

中京短期大学 季刊情報誌「センプレ」

Sempre

発行/中京短期大学 地域交流部
〒509-6192
岐阜県瑞浪市土岐町2216
Tel: 0572-68-4555(代)
<http://www.j-chukyo.ac.jp/>

2005 AUTUMN

第 2 号

「センプレ Sempre」とは
イタリア語で「いつも」
中京短期大学の学生はいつも
瑞浪という街といっしょです

Contents

2-3 陶芸体験とギネス認定・美濃焼めぐり etc

再発見! 瑞浪の文化

4-5 **Sempre Interview** センプレ インタビュー

小栗幸江ミュージアム中仙道館長

(中京短期大学保育科2年在学)

× 加藤拓也さん 今井史香さん

7 地元でがんばるOB・OG

「BISTRO ベル・スール」

オーナー/堀 勝博さん(昭和63年3月卒業)

6 **MY PROFESSOR'S** 内山元夫教授

「遊びには、子どもを育てる力がある」

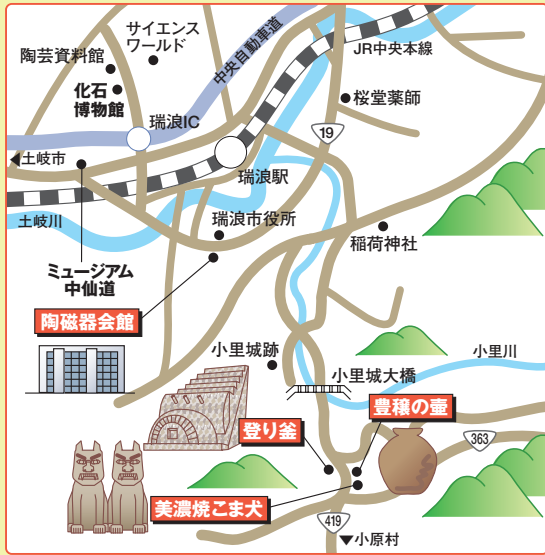
8 **保存版** スウィーツ食べ歩きMAP

秋の一日は焼きもの体験で

再発見! 瑞浪 の文化



織田信長や武田信玄など歴史上の人物たちと深い
かかわりをもった瑞浪市は、その歴史とともに美濃焼
の技術を育み、陶芸の町として世界的に知られてい
ます。芸術の秋にちなみ、瑞浪が誇るやきものスポ
ットを訪ね、実際に陶芸教室にも参加。今まで気付か
なかったこの町の魅力を再発見しました。



レポーター2人が作陶に初挑戦!

東濃の焼きものの歴史は古墳時代から1300年続いており、現在、美濃焼は
経済産業大臣より伝統的工芸品に指定
されています。

ちなみに、瑞浪市・多治見市・土岐
市・土岐郡笠原町などにある昔からの
窯跡と、現在のやきもの工場を「美濃
窯」といい、そこで焼かれたやきものを
「美濃焼」と呼んでいます。

瑞浪市では、美濃焼の生産と販売は
いたる所で見られます。実際に陶芸を
体験できる施設もいくつかあります。そ
うちのひとつ「瑞浪市陶磁器会館」
にレポーターの2人が訪れ、作陶に初
挑戦しました!

レポートしてくれたのはこの2人



足立奈美さん (19才)
中京短期大学保育科1年
出身地/長野県
得意科目/図画工作
将来の夢/子どもだけではなく、
保護者からも信頼され親しまれ
るような、立派な保育士になる。



伊藤奈々さん (19才)
中京短期大学保育科1年
出身地/岐阜県中津川市
得意科目/ピアノ
将来の夢/子どもと保護者、両方
の立場で考え、接することので
きる、元気で明るい保育士になる。

ご指導いただいたのは…



僕にまかせて!

村瀬昌平先生 (49才)
陶芸歴20年。陶芸教室では数多
くの生徒を指導。「世界一のこ
ま犬」の制作にも参加している。

体験スタート!



