



友人宅に招かれた気分で作陶できる場を

陶芸教室 ちゃわんむし | とうげいぶよしつ ちゃわんむし |

「柔」らかな日差しが入り込む陶芸教室。笑顔で迎えてくれたのが浅野さんファミリーです。浅野孝之さんは各務原高校を卒業後、京都造形芸術大学へ進学。大学院を卒業後も京都を拠点にし、約10年間修業を積みました。妻の祐貴子さんも同じ専攻を卒業し、「いつか陶芸教室を開きたい」と考えていたそうです。

「陶芸に目覚めたきっかけは、祖父が山で掘りあてた古墳時代の壺博物館に展示されるほど貴重で、古いもの、焼き物の良さを感じた原点です」と孝之さんは振り返ります。各務原へ戻った翌年の2015年、陶芸教室「ちゃわんむし」を開店します。大きくつついた窓は開放的で、入りやすい雰囲気。「美容院や映画館へ行くように、気軽に訪れてほしい」という思いが伝わってきます。

入会金、土代、焼き代を別々に表記する教室が多いなか、総額表示にする配慮も、完全予約制で、浅野さん夫婦が一对一で教えてくれます。



●陶芸教室「ちゃわんむし」の浅野孝之さん、祐貴子さん、采くん。店名は「陶芸に夢中になる人」を意味しています。●体験は1回120分で10種類用意。器や置物、アークセサリーなど、さまざまな作品作りが楽しめます。

Information
陶芸教室 ちゃわんむし

●営業時間
10:00~12:00、14:00~16:00、
19:00~21:00の各種予約制

●各務原市那加長塚町1-115

●電話番号 058-337-8446

●休み 月・火曜

●URL <https://www.chawanmushi115.com/>

「手くれないことも、完成すれば作品の味になります。その過程を楽しんでもらいたいですね」と呼びかけます。

「11月にあったマーケット日曜に出店しました。イベントを通して、異業種の人とも関わられるのが各務原の良いところ」と孝之さん。作陶の経験を経て、地元の魅力に気づいたと笑顔を見せました。



SORANEZUMI



CHAWANMUSHI



YOUROUKEN

「巻頭特集」

各務原生活を選択した3組の子育てファミリー

各務原のココが好き!

創業100年の和菓子店、陶芸に向き合う若き作家、そして焼き立てを求める人でにぎわうパン屋さん。

業種は異なっても、各務原での定住を決断した家族がいます。

移住してきた皆さんから見た、まちの魅力を取材しました。



愛する飛行機のまちで焼くこだわりの味

ちいさなパン屋 ソラネズミ | ちいさなぱんや そらねずみ |

「2」017年8月にオープンしたばかりのちいさなパン屋「ソラネズミ」。店内にある通り、小ぢんまりとした店内には、焼き立てのパンが並びます。

共に名古屋出身で、修業時代に知り合った落合さん夫婦は、根っからの飛行機好き。旅客機はもちろん、自衛隊機が大好きで、何度でも各務原に足を運んでいました。通ううちに感じたのが人の優しさ。「いつか自分たちの店を持つのが夫婦の夢でした。店を開くなら、自然に開かれて暮らしたい場所がいい。道を歩いている時にあいさつされるなど、親切にされた経験から好印象を持つようになりました」と寛人さんは話します。

一番人気はクリームパン。パニラオイルや酒といった香料をカスタードクルームに入れる店が多い中、飛騨牛乳とキビ砂糖のみで作るため、自然な風味を味わえます。また、ほぼすべてのパンに、岐阜県産小麦のタマイズミを使うこだわりも。タマ

