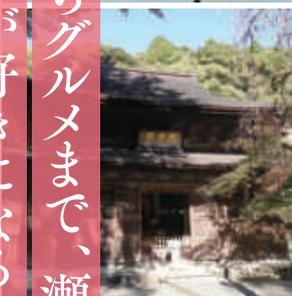


インテリジェンス

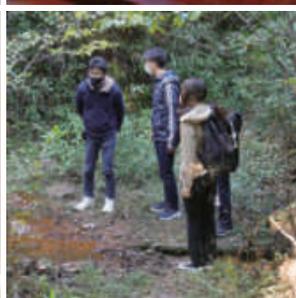
INTE-LLIGENCE



地元の有名人からグルメまで、瀬戸のいいところ再発見。
もっとももっと瀬戸が好きになる！



朝日インテックの社員が
瀬戸の街をご紹介します。



『INTE-LLIGENCE』は、瀬戸の持つ深い文化的土壌への敬意と、叡智と探求心を表現する言葉「INTELLIGENCE」をコンセプトにした、朝日インテックによる“瀬戸の魅力”の「再発見と発掘」がテーマの地域情報誌です。

もっと知りたい！

瀬戸の有名人！

高校生まですでに地元の瀬戸で過ごし、進学のために上京。そこで演技の道へと進んだ猪塚健太さん。実力俳優として多忙を極める中、時間を見つけては瀬戸市に帰省し、余暇を楽しんでいるよう。そんな猪塚さんにホームグラウンドである瀬戸市について、お伺いしました。



猪塚健太

瀬戸に帰ると、駅に着いた時点で

「あー帰ってきたー！」って思えます。

やっぱり地元の空気って違いますよね。

家族で出掛けた思い出が多い少年時代

僕が小さいとき、両親がボウリングにハマっていて、しょっちゅう東名ボールに行っていました。1階がボウリング場で2階がめちゃめちゃ大きいゲームセンターで、子どもにとっては最高の場所……。だから東名ボールは遊び尽くせない夢の国だと思っていました(笑)。市内に家族で出掛けた思い出は多いです。岩屋堂公園に蛍を見にいたり、品野陶磁器センターでろくろ体験したり。そのときは「ろくろでお茶わんを作るよ」って言われているのに僕は「象さんが作りたい」ってかたくなに曲げなかったらしいです。見かねた先生が、茶わんとは別で象さんを作ってくれてプレゼントしてもらいました。それはずっと大事にしていた、部屋に飾っていましたね。

遊びに勉強に、慣れ親しんだランドスケープ

中学生の頃は、自転車で行動するようになって、友達みんなで瀬戸市民公園まで行って遊んだりしました。道の途中、当時の僕たちでは自転車で上り切れないくらいすごく急な坂があって、毎回どこまで上れるか競争をしていましたね。今だったら上り切れるかな？ 瀬戸市民公園はトレーニング室を利用したり、学校の部活の大会で来たりもして、何かと思い出深い場所ですね。高校は名古屋市の学校に通っていたから、瀬戸市で遊ぶことは少なくなりましたが、テスト期間は瀬戸市立図書館の自習室でひたすら勉強していました。図書館は小さい頃から親によく連れてきてもらっていたんですよね。だからなじみもあって通いやすかったです。

どこにいても 瀬戸こそがマイホーム

18歳で上京して今が35歳。もう人生の半分以上を東京で過ごしているんですけど、やっぱり瀬戸がホームグラウンドです。帰る場所って感覚は薄れない。東京はあくまでアウェーで、いつも地元から離れた地で頑張っているって気持ちです。この先も東京に住んでいくのだろうけど、瀬戸に大好きな家族がいる以上、東京がホームって感覚にはならないでしょうね。だから基本的に年末年始は帰省します。ここ数年コロナ禍で帰れなかったのは辛かったですけど、瀬戸に帰ると、駅に着いた時点で「あー帰ってきた！」って思えて一気にリラックスモードに。やっぱり地元の空気って違いますよね。

上京して改めて気づいた 地元の魅力

東京に住み始めて、改めてせとものすごさに気づかされました。出身地を聞かれて「愛知」って言うより、せとものという言葉のおかげで「瀬戸」って言った方が分かってくれる(笑)。陶器のお店に行けば、せとものはどこに

でも間違いなく売っている。そのせいか、陶器にも興味を持つようになり意識してせともの茶わんを使うようになりました。そういえば小学校の給食の食器がせとものだったって、今思えばすごいことですよ(笑)。当たり前すぎて気にも留めていなかったけど、改めてそのよさを再認識しています。

猪塚さんにとって瀬戸は どんなところ？

せともの街として日本全国に知られていることも含め、自慢の故郷です。小さな地方都市なのに日本全国で知らない人がいないほど有名な土地って、数えるほどじゃないでしょうか？ あと、このインタビューのお話をいただいて、朝日インテックのことを知りました。「世界中から注目されている企業が瀬戸市にあるなんて！」と驚きましたね。また家族に朝日インテックのことを尋ねたら、親戚が外部スタッフとして関わっているらしく、親近感を覚えました(笑)。ちょっと調べてみたら、僕の代表作となったドラマ『ポルノグラフィター』や『今日から俺は!!』、映画『娯年』の公開など、今思えば僕のターニングポイントだった2018年に、朝日

