

名鉄沿線「気まま歩き」

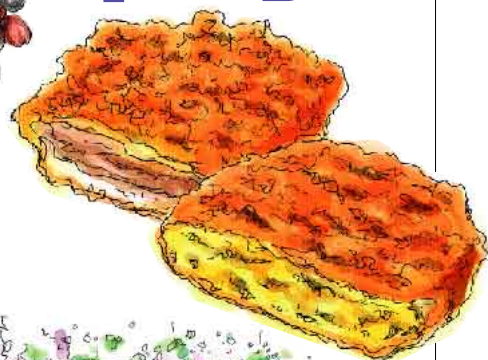
## 江南

◎読者のおすすめ

こだわリグルメ  
ごひいきラーメン  
よりみちスポット

コーヒー豆と  
黒大豆をブレンド

点心やお粥の  
ランチセット



スタミナがつきそう  
ベトナムラーメン

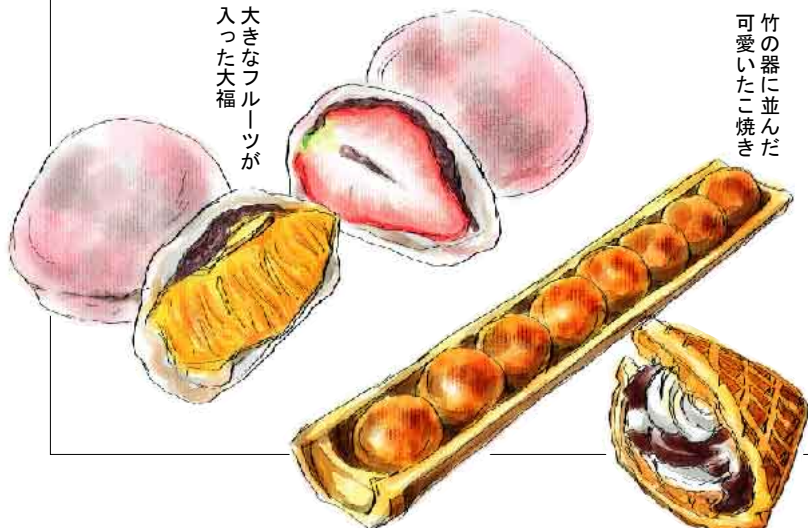


アツアツがうれしい  
揚げたてコロケ

華やかで優雅な  
嫁見まつり

竹の器に並んだ  
可愛いたこ焼き

大きなフルーツが  
入った大福



# 江南

●名鉄犬山線「江南」駅

水と緑に恵まれ、曼陀羅寺の藤で有名な江南。歴史にまつわるスポットも多く、文化と自然を楽しめる町です。

優雅な  
ひととき

上海茶房 Lu-Lu-Cha(ルルーチャ)  
本場の雰囲気の中  
中国茶や飲茶を楽しむ

工夫茶は煎れるのも楽しみ。2煎目からは自分で



●私がおすすめします  
(情報をお寄せいただいた  
尾西市の柴田小百合さん)  
雰囲気素敵です。ランチ  
のお粥はお代わりできて、  
内容も値段も大満足です。

中国楽器、二胡の調べが静かに流れる店内。まるで本場の茶芸館にいるようです。「家具などは上海でアンティークを探してきたんですよ」とオーナーの西谷さん。人気があるのは、自分でお茶を煎れて楽しむ「工夫茶」で、7割の方が注文するそうです。茶器のセットがテーブルに運ばれ、スタッフが煎れ方を教えてくれます。常時30〜40種類ぐらいある中国茶は、すべて有機栽培されたもの。茶葉の販売もしていて、無料で試飲をしてから買えます。

身体にいいものにこだわりの、食事にも化学調味料をいっさい使っていないそうです。ランチは2種類。えび蒸し餃子など蒸し物が中心の「Lu-Lu-Special」と、春巻など揚げ物が入る「香港飲茶セット」があります。ほかに2種類の飲茶コースがあり、ランチタイムを過ぎても食事が楽しめます。



揚げ物、蒸し物、お粥、お茶がセットになった  
香港飲茶セット(1050円)とデザート(200円)。  
内容は月替わりです

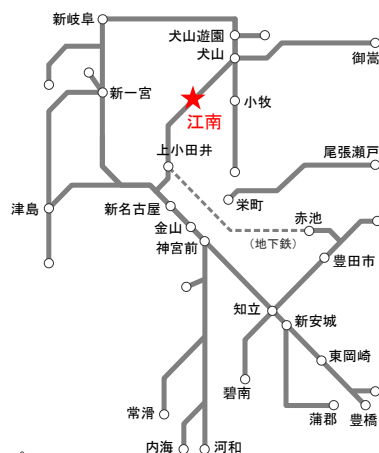
PRESENT

《茉莉花茶(ジャスミンティー)  
25g》  
2名様にプレゼント

●上海茶房 Lu-Lu-Cha  
江南市古知野町牧森199  
☎ 0587-55-5515  
11:00~20:00(オーダーストップ)  
※ランチは予約が確定、14:00でオーダーストップ  
月曜休(祝日の場合は営業、翌火曜休)



