

私と暮らし、
新しいこの先へ

交流 Style Magazine

私と暮らしの「この先」が見つかるライフナビゲーションメディア。

2023
WINTER
/
SPRING

中部電力株式会社

〒461-8680 名古屋市東区東新町1番地
www.chuden.co.jp/
総務・広報・地域共生本部 広報制作グループ
2023年1月発行 126号



この印刷物に使用している用紙は、
森を元気にするための間伐と間伐材の
有効活用に役立ちます。

ローカル線で贅沢な時間を
上田電鉄別所線 長野県上田市

人々を惹きつけるビルコミュニティ
愛知県豊橋市 水上ビル × 文筆家 甲斐みのり

味噌が秘める可能性とは
ナカモ株式会社 × 料理家 ワタナベマキ

農を人材育成の要に
グローバルデザインスクール株式会社 × ラジオDJ クリス・グレン



「交流」が、新しい 一歩を踏み出しました。

1979年(昭和54年)7月に発刊した「交流」。約43年間にわたり、中部地域の情報をお届けしてきました。「交流」は2023年1月、WEBサイトを主軸としたメディア「交流Style」として、新しい一歩を踏み出しました。新しい息吹、未来を感じる光、ワクワクするような考え方、そんな刺激に溢れる記事をもっとたくさん、もっと早くお伝えしていきます。「交流Style Magazine」では、その中から厳選したコンテンツを冊子にして年2回、お届けいたします。じっくりとお楽しみください。

私と暮らし、新しいこの先へ

交流 Style Magazine

2023
WINTER
/
SPRING

Cover photo

浅野燃系株式会社(岐阜県安八町)の
特殊燃系「スーパーゼロ」

魔法のタオル「エア-かおる」でタオル業界に新風を吹かせた浅野燃系株式会社。特殊燃系「スーパーゼロ」の誕生が驚きの吸収力を実現させました。
<https://asanen.co.jp/>



コンテンツ充実!
明日の暮らしのヒントが見つかる
「交流Style」
ホームページ
koryu.chuden.co.jp

公式SNSでは更新情報やプレゼント情報をいち早くお届け!



公式Instagram
@koryu_chuden



公式Twitter
@koryu_chuden

中部電力がお届けする、私と暮らしの「この先」を提案するライフナビゲーションメディア「交流Style」。自分、家族、暮らし、しごと、まち…。あなたを取り巻きさまざまなシーンのこの先が垣間見えるヒントが詰まっています。「交流Style Magazine」では、その中から厳選したコンテンツをお届けいたします。

Contents

p.04 ■ 自分時間

上田電鉄別所線・長野県上田市

“色”を探す、鉄道旅。

p.08 ■ 甲斐みのり わたしのまちのたからもの

水上ビル・愛知県豊橋市

古きを訪ねて、 新しきを知る。

p.14 ■ 別冊 ワタナベマキ

ナカモ株式会社・愛知県清須市

味噌を味方に つけたなら。

p.18 ■ クリス・グレンの 教えて!グッドジェネレーション

グローバルデザインスクール株式会社
代表取締役社長 大竹千広さん・静岡県菊川市

農業から、教育を変える。

p.20 ■ 中部和菓子図鑑

p.22 ■ 私のとっておき

浅野燃系株式会社 代表取締役社長 浅野雅己さん

p.23 交流Style Information



自分時間 上田電鉄別所線・長野県上田市

“色”を探す、 鉄道旅。

中部地域のさまざまな場所へ出かけ、“これからの余暇”を提案する『自分時間』。今回お届けするテーマは「ローカル線の旅」。普段は、都心を走る鉄道やそこから見える風景に慣れている私たち。ビルやネオン、街、色とりどりの広告や看板といった色彩あふれる景色に慣れた目に、ローカル線からの景色はどう映るだろう。旅先は長野県上田市。街を走る上田電鉄別所線に乗った。

取材協力 上田電鉄株式会社 <https://www.uedadentetsu.com/>



陽が差し込む橙色の車内。楕円形の車窓が可愛らしくてつい覗き込んでしまう。

路線周辺の風景。降水量が少ないこの地域では、そこかしこに溜池が点在する。

“色”を探す、自分時間。

都心より一足早く山が色づきはじめた秋真っ盛りの頃、長野県上田市を走る別所線の旅に出た。JR東日本としなの鉄道、そして上田電鉄別所線が交わる上田駅。別所線はこの駅を起点として、別所温泉駅までを結ぶ約11.6キロメートルのローカル線だ。民家スレスレを駆け抜け、ほどなくして視界が開ける頃には、広々とした田畑の風景が。その向こうに紅葉した山々が見える光景は、まさに上田“盆地”を感じさせる。

