



スマートフォンで
広報たじみを
持ち歩きたい!

編集発行 多治見市役所 企画部 秘書広報課
〒507-8703 岐阜県多治見市日ノ出町2丁目15番地 開庁時間 8:30~17:15
TEL 0572-22-1111 FAX 0572-24-3679
E-mail: hsyokoh@city.tajimi.lg.jp http://www.city.tajimi.lg.jp/



多治見市緊急メールに登録してください
携帯電話に緊急情報を送信します
https://service.sugumail.com/tajimi



▲「昇龍道日本銘酒街道」が募集した「地域のお酒とおいしい組み合わせ」で審査員特別賞を受賞。鰻の白焼きと三千盛と美濃焼



▲夏場の多い時は1日で約400匹のウナギをさばく。素早くさばけるのは手が覚えているから



▲多治見の鰻は蒸さず、腹開きで割き頭部は切り落として金串を打ち白焼きにする。その後タレを付けてカリッと焼く

SPECIAL TALK



輝く技術

多治見の鰻文化を
発信し続けたい

村手洋之さん

ろうまんていうおせき
老鰻亭魚関4代目主人



私の家は明治30年創業の鰻屋ですが、東京の懐石料理店で修業をした私は、いずれ懐石料理をメインに出すお店にしたいと考えていました。しかし、父が焼いた鰻がおいしかった。これは簡単に手放してはいけない財産だと再認識しました。それ以来、父を目標にこだわりを持って鰻を焼いています。

平成28年、「昇龍道日本銘酒街道※」が募集した「地域のお酒とおいしい組み合わせ」で三千盛酒造とともに審査員特別賞を受賞しました。「鰻の白焼き」と「三千盛」と「美濃焼」の組み合わせです。美濃焼は美術品としても価値が高い人間国宝の加藤卓男さんや加藤孝造さんの酒器を使いました。私は、料理人としての経験から、器は使ってこそ美しいと信じています。自分が焼く鰻で「用美」を表現し評価されたことは、普段の実践が認められたようでうれしかったです。

現在、ウナギを取り巻く環境はいいとは言えませんが、地に足を付けて、「多治見の鰻文化」を発信し続けていきたいです。

※中部広域観光推進協議会が中心となり、外国からの個人旅行者をターゲットに東海・北陸への誘客を促進する活動

人口と世帯数の動き
平成30年7月1日現在

総人口		
111,235人	(前月比)	-5人
男 54,059人	(前月比)	+26人
女 57,176人	(前月比)	-31人
世帯数		
46,352世帯	(前月比)	+23世帯

文化財み～つけた

こうしんひ 庚申碑(庚申墓) 北小木町天王橋近く

庚申信仰では庚申の夜に、寝ている人の体内から「三尸の虫」が抜け出し、その人が犯した悪事を天に告げ口すると言われていいます。そのため三尸の虫が外に出ないように、皆で徹夜して過ごす「庚申さま」という集まりがあります。北小木町の庚申碑は天保15年(1844)に建てられました。毎年7月には、虫送りの行事の後に碑を囲んで祭りが開催されます。(写真左が庚申碑)