

つながっている、ひろがってゆく。



株式会社おてつたび
代表取締役CEO 永岡里菜さん
地域の魅力を知ってほしい!

甲斐みのり 独特の愛らしさ「浜松張子」

クリス・グレン 奥深い「お麩」の魅力

ワタナベマキ 味付けの幅が広がる調味料

エネがお エネルギーをつなぐ現場の素顔



「甲斐みのり 中部伝統通信」より 浜松張子

中部電力
からの

非常災害時における 情報発信ツールのご案内

中部電力3社※は、お客さまに安心して電気をお使いいただくため、災害に強い設備をつくることはもちろん、災害が発生した場合においても、停電情報などの情報を適切にお伝えできるよう、さまざまなツールを展開しています。ぜひこの機会にチェックしてみてください。

※中部電力・中部電力パワーグリッド・中部電力ミライズ

公式ホームページ

各県の停電情報はもちろん、災害へのそなえや災害時の注意点、ブレーカーの操作方法、停電復旧のしくみと停電理由などに関する情報をお届けしています。

中部電力HP
<https://www.chuden.co.jp/>

中部電力パワーグリッドHP
<https://powergrid.chuden.co.jp/>

中部電力ミライズHP
<https://miraiz.chuden.co.jp/>



公式ソーシャルメディア

それぞれのアカウントでは、各社プレスリリースや停電情報、復旧活動などに関する情報をお届けしています。



twitter



中部電力 @Official_Chuden



facebook



中部電力パワーグリッド @ChudenPowergrid
*本アカウントは中部電力パワーグリッドが運営しています



中部電力公式フェイスブック

公式スマートフォンアプリ「停電情報お知らせサービス」

停電情報のお知らせやチャットでのご相談など、電気に関するお問い合わせ窓口になるスマートフォンアプリです。
*本アプリは中部電力パワーグリッドが運営しています



App Store
からダウンロード

*ご利用可能なiPhoneのバージョンはiOS10以上となります。





Google Play
で手に入れよう

*ご利用可能なAndroid™のバージョンはAndroid™6.0以上となります。



ダウンロードはこちら

災害時のお願い

台風により強い風が吹くと、トタンや看板、ビニールシートなどが飛ばされ、電柱や電線にかかることで停電の原因になる場合があります。台風接近前には、あらかじめ撤去、固定などの対策にご協力をお願いいたします。



より具体的な対策はコチラ

中部電力
パワーグリッド
HP「台風のときは」



中部近畿産業保安監督部
HP「飛来物対策」



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 制作・WEBグループ
2020年9月発行

TAKE FREE

「交流」は無料で読みいただける
定期発行誌です。ご自由にお持ちください。



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使われます。

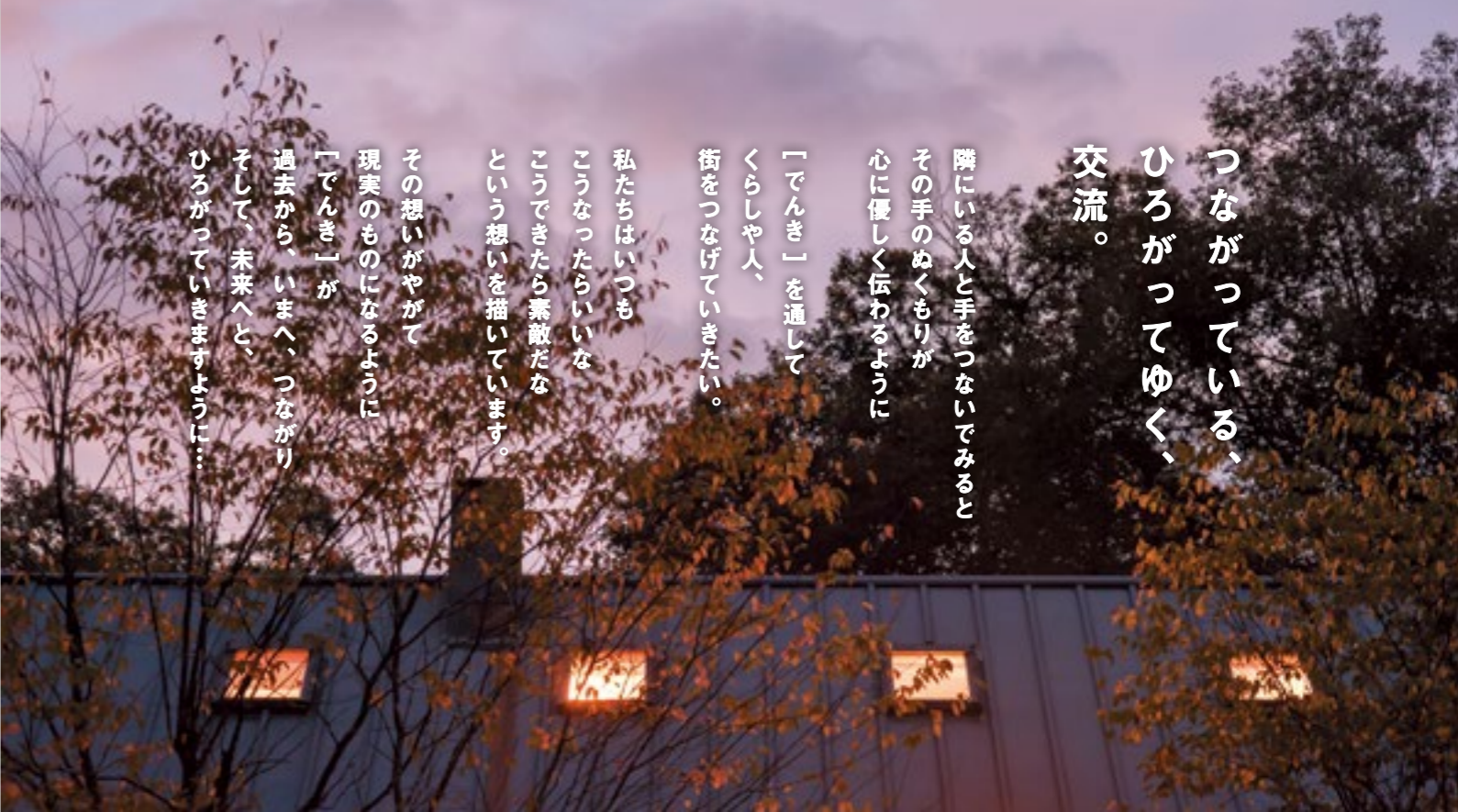


人と地域が交流し 大切な場所が増えてゆく

「お手伝い」と「旅」を合わせて「おてつたび」。人手不足に悩む地域と旅をしたい若者を結びつけるサービスを立ち上げた永岡里菜さん。知られざるその場所の魅力を積極的に関わろうとする「関係人口」を増やし、地域も人も元気にしたい！彼女の挑戦は、まだ始まったばかりだ。

株式会社おてつたび
代表取締役CEO
永岡里菜さん

「子どものころ、夏休みの度に祖父母の住む三重県尾鷲市で過ごした夢のような時間。それが私の原点です」
そう語るのには、「お手伝い」と「旅」を掛け合わせたサービス『おてつたび』を立ち上げた永岡里菜さん。人手不足に悩む地域と、地方の魅力を感じたい若者をマッチングさせるサービスだ。川釣りや畑仕事の手伝いなど、田舎だからこそ味わえる魅力的な生活を体験してきたことが、今の彼女の仕事に大きな影響を与えている。
「海で遊んだ後、祖父の行きつけのお店に連れられて食べたかき氷の味は忘れられません。祖父母を通じて出会った地域の人たちは皆さん温かく、名古屋の家に帰る時は、いつも『帰りたくない！』と泣いていました」
社会人となり2社目、一次産業をサポートする会社に勤務し、地元の方々と和食の献立を浸透させるために全国各地を飛び回った。その仕事を通じて、実はたくさんの魅力にあふれた場所が日本中のいたるところにあることを知った。



つながっている、
ひろがってゆく、
交流。

隣にいる人と手をつないでみると
その手のぬくもりが
心に優しく伝わるように

「でんき」を通して
くらしや人、
街をつなげていきたい。

私たちはいつも
こうなったらいいな
こうできたら素敵だな
という想いを描いています。

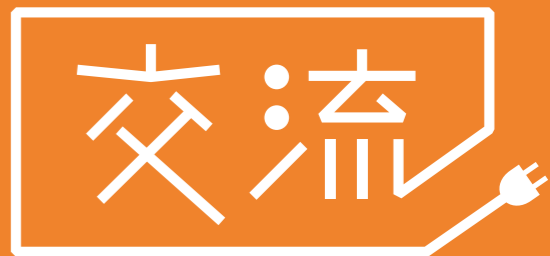
その想いがやがて
現実のものになるように

「でんき」が
過去から、いまへ、つながり
そして、未来へと、
ひろがっていきますように...