ワンポイント
固さは「耳たぶくらいの固さ」が目安

粘土練りは体力勝負

粘土練りは2つの段階を踏
む。はじめに粘土の固さを均
等にし(荒練り)、次に粘土の
空気を抜く(菊練り)。



これが菊練り。菊の花
のような形になる。

(財) 瑞浪市陶磁器会館

“美濃焼のまち瑞浪”をより多くの人にアピールする
ため、昭和59年にオープンした瑞浪市陶磁器会館。こ
の施設には、作陶体験コーナーのほか、美濃焼製品を
数多く取り揃えた「美濃焼プラザ」がある。



美濃焼プラザで
は、伝統的なものか
ら現代的なデザイン
まで幅広い陶磁器が
揃えられ、お値打ち
価格が魅力だ。

瑞浪市平町5丁目5番地の1 ☎0572-68-6115
開館時間/9:00~16:00 休館日/12月30日~1月4日
一日体験/作陶料800円~(大きさによる)、
絵付け800円~1000円
陶芸教室/入会費10000円(3年間有効)、月額3000円(週2回)
<http://www4.ocn.ne.jp/minoyaki/>



ビックリ! 美濃焼めぐり



美濃焼こま犬

高さ約3.3m・幅約1.5m・奥行
約2.4m、使用陶土15t。モデルと見
比べるとその大きさがよく分かる。
市制35周年・高浜市との姉妹都市
提携を記念して作られたギネスが認
定する世界一大きいこま犬だ。国
道419号線沿いに、まるで瑞浪を
見守るかのようにそびえたつ。

瑞浪市陶町大川地内
問合せ先/瑞浪市商工課
☎0572-68-2111

こま犬は石造りが一般的。焼きもの
のこま犬は美濃や尾張に多い。



人の手で、こ
んな大きいも
のを作った
なんてスゴイ!



世界一の茶つぼ 「豊穡の壺」

瑞浪市陶町大川地内
問合せ先/瑞浪市商工課
☎0572-68-2111

高さ約5.4m、直径4m、
使用陶土32t。延べ12000
人のボランティアが、1年
かけて制作した。焼き上
げるのに1万束の薪と300
時間を費やしたこのつぼ
は、一体成型焼き物とし
てはこちらもギネス認定の
世界一の大きさ。百聞は
一見に如かず、ぜひご覧
ください。

茶つぼとはその名の通り、お茶
の葉を入れて保存する壺のこと。

山の斜面を利用
して、熱を下から
上へ伝えるために
効率がいい。

登り窯

瑞浪市陶町大川124-6
問合せ先/
瑞浪市陶コミュニティセンター内
(登り窯・作陶室建設委員会)
☎0572-65-2111(担当・河野)

世界一のこま犬・茶つぼから程近い
場所に建設中の、6連房の登り窯。写
真は、10月末の完成を目指し、地域ボ
ランティアの方が懸命な作業を続ける
様子。火入れ予定は11月下旬。1週間
が過ぎた頃、見ごろを迎える。





村瀬先生がやさしく
フォローしてくれるから、
思いきり楽しめるね!



ココからが本番! 器の形を作る

粘土の真ん中に親指で穴を開け、中指を使って粘土を下から上へ引き上げる。適当な高さになったら、粘土を外側へ押し広げる。自分が思い描いた自由な形でOK。



ワンポイント
肘をつく、指を閉じる。中指の先で作業する



もうすぐ完成! 形を整えよう

思い通りの形になったら、なめし皮を使って器の口を滑らかにする。最後に、切り糸でカット。奥から手前へ引くように! 上手く切れるか心配な人は、ロクロのスピードを緩める。



完成!



陶芸の魅力

手から伝わる土の感触が心を癒し、時間の流れを忘れるほど夢中になれる。焼きものの魅力は、手づくりならではの“あたたかさ”。瑞浪では、こんなすてきな体験ができるのだ。



ツルツル、ザラザラ。ロクロって気持ちいい!



あっという間。本当に楽しいですよ! また来たいです!

いよいよ電動ロクロへ!

