

発行元 / 株式会社あつまるタウン田原 所在地 / 愛知県田原市田原町萱町 1
TEL / 0531-24-2345 HP / <http://www.tahara-tmo.com/>

街歩ook田原

街あるっく田原

第10号

●さらなる発展に向けて (ええZONEマーケット)

●今に伝わる「糟谷磯丸」

●こもぱん～噛むほどに味わい深きパン作り～

さらなる発展に向けて

渥美半島のほぼ中央部、田原市南神戸町の国道42号沿いに、「ええZONE(ええぞん)マーケット」という看板が見える。平成16年11月に開店したこのマーケットは、谷ノ口地区の住民が運営する産地直売所である。

「谷ノ口総合整備促進協議会」の関係者ら10数名が、地元を多くの皆さんに知ってもらうことを目的として、谷ノ口公民館に隣接する古い集出荷場を改装。レジもなく、葉タバコの乾燥用ケースにコンパネ板を敷いただけの商品棚を設置し、手作りの直売所をオープンさせた。



＝オープン当時＝
古い集出荷場を改装して造られた
手づくりの直売所

あれから、7年3か月が経過し、ますます盛況となり利用者も魅了している。毎週日曜日の午前8時30分に「オープンの声」が掛るやいな、一斉にお目当ての物を求めて争奪戦が始まる。もう毎度の光景である。お目当ては安くて新鮮な農産物や加工品。開店から約1時間で、7～8割の



常連客を中心に百数十名が並び、
お目当ての品物を探す

商品が売れてしまう。

販売している商品は、当初新鮮野菜と果実を中心に50品程度だったが、最近では200品前後にまで増えた。きのこ類・魚介類・お茶・漬物・焼肉のたれや肉丼、その場で焼いてくれるアツアツの

五平餅やだんごも好評である。中には不要になった食料品や衣類雑貨・電化製品が並ぶこともある。出展者も谷ノ口地区だけでなく、旧赤羽根や渥美、豊橋はもちろん、長野県



時期により、アサリ・
大アサリ・岩ガキも並ぶ

からリンゴ等の出展をしている方もいる。人気の秘訣は、前日または当日の朝早くに収穫された野菜類の鮮度の良さ。買った野菜類をその場で箱に詰めて宅急便で送るサービスも、送料の安さが魅力で年間約1千件の利用がある。

マーケットの従業員は、レジ担当の学生アルバイト数名を除き、全てボランティアである。その中に、彦坂佳孝君という障がいを持つ青年がおり、すでに5年の参加経験を持つ彼はマーケットには欠か

頑張っている。

マーケットは谷ノ口のコミュニティの場だけでなく、利用する全ての人々の交流の場として、なくてはならない存在に発展している。しかし谷ノ口地区は太平洋に面した地域なので砂浜の浸食が激しく、近年ではサーファーや釣り客ら海岸利用者が増加するなどの問題もある。この現状を踏まえ、新たな地域づくりを進めようと海の見渡せる場所に「表浜ほううべの森公園(仮称)」を建設中である。変わりゆく地域と今後どう付き合っていくべきか、より愛される直売所になるためには何が必要か、ええZONEマーケットのさらなる発展に向けて模索が続けられている。



彦坂佳孝くん

せない存在として毎週笑顔で

今に伝わる 「糟谷磯丸」

●伊良湖小学校では、昭和33年より3～4年おきに「糟谷磯丸劇」を行っています。

久かたの天津神風
なん月を見る目に
かかると
くもりを

磯丸さんに歌を
詠んでもらえ
ば、願いが叶う
らしいぞ

ねがわくば 天の神風
人の身にかかるはし
かを ふきはらへかし

伊良湖大明神様、どうかおつかあ病気を治して下さい。

ねがわくば 降らせたまえよ
雨つゆのかかるめぐみを
まつの下草

すませただ 心し清く
すみぬれば 病は水の
あわと消えまし

●劇を通して、
子供達に勉強
の大切さ、謙
虚さを伝えたい。



●昨年は台本を作り直し、4年ぶりに磯丸劇を行いました。

★糟谷磯丸劇を通して伝えていく★ ～伊良湖小学校～

●全校生徒数46名●

●今回は、『糟谷磯丸翁生誕250年記念事業』にあわせ、劇を行う予定です。

ざぶりんこと、
いや、この波の
ことをなんとあ
らわせば...

ひくあみの 目にあまるまで
うろくづを だきよせたまへ
わたつみの神



●児童たちにも歌の内容を理解して感情を込めて取り組めるよう歌詠をしました。

お願いします。
どうか、どうか！
あふれないで下さい！



正門に設置されている磯丸の歌碑

(右記・歌詠)

- ①心を、きれいにすませなさい。ここをすませれば、病気は水のあわのように きれえます。
- ②天の神様、お願いします。はしかにかかった人の、病気を治して下さい。
- ③天の神様、月を見る私の目の、くもりをとって下さい。
- ④お願いします。雨を降らせて下さい。下草が、雨のめぐみを、待っています。
- ⑤網の目に、あまるほどたくさん、魚がとれるよう、海はもとの道を行きなさい。海はもとの道を行きなさい。水には水の道があるはずだ。水の道を守って下さい。
- ⑥みがきなさい。もとはみな同じです。真珠のように、美しくなくても、きれいに出来ます。