お茶を買う前に試飲ができるのがうれしい



※この路線図はイメージです  
※江南駅周辺の地図は5ページです



オレンジ大福(179円)は通年販売、いちご大福(189円)は5月中旬までの季節限定販売です

## おみやげ グルメ

### 御菓子処 嫁見餅総本家(よめもちそうほんけ) 新鮮でジューシーな フルーツの大福

2代目と3代目のご主人が作る和菓子が並ぶ店。「一つ一つ手作りで、保存料はいっさい使いません」と奥さん。

昨年売り出したオレンジ大福は、オレンジの酸味とあんがうまくマッチした、さわやかな味です。「いろいろなフルーツで試作しましたが、オレンジが一番おいしくできました」と3代目のご主人。いちご大福は15年ほど前からの販売。使ういちごは品種を選び、岐阜県

から新鮮なものを仕入れます。

「嫁見餅」は、昭和29年に町村が合併して江南市になったとき、「何か名物を」という市の要望で初代が考案したもの。名前は曼陀羅寺で行なわれる「嫁見まつり」にちなんでつけられました。お嫁さんのえり重ねをイメージし、こしあんの上に羽二重餅を重ね、その上からあんをそぼろで包んでいませう。お茶によく合う、上品な甘さのお菓子です。

「良いことが長く続くように」と、棹ものにした嫁見餅(1本680円)



●私がおすすめします  
(情報をお寄せいただいた名古屋市の加藤律子さん) 知り合いからいただいたいちご大福がとても美味しく、春を感じました。



●嫁見餅総本家  
江南市古知野町朝日29  
☎ 0587-54-3178  
8:30~21:00  
無休

小麦家名物素やき(8個350円)、ちょこばななわつふる(180円)。竹の器はオーナーの手作り



## おやっ & ランチ

### たこ焼き・ワッフルなど 「粉もの」いろいろ

小麦家(こむぎや)

メニューに並ぶのは、どれも小麦粉を使ったもの。お店の名前もそこからつけたそうです。木のぬくもりを生かした店内では、ゆっくり座って食べられます。おすすめは15種類から選べるたこ焼き。プラス50円でチーズのトッピングができます。「シンプルなものだけにオリジナルは難しく、

テイクアウトもできます



●小麦家  
江南市古知野町広見129  
☎ 0587-53-7227  
11:30~19:00  
水・木曜休

食べ歩いて研究しました」とオーナー。気候やダシの温度によっても味が変わるため、微妙な加減が必要だといいます。  
定番の「小麦家名物素やき」は、外はカリカリ、中はトロリの焼き上がり。しょうゆ味でねぎがたっぷり入っています。もっちりした皮が美味しいワッフルは、夕方には売り切れという人気商品。手作りのカスタードクリームがたっぷり入った「自家製かすたード」(150円)など8種類と、季節の限定品が2種類あります。そのほか、お好み焼きや焼きそばなども、バリエーション豊富に揃っています。



ベトコンラーメンは700円。1 カケを半分に切って、焼いたニンニクが入っています



たくみ

「辛いだけでなく旨味があり、具もスタミナたっぷりです」

この店の人気ナンバー1はベトコンラーメン。ご主人が中学生のときに初めて食べて感動したという思い出の味です。店を始めるとき、絶対メニューに入れようと思ったとか。

ベトコンとはベストコンディションの略。ニンニクやニラがたっぷり入り、体調を整えてくれます。しょうゆ味の中にピリツと効いた辛さ



衣はサクサク、中はプリプリのゲソのカラアゲ(800円)

は、具のモヤシ・ニラ・豚肉を炒めるときに一味を加えて出すそうです。鶏ガラと豚でとったスープは、辛い中にもまろやかさがあるのが特徴。「麺は自分の好みもあって、ストレートの細麺を使います」とご主人。辛さが普通のベトコンラーメンの40倍という風林火山(900円・限定10食)もあるので、自信のある方はぜひチャレンジを。また、麺をごはんに替えたベトコンゾースイ(750円)もおすすめの一品です。こちらは溶き卵が入って辛さはマイルド。まかないから始まったオリジナルメニューです。

●たくみ  
江南市野白町蔵場11  
☎ 0587-56-6511  
17:00~翌1:00  
(土・日・祝は11:30~14:00も営業)  
無休



黒大豆6割、コーヒー豆4割でブレンドした  
黒豆コーヒー(100g 473円)



「コーヒーが好きで、最初は喫茶店を開きました。でも、納得がいくような豆を探していくうちに、豆の販売専門になってしまったんですよ」とオーナーの森井さん。  
コーヒーの味の決め手は、まず生豆だといいます。自ら厳選して仕入れた生豆を、直火でじっくり焙煎。「コーヒーの味がストレートに出る直火焙煎は、味にも力が出ます」。いつも置いている豆は30種類ほど。一番人気は、コロンビアの豆をベースにしたマイルドブレンド(100g 368円)です。  
黒豆コーヒーは、今から十数年前に売り出しました。北海道の光黒大豆とコロンビアのコーヒー豆をブレンドしています。

