

えもんみっけ!

～市民レポーターのページ～

市民レポーターの皆さんが、市内のさまざまな場所に出かけて、市民ならではの視点から小牧の魅力や身近な話題について取材した様子を、毎月紹介していくコーナーです!

初の大型マルシェ 小牧市東部に新たな風を♪



にぎわい広場で開かれたWaibeeeeマルシェの様子

REPORT 225

東部地域に新たな活気や若い力を取り込むため、市東部まちづくり推進室が2019年より始動。こどもマルシェやおぞら市場などの東部トリアル活動を実施してきました。今回、初の試みとして、市にぎわい広場でナイトマルシェを行っているWaibeeeeさんと11月に大規模なマルシェを共催すること。東部まちづくり推進室・係長の西島春恵さん、Waibeeeeの井戸田純美さんに、話を聞いてきました。

桃花台ニュータウンを中心とする東部地域は、他地域にはない「豊かな自然」、「快適な住環境」と「多様な産業」という魅力がある一方、少子高齢化や人口減少が小牧市内で特に顕著です。東部を持続的に発展し続ける地域にするために、住民、事業者、市民活動団体、行政などが連携・協力す

Waibeeee祭を主催する井戸田さん(写真左)と市東部まちづくり推進室の西島さん。



る新たなまちづくりへのチャレンジを進めていきます。いろいろな取組を試行的に行う東部地域トリアル活動は、昨年度より始まり「こどもマルシェ」や「東部地域イメージリアッププロジェクト」などのさまざまなまちづくり活動に、住民や大学生、事業者、行政などがひとつとなり、挑戦しています。

初の試み! 巨大マルシェ開催!

「Waibeeee祭」は光ヶ丘にあるバスケットコート約25倍(1万1,000平方メートル)もの広さがある未利用地を使い、2日間にわたり開催される大規模なものです。東海3県の美味しい物を集めたキッチンカー30台以

上にグルメ物販、ハンドメイド等のワークショップ、さらに子どもが楽しめるふわふわドームなど、盛りだくさんな内容となっています。井戸田さんは「美味しい物をみんなに食べて欲しい!」の思いからマルシェを始めました。Waibeeeeにとっても最大規模のマルシェとなります。ぜひ東部地域の方々にきてもらえたい」と話します。

東部地域を 盛り上げていきたい!

「東部まちづくり推進室では東部まちづくりプラットフォームをはじめ、東部地域の活性化を目指しているいろいろな取組をしています」と話す西島さん。「東部地域初のWaibeeee祭に期待をしていますし、東部の魅力を知ってもらい、人々が集まる場所に



会場の桃花台線旧車両基地用地。会場へは、公共交通機関を使って行きましょう!

なればうれしいですね。今後定期的にこのようなトリアル活動を行っていききたい」と話します。

Waibeeee祭(ワイバーまつり)

日時: 11月25日(土)、26日(日) 10:00~16:00
場所: 桃花台線旧車両基地用地(光ヶ丘6-43)

大変混雑が予想されます。公共交通機関をご利用ください。
巡回バス「こまくる」7、11、13に乘車して、桃花台センター(上)バス停まで。バス停からは徒歩10分。または、T1に乗り換え、中央道桃花台バス停まで。
名鉄バス近距離高速バスを利用して、桃花台センターバス停下車、徒歩10分。

編集後記



生まれも育ちも現在も東部地域の私なので、このような盛り上がるイベントが行われるのは、とても楽しみであり嬉しいです。私もマルシェにぜひ行きたいと思います! 皆さんもぜひ東部にきてください!

今回の取材先 Waibeeee祭

問い合わせ:

Waibeeee マルシェ

〒467-0801 小牧市光ヶ丘6-43

お問い合わせ先

電話: 053-630-0000



Instagram ▶

美味しい桜の仕掛人・ 山眞産業 花びら舎



山眞産業 花びら舎で開発された桜スイーツ素材を使った洋菓子の数々

春に私たちの食に彩を与えてくれる「食べる桜」。和洋のお菓子からカフェメニューとそのジャンルはさまざまで、見た目、香り、味で楽しませてくれます。いつのころからか春の定番となったこの「食べる桜」を生み出した会社が小牧にありました。

「食べる桜」の始まりは江戸時代。伝統的な桜餅、桜茶、そして明治時代には桜あんぱんが登場しました。最近、春になるとデパ地下やカフェ、コンビニなどで開催される「桜フェア」などでの「桜スイーツ」が登場したのは、なんとここ20年ほどなのです。

山眞産業 花びら舎

名古屋市西区で寒天の卸売販売として創業し、



伝統的な桜の和菓子と桜花

1970年、小牧工場を開設。以降、桜葉や桜花などを加工した新商品を開発。後に、桜素材の原料メーカーとして確固た

る地位を確立しました。今では桜以外にも各地方の特産果実農産物のB級品や規格外品が小牧工場に届き、スイーツ素材に加工されています。

そのほとんどが業務用で、誰でも知っているような有名な菓子メーカーや和洋菓子店、カフェチェーンにも卸しています。日本国内にとどまらず、一部は海外へも出荷しています。

桜スイーツ素材誕生秘話

今から25年ほど前、桜葉漬の生産者から「葉の色が悪く桜餅には使えない、何とかならないか」という不良化した在庫の相談を受けました。その地方の名産品からヒントを得て、桜あん用に加工して、著名和菓子店で桜羊羹となりました。

そして2年後、桜花漬の不良在庫品を粉末加工したものが有名洋菓子店で使われ、桜クッキーとして商品化されました。どちらも今までになかったもので、食品ロスになる寸前の在庫を活用



秋に咲く十月桜。平出さんが活動する名城桜の会が植樹したものです。

し、発想の転換から生み出された「桜のスイーツ素材」の種類は増え続け、今では春の定番商品として認知されるほどとなりました。小牧は「桜スイーツの発祥の地」にもなっているのです。

溢れる桜への愛

「食べる桜」の生みの親、代表取締役の平出眞さんは桜を愛するあまり、仕事を越えて「美味しい桜」という本を出版したり（以前は市の図書館でコーナーを作って紹介されたこ



代表取締役の平出眞さん。小牧工場で咲いた十月桜の花と一緒に…。八重咲で繊細な花びらが可憐です。

とも）、各地で桜の苗木を植樹する活動をしたりと、「桜」がライフワークになっています。

桜の花を愛でることにとどまらず、土地ごとの桜を知る楽しみ、桜を題材にした書物を読み絵画を鑑賞する楽しみ、そして食す楽しみなど、桜の魅力は無限大です。桜への愛と知識は尽きることがなさそうです。

編集後記



ヤンメイ

桜の品種による開花時期はさまざまで真夏以外は一年中楽しめるのだが、そんな場所があれば散歩も楽しくなりそう。桜の下を歩いて、桜を食べて…。桜の町おこしをするとなれば頼りになる存在であること間違いなし！

今回の取材先



山眞産業(株) 花びら舎

住所：名古屋市西区花の木2-12-10（本社）
小牧市東2-2-25（工場）
電話：052-221-0500