

Wind

Take
Free

3
2024

YATOMI

★ 弥富の金魚



守り、攻め、受け継がれる
地域の宝。

Precious Stories



生産品種の数日本一を誇る「弥富の金魚」

かつては金魚すくいなど、夏の風物詩としておなじみだった金魚。

近年ではその姿を見る機会が減ってきたものの、

アートアクアリウムなどに形を変えて、今もなお親しまれている。

中でも「弥富の金魚」は生産品種数日本一で、
新しい品種の登場や品質の高さから、全国でも人気の一大金魚生産地だ。



木曾川の近く、前ヶ須にある「ふたつやの渡し」跡。
この付近で金魚行商人が金魚を休ませていた。

中国で生まれた金魚が、 江戸時代に弥富の地へ。

金魚の誕生は、今からさかのぼること1700年ほど前。中国で突然変異したフナからヒブナが生まれ、それを改良することで多種多様な金魚が作り出されたといわれている。そんな金魚が日本に初めて来たのは文亀2年（1502年）。中国から堺（大阪府）へ入ってきたとされる。江戸時代前期まで金魚は高価で、豪商や一部の富裕層が飼育する贅沢品だったそう。それが江戸時代中期以降になると、徐々に庶民の間にも金魚が広まってきた。後期には浮世絵や日本画の題材としても親しまれるようになった。



弥富は金魚の生育に適した豊かな水に恵まれ、明治時代以降に本格的な養殖が行われるように。

「弥富の金魚」の歴史は、大和郡山（奈良県）の金魚行商人が弥富を金魚の休憩場所として利用したことが始まりだといわれています。と教えてくれたのは、「深見養魚場」の3代目・深見雄基さん。江戸時代の終わり頃、当時すでに金魚生産が盛んだった大和郡山の金魚行商人が江戸へ金魚を運ぶ途中、立ち寄ったのが弥富。桑名や長島へ船が往来する木曾川下流の「ふたつやの渡し」で金魚を池に放して休ませていた。それを地元の人買い取り、飼育したことが「弥富の金魚」のルーツだそう。

弥富の金魚

やとみのきんぎょ



人気の品種「桜錦」を作出。



「深見養魚場」では11品種の金魚を生産。たくさん金魚が池の中を元気に泳ぐ。

深見さんが働く「深見養魚場」は、数ある中でも弥富を代表する養魚場のひとつだ。「うちは金魚を卵から親になるまで、一貫して生産しています」と深見さん。春から夏にかけて孵化した稚魚を池に移し、育てていく。ある程度育ったら選別をして、出荷するそう。

「深見養魚場」は、昭和42年（1967年）に祖父の深見光春さんが創業。最初は金魚ではなく、ウサギの飼育や農業をしていたものの、塩害を受けた地では難しく、やはり弥富は金魚だろうというので、金魚の生産を始めたそう。と深見さんは話す。中でも注力したのが



ビニール池、土池、コンクリート池と、種類の異なる池を使い分けて孵化・飼育する。

ランチュウという、頭にコブがあり丸々とした形の品種。既存品種の生産のみならず、オリジナル品種の作出にも力を入れた。そして完成したのが、今や「弥富の金魚」の代名詞のひとつ「桜錦」だ。桜錦はランチュウのようなコブを持った江戸錦を作出する過程でできた新品種。想定していたものとは違う形で変異したそうだが、紅白の模様と、桜の花びらのようなモザイクの透明鱗がキラキラと輝き、人気となった。



「桜錦」は平成8年（1996年）に正式に金魚の新品種として認定された。

平成3年（1991年）、弥富市生まれ。南山大学を卒業後、瀬戸市の高校で社会科の教諭として勤務。約2年前に家業である「深見養魚場」に就職し、見習いとして金魚の生産を行う。SNSでの発信にも力を入れており、YouTubeでも動画を配信。早稲田大学の学生団体「Nagare」の活動に協力するなど、新しい取り組みに前向きだ。



