

Wind

Take
Free

1
2025

いなほ
稻荷寿司

TOYOKAWA

門前そば 山彦

豊川いなり寿司



守り、攻め、受け継がれる
地域の宝。

Precious
Stories



豊川吒枳尼真天(とよかわだきにしんてん)が稻穂を荷(ない)い、白い狐にまたがっていることから「豊川稻荷」が通称として広まった。

日本三大稻荷のひとつに数えられる、豊川稻荷(P8)。その門前町としても栄えた豊川市で、古くから親しまれてきた郷土料理といえば、「豊川いなり寿司」だ。「豊川稻荷の神様が狐にまたがってやって来ることから、狐の好物である油揚げにおからを詰めて奉納し、五穀豊穣を祈願していたそうです」そう教えてくれたのは、「門前そば山彦」の代表・山本芳世さんだ。米が安定して入手できるようになると、いなり寿司の中身はおからからご飯へ。最初は酢飯だけだったが、時代とともに、「門前そば山彦」の代表・山本芳世さんは、道具を詰めるように。現在の形になったのは、19世紀初頭といわれている。

「私が子どもの頃から、運動会のお弁当といえば、いなり寿司。各家庭で味つけや中身が違う、家庭料理として親しまれてきました」と、懐かしむ山本さん。そんな地元の味で、豊川いなり寿司を平成19年(2007年)当時の市長が、地域ブランドとして推進。B-1グランプリ®出展などをして、平成30年(2018年)に豊川市初の地域ブランドに認定され、人気の土産物となつた。

現在、市内で無料配布されているパンフレット「豊川いなり寿司図鑑」に掲載の店は41店舗。専門店のほか、寿司屋や饅頭、地元のスーパーなどでも販売している。「豊川いなり寿司」の特徴のひとつが、油揚げや酢飯、具材が店によつて異なることです」と、山本さん。甘辛い味付けの油揚げだが、店によって甘め、しおっぱめ、味が濃い、薄いなど、それぞれ違うのだとか。また、酢飯のみを詰めた白いりや、わさびいなりをラインアップする店も多い。さらに



わさびいなりは、わさびと葉わさびをトッピング。サッパリと食べられる一品で、提供している店も多い。

昭和34年(1959年)豊川市生まれ。祖父の始めた「門前そば 山彦」が身近にある環境で育ち、父に続いて店を継承。伝統の味を守りながらも、店内でゆったりと飲食できる姉妹店「むすび茶屋」をオープンさせるなど、「豊川いなり寿司」の発展に尽力する。おすすめは五目いなり。「むすび茶屋」では、いなり寿司ときしめんと一緒に食べてほしいと話す。



油揚げをして甘辛く煮た油揚げに、酢飯を詰める。店によって具材はさまざま。

参道を歩きながら、店ごとの食べ比べを楽しもう。

豊川稻荷のお供え物が、今では参拝客の土産物の定番に。

門前そば 山彦
代表取締役社長
山本 芳世
Yamamoto Fusayo

食べ比べを楽しむ、豊川のソウルフード。

豊川市を象徴する豊川稻荷とともに知られる「豊川いなり寿司」。

江戸時代後半から参拝客に振る舞われ、200年近くも親しまれており、

豊川は、いなり寿司発祥の地のひとつともいわれている。

近年ではB-1グランプリ®への出展などを通して全国での知名度もアップ。

そんな「豊川いなり寿司」の老舗が守り続けるこだわりと新たな取り組みとは。



豊川いなり寿司

とよかわいなりずし



左から、白いなりと五目稻荷の「白ミックス稻荷ずし(850円)」、「わさび稻荷(950円)」。



創業以来の味を守りながらも、
新しい「豊川いなり寿司」に挑戦。

川産大葉を使つたしそごま
もあら。

「豊川いなり寿司」を提供
する店同士は仲がよく、何か
イベントと一緒に考えたり、ア
イデアを出し合つたりする
こともあるそう。過去にはみ
んなで、「豊川いなり寿司」の
食べ比べ大会や、早作り大会
などにも参加してきた。「豊
川稻荷」にもつと多くの人に来
てもらいたい。また、「豊川い

