



香恋の館を訪れた夫婦とシンボルの水車

家族とペットと 楽しめる場所



映像はこちら

- 所在地 羽布町鬼ノ平5 ☎90・4120
- 営業時間 午前10時～午後5時
※1月～3月は午前10時～午後4時
- 休館日 火曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始
- 駐車場 有り
- アクセス 東海環状自動車道「豊田松平IC」から国道301号線/県道363号経由で約40分

今回紹介するのは、三河湖周辺に位置し、2つの水車と香りがテーマのスポット、「香恋の館」。ここでは、テーマの香りにちなみ、インテリアとして飾ることができるポプリクラフト作りを体験することができます。色とりどりの季節のドライフラワーを始めとした素材を選びながら、自分だけの作品作りを楽しむことができます。また、羽布ダムを眺めながら香恋橋を渡った先には、家族で遊ぶことができるふれあい広場や無料で利用できるドッグランがあります。ドッグランは平日・休日ともに人気で、愛犬を通して利用者同士の交流も深めることができます。体験やドッグランなどを堪能した後は、館内のテラス席で豊かな自然を眺めながら地元食材を使ったグルメを味わい、一休みするのもおすすめです。特に、水車で精米した下山産ミネアサヒのおむすびは、絶品だと評判ですよ。魅力が詰まった夏のレジャーにぴったりのスポット、「香恋の館」に家族やペットと出かけてみませんか。



(上) ポプリクラフト作り体験の作品
(下) レンタサイクルを利用して、三河湖周辺の散歩へ！



ドッグラン
広々とした空間で愛犬と遊ぶことができます。



テラス席
豊かな自然を眺めながらの食事、心も休まります。



下山産ミネアサヒを使ったおむすび
「梅」・「青菜」・「塩」があります。

スポットライト

輝く市民の活躍を紹介！



豊田市戦没者遺族連合会
平和をかたりつぐ事業実行委員

すずき しずお
鈴木 鎮夫 さん



映像はこちら

戦争の記憶を、子どもたちにも

「戦中のことを知る人は、もうほとんどいなくなりましたね」。そう話すのは豊田市戦没者遺族連合会の鈴木鎮夫さん。同会の、平和をかたりつぐ事業実行委員として、聞き書き集「うすれゆく戦中戦後の記憶」を作成しています。平成30年度から活動を始め、これまでに4巻を発行。「聞き書きをする前は、戦争に関する各地の資料館に市内の小学生を案内するバスツアーが会の主な活動でした。でも、夏の暑さが年々厳しくなってきた、バスツアーは中止に。戦争のことを知る人が少なくなるなかで、私たちにできること・すべきことを考えました」。聞き書き集で記録するのは、戦地から帰還した人や、戦没者遺族の当時の記憶。話をすることに前向きな人もいれば、後ろ向きの人もいるとのこと。「戦争の悲惨さをいろいろと聞きました。戦争はもちろんいけない。でも、背景などを知らず闇雲に反対するのもどうだろう。そう簡単な話ではない。戦争のことを知り、自分の意見を持つことができるように、私たちは戦中戦後の記憶を記録しています」。今年度には5巻目の発行を予定。その後について鈴木さんは「また別のかたちでも活動を続けたいです。子どもたちに当時のことを知ってほしい」と語ります。



シェフ直伝

とよた旬レシピ

今月のおすすめメニュー

水桃菓



今月のシェフ

つたや製菓舗

こじま けんじ
小島 健司 さん



山之手 4-43

☎28・1490

定休日/木曜日・第3水曜日

日

営業時間/午前9時～午後

7時

※新型コロナウイルス感染症の影響で営業時間が変更になっている場合があります。最新情報は店舗までお問い合わせください



今月の旬食材

モモ

猿投地区を中心に栽培されており、県内有数の産地です。JAあいち豊田選果場の糖度センサーを通ったモモのみ「とよたの桃」として出荷され、品質の高さは折り紙つきです。



材料 4～5人分(上部直径6㍓×高さ5㍓×下部直径3.5㍓の容器を4～5個使用)

<モモのコンポート>

★砂糖 …………… 160㍓
★水 …………… 250cc
★レモン果汁 … 少々
モモ …………… 2個

<ゼリー>

糸寒天 …………… 8㍓
砂糖 …………… 225㍓
水 …………… 590cc
水飴 …………… 40㍓

<トッピング>

粉ゼラチン ……… 7㍓
水 …………… 20cc
砂糖 …………… 20㍓
※写真は食紅(赤)で色付けしています

作り方

- 1 <モモのコンポート> 鍋に★を入れて中火にかけ、沸騰したら火を止めて冷ます
- 2 モモをよく洗い、半分に切って種を取り除いたら、10分間蒸して、冷水に入れる
- 3 モモの粗熱が取れたら、皮を剥き1の液に入れて2～3時間休ませる
- 4 <ゼリー> 別の鍋に寒天と水を入れて火にかける
- 5 寒天が溶けたら砂糖を入れて火を止め、水飴を入れて混ぜ合わせる
- 6 3のモモを食べやすい大きさにカットし、容器に入れて5を流し入れ、冷蔵庫で2時間程固める
- 7 <トッピング> 粉ゼラチンを水20ccで30分ほどふやかす
- 8 1の液100ccに砂糖20㍓を加えて火にかけ、沸騰したら火を止め約60度に冷ます
- 9 7を8に入れて混ぜ合わせ、冷蔵庫で2時間程固めたら刻み、6に添えて完成♪