

／ きっと、みつかる ／

びゅーあいさい

2021.



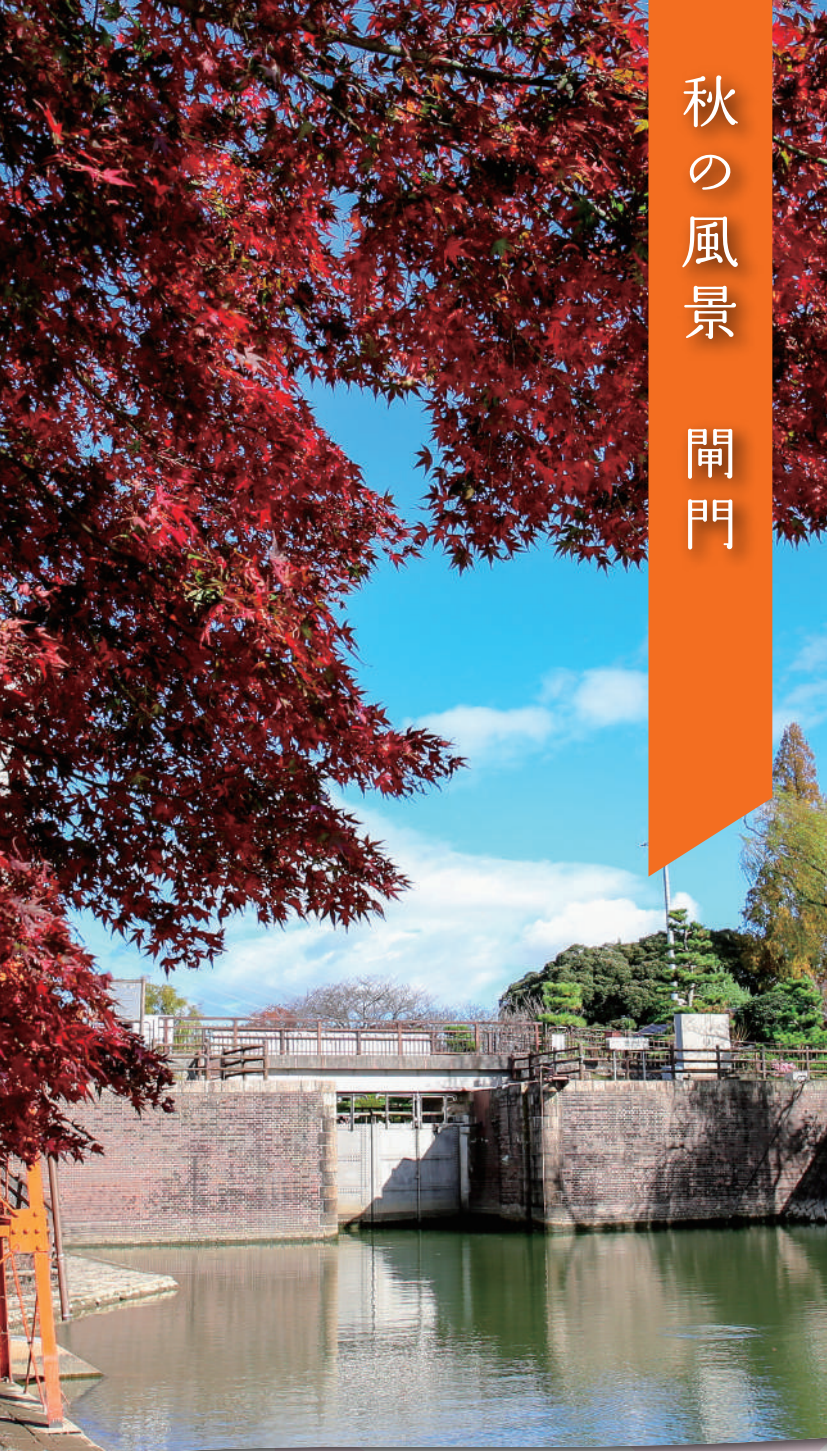
001



表紙写真／愛西市在住 山崎ファミリー

#ビューっとあいさい

- 01・02 移り行く風景
- 03・04 伝承 祭り:市江車 工芸:市川木魚
- 05~08 創職
- 09・10 地元の人に聞いてME



秋の風景
閘門



冬の風景
蓮根収穫

り行く愛西の風景



春の風景
相之川



夏の風景
森川花はす田

移



市江車保存会
佐藤さん

Ichie car

伝承



保 存会発足の歴史と参加を決めたきっかけを教えてください。

この保存会は平成26年に結成されました。結成以前はクルマ屋さんや町内の方々が協力し合って市江車を守っていましたね。私の父の代から祭りとの関わりが深くあり、自らも幼い頃から参加していたことが保存会とのご縁です。保存会の皆さんとは親睦会を開いて交流を深めています。

市 江車と祭りに関しての悩みはありますか？

船上での作業には若い方の力が不可欠です。昔は青年会などが存在し協力を仰ぐことができましたが、今では少子化により祭りに参加してもらうことが非常に難しい状況です。特に祭りが行われる時期は、お子様の部活動等の大会が重なるタイミングでもあります。愛西市と津島市の連携や、どのようにして子どもたちに興味を持ってもらうか考えることが今後の重要な課題です。

ユ ネスコ無形文化遺産に登録後何か変化はありましたか？

登録されたことにより市江車や祭りへの注目が高まりました。一方で、登録後は昔の祭り(市江車)の姿をそのまま後世へ残していく必要性が強まったので、新しい変化を起こすことが難しくなりましたね。どうしても過去に行っていたやり方そのままではできないこともあるので、その点をどうクリアしていくのか頭を悩ませています。

愛 西市へのメッセージをお願いします。
愛西市はとても良い町です。これらの発展活性化に期待したいですね。



木魚製造

市川木魚製造所



市 川木魚の歴史を教えてください。
