

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 SUMMER

創刊号

『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 岐阜県内  
イチ押しエリアガイド

# 瑞浪

Sempre Interview センプレ インタビュー

4・5 高嶋芳男 瑞浪市長

(中京短期大学保育科2年在学)

× 肥田静希さん 山田信一さん

MY PROFESSOR'S 平中 学教授

6 「表現とは、心を解放して  
気持ちをぶつけること」

7 地元でがんばるOB・OG  
さとみ寿司店主 / 小栗里実さん (昭和63年3月卒業)

8 保存版 瑞浪市ラーメンMAP

# 県内イチ押し エリアガイド

# 瑞浪

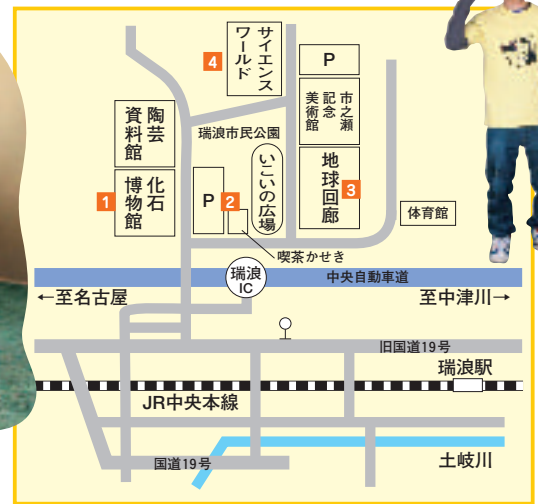
普段なにげなく通り過ぎてしまっている、県内のイチ押しエリアをリサーチ。他県から通う方には新しい名所の発見を、地元の方にはまた遊びに行きたくなるような魅力的な情報をお届けします。第一回目は、化石博物館・地球回廊を中心とした瑞浪市民公園を紹介。忘れかけていた地元の魅力を再発見しよう。



今回は中京短期大学の保育科2年に在学中のお2人にSempreの記者となっていただきました。瑞浪市民公園に初めて訪れたというお2人。果たしてどんな発見が待っているのか!?

**鈴木里彩さん (19才)**  
中京短期大学保育科2年生  
出身地/岐阜県恵那市  
得意科目/身体的表現  
将来の夢/子供の立場に立ち、子供のことを一番に考えられる保育士になる。

**原田 賢さん (19才)**  
中京短期大学保育科2年生  
出身地/愛知県刈谷市  
得意科目/ピアノ/実習  
将来の夢/子供だけでなく、その両親のことも考えられる保育士を目指す。



## 瑞浪市化石博物館

Map-1

楽しみながら瑞浪市の歴史を学ぼう!

今から2000万~1500万年前の新生代の化石が多く見つかる瑞浪市。化石博物館では瑞浪層群から見つかった貝・魚・哺乳類・植物などおよそ1000種類におよぶ豊富な化石が展示されている。入り口付近で目をひくのが、新生代の大型哺乳動物デスモスチルスとパレオパラドキシアの骨格化石。このデスモスチルスは瑞浪市明世町戸狩から世界で初めて頭骨が発見され、パレオパラドキシアは土岐市の山中から化石採集に熱心な少年により発見された。どちらも「瑞浪化石」の名で市民に親しまれている。2005年4月~2006年3月までの土曜日、土岐川の野外学習地にて、化石の採集や地層を学ぶショートコースを開催。そのむかし海であった瑞浪市の姿を垣間見ることができる。



1. タッチパネルで化石採集を疑似体験できるコーナー。2. 玄関では新生代の哺乳動物、パレオパラドキシアがお出迎え。3. 瑞浪の地質と化石について隔々まで知ることが出来るフロア。4. バスロトマリヤをはじめとした貝類の化石も多数展示している。5. 地元で出土した化石と、肉眼では見えない微小化石のコーナー。6. 琥珀に閉じ込められたアメイリアをじっと見る鈴木さん。

瑞浪市明世町山野内1-13  
TEL 0572-68-7710  
入館料 大人200円  
子供100円  
休館日 ホームページ参照  
<http://www.city.mizunami.gifu.jp>