CONTENTS

- 02 交流 INTERVIEW SPOT LIGHT
株式会社おてつたび 代表取締役CEO
永岡里菜さん
人と地域が交流し大切な場所が増えてゆく
- 06 御菓子の歳時記 [秋]
- 07 甲斐みのり 中部伝統通信
浜松張子 (静岡県浜松市)
- 10 クリス・グレンの産業 Impression!
お麩 (岐阜県本巣市)
- 13 ワタナベマキ 今日のごちそうさま
調味料を味方につけて料理はシンプルに、そして楽しく美味しく。
- 15 エネがお
中部電力パワーグリッド 長野支社 長野営業所 配電運営課
- 17 でんペディア
鉄塔の役割と形状
- 19 交流便
- 20 カンナこと、こんなこと。
ああ、昆虫食!
- 21 Chuden Press

No.118は12月1日の発行を予定していますが、新型コロナウイルスの影響を考慮し、取材・撮影を一時延期する可能性がございます。これに伴い、発行日の変更等が生じた場合は、随時、交流ホームページ (<https://koryu.chuden.co.jp/>) や SNS 等でお知らせしてまいります。ご理解賜りますようお願い申し上げます。



2020 AUTUMN No. 117

ホームページならではの情報満載。
ぜひアクセスしてみてください!

詳しくは...



連絡網サービスアプリ
「きずなネット®」の
「交流チャンネル」もチェック!



学校や地域からのさまざまな情報を受け取るアプリ「きずなネット®」から、「交流」ホームページの更新情報などをお知らせしています。ぜひご利用ください。

「日本の8割くらいは、そんな場所かもしれない。地域の方と交流することでその土地の魅力を知り、初めて足を運んだ場所が自分にとって特別な場所になる経験を重ねました。もっと多くの人にこの幸せを味わってもらえたら、訪れる人も関わる地域もさらに豊かになれるのでは。そう思ったことが今の事業へつながるきっかけでした」

そこからは、ひたすら全国各地を奔走しヒアリングを重ねた。「単なる自己満足ではないのか」という葛藤を抱えながらも、試行錯誤の日々を続けた。次第に仲間が増え、事業の形が整えられていった。

「大都市で就職しなくてもいいかも」
学生が目撃させて言った

「おてつたび」に参加した若者たちの中には、体験を通して価値観や人生観が変わったという声も。

例えば、宮城県栗原市にサンチュ農家の収穫や地域の祭りなどを手伝いに行った参加者から送られてきたメッセージ。「栗原市は、自分の心の中では旅行ではなく、別の特別なフォルダの中に入っています」「家に帰りたくなかった」…。永岡さんはこれら

来たり、当たり前前に思っている日常のひとコマが写真に撮られてSNSにアップされると、その地域の人たちは自ら住む場所の魅力に気づくことができるようになる。すると、自分たちでプライドを持って地元をプロモートしたり、積極的に受け入れ体制を整えたり、どんないい循環が生まれてくるのです」

参加する側と受け入れる側それぞれが、お互いに得るものがあるWIN-WINの関係でいられること。それが『おてつたび』がうまく機能するポイントだ。

「参加者には、お手伝いは結構大変だと事前にしっかりと伝えます。地域の方には、お客さまとしてではなく、仲間として迎えてほしいとお願いします。遠くから来てくれたということで、おもてなしに力を入れてしまうと疲れて続かない。一方、参加者は役に立ちたいと、やる気満々で来てくれるので、想いにズレが生じてしまうのです」

あらかじめお互いのプロフィールを提示し、期待値の調整をしっかりと行うことで「こんなはずじゃなかった」というミスマッチが起こらないように配慮している。

のメッセージを読み、若者が自分の幼少期の体験と同じようなことを感じてくれていることに感動したという。「大都市で就職しなくてはいけない」という強迫観念がなくなった学生もいます。経済学部生が『おてつたび』を体験して、就農を視野に入れるようになったり、もっといろいろな地域を知りたいからと、観光の仕事の資格獲得に向けて勉強を始めたケースも。そのように人生の選択肢が広がる素晴らしい体験をしたんだなと」

知らない土地で初めてのことを経験しながら、コミュニケーション能力や自己肯定感を高め、自分らしさを見つけていく。そんな若者たちを永岡さんは見守ってきた。彼らの成長を助け、背中を押すことができるのも『おてつたび』の醍醐味のひとつかもしれない。

言語化されると
自らの魅力に気づける

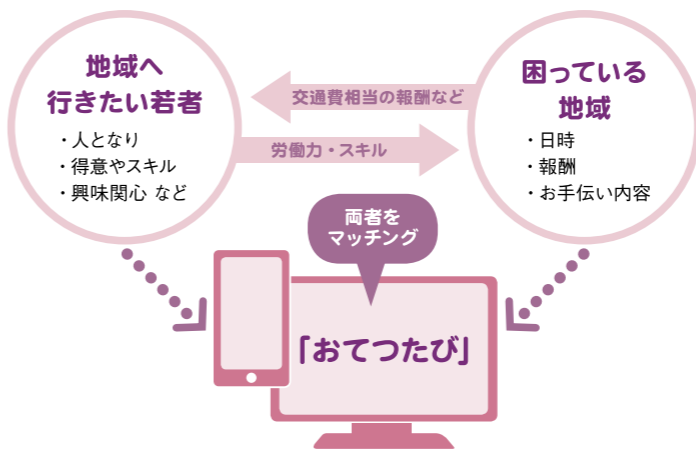
変化は、受け入れる側にも生まれる。自分のことは意外とわからないように、地元の良さも外から指摘されてはじめて気づけたりするものだ。「募集枠1人に対して10人も応募が

これからもよりよい方向へ
進化していく事業のかたち

農家や宿、酒蔵、キャンプ場など、さまざまな場所と若者たちをマッチングさせてきた『おてつたび』。しかし、新型コロナウイルス感染症の問題により、大きな影響を受けている。そんな中でも永岡さんは、常に前向きだ。一次産業と観光業の人材をシェアリングする『おてつたび+』やSNSで宿泊業を盛り上げる『#お宿応援プロジェクト』など新たなサービスを次々と打ち出した。

「こんな時こそ求められること、私たちがだからできることをひとつずつ進めています。『#お宿応援プロジェクト』は、皆さんに今まで行った素敵な宿をSNSで紹介してもらおう取り組みです。このハッシュタグがあれば、情報発信がしやすくなるはずと思い始めました。このタグを追うと、皆さんが大切に思っている宿の情報が集まっています、それが素敵な宿を探すガイドにもなっています。こうしてさらに、新たなつながりが生まれると思うとワクワクするね」とスタッフと話しています」

地域の魅力は そこに住む人を介してこそ伝わる



おてつたび

人手不足に悩む事業者と「知らない土地へ行ってみたい」「仕事をしながら旅したい」若者を結びつけるプラットフォームサービス。登録費・掲載費は無料。マッチングが成立すると事業者は手数料を支払う。参加者は事業者の元で働きながら地域と交流する。地域の魅力発信、若者の知見の広がりの推進を目指している。
<https://otetsutabi.com/>

永岡里菜 RINA NAGAOKA

三重県尾鷲市生まれ。高校卒業までを愛知県名古屋市で過ごす。千葉大学卒業後、イベント企画・制作会社で官公庁や企業のPR、イベントの企画・運営を担当。転職し、農林水産省と和食推進事業を立ち上げる仕事に参画。2018年、人手不足の地域と若者をつなぐ『おてつたび』を起業。さらに、一次産業と観光業の人材をシェアリングする『おてつたび+（プラス）』などサービスを拡大中。



