

森と水のちからと人の営みが調和する **設楽町**
くらしと出会いのまち

自然とふれあう

きららの森

面ノ木園地

道の駅つぐ高原グリーンパーク

移住定住推進事業

みんなの笑顔

白鳥神社・花祭り

田峰観音奉納歌舞伎

故郷おいしさバンザイ

関谷醸造

道の駅アグリステーションなぐら

奥三河天狗なす

奥三河高原ジビエの森

みのや旅館

お宅訪問

炎天家

ペンションみるく

餃子倶楽部 あかまる

八雲苑

皆さまを支える地元の販売店

知って安心 LPガスのお話し

あったか さわやか クラブ

41号



皆さまの
笑顔！



設楽町マスコットキャラクター
とましーなちゃん



一般社団法人 愛知県LPガス協会



きららの森

☑ 設楽町田峯字段戸1番地1
☎ 0536-62-1000
(設楽町観光協会)



正式名称は「段戸裏谷原生林」といい、愛知県内で最大級の原生林です。モミ、ツガなどの針葉樹に、ブナ、ミズナラなどの広葉樹の巨木がそびえる天然林は、学術的にも貴重とされています。原生林一帯約130ha自然度の最も高い特定植物群落として指定されています。

また、草花や野鳥、昆虫など様々な動植物も多く生息し、春夏秋冬それぞれに違った姿を見せてくれます。段戸湖を起点とした散策コースがありますので、野鳥の鳴き声に耳を傾けたり、湿地に生える貴重な植物を観察したり、森林の香りを満喫してみてください。



◀「25年前から別の山に地元の小学生と一緒にブナの苗木を植えて、1000年の森プロジェクトを進めています。きららの森のような原生林が広がっていくと良いですね。」と、ふるさとガイドの加藤さん。

▲ブナの原生林
ブナは「緑のダム」とも言われ、水を多く蓄えます。ここには樹齢200年～300年のブナも多く残っています。

◀雲母片岩
暗色の結晶片岩でキラキラ光る紅柱石を含む鉱物です。「きららの森」という愛称の所以でもあります。



▲段戸湖
きららの森の入口にある段戸湖は紅葉の季節には湖面に映る景色も見所です。ニジマスなどのルアーフライが楽しめる管理釣り場でもあります。

面ノ木園地

🏠 設楽町津具高笹3-67
☎ 0536-62-1000
(設楽町観光協会)



▲ミツバツツジ



▲秋になると美しい紅葉が見れます。



自然とふれあう

面ノ木園地は、駐車場、遊歩道、展望台などが整備された自然園地です。

標高1240メートルにあり、天狗にまつわる逸話や伝説が多く残されています。

園地内は、四季折々の風景が楽しみ、新緑の頃のミツバツツジの群生や、紅葉シーズンの山の彩り、冬にはブナの原生林の樹氷などを見ることが出来ます。

尾根や展望台からは、津具盆地を見渡すことももちろん、南アルプスの山々や晴れた日には遠く離れた富士山も望むことが出来ます。



◀ 天狗棚

鎌倉時代から天狗の棲む霊山として、近郷の村人から崇められ、近寄りたがたい場所とされていました。大天狗のもとに小天狗が各地から集まり、この近くの石の広場で修行をしていたと言われています。



▲「四季折々の風景を撮影しに、多くのアマチュアカメラマンが来られますね。また、星空の観察にも適しているので、流星群が来る時は是非ここから空を見上げてみて下さい。」と、面ノ木ビジターセンターの村松さん。

◀ 面ノ木原生林
ブナをはじめカエデ、モミ、ツガの大木がしげる面ノ木原生林は、天竜奥三河国定公園の特定保護地区に指定されています。



▲ 面ノ木ビジターセンター

面ノ木園地の周辺に生息している動植物、地質、津具の文化などに関する資料展示館です。
営業時間は10:00～16:00、月曜日定休、入場無料。12月から3月までは冬季休館です。





道の駅 つぐ高原グリーンパーク

- ☑ 設楽町津具字東山2-156
- ☎ 0536-83-2344
- ◎ 受付時間 9:00~17:00
- ◎ 休館日 木曜日、7月~9月は無休、臨時休あり
- ◎ <http://www.green-park.net>



