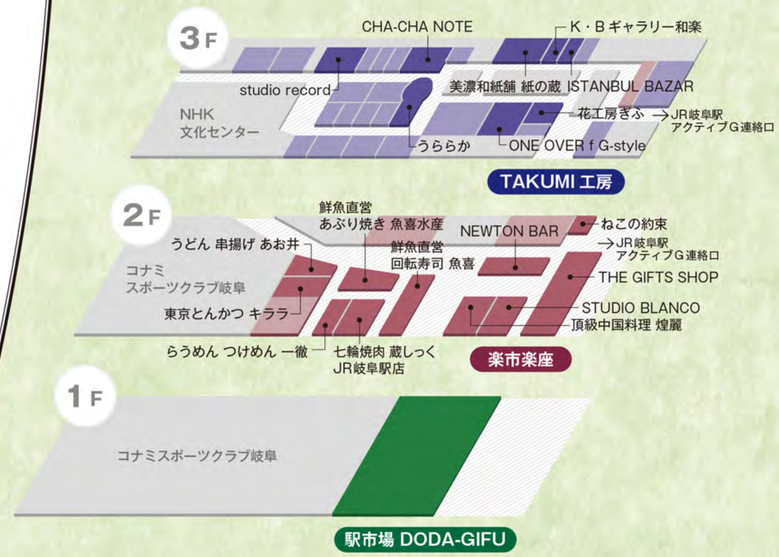
祝！15周年 15TH 15年分のありがとう。ACTIVE G ANNIVERSARY

a un編集室が アクティブGをご案内。

今年7月7日に15周年を迎えるアクティブG。
駅の改札を出て、連絡通路の扉を抜けると、
そこには、岐阜で生まれたものや、
この場所でしか出会えないものが待っている。
記念すべき節目に、a un編集室が総力をあげて、
アクティブGのディープな魅力をご案内！

《アクティブGのこだわり》 岐阜産 made in ACTIVE G 旬

「岐阜で生まれたもの」「アクティブGで生まれた作品」「季節や流行の商品」にたくさん出会えるアクティブGでは、それぞれを“岐阜産”“made in ACTIVE G”“旬”の3つのマークで分かりやすく表示しています。館内をめぐって、こだわりのマークを見つけてみよう！



★ アクティブGからプレゼントあり！ 詳しくはP38をご覧ください。
※表示価格はすべて税抜です（税込表記のあるものを除く） ※写真はイメージです

―メイドイン 岐阜＆アクティブG―
ものづくりの現場を訪ねて。

岐阜が誇る本美濃紙や手作りジャム、木工家具、美濃ヘルシーポーク、バラなどの品々。
そして、アクティブGで生まれる作品たち。
これらの逸品はいかにして誕生するのだろう。
ものづくりの現場を訪ね、その物語をひも解いた。

1 美濃和紙舗 紙の蔵 × 本美濃紙

ふわふわの新雪のような地合いに 古から変わらない日本の心を見つける。

滑らかに、確実に桁を動かす鈴木豊美さん。この家に嫁ぎ、義父母の竹一さん、はぎさんの技術を受け継いだ。「義母の体の使い方に憧れて真似ました。体力、集中力、根気のいる作業は大変だけど、昔からの漉き方と品質を守る一心です」。漉き場を離れると孫を愛でる祖母の顔に。

職人の手で、桔梗、椿、桜、菩赤紅などの絵が丁寧に描かれたうちわ。白く強く、美しい本美濃紙を手元に。各4,320円（税込）

簀に貼り付いた漉きたての和紙は、一枚ずつ慎重にはがして積み重ねる。文化財の修復などに使われる極めて薄い和紙の場合は、紙の間に釣り糸を挟む。水分を含んだ紙はしっとりとした表情を見せる。

光沢にハリ、微細な繊維。千三百年の和紙作りの伝統技術がユネスコ無形文化遺産に登録された本美濃紙。『紙の蔵』のそのうちわに、季節の花が咲く。「本美濃紙は生ものだからね。余計なものを加えず、手を抜かないこと」と『美濃竹 紙工房』の鈴木竹久さん。紙漉き職人の家系に生まれ、漉き場の音を聞いて育った。先代の技を継ぐ妻の豊美さんはこの道25年。

本美濃紙の生産は驚くほど重労働だ。楮の白皮を水に数日浸し、釜で煮た後、流水の中で塵や筋を手で除く。毎日、塵取りをする竹久さんの姉の古田毬子さんは齢72。「ここのは塵がないのがこだわりでね」。その後、ほぐした楮の繊維、黄蜀葵の粘液、水を漉舟の中で撹拌して漉きの工程へ。「使いやすい紙を、と念じて漉くだけ」と豊美さん。目と耳で紙料の具合を読み、桁を縦と横に揺り動かす。踊るように揺する〝横揺り〟が、繊維の端麗な重なりを生む。「一日百枚漉いて、夜はくたくた」。仕上げに天日乾燥する。

「光にかざすと見える繊維の濃い部分と薄い部分のムラが、ふわふわの新雪のようでしょ。これが本美濃紙の地合い」と竹久さん。美しさとそこはかとない懐かしさを感じるのは、日本人の心が、その和紙に宿るから。

訪問先≫美濃竹 紙工房 美濃市蕨生1806

1.井戸水で塵取りをする。「どこに隠れてたの、と思うほど塵が出るので2回見ます」と毬子さん。2.茨城県産の那須楮のみを原料とすることが、本美濃紙の指定要件の一つ。3.竹簀の上で和紙が輝く。漉く際に山の湧き水を加える。4.乾燥させるため、竹久さんが馬毛の刷毛で和紙を栃の板に貼る。退職後、豊美さんに弟子入りした。