まちから離れた自然の中だとか、非日常的な場所では、意識的に周囲の世界を見渡してしまうものだ。こういうローカル線に乗ると、いつもの電車以上に車窓からの景色に目がいくのも、きっとそのせいなのだろう。

赤、黄、緑色とまだらに色づいた山々、橙色の柿の木といった秋景色。その中で、車内に配されたオレンジ色のシートや窓の外に見える朱色が鮮やかな鉄橋、また停車するたびに目に入る爽やかな浅葱色の駅舎と、多数の色彩が目に入る。別所線に

は、自然にはない人工物が生み出す色彩があって、それがまたいい違和感となって心地よい。遠くを見渡したり、季節を感じたり、ふとした光景が気になったり…。旅に出て心に余裕が生まれると、こうした「色」に気づき、感動できるのだろう。

一方、まちで暮らしていると、浴びるように情報が降りかかってくるから、無意識に自分の求める情報だけを選択し、そうではないものを無視していることが多い。そして、それはちょっともったいない気がするのだ。

だからこうして旅をしているのかもしれない。別所線の車両に乗って、丸い窓から景色を眺めている今の感覚。秋の柔らかな日差しと、それによって浮かび上がる「色」にハッとしている自分を大切にしたい。

WEBサイト「交流Style」では、紙面に載せられなかった素敵な写真を多数公開しています。合わせてご覧ください。



上田名物である果物味の寒天ゼリー「みず×鉛」を旅のお供に。

壁一面が浅葱色の別所温泉駅は、どこか懐かしさを覚える佇まい。



古きを訪ねて、 新しきを知る。



文筆家・甲斐みのりさんが中部地域のまちをめぐり、人々との出会いを通して彼女の目線でそのまちの“たからもの”を発見。今回は、1960年代に豊橋駅前の農業用水路上に、店舗兼住居として誕生したビル群「水上ビル」を訪れた。いったんは商店街が衰退し、シャッター街化していたこの地域。しかし、店舗誘致と一帯の再開発で再びまちは賑やかに。水上ビルを磨き上げるまちの人を訪ね、話を聞いた。

時代を重ねたビルが今、人と地域をつなぐ

市街地を路面電車が走る旧城下町・豊橋市は、『東海道新幹線 各駅停車の旅』を執筆する前から、たびたび訪れてきたまちだ。しかしながら散策範囲のほとんどは、豊橋駅から東に延びる豊橋駅前大通の北側。その反対側にある「水上ビル」の前を車で通ることはあっても、わざわざ歩くことはなかった。ところが少し前に豊橋市出身の知人から、「水上ビルとその周辺が活気があっておもしろい」と聞き、その様子を確かめてみたいと思った。10年ほど前にシャッター街のような寂しい光景を目にしていたからだ。

水上ビルはその名の通り、農業用水路・^{むろ}牟呂用水の上に1960年代に築かれた全長800メートルのビル群の通称。第二次世界大戦で焼け野原になった豊橋駅前で、青空市場を始めた人々の経済・居

住の拠点として、全国的にも珍しい水上の商店街ビルが誕生した。

今回、水上ビルを訪れたのは、第一月曜日の午前10時。この日は月に一度の朝市の開催日で、多くの人が出店に並び、買い物や飲食を楽しんでいる。まさか、平日の午前中にこんなに人が集まっているなんて、驚きとともに10年前のイメージが塗り替えられた。

一帯を案内してくださったのは、水上ビルへの店舗誘致に尽力し、まちなかの活性化に貢献してきた豊橋市役所の伊藤紀治さん。「古いものが何かのきっかけで新しい価値を生み出す。新店舗が入るだけでなく、人と地域の繋がりもできて活動の輪が広がる」と伊藤さん。彼らがまいた種が、賑わいという花をまちの中に咲かせていた。