インテックも瀬戸市に移転するというターニングポイントだったようで、不思議な縁を感じました。そんな世界に名だたる企業が瀬戸を選んでくれたというのもうれしいですし、そうした企業が集まる土地として、瀬戸がより注目されるようになればいいと思います。そうして、せともの以外でも有名になって、もっともっと自慢したくなる街になってほしいですね。

思 い 出 写 真 館



8歳の頃に家族で遊びに行った瀬戸市民公園のイベントですね。家業を営む父が商工会に加入していて、そこで「瀬戸を盛り上げよう」って運動をしていたこともあって、瀬戸市主催のイベントに参加することが多かったです。いま思うと瀬戸市ってイベントが多いイメージ。そうした文化があるのも素晴らしいですね。

どこに行っても自慢できる故郷です。
全国的に有名。
小さな地方都市なのに



猪塚 健太

Kenta Izuka

1986年10月8日生まれ、瀬戸市出身。主な出演作として、映画『娯年』、『劇場版ポルノグラフィター〜プレイバック〜』、ドラマ『今日から俺は!!』、『TOKYO MER 走る緊急救命室』、ミュージカル『FACTORY GIRLS〜私が描く物語〜』『星の大地に降る涙 THE MUSICAL』等に出演。舞台・ドラマ・映画とマルチに活躍中。テレビや映画、舞台問わず、出演作が絶えない実力派俳優として知られる。2021年12月には芸能生活15周年を記念してパーソナルブック『Special Thanks』が発売された。1月21日より大阪・東京にて公演されるミュージカル『ボディガード』に出演予定。

定光寺周辺をぐるっと楽しむ

尾張徳川家初代・義直が祀られる定光寺。その周辺は自然も豊かで、雰囲気の良いカフェもある。今度の週末は短時間で巡る、癒やしの旅に出てみよう!



尾張徳川家初代・
義直が愛した
穴場の癒やしスポット

定光寺公園付近から参道を上ってくると定光寺の門へ。本堂「無為殿」は国の重要文化財に指定されている。強く反り返った屋根、柱の間にびっしりと詰まった話組など、典型的な禅宗様が見られる。

※ 新型コロナウイルス感染症対策を講じたうえで取材・撮影を行っています。

No. 01

定光寺

じょうこうじ



建築様式や彫刻など
美術的な
見どころも多い

身も心も清まる
感じがしますね

心が洗われるような 凜とした空気に包まれて

建武3年(1336年)、覚源禅師により創建された臨済宗の寺院。修行僧が定光仏の像を掘り出した夢を見たことから山号を応夢山、寺号を定光寺とした。瀬戸市の文化財に指定されている石造りの直入橋から165段の階段を上ると、立派な山門に到達する。周辺は「尾張嵐山」とも呼ばれる古くからの景勝地であり、境内西側の高台から見下ろす尾張国一望の眺めはまさに絶景! 現代では、遠くに名古屋駅前の高層ビル群がはっきりと見える。



上/寺院に到着したらまず手水舎で両手と口をすすぎ、身を清めてから参拝する。下/合掌して一礼するのが寺院での参拝の作法。音を立てないよう、静かに手を合わせる。



源敬公の廟所へ向かう参道の第一門「獅子の門」。聖域の守護を司る獅子が刻まれている。

また、境内北東には、天下統一を果たした徳川家康の九男であり尾張徳川家初代・義直が祀られている源敬公廟がある。寺に立ち寄った義直がこの景色を気に入ったことから自ら墓と定め、計7棟から成る建物群は国の重要文化財に指定されている。当時としては珍しい儒教式の配置が特徴的。さらに、各所の彫刻は、江戸初期に活躍した伝説的な彫刻職人として知られる左甚五郎が手掛けている。

定光寺の見どころはここ!



上/本堂の裏手に、源敬公廟へ続く参道の入り口がある。設計は、中国人の陳元寶(ちんげんびん)によるもの。下/「竜の門」と呼ばれる正門の奥に、墓所の拝殿に相当する焼香殿がある。銅製の屋根は中国風の意匠。



上/一段高くなった壇上にある墳墓を守るように作られた唐門。下/墳墓の正面に建てられた焼香殿。現在は、建築物保護のためのカバーが取り付けられている。



近くの展望台からは名古屋駅まで見渡せます

DATA
④ 愛知県瀬戸市定光寺町373



No. 02 定光寺公園
じょうこうじこうえん

のんびりとした散策にも
子どもたちの遊び場にも最適

定光寺の門前に広がる公園。愛知高
原国定公園内に位置し、気持ちのいい
自然に囲まれた正伝池周辺では、春は

桜、夏は新緑、秋は紅葉と季節ごとに
美しい景色を楽しめる。休日になると、
広々とした芝生エリアに子どもを連れ
た家族が集まり、賑やかな声があちら
こちらから聞こえてくる。



1. 正伝池にかかる弁天橋を渡った先には、定光寺から移築された六角堂がある。池のほとりから橋と六角堂を眺める景色が素晴らしく、必見。2. 優しい木漏れ日や葉の揺れる音、木々を吹き抜ける風など、体全体で自然を感じられる。芝生エリアは子どもが走り回っても十分な広さ。レジャーシートを持ち込んで、木陰でのんびり過ごすのもいい。