深見養魚場

深見雄基

Fukami Yuki





作業をこなしながらも、SNSで発信ができそうなことはないか意識を高める深見さん。

「金魚を、日本の文化」として認知してもらえれば、海外需要にもつながるはず」と話す深見さんは、メイドインジャパンの「弥富の金魚」を海外にもアピールしたいそう。その一環として、早稲田大学の学生団体「Nagare」が金魚をPRする取り組みにも協力している。「ブランディングやマーケティングをするにも、まずは質が大切。祖父や父が作ってきた金魚のクオリティを保てるよう、自分の腕を磨くことが当面の目標です」と微笑んだ。



昭和42年(1967年)創業の養魚場。「桜錦」をはじめ「青秋錦」や「青ランチュウ」など、オリジナルの品種を作出。その品質の高さから「深見ブランド」「深見産」などと呼ばれ、人気を博している。

深見養魚場

弥富市鍋田町稲山109-2 ☎0567-68-8652
※見学や直接の販売は行っていないため、
金魚の購入は、弥富市内の金魚販売店へ問い合わせを。



元々は高校の教諭として働いていた深見さん。なぜ家業の道に入ったのだろうか。「大人になって初めて、うちって凄いいことをしているんだなと気づいたんです。良いものが、父の代で無くなってしまうのはもったいないと思い、継ぐことを決意しました」と当時を振り返った。

そんな思いから金魚養殖の世界に飛び込んだ深見さん。労働条件や設備投資へのハードル、孵化させる技術な



ど難しさをクリアしていけば、新規参入も可能で、この仕事で生計を立てることも十分できると話してくれた。

また、プロモーション活動の重要性を語る深見さん。「弥富の金魚」の魅力をもっと広めたいと、若さを生かしてSNSやYouTubeでの情報発信にも力を入れている。



金魚は競りの際に水に浮かべた「かんこ」に入れて出荷。ビニールに袋詰めされて、全国に配送される。



金魚を池から取り上げることを「池上げ」といい、ここから手作業で選別する。



すだれのような道具を使って、選別用の金魚を池から取り上げる。

日本の文化として、「弥富の金魚」を世界へ。



「深見養魚場」で作出された金魚たち。上と下にいる紅白の「桜錦」、濃紺の「青ランチュウ」、色が抜けて白くなった「青ランチュウ(羽衣)」。



父親・泰範さんが作出した「青秋錦」。「青ランチュウ」と比べると、尻尾が長く大きい。

深見さんの父親であり、「深見養魚場」の2代目・泰範さんは、広島県の養魚場での修行経験を活かし、金魚の生産技術を向上。「青秋錦」「青ランチュウ」といった、オリジナルの品種を作出したのも泰範さんだ。「祖父が持っていたアイデアを、父が改良に改良を重ねて実現しました」と語る。どちらも青文魚とランチュウを交配させたもので、濃紺の体色に銀色や金色にも見える鱗が光る淡い色合いが、マニアに人気の品種だ。また、生育の過程で濃紺の色が抜けていく個体もあり、これを「羽衣」とも呼ぶ。

こうした質の高い金魚を生産することから、深見養魚場の金魚は「深見ブランド」「深見産」などと呼ばれ、ブランド化されるようになった。「深見家のモットーは、エサと水替えて大きく育てる『です』と笑顔を見せる深見さん。しかしながら、単にエサをやりすぎても病気の原因になるそう、その絶妙な加減が難しいのだとか。今は父親の背中を見て、奮闘する日々を過ごします。『同じ仕事を始めて、祖父や祖母、父、母のことをリスペクトするようになりました』と、深見さんは話してくれた。



まだまだ見習いの深見雄基さん。泰範さんに教わりながら金魚の選別作業をすることも。

「深見ブランド」を確立。親から子へ受け継がれる技術。

YouTubeでインタビュームービー公開中!
また、Instagram・Facebookで情報配信中!