天竜奥三河国定公園内にある標高900メートルのアウトドア施設です。

1990年代にキャンプ場を併設した道の駅としてスタートしたこの施設は、ゴールデンウィークから夏休みには内外から多くのご家族が訪れ、自然を満喫しています。キャンプ初心者にお勧めのプチバンガローや、5人用、10人用のバンガローがあり、夏休み期間中はニジマスつかみをして、バーベキューを楽しむことも出来ます。オートキャンプ場は、ウッディエリアとリバーサイドエリアがあり、それぞれキャビン付き、なしなど様々なタイプのキャンプ場があります。

パターゴルフ場やテニスコートなどのレジャー施設もあり、家族で楽しい休日を送るのに最適です。



▲ニジマス釣り堀



▲5人用バンガロー



▲10人用バンガロー



▲プチバンガロー



▲オートキャンプ場



▲「設楽町公共施設管理協会では、歴史・文化・自然を学ぶ子供向けイベント、女性限定の山遊びや星空観察会など様々なイベントを開催しています。詳しくは「したらん♪トレイル」のサイトをご覧ください。」と、つぐ高原グリーンパークの原田さん。

したらん♪トレイルのサイト
<http://www.shitara-trail.jp/>

設楽町

平成17年に旧設楽町と旧津具村が合併してできたのが設楽町です。行政、商業の中心地である田口地区、農業地帯である名倉地区、原生林を有する津具地区、多くの郷土芸能を有する清嶺地区という4つの地域から成り立っています。



移住定住推進事業

◆設楽町役場内 移住定住推進室

📍設楽町田口字辻前14

☎0120-060-514



平成27年度から実施されているこの事業は、人口の減少を食い止め、町の活性化を図るべく推進しています。田口地域には「田口小学校区町づくり委員会」、名倉地域には「名倉高原山の番人」、清嶺地域には「清嶺地域活性化協議会」、津具地域には「津具どっとこい」と町内地区毎に移住定住を支援する住民組織があります。住居については「空家バンク制度」があり、空家情報の管理、紹介を行っています。仕事については「無料職業紹介所」や「起業チャレンジ支援事業補助」などがあり支援を行っています。これまでもイタリアから移住して来られたアーティストの方、移住してトマト農家を始めた方、地元スーパーを再建する方など様々な方が移り住み、設楽町の住民となっています。「毎年10世帯の子育て世代の移住定住」を目標に今後も様々な取り組みを行い、設楽町に新たな風が吹くことでしょう。

▲「設楽町は子育て支援が充実した町でもあります。子どもセンターでは様々な育児に関する相談やイベントを実施しています。また、高校生まで医療費自己負担全額助成や中学3年の時は海外ホームステイ体験など異文化交流の経験も出来ます。」と、移住定住推進室の関谷さん。

 <https://www.facebook.com/設楽町-移住定住推進室-100996983815629/>

設楽町マスコットキャラクター「とましーなちゃん」

とましーなちゃんは、トマトの顔に、しいたけの傘を持ち、天狗なすのスカートをはいた3歳の女の子です。すごく恥ずかしがり屋さんですが、設楽町のPRのために頑張りますので、皆さん応援よろしくお願いします。



 <https://www.facebook.com/とましーなちゃん-817249861648122/>



みんな
の
笑顔

花祭り

白鳥神社

☑ 設楽町津具字白鳥 1

◎お問合せ:0536-83-2114

(津具観光協会)



▲白鳥神社

花祭りは、悪霊祓除、五穀豊穡、村中繁栄を祈願するお祭りで、鎌倉時代の末期、熊野の修験者によって、この地に伝えられたと言われています。津具では、毎年1月2日の午後2時から翌朝の午前7時まで、白鳥神社の舞庭で30種類以上の舞や神事が夜通し行われます。