瑞浪市明世町戸狩化石公園  
TEL 0572-67-0328  
営業時間 9:00~18:00  
月曜定休



## 遊び疲れたらちょっと一息リラックス

### 喫茶軽食 かせき

Map-2

瑞浪市民公園内で21年間、女主人とパートさんの2人で切り盛りしている喫茶店。安い・早い・ボリューム満点と三拍子そろったメニューが多彩で、ビーフカツカレー(500円)、ナポリタンスパゲティ(600円)などが人気。また丼物には300円プラスでミニうどん付き。ざるうどん・そば(500円)にはおかわり自由の御飯が付くといったサービスも嬉しい。公園に遊びに来たお客さんだけでなく、近隣からお昼を食べに来るお客様も多い憩いの場。



美味しくてボリューム満点のメニューを  
召し上げれ!



## 地球回廊

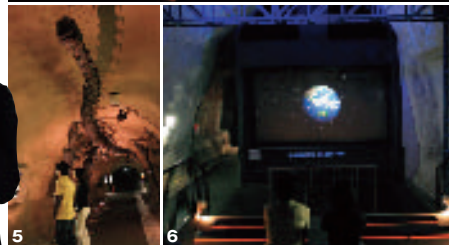
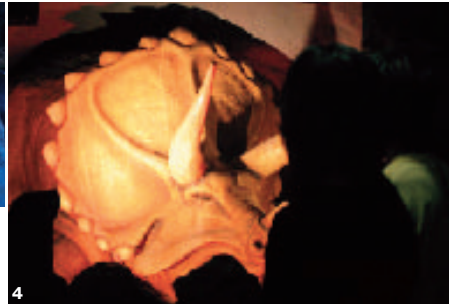
Map-3

### 地球の過去から未来を見つめる 46億年のタイムトリップ

「地球を考える」をテーマにした、全長270メートルの体験施設。館内では、地球誕生から46億年の歴史を体験することができる。入り口の「光のトンネル」をくぐれば、そこは地球誕生の世界…。星々の衝突による地球の誕生、生命の誕生と進化の足跡など12のテーマに分けられたコーナーでは、音と光によるリアルな表現が楽しめる。なかでも大地を踏み鳴らす恐竜ディプロドクスは圧巻！また大地の妖精テールと地球環境について学ぶハイビジョンスペースや、特殊フィルムのメガネにより、日本列島を立体で見られる学習施設も充実。地球は自分達だけのものじゃない、人間もまた地球という星の住人だと再確認することができる。



瑞浪市明世町戸狩67-1  
TEL 0572-68-9950  
入館料 大人300円/子供100円  
休館日 ホームページ参照  
<http://www.city.mizunami.gifu.jp>



スゴ〜イ!

1. 3Dメガネを使って、飛び出す日本列島をひとまたぎ。2. 46億年をめぐる旅の出発点。いざタイムトラベル!! 3. 古代の海洋生物たちが激しい生存競争を見られるコーナー。4. デュプロドクスとの遭遇! いかつい姿だけど実は温厚な草食恐竜。5. 巨大な草食恐竜、サイズモサウルスの骨格化石をくぐるコーナー。6. 地球の素晴らしさ、尊さを学べるハイビジョンスペース。

ちょっと硬いけど…  
甘くて美味しい!



フリースタイルの宇宙食アイスクリームサンドをひとつ。



瑞浪市明世町戸狩54  
TEL 0572-66-1151  
入館料無料  
休館日 ホームページ参照  
<http://www.astec-gifu.jp/>



### 見て触って、科学の面白さを体感! サイエンスワールド

Map-4

実際に手で触れ、考え、楽しみながら科学・工学について学習できる施設。熱エネルギーや地震の仕組み、宇宙線・放射線の確認、DNAの抽出といった実験はすべて無料。他にも世界で初めてタウニュートリノ(粒子)を発見した装置や、-193℃の極低温での実験など興味深いコーナーが目白押し。2Fのレクチャーラボでは先端科学技術や身近な生活の中の科学を、宇宙から訪れた2人の科学者がやさしく解説するサイエンスショーを公開。常設展示物が少ないので、行く度に違った科学実験を体感することができる。