YouTube
名古屋鉄道



Instagram
名鉄Wind



Facebook
名鉄Wind





1月に「東海鑑賞魚卸売市場」で行われた「金魚初市」の様子。

「弥富の金魚」の特徴は大きく分けると2つある。まずは生産品種数の多さ。もうひとつは丸くて大きい形の金魚が多いということ。「他の産地に比べると小さな池で作られるため、選別がしやすく、大きな個体を残すことができる」と伊藤さん。リュウキンやデメキン、ランチュウなどがその例だ。また、市内に市場が3カ所もある点も全国的に珍しく、各市場では定期的に競りが行われている。今年1月に開催された「金魚初市」では25品種、約17万尾が出品され、一尾の最高落札金額は9500円の値がついた。

今も盛んに 競りを開催。



「弥富金魚漁業協同組合」と弥富市が連携し、各地で金魚すくいイベントを開催することも。

金魚すくいで、金魚人気を再び。

「弥富金魚漁業協同組合」は昭和35年(1960年)に結成。現在は「弥富の金魚」生産者のほか、卸売業者など約60人が所属している。後継者不足で会員数が減りつつあるなか、「弥富の金魚」だけでなく、金魚業界全体の課題となっているのが金魚の需要低下だ。「50年くらい前は、売上の3割程が輸出によるものでした。海外での人気も高かったのですが、徐々に錦鯉に抜かれていったんです」と伊藤さんは回顧する。それでも国内需要は保たれていたものの、近年急速に低下。その一因が「夏祭り」で金魚すくいが無くなったことだという。そこで、金魚の魅力を再発見してもらおうと始めたのが、金魚すくい大会だ。ほかに「金魚日本一大会」などのイベントを通して、「弥富の金魚」をPRしている。組合内部では勉強会も開催しており、伊藤さんは「若い人たちの取り組みに期待したいね」と笑みを浮かべた。



20基の水槽で鮮やかな「弥富の金魚」を展示・解説。ロビーでは金魚すくいコーナーを常設しており、金魚すくい記録に挑戦できる。

YaToMi AQUA(弥富まちなか交流館)

弥富市前ヶ須町南本田347 ☎0567-65-1106
9:00~17:00 月曜休館
尾西線弥富駅下車 徒歩約10分

🎁 PRESENT ▶ P13

平成10年(1998年)より「弥富金魚漁業協同組合」に所属。平成18年(2006年)より組合長を務める。「やとみ桜まつり」や、「海南こどもの国」主催の金魚すくい大会などイベントにも出店。過去には3月3日の「金魚の日」を記念して、約1,500人に金魚をプレゼントするイベントを開催したことも。

弥富金魚漁業協同組合
代表理事組合長

伊藤 恵造

Ito Keizo



弥富市中心部に設置されている時計塔は、「弥富の金魚」をイメージした町のシンボル。そのデザインは水面を優雅に泳ぐ金魚たち。金魚の町として時を刻んできた弥富の歴史が感じられる。



弥富市網浦町南前新田35-4
尾西線弥富駅下車 徒歩約3分



金魚の町らしい、
シンボルマークの時計塔。

ハニ三(やとみ)の塔



二度も消えかけた、「弥富の金魚」。

今や日本一の生産品種数を誇る「弥富の金魚」だが、かつては二度も生産中止の危機を乗り越えた歴史があった。

Innovation

全て流されたこともあった金魚。

奈良の大和郡山、東京の江戸川と並ぶ金魚の三大産地である弥富市。本格的に養殖が始まったのは明治時代以降だ。「ピーク時の昭和49年(1974年)には「弥富の金魚」生産者は321もありました」そう教えてくれたのは、弥富金魚漁業協同組合の代表理事組合長・伊藤恵造さんだ。現在「弥富の金魚」は、「日本観賞魚振興事業協同組合」が認定する31品種のうち26品種を生産しており、生産品種数は日本一を誇る。