#### PRESENT

《黒豆コーヒー100g》  
2名様にプレゼント  
応募方法は14ページをご覧ください

●焙煎豆屋 タスココーヒー店  
江南市古知野町小金113-3  
☎ 0587-54-5144  
9:00~19:00(祝日/10:00~17:00)  
日曜休  
<http://taxco-coffee.com/>



コーヒー豆がずらり並んだ棚。ほかに輸入食品などもあります

こだわりの  
専門店

焙煎豆屋 タスココーヒー店  
自家焙煎する  
香り高いコーヒー豆

「豆の割合や黒大豆の焙煎などに苦労しました。豆の風味が楽しめる、ストレートが美味しいコーヒーです。」

ぴーぷる

ピープル

勲碧酒造 社長兼杜氏

村瀬公康さん

蔵元の4代目を継いだ村瀬公康さんが、杜氏として酒造りを始めて6年。それまでは新潟から杜氏を呼んでいたそうですが、経済的な理由や杜氏の後継ぎ不足などもあって、自ら造ることにしたとか。村瀬さんは、平成元年の秋から3カ月半、国税庁醸造研究所で酒造りの基礎を学んだことがあります。「その時は杜氏になるつもりはなく、酒のことを詳しく知りたかっただけでした」。営業で外回りをしていたところで、杜氏に

「酒の味を左右する杜氏の仕事は、やりがいがあります」



「できる限り長く続けて、次の世代へ伝えたい」と村瀬さん



左から 手造り本醸造(1.8%)1838円、山田錦55%(720ml)1575円、氷温熟成酒(1.8%)2940円

話を聞くことはあっても、実際に仕込んだ経験はなかったそうです。今は、それまでの造り方を引き継ぎながら学んだことを生かし、試行錯誤の繰り返し。目の届く範囲で造りたいと量を半分以下に減らし、なるべく昔ながらの手作業で行なうようにしました。「体力的にはきつくなりましたが、味が安定しましたね」。

最近、ようやく香りや手触りだけで、麹の状態などがわかるようになってきたという村瀬さん。酒の出来上がりを見ながら工夫できるようになったそうです。「毎日反省の日々ですが、自分のやったことが結果につながるところがいいですね」とにこやかに語ってくれました。

●勲碧酒造  
江南市小折本町柳橋88  
☎ 0587-56-2138  
日曜休  
<http://www.kunpeki.co.jp/>



肉たっぷりのミンチカツ(40円)、ホクホクのカレーコロッケ(25円)



気さくで明るい奥さん

●藤田精肉店  
江南市古知野町瑞穂75-2  
☎ 0587-56-4616  
9:30~19:00(日曜/11:00~18:30)  
不定休

昭和37年から、精肉店を営みながらコロッケの販売をしてきたお店。開店当初から作っていたというカレーコロッケは、1個25円という10年前から変わらない価格も魅力です。

すべて手作りで「毎朝、5時からじゃがいもを茹でて作るんですよ」と奥さん。

コロッケのほか、ミンチカツやハムカツ、豚カツなどもあります。すべて注文を聞いてから揚げしてくれるのでアツアツで、その場で食べる人もいます。ポテトとマカロニ、2種類のサラダも一から手作り、どちらも100g80円。家庭的な優しい味で、人気の商品です。

手作り  
惣菜

揚げたての  
カレーコロッケ

藤田精肉店



よりみち  
スポット

曼陀羅寺・曼陀羅寺公園  
藤の花が美しい江南の名刹

1329年に後醍醐天皇の勅願で建立された寺です。寺の中核をなす正堂は、阿波国徳島の大名、蜂須賀家政により1632年に寄進されました。屋根は桧皮葺、柱の配置は南北朝前期の紫宸殿を模したもので、国の重要文化財にも指定されています。



●お問合せ  
江南市産業観光課  
☎ 0587-54-1111  
<http://www.city.konan.aichi.jp/>  
◎ ライトアップ(期間中毎日)  
18:00~21:00

隣接するのが、藤の花で有名な曼陀羅寺公園。池や茶室のほか、2100mの見事な藤棚があります。紅色の花をつける本紅藤、房が長く青紫色の九尺藤、白い大きな花びらの白力ピタン藤など、早咲きから遅咲きまで全部で12種類。4月下旬から5月上旬にかけて、120本が順に咲き、訪れる人の目を楽しませてくれます。



江南藤まつり

4月17日(土)〜5月5日(祝)

期間中は様々なイベントが催されます。中でも5月3日の「嫁見まつり」は必見。かつて旧正月に催されていた新妻たちの御礼詣りを再現したものです。藤の花の下、花嫁姿の行列はとても美しく、見ごたえ十分です。



皆様からの情報をお待ちしております。

「名鉄沿線・気まま歩き」は、皆様からお寄せいただいた情報もご紹介しています。ぜひ、パノライフホームページへお店やスポットをお知らせください。  
<http://www.panolife.com> 現在、常滑駅周辺(5/20締切)、知多半田駅周辺(6/20締切)の情報を募集中!