

／ きっと、みつかる ／

びゅー あいさい

2023.003

INDEX

- 01-02 木曾川観光船
- 03-04 ハスの花教室
- 05-06 レンコン掘り体験
- 07-10 行ってみたい、地域の銘店

#ビューっと
あいさい



木曾川観光船

愛西市を流れる木曾川を、ボランティアガイドの説明を聞きながら巡る観光船。船頭平公園を出港して愛知の小パナマ運河「船頭平閘門」(国指定重要文化財)で、川の水面の高さ調節が体感でき木曾川の自然を間近で感じることができます。また、木曾川の歴史を紹介する木曾川文庫にも立ち寄ることができます。

ゆったりとした木曾川の流れや野鳥のさえずりなど、愛西市の自然を心ゆくまで体感することができる「木曾川観光船」をご紹介します。

**明治から活躍した「船頭平閘門」
今も利用され、愛される歴史的遺産**

明治35年に完成し、明治の先人たちが築き上げた国指定重要文化財「船頭平閘門」は、今も木曾川と長良川を行き来するために利用されています。

船頭平公園内には船頭平閘門と、木曾三川の貴重な治水史料が展示してある「木曾川文庫」も併設されており年間約2、



200人以上の利用があり、大人から子供まで楽しく学ぶことができます。

また公園内は、春は桜の名所として知られているほか、つつじ、あじさい、うめなど四季折々の花が咲き年間を通じて散策が楽しめます。

閘門の西側には、ハスやカキツバタなどが広がる水生植物園もあります。

木曾川観光船の始まり

渡し舟を観光船に活用したこの取り組みは、毎年3月下旬から11月中旬までの土日祝日に船頭平閘門付近の棧橋を出港し、木曾川のケレップ水制(干潮時に見ることが出来る)、長良川からは千本松原の並木を見ることができ約一時間の船上の旅が楽しめます。この木曾川観光船の運航が始まったのは2017年7月。今年で11年目になります。ここで使われている船「葛木丸」は、かつて渡し舟として使われていました。2011年まで愛西市葛木町に「葛木渡船」があり、木曾川から長良川まで渡し舟が行き来していましたが、立田大橋の開通によりその役目を終えました。そこでこの船を活用すべく、観光船が始まりました。

川のエレベーター 船頭平閘門

閘門とは、水面の高さが違う川や水路、海などを船が進む際、水面の高さを一定に保つように調整する働きをする水門のことです。船頭平閘門は愛知の小パナマ運河とも呼ばれ国指定重要文化財で、明治32(1899)年に工事が始まり明治35(1902)年に完成しました。

なぜ閘門が必要だったのか

かつて、木曾三川(木曾川、揖斐川、長良川)は下流部で合流、分流を繰り返し、たびたび水害を起こしていたため、江戸時代以降何度となく改修が行われてきました。その中でも明治政府によって招かれ治水工事に派遣されたオランダ人技師ヨハネス・ア・レーケにより洪水対策、輪中堤防内の排水改良・舟運の改善を目的とした分流計画書が作成され明治20(1887)年に分流工事が行われ、これにより水害による被害は劇的に少くなりました。

この工事によって船は一々河口を回らなくては、隣の川に行けなくなつたため、木曾川と長良川の行き来ができるように船頭平閘門が明治35(1902)年に完成しました。完成当初は船や筏が通航し最も多い時には約33,000隻にもなりました。昭和27(1952)年を最後に筏の通航がなくなり、完成より90年余り利用されてきた閘門も老朽化のため、景観や構造は当時のままを残しながらも平成6(1994)年に改築されました。

