材!



お茶の間+

愛知県農業総合試験場

が研究・開発した

愛知県産の品種

愛知県産を応援!

ご当地

ヒット商品

愛知県農業総合試験場が研究開発し、商品化されたものは数多く、今回は同試験場の「成果」として、市場に出回る人気の商品を紹介!

長久手市にある「愛知県農業総合試験場」は1893年(明治26年)に発足し、127年の歴史がある。稲・麦・大豆をはじめとする作物の品種や栽培法に野菜、花き、果実の品種改良、農地環境、バイオテクノロジー、病害虫の防除法など新技術や品種の開発に取り組んでいる。研究・開発にかかる期間は5年、10年、長いものでは何十年とコツコツ地道な試験研究を重ね、近年では県農業総合試験場さってのヒット作が、小麦新品种「きぬあかり」と「ゆめあかり」。



あいち生まれの小麦「きぬあかり」と「ゆめあかり」

愛知県の小麦生産状況は、作付面積は全国6位で、10aあたりの収穫は2年連続で全国1位!愛知の小麦は、県が2010年に奨励品種に採用した「きぬあかり」と2016年に採用した「ゆめあかり」の2品種が主流。



岐阜県養老の水と
愛知県産小麦ゆめ
あかりを使用した
「ゆめとめぐみ」
1斤400円(税抜)

ゆめあかり

「ゆめあかり」は硬質小麦でパンや中華麺向き。タンパク質が多く、製粉すれば強力粉になる。ゆめあかりで作ったパンは、ふんわりとした食感が特徴!今の食パンブームにのり、パン屋さんの軒先で「ゆめあかり」の黄色い幟が目につく。

「ゆめあかり」を100%使用した「食パン」

石窯ベーカリー モンタボー宮店

愛知県産小麦「ゆめあかり」を100%使用し、水は養老山地のふもとから湧き出たからだにやさしい硬度15mg/lの軟水で、ふっくらもちもちとした食感の山型食パン。「地産地消」にチカラを注ぐ麻布十番モンタボー監修で、その名も「ゆめとめぐみ」。もちもちさくくりの二つの食感を楽しめる贅沢食パンで、トーストすれば、サクッとしたかき歯触りが楽しめるのも特徴。現在購入できるのはこ一宮店だけで、2020年10月から発売している。



一宮市富士 2-3-23
TEL(0586)85-8811
営業時間/8時~19時
(土日祝は7時30分~)
定休日/1月1日~3日



「ゆめとめぐみ」を
商品開発した
同店責任者の
鈴木 寛さん



愛知県農業総合試験場

が研究・開発した

愛知県産の品種

ご当地

愛知県産を応援！

きぬあかりを100%使用した「昔ながらのめん」

布袋食糧株式会社

愛知県産小麦「きぬあかり」を100%使用し、ミネラル豊富な沖縄の自然塩と良質な水で作られた布袋食糧株式会社（江南市）の乾麺「昔ながらのめん」は、茹でると絹のような光沢でつるつる・もちもちの食感が特徴で、きしめんといやむぎの2種類。「昔ながらのきしめん」は、地産地消の推進で愛知県が普及を進める「きぬあかり」の宣伝にもなっていることを評価され「フード・アクション・ニッポンアワード2015入賞商品」にもなっている。一宮市内で「昔ながらのめん」が購入できるのは、一宮市木曽川町玉ノ井の「マックスバリュ木曽川店」のみ。同店では、愛知県の地産地消を応援するための「じものコーナー」を開設し、昔ながらのめんはここで販売している。

マックスバリュ木曽川店

「愛知県の地産地消を応援する「じものコーナー」も設置しています」と福永浩店長

一宮市木曽川町玉ノ井 字吉原西1-1
TEL(0586)87-3112
営業時間/7時～23時 無休

きぬあかり

「昔ながらのきしめん」と「ひやむぎ」各250円(税別)

きぬあかり

「きぬあかり」は、うどんやきしめんなど中力粉の日本麺用。コシのあるもちとした食感が特徴で、名古屋めしの味噌煮込みうどんやきしめんに最適！

新ブランド米

「愛ひとつぶ」

12月末迄発売中！

【一宮市内での販売店】平和堂木曽川店、平和堂尾西店、西友ピアタウン、ヤマナカー宮フランテ館(売れ行き好調のため、完売の可能性あり)

これまで、県内で広く栽培されてきたコシヒカリは、夏の暑さに弱く、猛暑の年には米粒が白く濁る「白未熟米」が増えるなど品質が下がることが問題視されてきた。そこで、県農業総合試験場が2004年から高温耐性と良食味を併せ持つ水稻として開発したのが「愛知123号(なつきらり)」。