電動ロクロに粘土をしっかりと固定。手を水で湿らせ、形を整えていく。上から見て粘土がぶれなくなればOK。



ワンポイント
手はしっかりと固定して、やさしく触れる

超レアもの発見! 瑞浪の鳴石産地



奥村館長のお話にも耳を傾ける2人。
「瑞浪の鳴石」は、まさに瑞浪を代表する一品。

“振ると音がする石”の存在をご存知だろうか。鈴石だとか、鳴石と呼ばれる自然の石のことである。ここ瑞浪市でも鳴石が取れる場所がある。そして、その土地を県が天然記念物産出地域に定め、「瑞浪の鳴石産地」と名付けたのである。しかしながら、瑞浪で鳴石が取れるといっても、最後に見つけたのは昭和30年代、今から約50年も前の話である。今となっては、天然記念物に指定された土地を掘り返すことはできないので、実物を見つけることは“奇跡”と言っている。化石博物館・奥村好次館長にお話を伺った。ここでは、幸運なことにも鳴石の実物に触れ、音を聞くことができた。

文献によると鳴石のできる仕組みは、土中(粘土層)の鉄分や珪物質が石や粘土を包み込んで殻を造るとのこと。簡単に言えば、大きい石の中に小さい石がある、ということだ。大きい石は中が空洞のため、振ると音がするのである。なお鉄分を多く含むのでこげ茶色、見た目は石というより鉄。今回見せて頂いたものは、赤ちゃんの握りこぶしくらい大きさ。また、あまり振りすぎると中の石(粘土)が碎けて音がしなくなるという。自然の神秘が創り出した貴重な石が、こんなに身近にあるとは…。瑞浪は、知れば知るほど奥深い町である。

Sempre Interview センプレインタビュー

おぐり さちえ
小栗幸江さん
 ミュージアム中仙道館長



加藤拓也さん ●中京短期大学保育科2年生
 出身地/岐阜県中津川市 得意科目/体育内演習
今井史香さん ●中京短期大学保育科2年生
 出身地/長野県飯田市 得意科目/音楽

歌舞伎衣装をはじめ、日本文化の素晴らしさを伝える古美術を集めた「ミュージアム中仙道」。館長の小栗さんはサロンやレクチャーを開くなど、地域の文化活動の中心的存在です。今回のインタビューでは、子供たちに自分でもものを作る大切さを知ってほしい、と中京短期大学の2人に語ってくれました。

“日本人の心”を展示する、ミュージアム中仙道

加藤・今井 本日は、よろしくお願ひいたします。ミュージアム中仙道についてお話をうかがいたいと思います。

小栗 よろしくお願ひします。今、学校は忙しいですか？

加藤 はい。この間まで実習がありました。「やっぱり保育士っていいな」と思いました。

小栗 実は、私も保育園と幼稚園の先生を経験しています。父の仕事の関係でこちらに来る前に、神奈川県で4～5年やっていました。

今井 こちらに来てから、今の仕事を始めたのですか？

小栗 父のゴルフ場で経理をし、それから美術館を建てたのですよ。

加藤 はじめから、“日本ならではのもの”ばかりを展示していたのですか？

小栗 はい。父の影響が大きいですね。父は和のものが大好きで、日本人の心を大切にしようと思いました。日本人には日本の心を、外国人には日本を学んでほしくて、日本と馴染みの深いものを集めたのです。



日本ならではのものが好き、という加藤拓也さんは素直な想いをぶつけた。

加藤 僕も白川郷など、日本を感じられるものが好きです。今日初めてここに来たのですが、「瑞浪にもこんなに古い日本を感じさせてくれる所があるんだ」と思いました。それに館内はとても綺麗ですね。

小栗 綺麗に保つことは、お客様を迎えるうえで第一条件。そして、人。思いやりをもってお客様に接することのできる人間が必要です。

子どもたちに昔の遊びを伝えたい

加藤 小栗館長は子どもの遊び、昔の遊びを復活させようとしていると聞きました。

小栗 子どものころ、私たちは遊び道具そのものを作りました。石蹴り用の石は川で拾って、蹴りやすい大きさに削ったり、みんな“マイ道具”を持っていたのですよ。

今井 マイ道具ですか？

小栗 左足の腿に大きな傷がありますが、「陣取り合戦」という遊びに使うマイ道具の五寸釘を、ポケットに入れたまま転んでしまい、刺さってできたもの。メンコでもお手玉でも、みんなポケットにマイ道具を入れていましたよ。メンコは知ってる？