『おてつたび』のサービス立ち上げまで、長野県や富山県をはじめ、さまざまな地域の方々と交流しヒアリングを行った。



「おてつたび+」(2020年4月リリース)
新型コロナウイルス感染症の影響で人が余ってしまった観光業と人手が欲しい農家など一次産業の事業者を地域内で結びつける新たな取り組み。業界を超えた人材シェアリングを実現した。



#お宿応援プロジェクト (2020年3月リリース)

オススメの宿への応援コメントを「#お宿応援プロジェクト」のハッシュタグをつけてSNSに投稿するプロジェクト。写真は、毎週定例で開催し宿泊事業者間で情報交換を行う「お宿会議」の様子。



中部地域では、愛知県豊田市(観光)や岐阜県飛騨市(乳製品製造・酒造場・農業)・高山市(農業・旅館業)などで実績あり。写真は『おてつたび』の第一号、長野県山ノ内町の志賀高原の宿。



御菓子の 歳時記 秋

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。

秋らしい色と食感の和菓子を
中部5県からピックアップし
凄腕和菓子バイヤーをご紹介します。

良平堂 【焼き栗きんとん】

香ばしく焼かれた表面はサクッとした食感。
中は渋皮の栗あんが詰まっており、表面と中身
で2種類の栗あんを味わえる。栗好きの方にぜひ
おすすめしたい。

恵那市長島町中野 840 TEL / 0573-26-0703
<https://enakuri.ocnk.net/>

深川屋 【お茶の香 関の戸】

創業380年、銘菓「関の戸」一筋だった
深川屋から、2014年に登場したお菓子。
こしあんと薄い餅生地に和三盆と亀山
茶の粉茶を合わせた素晴らしいバランス
の逸品。

亀山市関町中町 387
TEL / 0595-96-0008
<http://www.sekinoto.com/>



寿堂 【くるみ饅頭】

店ごとにくるみ饅頭の特徴がある長野県。
寿堂の商品は、砕けた瞬間に香ばしさが
口いっぱい広がるくるみが粒あんの甘み
を引き立ててくれる。

諏訪市諏訪 2-1-17
TEL / 0266-52-2555



いwash雲に赤とんぼ、 和菓子にも実りの秋たわわ。

龍月堂 【味噌まんじゅう】

*賞味期限は発送日を含めて2日のため、
翌日配送できる地域に限る

創業当時から変わらずつくり続けられている味
噌まんじゅうは、味噌風味のもっちり薄皮が特
徴。カットすると出てくるのはなめらかな白あん。

島田市本通 6-7847 TEL / 0547-37-3297
<https://ryugetsudo-blog.com/>



覚王山フルーツ大福 弁才天 【いちじく大福】

“フルーツの目利きを選ぶ季節のフルーツを大福に”
がコンセプトのフルーツ大福専門店。季節のいちじく
大福は、圧倒的な見た目とボリュームに驚かされる。

名古屋市千種区日進通 5-2-4
TEL / 052-734-6630 <http://benzaiten-daifuku.jp/>



文・畑 主税

全国1,000軒以上の和菓子店を駆け巡り、
10,000種類以上の和菓子を食べた、
高島屋全店の和菓子担当バイヤー。自分
の足で稼いだ和菓子情報をアップするブ
ライベートブログ「和菓子魂！」が大人気。
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/>

秋は果実や木の実がたくさん獲れる季節。和菓子
にも、それら秋の味覚が使われるので、あのお店の
あのお菓子…と心に思い描いては、その土地を訪ね
る日を指折り数えています。

栗の産地でもある恵那市では良平堂の「焼き栗き
んとん」を。内側の渋皮入りと外側の香ばしい栗、
2種類の栗あんが楽しめ、他にはない味わいです。
名古屋市の弁才天からは、私の大好きないちじくを
丸ごと包み込んだ存在感満点の「いちじく大福」。
白あんと求肥のベストマッチが見事です。そして、
三重県の関宿では、銘菓・関の戸に亀山茶を合わせ
た「お茶の香 関の戸」に注目していただきたい。
お茶の香りと甘みが際立った味わいです。

東海道の島田宿に行くとき、懐かしいアーケードの
商店街にある龍月堂で、甘辛のリフレインがたまら
ない「味噌まんじゅう」を味わうのが定番です。
長野県の上諏訪駅近くには、注文を受けてからあん
ころ餅をつくることで有名な寿堂があります。ここ
の「くるみ饅頭」は、口の中でくるみがかりと弾け
た後、粒あんが追いかけてくる感じ。実りの秋を実
感する瞬間です。

SWITCH of My Life

魅力がないものはない と教えてくれた父



永岡さんの『魅力がないものはない』という
価値観は、営業マンで誰とでも仲良くな
ってしまうお父さまの影響だ。「子どもの
ころ、友達と仲違いをしてしまった私に
『たとえケンカ中でも、自分から相手の
良いところを発見できるようになった方が
いい』と言ってくれました。どんなモノに
も必ずある魅力を自分で見つけられるか
どうか大事だと思うようになった原点
です」

「おてつたび」という言葉が
当たり前になる世界へ

『おてつたび』が目指しているの
は、「誰もが居住地や出身地以外に
特別な地域をいくつも持つ社会」だ。
そこに住む人の顔が浮かぶような
自分にとって大切な場所ができる
と、その地域や人・モノとの関係も変
わっていく。すると、都心と地方高
齢者と若者といった価値観の違う者
同士の分断が埋まっていくのでは
と、永岡さんは考えている。

「おかげさまで参加希望者は多く、今
は学生が中心です。今後ボランティア
ア休暇が広まれば、社会人にも参加

してもらい、その方たちからスキル
を提供していただきたいと思ってい
ます。また、地方創生が課題となっ
ている海外へも事業を広げていくこ
とも視野に入れています」

自身も、想いを事業化するため
に、日本中を駆け回り、多くの人に
助けられて、一步一步前進してきた
永岡さん。サービスを軌道に乗せる
ことができたのは、「絶対にこの事
業を成功させる！」と強心に決め
ていたから。『おてつたび』を社会に
しっかり根付かせることができれば、
覚悟を持って起業を目指す若者に寄
り添い、応援していくような仕事もし
たいと今後の夢を教えてください。

「おてつたびに行ってくるね」を 標準語にしたい



取材協力／浜松張子工房

浜松市中区高林4-18-17
TEL / 053-474-5466 (鈴木伸江さん宅)



浜松張子を代表する「犬ころがし」。右が四代目・二橋加代子さん、左が三代目・二橋志乃さん作。裏に作者の名が入っている。



浜松張子の一番人気は「酒買い達磨」。胴、手足、手に持つ小物を別々に作り、手間がかかる。



浜松張子五代目・鈴木伸江さんの工房で張子のつくり方や代々の話を聞かせていただいた。



張子の材料は柔らかく伸びる美濃和紙。木型に貼って乾燥させ、刀で型抜きしてからまた貼り合わせる。



水や熱に強い木で木型職人がつくる張子の木型。戦後に三代目が復刻したものが一部いまも現役。



張子の型に膠で溶いた胡粉を塗り、乾燥したら彩色をほどこす。作業は全て一人で行う。

浜松張子は地域ぐるみでつくられる郷土玩具と違い、ひとつの家系で受け継がれてきたもの。現在は、五代目・鈴木伸江さん一人が手がけるため生産数に限りがあり、愛好家の間でも人気が高く、なかなか手に入りにくい。歴史の始まりは1868年(明治元年)。旧徳川幕臣・三輪永保が江戸から浜松に移り住み、官員として勤めながら江戸風の張子をつくり、西の市で売り出したのが始まりと言われる。初代を継いで息子・三輪永智が製作を行うも、第二次世界大戦の空襲で全木型が焼失。戦争が終わり初代の六女・二橋志乃さんが木型を復活させて再び張子づくりを始めたのは、

