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！

2018.11月発行
Vol.6
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

お茶の間プラス

ICHINOMIYA いちのみや &周辺エリア ICHINOMIYA

【セントレア】フライト・オブ・ドリームズ！
ボーイング 787 が間近に楽しめる複合型商業施設

FLIGHT OF DREAMS

プロジェクションマッピングで花火の中などを飛行機が飛んでいるかのように体感できる！

2018年10月12日オープン

フライトパーク（1・4階）※有料
大人（中学生以上）￥1,200
子ども（3歳～小学6年生）￥800
10:00～17:00
（最終入場は16:30）
＊土曜日のみ19:00まで
（最終入場は18:30）

シアトルテラス（2・3階）
10:00～22:00
（物販店は18:00まで）

中部国際空港に 10 月 12 日、ボーイング 787 初号機を展示した体感型アトラクションやボーイングの創業地シアトル発の飲食店などを設けた複合型商業施設「フライト・オブ・ドリームズ」がオープン！ボーイング 787 の主翼や胴体などの部品の 35%が中部地方で作られていることから、初号機を同空港に寄贈。地上 4 階建ての広々とした館内で一際目を引くボーイング 787 を展示するエリア「フライトパーク」（1・4 階）は、実機とともに飛んでいるかのような体験できるショーや、ボーイングの組立工場「エバレット工場」を忠実に再現したコーナーなど９つの体験型コンテンツで構成。また、日本初上陸店の多い商業エリア（2・3階）の「シアトルテラス」では全１６店舗のうち、大半が日本初出店！しかもシアトルでトップクラスの有名店揃い！

ZA001 のコックピット

主翼の真下で飲食できる！

「ザ バイクブリューイング レストラン アンド クラフトビアバー」のおすすめクラムチャウダー（¥1,380）

元祖カシバロール（￥980）

日本初出店！フランズチョコレート／「ソルトキャラメル」チョコレートが味わえる唯一の店。

シアトルで一番有名な寿司職人が加柴司郎さん。1960 年代に渡米してシアトルに江戸前寿司を広めた人。

お絵かきヒコーキ

「787 シミュレーター」は別料金、事前予約制

全国初！知多半島道路に有料道路コンセッション始まる

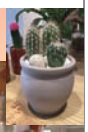
全国で初めて愛知県が実施した有料道路の運営権売却（コンセッション）を通じて、道路運営会社「愛知道路コンセッション」が知多半島道路の「阿久比 PA」を『大地の種』、「大府 PA」を『華の種』のコンセプトとしてリニューアルオープン。知多半島の観光情報や地元の食材を使ったレストランやお土産品など三重の温泉リゾート「アクアイグニス」とコラボしてにぎわいを創出する。建物のデザインは建築家の隈研吾さんが監修。パティシエの辻口博啓さん、イタリアンの奥田政行さん、日本料理の笠原将弘さんの日本を代表する三人のシェフが食をプロデュース。

知多郡阿久比町卯坂字上親田 76

笠原将弘氏プロデュースのおにぎりは、知多産のしらすや知多牛のしぐれ煮などの具材を使い、お米は知多産を使用。

奥田正行氏が手がけるイタリアンレストランの人気はパスタとピッツァ。

大府市長草町石原 57



辻口博啓シェフがプロデュースするベーカリー。店内で焼き上げるパンは知多産の小麦粉などを使用。

「賛否両論」の笠原将弘シェフがプロデュースする和食処。丼物やそば、知多の海鮮を使った料理も人気！

愛知県は全国５位の農業産出県！なのに…実は、野菜消費量全国ワースト！

あいち県民は野菜不足！？

健康のために、一日に必要な野菜摂取量は 350 グラム！ところが、厚生労働省の「国民健康・栄養調査」によると、愛知県民の野菜摂取量は、男性が 229 グラムで全国最下位。女性は 238 グラムで全国 45 位と“野菜不足”が顕著。愛知県は農業産出額が 1,127 億円（平成 28 年）で全国５位を誇るものの、野菜摂取量は全国ワースト！野菜はせっせと作っても食べないのが愛知県民。そこで、愛知県では、県民に野菜を食べてもらおうとさまざまなプロジェクトを企画中。

もっと野菜を摂ろう！

新鮮野菜を楽しく買うには朝市に行こう！

こだわりの無農薬・減農薬の野菜から定番、珍しい野菜も並び、しかもお値打ちにショッピングできるとあって今、「朝市」に出かける人が増えている。県でも「もっと野菜を食べましょ～う運動」を展開中。「地産地消」、生産者の顔が見える新鮮でおいしい野菜を安く買えるのが「朝市」の魅力カモ…。