Information
ちいさなパン屋 ソラネズミ

●営業時間
9:00~18:00

●住所
各務原市鶴沼朝日町5-1-5
アメニティ-D

●休み 日曜・不定休あり

●URL <https://twitter.com/soranezumigifu>

イズミは小麦のしつかりした味を感じられるもの、ふわっと膨張させるのが難しい素材です。「岐阜で作るからには地元の素材を」と、手間を惜しまず使用しています。

「子どもが来てくれる店にしたい。そんな願いを叶え、今では近所の小学生がひとりで買い物に訪れます。まちのパン屋さんとして、すっかり各務原に溶け込んでいます。



家族で一致団結し新たな歴史を刻む

絆花庵養老軒 | そうかあん しょうろうけん |

「名」古屋駅周辺を拠点に約100年。絆花庵養老軒は、3店舗を出店していた老舗和菓子店です。しかし、原材料の高騰や和菓子消費量減少の影響を受け、2010年以降は会社を存続させるか、悩んできました。常連客の声を後押しし、5代目社長、西脇陽介さんは再建を断念して続けられる土地を探していた際、紹介されたのが各務原でした。以前は工場で作った商品を各店舗に配送していましたが、今は店で製造。家族で経営する和菓子店として、2015年に再出発を果たしたのです。

ゆかりのなかった地ですが、真摯に和菓子へ向き合い続けて2年半。もっちりとした食感で人気のういろは、全国から電話注文が入ります。材料は米粉とザラメ糖だけ、昔ながらの製法にこだわっています。

「店の移転と、出産が重なり、落ち着いて子育てを楽しめるのは、最近になってから」と笑みを見せる陽

Information
絆花庵養老軒

●営業時間
9:00~18:00

●住所
各務原市桜木町1-8

●電話番号
058-372-2624

●休み 水曜

●URL <http://yourouken.sakura.ne.jp>

●絆花庵養老軒の西脇陽介さん、志保さん、穆くん。2歳になったばかりの穆くんは、鶴沼駅の散歩道から見える電車が気に入っています。●名物のういろは、各務原に移転後新しくごま味が登場しました。

昔懐かしい雰囲気を残す
豆腐家あだち

自慢の味をこの手で届ける

10月2日は「豆腐の日」。豆腐は健康食とされる

和食の食材として欠かせない一品で、世界中で愛されています。今では量販店で当たり前のように購入できますが、顧客一人ひとりとコミュニケーションを取りながら販売を続ける昔ながらの商店が、わがまちには残っています。各務原市蘇原旭町にある豆腐屋あだちを訪ねると、「いらっしやいませ！」という元気な声が出迎えてくれました。



今も続けている移動販売。懐かしいラッパの音を合図に、人が集まってきました

地域からの信頼を得て市内小中学校の給食に使用
そのまま冷奴で味わっても、味噌汁や湯豆腐、揚げ出し豆腐など、さ

ままな調理法で味わってもおいしい豆腐。毎日の食卓に欠かせない食材を親子で丹精込めてつくり上げ、自ら販売している商店が豆腐家あだちです。早朝3時、まだ夜明け前の



上) 移動販売に使っていたダイハツミゼットの前に立つまり子さん。4人姉妹の末っ子で、小さな頃から近所への配達を手伝っていたのだそう。下) 初代の源吾さん。75歳のとき、裕幸さんに後を任せました

暗いなか、豆腐家あだちの一日は始まりです。作業するのは二代目の足立裕幸さんと、長男の貴彦さん。有限会社足立商店として創業したのは、裕幸さんの妻まり子さんの父、源吾さんです。

戦争から戻った源吾さんは、採掘された砂利をタンクカーで運ぶ運転手として働いていました。作業中の事故に遭い、仕事を辞めざるを得ない状況に。そこで、知人が紹介してくれた隣町の豆腐店で修業した後、高度成長に湧く昭和33（1958）



大人が4人入ればいっぱいな店内は、距離感の近さが魅力。まり子さんの満面の笑顔に、思わずこちらも笑みがこぼれます



年に工場を構えました。まり子さんは、「父と母で豆腐をつくり、ラッパを吹いて自転車での引き売りを始めました。新し物好きの父は、三輪自動車が発売されるとすぐに購入。冬になるとエンジンがかからなくて、登校前になると後ろから車を押して手伝っていましたね」と当時を振り返ります。