私で3代目になります。祖父が山梨での修行後、大須の仏具問屋へ木魚を持ち込んだことがきっかけとなり、関東の仕事が名古屋へと伝わったそうです。今では、木魚屋は全国的に見ても愛知にしかありません。その数6軒ほどです。中でも、大きな木魚を作っているのは市川木魚だけなのです。基本的には私たちが仏具問屋へおさめたものがお寺へ運ばれていく流れです。

木 魚について教えてください。
木魚は楽器の一部として江戸時代に中国から日本に伝わりました。木魚は魚の形をしています。魚が滝を上る龍になる。これは修業を積めばお坊さんも龍のようになる、ことを表しているのです。材料となるクスノキはあまり流通しない木材で、主に太平洋側の暖かい地域から取り寄せています。

木 魚は手作業で作られるのですか？
はい、基本的にすべて手作業で作られています。木は硬さも木目も一個一個違うので手作業にこだわっています。木魚は音が命です。木によって異なる「最もよい音」を手作業で生み出していきます。音に関わる、色付け作業・音付け作業は湿度などに左右されぬよう、必ず天気の良い日に行います。

仕 事のやりがいと今後について
木魚を長く、信頼して使ってもらえることが仕事をする上でなよりの喜びです。「この木魚でなければ」と言ってくださる方がいる限り、この市川木魚を継承していかねばなりません。そのためにも、自分の息子だけでなく他の方にも技術と想いを受け継いでいきます。



〒496-0912 愛知県愛西市東保町西河原288 ☎0567-28-3924

いちご狩り農園

Strawberry

いちご夢ファーム愛西



栽

イチゴは水耕栽培にて育てて

規模な事業に成長しています。

グループ会社全体の25%を占めるほど大

規模な事業に成長しています。

規模な事業に成長しています。

規模な事業に成長しています。

規模な事業に成長しています。

規模な事業に成長しています。

規模な事業に成長しています。

規模な事業に成長しています。

規模な事業に成長しています。

規模な事業に成長しています。

規模な事業に成長しています。

規模な事業に成長しています。

規模な事業に成長しています。



ゆめのか

ます。ナノバブル発生器を導入して、水の中にナノ単位の泡を溶液に入れて栽培しているのがこだわりの一つです。これにより根からの吸収が通常の水より促進されるようです。もし効果が表

