

名鉄グループエリア 魅力発見マガジン

MEITETSU

130th
Anniversary

Wind

Take
Free

12
2024

HEKINAN

碧南の
にんじん



守り、攻め、受け継がれる
地域の宝。

Precious Stories



にんじんの美味しさ、楽しさを伝えて。

愛知県西三河地方の海沿いで栽培される「碧南のにんじん」。
地域一丸となって品種改良した、甘くて美味しいにんじんは
「へきなん美人」のブランド名で県内外に広く流通している。

数多くの品種があり、味わいも姿形も個性豊かな
にんじんの魅力を自分らしく発信する、熱き生産者を訪ねた。

愛知県内トップのにんじん産地。

愛知県の中南部に位置する碧南市。海に近い南部一帯に広がる、やわらかくサラサラとした砂質土壌では、玉ねぎやかんしょ(サツマイモ)などの露地野菜が多く栽培されている。なかでも、例年約8000tもの出荷量を誇り、地域を代表する農産物として知られているのが「碧南のにんじん」だ。

碧南周辺におけるにんじん栽培の始まりは、大正時代末期だという。「かつては在来種の『碧南鮮紅五寸』というにんじんが主要品種でした」と教えてくれたのは、先祖代々の農家に生まれ、事業を継承



一面のにんじん畑。砂地の水はけの良さも生育に適していたことから、栽培が盛んになった。



永井千春さんと父・是充さん。是充さんが生産者の中心となり、新品种の開発に取り組んだ。

直径2〜3mmほどのにんじんの種。機械でまきやすいように、球状に加工したものを使用する。



碧南では、例年8月のお盆が過ぎた頃からにんじんの栽培が始まる。播種(種まき)の作業には、専用の機械が活躍。肥料を施して整地した畑に、土を盛り上げて畝を作りながら、ひとつの畝に4列、3〜4cm間隔で種をまいていく。畝の高さが約30cmもあるのは「高い方が陽の当たる面積が増えて地温が上がるから」と、永井さん。地表からの酸素も届きやすくなり、にんじんが大きく生長



高く盛り上げた畝。雨風で崩れたり、にんじんの生長によってひび割れたりしたら、土を寄せ直す。

種まきから約3カ月で収穫へ。

するのを助ける。

本葉が5枚前後になったことを目安に行う間引きは、大きく形の揃ったにんじんにするため。その後も、雨風などで崩れた畝に土を寄せるなどの作業が続く。多くは播種から90日ほどで収穫され、一年で最も寒い1〜2月が出荷のピーク。海にほど近い立地ゆえ心配されるのは台風で、塩分を含んだ潮風による塩害の恐れもある。病害虫が発生した際には、近隣農家が一斉に対策を行うなど、「地域の生産者が団結しているのが碧南のいいところ」と、永井さんも心強そうだ。



品種ごとに葉の色や形が異なる。収穫期には深みのある紅色になる「金時(下)」は、葉の色も濃い。

碧南市生まれ。管理栄養士や飲食店のキッチンスタッフを経て、実家の農業を継ぐことを決意。農業研修を受けたのちに就農する。総面積約5haの畑で年間約150tを出荷するにんじんのほか、玉ねぎも栽培。野菜教室の講師やレシピ提案などを行う。産地ブランド力向上への貢献が認められ、令和6年(2024年)「中日農業賞優秀賞」を受賞。

株式会社棚久
VegeTanaQ(ベジ・タナキュウ)

永井千春
Nagai Chiharu



碧南のにんじん



「京くれない」という品種のにんじんを使ったオリジナルの加工品。左から、焼菓子「PAQNN(ぱきゅん)」、もちもち食感の平たいパスタ「PAQTA(ぱきゅた)」。



栽培期間中は常に畑の様子に目を配り、気が休まることのない日々を過ごしつつ、さまざまな活動に取り組む永井さん。管理栄養士や野菜ソムリエ上級プロの資格を生かして野菜教室の講師を務めたり、地元の料理人とともに野菜のイベントを開くなど、畑の外でも忙しく駆け回る。「消費者の方とお話をするときには、自分が野菜の気持ちになっっているみたい。野菜は、健康のために食べなくてはいけないものではなくて、美味しく楽しいものなんだと感じてほ

