

常滑

名鉄沿線「気まま歩き」

氷と餅で
一挙兩得



大揚げがのった
ころうどん

◎読者のおすすめ

こだわリグルメ
よりみちスポット

土管を積み上げた
常滑独特の風景

心癒される
お地藏さん



優しい手さわりの
カップと小皿



活気あふれる
常滑焼まつり



優雅に楽しめる
煎茶のセット



常滑

●名鉄常滑線「常滑」駅

古くから焼き物の産地として栄え、日本六古窯のひとつに数えられる常滑。レンガの煙突が点在する古い街並みが残る一方、2005年の中部国際空港開港に向け開発が進んでいます。新旧の息吹が共存し活気づく街を散策してみませんか？



※この路線図はイメージです ※常滑駅周辺の地図は5ページです

ヘルシーランチ

夏にうれしいさっぱり食感
ボリュームも満点

十三蔵(とみくら)



地酒は常時16種類、そのほか季節の限定酒も揃う

「おいしいものをお得に召し上がっていただきたい」というオーナーの思いから、単品で好評を博したメニューをセットにしたのが「十三蔵ご膳」です。大揚げがのったコシのある冷たいうどんは、薬味のショウガと青シソがムロアジをベースにしたダシを引き立て、さわやかな味わい。メインのうどんに、知多でとれた旬の魚の干物、豆腐、おにぎり、デザートまでついて、ボリュームいっぱいですが、しかも、のどごしよくさっぱりいただけます。無農薬大豆を使用した京都・洛庵の油揚げと豆腐、小豆島の醤油、和歌山の南高梅など、吟味を重ねた素材が奏でる食のハーモニーの最後を締めるのは、甘みあっさりの手作りデザート。体

にも心にもお財布にもやさしいランチを堪能できます。十三蔵という店名の由来は、オープン当時知多半島に存在した酒蔵の数。ここでは飲めない「白老・井の酒」など、地酒の品揃えが豊富な店としても知られています。知多半島の地酒3種類が味わえる「飲みくらべセット」(1000円)や、飲み終わった猪口を持ち帰ることができる「とっくりセット」(900円)も人気です。



ころうどん、干物、豆腐、おにぎり、デザートがセットになった「十三蔵ご膳」1000円



●十三蔵
常滑市栄町2-134
☎ 0569-34-3736
10:30~16:00
17:00~は予約制(4名以上)で営業
木曜休、8/13~16休



煎茶セット600円。季節の和菓子と豆菓子がついて
甘辛両方楽しめるので、お茶がすすみます

大正初期の土管工場を改築した
カフェ&ギャラリー。常滑らしい
風情あふれる雰囲気の中で、日常
の慌しさを忘れるひとときが過ご
せます。常滑焼の急須を使って静
岡・中川根の無農薬茶を煎れる煎
茶セットは一度味わうとやみつき
になり、人に勧めたくなってしまう
ほどです。手順が書かれた葉を

優雅な ひととき

お茶、焼き物、各種展示会 多彩な顔をもつカフェ



8月末は年に一度の「激辛カレーランチデー」。
ラッシー(ヨーグルトドリンク)つき1500円、1日20食限定

読みながら、自分の手で煎れたお
茶のおいしいこと！ 2煎め以降
も渋みがあまり出ず、最後までお
いしいお茶が楽しめます。茶葉が
柔らかくなる6煎めまでしっかり
味わった後は、ドレッシングをか
けて茶葉そのものをいただけます。
また、「常滑のよさを多くの人に
知ってもらいたい」と、急須展
や絵手紙展などさまざまな企画展
やコンサートなどを行っており、
何度足を運んでも新しい発見と出
会いがあるお店です。

●常滑屋
常滑市栄町3-111
☎ 0569-35-0470
10:00~16:00
金曜は18:00~22:00も営業
月曜休、7/29~8/9休
<http://www37.tok2.com/home/tokanameya/>



本わらび粉、黒糖から作った
自家製黒蜜を使用した「冷やしわらび」(530円)

