

名鉄グループエリア 魅力発見マガジン

MEITETSU

# Wind

Take  
Free

7  
2025

TAHARA

★  
田原のメロン



想いが息づく、  
地域の彩り探訪。

# Precious Stories



メロンの味にこだわり、さらなる品質向上を求めて。

「アールスメロン(マスクメロン)」や「タカミメロン」「イエローキング」をはじめ、温暖な気候と日照時間の長い田原市で手掛けられている、多品種のメロン。次々と旬を迎えるメロンが、芳醇な香りとともに食卓へ運ばれるその陰には、「食べる人を笑顔に」するべく、糖度やうまみにこだわって、試行錯誤を繰り返す若きメロン生産者の姿が。

たはらのめろん

## 田原のメロン



皮が薄く果肉が厚い、赤肉メロンの「レノンハート」。5月上旬から6月にかけて市場に出回る。

豊かな土と水に恵まれた、  
日差したつぶりの「常春の半島」。



穏やかな気候と肥沃な土壌で、農業が盛んな田原市。



キャベツ畑が広がる農地に点在する、露地栽培のメロン畑。

自然と技術が育む、「田原のメロン」。

田原市で生産される代表的な品種は、「アールスメロン」「タカミメロン」「イエローキング」の3種。それぞれ異なる甘さや香り、果肉の食感をもつ。メロンの栽培方法は、露地栽培と温室栽培の2通りあり、露地栽培はビニールでトンネル状の空間を作り、自然環境のもとで育てる方法。「太陽の光をたっぷり浴び、昼夜の寒暖差をそのまま受けて育つため、糖度が上がりやすい傾向にあります」と、水野農園の水野裕昭さん。露地で栽培する「タカミメロン」の生育を確認しながら目を細める。

一方、雨・風を避けて、温度や湿度、水分、太陽光などの管理を細やかに行うのが温室栽培。最適な環境を維持でき、一年を通じて安定した生産が可能になるといいます。高級品として知られる「アールスメロン」は温室栽培で、1株に1玉だけを実らせ、すべての養分をその1玉に注ぐ贅沢な育て方がされている。「田原市では、それぞれの農家が気候や土壌、自らの経験を生かしながら、品種に合わせた栽培方法を用い、丹精を込めてメロン作りに取り組んでいます」と、収穫したメロンを手にとりながら水野さんは語る。

三河湾と伊勢湾、さらには太平洋に囲まれた、渥美半島に位置する田原市。中京圏や首都圏、近畿圏など主要市場に近い地の利も相まって、昭和43年(1968年)に豊川用水が整備されて以降、農業の近代化が進められてきた。なかでもメロンの出荷量は、令和4年(2022年)産・愛知県野菜品目別市町村別業務統計によると、田原市が80%も占めるほどだ。

5月上旬から8月上旬まで、さまざまな品種が収穫を迎え、果実だけでなくスイーツとしてもメロンが楽しめる。のは、鮮度を生かせる産地ならではの魅力。地元直売所での販売はもちろん、贈答用としても需要が高く、ふるさと納税の返礼品としても人気を呼ぶ。さらに、品質の高さは海外でも注目を集め、近年では輸出も盛んになっている。また、平成28年(2016年)の全国メロンサミットを機に、毎月6日が「メロンの日」に決まると、田原市では、主要3品種が出揃う7月6日を、「渥美半島田原市メロンの日」として独自に制定。市内外でPR活動も行う。



左から、白い果肉でさっぱりとした甘みの「イエローキング」、糖度が高く香りの強い「タカミメロン」、芳醇な香りと上品な甘さの「アールスメロン(マスクメロン)」。ちなみに、「マスク」とは仮面のことではなく、麝香鹿(ジャコウウジカ)という動物から分泌される麝香(ムスク)に、香りが似ていることから名付けられたのだとか。



夏のイベントとして人気の、渥美半島観光ビューロー主催「メロンにメロめろスタンプラリー」。今年は7月12日(土)～9月7日(日)まで開催され、対象店舗でメロンスイーツを食べるなどしてスタンプを集めると、抽選で豪華な景品が。