DATA
④ 愛知県瀬戸市定光寺町45



正伝池にかかる
赤い弁天橋は
しっとり雅なムード

立ち寄りグルメスポット



No. 03 山ろく庵
さんろくあん

素材の味わいを生かした
身体にいい手作りメニュー

散策途中の憩いの場

定光寺公園すぐにある食事処。以前は山小屋を営んでいた店主が1995年にこの場所に移転し店を構えた。山歩きの人のための休憩場所になるようにと、身体に気を使った食材で手作りの料理を提供する。おすすめは、生命力が強い明日葉の天ぷらがのった明日葉の天ぷらうどん定食。煮物などの小鉢もついてボリュームも満点。10種類のスパイスを調合して作った仙人カレー(¥1,200)も一度食べたらくせになる味わいで人気だ。



DATA
④ 瀬戸市定光寺町392-2 ① 0561-48-6182
⑤ 11:00~17:00 ⑥ 金(桜と紅葉のシーズンは無休)

1. 明日葉の天ぷらうどん定食(¥1,000)。うどんはモチモチで、出汁の効いた優しい味わい。2. 明日葉生ジュース(¥400)。明日葉を搾ったもので、添加物は一切入っていない。お好みでガムシロップを入れて。3. どこか懐かしい、くつろげる空間。

ちょっとティーブレイク

No. 04 薬膳茶 SoybeanFlour atきらら
やくぜんちゃ ソイビーンフラワー アットきらら



川沿いに
ひっそりと佇む
隠れ家のようなカフェ

初めて薬膳を体験!
身体も心も癒やされました

自然と食物のパワーをもらい
身体バランスを整える

「健康について考えるきっかけになれば」という店主の思いからオープンした、薬膳を気軽に体験できるカフェ。薬膳茶は常時2~3種類ずつ定番、季節のメニューをラインナップしている。お茶と一緒に楽しみたいスイーツはすべてグルテンフリーで、なかでもチーズケーキやガトーショコラはしっかりと濃厚な味わいと評判だ。また、11時からは数量限定でランチを販売。メインはスープまたはカレーから選べる。12~15種類の野菜を使い、化学

調味料を使わずに手作りされた優しい味わいだ。

さらに、月の数回は薬膳ランチの日として、約20種類の野菜とキノコ、海藻などで作る薬膳ランチ(要予約)を用意。最新情報はInstagramなどからチェックできる。

滝のすぐそばにあるロケーションもポイント。滝の水音が涼やかに響くテラス席は人気が高い。初夏から夏にかけては新緑がまぶしいほどに美しく、秋にはしっとりとした紅葉が見もの。



1. 川沿いの道路から続く階段を降りて店へ。木々の中に隠れるように佇んでいる。2. テラス席は一年を通して利用可能。3. 薬膳茶(¥780)、ケーキ3種お試し(¥1,100)。器やティーポットは瀬戸の作家に依頼して焼いてもらったもの。薬膳茶はお湯の追加ができる。4. 店内からも滝を眺めながらお茶や食事を楽しめる。5. 漢方薬局から仕入れた材料をオリジナルレシピでブレンドし、すっきりと飲みやすい薬膳茶に。

DATA
④ 瀬戸市定光寺町323-12 ① 0561-48-6669
⑤ 11:00~16:00 ⑥ 水・木
⑦ instagram.com/soybeanflour2015/

プロに聞きたい

森ツアーの開催により、瀬戸の森の魅力を発信する「フォレストニア」。森を知るガイドが届ける樹木や森の話に、知的好奇心が刺激される。

ASAHI INTECC'S REPORTER



社長室 主務 広報担当
Y・Uさん
2人の子どもの父親で、4歳の長男とはバスケットやゴルフを楽しんでいる。



社長室 広報担当
M・Oさん
元キャビンアテンダント。休日は、カフェ巡りに出掛けることも。



社長室 広報担当
M・Mさん
女子サッカーなでしこリーグ1部「NGUラブリッジ名古屋」所属。2021年ベストイレブンに選出。

森ツアーに参加して

森木の良さを知る

瀬戸市北西部の丘陵地に広がる定光寺自然休養林。そのフィールドをメインに、樹木医や森のセラピストなど個性豊かなガイドとともにめぐる森ツアーがあることをご存じだろうか。主催しているのは「愛日緑化造園」の社長であり、「森を生活に近づけたい」をコンセプトに「フォレストニア」というブランドを立ち上げた作庭家・樹木医の加藤滋さん。同社が山から掘り出してきた“森木”を使って庭づくりを始めたことをきっかけに「もっと森木の良さを知ってほしい」との思いから、7年前より森ツアーを開始。コースは加藤さんが実際に歩いて厳選した24コースが用意されている。

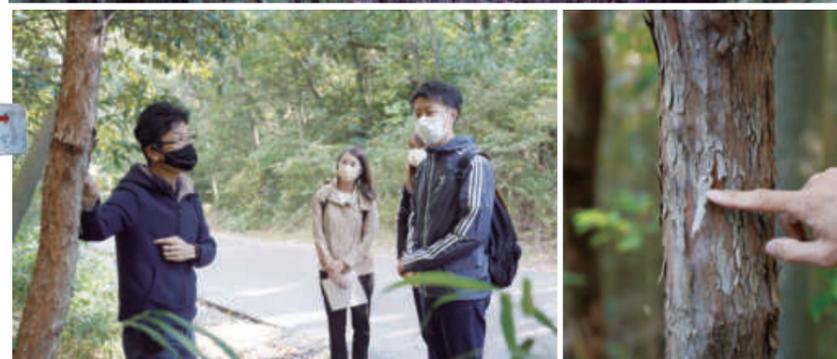
会話や体験を通し 瀬戸の森の魅力を再発見

この日、朝日インテックの3人が訪れたのは「安吉池周回コース」。加藤さん曰く「今日歩くのは森の中でも比較的、明るい森ですよ」とのことだったが、いざ森の中に足をを進める

