

くつろぎアート

格子のある家が軒を連ねる
鎌倉時代から栄えた大野町

こんにちはだより

常滑を歩く やきもの散歩道

季節を食べよう

東海市の産物フキとトマトを
使ってヘルシー料理

元気な子どもたち

子どもたちの底知れないエネルギーが
輝きだす土とのあそび

あったかさわやか掲示板

ガラストップコンロで毎日おいしい料理

プレゼント付き・漢字でクイズ

19号



あったかさわやか クラブ



サザンカ(市の花)



社団法人愛知県エルピーガス協会

格子のある家が軒を連ねる 鎌倉時代から栄えた大野町。



音年寺

初代大野城主佐治駿河守宗貞の菩提寺
達磨大師二祖慧可断臂図(国宝)が寺宝。
画聖といわれる雪舟77歳の時の作品です。



内宮御祭宮社

倭姫命(やまとひめ)が天照皇大神を奉
じてこの地に三ヶ月の間留まり、その後
に創建されたと伝えられています。元伊
勢詣り」と称して多数参詣を受けていました。



東龍寺

桶狭間の戦いで徳川
家康をかくまう。本能
寺の変で再び家康を
かくまうなど歴史の舞
台に登場する貴重な
寺です。



芭蕉の句碑

「青柳の泥にしだる汐干哉」
(芭蕉)。この句碑と並んで、小
川月茶、岩橋水琴の句が刻ま
れています。



光明寺

寺伝によると聖徳太子の創建。江戸
時代中期には末寺は尾張、伊勢、志摩、
美濃にわたり四十余寺もありました。

三河湾から伊勢に抜ける中継点として海運・海事の両面で重要な位置を占めた大野町は鎌倉時代から栄えてきた町です。室町時代には一色氏が大野城を築き、その後佐治氏4代の城下町として、江戸廻船の基地として栄えてきました。町並みを歩くと神社、仏閣や格子のある家など、当時の景色を楽しむことができます。



1350年、一色範光によって築かれた大野城(城山公園)



昭和初期の面影を伝える朱泥の壁



昭和初期の風景



平野邸うだつ

1805年前後に建築された屋敷。平野家はかつて酒造業を営み、うだつは明治になって防火対策として設けられました。



大野海水浴場(世界最古)

こんにちはだより



常滑を歩く やきもの散歩道

「やきもの散歩道」はレンガの煙突、瓦屋根に黒板塀の工場がある丘陵地にあります。江戸時代以来の狭く曲がった町並みは迷路のようで、至るところに窯やレンガ煙突、土管や焼酎瓶が積まれた擁壁など、焼き物のまちならではの風情が楽しめます。



町並み



常滑まちなか
とことこバス

土・日・
祝日
運行

常滑市内の観光地をスイスイと結ぶバスです。一周約60分のルート。とことこ乗りほーだい(一日乗車券)の提示により割引やサービスが受けられる施設など、お得な乗車券です。



とことこ乗りほーだい
(大人500円、小人250円)



つるべ井戸

箆池古窯

日本六古窯の一つに数えられている常滑焼の歴史は古く、12世紀には日本各地で使われていました。



常滑駅

月の椅子 <大阪万博参加作品>

1970年昭和45年の大阪万博のエキスポタワー(現二宮公園)の常滑焼の椅子。1年間をかけた選考の熱い審査と学生たちによる焼きこまれた様々な形状をした陶製椅子は、100を超えて「月の椅子」と呼ばれ、世界の人々に愛されて好評でした。



常滑のまつり

■春祭り

からくり仕掛けの山車や古く江戸時代より伝わる豪華な山車が歴史の重みを感じさせてくれます。(毎年3月下旬から5月上旬、市内各地で)



■常滑焼まつり

毎年夏の終わりに土曜と日曜に行われる常滑焼の大即売市。市内の窯元、作家、問屋など常滑焼が一堂に会します。土曜日には大花火大会も開催されます。





土管坂

やきもの散歩道の代表的な風景。
日本名坂30ヶ所のひとつで、左側の大きな土管は明治10年頃に築かれた手造りの土管です。



登窯（陶栄窯）

常滑で登窯が築かれたのは江戸時代の末の19世紀中頃です。この陶栄窯は明治20年頃に築かれ昭和49年まで実際に使用されていました。現在、国の重要有形民俗文化財に指定されています。