工房で間近に触れる 歴代の人形の愛らしさ



「基本は同じようにと心がけても、祖母、母、私で顔が変わってしまう」と伸江さん。狙った演出ではない、無作為ににじみ出る違いや愛らしさを職人の個性として愛でるのが郷土玩具の醍醐味。人形それぞれにつくり手の想いが宿っているのを感じた。



子どもの成長を願う犬張子。ぼってりとしたかわいいフォルム。

形も表情も愛嬌いっぱい 五代続く素朴な張子人形

甲斐みのり ≡ 中部 ≡ 伝統 通信

静岡県・浜松市

浜松張子

愛らしい
飽きのこない



静岡県出身の文筆家・甲斐みのりさんが、中部地域に伝わる工芸や催事などの伝統文化を現場に赴いて取材・体験。今回訪れたのは、静岡県浜松市の張子制作現場！

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。著書に『ポケットに静岡百景』など。最新刊は「たべるたのしみ」(ミルブックス)。ドラマ「名建築で昼食を」(テレビ大阪・BSテレ東)の原案・監修を手がける。

土地土地の郷土玩具は 昭和の時代の定番みやげ

今こそ旅のおみやげといえ、お菓子をはじめとした名産物が主流だけれど、食品の保存技術が発展していない時代は特に、旅や市や縁日のおみやげに土地土地の郷土玩具が選ばれていた。昭和の時代は我が家にも、父がコレクションした各地の郷土玩具をぎっしり収めたガラス棚があって、紙・木・土など身近な材料でつくる素朴な人形たちに子どもながらに魅せられた。そうして大人になってから『はじめましての郷土玩具』という本を書くまでに。数ある玩具の中で、とりわけ気に入っていたのが浜松張子の「酒買い達磨」と「犬ころがし」。どちらも愛嬌いっぱい、和やかな表情に自然と笑みがこぼれてくる。

戦後の貧しい時代に子どもたちに玩具で遊んでほしいという想いから、毎日黙々と手を動かす姑を手伝い、四代目となったのが伸江さんの母・二橋加代子さんだ。伸江さんの工房には、歴代製作者の写真とともに、犬、うさぎ、たぬき、虎、猿、猫、鯛、エビ、達磨など、加代子さんが軽妙な筆致で描いた浜松張子の絵画が飾られていたが、人も人形も穏やかで優しい表情をしていた。

木型に美濃和紙を貼り、乾いたら刀を使って型から抜いて切れ目を糊で付ける。胡粉を膠で溶いて表面を白く塗り、その上から彩色するのが浜松張子の製作の流れ。中でも、おもりを入れた張子に車輪をつけて転がるユニークな犬やたぬきの「ころがし」は、全国的にも類のない浜松張子独自の構造。孫が遊んで壊れたからと修理の依頼もあるという。

オーストラリア出身で日本をこよなく愛するクリス・グレンさんが中部地域の産業の現場や遺産をめぐります!

産業 Impression!

お吸い物や味噌汁の具としておなじみの「お麩」。日本の伝統食材であり、誰もが口にしたことがある身近な食べ物ですが、どのようにつくられているのか、どんな魅力があるのかを知っている人は少ないのではないのでしょうか。今回は、岐阜県本巣市にあるお麩専門の食品メーカー・敷島産業株式会社でお麩を探求してきました!

vol.10 魅力発見! 「お麩」の世界

取材協力 敷島産業株式会社

1947年(昭和22年)お麩の販売会社・馬場商店を創立。その後、自社でお麩の製造に取り組みようになり、1952年(昭和27年)に敷島産業株式会社に変更、株式会社化。全国でお麩商品の販売を展開している。 <http://ofu.co.jp/>

クリス・グレン

オーストラリア出身。名古屋在住。ラジオDJとしてZIP-FM「RADIO ORBIT」(日曜10:00~13:00)を担当するほか、NHK「プラタモリ」、NHK WORLD「CASTLE QUEST」「NINJA TRUTH」などテレビ出演も多数。趣味は戦国史の研究、城めぐりなど。近年は、外国人目線での地域の魅力の掘り起こしや情報発信などを行うインバウンド観光アドバイザーとしても活躍中。 <http://www.chris-glenn.com/>



趣味人たちを魅了する地域性

先々代の頃からつくればすぐ売れるため、鈴木伸江さんが所有する歴代の張子はそう多くない。そこで「浜松市博物館」を訪ね、2年前に企画展「郷土玩具趣味ー、かわいいの後ろにひそむものー」を担当された学芸員・佐野聖子さんに、館所蔵の浜松張子や郷土資料を見せていただいた。

郷土玩具は子どものおもちゃとしてだけでなく、地域ごとの民間信仰に紐づくものも多い。1891年(明治24年)の発刊で、全国の郷土玩具を紹介する初めての書『うなるの友』では、「遠州浜松玩具大車」として犬ころがしの原型が紹介されているが、この頃から郷土玩具特有の郷愁に惹かれた趣味人が旅しながら集めるコレクターアイテムになった。

「浜松張子の達磨は東日本風の白目の目無し達磨ですが、手足がある『酒買達磨』の方は西日本風に多い黒目の鉢巻達磨。いろいろな土地の特徴が吸収されて面白い」

佐野学芸員の言葉や人形を通して、日本のほほ中央にあり柔軟な土地柄の浜松らしさに触れることができた。



旅や写真が一般的でなかった時代、木版技術を使った玩具絵の書は、土地土地の玩具が知れ渡るきっかけとなった。

明治時代の郷土玩具研究者・清水晴風が描き編み、郷土玩具ブームの幕開けとなった書『うなるの友』。全部で6巻刊行されている。



大正時代の発刊の『起上小法師画集』。絵は玩具絵の巨匠で蒐集家でもある川崎巨泉が手がけた。



形や表情がそれぞれ異なる「犬ころがし」。右が三代目・二橋志乃さん、左と中央が四代目・二橋加代子さん作。



浜松市博物館学芸員の佐野聖子さん。「浜松には、風車、凧、姉様人形などの郷土玩具もありますよ」。



浜松張子独自の構造「ころがし」をはじめ、博物館では多くの張子を所蔵。



「交流」ホームページにて浜松市のスポットを詳しくご紹介しています!



浜松市 まちあるきMAP

徳川家康や東海道にまつわる史跡が豊富な浜松は、スズキ、ヤマハ、ホンダ、カワイなど、世界的にも名を知られる企業が集積するものづくりのまち。温暖な気候に恵まれ、浜名湖うなぎや三ヶ日みかん、浜松餃子など、美味しいものもふんだん。



A 浜松市博物館

原始から近代まで、浜松地域の歴史資料を紹介・展示する。縄文時代の貝塚で、国指定の史跡「蜷塚遺跡」に隣接している。

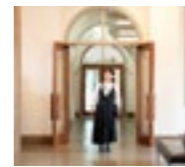
浜松市中区蜷塚4-22-1 TEL / 053-456-2208 <https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/hamahaku/>



B 鴨江アートセンター

1928年(昭和3年)に浜松警察署庁舎として建てられ、展示やイベントなど、市民の文化芸術活動の拠点として活用されている。

浜松市中区鴨江町1 TEL / 053-458-5360 <https://kamoartcenter.org/>



C 木下恵介記念館

浜松出身の映画監督・木下恵介氏の功績・資料を展示する。1930年(昭和5年)に浜松銀行協会集会所として建てられた瀟洒な建物を活用。

浜松市中区栄町3-1 TEL / 053-457-3450 <https://keisukemuseum.org/>



~これから~ **Future**

消化にも良いのでアスリート食や離乳食にも適している。



保存が利いて栄養価が高い
お麩のポテンシャルを発信

日本の伝統食とはいえ、どの家庭でも常にお麩を常備している時代ではなくなった。そんな中、同社では、管理栄養士の馬場美穂さんが老若男女に向けた和食や洋食、デザートなどさまざまなお麩メニューを考案。お麩がいかに健康志向の現代にマッチした食品で、手軽に食べられ、幅広い料理に活用できるかを料理教室などを通して広めている。健康食が世界的にも注目されるなか、保存が利いて手軽にタンパク質が摂れるお麩にもスポットライトが当たるはずだ。



料理教室は、多いときは月に20回開催。昨今は、保存が利いてタンパク質を摂ることができ「防災食」として注目。乾物・缶詰を使い簡単に調理できる「乾・缶・簡料理」を提案している。



「交流」ホームページでは、お麩を使ったレシピをご紹介します！(10/26公開予定)

ハンバーグをつくる際、パン粉の代わりにお麩を砕いた粉を使うとジューシーに。そんな料理アイデアから生まれ商品化されたお麩の粉末。

ロングライフで料理しやすく、ヘルシーで言うことなし！
お麩の未来はとても明るいと感じました！

Amazing!