■花祭り次第

- ばちの舞～式さんば～火の禰宜
宮人の長老が太鼓のバチを持ち一人で舞います
- 地固めの舞～御神楽～花の舞
扇、八刀、剣の舞から、宮人の舞、子供が愛らしい舞へと続きます
- 市の舞～三つ舞～山見鬼
扇、八刀、剣の舞に続いて、鬼が登場します
- 摺りこぎの舞～湯囃し～四つ舞
観客に味噌や飯を塗り付けて回る舞いから、湯たぶさを持つての舞い、扇、八刀、剣の舞になります
- おきな～榊鬼～おかめ
老人の面の舞いから、反閼(へんべ)を踏んで豊穡をもたらす役鬼、おかめの滑稽な舞いへと続きます
- 朝鬼～茂吉鬼
鬼達が一同になって舞い、鉦を持って舞います
- 獅子～しずめ
獅子が湯たぶさをくわえて舞い、最後に天狗がゆっくりとしたテンポで舞います



悪態祭とも言われ、この日は観客も舞手に悪態をつくことが許されています。酒を飲み、日頃のうつぶんを晴らしながら、観客と舞手が一体となって盛り上がっていきます。神人和合の雰囲気をかもし出す祭りで、昭和51年に国の重要無形民俗文化財に指定されています。



◀「私たちも小学生の頃から、花祭りの舞手をしてきました。昔は親子で代々役を受け継いできましたが、今では舞だったり楽器だったり、それぞれの得意な役割を演じるようになっていきますね。」と、花祭りの(左から)高井公夫さん、佐々木義幸さん(会長)、佐々木統康さん、佐々木勉さん。

田峰観音奉納歌舞伎

谷高山 高勝寺 田峰観音

☑ 設楽町田峯字鍛冶沢14

☎ 0536-64-5028

毎年2月12日に田峰観音境内で行われるのが奉納歌舞伎です。これは1650年徳川四代將軍家綱の頃、焼失した田峰山日光寺再建のため、段戸山から木を切り出しました。幕府所有の御領林から誤伐したと聞いた代官が検分に来ることになり、恐れた村人は「助けてくれたら、村が三軒になるまで歌舞伎を奉納します」と願をかけました。すると検分の日、旧暦6月だというのに雪が降り、代官は山に入らず、罪人が出ることはなかったと云います。以来、毎年欠かさず歌舞伎を奉納しているのです。

近年は子ども歌舞伎が人気で、田峯小学校1年生から6年生まで全員が歌舞伎を演じています。子ども歌舞伎は後継者育成を目的に昭和52年から始めましたが国際交流事業でも活躍しています。小学校には昭和2年にアメリカから贈られたグレースという名の青い目の人形が大切に保存されています。その後の日米の不幸な時代に敵国人形として多くの人形は破却されましたが、田峯の人たちは「人形に罪は無い」と校長室に隠して守りとおしました。昭和62年、人形の還暦を祝って里帰りを企画し、そこからアメリカとの交流が始まり、子ども歌舞伎も交流の一環として演じられるようになりました。奉納歌舞伎の日には多くの観客が詰めかけ、客席からは拍手と歓声が上がリ、おひねりが飛び交います。



▲奉納歌舞伎の舞台、廻り舞台が備えられています。



▲青い目の人形グレースちゃん。今でも田峯小学校に飾られています。



▲「田峯とアメリカとの交流は続いていて、子どもたちがアメリカに行って歌舞伎を演じたり、アメリカの子どもたちが田峯で歌舞伎を演じたこともあるんですよ。」と、田峰観音奉納歌舞伎谷高座座長の小川さん。



▲田峯小学校校舎は国指定登録有形文化財に指定されています。



▲田峰観音。文明二年(1470年)に田峯城主菅沼定信が守護神として京都より勧請しました。田峰十一面観世音菩薩は毎年2月11日の田楽祭の時ご開帳されます。



◀「田峰観音では、奉納歌舞伎だけでなく、田峯田楽も執り行われています。地域の人々によって大切に受け継がれている祭りを是非見に来て下さい。」と、田峰観音の七原さん(右)と竹下さん(左)。



故郷
おいしさ
バンザイ

関谷醸造

関谷醸造株式会社

☐ 設楽町田口字町浦22番地

☎ 0536-62-0505

◎ 営業時間 平日 8:00~18:00

土日祝8:30~17:30

◎ <http://www.houraisen.co.jp>



▲ 純米大吟醸から春夏秋冬季節のお酒、リキュールなど種類も豊富。



▲ 米麹や酒粕石鹸などの関連商品も販売しています。

元治元年(1864年)創業の関谷醸造は、奥三河の風土を生かした酒造りにこだわっています。先ず、原料となる米の一部を自社農場で栽培。酒米「夢山水」などの米は収穫後の籾の乾燥、精米まで自社で行っています。