実際に開発に11年を費やし、2017年に品種登録。玄米の見た目がよく、もちりとした上品な甘み特徴。「愛知123号(なつきらり)」の中でも、選りすぐったもの(見た目、味など)を「愛ひとつぶ」として発売することとなった。あのLOVEあいちサポーターズのあいち和食大使、日本料理「賛否両論」の笠原将弘シェフも「愛ひとつぶ」を絶賛！(来年は9月以降の販売予定)

5kg入2,300円前後(税込)

酒米「夢吟香」

酒米「夢吟香(ゆめぎんが)」は、酒造好適米の山田錦と愛知県産の酒米「若水」の性質を併せ持ち、玄米表面を多く削っても割れにくく、酒造りに適した米として2012年に品種登録。

純米吟醸「夢吟香」無濾過原酒で登場！

勲碧酒造株式会社

創業105年のこの酒蔵では、犬山市、岩倉市、江南市など地元産の酒米「夢吟香」に仕込み水は地下100メートルの井戸から汲み上げる木曽川の伏流水を使用。純米吟醸「夢吟香」は無濾過(むろか)原酒という、タンクから搾ったばかりのお酒をそのまま瓶詰めしたもので、その華やかな香りと濃厚な味わいが特徴。12月1日に初しぼりで、毎年12月第1土・日に蔵開きも開催される。

社長兼社長の四代目 蔵元 村瀬公康さん

〈直売店〉江南市小折本町柳橋88 TEL(0587)56-2138 営業時間/10時～19時 定休日/月曜日(12月は無休)

ゆめのか

愛知県のイチゴは栽培面積265haで全国第6位。栽培品種の「ゆめのか」は、県農業総合試験場が2004年に開発。コツとした食感と果肉がジューシー、酸味と甘みのバランスも良く、完熟に近い状態で収穫ができることと病気に強いことから減農薬栽培も可能。イチゴ農家は海部地域を中心に生産中で、12月から5月まで、一宮市内のスーパーに多く出回る。

とてもジューシーで、甘さと酸味のバランスが絶妙！

いちご夢ファーム愛西

愛西市には愛知県産にこだわった「ゆめのか」のイチゴ狩りがある！

いちご夢ファーム愛西

愛西市は県内でもイチゴの生産量がトップクラス。ここは地元愛知産のイチゴ「ゆめのか」にこだわったイチゴ狩りが楽しめる観光農園。2017年に開園し、広々としたハウス内のイチゴは高設栽培で果実は土に汚れず、摘みたてを安心して頬張ることができる。バリアフリーなので車椅子や高齢者にも優しい設計。今年度のイチゴ狩りは12月1日～5月下旬まで。ただし、育成状況で変更がある場合と、コロナウイルス感染防止対策の一環で事前にホームページにて要予約。

40分 食べ放題

開園期間/2020年12月1日～2021年5月下旬
入園料/中学生以上¥2,000 (4月中旬からは¥1,700)
※時期によって入園料は異なる

愛西市鶴多須町松原57 TEL(0567)69-6651 https://15yume.jp/

まだまだある！試験場の研究成果

日本初！「とげ」がないナス

とげなし輝楽

一宮市法法寺の「とげなし美茄子」栽培農家、JA愛知西なす協議会の会長 愛知県知事認定エコファーマー 三宅さんの畑では、4年前から3400本のナスの木を栽培。果実は柔らかく紫の艶を放つ持ちの良い自慢のナス！

愛知県のハウスナスは栽培面積61haで全国第5位(2018年)！ナスは「とげ」が発生するため栽培中に手を痛める可能性があったのを、県農業総合試験場が受粉しなくても自然に実が大きくなり、「とげ」がない性質を併せ持つ品種を日本で初めて開発。その名は「とげなし輝楽」。現在、愛知県の主力品種で、県内では西三河地域と一宮市で栽培が活発化し、10月～6月にかけて市場に出荷される。特に一宮市ではこのとげなし輝楽は「とげなし美茄子(ビーナス)」として丹陽地区、萩原地区、大和地区で栽培農家が増加中！

ご当地グルメ in いちのみや

福来蜜 ソフトクリーム

「養蜂」が盛んならではの 尾張一宮ご当地ソフトクリーム！

福来蜜ソフトクリーム(¥400)

▲「みやび養蜂」渡辺雅仁さん

▼組合長「伴養蜂場」伴泰男さん

濃厚な北海道ミルクのソフトクリームの中に、一宮市の木であった「クロガネモチ」の木から5月～6月のほんのわずかな開花時にしか採蜜されない希少なはちみつ「福来蜜(ふくらみつ)」を練りこんだご当地ソフトクリーム「福来蜜ソフトクリーム」が大人気！名神高速道路尾張一宮PA(下り線)フードコートでの販売に加え、10月17日からは138タワーパーク内のレストハウスでも販売開始に！