案内人の豊橋市職員・伊藤紀治さん。まちなか活性化課長や文化・スポーツ部長を歴任し、「豊橋市まちなか図書館」の開館をはじめ、水上ビル一帯の活性化に尽力した。

暗渠化した牟呂用水上に建つ水上ビル。

毎月第一月曜日の午前10時から午後2時まで開催される「水上ビルの朝市」。アーケードに出店が並び、平日ながら大いに賑わう。

ビルの間には、かつて水路上に橋がかけられていたことを物語る、欄干が残されている。



「水上ビル」は、豊橋ビル、大豊ビル、大手ビルと、3つのビル群からなるアーケード商店街。1階が店舗、2・3階が住居と、店主が縦割りですべて所有する。2015年から店舗誘致施策でマルシェイベントが始まり、出店を契機にビル内に店を持つ人も出てきた。



朝市を始めた理由を「共通のイベントを通じて、新旧めめた店舗同士のコミュニケーションを広げようと考えた」と「テンタソビジンジャー」の中川清史さん。



元菓子問屋をリノベーションした「テンタソビジンジャー」。営業日は、商店街で購入した食べ物の持ち込みができるドリンクスタンドとしても利用可能。

TEMASOBI GINGER
<https://temtasobi.com/>



新しいことに チャレンジできる 活気ある商店街に



銅型に蜜蝋をコーティングし、地元産の平飼いの卵を使って焼き上げるカヌレとコーヒーの店「珈琲とカヌレ」。カフェスペースで寛ぐこともできる。

珈琲とカヌレ
<https://www.instagram.com/coffeetocanele/>

「珈琲とカヌレ」のマネージャー中村雅代さんは豊橋市生まれ。水上ビル周辺の活性化で、自分の青春時代のようにまちなかを歩く人が増えて嬉しいと、目を輝かせて話してくれた。



一般企業でエンジニアとして働きながら、レンタルスペース「Farmers」を運営する木村和明さんは、埼玉県からの移住者。水上ビルで行われたアートイベントにスタッフとして参加するうち、まちと人に魅せられた。「外から来た僕だからこそ伝えられる魅力がある」と胸を張る。

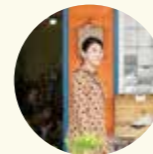
Farmers <https://farmers.love/>

朝市開催中の商店街で、さまざまな人と挨拶を交わす伊藤さん。この数年で水上ビルに店舗を構えた店主を紹介していただくと、市外や県外からの移住者が少なくないことに驚いた。朝市の主催者で、ジンジャーシロップ製造所「テンタソビジンジャー」の中川清史さんも出身は大阪府だ。

彼をはじめ、ここに集まってきた人々は、昭和の混乱期中、なんとか生き抜こうと水上ビルで過ごした人たちの力強い意志や、今では建てることのできない水路の上のビルという特殊な環境、深い趣に魅力を感じているのだろう。

画一化された風景ではなく、「ここにしかない風景」、そして「語り継ぐべき歴史」。それらに価値を見出し守っていきこうと活動する人たち。豊橋をモデルにして、古いものと新しいものが共存していくまちがほかにも増えたらどんなに良いだろうか。ふとそんな思いが膨らんだ。

地元の人と移住者、市民と自治体、親世代と子世代…。水上ビルがさまざまな人やまちとの懸け橋となり、新たな流れを生む。“つながり”というたからものを、豊橋のまちで見つけた。



取材・文 甲斐みのり

文筆家

静岡県富士宮市生まれ。旅や散歩、手みやげ、クラシック建築、暮らしと雑貨などを主な題材に、書籍や雑誌に執筆。「乙女の東京案内」(左右社)など50冊ほどの著書がある。
<http://www.loule.net/>



2021年、水上ビル前の再開発エリアに「豊橋市まちなか図書館」を有する複合施設「emCAMPUS (エムキャンパス)」がグランドオープンしたことで、まちなかに新たな人の流れの循環が生まれた。

emCAMPUS <https://em-campus.jp/>

WEBサイト「交流Style」では、さらに掘り下げて水上ビルと豊橋のまちをご紹介します。ぜひ合わせてご覧ください。



📌 随時、取材にまつわる品物や甲斐さんの著書などのプレゼント情報をSNSやホームページを通じてお知らせいたします。

別冊 ワタナベマキ

ナカモ株式会社・愛知県清須市

味噌を味方につけたなら。

WEBサイト「交流Style」では、料理家・ワタナベマキさんが毎月一つの食材をテーマにレシピを紹介する『月刊 ワタナベマキ』を連載している。その中から、味噌をテーマに愛知県清須市のナカモ株式会社を訪れた際のレポートとナカモの味噌を使った絶品レシピをお届け。中部地域は愛知県を中心に、豆味噌を日常的に使用することで知られるエリア。そして、ワタナベさんは毎年味噌を自宅で手作りしており、味噌には一家言あり！というほどメニューにもよく登場している。それだけに、以前から愛知県の味噌愛をもっと知りたい！と思っていたそうで、今回取材が実現した。