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

喜びの瞬間ですね。

蓮根農家 大橋さん

Lotus root

創職



蓮

根農家を始めるきっかけは？

2代目として両親の家業を引き継いで始めました。専業農家になって20年(家業を継いでからから50年以上)になります。体力的に厳しい部分はそれなりにあるけれど自然に関わって仕事ができること、収入が安定していることで続けてこられました。

蓮

根農家の未来をどのように考えていますか？

レンコンの販売価格は安定していませんが、農作業自体が辛い汚いというイメージがあつて、引き継ぐ人が年々減っているのが現状だと思います。労働力として外国の方の協力を得ている農家も増えており、担い手が不足している事もあつて、私たちはこの代で終わる

イ

イチゴ農園を始めたいきっかけを教えてください。

5年ほど前に愛西市には観光農園が無いことに気が付き、イチゴ農園を持ちたいという夢を抱いたことがきっかけです。新規でいちご狩り農園を始めめるのはとてもお金がかかるので、どのようにしてスタートさせようかと悩んでいたところ、たくさんのご縁と巡り合わせのおかげで、私の「夢」であった観光いちご狩り農園「いちご夢ファーム愛西」を2017年にオープンすることができました。いまではグループ会社全体の25%を占めるほど大規模な事業に成長しています。

美

味しい蓮根の食べ方を教えてください。

酔レンコン、みそ和え、サラダ、天ぷら、きんぴら、煮物、かば焼きなど、応用範囲は広いのでいろんなレシピにチャレンジして欲しいです。特にレンコンは輪切りにすると繊維が崩れやすいので、短冊切りにして使えば繊維のシャキシャキ感が残って美味しくいただけます。

主

J Aを通じ名古屋、三河、三重県へ出荷しています。

最近では、脱サラをして蓮根農家を始める若い方もおり、労働力を増やし大きな面積で収穫量を増やしているなど、まだまだ可能性はあると思っています。

のではないかと考えています。

最近では、脱サラをして蓮根農家を

始める若い方もおり、労働力を増やし大

きな面積で収穫量を増やしているなど、

まだまだ可能性はあると思っています。

な蓮根の出荷先は？

J Aを通じ名古屋、三河、三重県

へ出荷しています。



育

育てているイチゴの種類は何ですか？

主に愛知のブランドイチゴであるゆめのかを栽培しています。他にも章姫やかおり野、紅ほっぺなども育てています。

お

仕事の中のやりがいとはどのようなところですか？

イチゴ狩りに来てくださった方が「おいしかった、また来るよ。」と声をかけてくださる瞬間は何事にも代えられない喜びの瞬間ですね。

〒496-8033 愛知県愛西市鶏多須町松原57 ☎12月中旬～6月下旬 9:00～17:00(売り切れ次第終了となります) 不定休(HPからご確認ください) ☎0567-69-6651 HP:http://15yume.jp/

米農家
戸倉トラクター

Rice



米 農家を始めたきっかけと経歴は？
祖父が米農家を始め、父、私の3代で受け継いできました。私が農家を継いで約1年後に法人化を果たし、現在5期目を迎えます。東京デイズニールンド2つ分にあたる100ヘクタールの田んぼでお米を育てており、この広大な土地でお米の減農薬栽培に取り組んでいることが強みです。

戸 戸倉さんの農場の特徴はどんなところですか？
最新技術を積極的に取り入れていることです。ドローンを用いて農薬散布を行っていること、GPSを活用して農地を管理していることなどが例として挙げられます。お米に関する全般の事柄をパソコンでコントロールして