NAVIGATOR



作庭家/樹木医/一級造園施工管理技士/一級土木施工管理技士
加藤滋さん
1974年生まれ。名古屋大学農学部卒業。東京の造園会社に7年間、ランドスケープ工事に従事。その後、家業である「愛日緑化造園」を引き継ぎ、7年前よりフォレストニアを始動。



上/森林浴を楽しみながら森の中を散歩。道は整備されているが、歩きやすい靴や服装で出掛けよう。下左/マイクを使って樹木の名前や特徴などを分かりやすく説明。下右/木の名前はリョウブ。「葉を天ぷらにして食べる」とおいしい』『江戸時代に飢饉に備え庭に植えられていた』など興味深い話を聞くことができる。

と木々の下にはコシダが生い茂り、そこはまるで映画『ジュラシック・パーク』のような雰囲気。森の成り立ちや森を整備することの大切さなどの話を聞きながら歩みを進め、ポイントとなる場所や樹木の前では立ち止まって説明を聞く。その際、加藤さんはただ説明をするのではなく「山に生えるヤマナシの木の実がおいしくないのはなぜ』『樹木はどうやって子孫を残してい

くか』といったように質問を投げかけてくれるので、聞く側も森への興味がどんどん増し、その世界へと引き込まれていく。そんな会話や体験でより深く森を感じ理解を深めることができるため、一度ツアーに参加するとリピーターになる人が多いというもうなずける。「日本全体で確認されている樹木の種類は約1200種です。そのうちの300種類ほどが育っている瀬戸市周辺

の森は、世界的に見ても多様性に富んだ豊かな森なんです。今日訪れたコースだけでも100種類以上の木を見ることができると、同じコースを何度歩いても飽きることはありません。それに、新緑や紅葉のベストシーズンはもちろんですが、冬の森も魅力いっぱいなのでぜひ訪れてほしいですね。

フォレストニアの活動を通し 豊かな森への再生を実現

さらに、フォレストニアが大切にしているのは“森の再生”。「森はほったらかしにしておくことが良いことだと思われがちですが、昔のように薪を取りに出掛けたり、笹を刈ったりすることをしなくなった森というのは死んでしまうことを意味します」と加藤さん。木々が生い茂り暗い森に、人の手を入れることで地面に光が差し込み、光が当たった場所から新たな樹木が成長することで森が再生されていく。そのため、フォレストニアでは、有志とともに森の木の間伐を行い、間伐した木は薪として提供。庭に植えた森木を枯らさないためのノウハウをも提供。まずは森ツアーに参加して「人々により森に近づいてもらえるような生活を提案していきたい」という加藤さんの思いに触れてみてはいかがでしょうか。

フォレストニア

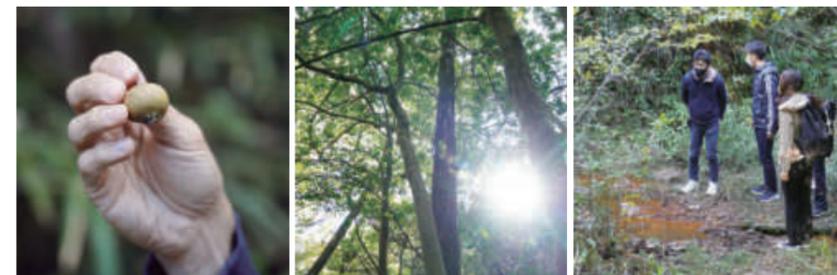
ふおれすとにあ

「庭づくりから森の再生へ」の循環を生み出すため、地元の森に自生している樹木を庭に植える庭づくりにチャレンジ。森ツアーや職人養成講座、お庭づくり講座、薪の販売、樹木医出張診断を行う。

DATA

① 瀬戸市みずの坂3-225 ② 0120-480-265 ③ 1回1人 ¥1000~(ツアーの3日前よりキャンセル料発生) ④ www.forestnear.jp ※ツアーは、3日前までに申し込みが2名以下の場合中止。子ども向けツアー以外は、大人のみに限る。定員10名、最少催行人数5名。(例外あり)

森の魅力再発見! また参加してみたいね



上/全長0.7kmの「安吉池周回コース」は、普通に歩くだけなら約5~7分。ツアーでは2時間かけじっくり森の良さを伝える。コースにより距離1~5km、所要時間2~6時間。好みのツアーを選んで参加しよう。下左/葉っぱや木の実に実際に触れば新たな発見も。下中/日の光に透ける緑のコントラストも美しい。下右/散策途中に出てくる湿地帯。樹木の育たないこの場所は、水を通さない粘土質の土が多い瀬戸市を象徴する場所。

今回の感想

息子にも体験させたいです



Y・Uさん

森や木々、地域のことについての話は、自分が知らないことも多かったの聞いていて楽しかったです。今度は4歳の息子とともに、クワガタツアーにも参加してみたいですね。

リフレッシュできます!