店舗営業時に人気だった自家製手打ち麺のきしめんは、「精進喫茶店 むすび茶屋」で味わえる。豊川稻荷の参拝とともに、100年以上続く「門前そば 山彦」の伝統のいなり寿司、そして「精進喫茶店 むすび茶屋」や他店の創作いなり寿司を食べ比べて、旅の思い出にしこみてはいかがだろうか。

なり寿司」をもつと多くの人に、できれば世界中の人に知つてもらいたい。そして豊川がもっと盛り上がるといなと思っています」と、山本さんはニッコリ笑った。



「精進喫茶店 むすび茶屋」で販売している「穂な実いなり(900円、テイクアウト850円)」。



左の写真は、豊川稻荷総門前の一帯工事による建て替え前の店舗。一年後にリニューアルオープンの予定。現在は、同じ場所で屋台営業中。山本さんの元気な声が響く。

山彦 そば 前門

豊川市門前町1
☎0533-85-6729
8:30~17:00(売り切れ次第終了)
木曜休(1月は無休)
豊川稻荷駅下車 徒歩約5分



店頭での販売も担当する山本さん。「いろんな店の『豊川いなり寿司』を食べ歩きしてみてください。こんないなり寿司があるんだなって、楽しんでもらいたいですね」と微笑む。



油揚げと酢飯は別の場所で仕込み、注文が入ってから一つひとつ手作業で詰めていく。オーダーは1個から可能で、180円～。

「門前そば山彦」は、豊川稻荷総門の目の前に、明治33年（1900年）頃創業したと伝わる。「豊川いなり寿司」を今も販売する店の中では最古。そして一説では、いなり寿司を提供し始めた元祖だといわれ、時代を超えて豊川稻荷の参拝客に親しまれきた老舗だ。「さまざまないなり寿司が出てきていますが、昔からあつたものをなくしたくないとの思いから、当店は昔ながらの味を守っています」と山本さんは語る。

「門前そば山彦」の「豊川いなり寿司」は、たまり醤油を

ブレンドしたタレを使ってい
ることから、油揚げの色が濃
い。また、昔ながらの酢を使つ
ているため、酢飯が黄色味を
帯びている。「当店で販売する
のは、『いなほ稻荷ずし』。中身
は、五穀豊穰・ご利益の願いを
込めた五目酢飯で、ひじき、
にんじん、しいたけ、たけの
こ、くるみが入っています」
と、自慢の五目稻荷を手にす
る山本さん。小ぶりであつさ
りとした味わいなので、また
ひとつ、またひとつと手が伸
びてしまうのだそう。ほかに
も、白いなりとわさび稻荷が
あり、味の変化を楽しむ客も
多いという。



油揚げ、酢、米など材料は昔ながらのものにこだわり、創業当時の味を守り続けている。

「豊川いなり寿司」発祥といわれる店。100年以上の歴史を持つ、



NPO法人の活動の一環で「いなりん」グッズを企画・販売。観光案内所や市内土産物店などで購入できる。



豊川市観光案内所

豊川市旭町8 ☎0533-89-2411
10:00~15:00
無休(臨時休館あり)、12/29~31休
豊川線豊川稻荷駅下車 徒歩約3分



PRESENT▶P13

昭和52年(1977年)豊川市生まれ。本業は、作業着やイベントTシャツなどのプリント・販売を行う「タカギユニフォーム」の代表取締役。平成28年(2016年)に2代目隊長に就任。ご当地キャラクターを集めた運動会「いなりんピック」や「豊川いなり寿司」の食べ比べ大会などを企画・開催。わさびいなりが好きで、家族で手詰めいなり寿司パーティーをすることもある。

豊川いなり寿司で
豊川市をもりあげ隊 隊長
高木謙太郎
Takagi Kentaro



豊川わさびいなり寿司発祥といわれる店。表面をパリッと揚げた油揚げに、ヒレカツとレタス、玉ねぎ、ケチャップをサンドした「おきつねバーガー(350円)」が看板商品。令和7年(2025年)2月上旬からは豊川稻荷境内で営業。