［アクティブG 3F］和紙・和雑貨

美濃和紙舗 紙の蔵

岐阜産

10:00～19:00
奇数月の第3火曜日定休 ☎058-263-8400

美濃和紙のほか全国の和紙、ユニークなデザインの紙雑貨、季節の和小物、提灯やうちわなどをそろえる専門店。岐阜提灯製造の老舗『安藤商店』が手掛ける。産地や材料、漉き方によって地合いや風合いが異なる和紙や、落水紙や雁皮紙など珍しい紙も取り扱う。紙本来の面白みや奥深さに触れられると、ファンも多い。

アクティブGには、ここでしか手に入らないようなオンリーワンの商品やメニューがいっぱいです！（アクティブG運営室 K・S）

この場所はアートへの身近な入口、そして〝ものづくり〟の深奥へと続く。

2 studio record

可愛らしかったり、洗練されていたり、温かみがあったり。陶芸や木工作家らの個性豊かな器やオブジェ、カトラリーなどが並ぶ『studio record』。

代表の宮部友宏さんは陶芸作家。その作品は、時に重厚かつ鈍い輝きを放ち、時に古びて化粧がはがれたような無骨さを晒す。〝土〟から顕われる、多様な質感。そこに、金属や廃材を掛け合わせるという発想。根底には、陶芸の枠にとらわれない広い視野がある。普段から絵を描き、現代アートの展覧会に出掛け、興味はファッションにも及ぶ。「だから、いわゆる〝陶芸〟と真ん中〟というのとは、ちょっと違うかな」。

ショップの本棚には雑多なアートブックを、古い飾り棚には著名な現代アーティストの作品を、さりげなく置いている。それは、小さな罠。ここを訪れた誰かが、何気なく、構えることなくアートに触れることで、アートを身近に感じ、愉しむきっかけになればと。

併設する陶芸教室では、生徒たちが土に触れ、自分の中の創造性を掘り起こし、ものづくりに熱中している。

日々、多くの人々が行き交う駅。そこから繋がる場所に、こんなにも面白い場所があった。その扉は誰にも開かれている。

「プラチナシルバーシリーズ」は、瑞浪市で特別に精製される磁器土をろくろで成形し、焼成後にプラチナとシルバーを塗布して焼き付けている。宮部友宏作 カップ 4,536円、ぐい呑み 4,320円（すべて税込）

器の表面を針で彫り、色の違う粘土をはめ込んで模様を付ける「象嵌（ぞうがん）」の技法で、細かな絵を描いている。高山愛作 フリーカップ 3,000円、ミニミニズボン 2,300円、ミニミニシャツ 1,950円（すべて税込）

今後は『studio record』のオリジナルシリーズを展開する予定。第1弾として登場したのは、鉢植えのサボテン。「ここは“日常”の中に“特別”を見つける場所。だから、抹茶茶碗ではなく、あえて植木鉢なんです」。サボテンは800～4,000円程度。

1.15年前、アクティブGの開館と同時に『studio record』を立ち上げた宮部さん。2.宮部さんとともにオリジナルシリーズを制作する高山愛さん。陶芸教室の生徒の作品も、館内の共用施設である「セラミックファクトリー」の窯で焼成。3.広々とした陶芸教室。釉薬の種類も多い。

[アクティブG 3F] 作家作品・陶芸教室

studio record スタジオレコード

made in ACTIVE G

10:00～19:00　奇数月の第3火曜日定休
☎058-265-9404　http://www.record-jp.com/

ショップスペースでは、陶芸や木工作家の作品を中心に展示販売。手に取りやすいよう、値段も手頃に。お気に入りを一つ生活に取り入れるだけで、毎日が特別になる。陶芸教室の講師は、宮部さんを含めて4人。「全員、作家が本業。だから、自分たちが制作の現場で培ったものを還元できる。生徒さんから教わることも多いです」。

3 ねこの約束 × 手作りジャム

作り手の想いの詰まった食材を、大切にジャムにする。「ジャムが出来上がったら、必ず生産者さんにお届けしています」と澤井さん。最初に誕生した「梅ジャム」は通年人気の味。常滑市にある老舗酒造の梅酒に漬け込まれた梅と洗双糖、国産レモンの果汁だけで作る。

〝縁〟の数だけ増えていく、小さな瓶に詰まった素材の美味しさ。

小瓶で食べやすい「プティ」シリーズのほか、素材感を感じる大瓶の「ごろっと」シリーズもある。果鈴糖は全8種類。紅茶が人気。りすのほっぺ 50g 350円・110g 650円、果鈴糖 210円（すべて税込）

苺、キウイ、洋梨…。『ねこの約束』の一角に並ぶ、小さな瓶には色とりどりの〝美味しさ〟が詰まっている。タグには、No.53、120、181…などの数字。「おすそ分けなど材料は全ていただきもの。時期や素材で一つずつ数字が違うんです」とスタッフの澤井大輔さん。『社会福祉法人いぶき福祉会』の利用者とスタッフで作る自家製ジャム「りすのほっぺ」。材料はある分だけ。通年そろう味、季節限定の味、一期一会の味もある。

一つひとつ皮を剥き、種を除く。風味が落ちないよう、少量ずつ煮込み、繰り返しアクを取る。甘さは糖度計を基準に、素材により砂糖の量を調整。無添加にこだわり、砂糖は洗双糖を。ジャムの増粘剤であるペクチンの代わりにレモンを絞る。数々のジャムを取り寄せ、何度も試作し「この方法が今一番理想的な味わいになる」と話す努力家の澤井さん。この手間暇が、優しい風味のジャムを生み出す。