また、酒粕を蒸留して造ったアルコールを自社の日本酒に添加しています。原料米を循環して使い切ることは環境負荷の軽減にもつながります。これらは米にこだわる酒蔵だからこそ出来る取り組みです。さらに、酒造りの伝統を受け継ぎつつ、新しい技術も積極的に取り入れています。省力化できるところは機械化することで、細やかな手作業を加える余裕を生み出すことが出来るのです。平成16年(2004年)には、酒造りが体験出来る「吟醸工房」を創設。日帰り酒造り体験などを行うことが出来、多くのお客さんが参加されています。

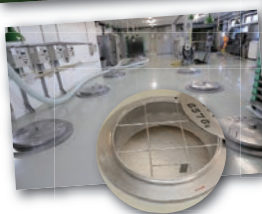
ブランド名の「蓬莱泉」とは、中国に伝わる仙人の島、蓬莱島と、湧き出る泉に由来します。「和醸良酒」良い酒は和を醸す。季節に合った、地元の料理と一緒に地元のお酒を味わってみてはいかがでしょうか。



◀ 原料米の一部を自社で栽培しています。



▲ 「酒蔵に隣接する販売所では、生原酒の量り売りも行っています。時期によって蔵で搾る酒も違いますし、生酒は日々味を変えていきますので、同じ味の酒はありません。蔵元でしか味わえないお酒を是非ご賞味下さい。」と、関谷醸造の原田さん。



▲ 機械化を進めることで酒造りの各工程に目配りをする余裕が生まれます。

道の駅アグリステーションなぐら

📍 設楽町西納庫字森田32番地

☎ 0536-65-0888

🕒 営業時間 3～11月 8:00～17:00

12～2月 8:00～16:30

🗓 休業日 月曜日（月曜が祝祭日の場合は翌日）

🌐 <http://aguri.hs.plala.or.jp>

名倉地区は標高が650メートルあり、昼と夜の寒暖差がある地域です。その特性を生かして地元農家が育てた農産物をお手頃な価格で販売するのが、「アグリステーションなぐら」です。

ルネッサンストマトという高原トマトや、夏にはとうもろこし、9月末頃から新米が発売される高原米も人気です。新鮮野菜を購入しようと、朝早くからお客さんが訪れ、すぐに完売してしまう野菜も少なくありません。また、こんにゃくや川魚の甘露煮、漬け物、豆腐、油揚げなど加工品や農家手作りの金山寺みそなども販売しています。

屋内には地元食材で作られる「アグリ食堂」があり、モーニングセットが人気です。中でもお米もたれも地元産の「エゴマだれ五平餅」は絶品。第2回地場もん国民大賞銅賞を受賞していて、大きくて食べたえがあります。

5年連続▶
金賞を受賞しています。



▲ルネッサンストマト



▲第2回地場もん国民大賞銅賞を受賞した「エゴマだれ五平餅」



▲「名倉高原米の“みねはるか”」は、「米・食味分析鑑定コンクール」で5年連続金賞を受賞しています。是非食べてみて下さい。」と、道の駅アグリステーションなぐら駅長の原田さん(右)、澤田さん(左)。



▲アグリステーションなぐらのみなさん

故郷おいしさバンザイ



故郷
おいしさ
バンザイ

奥三河天狗なす

とみちゃんの畑

■設楽町津具字東溜淵220

☎0536-83-2239

◎ <https://m.facebook.com/Tomichannohatake/>



愛知県の伝統野菜に選定された「天狗なす」は戦前より設楽町津具地区で栽培されていた在来種です。以前は「丸なす」と呼ばれていましたが、その天狗の鼻のような形と津具地区の天狗伝説から「天狗なす」と呼ばれるようになりました。