田原市で生まれ育ち、19年前から実家のメロン農家に就農。令和2年(2020年)に農園を譲り受けてからは、「水野農園」として妻・博子さんと二人三脚で取り組む。「とにかく味にこだわる」をモットーに、おいしいメロンを育てるため、品種を厳選し、栽培はもちろん収穫・出荷に至るまで、あらゆる方面において工夫を続ける。メロンのほかにキャベツの栽培も行う。

水野農園  
代表

水野 裕昭

Mizuno Hiroaki





最盛期は朝5時に収穫を始め出荷作業へ。2tトラックに山積みになるほどの量を隔々までチェックしながら、ていねいに梱包・箱詰めを行う。



葉に隠れた果実をそっと持ち上げて、玉の張りや色づきを1玉ずつ確認。夫婦で協力し、美味しいメロン作りに取り組む。



「渥美の陽光-HIKARI-」が、田原の未来を担う品種になってくれればと、切磋琢磨する研究会。



メロンをはじめ、野菜や果物・特産品が揃う道の駅。メロンソフトクリームも人気で、水野農園のメロンが店頭と並ぶことも。観光案内所もあり、渥美半島観光の拠点としても活用できる。

道の駅 田原めっくんはうす

田原市東赤石5-74 ☎0531-23-2525  
9:00~19:00 無休  
豊橋鉄道渥美線 三河田原駅下車  
徒歩約13分



「実は、メロン農家の数はどんどん減っています。育てるのが難しい作物なので、続けられなくなる人も多いんです」と、水野さんは寂しげな表情に。厳しい現状の中、「今年も楽しみにしていました」「夏はやっぱこの味だね」と声をかけてくれるリピーターの存在は、大きな励みだという。

そんな中、水野さんは同市内でメロン作りに取り組む、渡辺農園の夫婦とともに「渥美半島メロン研究会」を発足。「お互いメロンが大好きで、いろいろな品種を持ち寄って

試食していた時、芳醇でフルーティな香りが特長の『HIKARI』という品種に出会い、このメロンを作っていたという想いが芽生えました」。扱いが難しく、最初は苦戦の連続だったが諦めずに育て続け、昨年、野菜のプロによる品評会「野菜ソムリエサミット」で最高金賞を受賞。それを機会に量産化に取り組み、商品化が成功した「渥美の陽光」EMANO」が、この7月から初めて市場に並ぶ。

『「田原のメロン」は、まだま

だ美味しくなります。育てる人も食べる人も「メロン沼」にハマってもらえるように、楽しみながら続けたいです」。微笑む水野さんは、次のステージに向けて歩み続ける。



「水野農園」のメロンは、Webサイト内オンラインショップから購入可能。



本来の甘さが感じられる常温のメロンに、バニラアイスをつけて食べるのが、水野さんのおすすめ。

仲間と始めた、あらたな挑戦。



水野農園では青空のもと、ミツバチによる交配も行う。

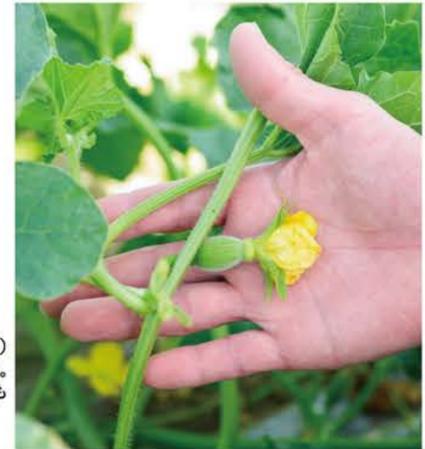
受粉で雌花の子房(しぼう)が膨らんで果実へと成長。良質な花を咲かせることも大切なポイントだ。