下処理担当、炊く担当、ラベル貼りなどの仕上げ担当。みんなが一丸となって意気揚々と取り組むその姿に、また大切に作られる味わいに、協力者やリピーターも着実に増えた。「今年は200種類までいく予定です」。どんどん増えるタグの数だけ、愛しい縁は広がっている。

訪問先≫社会福祉法人いぶき福祉会 第二いぶき　岐阜市出屋敷493

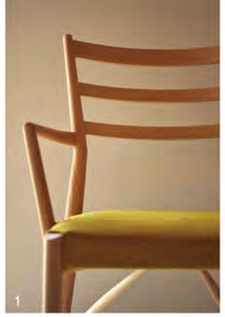
[アクティブG 2F] マドレーヌ・かりんとう

ねこの約束

岐阜産

10:00～19:00
奇数月の第3火曜日定休　☎058-265-8909

菓子づくりを通して『社会福祉法人いぶき福祉会』の利用者の自立や、やりがいを育むもうと立ち上げられた『ねこの約束』。「果鈴糖」、「マドレーヌ」をはじめ、「りすのほっぺ」を店頭で販売。一日5枚しか作れない天然草木染の「百々染」ストールは法人の運営するウェブサイトで購入可能。どれもその高い品質でファンを増やしている。



1.アームチェアの生産と同時に座り心地を追究し、座面の前部分の面を取り、ひざの裏が触れないよう改良した。主にダイニングチェアとして販売。カバー色を選ぶことができる。2.開発部部長の矢島浩さん。デザイン責任者であり、試作を組み立てる技術を持つ家具モデラーでもある。「この仕事は30年以上になります。家具が好きですね」。

4 THE GIFTS SHOP × 飛騨の家具

岐阜生まれの約60脚の椅子が並ぶ『THE GIFTS SHOP』。その中に、背もたれや座面が体に馴染み、驚くほど軽く、美しい椅子がある。手掛けたのは高山市にある『日進木工』だ。

昭和21年、下請けやこたつ作りで創業した。「昭和40年代、2代目の祖父が北欧でひらめきを得て、シンプルモダンのデザインを取り入れることに」と常務取締役の北村卓也さん。重厚感のある家具が主流の時代、木材を極限までそぎ落とし、かつ強度のある美しいフォルムの椅子を開発。19年前、それを最も印象づけるこの1脚を発表。「培った技術があってこそできました」とデザインを担当した矢島浩さん。割れや反りを防ぐために自社乾燥で材木の含水率を管理し、体重を支える部分には精度の高いホゾ組みやダボ組みを採用。曲げ木や特殊な接合技術で柔らかいラインを表現する。そして、シンプルだが、どこか自由で空間に広がりを与えるデザイン。そこには、時に構造計算に頼らず、経験値から感覚的に形を描く家具作りの専門家たちの存在がある。ものづくりにまっすぐ向き合ってきた姿勢が、商品で結実する。

触れた感じやフォルムが好きだったり、体にフィットしたり。作り手の心遣いや技を感じる家具に、本当の充足感を見つける。

訪問先≫日進木工株式会社　高山市桐生町7-78

初代の発売から約15年後、アーム付きのチェアをラインアップに加えた。材木はレッドオークを使用。脚は5cmまでカットして調節することができる。ワイドアームチェアNBC-605R 50,000円～

驚くほど軽く、丈夫で美しい椅子はものづくりに向き合ってきた、その結晶。

1.手でやすりをかけることで、丸みがあり、優しい手触りに仕上がる。2.高山市の中心街からから車で約10分の場所に本社や工場、ショールームがある。敷地内ですべての木材を自然乾燥させている。飛騨地方でも自社乾燥を行うメーカーは少ない。宮大工による文化財修復事業も手掛ける。3.塗装やカバーの縫製も自社工場で行う。

[アクティブG 2F] 県産品販売・情報発信拠点

THE GIFTS SHOP

岐阜産

10:00～19:00　奇数月の第3火曜日定休　☎058-212-3255
※現在、実施中の「ふるさと割」では対象商品を3割引で購入可能

岐阜の地場産業から生み出される食品や家具、雑貨などをそろえるライフスタイルショップ。デザイン性の高い商品に、岐阜のものづくりの豊かさを感じる。「飛騨地方の家具の技術力は国内有数。自分にぴったり合う家具との暮らしは、人生が変わります」と店長の広瀬美央さん。スタッフに相談しながら、ベストな一品が探せる。

「THE GIFTS SHOP」には、岐阜生まれの可愛い雑貨や美味しい食品がいっぱい。ギフトやお土産選びにも重宝しています♪（a un編集室　K・M）

豚特有の臭みが少なく、上品な味わいの美濃ヘルシーポークは、シンプルなしゃぶしゃぶもおすすめ。新鮮な野菜とともにさっぱりとしたポン酢で。美濃ヘルシーポークしゃぶしゃぶセット 3,000円（2名様以上・前日までに要予約）

そのとんかつの旨さの秘密は、岐阜の銘柄豚、美濃ヘルシーポークにあり。

柔らかい肉質を存分に感じられるようにと、荒削りのパン粉を纏わせて、表面は香ばしく仕上げる。キャベツ、味噌汁のおかわりは自由。ロースかつ膳120g　1,280円

『東京とんかつ キララ』のとんかつは一味違う。「100％美濃ヘルシーポークを使っています」と、店長の速水豊さん。

「美濃ヘルシーポーク」は、岐阜県産ブランド豚肉として平成2年に誕生。その定義は3つ。1つめは指定農場で飼育すること。2つめは専用飼料と「ハイコープ豚」等の指定系統種豚を使用すること。そして3つめは（公社）日本食肉格付協会の格付において「極上」、「上」、「中」に認定されること。その肉は臭みが少なくコクのある旨みが特長。噛むと上質な脂の甘みが口の中に広がる。