米 農家を続ける中で、やりがいと苦勞はどのようなところですか？
新米をいち早く食べられることはとても嬉しいですね(笑)様々な品種を食べ比べることができるのも楽しみの一つです。中でも、自分たちが作ったものを自ら口に

いることも特徴の一つですね。

できる喜びは格別ですね。反対に、お米の天候災害や害虫・病気問題については非常に頭を悩まされます。寒暑問わず丹精込めて育てたお米が収穫まで至らない時などはやりようのない怒りと悲しみの感情に襲われます。

戸 倉さんの考える愛西市の魅力を教えてください。
日本三大都市の一つである名古屋から1時間以内で訪れることができる愛西市。大都市圏の近くにこんな広大な土地や新鮮な野菜、自然が広がっているんだ、という事をぜひ多くの方に知っていただきたいですね。

〒496-0933 愛知県愛西市戸倉町中屋敷117 ☎0567-26-5725
HP: <https://www.tokura-tractor.net/> 出荷先:直販のみ

トマト農家
中野菜園

Tomato



ト マト農家を始めたきっかけは？
父親がスタートさせたものを私が受け継ぎ、トマト農家として50年以上の歴史があります。農家としての歴史はさらに長く、祖父が季節野菜を栽培していました。幼い頃、祖父が私をリアカーに乗せて遊びに連れて行ってくれた思い出や、畑で遊んだ経験から「農業」という存在を身近に感じました。

ト マト栽培における特徴はどのようなところでしょうか？
水耕栽培と土耕栽培でトマトを育てています。栽培方法は一般的なものですが「明るく、楽しく、元氣よく」を信念にトマトと日々向き合っています。不思議なことに、私たち生産者が

この信念をもって育てると野菜の病気も治り、生き生きと成長してくれるんですよ。これからもたくさんの愛情を込めて育てていきたいと思っています。

栽 培しているトマトの品種はなんですか？
現在は千果という品種が主ですが、毎年3から4品種の試験栽培を行っています。また私の所属している、よつえ生産部会では「旬桃輝(しゅんとき)」という名称で、中部、北陸、関西方面へ出荷しています。

今 後チャレンジしたいことはありますか？
私は若者の考え方を尊重している中で、若い世代を育成する存在になりたいと考えています。若い人ならではの視点



千果

に感心させられる経験もありましたね。具体的には、古民家を作りフォームして事務所や研修生を受け入れるための拠点を作っています。若者にどんどんと挑戦をさせてあげられる環境づくりを目指していきたいです。

〒496-0936 愛知県愛西市四会町村内102 ☎090-2684-8300
HP: <https://www.nakanosaien.com/> 出荷先:JA、ヨシツヤ、道の駅

Sake

酒蔵

青木酒造 醸造元米宗「こめそう」



青 木酒造さんの歴史を教えてください。

1805年に創業されました。私で14代目になります。長い歴史の中で大きな変化をもたらしたのは伊勢湾台風の発生でした。この台風の打撃を受けて建物(蔵)はすべてなくなりました。これらは父の代に新しい蔵を建て復興しました。

ど のような酒造方法ですか？

一般的な仕込み方法ではなく、古風なやまはい仕込みを先代より受け継いでいます。また、さらに歴史の深い生酛仕込みも採用しています。完全発酵させることにより、糖分がなくなるので辛口の仕上がりになっていますね。ちなみに私たちのお酒は開栓した



酒 造におけるこだわりはどのようなものですか？

お酒の命である米と水にはとてもこだわりを持っていますね。どの種類の米でも年に2回ほど、必ず生産者の方に直

直後ではなく、時間を置くことでより味わいが深くなっていくという特徴があります。是非ご賞味ください。

お 仕事でのやりがいを教えてください。

接お会いするようにしています。また、水に関しては地下水や伏流水、湧き水などを用途によって使い分けているんですよ。水も自ら汲みに行つて使用するこだわりがあります。

朝一番に蔵へひとり足を踏み入ると、プツプツと音が聞こえるんです。その音を聞いて「今日も発酵しているんだな。」と、五感で発酵の良し悪しを感じる瞬間がとても感慨深いですね。毎日に変化があることは、やりがいに繋がっていると思っています。