加藤 (投げる真似をして) こういうやつですね。

小栗 そう。メンコのまわりに口を塗る。そうすると重さでひっくり返りにくくなる。自分なりの工夫が大切なのです。

今井 確かに最近の子どもたちは、そういう工夫をしなくなりました。

小栗 最近の子どもはTVゲームばかり。与えられたものでしか遊べない。昔の子どもは、何もなくても、自分で遊びを発想できました。

加藤 自分で遊びを発想すると聞くと難しそうですね。

小栗 例えば「人生ゲーム」でいえば、私たちは「おまご遊び」をやりました。お父さん役、お母さん役を決めて、家庭を思い描き、フライパンが欲しいと思えば、空き缶などを利用して自分で作りました。あるもので何とかしようとする経験も大人になってから役に立つものです。何でも自分で工夫できることが大切。私の両親は「作ってやる」が口癖でした。友達が子供用のピアノを買ってもらったとき、私も欲しいと言ったら父が作ってくれて、工夫することを自然に覚えられたのです。パービー人形だって、壊れたフランス人形を工夫して自分で作ったのですよ。

🌟 ミュージアム中仙道

ミュージアム中仙道では、所蔵品を歌舞伎資料、陶磁器、日本画、武具甲冑の4つにわけ展示しているので、ゆったりと鑑賞することができる(第5室は特別展示室)。なお、2階には陶芸家・工芸家向けの展示室とステージ付き多目的ホールがあり、多目的ホールは音楽会やレセプション等で利用可能。また、「ブリザードフラワー教室」「水墨画教室」など、いくつかのサロンを開設し、“親しみやすいミュージアムライフ”“美術を通じた仲間作り”を目指している。レストランも併設しているので気軽に足を運んでみては。

●DATA 瑞浪市明世町字戸狩331 ☎0572-68-0505
 ホームページアドレス <http://www.nsk21.co.jp/museum/>



武具甲冑の展示室にて小栗館長に質問をする2人。鉢割の役割(兜を割る武器。刀を持ってない身分の低い人々が持った)や日本刀の作り方などを尋ねると、小栗館長は全ての質問に、詳しい解説を付けて答えてくださった。

11月6日(日)、小栗館長も参加のイベント、相生座で開催

江戸時代末期から明治、大正、昭和の4時代に至る農村歌舞伎の衣装・かつら・小道具類約4000点を収蔵する美濃歌舞伎博物館「相生座」。11月6日(日)、「古いものと新しいもの・異文化の融合」をテーマにしたイベントを開催。当日は、ホーンと和太鼓のファッションショー、歌舞伎の化粧体験などが催される。

●DATA
 瑞浪市日吉町8004-25
 ☎0572-69-2126
 ホームページアドレス
<http://www7.ocn.ne.jp/~aioiza/>



地元で古くから伝わる美濃歌舞伎をはじめ、日本文化を広めるため幅広い活動を行っている小栗館長。2人の質問に丁寧に答える姿が印象的。

それをTVゲームが潰してしまう。ミュージアムで開催中の親子で参加できる教室では、はさみを使うにしても、紙を折るにしても、親より子どもの方が上手。ただ、子どもは一人ではできないこともあります。子どもが何かをやり始めたとき、それを引き出すことが本当の個性教育。これから子どもを育てる立場になるあなたたちには、そういうことを考えて欲しい。

一生懸命な姿に美学がある

今井 小栗館長は活発な子どもだったのですね？

小栗 一人っ子で、小学3年まで泣き虫で、それが小学4年からは「泣くのはやめよう」と決め、必死に勉強しました。その後、中学・高校・大学と学生会に参加し、高校時代にはJRC（ジュニアレッドクロス）の団長として、ボランティア活動を展開しました。横浜で大きなキャンペーンを行ったときの実行委員で、これが今に続くイベント人生の始まりかな。実際に色々な所にも足を運びました。怖かった。まだ高校生ですからね。

加藤 “強くなった”のですね。

小栗 多少無理なことでも「やります」と言ってしまう。そうするとやるしかなくなりますね。それと同時に応援してくれる人が出てくるのです。それが私の財産。人が私の財産なのです。

今井 失敗したことはないのですか？

小栗 私は失敗したことがないと思います。失敗は成功の種。自分は何をしたいか、人は何を求めているかを考え、常にトライ。成功の場合でも反省します。成功を踏まえて、さらにいいものを作るのです。保育でもカリキュラムを組むとき、既成のものに何をプラスできるかで保育士の価値が決まる。毎年変化する子どもにあったものを用意しなければならいでしょう。