「岐阜のブランド豚を広めたい」という想いで、美濃ヘルシーポーク銘柄推進協議会に加入しました」。そう語るのは各務原市にある『アベピッグファーム』の阿部浩明さん。全国の平均上物率が約5割の中、ここでは約8割を誇る。「とにかく細かく豚を見ることが大切」と阿部さんは言う。年2回の指定衛生検査のほか、自主的に衛生検査を年4回以上行うなど、創意工夫を加える。その姿勢が良質な美濃ヘルシーポークを、より多く生みだす。

テーブルに運ばれる、香ばしい衣を纏った柔らかなとんかつ。その旨さの向こうには、生産者のたゆまない努力がある。

5 東京とんかつ キララ × 美濃ヘルシーポーク

訪問先≫アベピッグファーム　各務原市
協力≫JA全農岐阜

豚の甘みやコクなどの旨み成分を引き出す飼料米を配合した専用飼料で育てる。病気の発生を防ぐため、農場へは関係者以外立ち入り禁止。衛生管理を徹底し、安心・安全な銘柄豚を出荷している。

[アクティブG 2F] とんかつ

東京とんかつ キララ

岐阜産

11:00～21:00
奇数月の第3火曜日定休　☎058-269-4101

料理人歴48年の店長の速水さんが作る豚料理が堪能できる店。豚肉、米、野菜など、素材はすべて地元産を使用。看板メニューのとんかつは、ロースとヒレの2種類。「美濃ヘルシーポーク」の柔らかさを生かすため、「揚げすぎないのがコツ」と速水さん。旨みを引き立てる自家製ソースや味噌ダレで楽しめる。

館内には歩くと音が出るとても珍しい「ドレミ階段」があります。ぜひ一度、試しに音を奏でてみてください。（アクティブG運営室　Z・M）

店主の肖像 in アクティブG

「店主の肖像」アクティブG版！
魅力あふれる各店主たちの
こだわりをご紹介。

店主の肖像

［アクティブG 2F］回転寿司
鮮魚直営 回転寿司 魚喜
山田 貴裕さん

11:00～22:00（LO21:30）
奇数月の第3火曜日定休　058-269-4040

新鮮なネタをみんなで囲む笑顔がいっぱいの回転寿司屋

「らっしゃい！」「今日は鯖の良いのが入ってるよ」。店内で一際明るい笑顔を見せる山田貴裕さん。魚屋直営のこの回転寿司屋は、新鮮で豊富なネタが自慢だ。山田さんはさらに、産地にまで足を運んだり、人脈を頼ったりして仕入れに奔走する。一押しは北海道直送の「塩水生うに」。ぷりっとした食感と柔らかな甘みに客は目を見張る。「みんなに喜んでほしいからね」。その思いは接客にも表れる。スタッフ全員が客に積極的に声を掛け、その好みを自然に覚えてネタを仕込む。「常連さんと飲みに行くほど仲良くなることも」。会話と笑顔に満ちた店内は、まるで大きな食卓のようだ。

銀ダラの西京焼き　720円（税込）

塩水生うに 軍艦巻　580円（税込）
おつまみ　1,500円（税込）

［アクティブG 2F］ヘアサロン
STUDIO BLANCO
店長 駒田 優さん

10:00～20:00（受付時間 パーマ・カラー18:30まで、カット19:00まで）
月曜日・第3火曜日定休
058-269-4037（予約優先）

お客さんの美しい人生と岐阜に縁のある作家を応援したい

〝お客様を応援することと〟をビジョンに掲げる美容院。「お客様の内面まで理解することを一番大事にしています」と店長の駒田優さん。スタッフ全員が優れた技術を有するデザイナーだ。カウンセリングでは客とイメージを共有するためにチャートを使ったり、その人の悩みやライフスタイルから求める姿を探ったり。本質を掴もうとする心遣いから日々を満たす髪型を創り出す。店内では2カ月ごとに岐阜に縁のある作家のアート展示も実施。「お客様には美の幅を広げてもらいたいし、地元の作家さんの応援にもなれば」。関わるすべての人の幸せを願い、穏やかに微笑んだ。

頭の筋肉をほぐしてリフトアップするものや、リンパマッサージでリラックスできるヘッドスパも人気。
エイジングヘッドスパ　3,500円
オルオルスパ　2,500円

［アクティブG 3F］着物・和装小物
K・Bギャラリー和楽
オーナー 坂 恭子さん

10:00～19:00
奇数月の第3火曜日定休　058-265-2027

着物姿が輝く、ここにしかない和装小物を

「脇役にもこだわる。そうすれば着物が光るの」。着付け師として40年以上にわたり活躍してきた坂恭子さんは、和装のプロ。着物業界に長年身を置いてきたからこそ、脇役である小物を自ら企画する店を10年前に開いた。上質で機能性のある素材や仕様、何より遊び心のある、ここにしかないデザインを追求。絹とスワロフスキーを取り合わせた「半襟」「鼻緒」「帯締め」は洗練された華やかさと使い勝手の良さを備える。坂さんが培ってきた経験とセンスに老舗メーカーの技術が合わさり、次々と生み出される小物。和装姿がより一層輝くようにと願う、彼女のアイデアは尽きない。

草履　62,640円（税込）

帯締め　各17,280円（税込）

半襟　21,600円（税込）

「STUDIO BLANCO」でもアートを展開！ アクティブGはさまざまなアートを体験し、手に取ることができる、発見に満ちた場所。（a unデザイン室 K・Y）

高い品質を誇る、岐阜産のバラ。その美しさに宿る、生産者の熱い想い。

昨年11月に栽培を始めた「ファミーユ」は、岐阜の育種家の山川氏が開発。「これからが楽しみな品種」と宇野さん。白から淡いピンクへのグラデーション、ぎゅっと詰まった花弁が印象的。