1. 「つけてみそ かけてみそ」専用の運搬機を偶然見かけて、そのかわいらしさにワタナベさんと取材陣も興奮気味で撮影大会！ 2. 味噌の原料である大豆の選別は、味噌作りの大切な工程。3. 米と大豆を原料にした白味噌はナカモ創業のルーツを辿る大切な商品。水あめが入り、上品な甘さの「西京白みそ」に仕上がっている。4. 「つけてみそ かけてみそ」がパッケージされ、商品として完成される風景は感慨深いものがある。5. ナカモ株式会社の杉本達哉社長と味噌について語り合うワタナベさん。「つけてみそ かけてみそ」のネーミング秘話を聞いてびっくり。当時大学生だった杉本社長が名付け親なのだとか！

味噌を洋風メニューに使った
アイデアレシピ

MISO recipe

お刺身サーモンの味噌マリネ



材料(4人分)

- ・刺身用サーモン…250g
- ・名古屋味噌…大さじ3
- ・酒…大さじ2
- ・みりん…大さじ1
- ・ベビーリーフ…20g
- ・レモン汁…小さじ2
- ・レモンスライス…適量
- ・オリーブオイル…小さじ2

- ① 酒とみりんを合わせて鍋に入れて、弱めの中火にかけてひと煮立ちさせ、アルコールを飛ばして冷ます。そこへ名古屋味噌を加えて混ぜる。
- ② サーモンは表面の水気を拭き取り、厚手のペーパーで包み、①の漬けタレを全体にぬり、1~2日冷蔵庫で保存する。
- ③ ②をペーパーごと取り除き、サーモンは食べやすい厚さに切ってベビーリーフを添えて盛り付ける。レモン汁とオリーブオイルをかけ、レモンスライスを添える。

旨味が強くやわらかいナカモさんの「名古屋味噌」。それを生かして、サーモンを漬け込むタレに使ってみました。豆味噌の深い味わいと独特のコクがサーモンの身にじっくりと染みわたります。うっすらと表面に色がついたら、味が染みだ証。あとはスライスしてサラダ仕立てにして前菜に。水切りした豆腐や脂身の少ない赤身肉にもマリネとして応用できますよ。

赤と白を使い分けて味噌マスターの道へ

幕末に米麴屋としてスタートしたナカモ株式会社は、いつしか自社の米麴を使って白味噌を作ることになったという。「え？愛知県なのに白味噌なのですか？」とワタナベさんが驚いたのも当たり前と言えるほど、中部地域は豆味噌＝赤味噌のイメージが強く根付いている。

ところが取材を進めていくうちに、赤味噌だけでなく、白味噌も中部地域で広く使われていることがわかってきた。まず、名古屋めしの代表格のひとつである『味噌煮込みうどん』。赤味噌に白味噌がブレンドされていることをご存じの方は意外に少ないのではないだろうか。ナカモは、愛知県では少数派とも言える“白味噌も作っているメーカー”として、味噌煮込みうどんのお店に商品を卸しているのだそう。ワタナベさんにとってはそのエピソードがレシピを考える大きなヒントになったようで「白味噌も好きだけど、赤味噌のやわらかい酸味も好き。料理や素材によって、白味噌と赤味噌をうまく使い分けられるようになると、味噌レシピの幅も広がります」と早速、味噌メニューに思いを巡らした。

また、ナカモといえば「つけてみそ かけてみそ」。中部地域のほとんどの方が知っているというほどのヒット商品だ。さらに愛知県産大豆フクユタカだけで作られた赤味噌「名古屋味噌」は、大豆の旨みをしっかりと感じられる味わい。ナカモのルーツと言える「西京白みそ」。ワタナベさんが選んだこの3種類の味噌で、WEBでも味噌を使ったレシピを随時更新していく予定だ。さあ、味噌マスターの道を行っていきましょう。



ナカモ株式会社

名古屋城のすぐそばで麴屋として事業をはじめたのは、1830年(天保元年)のこと。自社の麴を使って味噌を作るようになり、1931年(昭和6年)に現在の清須市西枇杷島町に味噌生産工場を建設した。以来、愛知県および中部地域の味噌文化を支えるメーカーとして数多くの商品を生産。中でも「つけてみそ かけてみそ」は中部地域では絶大な支持を得ている。
<https://www.nakamo.co.jp/>

ナカモの味噌商品から Maki's Select!