加藤 最近、年上の人と話をする機会が増えました。考え方や意見が違うことがとても参考になります。

小栗 人生たかだか70年。その中で得られる知識には限度がありますから、自分にないものを人の知識で補ってもらえば大きな仕事もでき



瑞浪の文化情報発信基地「ミュージアム中仙道」の小栗館長に、ミュージアムでの取り組みや、今後の活動、ご自身の夢などをお聞きした。

ます。その代わりに、自分の知識も提供するのです。これが私のライフスタイル。目標は一生勉強、死ぬまで勉強。私も今日のように若者と話をする機会があれば何かを吸収したいと考えています。

加藤 小栗館長の「美学」を教えてください。

小栗 自分に負けないこと。他人も努力しているのだから、他人に負けることはあるけれど、自分のハードルを下げてはきりがない。常にハードルは高く、それを乗り越えたいですね。美学とは自分がよしとするもの。何が美しいかということ、一生懸命に生きる姿が美しい。内面が美しさを引き出すのです。

今井 小栗館長も、日本の文化や、日本の子どもについてのお話をされている姿はとても輝いて見えます。

小栗 こちらからも質問させてください。2人の夢は？

今井 私は、子どもが生きるうえで大切なことを教えられる保育士になりたい。

小栗 自分の“引き出し”をたくさん持つ必要がありますね。一生懸命勉強して立派な保育士になってね。

今井 はい。ありがとうございます。

加藤 僕は、スノーボードのプロになりたい。もしくはスノーボードショップの店長になり、自分のブランドを作りたい。それと、世界の山をスノーボードで滑り降りたいですね。

小栗 経営学や語学も学ばないとね。実現できるように頑張るね。

加藤・今井 小栗館長の夢を教えてください。

小栗 文化を理解してもらいたいですね。文化施設に気軽に足を運んで、今の若者が世界に向け、日本の文化を語れるようになってほしいのです。そのために自分は何ができるか。過去のものを正しい形で次の人に伝えていく。過去のものは劣化していくので、手を加えなければならない。手を加えたものを含め未来に手渡すのです。今を生きることは、過去と未来の橋渡しにしか過ぎない。それを考え日々努力していきたい。これが私の夢ですね。

加藤・今井 本日はありがとうございました。大変参考になりました。

小栗 こちらこそありがとう。



保育士になりたい、という強い気持ちが伝わってきた今井史香さん。

“遊び”には、 子どもを育てる力がある



うちやま もとお
内山 元夫教授

1937年生まれ。中京短期大学保育科教授。千葉大学工学部写真工学科を卒業後、1961年より社会福祉法人一宮学園に約20年間勤務。1984年より中京短期大学・保育科教授に。
主な著書／「子どもたちの福祉施設」1999年 学苑社、「子どもの社会的養護」2004年 学苑社
「児童養護プロフェッショナル」(訳書) 学苑社

私は、児童福祉施設(18歳未満の子どもが対象)で働いていた経験があります。それを生かし小中学生にも通用する遊びを教えるため、「作って遊ぼう」をテーマにした授業を行っています。具体的には、折り紙を折ったり、ヒコーキを作って飛ばしたり。大人の“遊び”としても、結構面白いですよ。

私は、写真が好きで、大学では写真工学を学びました。大学を卒業してからは、出身の大学で、教員として学生に写真工学を教えていたのですよ。その大学の近くに子どもたちの施設がありましてね。そこへ遊びに行くようになったのです。

当時の施設はとても閉鎖的でした。夕食後は外へ出られない子どもたちは、私が遊

びに行くと窓から手を振ってくれました。はじめは、子どもたちの写真を撮ってプレゼントしていました。私は自転車で施設へ出かけていたのですが、子どもたちは自転車に乗りたがりましてね。木につぶけたりして、3・4台壊されました。私を待っているというよりは、写真と自転車を待っていたのでしょうね。「この子たちと一緒に生活できたら」と思うようになり施設で働き出したのです。施設で働きながら、学校に通いました。

施設に勤めて5年くらいたった頃、アメリカのオークランドにある子どもの施設で研修したのですが、日本の施設との違いにショックを受けました。一つの家にも10人単位で生活する少人数制。子どもは個室で寝る。