●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた
名古屋市の立松由紀子さん)
氷はフワフワ、草餅がアン
コに包まれてバランスがい
い大蔵餅と一緒に味わえて
お得感があります

季節の おやつ

並んでも食べたい 名物・大蔵氷

大蔵餅(おくらもち)

常滑界隈の夏の風物詩となっているのが「大蔵氷」。
昭和26年の創業当時から伝わる名物「大蔵餅」と宇治
氷をセットした夏季限定の人気メニューです。以前は
氷の中に大蔵餅が入っていましたが、餅が硬くなるの
を防ぐため、最近は器を別にしていきます。氷を食べ
ている途中で大蔵餅を入れ、ほどよく冷えたところでき
ただくと絶妙な味わいが楽しめます。
7月15日に移転オープンし、広くな
って席数も増えました。新メニュー「常
滑焙煎コーヒー」(420円)や、店
内のみで味わえる「冷やしわらび」(5
30円)など、どのメニューを選んで
もおいしくて大満足です。

●大蔵餅
常滑市鯉江本町2-2-1
☎ 0569-35-2676
8:00~売り切れまで
月曜休

きめ細かい氷に、「本当は採算合わないんです」とご主人が苦笑いするほど
高級な抹茶と自家製シロップがかかった大蔵氷(610円)



・ ぴーぷる

・ ピープル

CERAMIC SOUND

常滑プロデュース

渡辺敬一郎さん

●スペースとこなべ
常滑市栄町6-204
☎ 0569-36-3222
10:00~17:00 水曜休
<http://www.nagoyanet.ne.jp/tokoname/>



渡辺さんのCDやオカリナ、器などが手に入る

「焼き物の可能性を広げたい。陶芸も音楽活動も根っこは同じ」

常滑で製陶業を営む両親の元に生まれ、物心つく頃から焼き物が身近にあったという渡辺さん。陶芸作家として活躍すると同時に、自作の楽器で演奏活動を行うアーティストでもあります。

高校時代にバンドを結成し、音

楽に夢中になった渡辺さんは音楽活動を続けるうちに、よりオリジナリティのある音を求めるようになったと回想します。手始めに焼き物でギターをつくりましたが、当時は周囲に認められず、冷やかな反応が多かったそうです。転機となったのは、焼き物で縦笛をつくったことでした。軽い気持ちでやってみたそうですが、完成した笛を吹いてみたところ、音色のすばらしさに感動。「その澄んだ音色を聴いた途端、自分の中からメロディが湧き出してきました」。

焼き物は見た目や手触りといった視覚、触覚のほか、茶香炉など嗅覚に訴える魅力をもつのは周知の事実。さらに、聴覚に訴える焼き物の魅力に気づいたといいます。土、海、ふるさとなどをテーマに、焼き物の笛で奏でる渡辺さんの音楽は、やさしい響きで聴く人の心を温かなイメージで満たしてくれます。「古い歴史をもつ焼き物の町に生まれ育ち、有形無形の恩恵を受けてきた。いただくばかりじゃなく、自分も何かをつくりだしていきたいと思っています」。常滑から焼き物の魅力を発信していきたいと語る渡辺さん。今後の活動に注目です。

2005年7月1・2・3日には愛・地球博の笹島サテライト会場に出演予定

どほるな
ンヨクシ
ンヨクシ

シンプルだけど、ちょっとお洒落。気軽に普段使いができるリーズナブルな価格のグッズが揃う



MA・YU

シンプルだけどあたたかい
とっておきの雑貨たち

古い焼き物工場を利用した店内は落ち着いた雰囲気ですが、お店に並ぶ陶器類はシックな器からキュートなカップまで色とりどり。常滑の作家ものをメインに、ガラス製品やキッチン小物、Tシャツやエプロンなどの衣類まで扱い、お洒落で個性的なセレクションでここならではの独自色を出しています。



MA・YUオリジナル、
カップ(900円)&小皿(700円)

●MA・YU
常滑市栄町3-88
☎ 0569-36-3936
11:00~16:00
水・木曜休、8/9~21休
<http://www.ma-yu.net/>