そんな「弥富の金魚」だが、



「YaToMi AQUA」では、金魚すくい(1ポイ200円)を常設している。最高記録は45匹。



「YaToMi AQUA」で鑑賞できる、平成6年(1994年)に宇宙実験で使われた「弥富の金魚」の子孫。

し、流された金魚の一部は近隣である現在の愛西市や津島市の住民が回収し、生産者に返却。また、東京や大和郡山などほかの産地から親魚を譲り受けることで、なんとか「弥富の金魚」は復活を果たし、今に続いているのだ。

弥富市内に3カ所ある金魚競り市場のひとつ。「符牒(ふちよう)」と呼ばれる、競りの値段を現す声が活気と共に飛び交う。一般の方は競りには参加できないが、事前に連絡しておけば競りの見学は可能。



弥富市前ヶ須町東勘助269 ☎0567-67-0181
※3/11・25の12:00頃~競りを開催(競り開催日のみ入場可能)
尾西線弥富駅下車 徒歩約20分



弥富金魚卸売市場
競りを定期開催。
声が飛び交う
金魚の市場。

長年地元で愛されるグルメから
新登場のスイーツまで！

01 妥協を許さないシェフの 高コスパな創作洋食。

20年以上、地元で愛されるレストラン。パンやデザートも自家製で、「麺と米以外はハンドメイド」というシェフのこだわりが光ります。メインメニューはランチ・ディナー共通。フレンチレストランで修業を積んだシェフが腕をふるうのは、地元産の食材をふんだんに使用した創作洋食。それぞれのセットメニューに、「本日のオードブル(950円)」を追加するのもおすすめです。



和牛か地鶏のハンバーグから選べる「ハンバーグセット(1,700円)」。

昼限定の「パスタランチセット(1,450円)」。メインは本日のパスタからお好みで。

石路(つわぶき)

弥富市鰯浦町北前新田155 ☎0567-65-8668 11:30~13:30、17:30~20:00(ラストオーダー)
月曜休、火曜・木曜ディナー休



02 フワツと軽い オイルマフィン。

オープン2年目となるオイルマフィンの専門店です。商品はバターを使わない代わりに、桑名産の米油を使い、佐屋高校産の卵など地元産の食材で手作り。商品サイズは小さめで、価格も全商品100円台と買い求めやすく、学校帰りの学生にも人気です。ラインアップは常時10種類。そのうち3種類は週替わりになります。



左から「いちごチョコ(150円)」、「アズキマッチャ(120円)」、「イチゴ(150円)」。

オヤツヤサン

弥富市鰯浦町南前新田32-1 ☎090-3304-0696
15:00~20:00
木・金曜のみ営業、3/22・28・29休

Instagram



03 30年以上愛される 町のケーキ屋さん。

どこか懐かしい雰囲気の内には、季節のフルーツを使ったケーキがズラリ。また、「文鳥たまご」など「文鳥の町」ともいわれる弥富市にちなんで作られた商品もあります。ブッセサンド「文鳥の里(190円)」は、20年以上人気のロングセラー商品。看板商品で、サイズが選べる「和バウム」は、アレンジキュラソーを隠し味にした、フワフワの食感が楽しめる一品です。



地鶏卵を使ったクリームを、ふんわりビスキーでサンドした「文鳥たまご(8個入、1,500円)」。

ももの木

弥富市前ヶ須町野方771 ☎0567-67-3858
9:30~18:00 ※イトインは~16:00(ラストオーダー) 水曜休、第1・3木曜休

左から「和バウムミニ(297円)」、「きんちゃんバウム(201円)」など、焼菓子もたくさん。

イトインでお茶をするのもおすすめです！



04 本場フランスの お菓子をアレンジ。

フランスの伝統菓子をベースにしたケーキや焼菓子、マカロンなどがショークースを飾ります。生クリームはコクがありながらも、後味サッパリで甘さ控えめ。写真の「タルトフリーズ(600円)」などに使用するタルト生地は、しっとりとした食感です。シーズンごとに旬の食材を使っており、今月はイチゴやピスタチオを使った商品が並びます。