美味しく楽しい、野菜の魅力。



加工品のアレンジレシピもSNSなどで公開。「PAQNN」のレーズンバターサンド(上)と、具材にもにんじんを使った「PAQTA」のクリームソース(下)。

しいんです」。食べたことのない品種や、新しい調理法にも積極的に挑戦してみても、と働きかける。また、子どもから大人まで気軽に安心して食べられる、にんじんの加工品もプロデュース。自ら栽培したにんじんを原材料として提供している。

永井さんの今後の目標は、作り手自身が野菜の魅力を伝えながら販売できる場所を作ることだそう。「例えば形のよくない野菜でも、特徴を生かして食べてもらえたら。みんながそういう意識を持ったら、食品ロス削減にもつながると思います」。信



「日本料理 一灯(P6)」では、長年野菜講座を開いている。旬の時期には食材も提供。



にんじん、玉ねぎの専業農家として、平成30年(2018年)に法人化。生産物は、Webサイトからリンクする通販サイト「産直アウル」などで12月中旬から春先まで販売予定。

株式会社棚久
VegeTanaQ
☎0566-41-4830



愛情たっぷり「にんじんちゃん」と呼ぶ、永井さん。収穫時期を控え、畑で生長具合を確認する。にんじんを甘くするのに、冬の厳しい寒さは不可欠だ。



通販サイトで販売する際の商品名もチャージング。左から、色違いを詰め合わせた「彩ちゃん」、食べ方をイメージできる「もぐもぐさん」「ことことさん」。



にんじんの袋に貼る自作のシール。品種ごとの味わいや特徴をまとめている。



一つひとつ見た目も味わいも異なるにんじんたち。自社ブランド「VegeTanaQ」のWebサイトには、食感・甘みを軸にした「にんじんチャート」を掲載。

品種ごとに個性豊かな味わい。

一般的なオレンジ色をはじめ、黄、紅、紫と色とりどりで、形も違えば、食感や香りも異なる。これらすべてににんじんだ。「果物の品種が広く認知されているように、にんじんにも品種によって違いがあることを知ってほしい」という、永井さん。栽培面積の大半を占めるのは「へきなん美人」として出荷される品種だが、そのほかにも多種類のにんじんを栽培している。「色も味も濃くて甘みがある『ひとみ』は、やわらかさにも驚



季節の野菜がテーマのイベントでは、長田さんの会席料理が味わえる。開催情報はSNSを確認、または店に問い合わせを。

「一灯」で使用する調味料の一部。すべて碧南周辺地域で作られたもので、白醤油だけでも3つのメーカーがある。

生産者であり、野菜ソムリエの資格を持つ永井千春さん（P2）の野菜講座は、季節ごとの人気企画。在来種保存の専門家を招いた「あいちの伝統野菜」の会も人気だ。名古屋のカルチャーセンターでは、愛知の食を学ぶ会を毎月開催するなど、地元産の食材の魅力を広く伝えたいという長田さんの思いは熱い。

美味しく学べる 野菜の会を開催。



「一灯」で使用する調味料の一部。すべて碧南周辺地域で作られたもので、白醤油だけでも3つのメーカーがある。

碧南の豊かな食文化を次世代へ。

碧南周辺は、野菜だけでなく魚介類や牛・豚肉など、豊富な食材に恵まれた土地だ。それに加え、三河みりんや白醤油、たまり醤油、豆味噌といった多彩な発酵調味料の産地でもある。「同じ白醤油でも一つひとつの味わいが異なり、作り手の個性が現れていると思います」。長年、地元の生産者と交流し、友好を深めてきた長田さんは笑顔を見せる。「一灯」でも、合わせる食材や調理法によって、調味料を細かく使い分けているのだそう。