煙突の見える風景

廻船問屋瀧田家



登窯広場



登窯の隣には登窯広場と展示工房があり、窯の見学もできます。



陶器の作業風景

でんでん坂

港に出入りする船の様子を主人に伝えたことから、廻船問屋瀧田家の前の坂にでんでんの名前がつけられました。



常滑のやきもの

西暦1000年頃から穴窯で焼き始められた常滑焼。平安・鎌倉時代に穴窯で焼かれた豪快な大甕、大壺の作品には、中世窯のリーダーとしての逞しさを垣間みることができます。



自然釉猫がき文大甕

(平安末、市指定文化財)(鎌倉初、市指定文化財)



自然釉三耳壺



朱泥急須

(人間国宝山田常山3代目)

セントレア (中部国際空港)

平成17年2月に開港した日本で最も新しい国際空港です。国際線と国内線が一体となった旅客ターミナルビル、ショッピング、展望風呂など期待と好奇心を満たすミュージメント空間がみどころです。

2005年に開催された愛・地球博のトヨタグループ館で好評を博した「トヨタパートナーロボット」・「i-unit(アイユニット)」を常設展示しています。

エアシティ ウェディング



開放的な自然光が降り注ぐセンターピアガーデンが挙式会場。緑豊かな木々をくぐり抜けるパーキングロードは、ふたりの門出をよりいっそうドラマティックに。



パートナー
ロボット

i-unit
(アイユニット)

セントレア ロボット コーナー



くつろぎ処



展望風呂「宮の湯」をはじめ、素肌を磨くフェイシャルエステやボディケア。フットケアなどがある「ゆらら」と、くつろぎのスポットが多彩にそろっています。

イチゴ狩り

アットホームな雰囲気のイチゴ園。高設栽培で育てられた甘くて大粒の「いちご」章姫(あきひめ)などのイチゴ狩りが楽しめる。

いちご狩り入園料金(要予約)

12月中旬～4/9:大人1250円、小学生1050円、
幼児(3歳以上)750円。

4/10～5月中旬:

大人1050円、小学

生・幼児550円

お問合せ:

タニカワ農園

090-9921-6797



坂井潮干狩り

干潮時500mもの干潟がで、安心して潮干狩りが楽しめます。

潮干狩り料金:大人1,100円、小人900円

3月下旬～8月下旬(時間は要確認)



散策・道楽スポット



豊かで味わい深い日本の食文化を感じることができる…

盛田味の館

江戸時代から今に伝わる160年前の醸造蔵。時の流れを経た重厚な雰囲気を活かし、醸造のすべてを体験できます。酒、味噌、醤油づくりの紹介、清酒の利き酒、食事処などが整っています。

開館時間：10:00～16:00

休館日：水曜日、年末年始、お盆

入場料：無料

電話：0569-37-0733

駐車場有り



江戸末期、常滑を代表する豪商の家の歴史を今に伝える…

廻船問屋瀧田家(市指定文化財)

150年前の江戸時代から明治10年代後半まで約40年間にわたり海運業を営んだ常滑を代表する廻船問屋・瀧田家を保存したものです。瀧田家は常滑焼や近辺で醸造された酒、味噌、たまりなどを江戸に運び、江戸からは醸造の原料となる米、大豆、小麦などを運んでいました。

開館時間：9:30～16:30

休館日：毎週月曜日及び年末年始(12月28日～翌年1月4日)

入館料：300円(20名以上の団体は200円)中学生以下は無料

電話：0569-36-2031



主屋と庭



長屋門



からくり儀右衛門 無尽灯



船模型 弁財船(800石積)