~いま~ **Now**

最もオーソドックスな棒麩の製造風景。釜はひとつひとつ手づくりの貴重な機器。同社では12台を設置。



シンプルだけど奥深い
お麩づくり&お麩の種類

お麩は、小麦から生成されるタンパク質・グルテンを練って蒸し焼きにすることでできあがる。シンプルな工程ながら、製粉時の灰分調整やグルテンを釜の上に伸ばして置く職人技術が必要になるなど、経験が物を言う作業だ。現在、同社では日本各地域の伝統のお麩や麩菓子など、200種類以上の商品がラインアップ。地道に全国へ広げた営業網に加え、西にも東にも商品を送りやすい岐阜県という地の利や輸送技術の発達が発展を後押しした。



練った後、寝かせたグルテンを伸ばして釜の上へ。できあがり真直ぐになるよう均等に伸ばす技術は職人技。



焼き上がりをいただきました！
香ばしくておいしい！



右から、宮城県や岩手県で食される「あぶら麩」、福井県の一部で食される「角麩」、山形県に伝わる「庄内麩」。



これが原料のグルテン。すご〜く伸びるんですね！

Cool!

*灰分(かいぶん) = 小麦粉に含まれるカルシウムなどのミネラル。

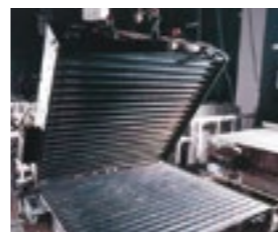
~これまで~ **Past**

1952年(昭和27年)に株式会社化し、敷島産業株式会社を設立。



販路を切り開いた
初代社長のバイタリティー

1947年(昭和22年)、初代社長が岐阜市敷島町にお麩の販売を手掛ける馬場商店(後の敷島産業株式会社)を創立。当時すでに同業社が多かったため、地元だけではなく他県へと販路を求めて遠く九州まで足を伸ばした。その際に、各地のお麩のニーズを掴み、自社製造を開始。棒状のお麩を遠方に運ぶ際、欠けたり折れたりして商品価値が下がるのを防ぐため、カットしたものを販売したところ、家庭で切る手間が省けると喜ばれカット麩が主流となったという逸話も。



自社での麩づくりが始まった頃に稼働していた釜。

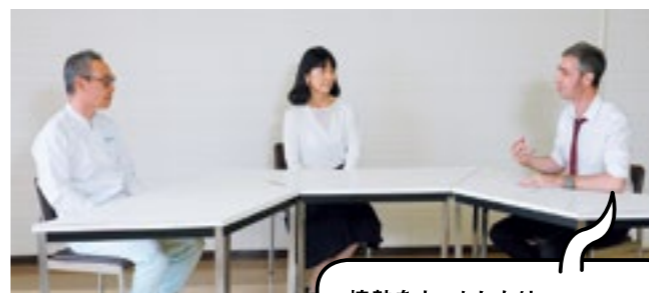
カット麩が主流になってからも、棒麩を求める声は絶えず、商品として残った。写真は昭和50年代の棒麩。



初代が全国を行脚する中でリサーチしたり、問屋と相談して、自社独自の商品名を考案。ロングヒットとなった「あわ雪麩」と「白菊麩」。



1977年(昭和52年)麩菓子の製造を開始。その際につくったキャラクター「ふーちゃん」。現在では、ほぼすべての商品パッケージに表示されるおなじみのマークに。



同社現行商品のほぼすべてに携わった永田さん(左)、管理栄養士の視点でお麩の魅力を広める馬場さん(中央)。

棒麩をカットしたり、独自にネーミングをしたり初代はアイデアマンですね！

Wow!

伝統食で現代にも重宝される
ヘルシーなお麩を発信！

「お麩」といえば、日本では室町時代初期から食べられ、精進料理にもよく使われてきた伝統食材。日本の各地域ごとで形や食べ方などが違うのも特徴です。今回の取材で、戦国武将たちが兵糧として用いていたという説もお聞きして、ますます興味が湧きました。歴史があつて、文化的にも浸透している日本食材なんですね。

戦後まもなく創業した敷島産業さんは、お麩や麩菓子を製造し、全国各地で販売を行っています。また、お麩の魅力を積極的に発信。お麩は高タンパク質・低カロリーと、とてもヘルシーな食材で洋風の料理やお菓子にも使えるんだそう。日本が誇るヘルシー食材として、世界がお麩に注目する日も近いかもしれませんよ！

ご案内いただいたのは…
管理栄養士
馬場 美穂さん



商品の歴史やお麩の魅力についてたっぷり伺いました！

企画部
永田 淳至さん



今日のレシピ

ポン酢は、炒め物や煮物など加熱にも大活躍する調味料です。炒めれば甘みが際立ち、煮つめるとコクになります。酸味と甘味のバランスがメーカーによって違うので、好みや用途によって使い分けられるといいですね。

★ナスと豚肉のポン酢炒め

油と相性の良いナスと豚肉を炒めて、ポン酢で調味するだけ、調理時間はわずか10分程度の簡単レシピです。ポン酢の酸味は加熱することで程よく飛び、ほんのり甘みが残ります。

●材料・4人分●

- ・ナス…3本
- ・豚ロース薄切り肉…200g
- ・長ねぎ…1/2本
- ・片栗粉…大さじ2
- ・ごま油…小さじ2
- ・酒…大さじ1
- ・ポン酢…大さじ2
- ・塩…少々

- 1 ナスはヘタを取り除き、長さを2等分に切り、縦に4つ割りにして水にさらす。
- 2 豚肉は一口大に切り、片栗粉をまぶす。
- 3 フライパンを中火で熱し、ごま油を加えて強火にし、ペーパーで水気を拭いた1を入れてしんなりするまで炒める。
- 4 2を加えて豚肉の色が変わるまで炒め、斜め切りした長ねぎを加える。
- 5 全体がなじんだら酒とポン酢を加えて絡め、汁けがなくなったら塩を加えて味を調える。好みで白ごまをふりかける。

point

火加減は最初から最後まで強火であおるように。また炒める順番はナス→豚肉です。ナスにしっかり油をなじませてから豚肉を加えます。



★秋の根菜の彩り煮

いわゆる筑前煮のポン酢バージョン。鶏肉から良い味が出るので、ダシは使わずに。ポン酢は、煮つめることでコクになりますので、仕上げは弱火でかき混ぜながら炒め煮していきます。

●材料・4人分●

- ・鶏もも肉…250g
- ・れんこん…200g
- ・にんじん…1本
- ・こんにゃく…1/2枚(150g)
- ・絹さや…4～5枚
- ・酒…50ml
- ・ポン酢…大さじ3
- ・ごま油…小さじ2

- 1 鶏肉は好みで皮を取り除き、約3cm角に切る。れんこんはたわしでこすり洗いし、皮付きのまま乱切りにして水にさらす。
- 2 にんじんは乱切りにし、こんにゃくはさっと茹でてアク抜きをしてスプーンなどで一口大にちぎる。
- 3 鍋を中火で熱してごま油を入れ、鶏肉を加えて肉の色が変わるまで炒める。
- 4 水気を切ったれんこんと2を入れて油がなじむまで炒め、酒、ポン酢を加えてひと煮立ちさせ、弱火にして落としぶたをする。時々ヘラで混ぜながら約10分炒め煮する。
- 5 筋をとった絹さやをいれて1～2分煮る。



point

具材は同じ大きさにカットすると、同時に加熱できるだけでなく、食べやすくて見た目もきれい。調味料を入れてからは、時々かき混ぜるだけの簡単調理です。

ワタナベマキさんのレシピは
ほかにもたくさん!