1. 3Dメガネを使って、飛び出す日本列島をひとまたぎ。2. 46億年をめぐる旅の出発点。いざタイムトラベル!! 3. 古代の海洋生物たちが激しい生存競争を見られるコーナー。4. デュプロドクスとの遭遇! いかつい姿だけど実は温厚な草食恐竜。5. 巨大な草食恐竜、サイズモサウルスの骨格化石をくぐるコーナー。6. 地球の素晴らしさ、尊さを学べるハイビジョンスペース。

### 番外イチ押しエリア

## 大湫宿



行ってみよう!

大湫宿(おおくてしゅく)は慶長9年に開かれた全長230メートルの小さな宿場町。旅籠屋が並ぶメインストリートを行けば、見えてくるのは歴史ある建物や絶景の数々。中京短期大学のすぐそばと通いやすく、ハイキングコースとしてもおすすめ。ダイエットがてら瑞浪の歴史に触れてみてはいかが?

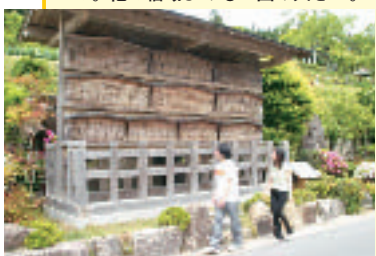
### 神明神社の大杉

神明神社境内にどっしりそびえる、樹齢1300年の神木。幹に触れると長寿のご利益があるという。ありがたや。



### 高札場

宿の西口に立てられた高札は、旅人たちに道中の心得などを説いたもの。他の宿場よりも一回り大きい。



### おもだか屋

散策で疲れたときに立ち寄りやすい無料休憩所。趣きある座敷でくつろぎながら、食べるお昼は格別なもの。



### 琵琶峠

木々の間から差し込む光が美しい琵琶峠。東濃を代表するスポットで日本一長い石畳の頂上には、和宮の歌碑や峠の文学碑などがある。



### 観音堂

足や腰の病気を癒すといわれる、霊験あらたかな場所。堂内の天井は60枚に及ぶ花鳥風月の絵で彩られている。



### 二つ岩

宿場をほどなく行くと、道の脇に突然現れる巨大な岩石。母衣岩と烏帽子岩、または弁慶の置忘れ岩などと呼ばれている。



# Sempre Interview センプレインタビュー

たかしまよしお  
**高嶋芳男** 瑞浪市長 × **肥田静希さん** **山田信一さん**  
(中京短期大学保育科2年生) (中京短期大学保育科2年生)

中京短期大学のある瑞浪市は、日本の中央部にあり、古くから東西の政治・経済・文化が交流する歴史と文化の香りの高い地域です。また近年は駅前開発や産業計画の推進など活力ある街づくりが進められています。この街に学ぶ中京短期大学生が、高嶋瑞浪市長に聞きました。

## 子どもに優しい街づくりを目指して

**山田・肥田** お忙しいところありがとうございます。本日は、よろしくお願いします。

**高嶋** はい、よろしくお願いします。

**山田** 僕は中津川から学校へ通っていますが、瑞浪の駅前がきれいに整備されて、バリアフリーのトイレなど老人向けの福祉が充実しているみたいですが、子ども向けの対応は、どのようにお考えでしょうか？

**高嶋** 少子化により、園児が少なくなった幼稚園と保育園の垣根をはずした幼保一体化の対応をはかっています。また現代社会は、教育費などをはじめお子さんへの負担がかかります。そこで親御さんのご負担を少しでも軽くしようと思って、瑞浪市では小学校6年生までは医療費が無料、中学生は入院費用を無料にしています。

