

碧南中央

名鉄沿線「気まま歩き」

国指定重要文化財の
木造阿弥陀如来坐像

◎読者のおすすめ

こだわりのグルメ
ごひいきラーメン
よりみちスポット

クリームをかけて食べる
ふんわり軽いお好み焼き

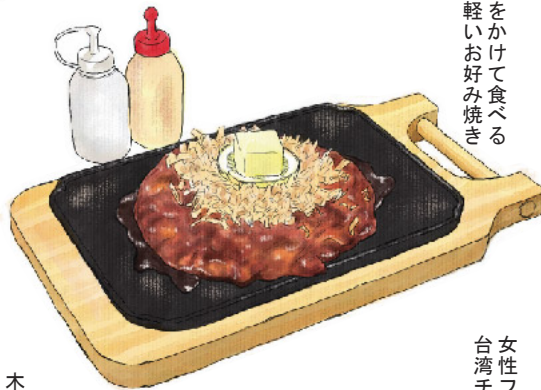
女性ファンが多い
台湾チャーシュー麺

水や調味料にこだわった
ヘルシーなランチ

三河大浜土人形は
素朴な味わいが魅力

いい素材を使い丁寧に
作られた珠玉のケーキ

木のぬくもりを感じる
くつろぎのカフェ



碧南中央



上:見てまわるだけでも楽しい工房&ショップ
上:ケーキセット750円
下:テーブルやイスをはじめ高価な階段筆筒なども展示販売下:「茶房 白竹」の2階はベアシートになっていてプライベート感たっぷり

へき なんちゅうおう
●名鉄三河線「碧南中央」駅
(名鉄名古屋駅より知立経由で約58分)

醸造や窯業などの伝統産業と、
臨海部の工業地帯を抱え、
発展を続ける碧南市。
歴史を感じさせる街並みを歩けば、
何か新しい発見がありそうです。

ゆるやかな
ひととき

はくたけ
白竹木材

日常の慌しさを忘れて、
木のぬくもりに包まれる

製材工場だった建物を利用した
「材木屋白竹」は、古材家具など
を扱う工房&ショップ。2階には
ギャラリーがあり、水彩画や陶器
などの企画展を行っています。別
棟のカフェ「茶房 白竹」にも、靴
を脱いで上がる2階があり、ゆっ
たりとした時間が過ごせます。
木にも、人の身体にもやさしい
塗装といわれる天然オイル仕上げ
の床、古材を利用したテーブルや
イスなど、くつろぎを感じさせる
「茶房 白竹」で味わえるのは、1
杯だでの香り高いコーヒー。午後
のひととき、ケーキセット(14時
〜17時のみ)を楽しんでみてはい
かがでしょうか。ケーキはすべて自

家製。コーヒーはサーバーで出さ
れ、たっぷり2杯以上あります。
板の間に和の灯りを配した2階は、
足を投げ出して、まるで自分の部
屋のようにくつろげます。
また、工房&ショップ「材木屋
白竹」は、古材再生家具、アンテ
ィーク、オーダー家具などを扱っ
ています。お風
呂に入れる「ヒ
ノキの香りプロ
ック」1005
200円や「古
材カードスタン
ド」150円と
いった木の小物
もあります。

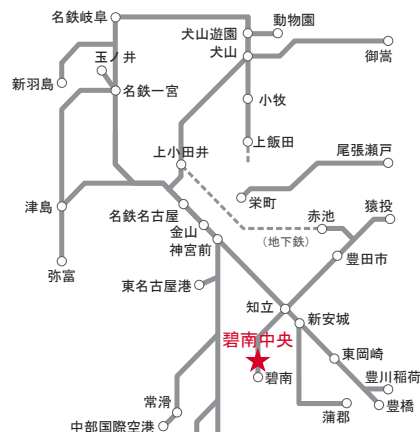


古材ディッシュラック1870円。
組み立て式で幅を自由に替えられます
(お皿は含みません)

PRESENT

《古材ディッシュラック》
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

●白竹木材
碧南市新川町6-8
☎ 0566(42)3266(代)
10:00~18:00
木曜休
<http://www.hakutake.net>



※この路線図はイメージです ※碧南中央駅周辺の地図は5ページです

ヘルシー ランチ

自然食茶房 おまめ道楽

和の空間でゆったりと
体にやさしいランチを

高い天井と木の梁、和紙の灯りがやさしい光を放つ古民家風の店内で、添加物などを使わない手作りランチをいただけます。元々はお豆腐屋さんで、豆腐や豆類を使った健康メニューが自慢です。「雑穀とろろ膳」は、大豆胚芽

入りごはん、とろろ、五目煮豆、煮しめ、白和え、カボチャのコロツケに、デザートの豆乳ソフトクリーム（自家製金時豆添え）がついて、1300円。ミネラルウォーターや、70種類以上のミネラルを含むという天然塩など、水や調味料にこだわった手作りの献立が味わえます。