飛騨までリンゴを栽培しに出かけ、丹精込めてつくったリンゴを朝市で販売する安藤さん。

毎週木曜日＆第１・３土曜日 9:00～11:00

モンタボー朝市

パンのモンタボー一宮店（富士２丁目）横テラスで５年前からスタートしているが、お客さんの年齢層が他の朝市と比べて若く、小さな子供連れで訪れるママさんが多い。この朝市ではちょっと変わった野菜や、イタリアン野菜など女性好みの品物が豊富なことが人気の秘密。さらに「本日のパン」ということでこの朝市に出品する一宮産の野菜を使った焼きたてオリジナルパンの販売はここならでは！

毎週土曜日 7:30～8:00（売り切れ次第終了）

138 エコ朝市

一宮市裁判所西、旧一宮市青年の家前「御旅所」で毎週土曜日に開催。138 朝市研究会（舟橋康弘代表）が主催し、今年で 12 年目となる。新鮮な野菜に花、手作り食品など 18 店舗が出店し、一宮で朝市の老舗といえばココ！朝市は毎週土曜日朝７時 30 分からスタートし、約 30 分ですべて売り切れる人気ぶり。

毎週水曜日 8:30～10:30

JA 愛知西一宮支店朝市

JA は一宮市内各支店で「朝市」を開催しているが、その中でも西島町にある一宮支店の朝市は JA が各支店で開催する朝市の中でも規模も大きく、人気が高い。

６年前に駐車場内に開設された市場には毎回、あふれんばかりの新鮮野菜が並び、JA ブースでは愛知米「あいちのかおり」の販売も。珍しい野菜が並ぶことも人気の秘密。8 時 30 分の開店前から買い物かごを持ったお客さんが列をつくる。

毎週金曜日 8:30～10:00

島村朝市クラブ

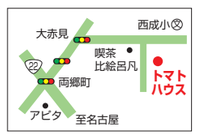
３年前、島村近隣のお年寄りから、買い物に行きたくても近くにスーパーもなく野菜が買えず困っている…との声を聞き、島村界隈の生産者有志で週一回ずつ買い物難民のお年寄りたちのために島村団地の一角、郷裏地内で朝市をスタート。採れ立て野菜をメインに、花や菓子、米、趣味の作品などが所せましと並ぶ。固定客がほとんどで、開店から 30 分で品物の 80%が売れる盛況ぶり。

毎週火・木・日曜日 13:00～16:00（売り切れ次第終了）

伴野洋介さん（46 歳）（一宮市北神明在住）

毎週３回のハウス前での産直が大人気！
もぎたてのトマトが１kg￥300 とお値打ち！

一宮市西成地区・金底でトマト農家としてハウス栽培する伴野洋介さんは 39 歳で、観光バスの運転手だったのを農業に魅せられて脱サラで就農。トマト農家としてスタートしたものの、最初は栽培してもなかなか売れず苦労の連続だったという。しかしその後、栽培方法や販路を開拓し、今では広さ 31a のハウスいっぱいにトマトやミニトマトがたわわに実るまでに。



常連客の一宮市丹羽に住む鷲津さん親子。ここのトマトの大ファンとか。

もっと野菜を摂ろう！

旬の野菜を使ったユニークメニュー

立ち食い寿司屋のベジタブルなにぎり寿司。その名も「ベジ寿司」！

一宮市大宮 1-10-22
TEL(0586)71-4555
営業時間／11:00～21:30
（ランチタイム 14:30 まで）
無休

野菜のにぎり寿司

野菜のおいしさを寿司の世界で追求したい！採れ立ての旬の野菜や山菜をにぎり寿司で楽しめる、ベジタブル（野菜）なにぎり寿司。その名も「ベジ寿司」が立ち食い寿司屋に登場。季節に合わせた８種類程度の野菜や山菜など、メインのにぎり寿司は日替わりで。野菜とすし飯のヘルシーコラボが斬新！すし米は富山のコシヒカリをベースにした極上米を使用。ベジ寿司には茶碗蒸しが付いて￥1,050。「ベジ寿司」はランチでもディナーでも味わえる。（写真のメニューは一例）

自家農園で栽培する野菜をふんだんに使ったヘルシーメニュー イチオシはママさん特製の「スムージー」

モーニングサービスにお好み焼きがサービスされることで有名なカフェ。使用する野菜は自家農園で栽培する無農薬野菜が中心。数あるメニューの中で季節の野菜をたっぷり！なメニューが「野菜たっぷり味彩カレー」￥600。そして、このカフェで人気なのが自家農園で栽培された無農薬野菜（写真はクウシンサイ）や果物を使った「スムージー」（￥300）で、モーニングタイムでのオーダーが人気！

無農薬野菜や果物のスムージー

旬の野菜トッピングカレー

「野菜たっぷり味彩カレー」は、サラダとドリンクが付いて￥600。

一宮市浅野字白山 55-2
TEL(0586)81-6878
営業時間／7:30～17:00
定休日／月曜日・火曜日
（祝日の場合は営業）

あいち県民は野菜不足!?