左から「ダックマーズ(260円)」、「くまショコラ(240円)」。



イトインのケーキセットは、ケーキとドリンクの合計金額から100円引き。



サッパリとした風味のケーキで食べやすいです！

PATISSERIE UN GATEAU MERVEILLEUX(パティスリー アンガトーメルヴェイユ)

弥富市鰯浦町南前新田160-1 ☎0567-58-5950 10:00~19:00 ※イトインは11:00~16:30(ラストオーダー)
火曜休、3/18、27休



05 金魚がモチーフの かわいい和菓子たち。

昭和14年(1939年)創業。生菓子をはじめ、焼菓子や羊羹、煎餅などを取り揃えています。季節商品も多く、春は旬のイチゴをこしあんと求肥(ぎゅうひ)で包んだ「いちご大福(250円)」をはじめ、桜餅や草餅、花見団子が登場。金魚をモチーフにした和菓子も並びます。「全国菓子大博覧会」で名誉金賞を受賞した、実力店です。



金魚型の最中につぶあんをたっぷり詰めた「錦魚もなか(160円)」。



上から「弥富の華(8枚入650円)」、「錦魚饅頭白あん(190円)」、「錦魚饅頭スイートポテトあん(200円)」。

Instagram



松月堂

弥富市前ヶ須町南本田530 ☎0567-67-0828 8:00~18:00 水曜休(祝日の場合は営業)

PRESENT▶P13

イベント情報

~3月10日(日)

昭和のおひなさま(ひなまつりスタンプ・シールラリー)

■場所/弥富市歴史民俗資料館

3月20日(水・祝)~31日(日)

やとみ桜並木夜桜ライトアップ

■場所/総合社会教育センター南

3月30日(土)・31日(日)

やとみ桜まつり

■場所/はなのき広場

4月20日(土)

やとみ青空市

■場所/ミツ又池公園

今月の散策コース

- 弥富駅 徒歩約10分
- 弥富市 徒歩約15分
- 竹長押(たけながし)茶屋 徒歩約6分
- 水郷の塔 徒歩約4分
- オランダ風車 徒歩約12分
- 弥富金魚卸売市場 徒歩約13分
- YATOMI AQUA 徒歩約10分

名鉄名古屋駅~弥富駅へのアクセス

- 名古屋本線須ヶ口駅で津島線に乗り換え、約40分
- 片道運賃：570円(3月16日~は630円)
- 人口：43,708人(2024年1月、弥富市調べ)
- 名古屋から程近く、鉄道が発達したこともあり金魚の一大生産地に。北部は住宅地として、中部は田園水郷の地として、南部は名古屋港に面し、港湾の地として栄えています。



◎コンビニエンスストア ◎ガソリンスタンド

弥富市



春到来! 心弾む季節に ハイキングで健康増進を

3月20日開催の「一宮の伝統の味『みついの漬物』と岩倉の歴史・自然に触れるコース」は、はだか祭の舞台・尾張大國霊神社(最寄駅:国府宮駅)から岩倉駅までの約11.5kmのコース。大正14年創業の尾張一宮香物三井宮蔵など伝統や歴史、自然を感じながらお土産も買えるバラエティ豊かなコースです。また、23日・24日開催の「桜雲に聳え立つ清洲城と感性の結晶クラフトビールコース」は、須ヶ口駅がスタートの約9.5kmのコース。桜スポットとしても有名な清洲公園、清洲城までの道では思わず足も早まり、Y.MARKET BREWINGでは一息ついて職人さんこだわりのクラフトビールが味わえます。「名鉄CentX」のアプリ、またはスタート受付で配付する紙のコース地図を手には是非ご参加ください。



詳しくは
こちら!