M・Oさん

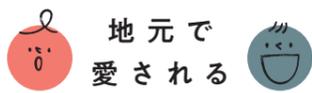
普段は訪れることのない森ですが、実際に歩いてみると、木々の緑に癒やされリフレッシュすることができました。先生の話は勉強になるし、参加してよかったなと思っています。

新たな発見があります



M・Mさん

自宅の近くにこんな場所があったのかと新たな発見でした。先生の興味深い話を聞きながら、森林浴でリラックスできる最高のツアーなので、また参加してみたいと思います。



地元で愛される

とっておき グルメ Gourmet

和食からスイーツまで、
リピート必須の
地元の人に愛される、
自慢のグルメをご紹介します。

常に最上の味を求める あの老舗鮓店が ついにメディア初登場

創業47年目を迎える鮓の老舗。「地元で愛される店」のコンセプト通り、その居心地のよさ、丁寧な接客に長年足しげく通う常連も多い。落ちついた雰囲気店内には、個室や大広間も用意されており、家族連れや接待、会合などにも重宝されている。カウンター越しに見える水槽仕立てのいけすも圧巻だ。

ネタは三河湾で水揚げされたものが中心。また、納得のいく素材のためなら近海にこだわらない。「マグロも、時期によっては世界的にも品質の評価が高いアイルランド産のものを仕入れることもあります」と、店主の柴田太一さんは語る。常に最上の味を求める姿に、職人の矜持を感じさせる。

そんな店主のこだわりを存分に楽しめるおまかせにぎりランチは、世代を超えて人気が高い。ちょっとした贅沢感に加えてボリュームもあり、大満足の一品だ。

おまかせにぎりランチ(¥1,980)。握り8カン、巻き物、小鉢、茶碗蒸し、デザートなどが付く、盛りだくさんのランチだ。



左/旬の魚介を盛り込んだ、刺身盛り合わせ(2人前¥3,300~)は、日本酒に合わせて注文する人が多い人気の一品。右/三河湾で揚がったワタリガニを蒸してほぐし、甲羅に詰めた人気のメニュー(¥3,500)。濃厚な甘味が楽しめる。

Recommender



高級店の雰囲気の中で比較のお手頃にお寿司を楽しめます!

多治見市在住・Iさん



鴨汁蕎麦(¥1,780)。鴨肉は絶妙な火加減でしっかりとした食感に。本枯れ節や戻しシイタケで取っただしとよく合う。

Recommender



モダンで落ち着いた雰囲気の店で、サクラエビのかき揚げがとても美味しいです。

尾張旭市在住・Oさん



上/間接照明が落ち着いた雰囲気を醸し出す店内。テーブル席のほか、奥には座敷もあり、グループや家族連れに人気。左/27歳の時から蕎麦職人の道へ入り、瀬戸市内の店と名古屋市の店で修業をした後にこの店の4代目を継いだ中條さん。

手打ち蕎麦 志庵

うちそばしあん

DATA

- ① 瀬戸市栄町12
- ② 0561-82-3051
- ③ 11:00~15:00(L.O.14:30)、17:30~21:00(L.O.20:30)
- ④ 火(祝日の場合は翌水)



おいしさを求めて玄蕎麦の育つ風土に着目 たどり着いたのは“米どころ”の富山でした

「玄蕎麦のおいしさが一番大切」と考え、鮮度にこだわりその日に使う分のみを丁寧に石臼で挽く。木目を基調とする落ち着いた和モダンの店内で、手打ちならではの上品な蕎麦を楽しめるお店。玄蕎麦は店主の中條さん自ら富山県の農家さんに足を運んで選ぶ。「富山は米がおいしく育つ気候風土なので蕎麦もきつとおいしいと考えました。冷風で乾燥させた玄蕎麦は真空状態にして届けられるので味も香りも損なわれずに蕎麦を打つことができます」と

話す中條さん。氷水でキュッとしめた蕎麦は口に入れると豊かな香りがふんわりと広がり、ほどよいコシと甘味が感じられる逸品だ。

メニューは蕎麦の単品からセットまで豊富。中でも人気は、駿河湾のサクラエビを使ったかき揚げや、まろやかな手作り豆腐などがつく志風膳だ。衣をまとってギュッと凝縮されたサクラエビの旨みが、蕎麦の風味をより一層引き立ててくれる。夜は日本酒と一緒に、ぜひ粋な蕎麦飲みを。



ランチの志風膳(¥3,190)。お造りなどの三種盛り、サクラエビのかき揚げ、二八ざるなどが付き食べごたえも満点。



左/きめ細かな脂と赤身のバランスが見事な青森県八戸産のマグロ。産地はこだわらずそのときに一番いいものを仕入れる。右/大学卒業後は建設会社に就職し、その後2代目として継ぐため、修業をしたという柴田さん。

鮓 江戸芝

すし えどしば

DATA

- ① 尾張旭市東本郷ケ原町2-5
- ② 0561-54-8271
- ③ 11:00~13:30、16:30~20:00
- ④ 火



瀬戸織部の器に盛られた瀬戸おりべ(¥900)。三重県青山高原の清らかな水で作る氷はフワフワの舌触りだ。



お茶屋さんの抹茶ぜんざい(¥750)。ほどよい甘さの自家製あんど香ばしく焼き上げた餅の絶妙なハーモニー。こちらもオススメ。

Recommender

 店内がオシャレ。瀬戸物を使用した瀬戸おりべ(抹茶かき氷)が美味しいです!