奥の納戸



東海市の産物フキと「凜々子(りりこ)」(トマト)を使ってヘルシー料理



東海市健康づくり食生活改善協議会

忙しい日々のなかで、わすれがちな季節の移り変わりを呼び戻してくれる郷土料理。その持ち味を、フルに活かした献立に、ふんわりと知多の自然が漂ってきました。



ふきおこわ

材料

もち米	320g
水	320cc
ふき	120g
栗	80g
A	
昆布	7cm
白だし	大1
酒	大1

4人分

183 kcal

作り方

- ① もち米は洗いAの調味料と水を入れて炊く。
- ② むき栗を1/6に切っておく。
- ③ ふきは茹でて皮をむき薄

冬瓜のすまし汁

材料

冬瓜	250g
卵	L1個
貝割れ大根	30g
糸のり	2g
わさび	適量
A	
だし汁	600cc
酒	大1
みりん	小1
塩	小1
醤油	小1

4人分

作り方

- ① 冬瓜は皮とワタを取り干切りにする。
- ② だし汁に①の冬瓜を入れて弱火で火を通す（煮立えないこと）全体に透明感が

- ③ 切りにする。
- ④ もち米を炊くとき②の粟を入れて炊く。
- ⑤ 炊き上がったら③のふきを入れ混ぜる。



なすのトマト煮

材料

なす	4本
トマト	3個
オリーブオイル	大3
水	160cc
んにく	1片
酢	大2
塩	少々
胡椒	少々

4人分

44 kcal

- ① できたらとき卵を入れ半熟にとじる。

- ③ 汁碗にもり糸のり・茹でた貝割れ大根・わさびをのせる。

作り方

- ① なすの皮をむき、水に浸けておく。（1本のまま長くたて切りにする。）
- ② トマトをすりおろす。
- ③ にんにくはすりおろし、酢につけておく。
- ④ 鍋になすを並べ、トマト、オリーブオイル、塩、胡椒、水を入れ、中火で煮る。
- ⑤ なすが柔らかくなった（ソースも半分程度になる）にんにく、酢3を入れソースからめできあがり。



120 kcal



ふきの年輪巻き& ホタテのトマトマリネ

ふきの年輪巻き

材料

魚のすり身	120g	4人分
ふき	60g	
人参	30g	
さしみわかめ	15g	
油あげ	3枚	
塩	少々	
A		
だし汁	2c	
砂糖	大1	
薄口醤油	大1	
酒	大1	
片栗粉の水どき	少々	

作り方

- 油あげは三方をキッチンばさみで切り開き、熱湯をかけて油抜きする。
- ふきは塩で板ずりして湯でてかわをむき油あげの幅に合わせて切る。人参も同じ長さで5mm角に切る。
- わかめは水洗いして水気

を取る。

- 油あげの表を下にして、すり身をのせ平らにのぼし、わかめをすり身の端から2cm手前までたてに敷きその上に入参、ふきと交互に並べてのり巻きのようにならべてのり巻き、はし1cmの所に片栗粉の水どきをぬり止める。
- Aの中に合わせ目を下にして並べ落としぶたをして中火にかけて沸騰したら弱火にして10分程煮る。1本を4切れに切る。



ホタテのトマトマリネ

材料

刺し身用帆立貝柱	12枚	4人分
トマト	200g	
レタス	2枚	
生わかめ	40g	
玉ねぎ	50g	
マリネ液		
上トマトジュース	150cc	
レモン汁	大1	
オリーブ油	大1	
醤油	小1	
白ワイン	大2	
塩・胡椒	少々	

作り方

- マリネ液の材料をよく混ぜ合わせる。
 - 帆立貝は塩水で振り洗いし、水気をふいて、2〜3枚のそぎぎりにして、マリネ液の半量に浸け冷やす。
 - レタスは千切り、わかめは水洗いして食べやすい大きさに切りに敷く。②と残りのマリネ液をかける。
- トマトは湯むきして、細かく刻みミキサーにかけてソースを作る。

ふきとえびのかき揚げ

材料

ふき	100g	4人分
えび	7尾	
酒	小2	
玉ねぎ	30g	
揚げ油	適宜	
衣		
小麦粉	100g	
卵	1/3個	
塩	少々	
B・P	小1/3	
氷水	1c	
抹茶	小1	
塩	小1	