食事は自分たちでお皿に盛る。あらゆる事が自由だったのです。机の真ん中に料理を盛った皿を置いて、後は取り皿とフォークとナイフだけ。喧嘩になるかと思えば、皆が協力し合う。その頃の日本の施設では決められたものが並べられていましたからね。

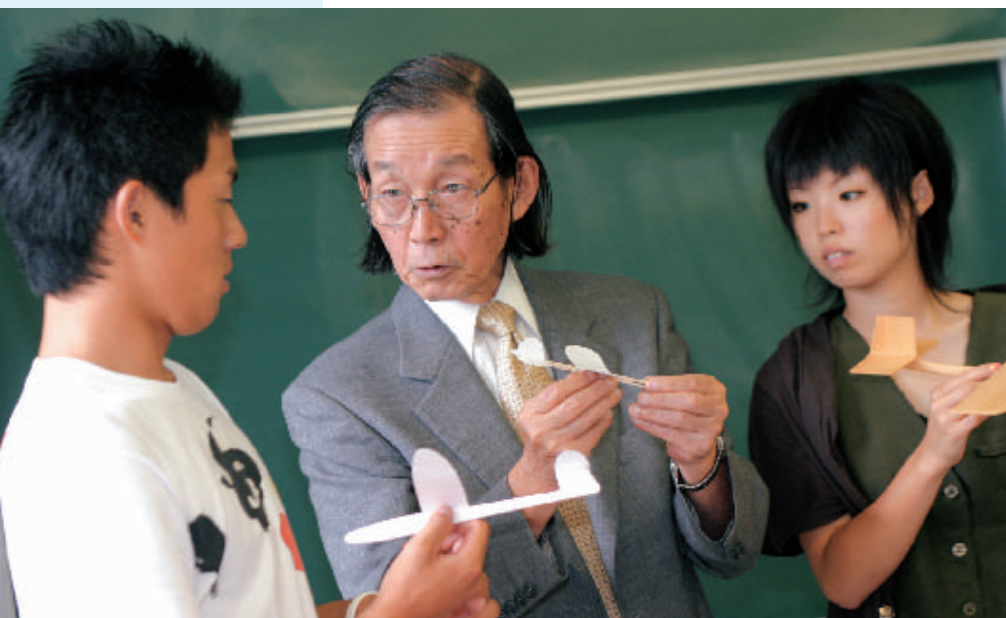
虐待、親が亡くなった、重い障害があるなど何らかの事情で、自分の家で生活できなくなった子どもたちは施設か里親に預けられます。グループホームをご存知ですか？

そうした子どもを、4~6人のグループで、一つの家で育てる制度です。そこには親代わりになる夫婦もいます。これには、家庭的な生活を体験させるという狙いがあります。日本でも、ごく最近のことですが、グループホームを広める動きが本格化してきました。

ただ、本当に大切なことは、子どもをケアする人間の“質”です。情緒的な問題を抱えており、対応のむずかしい子供もいます。それでも大切なことは“普通の子どもたちと同じようにあたり前の生活を経験させる”ことなのです。

過去、福祉施設の職員は子どもたちに「先生」と呼ばれていました。子どもの行動の全てを大人が管理していたからです。これでは、子どもたちの発達を妨げてしまう。だからこそ“遊び”が大切なのです。“遊び”は子どもたちの考える力を伸ばします。皆がヒコーキを作らなくたっていい。その子にあった“遊び”を引き出すきっかけになればいいのです。

最近では、福祉施設に就職する学生も増えてきました。そのとき、そこで何ができるのかを、学生には学んでほしいですね。



学生とともに手作りヒコーキを飛ばす内山教授。これをきっかけに“自分ならではの遊び”を考えてほしいと語った。

＊昔、サーファーの草分け、今はスキューバダイビング＊

今、内山教授が夢中になっているのはスキューバダイビング。スキューバ歴は15年ほど。始めたきっかけは、海が好きだったからで、海のない岐阜に来て、「何かできないかな」と考えていたところ、スキューバダイビング・ショップを見つけたという。さらに、元々写真が専門の教授は、海の中の様

子を撮影することが趣味になった。

なお、岐阜に来るまでは、サーフィンにはまっていて、友人の小室 等氏(フォークシンガー)も認めるサーファーの草分け的存在であった。教授が始めた当時は、サーフィンが流行するずっと前だったそう。