名古屋グランパス応援きっぷ

■発売期間/各試合1週間前から試合当日まで
■設定日/～11月30日(土)の
名古屋グランパスホームゲーム
全19試合
■通用期間/通用開始日から連続した2日間



詳しくは
こちら!

発駅から豊田市駅までの往復乗車券、コラボイラスト券面、コラボグッズ引換券がセットになった「名古屋グランパス応援きっぷ」。試合日の一週間前から試合当日まで購入することができ、コラボグッズ引換券を試合当日に豊田スタジアムメインチケットブースへお持ちいただいた先着500名様に、全選手対象のアクリルキーホルダーを1つプレゼント(無くなり次第終了)。また、期間中の10試合を、当きっぷを利用して観戦いただき、きっぷについてくる総括表を10枚集めて、HPからダウンロードできる専用の用紙で応募していただいた方には、抽選で公式試合球やオーセンティックユニフォームなどが当たる特別応募企画も実施します。この機会に、当きっぷを使って、名古屋グランパスを応援しましょう!



©N.G.E.

おでけNEWS

名鉄グループのりもの館 「モンキーパーク駅」オープン

■開業日/3月2日(土)

「乗り物」がある毎日をドキドキ・ワクワクの体験に」をコンセプトにした、体験型アトラクション施設「名鉄グループのりもの館『モンキーパーク駅』」がオープン。子どもたちが日常生活の中で目にする「乗り物」を、もっともっと好きになってほしい!そんな思いが込められた施設です。館内には、名鉄電車運転シミュレータや車掌アナウンス体験、バスドライバー体験、制服を試着しての記念撮影など、お子さまが実際に体験できる名鉄グループならではの「のりもの体験コンテンツ」が勢揃い。車両やミニジオラマの展示もお楽しみいただけます。この春は、家族揃って日本モンキーパークへお出かけください。



詳しくは
こちら!



“明治新聞社”風クリームソーダ
650円



“黒い部屋”のブラックカレー
1,600円

明治謎解きアトラクション 「江戸川乱歩の不完全な事件帖 ～最奥に潜むもの～」

■期間/～7月28日(日) ※休村日を除く

日本の探偵小説の草分け“江戸川乱歩”作品の世界観が体感できる、明治村の謎解き最新シリーズ「明治謎解きアトラクション『江戸川乱歩の不完全な事件帖～最奥に潜むもの～』」を開催。参加者は「明治新聞社」の新米記者として村内を巡り、事件の証言や手がかりを集めて記事の完成を目指します。また、登場キャラクターをイメージした「黒い部屋」のブラックカレーや「明治新聞社」風クリームソーダなどのコラボグルメをご用意するほか、3月16日からは、企画展「乱歩★人間模様」がスタート。江戸川乱歩が作中に描いた「人物」をイラストや文章で紹介するほか、乱歩と友人が交わした書簡も展示します。



詳しくは
こちら!

岐阜バスで manacaが使用可能に!

■利用開始日/3月2日(土)～

岐阜バスで、3月2日からICカードシステムmanacaを導入します。サービスを開始するのは、路線バス全線(イオンモール各務原線、寂光院線を除く)、高速バス全線(岐阜新宿線、他社運行便を除く)、自主運行バス全線。独自ICのayucaに加え、新たに10の交通系ICカードの利用が可能で、岐阜バスが運行する路線同士を90分以内に乗り継いだ場合には乗継割引があり、バスの利用金額に応じて「manacaマイレージポイント」もたまります。ワンタッチで便利に使用できるmanacaを、ぜひこの機会にご利用ください。

※manaca定期券の発売はいたしません。



詳しくは
こちら!

岐阜バス



三井住友
カード



三菱UFJ
ニコス

名鉄ミュージズカード誕生10周年の感謝を込めて、 デザインリニューアル&新規入会キャンペーンを実施!