一本500～700gあり、特徴である鼻のような部分は、気温が不安定な頃に発生し、細胞分裂がうまく出来ないのが原因だと言われています。ですから、この鼻のような部分はまれに発生するもので、全ての天狗なすに発生するものではないのです。重要なのは、形ではなく味です。熱を加えると、ふわふわでトロトロに甘くなり、シンプルな焼きなすにしても良し、夏野菜と一緒に煮込んでも良しです。通常のなすほど多くの出荷は出来ませんが、その味を知る料理人から注文され、地元の旅館や愛知県内のレストランで天狗なすの料理を味わうことが出来ます。



▲出荷時期は7月～10月中頃まで

天狗なすの▶
田楽味噌



◀とみちゃんの
手作りの金山寺



▲「ウチの天狗なすは“とみちゃんの太トロなす”と呼んでいます。食べてみれば“太トロ”の意味が分かっていただけたと思いますので、是非食べてみて下さい。」と、奥三河天狗なす保存会の佐々木さん。

みのや旅館

■設楽町津具字寺屋敷11-5

☎0536-83-2156

◎ <http://www.r-minoya.com/>



茶白山の麓にある「みのや旅館」は、古くから行商人が立ち寄る旅館として親しまれてきました。初代のおかみさんが美濃の出身だったことから、その名がついたこの旅館も現在で四代目。



▲イノシシ鍋

奥三河高原ジビエの森

☑ 設楽町津具字野向2番地1

☎ 0536-83-3100

◎ <http://foretgibier.com/>



故郷おいしさバンザイ

野生の鳥獣による農作物への

被害が近年は増加してきています。そこで地産地消の一環として、ジビエ食材を特産品として提供することを目的に2015年に開設したのが「奥三河高原ジビエの森」です。冷凍や真空パックの技術が進歩しているので、新鮮さがあり臭いもありません。ジビエの森では最新設備を導入し、出荷まで一貫して管理していますので、安心安全な食材として提供されています。各種必要な免許証も取得しています。

東京のイタリアンなど、レストランや道の駅の直売所、小売店での販売や、インターネット販売も行っています。

毎年3月には「ジビエの森大感謝祭」を開催。施設の内覧会のほか、猪汁の無料ふるまい（先着100名）、猪、鹿肉の即売会、購入した肉を焼いて食べることが出来るバーベキューコーナーの設置など、イベントが盛りだくさんです。今年も開催されますので足を運んでみてはいかがでしょうか。



▲ジビエの森の猪肉、鹿肉



▲「ジビエ料理は低脂肪、高タンパクで鉄分豊富。若い女性に食べて、ジビエガールになってもらいたいですね。」と、奥三河高原ジビエの森の（右から）今泉さん、金田さん、村松さん。

今でもビジネスマンや家族連れが宿泊し、日頃の喧騒を離れ、ゆっくりとした時間を過ごしていきます。

設楽で採れた山菜や川魚など、旬の幸を使った料理はもちろん、猪肉や鹿肉を使ったジビエ料理も人気です。ゴルフやトレッキング、溪流釣りの拠点として、のどかな田園風景を楽しんでみてはいかがでしょうか。



▲「地元のお客さまには旬の料理を。町外からのお客さまには地元食材の料理を。宴会やご宿泊の方に喜ばれる料理をご用意してお待ちしております。」と、みのや旅館の村松さん。



▲天狗なすのタレかけ



▲イモバチの唐揚げ



▲鹿ロースト



お宅 訪問

焼肉ダイニング 炎天家

📍 設楽町田口字川原田2-1

☎ 0536-62-2929

🕒 営業時間【昼】11:30~14:00

【夜】17:00~22:00

🗓 ◎ 定休日 月曜日、第2第4火曜日



イタリアンなど様々なお店で修行してきた店主が夫婦で2009年から始めたのが、焼肉ダイニング 炎天家。ほどよい価格で良い味のものを提供し、自分が行きたくなるようなお店にしたい。そんな想いは内装にも表れていて、デザイン、素材に至るまで、店主のこだわりが詰まっています。もちろん、食材である肉にもこだわりがあります。地元関谷醸造の米麴で肉を揉むことで、肉の味と柔らかさを引き立たせ、一枚一枚に手間をかけています。米麴はタレにも使われ、焼いた後の肉の美味しさも引き立たせます。