水深20mに群れる「ヨスジフエダイ」。カメラマンはもちろん内山教授。

内山元夫教授の
マイブーム



地元でがんばる

O・B・O・G

中京短期大学の別科調理専修を卒業後、地元岐阜市で南仏料理店を開いた堀 勝博さん。
フレンチの厳しい修業をするための基礎固めに、中京高校での給食実習が大きく役立ったそうです。

岐阜市の緑豊かな住宅街に、今年の5月オープンした南仏料理店。目の覚めるような白壁に、南フランスの花・ミモザをイメージした黄色のテーブルクロス。陽光をふんだんに取り入れたくつろぎの空間で、伝統的なプロヴァンス料理が楽しめる。

名古屋のフレンチレストランをはじめ、現地ニースで修業を積んだオーナーのメニューは、本場ならではの繊細さと独創性を兼ね備えたもの。美味しさと見た目の美しさが女性を中心に口コミで広がり、ランチの時間から多くのお客さんでにぎわっている。

人気のランチAコースは季節のサラダとスープ、メイン料理、デザートにドリンクがついて1300円。肉or魚料理がついたBコースも1900円とお値打ちでボリューム満点。地元の農協などから泥つきの新鮮な野菜を、魚は県内・外の市場で朝一番に仕入れている。またフランスの暦で、秋は狩が解禁されるジビエの季節。これに合わせてベル・スールでもイノシシや野うさぎ、鴨を使った肉料理が登場。魚類も脂が乗り、いっそう美味しくなる。



中央にミニガーデンを設けたゆったりくつろぎの食空間。白と黄色のコントラストが華やか。



旬の食材を取り入れた季節のサラダ。秋には栗や山菜を使ったメニューが楽しめる。



BISTRO ベル・スール

岐阜県岐阜市東鶏 4-5-1
☎058-272-7756
営業時間 11:30~14:30 (LO 14:00)
17:00~22:00 (LO 21:00)
水曜・第3火曜定休



日替わりのデザート盛合わせは、シェフ自慢の一品。味はもちろん見た目も鮮やか！



O・B・O・Gからのアドバイス

BISTRO ベル・スール オーナー
堀 勝博さん (昭和63年3月卒業)

別科調理専修での1年という短い学生生活の中で、特に僕の力になったのが集団給食の実習。中京商業(現・中京)高校の生徒全員分の給食を作るのはとてもハードなものでしたが、数をこなすことで知識・技術を体に染み込ませるように覚えられました。「ごちそうさま」と言ってもらえる喜びを知ったのもこの実習からですね。

学外では服飾関係のお店で接客をやっていました。当時から料理だけ出来ても駄目という考えがあったんですね。学校では調理を、学

外ではお客さんへの配慮と人間性を学んできました。卒業後の各地での料理修業、店舗経営などから学んだことと同じくらい大切なものが、人との出会い。僕も修業時代に出会った恩師、そして地元の皆さんに支えられて、今ここでお店を開いています。

最後に後輩の皆さんにひと言。料理の世界はレベルが上げれば高いほど厳しい場所です。修業先で容赦のないことを言われたりしますが、それを嫌と言わず「自分への試練」だと思えることが重要です。料理が好きでこの道を



選ばれたのなら、自分の好きなものをいつまでも「好き」でい続けられる努力を欠かさないで下さい。

瑞浪市 スウィーツ 食べ歩きMAP

保存版

渋い美濃焼の器に甘い和菓子をそえれば、日本情緒たっぷり。東濃の代表的な銘菓から、瑞浪オリジナルの和菓子までを食べ歩こう。



1 美濃廣庵 (みのひろあん)

美味しい和菓子で 体の内から健康に！



健康志向の菓子を 生み出す成瀬廣庵 (なるせひろあき) 初代目主人。

『食べ物が命の源』をモットーに、食べる人の健康を考えた和菓子を作り続けている。黒ゴマのペーストを、葉緑素を練り込んだ皮で包んだ「みずなみ(10個入り1260円)」、和三盆で作った上品な甘さの「土岐一族(16個入り1680円)」は自慢の銘菓。良質の水を使い、こだわりの卵を使用するなど、食材にも心遣いが見てとれる。自ら病気で辛い経験をされた初代目。お店を健康の情報交流の場にしようと、健康講座やお菓子作り体験などのイベントも開催している。