ただ、このように豊かな食文化を有する地域でも、和食や郷土料理を作る人が少なくなっていると長田さんは案じている。「土地の食材と、伝統的な調味料を使って作るのが郷土料理。この時期、ここならではの料理というものに価値があると思います」。身近なところで採れた旬の食材を積極的に使い、その持ち味を大切に料理する。私たちも、そんな心を持って食と向き合いたい。



大正時代創業の日本料理店「小伴天」のはなれとして、平成27年（2015年）にオープン。地元で採れた季節の食材を主体とした料理を提供する。

日本料理 一灯

碧南市作塚町1-16
☎0566-48-7838
11:30～14:00、18:00～21:30
水曜休（不定休あり）、12/25～1/1休
三河線碧南中央駅下車 徒歩約13分



碧南市出身。大学卒業後、東京の日本料理店「つきち田村」での修行を経て、実家の日本料理店「小伴天」に入社。はなれの「一灯」オープン後は、店の営業のかたわら、地元生産者との交友関係を広げる。食の勉強会の主催や講師などの活動が認められ、令和4年（2022年）の食育活動表彰・食育推進ボランティアの部において「農林水産大臣賞」を受賞。

日本料理 一灯 店主
料理プロデューサー

長田 勇久
Osada Hayahisa



長年に渡り地元で愛される洋菓子店。生地にすりおろしにんじんを混ぜ、にんじんジャムで飾った「人参ケーキ」は、「へきなん優良みやげ品」認定。ショーケースには、名物の「コルネ」や旬の果物のケーキなど約30種類が並ぶ。



「人参ケーキ」1本1,642円、カット216円。



碧南産にんじんを
たっぷり使った
郷土自慢のお菓子。

エルメート洋菓子店

「農業と食と健康」をテーマにした施設。人気の「もぎとり体験農園」では、この時期、にんじんやねぎの収穫ができる。敷地内にはほかに、産直市「もぎたて広場」やレストラン、四季折々の花が咲く植物観賞温室なども。



碧南市江口町3-15-3 ☎0566-43-0511
9:00～17:00（体験農園の最終受付は16:30）
月曜休（祝日の場合は営業、翌平日休）、12/30～1/3休
三河線碧南中央駅からくるバス「あおいパーク」下車



旬の野菜や果物を
収穫体験！楽しく
農業と触れ合って。

あおいパーク

地域に根付いた食の魅力を 素材を生かす料理で発信。

にんじんをはじめ、さまざまな食材の宝庫である、碧南。郷土食の魅力を伝えるため、料理人は日々奔走する。



手前から、「シャキシャキにんじんと蒸し鶏の白和え」「にんじんの炊き込みご飯」。コース料理の一品として登場することも。

碧南のにんじんが多彩な料理に。

一年中手に入りやすく、身近な野菜のひとつでもある、にんじん。しかし、にんじんを使って作る料理といえば、肉じゃがやカレーといった煮込み料理がほとんどという声も少なくない。一大産地である碧南では、にんじんをどのように料理しているのだろうか。碧南で生まれ育った店主・長田勇久さんが腕を振るう「日本料理 一灯」を訪ねてみた。

地元の野菜にこだわった料理が「一灯」の真骨頂だ。「野菜それぞれの持ち味を生かして、調理法や味付けを変えています」と、長田さんは話

す。例えば、丸ごとオーブンで焼いたにんじんを米と一緒に炊き、仕上げににんじんのきんぴらを混ぜ込んだご飯。ひと口頬張れば甘みがじんわりと広がり、太めのせん切りにしたきんぴらの食感も小気味良い。ピーラーで薄くスライスしたものや、茹でて作る白和えは、軽やかなシャキシャキ感。ほかに、ジュースの搾りかすをドレッシングやスイーツにしたりと、「切り方によって食感は違いますし、どう料理するかで表情が変わるものももちろん。彩りも鮮やかなので重宝しています」。