「交流」ホームページにて
過去のレシピのアーカイブや
WEB限定レシピも公開中!



WEB更新予定は、9/28、10/12、10/26です。

ワタナベマキ

今日の ごちそうさま

料理家・ワタナベマキさんが
自身について綴る「食」のエッセイ。
エピソードにまつわるレシピもご紹介します。



この冊子ではポン酢を炒め物と煮物に応用するメニューを、WEB限定レシピではオイスターソースとコチュジャンを使ったレシピをご紹介します。WEB更新もお楽しみに!



交流103号の取材で、愛知県半田市の酢メーカーを訪ねたことがあります。酢を愛知から江戸に運んだ歴史や酢ができるまでのプロセスを教えてくださいました。運河のある街並みを歩いたことも印象に残っています。



ワタナベマキ

料理雑誌だけでなく、一般の女性誌をはじめ、NHK「きょうの料理」などのテレビ番組でも大人気の料理家。中学生の息子と夫の3人暮らし。ステイホーム中に、以前習ったことのあるウクレレをふたたび弾きはじめて継続中。近著に、ひと皿でおかずにも主食にもなる麺レシピを取り上げた「そうざい麺」(主婦と生活社)がある。

調味料を味方につけて
料理はシンプルに、
そして楽しく美味しく。

「残ったままの調味料が冷蔵庫に溜まっていて、どうしたらいいですか?」と聞かれることがあります。ポン酢は鍋料理にしか使わないからなかなか減らない、オイスターソースやコチュジャンなどのアジア系の調味料は、数回使っただけでお蔵入り、なんていう話をよく聞きます。そんな悩み相談を受けた時、わたしはいつも「和洋中のジャンルにこだわらずに合わせ調味料だと思って使ってみてくださいね」とお答えしています。

しょうゆや砂糖、酒など基本の調味料は、どこのご家庭でも常備していると思いますが、これらを料理のたびに計量して味付けするよりも、合わせ調味料をうまく使う方が、ずっと時短になり手順も楽しめるんじゃないかしら。つまり、ポン酢やオイスターソースといった合わせ調味料は、“すでに美味しくなっている”わけですから、これを使いこなすことができれば、味付けのマンネリ化を防ぐことができると思うのです。

我が家では、ポン酢はサラダのドレッシングにしたり、加熱料理にもよく使います。メーカーによって甘みや酸味が違い、その時々で使い分けられるように数種類は常備しているので、冷蔵庫は結構ポン酢だらけだったりします(笑)。あとは、オイスターソースで照り焼きソースをつくったり、卵かけご飯のタレとして垂らしたり。コチュジャンはもち米を発酵させてつくられているので米の甘みがありますから、辛くて甘い調味料として。わたしなりに自由に発想して楽しんでます。まずは自分の好きな調味料を見つけて、なるべく味を加えずにシンプルに調理してみてください。そこから、味付けの幅がどんどん広がってゆくはずですから。

エ | ネ | が | お 9

～エネルギーをつなぐ現場の素顔～

中部電力パワーグリッド
長野支社 長野営業所 配電運営課
岩本 勇(右)
宮沢 茂男(中)
小林 誠(左)



撮影場所 / 長野県 豊野変電所

「1分1秒でも早く電気をお届けする」
その使命に向かって結束し、
助け合うことが大きな力となった。

配電運営課の業務は、
いくつかのグループに
細分化されています。



配電運営課は、中部電力パワーグリッドの営業所に配置されていて、ご家庭や工場・会社に電気を送る電線や電柱をはじめとする配電設備の運転・保守管理を主に行っています。

中部電力パワーグリッド 長野支社
長野営業所 配電運営課のエネがお

小林 誠	宮沢 茂男	岩本 勇
系統保守グループ 1996年入社(入社24年目)	技術サービスグループ 1993年入社(入社27年目)	配電保全グループ 1994年入社(入社26年目)



常日頃から、グループの絆を超えて協力し合っています。互いの専門性を活かし、知見やスキルを補い合えるチーム力は私たちの自慢です。

私たちの所属するグループはこうなんです。

2019年の台風19号によって
長野市豊野地区では
甚大な浸水被害が発生しました。



浸水による被災後に撮影された豊野変電所の航空写真。施設内は約2m浸水。

2019年10月に襲来した台風19号は、記録的な豪雨をもたらしました。長野県では、千曲川の決壊にともない、長野市豊野地区が、大規模な浸水被害を受けました。



豊野変電所での応急送電を
目指した仮復旧作業を、三日
三晩にわたり実施。

大きな災害時には、
すべての部署が総力を結集して
取り組みます

浸水した豊野変電所では、
静岡県浜松市と
長野県塩尻市に配備していた
「移動式変電車」を持ち込み、
応急送電を行いました。



豊野変電所では、被害を受けた変電設備の復旧計画を進めながら、今も変圧器車とキュービクル車によって、電力供給が行われている。
(左/変圧器車・右/キュービクル車)

01

陣頭に立ち、復旧作業を 指揮する「系統保守グループ」

私は指令長という立場で、非常災害時には、被災現場から指令室に報告される配電設備の被害状況を把握しながら、安全を最優先として「どこを切り」「どこまで電気を送る」といった指示を出します。

配電線の故障停電が起きると、真っ先に私のところに連絡が入ります。指令長である私が動かないと、次に進んでい

かない。だからこそ、その責任は重いと意識しています。復旧作業では、作業員が「お客さまに一刻も早く電気を送りたい」という懸命な思いで、取り組みます。その姿を見ると、「自分も頑張らない」と力が湧いてきます。



現場では慌てて行動することなく一呼吸置き、冷静な状況を把握することを心がけます。命にも関わることですから。

02

被害現場の最前線で 早期復旧を推進する 「技術サービスグループ」

技術サービス員である私は、大規模な被害があった際は、現場で故障復旧の班長として動きます。

昨年の台風19号では、被害規模が大きかったために、一部のお客さまには、何日もお待ちいただき、大変ご迷惑をお

かけしました。そんな時でも、お客さまからねぎらいの言葉をいただくこともありました。どれだけ疲労困憊していても、ついた明かりに喜ばれる姿は、前に進む原動力になります。

私の所属する「配電保全グループ」は、長野県北部エリア43ヶ所の配電用変電所の保守・管理、また点検・工事・計画などを担当しています。



03

配電の要となる配電用変電所の 早期復旧を目指す「配電保全グループ」

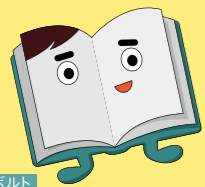
昨年の台風19号では、まず最初に千曲川に隣接する屋代変電所が、被害に遭ったため、私はすぐに現場に向かい、復旧対応に当たりました。

丸2日間、真っ暗闇の作業が続き、ようやく復旧。一気に照明がついたときには、こみ上げるものがありました。

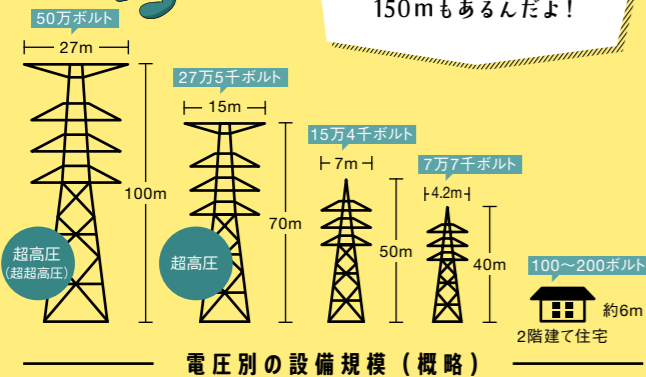
私たちの配電用変電所を担当するグ

ループは、以前は別の組織でした。組織改編で、営業所の一員となったことで、刻々と変化する現場の状況を実感しながら、昨年の台風対応に取り組みました。

小林指令長や宮沢班長とは、互いに遠慮し合うことなく、信頼関係の上で、一丸となったことが、とても心強く、大きな力を発揮できたと感じています。



中部電力パワーグリッドが
所有する最も大きい鉄塔は
150mもあるんだよ！



都市部から遠く離れた発電所でつくられた電気は、送る途中に熱となって逃げてしまいます。この逃げる電気の量を少なくするため、電気の電圧（電気を押し出す力）を高くして送ります。