尾張旭市在住・Mさん

冬なのに食べたい! 厳選素材のかき氷

日本茶インストラクターの資格を持つ“お茶のプロ”が、全国から厳選した茶葉を販売する専門店。扉を開けた瞬間からただよお茶の芳香に、心が休まる。「店内では、ほうじ茶の焙煎を行っています」と語るのは主人の鎌田恵栄さん。棚には、甘味が強い福岡県産の八女茶や、香り高い伊勢のかぶせ茶、神奈川県は丹沢の煎茶など、選りすぐりのお茶が並ぶ。「お茶は地域によっても生産農家によっても味が違う。その違いを楽しんでもらえたら」と鎌田さん。販売されている茶葉は、併設されたカフェでも楽しめる(1杯¥500〜)。

またアイデア豊かなお茶スイーツも評判高い。中でもリピーターが続出しているのは、1年中楽しめるかき氷の“瀬戸おりべ”。香り豊かな抹茶をたっぷりを使用した自家製シロップのほろ苦い味わいと、上質な氷のサラリと溶ける食感で、冬でもオーダーが多い逸品。ぜひこの季節に味わっていただきたい。



左/「カフェはもちろん、茶葉を買うだけでも気軽に利用できるように」と、入り口は2カ所ある。右/八女茶や佐賀うれしの茶など、鎌田さんが厳選した茶葉を販売。お茶請けのお菓子も全国から選りすぐったものだ。

日本茶カフェ&日本茶専門店
茶のいろは

にほんちゃカフェ&にほんちゃせんもんてん ちゃのいろは

DATA

- ① 瀬戸市平町1-76
- ② 0561-58-3149
- ③ 10:00~18:00(L.O.17:30)
- ④ 火・水

祖父母が茶農家、父母が茶の販売店を営み「お茶に囲まれているのが当たり前暮らし」と話す鎌田さん。



「かまぐれランチ」(¥2,200※前日14時までに要予約)。馬の目と呼ばれる伝統文様を施した小皿に季節の品を盛り付けて。

陶工たちに愛された瀬戸の郷土料理を再現

陶工の街、瀬戸ならではの名物として知られる「五目めし」。火の番で窯を離れられない職人が、栄養が高く素早く食べられるという理由で好んで食べ、ゴモという名で陶工たちに親しまれているのが瀬戸名物といわれる由来。だが、現代ではそうした風習も減少しているという。

そんな瀬戸名物である「五目めし」を、窯元だった店主の実家「マルコウ」の空間で楽しめるのが『四季乃舎』だ。もちろんその味も、陶工であった祖父から受け継がれた「マルコウ」仕込み。昔と変わらず、薪をくべて、かまどで炊き上げた、醤油が香るしっかりとしたゴモは、瀬戸の陶工の家でしか出せない味だ。

巨大な梁、かまどのある広々とした土間、囲炉裏のある客間など、かつての陶工の家を再現した店内も必見。昔ながらの味わいと、こだわりの空間。瀬戸の伝統である陶工の生活を、食で体感できるお店である。

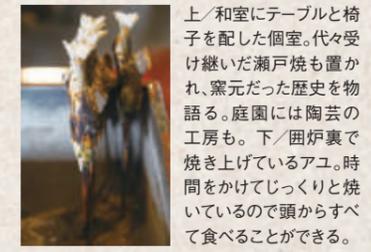


上/「かまぐれ弁当」(¥1,404※前日14時までに要予約)。五目めしと季節お惣菜や出汁巻きなどを木箱に詰めて。デザート付き。下/昼の御膳「黄瀬戸」(¥2,200)。アユの塩焼きや五目めしのほか、山フグと呼ばれるこんにやくの刺身、炊き合わせなど地元の野菜を使った料理が並ぶ。

Recommender

 民芸品が飾られた雰囲気のある店内で、瀬戸伝統の食事が楽しめる一軒。特別な時間を過ごすならここです!

瀬戸市在住・Iさん



名代五目めし 四季乃舎
なだいごもくめしきのや

DATA

- ① 瀬戸市東横山町188-1
- ② 0561-83-9294
- ③ 11:30~14:30(L.O.13:30)、17:00~21:30(L.O.20:30)
- ④ 月

身体が喜ぶレシピ

Vol.1

有機野菜と豆と雑穀を使った料理を提供しているレストランカフェ「庭禾」の、身体も心も元気になる料理レシピをご紹介します。栄養も満点です!



フェイジョン風豆の煮込み& 変わりガーリックライス

ブラジルの国民食ともいわれる豆の煮込み料理のフェイジョンを、豆乳を加えてアレンジ。ニンジンと一緒に炊き込んだ色味のきれいなガーリックライスにかけて栄養もばっちりです。

フェイジョン風豆の煮込み

- 材料 4人分
- ・ウズラ豆 …… 220g (1.5カップ) ▶一晩浸水
 - ・ニンニク …… 1かけ ▶みじん切り
 - ・タマネギ …… 1個(約200g) ▶粗みじん切り
 - ・オリーブオイル …… 大さじ1.5
 - ・豆の戻し汁 …… 600ml
 - ・豆乳 …… 450ml
 - ・ローリエ …… 2枚
 - ・塩 …… 小さじ1/2
 - ・コショウ …… 少々

1. 鍋にオリーブオイル、ニンニクを入れ、極弱火にかけてニンニクの香りをしっかりと引き出す。
2. 切ったタマネギを加えざっと交ぜ、塩ひとつまみ(分量外)をふって透き通るまで炒める。
3. 水戻した豆と戻し汁、ローリエを加え、ふたをして中火(グツグツするぐらい)で豆にしっかりと火が通るまで煮込む。
※別で豆を茹でておいて2に加えてもOK。
4. 豆に火が通ったら、木べらで豆をつぶすようにしばらく交ぜ、塩、豆乳、コショウを加えて5分ほど煮る(煮立ててOK)。