豊川市門前町1、10 ☎0533-85-6922
10:00~17:00 火曜・水曜休(1月は無休)
豊川線豊川稻荷駅下車 徒歩約5分



こだわりのB級グルメ!
油揚げを使った、
おきつねバーガー。

おきつね本舗



郷土料理だった「豊川いなり寿司」を、県内外にPRしてきた団体が盛り上げる地域貢献活動。

コロナ禍の影響で、活動の機会は激減。



「いなりん」の背中に詰まっている米に触ると、願いが叶うといううわさも。

地域の祭りやイベントなどに積極的に参加し、「豊川いなり寿司」のPRを行ってきた「豊川いなり寿司」で豊川市をもりあげ隊。商工会議所や観光協会とも協力し、「豊川いなり寿司」の食べ比べ大会や、早作り大会、小学生とのレスピ開発など、多くの活動を行ってきた。しかし、コロナ禍を機に各地のイベントは激減。隊が以前主催していた大きな活動は、未だ再開していない。「豊川いなり寿司フェスタ」、今度はいつするの? やってほしい、という声はあります。また再開したいなど、メンバーで話してはいるのですが…」と高木さんは言葉を詰まらせる。

平成25年(2013年)には、豊川市でのB-1グランプリ®開催に尽力。2日間で約58万人もの来場者が集い、イベントを盛り上げた大きな実績がある。今後の活動を聞くと、「アイデアはあるのですが、実行できないのが現状。メンバーの高齢化や参加者の減少もあり、活動に限界がある」という側面もあります。しかし、「いなりん」と、苦い顔を見せる高木さんは、「人手不足の課題を抱え

つつ、地域の期待に応えるためにも、まずは、地道に隊を存続させていくことが大切だと考えているそう。同時に、若い人が興味を持つてくれるような新しい活動や、各大会の復活など、少しずつ活動の幅を広げていきたい、と抱負を語る。

豊川市を訪れた際には、市内の各店舗で「豊川いなり寿司」の食べ比べをしてもらいたい、という高木さん。「一番違いがわかるのが、白いなり。各店の違いを楽しんでみてください」と、目を細めた。

再び豊川市を「もりあげたい!」。



イベントに出展し「豊川いなり寿司」を販売することも。



B-1グランプリ®には、「いなりん」も一緒に参加。

平成19年(2007年)、当時の市長が「豊川いなり寿司」の地域ブランド化をマニフェストに掲げた。これを受けて平成21年(2009年)に、まちおこしボランティアとして「豊川いなり寿司」で豊川市をもりあげ隊」が結成。「一番大いかったのは、B-1グランプリ®への出展です。そこで、豊川といえば「豊川いなり寿司」とPRすることができ、県内の方に知つてもらうことができました」と、当時を振り返るのは、「豊川いなり寿司」で豊川市をもりあげ隊」現隊長の高木謙太朗さんだ。

豊川いなり寿司で豊川市をもりあげ隊」が結成。「一番大きかったのは、B-1グランプリ®への出展です。そこで、豊川といえば「豊川いなり寿司」とPRすることができ、県内の方に知つてもらうことができました」と、当時を振り返るのは、「豊川いなり寿司」で豊川市をもりあげ隊」現隊長の高木謙太朗さんだ。

地域ブランド化を目指し、さまざまな立場の市民が集まって活動。

一つひとつ心を込めて手作り。

贈り物にもおすすめ。

和食処 松屋

昭和10年(1935年)創業、四代続く和食屋が作る創作いなり寿司。30種類あるいなり寿司をご提供しています。新しいメニューや限定品多く、意外な組み合わせに驚くこと間違いなし!お土産に持ち帰りたいいなり寿司です。

豊川市門前町5 ☎0533-86-2825
テイクアウト10:00~17:00(1/1~3は7:00~20:00、1/4~5は9:00~18:00、6~12は9:00~17:00)
月曜、第3火曜休(1月は無休)
豊川線豊川稻荷駅下車 徒歩約5分



豊川稻荷を参拝して、ご当地グルメを味わおう。

01

豊川稻荷のご利益を、宝珠まんじゅうとともに。

豊川稻荷総門の目の前に店を構えて78年。看板商品の「宝珠まんじゅう」は、豊川稻荷で祈禱を受けた米を、米こうじにして餡に練りこんでおり、食べることでご利益が得られるといわれています。しっとりとしたカステラ生地と、甘さ控えめの餡で、サッパリとした味わいのまんじゅうです。同じ米こうじを使った甘酒も販売しています。