この電圧が高くなると、鉄塔の規模も大きくなります。また、電圧の大きさや、設置する場所によって、いろいろな形状の鉄塔を使用しています。

鉄塔の大きさや形状

中部電力パワーグリッド
送変電部

送変電部の仕事は、発電所でつくられた電気をお客さまの街までお届けすることです。電気を運ぶ「送電線」や電圧を変換する「変電所」といった設備の長期プラン検討や実際の設備の建設、そして、設備の劣化や異常箇所を予測・発見し、トラブルを未然に防止しています。また、災害発生時には社員一丸となって復旧にあたるなど、生活を支える「緑の下の力持ち」的な存在です。



DENPEDIA
Vol.09

でんペディア

電気やエネルギーにまつわるみんなの疑問を徹底的に探っちゃう電気の大百科。それが「でんペディア」。みんな聞いたことはあるけど、よく知らない話や、意外なことをご紹介します。

一般的な鉄塔

四角鉄塔(赤白塗装)

高さ60m以上の鉄塔は、航空法により地上から7等分に赤白塗装や灯具を設置することが定められているため、赤と白に塗り分けられています。



四角鉄塔

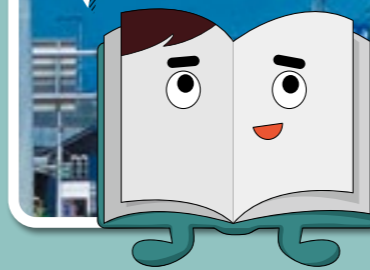
最も一般的な鉄塔。送電線の電圧によって、高さが30mから大きいもので100mを超えるものもあります。



鉄塔の形状による違い

鉄塔って、よく見ると
いろんな形があるけど
何がちがうの？

中部電力パワーグリッドの所有する送電線の長さは約11,000km、それを支える鉄塔などは約35,000基あります。

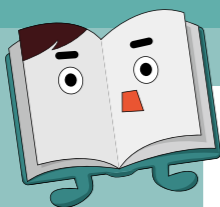


でんペディアくん

発電所で作られた電気をみなさんの街に送る電線を支えるための鉄塔。鉄塔は、送る電気の電圧の大きさや設置場所によって、いろいろな形状や大きさのものがあります。今回は、鉄塔の形状の違いと役割をご紹介します。

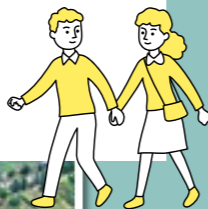
片出し鉄塔

住宅密集地に建設される鉄塔。電線が建物の上空を通過しないようにするため、道路側の片側にすべての電線を取り付けています。映画ゴジラに似ていることから「ゴジラ鉄塔」と呼ぶ人もいます。



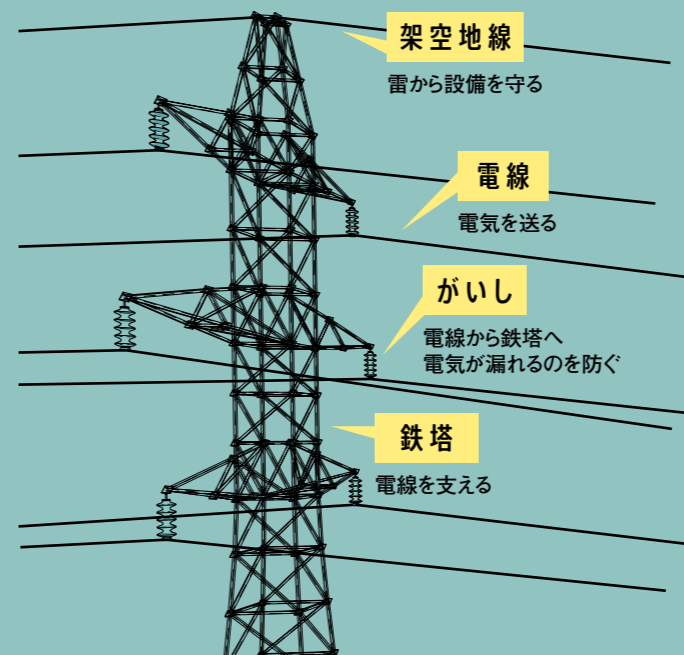
アベック鉄塔

鉄塔2基が隣接していることを利用し、鉄塔に昇る手間を削減することを目的に、2基をつなげた鉄塔。鉄塔上部・中間部に2つの鉄塔をつなぐ移動用の足場を設置しています。



えぼし
烏帽子鉄塔

烏帽子とは、神主さんの被る帽子のこと。形が似ているため、そう呼ばれます。送電線の中でも、超高压送電や雪の多い山岳部で採用されています。

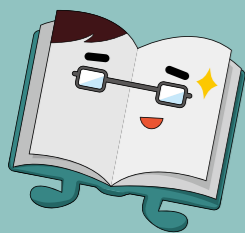


発電所でつくられた電気は送電線や変電所を通り、工場やご家庭に届けられます。その過程において、鉄塔から鉄塔へ空中に電線を張り、電気を送る方式を「架空送電」と呼びます。架空送電に用いる設備は、鉄塔、電線、がいしなどでできているので、その中で電線を支えているのが「鉄塔」です。送電設備は、雷や台風、雪などのときでも安全・確実に電気を送ることができるよう、さまざまな工夫がされています。

Q

そもそも鉄塔の役割って
なんですか？

鉄塔の中には、よく目にする一般的な形状以外にもいろいろな形状があります。



カンナこと、 こんなこと。

Vol.10 『 ああ、昆虫食! 』

姪

はときどき、インターネット上のサイトに文章を書いているが、昆虫食のおしゃれなレストランを紹介するので、ちょっと文章を見て欲しいと言われた。私はベジタリアン(菜食主義)も、ヴィーガン(完全菜食主義)も否定するものではないが、自分はまあ今のままで良いか……と思って。だから取り立てて自らが発信したり、そういう関連の記事を好んで見ることもないのだが、姪の文章なら仕方ない、と読んでみた。

ココロの出汁で作ったビール、杏仁豆腐の味がするフェモラータオオモモブトハムシの一皿、蚕のさなぎとハーブのサラダ、ローストしたイナゴのイチゴソースがけ、タガメのかき氷、蚕の糞茶……いやー、読んでいただけで目が疲れた。文章を添削するのであれば、何しろ食べていないのだから、写真も文章もきちんと見なければならぬ。

確かに今は昆虫食の密かなブームらしい。牛や豚などと比べると、狭い土地で繁殖させられる、水や餌が少なくてすむ、温室効果ガスがほとんど発生しないなど、優位点はたくさんあるようだ。通販サイトや研究会、イベント、そして姪が紹介したようなレストランなど、環境問題への関心の高まりと共に、少し前とは違うムーブメントを展開していると言っているのかもしれない。昆虫食は昔から日本でも「イナゴの佃煮」とか「ハチノコ」とか、貴重なタンパク源として食しているところもあったし、肉や魚を食べない、精進料理や「もどき料理」もあった。決してベジタリアンやヴィーガンは無縁ではない。

しかし今のこのようなムーブメントは、色々な要素を含みながら展開をしている。環境問題のみならず、食糧問題、医療問題、グルメ、そして政治問題など。読者の皆さんもニュースなどでご存じかと思うが、完全菜食主義、あるいは絶対

神津カンナ

作家、「フォーラム・エネルギーを考える」代表。長年にわたる執筆活動の傍ら、国内外のエネルギー関連施設や現場取材し、暮らしの中のエネルギーといった視点で講演活動などを行っている。著書に「水燃えて火〜山師と女優の電力革命〜」「冷蔵庫が壊れた日」ほか多数。

菜食主義という「ヴィーガン」は、動物由来のもの、牛乳や卵、チーズはもとより、日本食でも鰹節や煮干しで出汁をとったものは動物由来なので、たとえ野菜のお味噌汁でもダメ。靴も動物の皮を使うので布製のものを履くとか、家畜の飼育業者を襲うとか、どんどん過激になる一派も存在する。

食事の戒律がある宗教、民族によっては環境(砂漠・海がない・岩場・あるいは暑い、寒いなど)や嗜好の問題。そして、主義主張。考えてみると地球上のみなが背負っているものは千差万別なのである。新型コロナウイルスに対する対応が国によって違うのは、政治家のありようだけではないのだろう。みなが目並みを揃えて同じように……というのは理想だが、それができないのがこの世界。多様性を認めてと言いつつ、どこかで統一を願う。その矛盾を抱えながら私は生きているのだと昆虫食の文章が教えてくれた。

今月も「交流」をご愛読いただき、ありがとうございました。
このコーナーでは、読者の皆さまから寄せられた声をご紹介します。



〈SPOT LIGHT〉静岡に蒸留所があることを知らなかったで、気になってHPも拝見しました。秋に初リリースするウイスキー、飲んでみたいです!