PRESENT

《カップと小皿》

セットで1名様にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください

おみやげ グルメ

平八堂（へいはちどう）

寡黙にして雄弁 季節感のある粋な和菓子

高松宮、高円宮両殿下御用達として知られ、味にきびしい茶人がひいきにする名店でありながら、気取ったところがみじんもない気さくな接客が心地よいお店。「特別なことは何もしておりません。ただ毎日、心をこめて作っております」と控えめにおっしゃるご主人ですが、そのこだわりと優れた職人技はこの和菓子を味わえばだれもが納得するはず。毎年、季節ごとに新作が登場するオリジナ

リティの豊かさその証。三重県美杉村でとれる最高級の葛、京都・丹波の大納言小豆、岡山の白小豆などの厳選素材と、自ら山まで汲みに行くという天然の湧き水を使用し、店頭に並ぶ季節の生菓子は常時12種類ほど。上品な甘さのようかん「知多路」（1000円）もおすすめです。

華やかな色合いの「かるかん」（150円）、萩の花をイメージした「萩の里」（150円）、最高級の葛を使用した「氷室」（180円）



●平八堂
常滑市本町3-70
☎ 0569-35-3011
8:30~20:00
月曜休
※地方発送不可



PRESENT

《粉引キューブ花器》

1名様にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください

粉引キューブ花器（1050円）。横置きでもOK



古い焼き物工場をリノベーションしたギャラリーは、黒壁と煙突が目印です。昭和30年代に使われていた窯をそのまま残した店内は2階建て。作家ものの器が展示されている2階から、風格漂う窯の上部を見ることが出来ます。1階に

ギャラリー煙（えん）

今年5月にオープンした ギャラリー&体験工房

膏による手形造り」（所要1時間・1000円〜2000円）など計3コースあります（予約制）。

自由な姿のお地蔵さんが作れます



は、試作品や焼きムラの出た器の底に水はけ用の穴を開け植物を植えた鉢（500円）が並びます。見た目はほとんど遜色ない素敵な器ばかりなので、植物がついてこの値段はとてもお得。
体験コースもおすすめ。「お地蔵さん造り」（所要30分・1000円〜1500円）、「石

古い木のぬくもりに満ちた店内



●ギャラリー煙
常滑市瀬木町1-3
☎ 0569-34-6869
10:00~17:00
無休

よりみち スポット

やきもの散歩道 常滑ならではの 景色が楽しめる

常滑市陶磁器会館を出発地とし、Aコース(1・5km/60分)、Bコース(4km/2時間30分)の2コースあります。30年ほど前に整備された散歩道で、今ではリピーターも数多い観光名所となっています。国の重要有形民俗文化財に指定されている「登窯」、土管坂や焼酎瓶でできた塀などの光景は常滑ならではの風景です。



らでは。土管坂近くの開けた高台に出ると、夏の日差しにきらめく海が一望できます。幕末から明治中期に栄えた廻船主の居宅を復元・整備した「廻船問屋瀧田家」や、水琴窟もぜひ見ておきたいスポットです。また、沿道に点在するギャラリーやショップを巡るのも楽しいのひとつ。ちょっとした探検気分、素敵なショートトリップが堪能できます。



●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた
半田市の吉岡修さん)
やきもの散歩道の見どころ
スポット「登窯」は一見の
価値あります。

焼酎瓶を積んだ壁

常滑焼まつり

8月21日(土)・22日(日)

毎年8月に行われる常滑焼まつり。窯元、作家、問屋などが一堂に会した常滑焼の即売会で、初日には大花火大会も行われ、2日間で30万人の人数がある大人気イベントです。70の出展ブースが並び、活気いっぱい。競艇場を会場に使用するため、クーラーの効いた涼しい環境で買い物楽しめます。



●お問合せ
常滑焼まつり協賛会
☎ 0569-34-3200

散策に便利なマップが
常滑観光プラザで手に入ります



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.panolive.com> 現在、各務原飛行場前駅、六軒駅周辺(8/20締切)、本笠寺駅周辺(9/20締切)の情報を募集中!