左から、独特の甘みがある米味噌「西京白みそ」。東海地区特産の大豆でつくる豆味噌「名古屋味噌」。豆味噌ベースの上品な甘みの万能みそだれ「つけてみそ かけてみそ」。

ワタナベマキ

料理家

料理の長寿番組であるNHK「きょうの料理」や、日本テレビ系列「キューピー3分クッキング」などで大人気の料理家。夫・息子・2匹の猫と、キッチンを暮らしの中心にして暮らす。最近、野菜づくりを始め、週に一度のペースで畑に通っている。近著に「お医者さんが教えてくれた一年中冷え知らずごはん」(KADOKAWA)他、著作多数。
<https://maki-watanabe.com/>
https://www.instagram.com/maki_watanabe/



📖 随時、ワタナベさんの著書などのプレゼント情報をSNSやホームページを通じてお知らせいたします。

WEBサイト「交流Style」では、他の味噌レシピや取材の様子を紹介しています。ぜひ合わせてご覧ください。

「日本中に子どもたち発案の名産品があるって 素敵じゃないですか」

グローバルデザインスクール株式会社
代表取締役社長
大竹千広さん

静岡県浜松市出身。大学卒業後、大手旅行会社に入社。社内新規事業で地域資源を活用した家族の旅行体験プログラムを数々開発。そこで得た気づきやノウハウをもとに、地域活性と人材育成のプログラムを運営するグローバルデザインスクール株式会社の創業メンバーに。2021年3月より同社代表に就任。
<https://glocal-ds.co.jp/>



「人生を豊かにしてくれる
素晴らしい教育プログラムです」

クリス・グレン

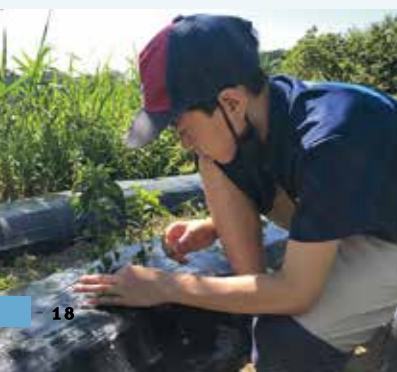


クリス・グレンの 教えて!グッドジェネレーション

グローバルデザインスクール株式会社
代表取締役社長 大竹千広さん・静岡県菊川市

農業から、教育を変える。

ラジオDJのクリス・グレンさんが、中部地域で一步先を行く事業を展開する企業や人を訪ねてその様子をレポート!今回は、全国各地で子どもたちに農業経営を通じた学びの場を提供しているグローバルデザインスクールの代表・大竹千広さんに、同社の拠点がある静岡県菊川市でお話を伺った。



楽しいと思ったことを伸ばす 環境づくり

クリス・グレン(以下クリス)：こんな素敵な棚田の一角に子どもたちのハーブ畑があるんですね。

大竹千広(以下 大竹)：子どもたちは、ここで育てたハーブを収穫して商品にします。そして販売し、収益を上げるまでを1年を通して体験します。社会と接点を持ってマーケティングやブランディングを実践し、試行錯誤を繰り返すことで子どもたちは成長していきます。

クリス：それが面白いですよね。単なる農業体験ではなく、ビジネスの課題をクリアしなければならない。このプログラムはどのようにして計画したのですか？

大竹：前職の旅行会社勤務のときに、子どもに地域でさまざまな経験をしてもらえる家族旅行の商品を提供していました。それはすごく大切なことではあったのですが、旅行体験は一過性のものなので、体験して楽しいと思ったことを伸ばす環境づくりも必要だと感じました。農業は土作りや栽培はもちろん、ビジネスとして成立させるために、企画・経営・販売・デザインなどさまざまな分野を体験します。地域の農業課題に取り組むことで、地元の農家さんの助けになり、子どもたちは自信や自立心を育み、将来地域の未来に必要な人材に育っていく。そんなサイクルを考えました。