9時~11時には、「朝粥セット」580円などのモーニングもあります。店内で食べたお惣菜が気に入ったら、併設の売店でテイクアウト用パックを購入できます。

いろいろなお惣菜が楽しめる雑穀とろろ膳。コーヒーつきは1500円



●私がおすすめします

（情報をお寄せいただいた幡豆郡の手島奈津美さん）元おとうま屋さんがやっているお店です。おかずも買えて、とっても便利。モーニングも評判いいですよ。

●自然食茶房 おまめ道楽 本店

碧南市天王町7-83-2
☎ 0566(41)1569
8:50~夕暮れ時（ランチ11:00~14:00）
日曜・第2土曜休



お惣菜の種類も多く
売店のみの利用もできます

ニュー ベーカリー

約60種類のパンが
日替わりで登場

Pain de Voleur（パンドヴォール）



9月にオープンしたばかりのパン屋さん。食パンやバゲットなどの定番のほか、お惣菜パン、フルーツやナッツを使ったパンなど全部で約60種類。毎日いろいろなパンが店頭に並びます。

表面に塩とパセリを散らせた「ガーリックフランス」、ヘルシーな「ライ麦バゲット」、「ライ麦ロール」は、好みの具材と合わせてサンドイッチに。「チーズフランス」はサイコロに切った発酵チーズが入っています。もちもちした食感の抹茶クリームと甘く煮た黒豆が入った「抹茶フランス」。7種類のフルーツやナッツをトッピングした「スイート・デ・ロワ」などのほか、サンドイッチもあります。



●Pain de Voleur
碧南市松本町20 B.8ビル103
☎ 0566(46)5317
8:00~19:00
日曜・祝日休



台湾チャーシュー麺880円



麺屋かりん亭

「ピリ辛なのにサラッとした
味わいの台湾ラーメンです」

「台湾チャーシュー麺」はピリ辛程度の食べやすいラーメン。豚骨と鶏ガラをベースに、キャベツや白菜など6種類の野菜をたっぷり加えて煮込んだスープに中細麺を合わせ、さっぱりとした軽い味わいが特長。生のニラのシャキシャキした歯ごたえも、鶏ミンチ肉



たっぷりの白髪ネギがおいしい
ネギタンタン麺800円



やチャーシューとよく合います。パンチの効いた味を好む方には、「ネギタンタン麺」がおすすめです。白ゴマの量が多く、コクがあります。辛さは、4段階から好みで選べます。ご主人は本格的な中華料理の修行をしてきただけに、随所に中華料理の技法が生かされています。平日のランチタイムには、ラーメンに、ミニサラダ、ライス、デザートがつく「ラーメンランチ」730円があります。

●麺屋かりん亭
碧南市善明町1-77
☎ 0566(48)6680
11:30~14:00、17:30~21:30(ラストオーダー)
火曜休

スイート
&
スイート

PRETZEL (プレッツェル)
おなかいっぱいでも
食べたい別腹のケーキ



お屋前には売り切れてしまうことが多い
シュー・ア・ラ・クレーム130円

いい素材を使って、ていねいに作られたケーキは、コクがあるのにさっぱりとした味わい。おなかいっぱいでも食べずにはいられないおいしさです。香り高いチョコの風味がとても贅沢な味わいの「レアーズショコラ」。高級ショコラティエが買い

求めるベネズエラ産チョコレートを使用するなど素材へのこだわりを追求しながら、値段は良心的なものうれしい限り。マロンクリームを使った「ガウディ」、アップルの「ジャルジイ」、カスタードプリンの生タルトなどもおすすめです。また、「シュー・ア・ラ・クレーム」は低温でじっくり



●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた
刈谷市の長谷川洋美さん)
お菓子の家をイメージさせる
ツリー型の大きな看板が
かわいい。ケーキも生チョコ
もとてもおいしいです。

●PRETZEL
碧南市植出町3-61
☎ 0566(42)8655
9:00~20:00
火曜・第3水曜休

時間をかけて作るカスタードクリーム
の味が絶品。毎日限定200
個のみの販売です。

写真奥から右回りに、ガウディ290円、レアーズショコラ290円、
ジャルジイ230円、カスタードプリンの生タルト350円

・
ピーぷる

ピープル

三河大浜土人形作り

ねぎ たつおの
禰宜田徹さん

●お問合せ

碧南市若松町1-25

Eメール: obocoya03-00hama@dsl.sun-net.or.jp

勸進帳など歌舞伎の名場面から題材をとった華やかな三河土人形。三州瓦の生産地で、良質な土が豊富だったことから、多くの農家が農閑期に土人形作りをしていたそうです。禰宜田徹さんの祖父、佐太郎さんと父の章さんは名人とうたわれ、章さんは市の無形文化財に指定されていました。