〒496-0915 愛知県愛西市本部田町本西60 ☎0567-31-0778
HP: <https://yamahai.co.jp/> 購入場所:直販のみ

畳屋

なかしま

Tatami



畳 屋としての歴史を教えてください。

私で4代目になる、創業128年の畳屋です。3年半ほど奈良県にて修業を行ったのち父の畳屋を継ぎました。その後、畳だけではなくインテリアに関する学びも深め、内装工事の仕事も始めました。平成16年に法人化をし、現在は有限会社なかしまとして畳・インテリア・生活支援事業ベンリーの3つを柱に経営を行っています。

畳 に関する悩みとそれに対する解決策はありますか？

昔に比べて需要が減ってきていることや、海外製品の流入による価格崩壊などが悩みですね。私たちは、良い畳を多くの人に長く使ってもらいたい

い、という強い想いがあります。畳を日常生活に取り入れやすい「ユニット畳」や「琉球畳」は近年若い方を中心に人気が高まっています。畳の良さを知ってもらうために、洋間の一角に畳のスペースを設ける提案等をもっと活発に行きたいです。

最 近の畳の特徴はありますか？

従来の畳は藁を用いて作られていたのですが、近年人気のある健康畳は、木材チップ素材や和紙素材を使用し作られています。和紙を使った畳はカビの発生や変色を抑制することができることが特徴的です。また、カラーバリエーションを増やすことで、おしゃれに和室を演出できるものも登場しています。時代の変化に合わせて変化させてい

愛 西市へひとこと！

過疎化が進んでいますが、商店街や企業、観光などで盛り上げてほしいです。元気ある愛西市を！



くことで、これから先も畳の文化が受け継がれていくと思います。

〒496-8047 愛知県愛西市立石町宮西2 ☎8:00-19:00 日曜定休日
大型連休(お盆・正月・GW) ☎0567-37-0510
HP: <http://www.tataminger.co.jp/>

〳〳 寿司屋 〳〳
小判すし

Sushi



小判すしについて教えてください。
私が2代目で創業50年を迎え、店舗は7年前に改装を行っています。味の特徴としては名古屋近郊に店を構えているということもあり、少し濃いめですね。見た目にも気を配り、豪華さを意識しています。

理へのこだわりは何ですか？
第一に愛情を込めてお作りする、ということなんです。季節の野菜を使い、地産地消を心掛けています。また、先代から変わっていないシャリや調味料を引き継ぐことも大切にしているこだわりの一つです。引き継がれている味を守りながら、新たなことにも積極的に取り入れる工夫をしているんです。例えば様々な職種の方と



仕事をやるうえで、のやりがいは何ですか？
「おいしい」と言ってもらえる笑顔です。

コラボレーションしてメニューの考案をしています。この取り組みを通して、知り合いのバティシエさんに協力していただきプリンを手作りしました。とても美味しいので是非一度ご賞味ください。

みなさまにメッセージ
愛西市は人柄がとてもよく、住みやすい町です。「おいしいものがお値打ちな価格で」ここ愛西市で食べられます。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

〒496-8034 愛知県愛西市二子町小判山102㊟(屋営業) 11:30~14:00 (L.O.13:30)
[夜営業] 17:00~22:00 (L.O.21:30) 水曜・第3木曜日定休日 ☎0567-37-0854

〳〳 寿司屋 〳〳
みやこ寿司

Sushi



お店について教えてください。
平成7年にオープンして26年目になります。仕事を通して沢山のお客様と出会い、可愛がっていただいたことは私の財産ですね。お店を始めて20年以上経ったという実感が無いほど今まで走り抜けてきました。

お仕事におけるこだわりはありますか？
毎朝6時頃に自ら市場へ足を運び、お客様の笑顔を想像しながら仕入れをしていることです。これはお店が始まって以来変わらないこだわりですね。技術面ですと、冷水で手を冷やさなくても手にお米がつかなくなりました。寿司屋を始めた頃はとても難しかったですが今では技術が体に染みつ