1年を通して みるみる成長する子どもたち

クリス：プロジェクトに取り組む子どもたちを見ていて、どんなことを感じますか？

大竹：子どもたちが変わっていく様子を見ていて本当に幸せを感じます。4月にスタートして、翌年の3月に事業報告会を行うのですが、みんな自分なりに何らかの気づきを持って自分の言葉で発表する。実際、親御さんからも「自分の子どもが



ジュニアブレZZ

農業を通じた総合学習「アグリアーツ@」をコンセプトに、地元の小学校高学年から中学生が「農」がテーマのビジネスに挑戦。全国6カ所で行われており、最初にスタートした菊川市では、菊川産和紅茶とハーブをブレンドした「本気のハーブティー」を製造・販売。
<https://jvglocal.com/>

こんな立派な発表ができるんだ」「学校でも積極的になって驚いた」と喜ばれます。

クリス：こういった環境づくりは本当に大切ですね。大竹さんには非常にバイタリティを感じますが、昔から積極的な性格だったのですか？

大竹：どうでしょうか。「これが好き!」と思ったらのめり込んでやり続けるタイプだとは思いますが、成功するまでやり続ければ失敗はないですよね(笑)。とにかく今が絶好調だと思って、今の時間を大事にして「本気でやる」ことを心がけています。

クリス：その前向きな姿勢で、新しい教育をどんどん広めていってください!



クリス・グレン

ラジオDJ

オーストラリア出身。名古屋市在住。ラジオDJとしてZIP-FM「RADIO ORBIT」(日曜10:00~13:00)を担当、テレビ出演も多数。近年は、地域の魅力の掘り起こしや情報を発信するインバウンド観光アドバイザーとしても活躍中。
<https://chris-glenn.com/>



WEBサイト「交流Style」では、「ジュニアブレZZ」を中心とするグローバルデザインスクール株式会社の活動について、さらに詳しくご紹介しています。ぜひ合わせてご覧ください。

📌 随時、取材にまつわる品物などのプレゼント情報をSNSやホームページを通じてお知らせいたします。

中部 和菓子 図鑑

中部 5 県の初春の和菓子を
カリスマ和菓子バイヤーがご紹介

春を寿ぐ 和菓子の表情

節分が過ぎれば旧暦の新年。厳しい冬を乗り越えて、春の兆しを感じられる季節です。和菓子の世界でも春めいた彩りのかわいいお菓子が並び始めます。

愛知県名古屋市の山田餅なるみの人気商品が「なるみくるみ餅・黒糖」。もちりとした食感が写真から伝わるでしょうか。ところどころにくるみが顔を出しているのがまたかわいらしいです。水の都といわれる岐阜県大垣市の金蝶園総本家ではフレッシュないちごを使った「いちご餅」をぜひ。いちごを包む白あんせっぺいもちと雪平餅の厚さがグラデーションになっている職人技に注目していただきたいです。三重県伊勢市の伊勢神宮内宮近くにあるのが岩戸屋。1910年（明治43年）の創業当時からの「生姜糖」は三角のシンプルな形で、薄氷のような質感がとても美しいですね。静岡県浜松市の老舗、巖邑堂がんゆうどうの冬の生菓子「玉箒たまばき」のいわれをご紹介します。新年が明けたら蚕室かいこを掃除する専用の玉飾りのついた箒ほうきが昔はあったそう。それを模したコロんとした形となめらかな生地の美しさにはうっとりします。雪深い長野県飯山市では、“バナナボード”を地域の冬の名物にしようという活動がありますが、大黒屋製菓舗はその元祖のお店。地元では店先にこの商品が並ぶと“冬が来た”と感じ、雪解けとともに春のお菓子へと移りゆくのだそう。飯山市の冬の風物詩となっています。

どのお店からも楽しいエピソードをたくさん伺ってきました。WEB で詳しく紹介していきますのでぜひ併せてご覧ください。

Aichi 山田餅なるみ なるみくるみ餅 取寄可

人気商品の「なるみくるみ餅・白糖」の新シリーズとして、2021年に誕生したのが「なるみくるみ餅・黒糖」。名前のリズムもよく、かわいらしい。モチモチした食感とクルミのかりかりした感触の対比が非常に面白い。

名古屋市緑区鳴海町字花井町 14-1
TEL / 052-622-3081
<http://www.yamadamochi-narumi.com/>



Gifu 金蝶園総本家 いちご餅 取寄可 (翌日到着の地域のみ)