体に良いのに美味いなんて、これは食べなきゃ損でしょう？

瑞浪市薬師町2-56 ☎0572-68-3131 営業時間 8:30~19:00 年中無休



2 三乃月 (みのづき)

機械を使わない手作り菓子の暖かさ

創業から33年続く和菓子の名店。岐阜市に古くからある銘菓に、お店独自のアレンジを加えて販売している。生地に餅の粉を混ぜて焼き上げた「もちどら焼き(140円)」は、モチリとした皮とつぶあんの甘さが後を引く美味しさ！干し柿の中に栗きんとんと羊羹を詰め、餅の粉をまぶした「おりべ柿(250円)」も秋冬にかけての目玉。

お店のお菓子は全て手作り。機械では真似できない暖かみがひとつひとつ感じられる。洋菓子修行の経験を持つ二代目主人による、和・洋折衷のお菓子にも期待したい。



見覚えのあるお菓子にも、ひとつひとつアレンジが加えられている。



瑞浪市寺河町871-8 ☎0572-68-2620 営業時間 8:00~20:00 木曜定休



三宅昇(みやけのぼる) 二代目主人。まはちヨコレートが好物だそう。

3 手作り和菓子司 なかや

食べておいしい見て楽しい 秋を彩る創作和菓子

JR瑞浪駅から南へ徒歩5分くらいの場所。店内にはいくつもの美濃焼が置かれている。創業以来続く伝統の味と丹念に手間をかける匠の技が活きる和菓子が存分に味わえる。

餡を用いてへら等で細工して作る季節の練りきりは、見た目も鮮やかだ。秋限定の練りきり、中でもオススメなのは、白餡を求肥で包み形が作られたまつたけ。

その他、薯蕷(しょよ)まんじゅう、からすみ(400円)、栗きんとん(160円)や昔懐かしいらくがん(250円)などを揃える。



瑞浪市寺河町1116 ☎0572-68-2359 営業時間 8:00~19:00 木曜定休



ご主人の安藤洋明さん。見た目でも楽しいのがモットー！

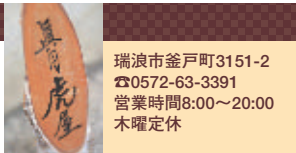
まつたけを始め、練りきり商品や薯蕷まんじゅう等は全て120円。

4 真月虎屋 (しんげつとらや)

竜吟の里が生んだ 人々に愛され続ける名菓

瑞浪市の北東部・釜戸地区の人なら誰もが知っている「真月虎屋」。釜戸名物にちなんで名づけられたお菓子が評判だ。大小7つの滝が連なる不動川の“竜吟の滝”をモチーフにした「りゅうぎんパイ」。陶芸などで重宝される白い“釜戸長石”をイメージさせる「長石もなか」。どちらも創業当時から22年間続いている名菓である。また、3年ほど前に発売された「竜吟サブレ」は、新たな名品として、人気も定着。

りゅうぎんパイ(126円)はサクッとした食感が 楽しめ、長石もなか(126円)は栗つぶ入り。



瑞浪市釜戸町3151-2 ☎0572-63-3391 営業時間 8:00~20:00 木曜定休



「釜戸の良さをより多くの方に知ってもらいたい」とご主人の足立真一さん



5 西田屋製菓舗

■銘菓 茶つぼまんじゅう(1個100円)、陶豆とうふ(1個150円)

瑞浪市陶町猿爪439-3 ☎0572-65-2330 営業時間 8:00~19:00 日曜のみ12:00から休み

■ひとこと

お菓子作りの全工程を手作業で行っている。三代目ご主人の作る和菓子は、ほのかに甘く素朴な味。駄菓子なども豊富に取り揃えている。

6 恵那川上屋 瑞浪店

■銘菓 栗きんとん(10個1950円)

岐阜県瑞浪市薬師町1-1 ☎0572-68-5220 営業時間 9:00~19:00 不定休

■ひとこと

恵那市の栗をはじめ厳選素材で作られたお菓子の数々が楽しめる。栗きんとんなどの和菓子から「期間限定焼たてパイきんとん(1個210円)」などの洋菓子も豊富。