名鉄ミュージズカードの誕生10周年を記念して、デザインが新しく生まれ変わりました。タッチ決済を搭載しており、さらにカード情報の盗み見リスクを防ぐため、カード情報を裏面に記載することでセキュリティも強化されています。そして、このリニューアルを記念して新規入会キャンペーンを行っています。キャンペーンの詳細については、各カード会社のキャンペーンサイトをご確認ください。

※名鉄ミュージズカードは三菱UFJニコス株式会社、三井住友カード株式会社それぞれと提携して発行しています。

三井住友カード



三菱UFJニコス



©2024 neospace



3月の名鉄沿線イベントカレンダー		
~3/10	1 鵜沼のひな祭り	■場所／中山道鵜沼宿臨本陣 ■各務原線鵜沼宿駅 徒歩約15分
~4/3	2 特別展 尾張徳川家の雛まつり	■場所／徳川美術館 ■瀬戸線大曾根駅下車 徒歩約15分、または森下駅下車 徒歩約12分
3/15	3 田縣神社 豊年祭	■場所／田縣神社 ■小牧線田縣神社前駅下車 徒歩約5分
3/16~4/7	4 138タワーパーク さくら祭り	■場所／138タワーパーク ■名古屋本線名鉄一宮駅から名鉄バス「138タワーパーク」下車
3/22~4/7	5 岡崎の桜まつり	■場所／岡崎公園、及びその周辺 ■名古屋本線東岡崎駅または岡崎公園前駅下車 徒歩約10分 ※桜の開花状況などにより、イベント期間が変更になる場合がございます。
3/29~4/7	6 岩倉桜まつり	■場所／岩倉市内の五条川河畔 ■犬山線岩倉駅下車 徒歩約5分

※上記は2月21日現在のものです。最新の情報は公式サイトなどでご確認の上、おかけください。

河和線「加木屋中ノ池駅」が3月16日(土)に開業!!

■開業日時／3月16日(土) 始発列車から営業
※公立西知多総合病院の最寄り改札口となる北改札口を開業。

地域住民の利便性の向上、交通円滑化などを図るために進めてきた、河和線高横須賀駅から南加木屋駅間の鉄道高架化および新駅設置工事が完了し、その新駅「加木屋中ノ池(かぎやなかのいけ)駅」が3月16日に開業します。公立西知多総合病院の最寄り改札口となる北改札口を出ると、開放的な駅前広場が広がり、病院や中ノ池地区へ続く便利で快適なアクセス道路も整備。また、東海市東部や名古屋駅周辺のビル群を展望できる、御雉子山(おきじやま)を中心とした加木屋緑地へのお出かけにも便利です。



詳しくはこちら!



3月16日(土)に運賃改定を実施

名古屋鉄道は、3月16日に運賃改定を実施します。今後も構造改革による経費の削減などに継続して取り組んでまいりますが、テレワークなど新常態の定着や経費増加が懸念される状況の中において、事業継続に必要な対応を着実に実施していくために、不足する費用の一部についてお客さまにご負担をお願いするため、28年6カ月ぶりの運賃改定を実施することといたしました。また、同日に特別車両料金の改定を実施します。ご理解賜りますようお願い申し上げます。詳細は、名鉄ホームページをご覧ください。



詳しくはこちら!

3月16日(土)にダイヤ改正を実施

名古屋鉄道は、お客さまの利便性向上と輸送体制の効率化を目的として、3月16日にダイヤ改正を実施します。今回のダイヤ改正では、朝間帯・深夜帯の中部国際空港アクセスの利便性向上をはじめ、名古屋本線・犬山線・西尾線の朝間帯・夕間帯の一部列車で車両数を増強し、快適性の向上を図ります。また、持続可能な鉄道サービスの実現を見据えた輸送体制の効率化として、犬山線および小牧線と名古屋市交通局との相互直通列車の輸送力を見直すほか、広見線(犬山駅~新可児駅間)において、平日朝間帯の一部列車を除きワンマン運転を開始します。ほかにも、一部列車において時刻、行先、車両数などの変更がございます。詳細は、名鉄ホームページをご覧ください。