作り方

- ① ふきは生のまま皮をむいて1cmの輪切りにする。
- ② えびは背わたを取り皮をむいて1cmのぶつ切りにしておく。
- ③ 玉ねぎは薄くスライスしておく。
- ④ 小麦粉にB・Pを入れふるっておく。その中に卵・氷水・塩を入れ衣を作る。
- ⑤ 180℃の油で揚げる。
- ⑥ 抹茶・塩で食べる。

トマトかん・
(季節の果物ぞえ)材料
プリンカップ5個分

粉寒天		2g
水	150cc	
トマトピューレ状	210g	
砂糖	35g	
レモン汁	大1	
生クリーム	50cc	
ぶどう	5粒	
みかん	1個	

作り方

- ① 鍋に水150ccと粉寒天を振り入れておく。
- ② トマトは皮に軽く十文字に切れ目を入れ、へたをくり抜き熱湯に数秒入れる。それを氷水に取って皮をむき、種を取ってミキサーにかける。
- ③ ①を火にかけ寒天を煮とがす、溶けたら砂糖を加え、トマトピューレを入れ、レモン汁を加えて混ぜる。
- ④ 型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 生クリームを5分立てしたものを器に流し、トマトかんを盛ってぶどう、みかんを飾る。



一口メモ

ふきは路端(みちばた)に生えるところから落の字が使われ、献立表には縁起よく豊富とも書かれます。ふきは栄養成分はあまりないのですが、カリウムと食物繊維が豊富に含まれているため、高血圧症や大腸ガンなどの成人病予防に効果的な食物です。

健康日本21計画を受け東海市では「いきいき元氣プランとうかい」の地域活動の実践として、「加工用トマト栽培発祥の地」に因み、「トマトを育てて、トマトを知り、おいしく料理してトマトを食べる。」食による健康づくりをカゴメ(株)さんの協力を得て推進しています。5月の始めにはカゴメ(株)さんから提供されるトマト(凍々子)の苗を全小中学校、全コミュニティで植え、7月8月には市内のあちこちに真っ赤なトマトが実り、抗酸化作用の強いトマトの色素リコピンパワーで生活習慣病や老化予防、楽しい料理づくりに繋がっています。

東海市の
特産品ふき、トマト、
冬瓜、玉ねぎ、
巨峰、みかん



子どもたちの底知れないエネルギーが輝きだす土とのあそび。

子どもには大人からは思いも付かない創造力や果てしない想像力あふれる好奇心があります。しかし、ここ何年か思いっきり服を汚してあそぶことや手先をつかってあそぶことが苦手になっている子どもたちが増えています。



宝物のようになってしまう光る「どろだんご」。

郷土の伝統産業「やきもの」の原料でもある土を使ってあそぶ「土・どろんこ館」では、土の不思議さをテーマにしたいろいろな教室が開かれ、どろんこあそびの成果を得意になって見せてくれていました。なかでも、子どもたちの人気は、一生懸命磨いていくと泥のだんごがピカピカに光ってくる「光るどろだんごづくり」と土でパステルを作る「土のパステルづくり」。光るどろだんごづくりでは、重いだんごを片手でしっかり支え、ただひたすらに磨いている姿に、大人以上の集中力を発揮していました。

やさしい色合いのパステル。



土と水と火との出会い。 INAXライブミュージアム

土は水を得て形となり、火を通してやきものになります。体感・体験型の5つの発見館として、2006年10月、「INAXライブミュージアム」は新しくスタート。従来の展示に加え、ワークショップ、イベントなど、躍動感あふれる活動をめざしています。

5つの発見館— INAXライブミュージアム



土・どろんこ館

この館は外部にも内部にも土をふんだんに使い、土のやわらかで気持ちのいい表情を随所で感じることができます。



陶楽工房

陶を気軽に楽しんでいただく工房。器はもちろん、タイル絵付けやモザイクアートのメニューが人気です。



開館時間
10:00am ~ 6:00pm(入館は5:30pmまで)
休館日
第3水曜日(祝日の場合は翌日)/年末年始

住所
〒479-8586 愛知県常滑市奥栄町1-130
TEL:0569-34-8282 FAX:0569-34-8283
陶楽工房 TEL&FAX:0569-34-7519