一宮市は養蜂業が盛んで、現在は3件の養蜂家で作る一宮市養蜂組合を組織。組合長は一宮市真清田2-5-37「伴養蜂場」の伴泰男さんで、組合員に一宮市浅井町の「みやび養蜂」の渡辺雅仁さん、一宮市奥町郷中「野々垣養蜂園」さんの三件の養蜂家で構成。

日本一！の全国ご当地うどんが 食べられる店が一宮にある！

ガマゴリうどん定義五カ条

①三河産のアサリを5個以上トッピングに用いる(5個ない場合は理由を説明する)②アサリで出汁をとる③醤油味④具材にワカメを用いる⑤胡麻油、練物、メヒカリ、ニギスなど蒲郡産のものをつかう、と決められている。

蒲郡産 ガマゴリうどん (¥980+税)

全国有数のアサリの産地である三河湾に面した蒲郡市から生まれたご当地うどん「ガマゴリうどん」は、「全国ご当地うどんサミット」、「全国まるごとうどんエキスポ」の全国うどん大会を連覇した、日本一のご当地うどん！通常蒲郡市内でしか味わえないけど、桔梗屋一宮店で夜営業のみ味わえる！

蒲郡桔梗屋一宮店 一宮市中島通1-26 TEL(0586)28-5650 営業時間/ 11:00～14:00(LO) 17:00～22:00(LO) (金・土・祝日前夜は23:00) 無休

至岐阜 至名古屋



一宮タウン情報誌「Egg」の取材で、近隣県の温泉をくまなく紹介。平成15年に県議会議員となり、議会初登壇はより愛知の温泉を愛好してもらうために「本県の温泉施設への行政指導と源泉保護の取組」について質問。私の熱の入った(!?)質問の結果、本県では温泉保護と温泉利用者に安心して温泉を楽しんでもらうために、年一回(4月～6月ごろ)の施設への立ち入り調査の実施と、10年毎に温泉成分の再分析を行うよう指導することとなった。



平成15年議会初登壇

尾張温泉

愛知県の温泉で唯一の “日本名湯百選”

に選定されていたこと知ってた？



愛知県の温泉源泉数は134源泉(平成31年3月31日現在)。その内、尾張・海部地域における源泉は32源泉(尾張19・海部13)となっている。そんな中、NPO法人健康と温泉フォーラムの温泉療法医が勧める名湯百選に、愛知県で唯一推奨されている温泉が海部郡蟹江町にある「尾張温泉」だという。「日本名湯百選」は、東海三県下では岐阜県では「下呂温泉」、三重県では「榑原温泉」と「湯の山温泉」で、ここ尾張温泉は「源泉100%かけ流し」が売り！

令和2年10月1日にリニューアルオープン！

海部郡
蟹江町

尾張温泉東海センター

尾張温泉東海センターは、昭和43年8月にオープンし、今年で創業52年。地下1,200メートルから湧き出る治療効果の高い良質の湯を、加水も加温も循環・ろ過も、入浴剤も無添加の源泉100%かけ流し！

加水もしていないのは、摂氏約50度の高温泉と同28度の低温泉を合わせることでちょうどよい湯加減にし、100%源泉かけ流しを実現。

今回のリニューアルでは“和モダン”の内装に衣替え。コロナ禍で、密を避けるために休憩所や脱衣所やサウナも拡張され、安心の空間。



休憩所



【泉質】単純温泉

【効能】神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、関節のこわばり、運動麻痺

【入湯料】中学生以上 650 円(土日祝は 700 円)

小学生 300 円(土日祝も 300 円)、未就学児無料

脱衣所も清潔とゆつたりと広々としたリニューアル。



支那人
倉知義広さん

感染症対策には細部にわたって取り組んでいますので、安心して源泉100%かけ流しの湯をお楽しみください。



ゆったり広々！
男女共250名収容



リニューアルオープン

海部郡蟹江町蟹江新田佐屋川西97
TEL(0567)95-3161
営業時間/13時～23時
(入場は22時30分)



◀尾張稲荷大社

駐車場脇の稲荷大社では、手洗い場も源泉かけ流しの温泉！



愛知県の 「新型コロナウイルス感染症」

最新情報、関連ニュースは
愛知県公式サイトから！



愛知県新型コロナウイルス感染症対策サイト

●お問い合わせ

受診・相談センター (愛知県一宮保健所内)
TEL(0586)72-1699 受付時間/9:00～17:30

新型コロナかも？発熱症状などの診療が「かかりつけ医」に！

発熱などの
症状がある方



電話相談

かかりつけ医等を持たない場合や相談する医療機関に迷う場合

電話相談

かかりつけ医等の地域で身近な医療機関

相談した医療機関で
診療・検査可能であるか

YES

診療・検査

診療・検査

NO

案内

受診・相談センター
TEL(0586)72-1699
県救急医療情報センター
TEL(0586)72-1133

診療・検査
医療機関

診療・検査