「子供の頃は手伝いをしておりましたが、大人になってからは全然。親父に教えてもらうと

「いつか、親父を超えたい。努力あるのみです」

表情を描くときは、
今でも緊張するそうです



ケンカになるもんでね（笑）」土人形作りにさほど興味のなかった徹さんが、やる気になったのは父、章さんが亡くなった3年前。祖父の代から使われてきた約70点の型が残され、「このまま絶やしては申し訳ない」



徹さんの作品。まねき猫に鯛をつけたのは徹さんオリジナル

と、土人形作りに取り組むようになりました。

型にしっかりと土を入れ、1時間ほど乾かし、まだ土がやや

らかいうちに型から出して成形します。その後、素焼きして彩色。人形の顔の表情を描くときは特に、神経を使うそうです。会社勤めを続けながらの土人形作りは時間のやりくりが大変な反面、楽しいともいいます。

「それまでは会社と家の往復でしたが、人形作りをやるようになって、全く違う世界の人と出会うようになった。人との交流が広がっていくことが、今の喜びです」

去年よりも今年、今年よりも来年と、よい作品を作り続けたいと語る禰宜田さんです。

こだわりの
専門店

ふんわり軽い独特の食感
おかわりしたいお好み焼き

ふくもとや
福本屋



かに、ホタテ、えび、いか、ポテト、コーン、バター、
玉子入り「北海道スペシャル」1000円

野菜や具と粉をまぜて焼く大阪風のお好み焼きですが、食感が独特。細かく切ったキャベツはいつたん寝かせて余分な水分をとばします。その都度すりおろした山芋と、少なめの粉を合わせた生地は、玉子焼きのようなふんわりとした軽い口あたりで、他では味わえない食感です。

煮込みから完成まで約2カ月かけるオリジナルソースと生地との相性もばっちり。リンゴ酢を使った自家製マヨネーズと、クリームをお好みでかけて食べるのがおすすめ。お好み焼きにクリーム!?と最初はとまどいますが、風味、コクともに増して、よりおいしくいただけます。

●福本屋

碧南市栄町3-24

☎ 0566(41)2441

11:00～14:30、17:00～20:30(ラストオーダー)

(土日は11:00～20:30ラストオーダー)

月曜・第4火曜休



お好み焼きはすべてお店の人が焼いて席まで運んでくれます



日本の沿岸魚や回遊魚が泳ぐ
水量200トンの大水槽

- 碧南海浜水族館
 - 碧南市青少年海の科学館
- 碧南市浜町2-3
☎ 0566(48)3761
9:00~17:00(入館券発売は16:30まで)
月曜休(祝日の場合は翌日休)
入場料 水族館大人520円、小人210円
(科学館は無料)

PRESENT

《碧南海浜水族館の招待券》
ペア2組にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください

碧南海浜水族館では、北海道から沖縄まで日本各地で見られる水生生物を展示。碧南市を流れる矢作川にすむ魚も紹介。大水槽を泳ぐ回遊魚や、珊瑚の海にすむ色鮮やかな魚、ダンスをする「チゴカニ」など興味深いものがたくさんあります。また、種の保存活動にも取り組んでおり、メダカをはじめとする絶滅危惧種や「ウシモツゴ」などの希少種

も見学できます。水族館の2階にある科学館は入場無料です。ゲームをしながら、森から海へといたる水の動きについて学べます。



よりみち スポット

碧南海浜水族館
碧南市青少年海の科学館
水の生き物たちに
心癒されるひととき



●海徳寺
碧南市音羽町1-60
☎ 0566(41)4126

海徳寺は室町時代に開山し、江戸時代には徳川家の御朱印寺として栄えた由緒あるお寺。地元では「大浜大仏」と呼ばれ親しまれている木造阿弥陀如来坐像は、伊勢の神宮寺の本尊だったと伝えられています。

す。明治初年の廃仏によって廃棄されようとしていたこの像を譲り受け、海路で運び、海徳寺の本尊として安置しました。平成14年に行われた文化庁の調査で、平安時代後期の制作であることが判明。全国的にも貴重で、美術的、文化的価値はきわめて高く、平成15年に国の重要文化財に指定されました。

大浜地区散歩地図
碧南市大浜地区には歴史あるお寺が数多く点在しています。お寺めぐりが楽しめる「散歩地図」を片手に、歴史散策を楽しんでみてはいかがでしょうか。碧南市役所や大浜まちかどサロンで手に入ります。

- お問合せ
大浜地区歩いて暮らせる街づくり推進委員会事務局
☎ 0566(41)3311

海徳寺 国指定重要文化財 木造阿弥陀如来坐像



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、パノラマホームページへお店やスポットをお知らせください。現在、小幡駅周辺(11/20締切)、中部国際空港駅周辺(12/20締切)の情報を募集中！また、プレゼントにもご応募いただけます。<http://www.panolive.com>