いています。また、カウンターのネタケースをフラットにすることで作り手の手元まで隠さずすべてお客様に見せることにもこだわっています。

やりがいはどんな時に感じますか？
寿司屋独特の距離感がとても好きですね。カウンターという特別な空間で、様々なお客様とコミュニケーションを取ることができることがやりがいに繋がっています。

世代へのメッセージ
私は地元で商売をしていてここに住んでいて良かった、と思う瞬間が多々あります。愛西市に住む方たちは皆さんとても温かく、優しい人ばかりです。若い方にも田舎ならではの、人々との情と情けを忘れずにいてほしいと思いますね。

〒496-8004 愛知県愛西市古瀬町郷浦25㊟(屋営業) 11:30~14:00 (L.O.13:30)
[夜営業] 17:00~22:00 (L.O.21:30) 水曜定休日 ☎0567-23-0055

良 愛西市に住んで良かったことは？

道の駅で、はず工房（レンコン料理専門店）を経営して16年になります。結婚前は銀行に勤めていたことが、何かあっても食べることは困らないだろうとレンコン農家に嫁ぎました。農家を続けるうちに作ったレンコンをもっと食べて欲しいと思いレンコンを主とした料理専門店のお店をはじめました。夫との出会いも含め色々な縁に恵まれたのも愛西市に住んでいたからかなと思っています。

景 移りゆく愛西市について思っていることは？

毎日、地元の景色を見て歩いていると蓮の花の色が変わったなと感じます。レンコンの品種が変わってきたことでピンクや赤から白が多くなった気がします。ずっと続く美しい風景に変わりはありません。

希 これからの愛西市に期待することは？

愛西市は交通の便が悪い所があるので、高齢化社会に対応した高齢者が移動しやすい交通機関を充実して欲しいですね。

良 愛西市に住んで良かったことは？

以前は、岐阜市に住んでいましたが18年前に愛西市に移り住みました。木曾川を含め自然が豊かで、きれいな空気で健康的な生活を送っています。駅に近い場所に住んでいるので、鉄道で名古屋方面に行くにしても、車で高速道路を使って遠方へ出かけるにしてもインターチェンジが近いので移動には大変便利な地域です。

景 移りゆく愛西市について思っていることは？

伝統行事である天王祭りでは地元の方々が船を出したり、地域が一体となって行事を楽しむ姿と伝統を守ろうとするエネルギーにいつも感動します。

希 これからの愛西市に期待することは？

障がい者の方々が働けて、楽しめる場所をもっと作って欲しいです。

済んだ空気が心地良い街



小塚 元美 さん
Salon de cafe Kana.u 代表

とにかくレンコンがすべて



渡辺 みさ子 さん
はず工房 代表

on about Aisai

聞いて ME

? 愛西市在住の4人にお聞きしました!

お気に入り
オススメ
スポット!

小塚 元美さん

タルトと珈琲の隠れ家カフェ

Cafe & Sweets
lumiukko
ルミウッコ

住 所

愛西市西保町六十坪43
0567-58-2295

営業時間

(月~金) 11:00~16:00
(土・日・祝) 11:00~17:00
定休日/不定休



有機野菜のデリプレート

📍 cafeandsweets_lumiukko 🌐 CAFEandSWEETSlumiukko

お気に入り
オススメ
スポット!