時代の変遷とともに販売方法が変わると、スーパーへの卸しをスタート。学校給食への納品は、30年以上にわたって続いています。すると、商品に記載された店名や、給食で製造元を知った人が工場を訪ねるようになりまし。そこで平成17（2005）年、製造した商品を自分たちで販売し、お客様の喜びが実感できる店をつくらう」と、工場横に直営店「豆腐家あだち」をオープンさせたのです。

大豆の風味を凝縮した豆腐 新たな商品開発にも注力

初代から二代目へ継承されたこだわりは、「大豆の風味をそのまま味わえる豆腐づくり」。製造工程は一部機械が導入されたものの、創業時から変わっていません。木綿豆腐よりも压榨を少なくし、絹ごし豆腐との中間の柔らかさ・滑らかさを業しめるソフト豆腐を主力としています。「先代は近所の人に味見してもらい、独自の味を追求しました。後を継いだ私たちは、その味を守りながらも県内外をめぐって豆腐を食べ歩き、新しい商品づくりにも積極的に



一部機械を導入しているものの、その多くは手作業。重労働のため、これから寒くなるにつれて働きを増します ●地産地消の惣菜。写真左下のはよせ揚げ、食べる前にオープンで焼くと、かりっとした食感が楽しめるのでおすすめ ●主力商品のソフト豆腐は150円、木綿豆腐は150円、寄せ豆腐は170円。どの商品もしっかりと大豆の風味が感じられます ●豆乳ソフトクリーム（250円）は、さっぱりとした甘さが美味。夏季限定で材料がなくなり次第今季は終了なので、早めの来店を



取り組んできました」と裕幸さん。店舗には豆腐や生揚げのほか、夏季限定の豆乳ソフトクリーム、おから蒸しパンなどのスイーツが販売されています。麻婆豆腐、豆腐メンチボイルといった惣菜も大好評です。取材中、孫を連れて訪れた近所のおばあちゃんに、慣れた様子でまり子さんと会話をしながら、2・3品をあとという間に選んで買っていきまし

まり子さんは袋に入ったたくさんのおから蒸しパンを見せて、「この商品を気に入ってくれているお客様がいて、予約をもらって蒸したものですよ」と人気がりを喜ぶ裕幸さんは、「ソフト豆腐を買いに来たママから、赤ちゃんの離乳食にとても良いといってもらえて、本当にうれしかったですね」と目を細めて

「まちのお豆腐屋さん」として対面販売にこだわる

変化を恐れない両親の姿を見て育った貴彦さんは10年前、祖父から続けてきた店を自分の代で絶やせない」と、会社を退職して家業を手伝うようになりました。貴彦さんは毎日朝早くから夕方まで働くので、肉体的にはきつい」と仕事の厳しさを語りつつも、「対面販売は、お客様の喜ぶ声や表情を直接見て聞いて感じられるので、仕事の苦労が報われ、励みややりがいを見出せます。ずっと継続していきたいですね」と後継者としての覚悟を見せます。「豆腐はスタンダードな食材として、50年後もずっと食べ続けられているでしょう。しかし、時代が求める商品の大きさ、新商品開発を含む売り方や買い方はどんどん変化するのは、生き抜くためには、常に試行錯誤が必要だと思えます」

昭和30年代には付近に17軒もあったという豆腐店も、いまでは市内に2軒残るのみ。「まちのお豆腐屋さん」としてこれからもあり続けるために、「豆腐家あだちの挑戦は続きます」。



足立まり子さん（左）、裕幸さん（中央）、貴彦さん（右）親子



豆腐家あだち
(有限会社足立商店)
● 各務原市蘇原旭町4-2-9
● 058-382-1933
● 9:00~18:00
● 土日祝
● <http://tofuya-adachi.jp>