優れた品質の花々を全国から仕入れる『花工房ぎふ』。中でも一際、華やかさを纏うバラは、実は岐阜産が主。「岐阜のは本当に形が良いですよ」とスタッフの市原さんが教えてくれた。

国内で有数の切りバラ生産数を誇る岐阜県。栽培が始まったのは昭和5年のこと。その生産が発展期に差し掛かった昭和40年代、各務原市『ユーティローズ』の宇野忠さんは、切りバラ栽培の普及に尽力。平成16年には農林水産大臣賞を受賞した。現在は2代目の充辰さんが父の背中を追う。父の構築した栽培法を守り、花、茎、葉のバランス、そして花持ちに優れた一級品を育てる。美しいものしか売れない花き業で、年間40万本を出荷。コツは、「大事にすること。娘みたいにね」。

高温多湿に弱いバラは、丹精込めた手入れが欠かせない。環境整備、消毒、整枝、そして採花、選別…。一日の作業は多く、専念するため趣味もやめた。バラ作りへの想いは熱く、岐阜バラ生産の未来についても同様。「誰かがやらないかんでね。生涯ずっと作るよ」。宇野さんの情熱が詰まったバラは、『花工房ぎふ』の店先で、今日も美しく、甘い香気を漂わせて咲き誇る。大切な人に贈るなら、想いの込もったバラがいい。

訪問先≫ユーティローズ　各務原市各務東町
協力≫岐阜バラ出荷組合

6 花工房ぎふ × 岐阜産のバラ

約1,500坪の敷地に立つ14棟のガラス温室で、約25の品種を育てる。岐阜バラ出荷組合のメンバーでもある宇野さんは、「これからは後継者を育てることにも力を注ぎたいね」と話す。

バラは繊細なため、『花工房ぎふ』の店内奥にあるガラスのショーケースに並べられている。真紅やピンク、黄色のほか、染色したレインボーが並ぶことも。

［アクティブG 3F］フラワーショップ
花工房ぎふ

岐阜産

10:00～19:00
奇数月の第3火曜日定休　058-269-4148

県産を中心に、全国からも選りすぐりの花々を集めるフラワーショップ。仕入れの基準は、その品質。バラは岐阜県産や愛知県産など、産地に加えて形、色を吟味した植物がそろう。旬の花はもちろん、リーズナブルなセット売りや鉢もの、什器など、駅ナカならではのさまざまなニーズに応えられる種類の豊富さも魅力。

イベントがたくさん催されているアクティブGは、いつ行っても新しい発見があります。岐阜に引っ越してきて良かったです。（常連客 Y・Kさん）

TAKUMI工房で見つけた 手仕事の名品

作られた過程やその背景を知り、納得して購入する。作り手の顔が見えるから、なおさら愛しくなる。そんな作家ものや雑貨がそろうのがTAKUMI工房の魅力。あなたの暮らしを彩る逸品を探してみて。

板倉倫子のポジャギ　9,720円〜・税込

韓国伝統工芸ポジャギを見て感動し、現地でその腕を磨いた板倉倫子さんの作品。絹や薄手の麻を組み合わせ、配置し、まさに絵を描くように縫っていく。「布のステンドグラスとも呼ばれるポジャギ。配色や配置で表情ががらりと変わるのも面白い。アートとしても注目しています」（店主）

寺田光晴の色紋グラス 水色　2,700円・税込
色紋浅鉢 水色　4,100円・税込

ガラス作家・寺田光晴さんの新作。濃淡の違う青の色ガラスが溶け合って生まれた模様は、まるで川の流れのように涼やか。手に優しい厚みで使い勝手も良好。そうめんやサラダを盛りつけて夏の食卓に。「光が通ってテーブルに映る表情まで美しい。暮らしに涼を届けてくれます」（店主）

安藤寛泰の結晶釉ポット　4,800円
カップ　1,520円　ソーサー　1,520円

陶芸家・安藤寛泰さんの作品。滑らかな器の肌の上で瞬く模様は、結晶釉と呼ばれる釉薬の結晶成分が、冷める際に変化して析出したもの。光の当たり方で表情を変え、風に舞う花びらのようにも見える。「シンプルさと華やかさを兼ね備えていて使いやすい。ティータイムが楽しみに」（店主）

トルコのセラミック皿　3,900円

歴史的な製陶業の町、トルコ・キュタフヤで生まれた伝統的なセラミック皿。成形から絵付けまでを一人の職人が手掛ける。国花のチューリップやヒナゲシを文様化し、青や赤などの鮮やかな顔料で繊細に仕上げた芸術的な一枚。「飾り皿ですが、特別な日にお菓子などを盛っても素敵です」（店主）

山本ちづるのカッティングボード（中）　3,000円・税込
おうちの一輪挿し　2,500円・税込

木の良さを知ってほしいと身近な小物を製作する山本ちづるさん。ブナやブラックウォールナットなど天然の素材の色合いを生かした一輪挿しと、長く使い込むことで深い味が出るカッティングボード。「女性らしい優しい作風で木の温かみをさらに引き出しています」（店主）

［アクティブG 3F］作家もの

CHA-CHA NOTE チャチャノート

10:00〜19:00　奇数月の第3火曜日定休
☎058-267-7055

妻の倫子さんが作る韓国の伝統工芸ポジャギをはじめ、布、陶器、ガラス、木工など、店主がその仕事ぶりに温もりを感じる作家ものを集めたセレクトショップ。

九谷青窯の魚型皿 瑠璃　2,160円・税込
八角長皿 撫子　3,240円・税込

九谷焼の伝統技術を生かしながら日常使いの器を製作する九谷青窯。丁寧に描かれた撫子紋様のプレートや魚型の皿など、思わず笑みのこぼれる愛らしさと、飽きのこないシンプルなデザインが魅力。「何を盛りつけてもよく合う、まさに実用の器なんですよ」（店主）