歴史を辿り、自然を楽しむ

観光船は出港すると、船頭平閘門へ向かいます。閘門の柱にかかる鐘を鳴らすと閘門、船が閘門の中まで進み、閉門されます。木曾川と長良川は約1mの水位差があるため、閘門内で水位調整されます。体感はないものの壁をみると水位が変化していくのが分かります。この体験は木曾川観光船の一番の見どころです。水位調整が完了し閘門が開くと、船は木曾川本流へ進み、立田大橋の真下を通過して、干潮時の木曾川ではケレップ水制が間近で見ることができ、当時の治水工事の名残りを感ずることが出来ます。また橋脚や橋の裏側を間近で観察できるのもこの観光船の見どころです。再び船頭平閘門に戻り次は長良川へ。

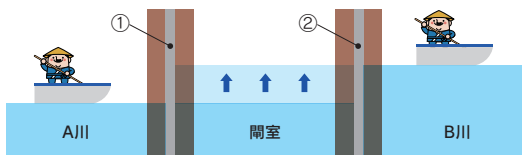




船頭平閘門

明治時代に木曾川と長良川を船で行き交うことができるように設けられたのがこの閘門。国の重要文化財。

B川の水位が高くA川に行くことができない。閘室に船が入る。その後①の扉を閉め閘室の水位とB川の水位を同じにする。②の扉を開けてB川に出る。水門によりB川の水位まで上がったのでB川に行けるようになった。



閘門の仕組み



ヨハネス・デ・レーケ像

オランダ人土木技師。「治水の恩人」とされ、木曾三川を分流する明治改修計画の作成には約10年にわたって心血を注いだ。



木曾川文庫

昭和62年に船頭平公園内に開設され、木曾三川の治水に関する文献や資料が多く保管・展示されている。

遠くに千本松原や木曾三川公園の展望タワーが見てきます。昔この地域にすむ人々が度々水害に見舞われ苦しんでおり、江戸幕府の命令によって、薩摩藩が行った治水工事による史実などをガイドボランティアから聞きながら船の旅の終わりとなります。

現在国指定重要文化財である船頭平閘門の隣には、国営木曾三川公園内のひとつである船頭平河川公園もあり、初夏にかけてハスやキンヨウフ、スイレンなど多彩な水生植物を観察することができます。また、隣接する木曾川文庫では、木曾三川の治水に関する文献や資料が多く保管・展示されています。下船後はぜひ立ち寄りいただき歴史を辿ってみてはいかがでしょうか。

木曾川観光船 完全予約制

運航期間	3月下旬～11月中旬(土日祝運航)
運航ルート	船頭平河川公園▶木曾川▶長良川▶船頭平公園
所要時間	約1時間
出港時間	午前10時15分出港/1日1便
乗船料	大人(中学生以上)…1,000円 小人(小学生)……………500円 幼児無料 ※小学生以下は保護者同伴
定員	2～12名
運航の中止	天候や潮の関係等による場合 乗船客が2名未満の場合
臨時便	6～12名様でお申し込みの場合は 臨時便を運航 (出航日については要相談/木曜日運休)
予約受付	電話にて先着順 受付時間は午後5時まで TEL 0567-55-9993 (愛西市観光協会) ※木曜日定休

※詳しくは愛西市観光協会HPをご確認ください



ハスの花教室

h a n j i
한지

韓国の紙を使って、「ハスの花」を作る
体験教室を取材しました。

韓紙한지とは、楮조の皮を原料にて、流しすきによって作られる韓国伝統の紙で、紙質は柔らかく厚みのある素朴な質感と耐久性、通気性の良さが特徴です。韓紙を用いて作る紙工芸は韓紙工芸と呼ばれ化粧箱や筆入れなどの様々な生活道具に使用されています。韓国における製紙の歴史は長く、三国時代には麻で作る紙が普及していたといわれていますが、高麗時代に入り、楮の皮で紙を作るようになり、これが現在の韓紙の基盤となりました。朝鮮時代は、絹の造花に代わりに韓紙の造花が王室で使われはじめ、扇子や煙草入れなどの小物も韓紙で作られるようになりました。この体験教室では日常生活ではなかなか出会うことのない美しい韓紙を使ったハスの花づくりに多くの方が参加されました。韓紙の輝く