**肥田** 私は生まれも育ちも瑞浪です。母が保育士をしている姿を見て保育士を目指しています。

**高嶋** 肥田さんのお母さんは、学童保育に取り組んでいただい

たり、子どもにサッカーを教えられたり、地元に貢献していただいております。ぜひお嬢さんもお母さんのような保育士さんになってください。

**肥田** はい、がんばります。

**高嶋** 最近は離婚率が高くなり、お父さんを知らないお子さんが増えたので、男性の保育士さんに対する人気が高いといえます。山田さんも立派な保育士さんを目指してください。

**山田** ありがとうございます。

**高嶋** 若い皆さんの立場から考えて、瑞浪市にあるといいものがありますか？

**肥田** 子どもたちが遊んだり、集まったりする広場みたいなものができるといいですね。

**山田** 瑞浪には映画館がありませんよね。

**高嶋** 市民公園を整備しておりますし、多目的に利用できる地域交流センターとして施設を作る計画があります。

そこで映画会をしてもいいですよ。それに、あなた方のような若いみなさんにワークショップをしていただきたいですね。

**山田** 僕は、竹とんぼのような日本のおもちゃの作り方なんかを子どもたちに教えたいですね。

**高嶋** よろしく頼みますよ(笑)。



瑞浪市で初めて学童保育を立ち上げた母親を持つ肥田静希さん。



最初は緊張したけれど、市長さんはとても話しやすかったです。

瑞浪市のデータ(平成17年5月現在)  
歴史/昭和29年4月1日 瑞浪市制施行  
人口/42,286人(男20,413人、女21,873人)  
世帯数/14,417世帯 総面積/175,00km<sup>2</sup>  
広さ/東西14.3km、南北20.7km  
最高地/794m(屏風山) 最低地/140m(土岐川・和合町)



学生からの一語一句を受け止め、より良い街づくりについて語る高嶋瑞浪市長。



瑞浪市長室にてインタビューしました。

## 焼き物は、貴重な日本の文化です

**肥田** 瑞浪は、焼き物で有名ですね。

**高嶋** 「みずなみ焼」ブランドを確立したいと思っています。フランスのパリ見本市メゾン・エ・オブジェに出展してPR活動することになりました。

**肥田** 欧州は日本食ブームですね。人気が出るとういんですね。

**高嶋** 私が市長になったばかりの頃に、老人施設の食器のトレイがプラスチックで味気ないと思って、地元の業者に協力していただき、陶器の食器を贈ったことがあります。焼き物の器で食べると食事の雰囲気良くなったり、食欲がわいたり、会話が弾むなど好評でした。

**山田** そうですか。

**高嶋** 瑞浪市内の小学生に給食の器の絵を描いてもらって、いい作品を実際に陶器にします。

**肥田** 私も描きました(笑)。

**高嶋** 焼き物は、大切な文化です。器によって食材が生きてきます。若い人にも焼き物に関心を持ってもらいたいと思います。



子どもに優しい街づくりをと、真剣な表情で問いかける山田信一さん。

## 市長の青春時代は？

**肥田** 高嶋市長は、私達ぐらいの年齢の時には、どんなことを考えていらっやったのでしょうか？

**高嶋** 私は、東京の早稲田大学で学生生活していました。今だから話すのですが、当時はマスコミ関係に進みたいと思っていましたよ。早稲田からはマスコミに行く人が多かったからね・・・。

**山田** 今の若者に対しては、どうお考えですか？

**高嶋** 今は、フリーターやニートといった人たちが多くいますが、そのまま続けていくのは、難しいと思われます。将来的に本人のためにも社会のためにもならないと思われます。たしかに時代が変わって、昔よりも将来の保障が完全ではないかもしれません。大企業や行政だからといって万全とはいえない時代になりました。そういう点では、今の若い人たちのほうが大変かもしれませんね。

**肥田** 市長は、何かスポーツをしていらっやいますか？

**高嶋** 以前はソフトテニスをしていましたが最近は時間がなくてね。今回、平成24年に岐阜県で国体が開催されることが決定。瑞浪市と土岐市が共同開催でソフトテニスの会場になることが、決まりました。時間ができたら、もう一度ラケットを握りたいですね(笑)。