皮を剥いたにんじんの表面を、ピーラーで薄く削るようにスライス。きしめんのような形状になる。



炊き上がりに散らしたちりめんじゃこも碧南産。色をきれいに仕上げるため、味付けは白醤油で。

老舗や定番スポットから
話題の新店まで勢揃い。

01 木漏れ日のカフェで くつろぎの時間を。

地元出身のオーナーが今年春にオープン。壁一面の窓から自然光が差す空間には、シンボルツリーが緑の葉を広げ、ふっと肩の力が抜けるような心地良さです。ランチは週替わりのパスタとニョッキのほか、濃厚デミグラスソースの「タンシチュー（1,850円）」が定番。カフェタイムには、季節のチーズケーキなどの自家製スイーツをどうぞ。



サラダオードブル、スープ、パンが付く「自家製ニョッキランチ（1,600円）」。

「本日のチーズケーキ（700円）」。

cafe&dining COZYな時（ロージーなとき）

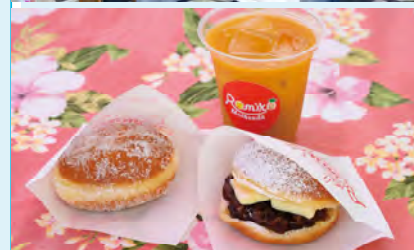
碧南市日進町2-7 ☎050-1240-9673 9:00～17:00（ランチは11:00～14:00）
火曜、第2曜休、12/31～1/3休

Instagram



02 ふわふわもちり。 揚げたてマラサダ。

ポルトガル発祥で、今ではハワイで人気のドーナツ・マラサダ。フラダンススタジオに隣接した専門店では、外側はサクッと、中はふわふわでもっちりとした、揚げたてを購入できます。定番のシュガーやシナモンに加え、ココナッツなど週替わりのフレーバーも登場。カスタードやチョコクリームを挟んだ、マラサダサンドもおすすめです。



「マラサダシュガー（250円）」、「マラサダサンド バター & 小倉（430円）」、「マンゴージュース（セット300円）」。

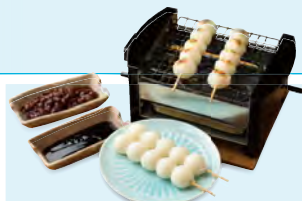
Romiko Malasada（ロミコ マラサダ）

碧南市宮後町4-28 ☎0566-42-9892
11:00～17:00（売り切れ次第終了）
月・水・金・日曜休、12/29～1/5休



05 お茶の香りに包まれ 心安らぐひととき。

漆塗りのカウンターを中心とした空間は、季節のしつらえが風流。落ち着いた雰囲気の中、茶道裏千家専任講師の店主が厳選した西尾産抹茶や煎茶がいただけます。地元の老舗から取り寄せる和菓子や、卓上コンロで焼く団子などの和スイーツは、お茶



みたらし・あんこの「おだんご食べ比べ 雪（800円）」。



「抹茶（上生菓子付き820円）」。

茶亭 風和里（ふうわり）

碧南市天王町1-28 ☎0566-41-0871

10:30～16:00（ラストオーダー）

※土日は～17:30（ラストオーダー） 火曜休、12/31～1/5休



のおともにぴったり。炊きたての釜飯やちりめんじゃこのひつまぶしなど、食事メニューも充実しています。

イベント情報

12月1日（日）～12月25日（水）
きらきらイルミネーション

12月14日（土）
きらきらウォーク

■場所／碧南市芸術文化ホール周辺

12月3日（火）
毘沙門天妙福寺の縁日

■場所／毘沙門天妙福寺

12月8日（日）
全国スラックラインクラス別大会inへきなん

■場所／臨海公園ドーム

今月の散策コース

- 碧南中央駅
- 徒歩約8分
- 上の宮 熊野神社
- 徒歩約12分
- 碧南海浜水族館
- 徒歩約29分
- 中山神明社
- 徒歩約9分
- 貞照院
- 徒歩約18分
- 碧南中央駅

名鉄名古屋駅～碧南中央駅へのアクセス

- 名古屋本線知立駅で三河線に乗り換え、約60分
- 片道運賃：900円

人口：72,266人（2024年9月現在）
西・南は重要港湾の衣浦港、東は矢作川に面した沿岸都市。醸造をはじめとする伝統産業と、近代的な工業とがバランス良く共存しています。温暖な気候を生かし、露地野菜を主体とした農業も盛んです。



●コンビニエンスストア ◎ガソリンスタンド

碧南市

へきなんし

神宮前駅の新たな観光商業施設「あつたnagAya」が全面開業!