変わりガーリックライス

- 材料 4人分
- ・米 …… 3合
 - ・ニンジン …… 100g ▶すりおろす
 - ・塩 …… 小さじ1/2
 - ・ニンニク …… 2かけ ▶1mm幅のスライス
 - ・オリーブオイル …… 大さじ2
 - ・パセリ …… 1枝
 - ・レモンの皮 …… 少々

1. 小鍋にオリーブオイル、ニンニクを入れ、極弱火にかけてニンニクの香りをしっかりと引き出す。
2. ニンジンがきつね色になってきたら火を止め、ニンニクを取り出しておく。
3. 炊飯器に米を少な目の水加減で入れ、すりおろしたニンジン、塩を入れて交ぜ炊飯する。
4. 炊き上がったごはんに1を混ぜる。
5. 器に盛って、2のニンニクチップス、コショウ、パセリ、レモンの皮を散らす。

Restaurant & Cafe



庭禾

にわか
緑豊かな自然の中に立つ古民家で地元の有機野菜を中心に、豆と雑穀を取り入れたオーガニック料理を提供している。暮らしの教室やイベントなども開催する。

DATA
④ 瀬戸市穴田町291
☎ 0561-65-3611
※レストランカフェの営業はHP (<http://niwakalife.com/>) でご確認ください。

Special Gift of Seto City Vol.1

この逸品
贈りたい、

瀬戸で活躍する職人が手掛ける「こだわりの逸品」をセレクト。贈られた方に喜ばれること間違いなしの自慢の品をご紹介します。

No.1

気鋭の三代目が生んだ、誰もが笑顔になる創作和菓子



1. 季節ごとにあしらいが変わるといふアニマル生菓子1個¥480〜は、希望により粒あんに変更もできる。2. 落雁などを作る際に使われる木型。繊細な彫りの技術は芸術作品のように見とれてしまうほど。3. 和菓子職人である親子三代で切り盛り。普段使いつても、手土産としても喜ばれる商品が並ぶ。

季節の上生菓子や様々な種類の焼き菓子などが店内に並ぶ「三好屋老泉」。創業より50余年、地域密着型の和菓子店として多くの人が足を運ぶ名店である。こちらで近年、評判を得ているのが「アニマル生菓子」。手掛けるのは日本で130名ほどしかいない全国和菓子協会の「優秀和菓子職」に、最年少の22歳で認定された三代目の老泉翔太さん。「口溶けの良い練切で風味豊かに炊き上げたこし餡を包み、仕上げました」とのことで、見た目のキュートさとは裏腹に、本格的な味わいが楽しめる。商品は1種類2個からの注文で、1週間前までの要予約のためご注意ください。

和菓子処 三好屋老泉
わがしどころ みよしやおいずみ
DATA
④ 瀬戸市大坂町206-4
☎ 0561-82-8891
🕒 9:00~19:00
🔥 火(祝日、行事などの場合は営業)

No.2

昔ながらの製法で少量生産。無添加だからこそその味わい

2021年1月にオープンした燻製食材の専門店。燻製はもちろん、袋詰めから梱包作業にいたるまですべて手作業で行う。「身近な人たちに、身近な土地の食材を使った、良質な食品を届けたい」と語る店主は、納得のいく味を求めて「他にはない絶品の味」と感じた島根県の工房で修業。余計な添加物を一切使用せず、塩コショウのみで8時間じっくりと丁寧に仕上げる製品は、封を開けた瞬間に芳ばしい薫りが広がる。なかでもオススメは、看板商品でもある燻しベーコン。地元のブランド豚「瀬戸豚」の旨みがしっかりと凝縮されており、ぜひ一度ご賞味いただきたい。



スモークログハウス天祐

スモークログハウスてんゆう
DATA
④ 瀬戸市中品野町206-2
☎ 080-1595-3677
🕒 13:00~17:00
🔥 不定休



1. 燻しベーコン1g ¥10(少量でも極力お客様の要望に沿ってご用意可能)、燻しソーセージ2本 ¥486~などの商品は通販でも購入できる。2. 濃厚な香りを醸すため、ナラやサクラの原木を使用。3. 店内奥にある燻製窯。自然の味を大切に、昔ながらの製法にもこだわっているため、燻製は長時間にもよぶ。

瀬戸周辺 おでかけMAP



INDEX

<p>山ろく庵 定光寺公園店 瀬戸市定光寺町392-2 0561-48-6182</p>		<p>定光寺 瀬戸市定光寺町373 0561-48-5319</p>	
<p>鮭江戸芝 尾張旭市東本地ヶ原町2-5 0561-54-8271</p>		<p>定光寺公園 瀬戸市定光寺町45 0561-85-2730 (瀬戸市まるとミュージアム・観光協会)</p>	
<p>瀬戸蔵 (瀬戸蔵ミュージアム) 瀬戸市蔵所町1-1 0561-97-1555</p>		<p>スモークログハウス 天祐 瀬戸市中品野町206-2 080-1595-3677</p>	
<p>日本茶カフェ&日本茶専門店 茶のいろは 瀬戸市平町1-76 0561-58-3149</p>		<p>瀬戸市美術館 (瀬戸市文化センター内) 瀬戸市西次町113-3 0561-84-1093</p>	
<p>名代五目めし 四季乃舎 瀬戸市東横山町188-1 0561-83-9294</p>		<p>手打ち蕎麦 志庵 瀬戸市栄町12 0561-82-3051</p>	
<p>フォレストニア 瀬戸市みずの坂3-225 0120-480-265</p>		<p>庭禾 瀬戸市穴田町291 0561-65-3611</p>	
<p>和菓子処三好屋老泉 瀬戸市大坂町206-4 0561-82-8891</p>		<p>薬膳茶 Soybean Flour at きらら 瀬戸市定光寺町323-12 0561-48-6669</p>	