また、ランチメニューにはこれまでの経験がいかされ、焼肉以外でも美味しい料理があります。牛骨スープを使った焼肉屋さんのカレーや、やわらかカルビ丼、チャーシューならぬチャー牛の牛骨ラーメンなど、どれも専門店並みの美味しさです。

牛骨スープを
使ったカレー ▶



▲牛骨ラーメン



▲やわらかカルビ丼



▲米麴で肉を揉むことで、肉が更に美味しくなります。



▲「あまり他のお店では見かけないような、肉を低温調理、真空調理する最新の調理器具も導入しています。肉の細胞を保ったまま調理できますので、美味しさを保つことが出来るんですよ。」と、炎天家の夏目さんと奥さま。



私が
担当

●岡野屋金物店（担当：岡さん）

焼肉屋炎天家さんは若いお二人で頑張ってみえるおしゃれなお店です。盛付け、味付け等も創意工夫され、遠方からのリピーターも大勢みえるようです。

当店でLPガスを通じて応援させて頂いています。

ペンションみるく

☑ 設楽町東納庫大桑79番地

☎ 0536-65-0055

◎ <http://www.milk-inc.jp/>

昭和62年創業のペンションみるく。田舎のイメージがあり、覚えやすい名前から、みるくと名付けたそうです。可愛らしい置物が入口、店内にあちこちに置かれアットホームな雰囲気を醸し出しています。近隣のゴルフ場を利用するお客さんやハイキングなど自然を楽しみたいお客さんの宿として人気です。料理は名古屋のホテルで修行した二代目が担当。鮎や猪肉など、地元の食材を使った料理で宿泊客を楽しませてくれます。どこか懐かしさの漂う、素朴な手作りの宿で、心温まるおもてなしを感じてみてはいかがでしょうか。



▲牛乳風呂美肌だけでなく、冷え性、肩こり、不眠にも効果があります。



▲喫茶店
手作りパンが人気で朝は地元の人々がモーニングに訪れます。



▲ペンションみるくは豊かな自然に囲まれています。自然歩道で木漏れ日の中をお散歩が楽しめます。



▲「自然の中のペンションですから、耳を澄ませば鹿や野鳥、カエルなど季節によって様々な自然の声を聞くことが出来ます。」と、ペンションみるくの後藤さん一家。



私が
担当

●遠山商店（担当：遠山さん）

いつもLPガスをご利用いただき、ありがとうございます。
アットホームなペンションみるく様は宴会、会合、喫茶など地元地域において、大変便利な存在です。ぜひ活用してください。



お宅 訪問

餃子倶楽部 あかまる

■ 設楽町田口字上原2-4

☎ 0536-62-1766

◎ 営業時間【昼】11:30～14:00

【夜】17:00～21:00

◎ 定休日 不定休



▲餃子の種類は豊富。こだわりの手作りラー油で美味しく召し上がれます。



▲「冷凍していない生の餃子はお持ち帰り商品として人気です。餃子倶楽部の餃子をご家庭でも味わってみてください。」と、餃子倶楽部あかまるの七原さんと奥さま。

2016年にオープンした餃子倶楽部あかまる。静岡にあった餃子倶楽部の味に惚れ込んだ七原さんが弟子入りを志願したところ、親方が設案に来てくださり、指導を受けながらオープンしました。現在では七原さんが店長として一人立ちされ、ご夫婦でお店をきりもりしています。

人気の餃子は、シン餃子や地元ジビエ食材を使ったシン肉餃子など種類は豊富。こだわりの手作りラー油で美味しく召し上がれます。チャーシュー、麺にもこだわったラーメンはあっさり醤油味のほかに、地元愛知の味噌を使った味噌ラーメンも人気のメニューです。店長お勧めのピリ辛ラーメンは、じわじわくる辛さでリピーターになる人も多いとか。親方の静岡から直送の生しらすを使った料理も人気です。