渡辺 みさ子さん

肉市場 2918
ドラゴンミート
愛西店

厳選した肉のみを使用
食事ができて購入もできます

住 所

愛西市森川町井桁西13-1
0567-24-5656

営業時間

11:00~22:00
ラストオーダー21:30
年中無休



🌐 <https://dragonmeat.jp/aisai.html>

良 愛西市に住んで良かったことは？

結婚を期に愛西市に移り住みました。古い風習や仕来たりが残る田舎に嫁いだ事が両親はとても心配しましたが、地域の方も含めて皆さんがとても優しく、今となっては大変居心地の良い場所となっています。もともと喘息の症状がありましたが愛西市に来てからは症状が治ってしまいました。きれいな空気のおかげでしょうか。

景 移りゆく愛西市について思うことは？

嫁いで来た頃は、裏庭にホタルがいましたが今は見かけなくなり寂しい思いもします。

希 これからの愛西市に期待することは？

地域によっては鉄道、バス路線から離れた場所も多く、車が無いと生活できない状況です。高齢になった時にそのような心配が改善されると嬉しいです。

良 愛西市に住んで良かったことは？

生まれも育ちもずっと愛西市です。二軒先に嫁いだので愛西市を出たことはありません。結婚する前は名古屋へ仕事で出かけましたが環境が合わず吹き出物に悩まされた時期がありましたが、勤めをやめた途端に治りました(笑)。都会に近い便利な田舎なので若い方が子育てするには自然環境も豊かで理想的な地域だと思います。

景 移りゆく愛西市について思うことは？

子供の頃は、天王祭りが始まると街道に並んで市江車の進行を家族でお迎えしていました。今でも変わらぬ伝統を守っている地域を誇りに思います。

希 これからの愛西市に期待することは？

若い家族が住みやすく、働く場所がもっとあれば良いなと思います。過疎や少子化の問題が深刻な状況にならないかと心配しています。

自然を肌で感じられる場所

伊藤 不三さん
フォトスタジオ ビュークス



イチゴ・トマトもオススメです

伊藤 直美さん
道の駅 立田ふれあいの里
事務局勤務



Free discussion

—— 地元の人の ——

愛西市の魅力やオススメスポットはどこ



お気に入り
オススメ
スポット!

伊藤 不三さん

Salon de cafe
Kana.u
カナウ

住所
愛西市東保町西河原305
0567-23-5220

営業時間
(水・木曜日) 10:00~17:30

Instagram: cafe.kana.u Facebook: cafe.kana.u

自分へのごほうびを感じて
頂けるような、飲み物、デザートを
ご用意しております



天使の香茶
Aセット小さな贈りもの

お気に入り
オススメ
スポット!

伊藤 直美さん

パティシエ
クロキ
KUROKI

住所
愛西市諸桑町西浦63-4
0567-24-8881

営業時間
10:00~20:00
定休日/水曜日
火曜日不定休

Instagram: patissierkuroki

季節で一番美味しい
食材(フルーツ)をよりすぐって
使用しています



あいさい まちめぐり MAP



1 市川木魚製造所
〒496-0912
愛知県愛西市東保町西河原288
☎0567-28-3924

2 いちご夢ファーム愛西
〒496-8033
愛知県愛西市鶯多須町松原57
☎0567-69-6651

3 中野菜園
〒496-0936
愛知県愛西市四会町村内102
☎090-2684-8300



4 戸倉トラクター
〒496-0933
愛知県愛西市戸倉町中屋敷117
☎0567-26-5725

5 畳屋 なかしま
〒496-8047
愛知県愛西市立石町宮西2
☎0567-37-0510

6 青木酒造 醸造元米宗「こめそう」
〒496-0915
愛知県愛西市本部田町本西60
☎0567-31-0778

7 みやこ寿司
〒496-8004
愛知県愛西市古瀬町郷浦25
☎0567-23-0055

8 小判すし
〒496-8034
愛知県愛西市二子町小判山102
☎0567-37-0854

**9 Salon de cafe Kana.u
カナウ**
愛知県愛西市東保町西河原305
☎0567-23-5220

**10 パティシエクロキ
KUROKI**
愛知県愛西市諸桑町西浦63-4
☎0567-24-8881

**11 Cafe & Sweets lumiukko
ルミウッコ**
愛西市西保町六十坪43
☎0567-58-2295

**12 肉市場 2918
ドラゴンミート愛西店**
愛知県愛西市森川町井桁西13-1
☎0567-24-5656