「商売繁昌虎の巻(4本入り400円)」「きつねせんべい(4枚入り500円)」「宝珠まんじゅう(1個150円)」。

喜楽
豊川市門前町61 ☎0533-86-9044
8:30~17:00 無休(臨時休業あり)
※年始の特別営業時間は要問合せ



02

肉厚でふっくら、皮はパリパリの饅頭を。

昭和20年(1945年)に寿司屋として創業。現在は饅頭を中心とした和食処となっています。饅頭は、丼やお重、定食、蒲焼き単品でも提供。この地域では珍しい関東風で、ふっくらと饅頭を蒸してから、秘伝のタレで焼いています。また、いなり寿司は、シンプルな味付けの酢飯を詰めた、昔ながらの素朴で飽きのこない味で、人気の商品です。



「持ち帰りいなり寿司(5個入り500円)」、店内で提供する「昔ながらのいなり寿司(7個入り800円)」。

「うな丼(3,000円)」。季節によって、その時美味しい産地の饅頭を仕入れています。



饅頭のタレの味が大好きです!

なかよし
豊川市門前町41 ☎0533-86-2783
11:00~17:00(ラストオーダー)
※営業時間以降は予約のみ受付。
1/1~3は9:00~19:30(ラストオーダー)
不定休(1月は無休)

*写真はすべてイメージです。

04

無農薬いちごを、心ときめくスイーツに。

農薬を一切使用せず自家栽培したいちごスイーツの専門店です。通常では店頭に並ばない規格外品なども活用し、加工することが多く的人に美味しく食べてもらいたいとの思いから店を開きました。普通なら高価な無農薬いちごが、リーズナブルに味わえるのは、自家栽培ならでは。食品学講師の店主が手掛けるスイーツは、味はもちろん、かわいい見た目にも心が躍ります。



左から「いちごシェイク(690円)」「あにまるアイス(660円)」。



Chaton Mignon(シャトンミニョン) 豊川市栄町7 ☎070-5333-0733
12:00~18:30、土曜・日曜・祝日・1/1~3は11:00~17:30(各ラストオーダー) 月曜・火曜・水曜休(1/1・2・6・13・20は営業)



05

商売繁盛・開運祈願は豊川吒枳尼眞天に。

正式名は「妙巖寺(みょうがんじ)」といふ寺院で、「豊川稻荷」の名は、豊川吒枳尼眞天の通称。商売繁盛のご利益があるといわれ、毎月1日の「おついたち参り」には、経営者や商人をはじめ全国各地から多くの人が参拝に訪れます。本殿をはじめ、1000体の狐の石像が並ぶ「靈狐塚(れいこづか)」、撫でると福をもらえる「おさすり大黒天」などもあります。



ゆるやかな坂の上に鎮座する、総檜造りの大本殿。

豊川稻荷 豊川市豊川町1 ☎0533-85-2030(代表)
5:00~19:30(お札・お守りの授与は8:00~15:50)
※年始の特別開門時間はWebサイトで確認



本店と同じ、なめらかな舌触りとコシが特徴の麺を使用した「精進しつめん 穂な実いなり付(1,300円)」。



「門前そば山彦(P-4)」の姉妹店。令和5年(2023年)に、精進喫茶店としてリニューアルしました。「穂な実いなり」の油揚げは完成までに3日かかる力作で、独特の食感が特徴。豊橋産の米・女神のほほえみを巻き込み、素材の味を生かした、いなり寿司です。きしめんは、しいたけと昆布の出汁で仕上げたやさしい味わい。また、グルテンフリーの米粉ケーキなどもあり、店内でゆったりお楽しみいただけます。

03

老舗が手掛ける、体にやさしい精進喫茶。

精進喫茶店 むすび茶屋

豊川市幸町27 ☎0533-95-1190
10:00~16:30(ラストオーダー)
木曜・第3水曜休(1/2・9・15は営業)



- 今月の散策コース
- 豊川稻荷駅 徒歩約4分
 - 豊川市観光案内所 徒歩約3分
 - 豊川稻荷 徒歩約3分
 - 豊川稲荷前 徒歩約18分
 - 豊川進雄神社 徒歩約12分
 - 桜ヶ丘ミュージアム 徒歩約7分
 - 豊川稲荷駅 徒歩約4分

名鉄名古屋駅～豊川稻荷駅へのアクセス

- 名古屋本線国府駅で豊川線に乗り換え約65分
- 片道運賃: 1,270円
- 人口: 177,434人(2024年9月現在)
- 愛知県南東部に位置し、バラや大葉などの農作物の生産も盛んなエリアです。日本三大稻荷のひとつである豊川稻荷でも有名な地で、近年は市全体で観光振興に力を入れており、国内外からの観光客でにぎわっています。

豊川市



たっぷり野菜のミネストローネ
(食道楽のカフェ)
600円

詳しくは
こちら!