EVENT Information

陶のまち 瀬戸のお雛めぐり



開催日: 1月29日(土)~3月6日(日)

瀬戸蔵を中心に街中がお雛さま一色に。瀬戸蔵に設置された高さ4mの巨大雛壇「ひなミッド」は見ごたえ満点!!

問い合わせ先
瀬戸市まるとミュージアム・観光協会/
0561-85-2730

川本治兵衛 —瀬戸染付の精華そして湖東焼— 瀬戸市美術館特別展 磁祖加藤民吉生誕250年プレ事業



開催期間: 3月13日(日)まで(開催中)

川本治兵衛は19世紀中期を代表する瀬戸染付の窯屋。本展では瀬戸染付の精華を極めた治兵衛の作品を一堂に展示し、その技と美をご覧いただけます。瀬戸市美術館にて開催。

問い合わせ先
瀬戸市美術館 / 0561-84-1093
◀ 瑠璃釉貼花彫牡丹獅子文手桶(個人蔵)

瀬戸蔵ロボットアカデミー

~春休みロボットワークショップ&瀬戸蔵からくりロボコン~



開催日: 3月25日(金)~27日(日)

未来を担う子どもたちが、ロボットを通じてモノづくりの喜びやチャレンジすることの楽しさを学べるワークショップと「からくりロボコン」を開催。

問い合わせ先
瀬戸市まるとミュージアム・観光協会/
0561-85-2730

せと陶祖まつり

猫犬を作るワークショップも!



開催日: 4月16日(土)・17日(日)

昭和37年より続く瀬戸焼の開祖「陶祖・藤四郎」を偲ぶお祭り。ワークショップや窯元の直販など、瀬戸市内でさまざまな行事が行われます。名鉄瀬戸線尾張瀬戸駅周辺・中心市街地一円にて開催。

問い合わせ先
瀬戸市まるとミュージアム・観光協会/
0561-85-2730

アンケートにご協力をお願いします。

このたびは『INTE-LLIGENCE』を手にとりいただき、誠にありがとうございました。
今後もより良い情報をお届けするため、アンケートにご協力をお願いします。皆さまからいただいたご意見・ご感想は、より分かりやすく親しみを持っていただける広報誌づくりの参考とさせていただきます。



アンケートフォームはこちら

※スマートフォンのカメラ機能で読み取りください。
<https://forms.gle/A5zfuQpJyoKEnyJZA>



FAX・郵送でも受け付けております。誌面をコピーしてご利用ください。

FAX | 0561-56-1864

封筒をご用意いただき、切手を貼って普通郵便にて下記の住所にお送りください。
〒489-0071 愛知県瀬戸市暁町3-100
朝日インテック株式会社『INTE-LLIGENCE』アンケート係
※官製はがきにアンケートを転記してご回答いただいてもかまいません。

Q1. 年齢

()歳

Q2. 性別

①男性 ②女性 ③回答しない

Q3. 職業

①会社員・公務員 ②会社役員 ③自営業
④パート・アルバイト ⑤専業主婦・主夫 ⑥学生 ⑦無職
⑧その他()

Q4. 住んでいる地域を教えてください

①瀬戸市 ②尾張旭市 ③長久手市
④名古屋市 ⑤その他 愛知県内 ⑥愛知県外
⑦その他()

Q5. 本誌をどこで手にしましたか?

Q6. 本誌を手にとったきっかけは何ですか?(複数回答可)

①表紙にひかれたから ②見たことのない情報誌だったから
③たまたま目に入って興味をもった
④人にすすめられたから
⑤その他()



Q7. 面白かった企画を教えてください(複数回答可)

①巻頭インタビュー「猪塚健太さん」
②瀬戸の魅力的なスポットを朝日インテックの社員が紹介
「定光寺周辺をぐるっと楽しむ」
③ASAHI INTECC×PROFESSIONAL「プロに聞きたい」
④地元で愛されるとっておきグルメ
⑤オーガニック料理『庭禾』の身体が喜ぶレシピ
⑥贈りたい、この逸品
⑦おでかけMAP & EVENT INFORMATION

理由

Q8. 改善した方がよいと思う企画を教えてください(複数回答可)

①表紙 ②インタビュー ③掲載スポット ④店舗情報
⑤写真やデザイン
⑥その他()



理由

Q9. 瀬戸市の魅力を教えてください

Q10. 瀬戸・尾張旭・長久手エリアでおすすめの飲食店、観光スポットなどを教えてください

(インテリアが素敵なカフェ、子ども連れでも楽しめる、●●が美味しい!など)

おすすめのスポット名

その理由



Q11. 今後、瀬戸・尾張旭・長久手エリアで取り上げてほしいテーマや充実してほしい情報など、誌面で紹介してほしいことを教えてください

選択項目に○をつけてください。ご記入いただいた個人情報は、上記の利用目的のみに使用し、第三者に提供することはありません。