**山田・肥田** 本日は、どうも取材にご協力いただきありがとうございました。

## 表現とは、心を解放して 気持ちをぶつけること。



ひら なか まなぶ  
**平中 学教授**

(造形的表現、児童文化、教育・保育実習指導、図画工作Ⅱ、人と環境、総合表現) 愛知県立芸術大学大学院修了(彫刻専攻)



「私の趣味は、夏は鮎釣りですね。休日は、朝の6時から夕方5時まで川の中に入っています。家庭はほったらかしです。10月頃には妻が口も聞いてくれません(笑)」

私は、保育科の学生と楽しく授業をしています。保育科の学生は、話をしているとどの学生も本当にやさしい気持ちをもっています。

私の(写真の)後ろに貼ってあるのは、造形的表現の授業で学生が試みた「炎の表現 燃えてるか!」です。色画用紙を破り、解放した気持ちで直感的に炎を表現してみました。私の授業では、きれいに丁寧に作品をつくるということより、いかに気持ちを込めて楽しくできるかということに重点を置いています。ですから最初の授業では「新聞紙破り」をやります。まずは、新聞紙でそれぞれ好きなものをちぎり出す。次にできるだけ細く長くちぎる、さらにいい加減に破る。気持ちがさっぱりするように破る。そして、立って呼吸を整えて破るというようにステップアップして、その都度、気持ちの違いを確認しながら、アントニオ猪木の「1、2、3、ダー!」の大声とともに思いっきり破ります。最初は何をちぎり出すか硬い表情をしていた学生も、だんだん表情が緩んできて、最後には笑いが溢れます。表現をする上で、まず体を使って、心を解放することが大事なんだということをわかってもらいたいです。

保育科の学生ですから卒業したら、もちろん幼稚園や保育所へたくさん就職し

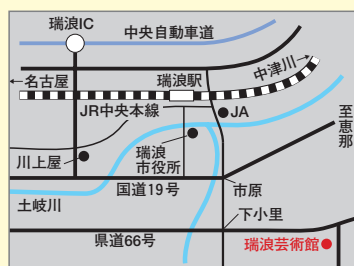
ます。ですから、子どもの造形表現の発達についての講義もします。「子どもの絵はすばらしい」とよく言われます。それは、見たものや経験したことを子どもの心を通して描いていくからでしょう。見えるように描くのではなく、感じたことや想像したことを直接的に描いていく。亀の絵を描くときに甲羅をレインボーに塗る子や人の顔を緑や真っ青に塗る子もいます。亀の足の爪をいっぱい描いている子は、亀の足の爪がすごく印象に強かったんだろうと思います。だから色も形も大人が見えるようには表現しませんが、大人が表現するより余程そのものの本質を表現しているように思えます。

毎年、母の日が近づく頃には、町の文化ホールやデパートの一隅で母の絵作品展が催されたりしていますが、どの絵もよく出来ていて、顔はちゃんと肌色に塗られ、絵の具でバックなんか塗られていたりして、ほんとに子どもが素直に描いたんじゃないんだろうと思います。

子どもの表現で大切なことは、心を解放して素直に自分の気持ちを表現することだろうと思います。保育者は、子どもの思いを理解し、子どもの表現を尊重することでしょう。そんなことを学生に伝えようとしています。

### 平中 学教授の おすすめスポット

授業の一環として見学に行くのが「瑞浪芸術館」です。瑞浪市在住の陶芸家、近藤精宏さんが理事長をされているNPO法人の施設でユニークで質の高い企画がされています。建物そのものも江戸時代の茅葺民家を現代のセンスでギャラリーに創り変えたものです。



瑞浪芸術館  
瑞浪市稲津町萩原1220-2  
電話 0572-66-2170



# 地元でがんばる OB・OG

中京短期大学を卒業後、活躍しているOBのお店です。高校時代からの夢を叶え、地元瑞浪市で板前寿司店を構える小栗里実さん。数々の修業を重ね、プロの板前となった彼の食に対するこだわりとはいかなるものか？