詳しくはこちら!

meiieisu
名鉄百貨店

名鉄百貨店
3月の催事情報

本店 [本館] 7階階場	~5日(火)	第6回 福井県の観光と物産展 日本画洋画展示会
	6日(水)~11日(月)	婦人服・服飾雑貨 春の理由ありお買得市 決算美術品大バーゲン
	13日(水)~18日(月)	〈西川〉快眠博 宝飾・美術フェア
	20日(水・祝)~4月2日(火)	〈サンスター〉健康はおくちカラダフェア
		第21回 春の大北海道物産展

※都合により、変更・中止となる場合がございます。

Wind Information

今月のプレゼント

1

P6
掲載



弥富まちなか交流館より
「弥富の金魚グッズセット」を
5名様に

2

P8
掲載



松月堂の
「弥富の華(8枚入)」を5名様に

3



名鉄ミュージアムポイント
公式キャラクター「『めいびい』の
グッズセット(ぬいぐるみ、メモ帳、付箋)」を
3名様に

応募方法

名鉄ホームページ、または右記QRコードよりご応募ください。
プレゼントの発送をもって発表にさせていただきます。
▶締 切: 3月20日(水・祝)

プレゼントへの
ご応募はこちら



S | N | S | で | 発 | 信 | 中 | !

Precious Stories取材時の様子や、リアルタイムなおでかけ情報など、誌面ではご紹介できなかったおすすめ情報を、InstagramとFacebookにて毎週配信。また、YouTubeでは弥富の金魚に携わる深見さんのインタビュームービーを公開しています。ぜひフォロー、登録の上、お楽しみください!

Instagram



名鉄Wind

Facebook



名鉄Wind

YouTube



名古屋鉄道

4月号のPrecious Storiesは「駄菓子／栄生駅」です。4月1日の発刊をお楽しみに!

今月の名鉄グループ提供番組

※番組内容が変更となる場合がございます。



〔東海テレビ〕
金曜22:52より放送

1日・8日・15日・22日・29日
蒲郡編



〔中京テレビ〕
土曜11:40より放送

2日・9日・16日・23日
美浜・南知多編



〔CBCテレビ〕
日曜12:54より放送

3日・10日・17日・24日・31日



〔ぎふチャン〕
水曜21:56より放送

6日・20日 玉みそ
13日・27日 新穂高の冬景色

〈プライバシーポリシーについて〉お客さまの個人情報は、プレゼントの発送及び、個人を特定できない統計データ作成にのみ利用いたします。
また、ご応募いただいた個人情報を第三者へ提供することはありません。
※掲載内容は変更または中止になる場合があります。詳しくは各店舗・施設へお問合せください。最新の情報は公式サイトなどでご確認の上、おでかけください(すべて2024年2月21日現在のものです)。掲載価格はすべて税込価格です。QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。

メイジノオト

「メイジノオト・ミニ」は、皆さまのココロや暮らしをちょっとだけ豊かにする、「明治村」に関わる情報をお届けするコーナーです。

第24回 一味違う桜の楽しみ方

やわらかな日差しが日一日と暖かさを増し、春の訪れを感じる頃となりました。この季節は村内各所に花々が咲き誇り、中でも1,000本も植樹している桜は見応えがあり、建物の装飾にも「花」があちらこちらに用いられています。とりわけ「学習院長官舎」の玄関ポーチ上部には、細い帯鉄を自由な曲線で繊細に表現した、学習院の校章でもある「桜」の装飾があります。この春は、建物にある花々を探し、そのゆかりを紐解きながら村内を巡って、新しい明治村を発見してみたいいかがでしょうか。



明治をみつめる。
①をみつめる。
メイジノオト