様な美しいグラデーションに染められた色に魅了されながらも、講師の指導のもと、花びらの色の順番や開き具合を思索しながら、紙コップの土台に、「韓紙の花びら」を複数枚貼り付けながら作り進めていました。参加者はそれぞれがオリジナルの美しいハスの花を咲かせていました。





開催期間	毎年10月頃開催
開催場所	安泉寺(愛西市三和町中ノ割173)
募集人数	約20名(先着順)

※開催期間は変更する場合があります
※募集については開催日が決まり次第、
愛西市観光協会HPにて掲載します

お問い合わせ
愛西市観光協会 TEL 0567-55-9993



レンコン掘り体験

レンコンが一番美味しい収穫時期に
愛西市のレンコン田で「レンコン掘り体験」を
取材しました。

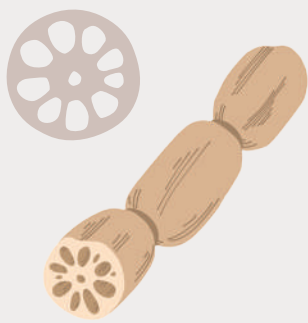


収穫したレンコンを持ち帰って、旬の蓮根料理に舌鼓。みんな泥んこになって楽しく収穫体験をしよう！

レンコンはほぼ一年を通して収穫できますが、レンコンの旬の時期は気温が下がってくる10月から最も気温の低い2月。収穫方法は大きく分けて「土掘り」と「水掘り」の2種類あり、愛西市で主に行われているのは「土掘り」です。土掘りは、昔ながらの伝統的な収穫方法で、くわで掘っていく方法です。くわを使っている作業になるため、レンコンを傷つけないように収穫するのが難しいですが、くわ掘りのレンコンは土がついたまま出荷するので新鮮さが保たれます。今回の収穫体験は伝統的な土掘りで、専門のスタッフから掘り方のアドバイスをいただきながら、扱いやすいスコップを使って、小さな子どもから年配の方まで、泥だらけになって収穫を楽しみました。



収穫されたレンコンはそれぞれの家庭に持ち帰られ様々な料理になって、収穫体験の思い出と共に食卓に花を咲かせたのではないのでしょうか。





開催場所	森川花はす田	その他の事項
参加費用	大人(中学生以上)1人 2,000円 小人(小学生)1人 800円 ※幼児無料	<ul style="list-style-type: none"> ●軍手と長靴を持参 ●汚れても良い服装 ●完全予約制
開催期間	毎年11月頃に4回開催	
募集人数	各日約20名	
※募集については開催日が決まり次第、 愛西市観光協会HPにて掲載します		
お問い合わせ 愛西市観光協会 TEL 0567-55-9993		



行ってみたい、地域の銘店

× あいさいはちみつ Aisai Honey

ラボした唯一無二のマドレーヌ!!~

蜜を使ったマドレーヌ食べた瞬間、気品溢れる風味が広がります。

● あいさいはちみつの特徴は？

この地域で開花するクロガネモチから採蜜される、はちみつに力をいれています。また、蜜を絞る時期やタイミングを調整し、日本の基準より高い海外基準並みに糖度の高い濃い蜂蜜を生産しています。

● 採蜜にいたるまで

蜂蜜は年間を通じて採ることが難しく、春から初夏にかけてが採蜜の最盛期となります。蜂は群れを作り1つの集団で生活しており、単箱1箱に女王蜂が1匹、働き蜂が数万匹の群れとなって暮らしています。

蜂の群れが崩れないように管理しながら蜂の行動を観察し採蜜を行います。しかし1人で作業を行っているので思うように採れず失敗をしてしまうことも多々あります。蜂蜜を採ることが仕事ですが、それ以外に蜂の生態を観察する事も私の楽しみの1つです。

● はちみつのおすすめの食べ方は？

「クロガネモチ」の蜂蜜はスプーン1さじを直接食べるのが1番風味を感じられると思いますが、ミルクティーとの相性が抜群で、また違った風味を楽しんでいただけたらと思います。