19号線から一步入った閑静な場所にある本格板前寿司店。「瑞浪のどこにもない寿司屋」というコンセプトで、和と洋を絶妙なバランスで取り入れた斬新でスタイリッシュな店構えは、食空間を豊かにしている。カウンターには店主が味の良さを見極めて仕入れた新鮮な食材がズラリ。これら旬の鮮魚を使ったメニューが毎日替わりで約30品楽しめる。「ぶりぶり海老のマヨ和え(850円)」や、「ズワイガニ1パイむいてます(1200円)」などが特にオススメ。一貫200円から楽しめるにぎり寿司は、ネタの舌触りに加えピンと立ったシャリがたまらない美味しさ。上寿司に茶碗蒸し、天ぷら、など大奮発のセットメニューは「予算以上のものを食べてもらいたい」という小栗さんの熱意によるもの。またメニューを出す器も、地元の美濃焼や織部焼の作家からの特注を揃えるなど、一品一品へのこだわりが感じられる。



## さとみ寿司

瑞浪市樽上町2-2-1  
TEL 0572-67-3163  
営業時間 11:30~13:00  
17:00~22:00  
水曜定休



トロ・ウニ・イカ・赤貝・鉄火巻など新鮮なネタをにぎった「上寿司(2000円)」



マヨネーズとヨーグルトソースの風味が絶妙な「ぶりぶり海老のマヨ和え(850円)」



ひきしまった身と濃厚なカニ味噌がたまらない「ズワイガニ1パイむいてます(1200円)」



器や店内のオブジェは美濃・織部の作家物。地元へのこだわりが見られる。



## OB・OGからのアドバイス

さとみ寿司店主 小栗里実さん(昭和63年3月卒業)

高校時代から和食の店を開くことを夢見ていた僕は、中京短期大学の調理専修を卒業した後、名古屋の高級寿司店で7年、瑞浪市で3年間の料理修業を重ねました。学生の皆さんに言えることは、在学中から短大以外にも経験できる場所を持つてほしいということ。僕は学生時代にアルバイトばかりしていましたが、そこで得た経験は現在の店舗経営に活かされていると思います。また仕込みの腕もそこで上達しましたね。授業で指を切ることがなくても、アルバイト先ではよく切っていました(笑)。もちろん短大での勉強も怠る事なく！僕が修業先で活躍できたのも、先に短大で学んだからこそです。



最後に社会に出た自分からアドバイスはひと言。これは万人に言える事ですが、先の計画をしっかりと立てて料理の腕を磨いてほしいです。そして上司やお客様の先の先を考えて行動すること、これが何よりも大切です。地元で働く先輩としていつでも来店をお待ちしています。学生さん限定のサービスもしますよ！

保存版

# 瑞浪市 ラーメン MAP

東濃地区には美味しいラーメンのお店がいっぱいある。中でも瑞浪市は、ラーメンの名店が多い。風土的に麺好き人間が多いのだろうか？



## 1 台湾ラーメンらい来

食べれば食べるほど  
ホットになる辛うまラーメン

郵便局で35年働いた後、一念発起して修業を積んだご主人の作るラーメンが口コミで広がり、県内・外から多くのファンが足を運んでいるほど。カツオ、トンコツ、鶏ガラと12種類の野菜からスープをとった台湾ラーメン(630円)が人気。好みに合わせて13段階から辛さを選ぶことができる。また夏季限定の冷やし中華(840円)、つけめん(525円)もオススメ。コブクロのピリ辛味付け(525円)はネギ和え、きゅうり和えの2種類。ランチタイムにはラーメン注文の方にライス1杯、漬物が無料のセルフサービスがある。



しょうゆ・味噌に加え、塩味の台湾ラーメンもオススメ。



瑞浪市南小田町4-12  
☎0572-67-0283  
営業時間 11:30~14:00  
17:30~22:00  
水曜・第4木曜定休



爽やかな柚子の風味で、夏場も美味しい「ゆずしおラーメン」



瑞浪市薬師町4-36-1  
TEL 0572-68-0159  
営業時間 月~土/11:00~翌1:30 (LO 1:00)  
日/~翌1:00 (LO 0:30)  
年中無休