「地域で継がれる魅力を^{たしな}嗜み、再発見できる場所」となる「あつたnagAya」が、第2期として12月1日に全面開業しました。新しく加わった「えびせんべいの里」や「nagAyaのあめ」では、あつたnagAya限定のオリジナルメニューが登場。「あつた小町 by Pare Marché」もオープンし、愛知県や東海地方の銘菓・地酒をお買い求めいただけます。地域で長く愛されているお店、地元食材を使用し食べ歩きも楽しめるお店など、「熱田」を盛り上げたいという想いを持った16区画の店舗とワゴンをご満喫ください。



詳しくはこちら!



名鉄で行く! コナン30周年展きっぷ

■設定期間／～12月15日(日)



© 青山剛昌 / 小学館



詳しくはこちら!

全国各地を巡回している「連載30周年記念 名探偵コナン展」を、東海地方では名古屋会場の金山南ビル美術館棟で開催中です。それに合わせ、「名鉄で行く! コナン30周年展きっぷ」を発売。金山駅までの名鉄電車往復乗車券に、平日・土日の指定なくご利用いただける名古屋会場入場券、μPLAT金山指定店舗でのクーポン券がセットになったおトクなきっぷです。「名探偵コナン」の歴史と魅力が詰まった記念となる企画展を、ぜひ特別なきっぷでご満喫ください。

太平洋フェリー 冬の早得21

■設定期間／～2025年3月2日(日)
※一部除外日あり。



詳しくはこちら!

フェリーご乗船日の21日前までに、インターネットでご予約・ご購入をしていただくと、運賃が最大40%割引になるプラン「冬の早得21」を客室数限定で発売中です。名古屋⇄仙台間2等またはC寝台にご乗船の場合、最安値は4,900円～ご乗船いただけます。冬のおでかけは、名古屋⇄仙台⇄北海道(苫小牧)へとマイカーも乗船できる国内最大級のフェリーで、おトクに優雅なひとときを過ごしてみませんか。

12月の名鉄のハイキング

スタート受付時間／8:30～11:00 ※指定時刻までにスタート受付駅にお越しください。

12/7(土)・8(日)

総合物流で臨海地区を支える
赤い機関車が走る
「衣浦臨海鉄道」コース

■受付／知多半田駅



衣浦臨海鉄道

普段は入れない衣浦臨海鉄道半田埠頭駅機関区に入場でき、実際に使用されている機関車の迫力ある姿を間近に見学できるコースです。さらに、当日は「ある物」を見学できるかも! また、半田市鉄道資料館での鉄道資料見学や、半田赤レンガ建物では鉄道に関する展示など見所も満載。半田ならではの立寄所もあり、存分にお楽しみいただけます。

「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お楽しみください。



詳しくはこちら!



アプリのダウンロードはこちら!

おでんけNEWS

名鉄グループ×DREAMS COME TRUE

～名鉄百貨店70周年×常滑市70周年×ドリカム35周年 おめでとうマルシェ～

■期間／～12月10日(火) ■場所／名鉄百貨店本店[メンズ館]1階特設会場

～【公開生放送】MAGIC JAM from ナナちゃんストリート～

■日時／12月5日(木)16:30～19:00 ■場所／ナナちゃん人形付近



詳しくはこちら!

名鉄グループは、デビュー35周年を迎えたDREAMS COME TRUEと、さまざまなコラボレーション企画を実施しています。名鉄百貨店では、同じく70周年を迎える常滑市と協業し、「おめでとうマルシェ」を開催。常滑市にあるAichi Sky Expoで行われる「ウラワン2024/2025」のツアーグッズ、ナナちゃんとドリカムのコラボパーカーなどを販売します。さらに期間中は、周年イベントを盛り上げるナナちゃんがコラボパーカーを着用して登場。また、ZIP-FMでは、ナナちゃんストリートにて、人気番組「MAGIC JAM」を公開生放送でお届け。高木マーガレットさん、ドリカムのリーダー中村正人さんがナビゲーターとなり、トークや楽曲を交えながら、名鉄130周年のコラボ施策や取り組みをお伝えします。



ANAクラウンプラザホテル グランコート名古屋 世界うまいもんブッフェ

■期間／～12月31日(火) ※12/21～25のディナーは除く。



詳しくはこちら!