蜂蜜はオリゴ糖が多く含まれているので、整腸作用のあるヨーグルトなどと相性が良いとも言われています。

● 今後の取り組み

ハスの花の蜂蜜や海外産の木の花の採蜜が出来ないかの相談もいただいています。また、地域の方との触れ合いがもてるワークショップ等も開催し、養蜂を身近に感じていただけたらと考えています。蜜蝋の様々な活用方法も考え商品化しています。

あいさいはちみつが
購入できるお店

エール・ブランシエ	0567-24-3650
Cafe&sweets lumiukko	0567-58-2295
CAFE 空~kuu~	0567-69-5803

あいさいはちみつ

ホームページ <https://www.aisai-honey.com/>

インスタグラム @aisai.honey

お問い合わせ bee@aisai-honey.com



ホームページ



インスタグラム

あいさいはちみつ





行ってみたい、地域の銘店

エール・ブランシュ



Aile Blanche エール・ブランシュ

～愛西市の養蜂所と洋菓子店がコラボ

愛西市で開花するクロガネモチから採蜜される糖度の高い蜂蜜

● コラボ商品「マドレーヌ」の誕生

2022年3月より、弊社の主催するマルシェへの出店していただいた事がきっかけで、あいさいはちみつさんとのコラボ商品の「マドレーヌ」が誕生しました。あいさいはちみつさんの「クロガネモチ」は味による差別が難しいマドレーヌに「クロガネモチ」の独特の風味が相まって、他にはない唯一無二のマドレーヌができた実感しています。

● 地元の繋がりを大切に

八開中学校との協働でお菓子作りの取り組みをきっかけに、企業として地元で生産物の食材を使った商品を開発する事を、社会貢献、地域貢献として大切にしています。野菜を使ったお菓子やケーキを作ることは大変難しいですが、可能な限り地元の食材を取り入れ愛西市の魅力を情報発信していきたいと考えています。「三方よし」の言葉どおり、食材の生産者、それを材料として商品を作る私たち、商品を買って喜んでいただけるお客様のそれぞれが幸せを感じられる事が私の願いです。

● 地元の特産品を使って

地産地消の取り組みで始まった「マダムレンコン」です。地元のレンコンを角切りにして数日シロップに漬け込み、それを生地に入れて焼く「フルーツケーキ」を思わせる看板商品です。地元の方にお土産や贈り物としてご購入いただき大変喜ばれています。

● 今後の取り組み

地元で27年営業させていただいたお客様への恩返しとして、2015年から「アリガト♡あいさいプロジェクト」を企画し、地域の食材や生産者の情報発信をスタートしました。今後も引き続き地域の皆様と共に愛西市の魅力を洋菓子屋から発信していきたいです。

エール・ブランシュ

〒496-0905 愛知県愛西市北一色町北田面290-1

TEL 0567-24-3650

ホームページ <https://www.aile-blanche.com/>

Instagram @aileblanche1996

【営業時間】 全日9:30～19:00

(カフェオーダーストップ18:00)

【定休日】 月曜(祝日時は火曜)



ホームページ



Instagram



Bakery Cafe Aratama

行ってみたい、地域の銘店

「アラタマ」って、どんなお店ですか？

● お店の歴史

今年で創業50周年を迎えます。1972年、先代が佐屋駅の市場近くに新珠1号店となる喫茶店を開業したのがきっかけです。その後、1980年に現在のベーカリーカフェの前身であるカフェテラス新珠2号店をオープンして17年、さらにベーカリーを始めたのは2010年で12年になります。店名は初代店長が新しい珠(たま)のような美しいお店という意味をこめて名づけました。

● ベーカリーを始めたきっかけは？

喫茶店をそのまま引き継ぎましたが、次第にただのモーニングやランチだけでは満足できなくなり、色々な焼きたてのパンが提供できたらと思い、自分でパン作るうちに、本格的にパン作りを学びたいと思いだしたのが、ベーカリーを始めるきっかけです。