日本近海で水揚げされた青魚と、国産米ぬかを原料とする特製肥料。アミノ酸が豊富なメロンに育つ。

水野さんは、土作りにも強くこだわり、緑肥や発酵肥料を加えることで、土の中の善玉菌・悪玉菌のバランスを調整。病気に強く健康なメロンを育む環境を作り出している。また、栽培する品種選びにも余念がない。「自分で食べて美味しいと心から思える品種しか育てません。糖度だけでなく、コクとうまみのある品種こそ、本当に美味しいメロンだと思っています」と語気を強める。品種、肥料、温度管理、交配の時期など、すべてが複雑に関わり合っており、至極の1玉が作り出される。

水野さんの朝は、ハウスを歩きながら一つひとつのメロンを観察することから始まる。「毎朝、メロンの表情を見るのが日課です。ほんの少しの変化にも気付くようにならなくては」と我が子を見つめるような笑顔に。出荷を控える2週間前になると、あえて水も肥料も与えないようにするのがメロン栽培のポイント。甘さをぐっと引き出すための、緊張と工夫が必要な最終調整だそう。「栄養と水を断つと、メロンが自分で糖を蓄えようとするんです。その分、非常に糖度の高いメロンに仕上がります」。



手間ひまを惜しまず、1玉1玉に想いを込めて。



渥美半島の風土を生かした露地栽培で、太陽の光とミネラル豊富な海風をたっぷり受けて育つ「レノハート」という品種。日持ちが良く、高い糖度が特長。

夏の渥美半島まで足を延ばして、  
風土の味と景色を満喫。

### 01 気分はアメリカン！ 元気になれるカフェ。

アメリカの食文化に精通した、経験豊富なオーナーが手掛けるカフェ。バーガーは、アメリカンビーフ100%のステーキを使用し、肉のうまみとジューシーさが際立つ本格派です。サクサクに揚げたオニオンリングやチキン、トルティーヤチップスにチーズをかけた香ばしいナチョスなども、こだわり抜いた一品。野菜と肉がたっぷりサンドイッチは、ヘルシーながらもしっかりと満足できる味わいです。テイクアウトもできます。



写真は、ドリンクが選べるおトクなセットメニュー。

「バーベキューアボカドバーコンチーズバーガー単品(1,485円)」。



**BLUEBELLCAFFÉ**(ブルーベルカフェ)  
田原市田原町萱町1 セントファーレ1階  
☎0531-22-5345 8:00~16:30(ラストオーダー)  
※金・土・日曜は20:00(ラストオーダー) 木曜休



### 02 地元・渥美半島の、大地と海の恵みをふんだんに。



しらす、ツナマヨ、カレーの3種類の味が楽しめる「キャベコロ定食(1,300円)」。



「にぎわい天井(1,250円)」は、渥美半島の食材を使った丼をめぐる「どんぶり街道」スタンプラリーの対象メニュー。

55年前に喫茶店として創業し、今も地元で愛される名店。レトロな雰囲気の内装で味わえるのは、地元産の食材にこだわった料理の数々。名物の「キャベコロ定食」は、自家栽培のキャベツをふんだんに使い、ホワイトソースをつなぎにして揚げたやさしい味です。「にぎわい天井」は、みかわポークや旬の野菜、三河湾や近海で捕れた魚の天ぷらが豪快につた丼で、濃厚なタレが食欲をそそります。



**グリル華**  
田原市田原町倉田5-11 ☎0531-22-3531  
11:00~14:00(ラストオーダー)、  
17:00~20:00(ラストオーダー) 月曜休



### 03 あさりの身を丸ごと凝縮、 田原発の名物せんべい。

地域の声から生まれた銘菓「あさりせんべい」。イカと馬鈴薯でん粉を合わせた生地、茹でたあさりを一粒のせ、鉄板で焼き上げたせんべいで、素材のうまみが口いっぱいに広がります。店舗併設の工場加工から梱包までを一貫して行い、徹底した品質管理のもと、ていねいに製造。プレーン、金胡麻、青海苔、わかめ、梅じそ、烏賊墨(いかすみ)黒胡麻味があり、全6種類が揃うのはこの店舗だけ。贈り物にはもちろん、日常のお茶請けにもおすすめです。