［アクティブG 3F］陶磁器・ガラス

うららか

10:00〜19:00　奇数月の第3火曜日定休
☎058-269-3150

器が大好きな店主の西田泰子さんが、窯元へ出向いて選んだ使い勝手の良い陶器やガラス作品を扱う店。食卓にときめきを与えてくれる器に出会える。

COTANの竹すだれランチョンマット　1,800円

直径約1mmという極細の竹ひごを使い、ベトナム古来の技術を生かして手作りされたランチョンマット。天然ならではの素材感と洗練されたデザインは、和と洋どちらの生活スタイルにも合う。「食器を引き立ててくれる落ち着いた色合いがポイント。インテリアにも活用できます」（店主）

［アクティブG 3F］テーブルウエア・コーディネート

ONE OVER f G-style ワンオーバーエフジースタイル

10:00〜19:00　奇数月の第3火曜日定休
☎058-262-2996

食卓を彩るテーブルウエアや作家作品を、上質なコーディネートとともに提案。毎月、東海地方の作家の企画展を行い、アートを取り入れた暮らしの魅力を伝える。

トルコのアンティークキリム　200,000円・税込

約120年前にトルコ・アダナで作られたアンティークキリム。平織りの地織りに染色した横糸を追加して模様を描く、ジジム織りという技法が使われている。刺繍のような仕上がりが特徴。「草木染めの色が、時を経て良い味わいに。質の高い羊毛を使っているので手触りもしなやか」（店主）

［アクティブG 3F］トルコ芸術

ISTANBUL BAZAR イスタンブールバザール

10:00〜19:00　奇数月の第3火曜日定休
☎058-212-3106

トルコ人店主ケレショグル・シャキルさんが現地で買い付けたアイテムが並ぶトルコ雑貨専門店。セラミック皿やキリム、トルコランプは職人によるハンドメイド。

気取っていなくてお洒落な「うららか」さんの器たち。どれも素敵で必ず何か欲しくなってしまいます。（a un編集室　H・A）

「TAKUMI工房」で開催される企画展は面白いものばかり。いろんなクラフト作家さんの作品が並んでいるのでおすすめです。（店主　M・T）

夏の誘惑に、ふらり。

今宵は“驛呑み”で乾杯

今夜はちょっと呑みたい気分。終電までは時間もある。そんな夜は“驛呑み”なんていかが。
アクティブGなら和食に中華、焼き肉、居酒屋、バルにラーメン屋まで、良い店ずらり、そろってます。

1.岐阜の夏はやっぱり鮎を楽しみたい。鮎の塩焼き 1匹600円、刺身7点盛り 2,550円 2.「若い子にも新鮮な魚を食べてほしい。そのきっかけになれば」と、洋風のサイドメニューも創作する。合鴨のロースト 750円、チャンジャ580円（すべて税込）

鮮度抜群の魚介を生かした職人の腕が光る逸品で一杯

大皿を彩る艶やかな刺身。香ばしく焼き上げた鮎の塩焼き。週末ともなると、この味を求める客で『魚喜水産』は満席だ。魚料理の命は何といってもその新鮮さ。全国展開する魚屋直営ならではの流通網と、毎朝の市場での仕入れによって、岐阜では手に入りにくい新鮮な魚介もそろう。こだわりの「生まぐろ」は水揚げしたその日に仕入れ、一度も冷凍保存をせず提供。「冷凍すると、細胞が壊れて旨みが逃げてしまう。食べると違いがはっきり分かりますよ」と店長の熊崎英二さん。そんな新鮮な魚介を備長炭で焼く「七輪焼き」も評判だ。

寿司屋で15年間修業を積んだ後、この店で開店当初から腕を振るう熊崎さん。魚の種類や部位の特徴を生かした下処理や調理法で、その美味しさを引き出す。たとえば、同じマグロでも臭みのある頬肉はスパイスで味を付け、軽く炙る。一方、目玉は煮付けてゼラチン質のとろけるような食感を引き立たせる。さらに、個体の鮮度や脂身の量まで見定めて処理を変えていく。魚に携わり続けて培った知識と確かな腕で、最良の一皿を創り出している。職人の技が光る魚料理の数々は、まさに最高の〝酒の肴〟。冷えた日本酒に合うこと、この上ない。

EKINOMI

三千盛純米 グラス 650円（税込）

岐阜を代表する地酒・三千盛の純米大吟醸。冷やで飲めばさらりと軽快な口当たりが楽しめる。脂ののった刺身にも、鮎の優しい味わいにも相性が良い一杯だ。

[アクティブG 2F] あぶり焼き・魚料理

鮮魚直営 あぶり焼き 魚喜水産

11:00～14:00、17:00～22:30（LO22:00）
奇数月の第3火曜日定休　058-269-4060

東海地区では唯一この店だけで味わえる完熟鶏と美酒に酔う

「完熟鶏」と岐阜が誇るブランド鶏の奥美濃古地鶏を3日間熟成させた「熟成鶏」を食べ比べてみるのも一興。ただし、完熟鶏と熟成鶏は数が少ないため、売切れてしまうことも。できれば事前に確認や予約を。国産和牛のハラミ 1人前700円、名古屋コーチンの完熟鶏盛合せ 2,000円