愛知県 K・Hさん

〈SPOT LIGHT〉無謀だと思える世界に飛び込む姿が格好良い!!

三重県 mamechanさん

〈SPOT LIGHT〉常に新しい物を追求する心が、物作りの道しるべだと思います。中村さんの探求心がウイスキーを作らしたのですね。
〈産業 Impression〉コロナ禍で、あらためて物流のありがたさを感じています。その物流に不可欠なトラックを製造している方々にも感謝です。

岐阜県 K・Hさん

〈産業 Impression〉日本の物流は、トレーラーがなければ成り立たないものですが、地元で製造していることを知り、びっくりしました。

愛知県 K・Iさん

〈御菓子の歳時記〉夏には夏のお菓子ですね。作りも見た目も夏らしく、見て楽しめます。あんこいっぱいのだらやきは、お土産でいただいたことがあります。あんこ大好きなので、ワクワクして食べました。びっくりのあんこでした。インパクトのあるものは、いつまでも頭に残ります。

愛知県 うたびんさん

〈甲斐みのり伝統通信〉和紙のある生活をしてみたいになりました。まずは、友達に和紙の便せんで、お手紙を書くことにしました。

静岡県 N・Mさん

〈ワタナベマキ今日のごちそうさま〉せいろ蒸し、めっちゃいいですね! コロナで、学校休校中は子どもたちの昼食が本当に大変でした! せいろ蒸しなんて手軽! 私めせいろ購入します♪

K・Fさん

〈ワタナベマキ今日のごちそうさま〉「トマトのみそ汁」やってみたくです! 「枝豆と梅のおむすび」もおいしそう! 朝ごはんっていかに早く、そしておいしいものを作れるかが重要!

愛知県 M・Sさん

〈甲斐みのり伝統通信〉日光に当たり、時を積み重ねるほど白さが増す和紙。初めて知りましたが、神秘的です。

愛知県 ほけきんぐさん

〈でんペディア〉どこで大きな災害が起こるか分からない現在、それぞれの自治体とつながっているのは、頼もしいです。

愛知県 いっちゃんさん

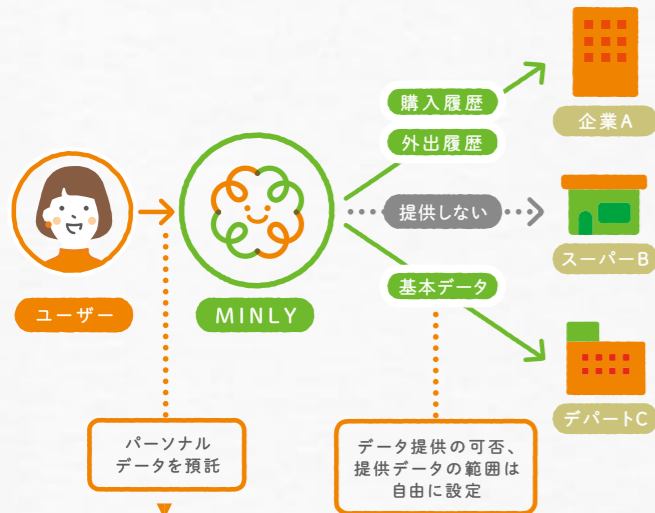
〈でんペディア〉協力体制がしっかりできていると感じました。「絶対」がないのが災害対策ですので、これからもいろいろな面から、対策してほしいと思います。

岐阜県 はなはなさん

〈カンナこと、こんなこと。〉コロナの影響で、窮屈な生活を余儀なくされています。生活が変わったことで得られた気づきも多く、私も前向きな姿勢でいたいと思いました。

愛知県 匿名さん

データの活用は、
ユーザーご自身でコントロール。



- 基本データ**：氏名、性別、生年月日、メールアドレスなど
- 住居データ**：住宅エリア、住居形態、居住年数など
- 移動・行動データ**：お出掛け時間帯、移動手段、興味関心、消費スタイルなど
- 世帯データ**：配偶者・子供の有無、同居人数、食事形態など
- スケジュール**：休日の曜日、外出予定など
- リアクション履歴**：配信情報に対する「既読」、「いいね」など
- 購入履歴**：地域でのお買い物の「お店」、「品目」、「日時」など
- 外出履歴**：QRチェックインの場所、日時など

ご自身のパーソナルデータは提供項目や提供先を、自由に設定・コントロールすることができます。

※パーソナルデータの預託項目は、サービス開始以降も順次追加・変更する予定です。

「MINLY」では、自分のどのパーソナルデータを預けるか、またどの企業に提供するかは、ユーザーご自身が自由に選ぶことができます。

また、預けたデータの確認・変更・削除や、データを提供する事業者の確認・変更は、いつでも可能です。

さらに「MINLY」の特徴として、一般の情報銀行の仕組みとは違って、サービス事業者に提供されるデータは個人が特定されません。

そのため、より安全に、より安心して、パーソナルデータを預けていただくことができます。

② EXPLAIN [解説]
「MINLY」サービスの仕組み
安心してパーソナルデータを預けて、
欲しい情報を、自分自身でコントロール。

MINLYの多彩なサービス機能

アプリを使えば使うほど、便利になる。楽しくなる。

ポイント③

自分の地域活性化の貢献度に応じてアプリ内の「街」が発展するゲームの機能も搭載

ポイント②

貯めたポイントでお店で使える「引換券」が当たるルーレットに挑戦

ポイント①

アプリを使うほどお客さまに合った情報が届きます

アプリ利用であなたの街が育つ

使っていくとMYタウンが変化する

アプリを使うとポイントがもらえる

貯めたポイントでルーレットに挑戦!!

お店で使える引換券をGET!

使えば使うほど情報のマッチ度がアップ

「情報銀行」にデータを預ける

あなたに役立つ様々なデータ

アプリのダウンロードはこちらから



for iPhone



for Android

中部電力 マイんりー 検索

暮らしに合わせた
地元情報をお届けする
スマホアプリ「MINLY」
豊田市で
サービス実証を開始



▲愛知県豊田市サービス実証をスタートした地域情報提供アプリ「MINLY」

地域情報提供アプリ



実際にユーザーが街に出て、地域の施設やお店で利用することで、地域の活性化につながります。

※情報銀行って？

「情報銀行」とは、個人の同意を得た上で、パーソナルデータや日常生活データをお預かりし、サービスを提供する事業者へ安全・安心な形で流通させる仕組み。

「MINLY」は国内でもまだ数例の情報銀行のサービスとして実証を開始しました

① SERVICE

日々の暮らしの向上と
活気あふれる街づくりを応援。

中部電力では、お客さまの暮らしが、より便利で快適になることを目指し、地域情報提供アプリ「MINLY（マイんりー）」のサービス実証を、中部の他のエリアでの展開を見据え、3月5日から、愛知県豊田市でスタートし

ました。

「MINLY」は、お客さまのパーソナルデータを安全・安心に豊田市内に流通させ、地域の皆さまの日々の暮らしの利便性を向上させ、地域を活性化させる「地域型情報銀行※サービス」。

「MINLY」では、自分の意志で、データを預けることで、個人の趣味や嗜好によりマッチした、地元密着型の情報がタイムリーに届きます。