「得用割煎餅(1袋270円)」は、製造過程で不揃いが出たときのみ、この店舗限定で販売。



プレーンとその他の味が楽しめる「8枚入り(594円)」、人気の5種類が1枚ずつ入った「5種詰め合わせ(378円)」。



**菓子蔵 関**  
田原市田原町萱町37 ☎0531-22-0868 9:00~17:00 無休

### 04 地域に根ざした 焼きたてパンの店。

朝早くから、焼き立てのパンが放つ香ばしさが店内に広がります。店主の山内靖史さんは、パンのコンテストで多数の受賞歴を持つ実力派。「毎日食べたくなるパン」をコンセプトに、生地は粉からていねいに仕込んでいます。季節のフルーツを使った菓子パンからバラエティ豊かな惣菜パン、毎日の食卓にぴったりな食事パンまで、1日に120種類以上のパンが次々に焼き上がります。



左から時計回りに、「ペリーのデニッシュ(260円)」、「ピエノミルク(140円)」、「ペーターのおやつ(60円)」。

どれも美味しいパンばかり。家族で通っています！

左から時計回りに、「カレーパン(200円)」、「愛知県産小麦バンドミアムール(300円)」、「ベーコンとモッツアレラチーズクロワッサン(200円)」。



**レ・パン・シャンソネット はなうたパン屋**  
田原市東赤石3-7 サンコート田原1階  
☎0531-22-7123 7:30~18:30 水・日曜休

### 05 往事を偲ばせる田原城跡で 渡辺華山の生涯を学ぶ。



田原藩家老・渡辺華山の資料や作品を中心に展示する、田原城・二の丸跡に建つ博物館。飢饉に備えて建てた「報民倉」で、藩内の餓死者をゼロに抑えた功績が伝えられています。また、画家・蘭学者として知られる「蚕社の獄(ばんしゃのく)」で捕らえられた、自らの姿を描く珍しい絵画も展示。7月27日までは貴重な原本が見られます。田原城跡から徒歩約5分の「池ノ原公園」には、晩年を過ごした幽居跡もあり、華山を偲ぶ人が今も訪れています。

**田原市博物館・田原城跡**  
田原市田原町巴江11-1 ☎0531-22-1720 9:00~17:00(最終入館16:30)  
月曜休館(祝日の場合は翌平日休館) 観覧料:一般310円、小中学生150円



安藤忠雄建築研究所設計の三河田原駅舎を出ると、「世界に誇れる花のまち」をアピールする写真撮影スポットが。

### 伊良湖フリーきっぷ



詳しくはこちら！

豊橋鉄道・新豊橋駅から三河田原駅までの約18kmを約35分で結ぶ渥美線全線と、豊鉄バスの伊良湖本線全線・伊良湖支線全線が、1日または2日間乗り放題のきっぷです。キャッシュレスで便利なモバイル乗車券は、名鉄公式アプリ「CentX」から、ご購入いただけます。

●1DAY: 大人2,300円、小人1,150円  
●2DAY: 大人3,300円、小人1,650円

- 三河田原駅 徒歩約13分
- 道の駅 田原めつくんはうす 徒歩約18分
- 田原まつり会館 徒歩約7分
- 伊能忠敬緯度測定地 徒歩約2分
- 池ノ原公園 徒歩約7分
- 田原市博物館・田原城跡 徒歩約5分
- 三河田原駅 徒歩約13分

## 田原市 たはらし

人口:58,143人(2025年5月現在)  
愛知県の南端・渥美半島に位置し、温暖な気候と海と山の自然に恵まれたまち。農業が盛んで、輪菊やガーベラ、鉢花などの花き、キャベツやブロッコリーなどの野菜の栽培も有名です。観光では、海水浴やサイクリングが人気で、9月27日(土)には花火大会も開催されます。





全座席コンセント  
Free Wi-Fi\*  
トイレ付き車両  
全席禁煙  
※山間部路線のため  
通信環境の悪いエリアも  
ございます。

高速バス

上高地バスターミナルに  
直行! 乗り換えなし!