● 地元の食材を使った商品

食材の野菜は地元で生産された物を立田ふれあいの里で仕入れています。最近ではSNSを活用し、地域の生産者と直接繋がって調達するようになりました。マルシェに参加するなど、他の地域で商品を販売する場合も含め、地域の特色を表現できる地元の食材を積極的に使用していきたいと考えています。

● 今後の商品販売の展開は？

通信販売等の展開を検討していますが、保存技術などの設備投資も必要で、食品の美味しさを保ちながらお客様に喜んでいただけるデリバリーを行うことは、現状ではかなりハードルが高いですが、たくさんの人にアラタマの商品をお届けしたいと考えています。

● これからの取り組み

この地で営業させていただいて、地元で育てられ順調に来られたご恩も含め、自社の商品を通して愛西市のアピールができれば良いと思っています。これからはもっと多くの人で賑わう活気のある街になれば良いなと思っています。

ベーカリーカフェ・アラタマ

〒496-0905 愛知県愛西市北一色町昭和268

TEL 0567-26-5188

ホームページ <http://cafearatama.web.fc2.com/>

Instagram @bakery_cafe.aratama

【ベーカリー営業時間】 8:30~17:30

※第2第4月曜日は14:00まで

【カフェ営業時間】 7:00~16:00

※第2第4月曜日は14:00

【定休日】 日曜日



ホームページ



Instagram





Petit Lapin

行ってみたい、地域の銘店

プチラパン

「プチ ラパン」って、どんなお店ですか？



●どんなお店ですか？

令和3年より開業し2年目になります。地域にパン屋が少なく美味しいパンを地元の方に提供できたらとの思いから開業しました。また2周年記念のイベントも検討中です。

●地元になんだ商品は？

地元のレンコンと人参のキンピラを具材にした「れんこんぼうや」を販売しています。また地元の食材を使い、通年でおお客様にご提供できる商品も開発したいと考え、愛西産の「いちご」を使用した商品も検討しています。

●食材へのこだわり

主要食材の小麦は、お隣の三重県桑名市産の「もち小麦」を使っています。これからはもっと地元の食材を積極的に使って地域の特色を活かした商品開発を進めていきたいと考えています。

●お店の特徴は？

幅広い年代のおお客様にお越しいただいており、主力の商品はパンですが、ケーキやお菓子ドリンクもご用意してゆったりと豊かな時間を提供できるお店を目指しています。

また地元の方を始め、ここ愛西市は3県の県境に位置するので、他県からも沢山のおお客様がご来店していただくと嬉しいです。



プチ ラパン

〒496-0943 愛知県愛西市森川町井桁西9-1

TEL 0567-69-7575

ホームページ <https://petit-lapin.net/>

インスタグラム @petitlapin7575

【営業時間】 9:00~20:30 (売切れ次第閉店)

【定休日】 火曜日 ※火曜日が祝日の場合は翌営業日お休み



ホームページ



PETITLAPIN7575

インスタグラム



あいさい まちめぐり MAP



5 安泉寺

〒496 - 0945
愛知県愛西市三和町中ノ割173
TEL 0567 - 28 - 0001

6 エールプランシュ

〒496 - 0905
愛知県愛西市北一色町北田面290-1
TEL 0567 - 24 - 3650

7 Bakery & Sandwich Cafe Aratama

〒496 - 0905
愛知県愛西市北一色町昭和268
TEL 0567 - 26 - 5188

8 プチラパン

〒496 - 0943
愛知県愛西市森川町井桁西9-1
TEL 0567 - 69 - 7575

1 木曾川観光船 2 船頭平閘門 3 木曾川文庫

4 森川花ハス田(レンコン掘り体験)

9 道の駅「立田ふれあいの里」



愛西市観光協会
URL <http://www.aisaikankou.jp>



愛西市観光協会
ホームページ



愛西市観光協会
Instagram