道の駅 伊良湖クリスタルポルトより伊良湖岬灯台へと続く遊歩道に「71の歌碑」が建つ



～地域との関わり～



伊良湖町 磯丸園地
『夏ころも歌碑』



伊良湖町 磯丸園地
『むつまじく歌碑』



江比間町 住吉神社
『すめばてる歌碑』



六連町 百々神社
『日の出松歌碑』



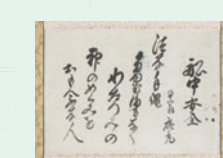
石神町
『水神宮歌碑』



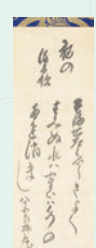
『糟谷磯丸陶像』
渥美郷土資料館蔵



伊良湖神社
『磯丸霊神祠』



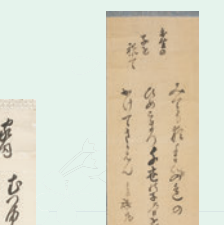
『船中安全歌』/ 軸
天保15 (1844) 年
渥美郷土資料館蔵



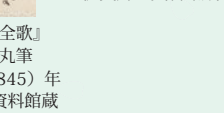
『病の治る歌』/ 軸
弘化5 (1848) 年
渥美郷土資料館蔵



『八重だすき歌』/ 軸
文政10 (1827) 年
渥美郷土資料館蔵



『出生の子を祝て』/ 軸
天保11 (1840) 年
渥美郷土資料館蔵



『家内安全歌』
糟谷磯丸筆
弘化2 (1845) 年
渥美郷土資料館蔵

～糟谷磯丸～

- 渥美半島の先端伊良湖岬村に明和元年（1764年）5月3日に生まれ、嘉永元年（1848年）5月3日に85歳の生涯を終えた漁夫歌人。
- 31歳の時に父親を亡くし、母親は20年もの間病気でいた。母親の回復を願い近くの伊良湖明神（伊良湖神社）へ毎日お参りするうち、参詣の人々が奉納額の歌を口ずさむのを聞き、その響きに心を魅かれ歌を詠むようになる。
- 生涯に数万首の歌を作ったといわれている。
- 「まじない歌」は家内安全・無病息災・商売繁盛など民衆の希望や困りごとなどを誠心誠意、心を込めて歌にしたもの。
- 伊良湖小学校・百々神社・新城・豊川・岡崎など三河地区を中心に多くの歌碑が建つ。
- 道の駅「伊良湖クリスタルポルト」より伊良湖岬灯台へと続く遊歩道に、71の歌碑が設置されている。
- 多くの人々に愛された磯丸は死後、神として祀ることを許された。磯丸霊神の祠は、現在、伊良湖神社の境内に祀られている。

『糟谷磯丸肖像』
君升田村彦 画
天保8 (1837)
個人蔵



『噛むほどに味わい 深きパン作り』

machicco
田原の企業・お店で活躍されている方を紹介します！

File
No.6

こもぱん～パン職人～

菰田 好則さん

プロフィール

1972年生まれ。23歳よりぱんの道へ。ドンク・ピゴ東京・フォションにてパン作りを学び、2006年11月神戸町にオープン。



サラリーマンだった菰田さんは腰を痛めたのを機に退職。そんなとき「何か手に職を」とたまたま目にしたのがパン屋の求人だった。元々フランスパンが好きだったこともあり、ドンク・ピゴ東京・フォションで修業を積む。そこから菰田さんのパン人生が始まった。

こもぱんは大通りから1本中に入った閑静な住宅街にある。昭和のような懐かしさを醸し出しているのは、古民家風にするためにわざと色を付けた白木であり、和テイストが好きなお母さまの趣味が存分に生かされている。店内を優しく灯すランプシェードは夫婦で選んだこだわりの調度品の一つで「どこか懐かしくてホッとできる」空間を演出している。「菰田さんのパン屋だから」と周りの人から自然に呼ばれるようになった「こもぱん」をそのまま店名にしており、それがまた店の雰囲気一段と和ませている。

毎朝3時に起きてパンの仕込みを始める。パンは季節や仕込む量によって出来が変化するし、種類にもよるが仕込みから焼上がりまで4時間～12時間以上かかるものもある。長年の経験と勘が不可欠だ。菰田さんは時間をかけてじっくりパンを仕上げる。他店とは違った味わい深いパンを作るためのこだわりという。他にも自家製の天然酵母を使用したり、和菓子屋仕込みのあんこを使ったり。惣菜パンのコロッケは菰田さんのお母さまの手作りで素朴な美味しさが味わえる。オーブンもヨーロッパ製のものを使うなど、パン作りに真摯だ。おすすめはソフトなフランスパンにミルククリームがたっぷり入った「ミルクフランス」。懐かし味から一番人気の商品である。ドイツのパン「シュトレン」は冬季限定販売で、今季すでに2000個を販売している。安田商店のベビーリーフや朝どりコーンを使ったもの、前号で特集した鈴木養蜂園のはちみつを練り込んだ食パン、遊食ダイニング風雅さんのトマトジャム入りの「デニッシュ」や、「made in たはらピュレのきやべつフーガス」など、農業が盛んな田原市ならではの商品も多数ある。思案中なのは、「桜の花とハチミツを練り込んだフランスパン」。今後もしいろいろなコラボパンが楽しめそうだ。



休日は家族で過ごすことが多い菰田さん。趣味は学生時代から続いているジャマイカのヴィンテージレコード収集。車の中でも毎日聞いているのだとか。「これからも食べて感動するパンを作っていきたい。そしてパン修業で地元を離れたのがきっかけで気づいた田原の良さをこもぱんを通して伝えていきたい」と語ってくれた。

こもぱん～comopan～

田原市神戸町ヤンベ 168-2

☎ 0531-23-7666

営業 10:00-19:00

毎週週日・月曜日

回5台



店内を優しく灯すランプシェード



(右) 長時間発酵させたフランスパン



(左) お子さまの遊び場