シェフが各国の料理から着想を得て考案した、約40種類のオリジナルメニューが楽しめる「世界うまいもんブッフェ」を、カジュアルダイニング「ガーデンコート」で開催中です。トルティーヤ・チップスに溶かしたチーズをかけたメキシコの「ナチョス」や、フランスの「白身魚のオープン焼きベアルネーズソース」、インドネシアの焼き飯「ナシゴレン」など、お皿の上にさまざまな国の料理を並べて、世界のグルメツアーをお楽しみください。

今シーズンも運行! 走る電車でおでんが食べられる 豊橋鉄道 おでんしゃ

■運行期間／～2025年5月5日(月・祝)

※毎週金曜・土曜・日曜運行。一部除外日あり。



詳しくはこちら!

おなじみのレトロ車両3203号に乗車し、電車で揺られながらおでんやビールが楽しみいただける、「おでんしゃ(5,800円)」が今年も始まりました。豊橋鉄道市内線の車内で、ビールの飲み放題、特製オリジナルラベルカップ酒、ヤマサちくわ特製おでん、おつまみ弁当などを堪能でき、大垣市の枡本舗で作製したオリジナル枡のプレゼントもあります。また、特製味噌おでんやプレミアムビールが味わえる「おでんしゃプレミアム(7,200円)」、お子様やお酒が苦手な方に向けた「お酒が出ない!? おでんしゃ(4,800円)」も登場し、2025年のゴールデンウィークまで期間を延長して運行! 皆さまのご乗車をお待ちしています。



Wind Information

今|月|の|プ|レ|ゼ|ント|

1

P4
掲載



VegeTanaQより
「3種食べ比べセット」を5名様に

2

P8
掲載



碧南海浜水族館より
「ペア入館券」を10名様に

3

P11
掲載



マチ・スタンド motokasaより
「コーヒーチケット(2枚セット)」を6名様に
※有効期限は2025年3月31日までです。
※Sサイズにのみご利用いただけます。

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かえさせていただきます。
▶ 締 切：12月20日(金)

プレゼントへ
ご応募はこちら



S | N | S | で | 発 | 信 | 中 | ! |

Windの誌面で紹介したお店や施設などの情報を「名鉄おでかけ情報」
Facebookでも配信します。ぜひフォロー、登録の上、お楽しみください!

Facebook

名鉄
おでかけ情報



1月号のPrecious Storiesは 「豊川いなり寿司／豊川稲荷駅」です。12月27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

6日・13日・20日
熱田編



〔中京テレビ〕
毎週月～金 あさ5:50より放送

地元の採れたて情報をお届け



〔CBCテレビ〕
日曜12:54より放送

1日・8日・15日・22日



〔ぎふチャン〕
水曜21:56より放送

4日・18日 高山市
11日・25日 加茂郡白川町

〈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、おかけください(すべて2024年11月22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
Meiji-Note

乗 物 編

「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33回 名古屋鉄道の源流「尾西鉄道蒸気機関車1号」



明治村に展示している「尾西鉄道蒸気機関車1号」は、明治29年(1896年)の尾西鉄道の開業に併せてアメリカから輸入されたもので、尾西鉄道とともに歴史を歩んだ車両です。明治20～30年代は開業までこぎつけた鉄道会社が全国的に少ない中、尾西鉄道は地元の名望家が企画し、実現したものです。尾西鉄道は大正14年(1925年)に名古屋鉄道と合併し、以降尾西線として運行・営業を続けており、この機関車は名古屋鉄道の源流ともいべき存在となっています。

明治をみつめる。
①をみつける。

メイジノオト
Meiji-Note