黒を基調としたモダンな内装の『蔵しっく JR岐阜駅店』。鶏肉卸専門店が手掛けるこの焼き肉店で、何より味わいたいのが名古屋コーチンの「完熟鶏」だ。朝挽きの鶏を独自製法で3日間熟成させた「熟成鶏」を、さらに1週間長期安定熟成。「鶏好きな方なら『お、違うな！』と感じていただけると思います。塩分のないパンチェッタや生ハムにも似た、ねっとりとした濃厚な旨みがあるんです」と店長の北村英明さん。まずは皮をじっくりと焼き、身は軽く炙る程度に。〝鶏肉は淡泊〟というイメージを覆す、ジューシーでどっしりとした豊潤な旨み。天然モンゴル塩のシンプルな味付けだけで、緻密に完成された一皿の料理のような奥行きが生まれる。ふっくらしたモモと、しなやかで弾力があるムネとの違いも面白い。手羽先は香ばしくパリッと焼けた皮、艶やかな脂を纏う身の深い味わいが後を引く。よく冷えた白ワインとの絶妙なマリアージュにも思わず頬が緩む。

飛騨牛をはじめとする国産和牛や飛騨旨豚は、部位ごとに肉を厳選。美しいサシが入った厚切りの牛ハラミ。程よい脂の甘みが舌の上に広がるカルビやロース。自家製ナムルを入れたビビンバやクッパなどの一品料理も食欲をそそる。この夏はぜひ、〝焼き肉で驛呑み〟を楽しみながら、ご機嫌な夜を。

EKINOMI

コドーニュ・クラシコ・セコ ボトル 3,980円

スペインの伝統品種で造られるスパークリングワイン。細やかな泡が立ち、やや辛口のすっきりした飲み口はまさに夏向き。ほかにもワイン好きの北村さんがセレクトしたワインが豊富にそろう。

[アクティブG 2F] 七輪焼き肉

蔵しっく JR岐阜駅店

11:00～14:00、17:00～23:00（LO22:00）
※土・日・祝は通し営業
奇数月の第3火曜日定休　058-264-8829

アクティブGの内装は、塗り壁や砂利の洗い出しなど、岐阜の匠たちの意匠が満載です！（アクティブG 運営室 S・M）

飲食店にはアクティブGでしか味わえないメニューがたくさん。期間限定メニューも登場するので、何度行っても飽きません。（アクティブG 運営室 S・S）

自慢の串揚げと角ハイで乾杯 シメは冷たい細打うどんで

薄衣の串揚げ。さつまいも90円、海老 150円、串かつ 70円、海老団子 150円、うずら玉子 100円、かぼちゃ 90円。どて串 1本70円。イサキの郡上味噌たたき 600円

暖簾をくぐり、どこか懐かしい昭和の雰囲気が漂う店内へ。『あお井』自慢の串揚げは、実に薄衣だ。パン粉は極限まで細かく砕く。「これならくどさがなく、さっくりと何本でも食べられます」。東京・築地の魚市場で働いた後、故郷に戻って料理人の道を選んだという店長の河本洪児さん。季節ごとに、マグロとネギの「ネギマ」や蓮根のシャキシャキした食感を足した鶏肉のつくねといった創作串を展開してきた。岐阜産食材や魚介を使った料理も増やしたいと構想をめぐらす。

熱々の串を頬張り、冷たい角ハイボールで喉を潤せば、仕事の疲れもさっと吹き飛ぶ。最後は名物の「美濃細打ちうどん」を。冷水でキュッと締めた艶やかな麺はコシがあり、喉越しも抜群。ほろ酔いのシメに最適だ。

EKINOMI

角ハイボール 300円

夏にぴったりの「超炭酸」で、ドライな喉越しの角ハイボール。この味が出せるのは、専用サーバーを使用しているからこそ。

飛騨牛朴葉焼き920円

[アクティブG 2F] うどん・串揚げ

うどん 串揚げ あお井

11:00～14:30(LO14:00)、17:00～22:30(LO22:00)
奇数月の第3火曜日定休　☎058-269-4121

地元愛にあふれる〝岐阜産〟本格中国料理を

幻想的な赤い照明や中国製のビーズカーテンで彩られた店内。中国四大料理を余すところなく楽しめる『煌麗』の厨房で、オーナーシェフの甲斐公登さんが鍋を振るう。「地産池消。せっかくなら岐阜のものを使って作った方がいいでしょう」。県産の野菜や米に加え、美濃ヘルシーポークや奥美濃古地鶏といったブランド肉もふんだんに取り入れる。素材の持ち味を生かしながら、長年この世界に身を投じてきた熟練の技術をもって本場中国の味へと昇華させていく。さらに驚くのはそのリーズナブルさ。「原価ギリギリだよ」と苦笑いするが、それは岐阜の食材で作った美味なる一皿を、地元の人に食べてほしいという純粋な思いゆえ。

岐阜の中華と香り高い紹興酒、料理人の熱い思いに酔いしれる夜もいいだろう。

1.柔らかなヒレ肉とシャキシャキの野菜に濃厚なソースが絡む。美濃ヘルシーポークとピーマンの細切り炒め（大）1,100円 2.スパイスの複雑な刺激に、まさに涎が止まらない。奥美濃古地鶏のよだれ鶏 694円

EKINOMI

紹興酒 1合 467円

芳醇な香りと奥深い風味に、目を閉じてじっくりと味わいたくなる紹興酒。「夏はロックが最高！」と甲斐さん。10年もののボトルは6,296円。

[アクティブG 2F] 中国料理

頂級中国料理 煌麗 ファン・リー

11:00～14:30、17:00～21:45（LO21:00）
奇数月の第3火曜日定休　☎058-267-6222

欧州料理と珍しい酒で楽しい時間を過ごすバル

自家製ソーセージやアヒージョなどの〝洋酒に合う〟欧州料理を中心に、本格インドカレーや特製生地のピザまでもが楽しめる『NEWTON BAR』。店長の市岡大輔さんは大の料理好き。「うちの店らしいものを」と、日々得た知識やヒントを組み合わせ、新メニュー開発にも力を入れる。ドリンクは豊富なカクテルをはじめ、自然派ワインの珍しい銘柄や、樽生のスパークリングワイン、シードルなどもそろう。「肩肘を張らずに、いろんな人にいろんなお酒を楽しんでほしい」と市岡さん。カフェ風の洒落た店内では、女性客だけでなく、仕事帰りのサラリーマンや宴会客などが笑顔で酒を酌み交わしている。