メレンゲを練り込んだフワフワの餅生地に白あんと大粒のいちごを包み込んだお菓子。いちごは酸味と食感がしっかりしたものを厳選し、白あんは水の都・大垣の名水を使って仕込んであるので、とてもなめらかな仕上がり。

大垣市高屋町 1-17
TEL / 0584-75-3300
<http://www.kinchouen.co.jp/>



Shizuoka 巖邑堂 玉箒

栗あんを餅生地で包み、栗の蜜煮とモンブランのような糸状のきんとんが添えられる。玉箒の存在を知らない人が多い時代となったが、こうして和菓子の世界には、その地域の風習や文化を今に伝える役目もある。*電話予約でのみ販売

浜松市東区神立町字袖紫ヶ森 136-10
TEL / 053-545-3232
<https://ganyuudou.com/>



Mie 伊勢内宮前 岩戸屋 生姜糖 取寄可

生姜汁と上白糖だけで作られた昔懐かしい素朴な味わい。ザクツとした食感が印象的で、その後ゆっくりと溶けていく間に、ピリツとした生姜の辛味が口の中に広がる。伊勢市の伊勢神宮内宮のほど近くに店舗がある。

伊勢市宇治今在家町 58
TEL / 0596-23-3188
<https://www.iwatoya.co.jp/>



Nagano 大黒屋製菓舗 ばななぼーと

ふんわりスポンジにラム酒が効いたホイップクリームとバナナが丸ごと一本くるまれている。スポンジがふわふわの軽い味わいだからか、一個食べてもおなかにもたれない。午前中に売り切れてしまうこともあるほどの人気商品。

飯山市飯山 1149
TEL / 0269-62-2402

取寄可 お取り寄せが可能です。詳しくは各店舗にお問い合わせください。



はた ちから
監修 畑 主税
高島屋和菓子バイヤー

カリスマ和菓子バイヤーとして、和菓子を愛する人のために全国を行脚し、和菓子の魅力を伝え続けている。1980年バレンタイン生まれの高島屋全店和菓子バイヤー。今までに1,000軒以上の和菓子店を巡り、10,000種以上の和菓子を食べてきた。著作に「ニッポン全国 和菓子の食べある記」(誠文堂新光社)。
<http://blog.livedoor.jp/wagashibuyer/>

WEBサイト「交流 Style」では、お菓子の紹介のほか、各店を訪ねた記事を紹介しています。ぜひ合わせてご覧ください。



📌 随時、紹介したお菓子のプレゼント情報を SNS やホームページを通じてお知らせいたします。

私の とっておき

WEBサイト「交流 Style」にご登場いただいた方に、「あなたのとっておきは？」と質問してみました。あの人が秘めたとっておきをご紹介します！



浅野燃糸株式会社
代表取締役社長
浅野雅己さん

1960年生まれ、岐阜県出身。福島大学教育学部を卒業後、体育教師を経て家業を継ぎ、浅野燃糸株式会社の2代目社長に。吸水性抜群の燃糸を開発し、タオル「エア-かおる」を生み出した。 <https://asanen.co.jp/>

起死回生のタオルは 妻の支えから生まれた



5年の歳月をかけて開発した魔法の燃糸「スーパーゼロ」を使用し、三重県のおぼろタオルと共同で開発。肌も髪もなでるだけで水分をふき取れる抜群の吸水性を発揮。隙間を広く織り上げているため通気性が高く、乾きが速いのも特徴だ。

浅野燃糸株式会社は、岐阜県^{あんばち}安八町に本社を構える「糸」の会社だ。1967年の創業以来、化学繊維を自由に操れる複合燃糸の開発を続け、1990年代には最先端の機械と技術で大手商社やメーカーから大量の注文を受け、栄華を極めていた。ところが、2000年代に入ると中国から安価な製品が押し寄せ、売上が激減。廃業の危機に直面する中、捲土重来を期してタオル「エア-かおる」を発売。シリーズ累計1450万枚を売る大ヒット商品へ成長させ、見事な復活を遂げた。「どん底からはい上がったのは『このタオルは絶対売れる』と応援

してくれた人たち、そして何より妻の存在があったから」と浅野雅己社長。「私のとっておきは、妻です。彼女の機嫌が良ければ、それで幸せ。それだけ苦労をかけてきましたから」。東京の間屋を巡っても、最初は全く相手にされなかった。そんな時、「いつかいい時が来る」と支え続けたのが、副社長である妻・真美さんだ。「エア-かおる」のロゴマークは、そんな真美さんの横顔がモチーフとなっている。