どれも食べごたえのあるメニューは、サラリーマンや近隣の工事関係者のスタミナ源となっています。



▲醤油ラーメン



▲味噌ラーメン



▲ピリ辛ラーメン



私が
担当

● 有限会社大谷屋商店（担当：大谷さん）

毎度お世話になってます。

おいしいぎょうざと楽しいお酒をいつもありがとうございます。

行列のできるラーメン屋さんになってください。

皆様のお越しをお待ちしています。

八雲苑

〇 設楽町清崎字中田16-1
 〇 0536-62-1600
 〇 営業時間 9:00～17:00



設楽観光ヤナを有する奥三河のドライブイン、八雲苑。人気はなんと言っても地元のアユを使ったアユ料理です。中でもフライ、塩焼き、田楽のアユ三種が食べ比べられるアユ定食Bはお勧めです。

また、一番人気は五平餅。しょうゆ味、みそ味に加え、今年からピリ辛味も登場し、多くのお客さんに親しまれています。

12月～3月の冬場には猪肉を使った、猪焼肉定食、猪みそ煮込みうどん定食、猪すき焼き定食なども提供しています。魚や肉だけでなく、地元産のお米を使い、小鉢にも旬の野菜を使っています。また、若い人にはボリューム満点のホルモン定食も人気です。

昔から愛され、町外に働きに出て行った人たちが帰って来たとき、馴染みの味を楽しみにやってくるお店です。



▲ピリ辛味五平餅



▲五平ミニそばセット



▲ホルモン定食



▲フライ、塩焼き、田楽のアユ三種が食べ比べられるアユ定食B



▲「夏は川で、アユのつかみ取りやバーベキューがお勧めです。田舎ならではのアウトドアを楽しみに来て下さい。」と、八雲苑の小川さん。



私が
担当

●金田屋支店 (担当:金田さん)

八雲苑にはお土産コーナーもあり、こんにゃくや川魚の甘露煮など、地元の名産品も販売しています。うちもLPガスでお世話になっているのはもちろんですがうちで作ったハチミツも販売してもらっているんですよ。

皆さまを支える地元の販売店

暮らしに欠かせないガスを扱う仕事は、地域の発展とゆたかな暮らしの実現に貢献する「地域密着型」の事業です。現在、設楽町には7軒のLPガス販売店が快適で便利な暮らしの提案だけでなく、安全に関わる重要な仕事として、取り組んでいます。



4 遠山商店

設楽町東納庫字塞勝13
TEL:0536-65-0048



7 (有)大谷屋商店

設楽町田口字矢高8
TEL:0536-62-0524



1 岡野屋金物店

設楽町田口字町浦12
TEL:0536-62-0017



2 金田屋支店

設楽町清崎字前田1-1
TEL:0536-62-0621



6 愛知東農業(協)津具販売所

設楽町津具字町尻2-1
TEL:0536-83-2316



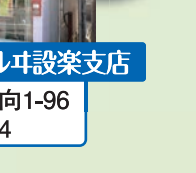
5 愛知東農業(協)設楽販売所

設楽町田口字小西15-3
TEL:0536-62-0122



3 (有)システムマルチ設楽支店

設楽町田口字杉平向1-96
TEL:0536-62-1324





重要な
お知らせ

LPガス切替の悪質な 勧誘セールスが多発しています！

- 事例 1** 断っても帰らないし、しつこく勧誘に来る！
(一度お断りしたお客様への再訪は法律で禁止されています)
- 事例 2** 勝手に敷地に入りガスメーターやボンベを調べる！
(不法侵入)
- 事例 3** 誹謗中傷・虚偽の発言をして勧誘することがある！
(「今のガス屋さんは近いうちになくなりますよ!」等)

こんな時は、容易に「契約書」や「委任状」にサインをせず、まずは、ご相談ください。



愛知県LPガス
お客様相談所
052-261-2833

愛知県LPガス協会では、協会加盟販売店すべてで連携を取り合い、地域のみなさまの「安心」・「安全」・「安住」のために、日々活動を行っております。加盟販売店以外からの勧誘等がありましたら、すぐに決めます、まずは担当販売店までご連絡ください。

こちらでも受け付けております
消費者ホットライン(愛知県消費生活総合センター) 警察相談専用電話
052-962-0999 プッシュ回線#9110 ダイヤル回線 052-953-9110
受付時間/月～金9:00～16:30(土・日9:00～16:00) 受付時間/平日8:30～17:15(各都道府県 警察本部で異なります)

知って安心 LPガスのお話し



おすすめ!