## 3 くねくねラーメン

トンコツを知り尽くした  
この店ならではの味

19号線沿い、土岐川のほど近くにあるラーメン店。濃厚なトンコツスープをベースとしたメニューが豊富で、醤油のキレとトンコツのコクが冴える、しょうまろラーメン(630円)、塩トンコツのスープに柚子の風味が絶妙な、ゆずしおラーメン(680円)が根強い人気。ランチタイムにはラーメンを注文した方に小ライスの無料サービスもある。また夏はホウレン草を麺に練りこんだ緑水麺(630円)などがオススメ。



高山出身のご主人が作る、旨味エキス満点の支那そばをどうぞ。

看板娘の美都ちゃんは中京高校柔道部に所属し、中京短大、中京学院大学に進む。



## 4 満天 一高家

ほんのり懐かしい支那そばの味に舌鼓

中京高校柔道部ご用達のお店。ご主人が屋台のラーメン屋を開業してから30年間、変わらない味を守り続けてきた支那そばの老舗。昔ながらの支那そば(650円)を基本に、メンマやチャーシューなどを大盛りにするといったアレンジも可能。醤油とかつお節、数種類の野菜を使ったコクと甘みのあるスープに、つるりとした細麺がたまらなく合う。お店秘伝の高麗人参酢を加えれば、スープが、さらにまろやかになる。

瑞浪市山田町519-36  
TEL 0572-67-2985  
営業時間 11:00~14:00 17:00~翌1:00  
火曜定休  
<http://www.hidagyju.jp>



\*LO=ラストオーダー

## 2 しばちゃんラーメン

ファミリーで楽しめる  
豊富なメニュー

「日本人の口に合った美味しさ」をモットーに、こだわりのラーメンを作り続けているお店。元八百屋のご主人が目利きした新鮮な食材からじっくり調理。オススメの台湾ラーメン(600円)、台湾味噌ラーメン(650円)は、辛さのなかにスープの旨味がまろやかに広がる美味しさ。ピリ辛ひき肉が食欲をそそるチャーハン(550円)をはじめ、台湾手羽先(5本550円)、とり軟骨のから揚げ(550円)など40品の豊富なメニューが嬉しい。サービスでこっそり出してもらえる塩チャーシューなどの、裏メニューもある。



瑞浪市和合町1-94  
TEL 0572-67-1495  
営業時間 11:40~13:40  
17:30~23:00  
(LO 22:30)  
月曜定休



新鮮野菜とピリ辛ひき肉のつた絶品ラーメン。

## 5 あきん亭

瑞浪市稲津町小里1267-1  
TEL 0572-68-8123  
営業時間 11:00~21:00  
(LO 20:30)  
月曜定休(祝日は営業)

■オススメ  
中華そば(並盛り650円)

■ひとこと  
醤油ベースのこだわりスープに、麺は細めのストレート。ジューシーな厚切りチャーシューは食べごたえあり!

## 7 中華食酒房 THE富士

瑞浪市薬師町4-20  
TEL 0572-67-2988  
営業時間 12:00~14:00  
17:00~22:00  
水曜定休

■オススメ  
ホットなラーメン(750円)

■ひとこと  
天然素材でつくる体にやさしいラーメンが人気。メニュー一品一品に店長の個性と工夫が光る。

## 6 ときわ食堂

瑞浪市寺河戸町1133  
TEL 0572-68-2515  
営業時間 11:30~14:30  
16:30~20:30  
木曜定休

■オススメ  
中華そば(500円)

■ひとこと  
創業から50年受け継がれた、伝統の醤油味。昔ながらの中華そばを食べられる名店。

## 8 ラーメンごころ

瑞浪市一色町5-7  
TEL 0572-67-3048  
営業時間 11:30~14:00  
18:00~24:00  
不定休

■オススメ  
自家製チャーシュー麺(800円)

■ひとこと  
20時間かけてじっくりとった本格とんこつ、魚介スープを加えた和風とんこつの2種類からスープを選んで楽しめる。