上高地に  
約11時間滞在

# 名古屋から行く 上高地



紅葉シーズン  
まで運行

新穂高ロープウェイ(\*1)  
平湯バスターミナル



4/25(金)~10/18(土)の特定日運行

4/25(金)~5/5(月)、7/18(金)~8/30(土)、  
9/26(金)~10/18(土)は毎日運行!

大人片道 **9,000円** 大人往復 **16,000円**

※ハイウェイバスドットコムで予約・クレジットカード決済なら  
さらにオトクにご利用いただけます!

写真は全てイメージです。  
※この記事に記載しているバス路線は、  
「高速乗合バス(路線バス)」です。  
※1「新穂高ロープウェイ」停留所は  
上高地発の便では停車しません。

詳しくはWEBで



## おでかけNEWS

市内線開業100周年記念

豊橋鉄道 市内線開業100周年記念

■期間/7月1日(火)~2026年6月30日(火)

全国でも数少ない路面電車として、長年にわたり地域の皆さまの足として親しまれてきた豊橋鉄道「市内線」。この度、7月14日に開業から100周年を迎えるのを記念して、「豊橋鉄道市内線開業100周年記念企画」を1年間実施します。まずは、市内線のフリー乗車券2枚に加え、「特製記念台紙」がセットになった特別な乗車券「市内線開業100周年記念平日昼間・土休日フリー乗車券セット」を発売。期間を通じて4種類のデザインを順次展開予定で、第1期のデザインは7月1日からの期間限定販売となります。また、7月13日には赤岩口車庫での記念発車式や電車の運転体験(事前予約)などの記念イベント、記念グッズとしてアクリルキーホルダー、タオルの販売をするとともに、スタンプラリーもこの日からスタート。これから1年間を通じて展開されるさまざまな記念イベントで、豊橋鉄道の路面電車を楽しもう!



詳しくは  
こちら!



これまでにはなかった、斜めアングルのイラスト・アクリルキーホルダー。

PRESENT▶P10

当日お求めOK! おひとり様でもOK!  
2025.5.23  
10.31

南知多海鮮DON!きっぷ



うつみ食堂 内海店

地場鮮魚 小枳園

南知多海鮮DON!きっぷ

■設定期間/10月31日(金)まで

名鉄電車に乗って、南知多の新鮮な海の幸を使った「海鮮丼」が味わえる、おトクなきっぷを発売中です。名鉄電車全線1DAYフリーきっぷに、指定10店舗から選べる食事券、南知多町を周遊する海っ子バス1日乗車券、さらに、町内旅館の宿泊券や食事券、せんべい詰め合わせなどが当たる、応募券がセットになったきっぷ(大人4,700円・小児3,700円)です。また、指定17店舗で「南知多海鮮DON!きっぷ」の総括表を提示すると、割引や特典が! おトクなきっぷを使って、新鮮な地元ならではのグルメと、海の景色とともにじっくりと南知多をご満喫ください。



詳しくは  
こちら!

meiteisu  
名鉄百貨店

名鉄百貨店  
7月の催事情報

本店  
[本館]  
7階催場

1日(火)まで	食と技 大江戸展
29日(火)まで	お中元ギフトセンター
2日(水)~7日(月)	婦人服・服飾雑貨・紳士・宝飾・生活雑貨 夏のビッグチャンスセール
9日(水)~14日(月)	夏の職人技まつり
16日(水)~29日(火)	第12回 夏の北海道物産展
31日(木)~8月3日(日)	文具女子博 pop-up in 名古屋2025

※都合により、変更・中止となる場合がございます。

「名鉄×WAO!」シリーズ広告の第3弾を展開

「名鉄×WAO!」のシリーズ広告 第3弾として、「博物館 明治村篇」と「駅近の保育園篇」を展開します。明治建築を保存し、本物の価値を未来への贈り物として届ける「明治村」、そして、働く子育て世帯のサポートを通じて「このまちに住んでよかった」という想いを広げている「名鉄スマイルプラス」の取り組みを、各種メディアを通じてご紹介しています。「名鉄×WAO!」の専用サイトには、その詳細も掲載していますのでぜひご覧ください。

名鉄×  
WAO!