節約術



お手軽に、簡単に少しの気遣いでいろいろな節約ができます。ご紹介する節約術を、ぜひご家庭で試してみてください。省エネ設備だからといって、必要以上のエネルギーを消費しないよう気をつけることが節約の第一歩です!

1. ガスコンロの火力は中火で使う



炊事編

強火で調理するご家庭は多いと思いますが、ほとんどの料理は中火の火力で十分です。(鍋底から炎がはみ出さない程度の火力がベスト)火力を抑えられると思われる弱火は、調理時間が長くなりやすいためガス消費量が多くなり、ガス代が嵩むので注意しましょう。

2. 鍋は小さいものより大きいものがお得?

コンロで使うフライパンは、小さいものより大きいものの方が、炎や熱の触れる面積が大きいいため熱効率が高く、調理時間の短縮が可能となります。

1. 給湯器の温度をこまめに変える



お風呂編

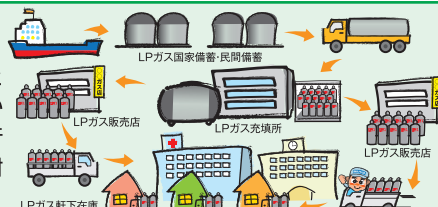
お風呂のことを考えて、給湯器の温度設定を40度くらいにしているご家庭が多いと思いますが、食器を洗うのに40度は必要ありません。40度を38度に変えるだけでもガス代が節約できます。

2. シャワーをこまめに止める

使用するお湯の量が少なければ、その分ガス代が節約できます。体や頭を洗っているときは流しっぱなしにせず、こまめにシャワーを止めるようにしましょう。水道代の節約にもなります!

地域を見守るLPガス

愛知県LPガス協会は、加盟販売店を中心とした万全の保安体制により、ガス供給設備から、各ご家庭のガス器具点検や調査等を行い、万が一のガス漏れ時や災害時に迅速な対応ができるよう、日々活動を行っています。



愛知県LPガス協会とは?

愛知県LPガス協会は、LPガスの健全な発展を図り、一般消費者の方などに対しLPガスの知識を普及・啓発し事故災害の発生防止に努め、もって県民の一般の文化生活の向上と福利の増進に寄与することを目的に設立されました。これからも様々な活動を通じて、皆様へLPガスに関する情報を提供してまいります。





地元「イイ」こと発見クイズ

図書カード
100名様
プレゼント

設楽町

物産、観光、歴史、芸能など、地域がもつさまざまな魅力をクイズで楽しく紹介。ヒントは、本誌の中にあります。じっくり読んでクイズに挑戦してください。



問題 1 奥三河の山にはどんな妖怪が棲むと言われていた？

問題 2 田峯とアメリカとの交流のきっかけとなった人形の名前は？

問題 3 ジビエ食材の鹿肉の特徴は低脂肪、高タンパクともうひとつは何？



◎ 3つの問題の答えを書いて(漢字、ひらがな、カタカナ可)、下記へご応募ください。

40号クイズの答えは、①滝信四郎 ②ぴか丸くん ③アサリ

アンケートにご協力ください。

1. 本誌の入手先
2. 本誌の全体の印象は？
3. 面白かった記事は？
4. 面白くなかった記事は？

応募方法

郵便はがきにクイズの答え、郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、上のアンケートの答えを書いて下記へご応募ください。また当冊子についてのご意見・ご感想がございましたらお書き添えいただければ幸いです。当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

■ 締め切り：平成 30 年 3 月 31 日(当日消印有効)

※クイズ正解の方から抽選で100名さまに図書カードをプレゼントいたします。

クイズの答え

① ☐ ☐ ☐ ☐

② ☐ ☐ ☐ ☐

③ ☐ ☐ ☐ ☐

●郵便番号・住所

●氏名・年齢

●電話番号

●アンケート(1~4)

「ご意見・ご感想」

はがき裏面の記入例

愛知県LPガス協会ホームページでもご覧いただけます。

<http://www.aichilpg.or.jp>

あったかさわやか

検索



愛知県LPガス
お客様相談所
052-261-2833



一般社団法人 愛知県LPガス協会
〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目1番70号
TEL:052-261-2896 FAX:052-261-2898