「目指すは、大衆的なバル。『お兄ちゃん、ワインもう一本ねー！』って声がかかるような店になったら楽しいな」。

1.大きなキノコがぎっしり。三蔵農園マッシュルームのアヒージョ 640円、チキンのハーブグリル 740円、にぎやかニース風サラダ 740円 2.カレーは5種類から選べる。バターチキンカレー＆チーズナンプレート 830円

EKINOMI

樽生ハードシードル 500円(左)
樽生スパークリング 460円(右)

ほんのりとりんごの風味を感じる発泡酒のシードルを、鮮度抜群の樽生で楽しめる。夏にはキレの良いスパークリングワインも人気。

[アクティブG 2F] 多国籍料理・バル

NEWTON BAR ニュートンバル

11:00～22:30（LO22:00）
奇数月の第3火曜日定休　☎058-265-3256

ピリリと辛くて刺激的 夏の限定メニューにも注目

威勢の良い「いらっしゃい」の声に迎えられて席に着く。屋台風の店内は1人でもふらりと立ち寄れる気軽さがある。山盛りの野菜とチャーシューが乗った迫力のある「男らうめん」や、特製つけ汁に極太麺を絡めて食べる「つけめん」で知られるラーメン専門店『一徹』。

店長の紅露記見浩さんは和食の板前出身。この3年間、2カ月間ごとに新たな限定メニューを考案してきた。「定番のラーメンだけを作って、ルーティンになるのはつまらない。〝板前上がりのラーメン屋〟として面白くあり続けたいからこそ、常に新作にも挑むんです」。

この夏はスパイシーな「スープカレーらうめん」や「つけ冷やし麺」が誕生。今夜は渾身の新作ラーメンにビールをグイッと一杯、なんていかがだろう。

鶏肉、味玉、キュウリ、メンマ、キムチをのせたつけ冷やし麺 790円（税込）。魚介系のピリ辛ダレか、さっぱりした醤油ベースのつけダレかが選べる。 ※7・8月限定

EKINOMI

ザ・プレミアムモルツ 590円(税込)

深いコクや旨み、華やかな香りが特徴の生ビール。「おつまみ三種盛り」380円（税込）をあてにもう一杯もアリ！

スープカレーらうめん 830円（税込）
※6・7月限定

[アクティブG 2F] ラーメン・つけ麺

らうめん つけめん 一徹

11:00～LO21:00
奇数月の第3火曜日定休　☎058-265-3620

買って帰りたい

岐阜土産

岐阜産

帰宅してからの楽しみに、旅の思い出のおすそ分けに。
岐阜らしさが詰まった、おいしい土産を集めました。

A-1

鮎の甘露煮　900円

大きな鮎の甘露煮は鮎の繊細な風味を損なわぬよう、最低限の調味料で上品に味付け。ふっくらと肉厚で骨まで柔らかい食感、ワタのほのかな苦味の奥深さに驚く、まさに特別な逸品。温かいそばにのせても美味。

A-3

CUBE米 ハツシモ2合　398円
いのちの壱2合　498円

キューブ型に真空包装した岐阜のブランド米。新鮮なまま手軽に楽しめると、贈り物や食べ比べに人気。粘りが少なく冷めても美味しいと評判の「ハツシモ」、大粒で豊かな甘みが特徴の「いのちの壱」の2種。

清流の国 大吟醸
あゆにあうお酒(720ml)　1,200円

その名の通り、岐阜の名産・鮎との相性を追求した日本酒は、飛騨の名水「高賀の森水」を使用。香魚と言われる鮎を引き立てる穏やかな香りと、爽やかな飲み口が特徴。可愛らしいラベルで手土産にも喜ばれそう。

A-2

B-1

枝豆ういろ　500円

長良川の水と県産米を使ったういろが人気の専門店「長良ういろ」が作る季節限定商品。もっちりとした生地に枝豆のペーストと塩ゆでした身を練り込む。豆の優しい甘さがやみつきに。夏は冷やしてどうぞ。

B-3

本格焼酎
龍の瞳(720ml)　2,095円

全国のコンクールで何度も最優秀に輝いた高級ブランド米「龍の瞳」で作る本格米焼酎。ミネラルを豊富に含む飛騨の天然水で仕込み、「龍の瞳」特有の強い甘みと香りを生かした豊かなコクが味わえる。

B-2

ふきのとう・山椒・なめこ茶漬
各475円

飛騨などの山間に自生した山菜を、醤油やだしで煮たごはんの友。程よい苦味が癖になるふきのとうは味噌と混ぜてつけダレに、華やかな香りの山椒は天ぷら衣に加えてアクセントに、と楽しみ方はいろいろ。全6種。

[アクティブG 1F] 生鮮食料品売場

B **駅市場 DODA-GIFU**

10:00～21:00　3月の第3火曜日定休
☎058-269-4002

[アクティブG 2F] 県産品販売・情報発信拠点

A **THE GIFTS SHOP**

10:00～19:00　奇数月の第3火曜日定休
☎058-212-3255

「駅市場DODA-GIFU」は、お客様と店員が気軽に会話ができる温かい雰囲気です。（店主 N・S）