WEBサイト「交流 Style」では、タオル「エア-かおる」の誕生秘話や浅野社長の人物に迫った大ボリュームのインタビュー記事を掲載。「エア-かおる」のプレゼント企画も。ぜひ合わせてご覧ください。

*プレゼント企画は期間限定です。終了している場合もありますのでご了承ください。



交流 Style Information

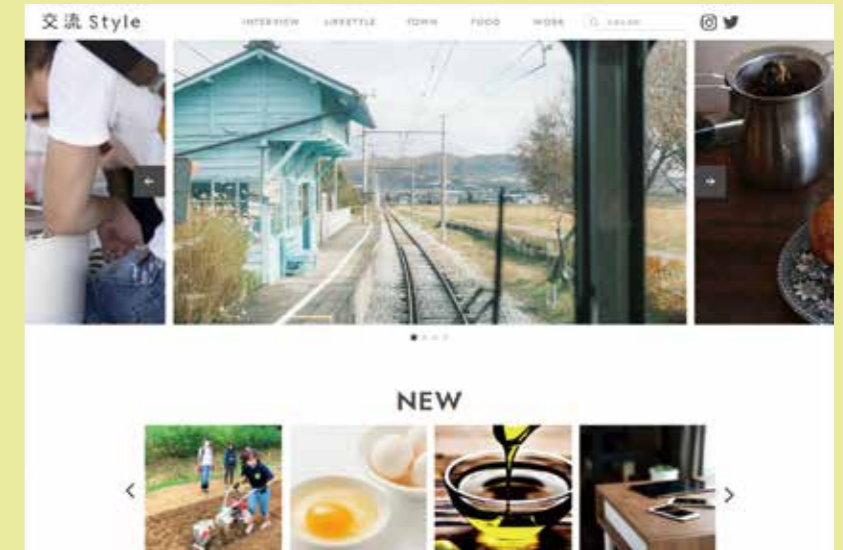
「交流 Style」ホームページがオープン!

「交流」から「交流 Style」へ。WEBを主体としたメディアへと生まれ変わった“新しい交流”です。

「私と暮らし、新しいこの先へ」をメインテーマに、暮らしに役立つ、生活がより豊かになるような情報をさまざまなコンテンツでお届けいたします。ライフナビゲーションWEBメディア「交流 Style」をこれからもどうぞよろしくお願いいたします。



koryu.chuden.co.jp/



週に3~4回更新。多彩なWEBコンテンツをお届けいたします!

主なWEBコンテンツ

むすぶひと、つなくひと
中部地域ゆかりの注目パーソンに迫るインタビューコーナー。

伊勢のわたしたちのまちのたからもの
中部地域のさまざまなまちに文筆家・甲斐みのりさんが訪れ、人々との交流を通して彼女の視点でまちの魅力を引き出します。

月刊 ワタナベマキ

毎月違った食材をテーマに人気料理家・ワタナベマキさん考案のレシピをご紹介します!

クリス・グレンの教えて!グッドジェネレーション
ラジオDJのクリス・グレンさんが、中部地域で新しいビジネスに挑戦している人や組織を訪ねるコーナー。

中部和菓子図鑑

高島屋全店の和菓子バイヤーが中部地域注目の和菓子店をご紹介します。

カフェで見える景色

編集者で「カフェうらら」「はるばるカフェ」の著者 こんどうみきさんが独自の視点で中部地域のカフェをご紹介します。

おとなの相談室
知っているようで知らなかった悩みに、さまざまな分野の専門家がお答えいたします。

自分時間

これからは“自分”を大切にす時代。余暇を充実させるための新たな視点をビジュアルとエッセイでご提案いたします。

「交流 Style Magazine」は年2回、WEBコンテンツから選りすぐりの内容をお届け!

「交流 Style」はSNSも充実

これまで「交流」でご覧いただいていたInstagramは引き続き「交流 Style」のアカウントとして継続するほか、Twitterでも積極的に情報発信。更新のお知らせや取材時の様子などをお届けしてまいります。

公式Instagram
[@koryu_chuden](https://www.instagram.com/koryu_chuden)



公式Twitter
[@koryu_chuden](https://twitter.com/koryu_chuden)



随時、取材にまつわる品物のプレゼント情報をSNSやホームページを通じてお知らせいたします。