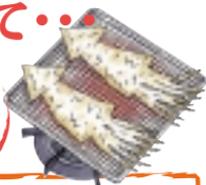
あったか
さわやか
掲示板

ガラストップコンロで毎日おいしい料理

「煮る」「蒸す」「炊く」「揚げる」
「炒める」「焼く」、そして…

おいしい 便利機能

煮る



1. 素材にあわせて、天ぷら油の 温度を自動調節

素材にあった最適な温度を自動で管理。



大火・小火をくりかえし、設定温度を保ちます。

2. おかゆも炊ける、3つの炊飯モード

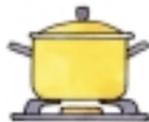
「おかゆ」「洗米すぐ」「洗米おき」3つのモード
は自動炊飯でおいしく炊き上げ。



設定時間で
自動消火

3. 便利に使って、お料理の効率アップ

コンロ調理タイマーの設定時間で自動消火。

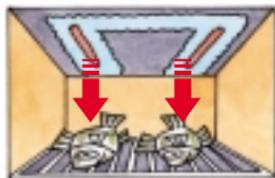


4. ゆで卵などもラクラク調理

「消火モード」と「保温モード」の2つのモードを
使って、調理時間を設定。

5. 高い熱効率で調理時間を短縮

効率のよい加熱でガス代も節約。トロ火もOK!



6. 表面はこんがりと、中はふっくらと

セラミックバーナーの遠赤外線と近赤外線が
直火で焼き上げ。

7. 調理時間の目安に便利

設定時間がたつと自動的に消火し、ブザーでお知らせ。



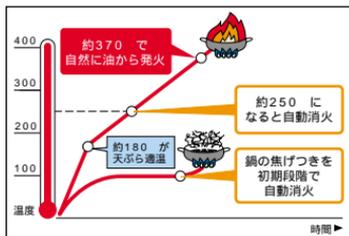
ガラストップで
お料理をもっと楽しく。

うれしい 安心機能



1.グリルの点火が一目でわかり、消し忘れも防止
グリルをのぞかなくても、はっきりと確認できる。

2.天ぷら油の過熱を防ぎ
温度を感知し、危険温度に達すると消火。



3.炎が消えるとガスもストップ
煮こぼれや風などで万が一火が消えても、
自動でガスをストップ。

4.グリル扉がさがり、やけどを防ぐ
魚などの出し入れや返しもスムーズに行える。



5.鍋の焦げつきを初期段階で自動消火
煮込み料理などでじっくり口火にかけるときにも安心。



6.点火後、一定時間で自動消火
コンロタイマー機能でうっかりの消し忘れも自動消火。

7.空だきの場合は、自動消火
異常高温をセンサーが感知し、自動消火。



図書カード

が当たる



思わずなっとく

漢字でクイズ

電子レンジのチンだけでは、ちょっと寂しい食卓。台所にはおいしい料理をつくるための道具がたくさんあります。絵をヒントに、用語の読み方に挑戦してください。



問題

①～⑤の読み方をひらがなでお答えください。

応募方法 官製はがきにクイズの答えと住所、郵便番号、氏名、年齢、電話番号等を明記のうえ、下記へご応募ください。また当冊子についてのご意見・ご感想がございましたらお書き添えいただければ幸いです。

締め切り 平成19年3月31日(当日消印有効)です。当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

クイズ正解の方から抽選で100名さまに図書カード(500円)をプレゼントいたします。

はがき裏面の記入例

クイズの答え

住所・郵便番号
氏名・年齢
電話番号
(ご意見・ご感想)

愛知県エルピーガスお客様相談所 TEL : 052-261-2833



社団法人 愛知県エルピーガス協会

〒460-0011 名古屋市中区大須4-15-12

TEL:052-261-2896 FAX:052-261-2898

<http://www.aichilpg.or.jp>