「名鉄×WAO!」  
専用サイトはこちら



# Wind Information

今月のプレゼント

1

P5 掲載



菓子蔵 関より  
「あさりせんべい(32枚入り)」を  
10名様に

2

P6 掲載



渥美半島観光ビューローより  
9月27日(土)開催の  
「第2回 渥美半島花火大会」  
田原市総合体育館周辺

3

P7 掲載



豊橋鉄道より  
「アクリルキーホルダー」  
(3種類1セット)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かえさせていただきます。  
▶締切: 7月20日(日)

プレゼントへ  
ご応募はこちら



アプリで発信中!

Windの誌面で紹介したお店や施設などの情報を  
名鉄公式アプリ「CentX」でも配信します。  
ぜひダウンロードして、ご活用ください!



アプリの  
ダウンロードは  
こちら



今月の名鉄グループ提供番組

※番組内容・時間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

4日・11日・18日・25日  
犬山編



[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

6日・13日・20日・27日



[メ〜テレ]  
毎週月~金 あさ6:00  
土 あさ6:30より放送

今春24年目に突入  
とびだせ!  
もっと地元へ会いに行く。



[ぎふチャン]  
水曜21:56より放送

2日 川原町  
9日 戸隠神社と重ね岩  
※16日・23日は再放送

8月号のPrecious Storiesは 「蒲郡の底びき網漁業/蒲郡駅」です。8月1日の発刊をお楽しみに!

〈プライバシーポリシーについて〉お客様の個人情報は、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ください  
(すべて2025年6月23日現在のものです)。写真はすべてイメージです。掲載価格はすべて税込価格です。QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です。

## メイジノオト

意匠編

「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。

明治をみつめる。  
①をみつける。

メイジノオト



### 第40回 皇室と日本赤十字社

日本赤十字社中央病院病棟は、皇室から御料地の一部と建設費用として、10万円が下賜されて建設された、皇室とゆかりの深い建物です。それは、病院本館の破風の「桐竹鳳凰」の彫刻からもうかがえます。この文様は、鳳凰が桐の林に棲み竹の実を食べるとされる、平和の象徴です。日本赤十字社創設の際、社章のデザインにと昭憲皇太后よりかんざしを賜ったものです。



博物館  
明治村 60th

## 名鉄沿線MAP

名鉄沿線のプール&海水浴場スポット

- 1 日本モンキーパーク「水の楽園 モンブル」
- 2 エコハウス138
- 3 ARCO清洲
- 4 新舞子マリンパークブルーサンビーチ
- 5 りんくうビーチ
- 6 奥田海水浴場
- 7 内海海水浴場
- 8 豊田スタジアム屋内プール
- 9 宮崎海水浴場(吉良ワイキビーチ)
- 10 西浦温泉バームビーチ

7月の名鉄沿線イベントカレンダー

7/18⑨~20⑨	1 豊橋祇園祭	■場所/吉田神社、豊川河畔など ■名古屋本線豊橋駅から豊橋鉄道市内線「市役所前」または「札木」下車
7/19⑨	2 第37回 おがせ池夏まつり花火大会	■場所/おがせ池周辺 ■各務原線宇ヶ瀬駅下車 徒歩約15分
7/24⑨~27⑨	3 第70回 おりもの感謝祭 一宮七夕まつり	■場所/一宮駅・銀座通り・本町商店街・真清田神社周辺 ■名古屋本線名鉄一宮駅下車
7/25⑨~27⑨	4 国府夏まつり	■場所/大社神社 ■名古屋本線国府駅下車 徒歩約5分
7/26⑨・27⑨	5 尾張津島天王祭	■場所/津島神社・天王川公園 ■津島線津島駅下車 徒歩約15分
7/27⑨	6 豊田おいでんまつり花火大会	■場所/矢作川河畔・白浜公園一帯 ■三河線豊田市駅下車 徒歩約10分

※上記は6月23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ください。