愛知らしく、野菜をもっと美味しくもっと楽しむプロジェクト

「あいち みんなのサラダ」が発足！

愛知県特有の食文化を取り入れた「あいちサラダめし」で
県民の野菜摂取向上を目指す！

名古屋市中区

愛知県の野菜摂取量が男女とも全国ランキング下位群であることから、愛知県民に野菜をもっと美味しく、もっとたくさん食べてもらうには「サラダを新しいスタイルで楽しむこと」が必要ではないかと産官学が連携して立ち上げたプロジェクト。「愛知県らしい新しいサラダを創造し、その浸透・定着を通じて県民の野菜摂取向上を目指す」もの。実行委員は名古屋めし評論家の大竹敏之氏やキユーピー㈱名古屋支店長の岩田清司氏など。「あいちサラダめし」とは、サラダスタイルの新しいご当地グルメで、季節の野菜と彩りに、愛知県民が好む「うま味」の象徴「豆味噌」を使った「肉みそ」とたまごを添えて、マヨネーズやドレッシングで仕上げたひと皿。食べ応えもあり、健康や栄養に配慮したワンボウルスタイルのこれだけで一食になりうるメニューを提案。名古屋市内の飲食店を中心に賛同店舗 100 店以上でメニューとして提供してもらうので、一宮市内でも興味のある飲食店は問い合わせを！

●飲食店は公式サイトで発信中！ https://www.minsala.jp/aichi/

4つのルール

肉みそ

愛知県の「うま味」の象徴「豆味噌」に肉を合わせる。

野菜でかさ増し

主食の一部を豆・雑穀や野菜に置き換えて、ヘルシーなのに食べ応えのあるひと皿に。

野菜の彩りに「たまご」もプラス

野菜に加え、愛知県での生産量も多い「たまご」も使って彩り鮮やかに。

マヨネーズ・ドレッシングで仕上げる

マヨネーズやドレッシングでサラダをまとめる。野菜にも肉みそにも合うマヨネーズベースのソースがおすすめ。

TOPICS

JA愛知西農協に平成31年3月産直広場「南小渕店」OPEN！

一宮市南小渕小森地内の R155 沿いに平成 31 年 3 月、JA 愛知西産直広場「南小渕店」がオープンする。同 JA 管内（一宮市・稲沢市）では最大規模で、地元野菜のほか、地元米「あいちのかおり」を米粉に加工して「米粉パン」を製造する工房も併設。この米粉パンの製造は東海 3 県の JA で初めて農林水産省から六次産業化を促進する事業として認定。また、同広場の一角にはイートインコーナーも設置され産直広場の新しいスタイルを提供する。

高橋正子の一宮見聞録

多彩な芸能で「笑い」と「元気」を届けます！

演芸ボランティアグループ ちどり会

手ぬぐいをかぶり、腰を振り振り、500 円玉の鼻あてを付けた"ひょっとこ姿"の樋口会長。

一宮市近郊を中心に高齢者施設や学校、地域のイベントなどで多彩な芸能を披露しているボランティア活動グループ。結成から 37 年、月 3 ～ 4 回出演依頼があり、公演活動に大忙し。そもそも「ちどり会」は島根県人会の芸達者が集まって郷土の踊りを広める同好会として昭和 56 年にスタート。会の名も島根の名城・松江城の別名「千鳥城」にちなんで命名。ちどり会の公演の人気は多彩な出し物！ 20 名のメンバーが「落語」や「銭太鼓」「昭和歌謡」「恵比寿舞い」「ダンス」など約 1 時間の公演はお客さんを飽きさせない。中でもちどり会きっての演目は「どじょう掬い」で、訪問先のスタッフにも飛び入り共演してもらい会場は大爆笑。

「ちどり会」の樋口久美会長は、メンバーも高齢化しましたが、依頼があれば皆さんの近くへとおじゃまします。元気の源は「笑う」こと！楽しい時間を届けるために、今日も「ちどり会」のメンバーは歌って、踊る。

依頼があれば参上します！

●お問い合わせ・公演依頼
ちどり会・樋口久美会長 090-9909-6302