PRESENT▶P13

明治のしあわせ見つけ隊

■期間／2月24日(月・休)まで

明治村では、冬催事「明治のしあわせ見つけ隊」と題し、各種イベントを開催。「文豪紐解きさんぽ」は、村内を巡って文豪たちの作品から彼らの思いや人物像を紐解き、秘められた「しあわせなエピソード」を知ることで、心と体が温まる周遊型のイベントです。また、冬限定「あったかグルメ」では、「たっぷり野菜のミネストローネ」をはじめ、寒い季節にぴったりの食べると体が温まる8種類のメニューを堪能できます。そのほかにも正月イベントがあり、見て・食べて・参加して、冬の明治村をお楽しみください。



第1弾「名古屋市」
©Meitetsu Department Store Co,Ltd ©Tatsunoko Production・HARI Tatsuo

～名鉄百貨店70周年×名鉄創業130周年 コラボ企画～ はりたつお×タツノコプロ 「名鉄沿線風景」記念乗車券

■発売期間／3月31日(月)まで

名鉄百貨店開店70周年と名鉄創業130周年を記念したコラボ企画で、はりたつお×タツノコプロ「名鉄沿線風景」記念乗車券(700円)を発売中です。この記念乗車券は、名鉄電車が走る沿線風景を背景に、「ドロンジョ」に扮したナナちゃん人形や、「ヤッターマン」「ハクション大魔王」など、タツノコプロの人気キャラクターが描かれたアート作品が台紙になっています。第1弾として「名古屋市」、12月20日より第2弾として「犬山市」のデザインを発売中です。今後もエリアを変えながら全12都市が順次登場予定です。



詳しくは
こちら!

おでかけNEWS

とよかわ参歩

お正月から桜の季節まで、おトクに豊川を巡る旅へ。

■発売期間／4月6日(日)まで ■設定期間／1月1日(水・祝)～4月6日(日)

QRコード
詳しくは
こちら!

豊川をおトクに散策できる「とよかわ参歩」が今年もスタートします！2種類のきっぷがあり、「とよかわ お参歩きっぷ」には、P4掲載の「門前そば 山彦」の「豊川いなほ稻荷寿司」など、対象17店舗で使える「お参歩クーポン」や、300円の金券「とよかわ開運券」とよかわブランドが当たる抽選くじや豊川稻荷の御守がもらえる「とよかわおもてなしくじ」がセットに。1月4日からは御祈祷や精進料理がセットになった「豊川稻荷 御祈祷&精進料理プラン」も登場。どちらのプランも名鉄電車全線が乗り放題の1DAYフリーきっぷか、東岡崎駅・新安城駅・知立駅からの往復割引乗車券のセットがあります。また、この「とよかわ参歩」限定の豊川稻荷期間限定御朱印領布券(御朱印代500円別途必要)もついています。この機会に豊川稻荷を参拝し、豊川の町をゆっくり楽しみましょう！



豊川稻荷期間限定御朱印 ※4月1日～6日は3月の御朱印と同じデザインになります。



精進料理(点心)

「名鉄×WAO!」シリーズ広告の第2弾を展開

名鉄× WAO!

「名鉄×WAO!」
専用サイトはこちら



1月の

1/11(土)

廃線跡地の碧南レールパークと
九重味淋(石川八郎治商店)を巡る
コース

■受付／碧南中央駅



1/18(土)

150年以上続く伝統の味を守る
「尾張屋」「ナカモみそ」の礎を体感
コース

■受付／須ヶ口駅



1/25(土)・26(日)

西尾スイーツ満喫!
食べ歩きコース

■受付／桜町前駅



「名鉄CentX」のアプリ、またはスタート受付で配付する
紙のコース地図を手にお楽しみください。



詳しくは
こちら!



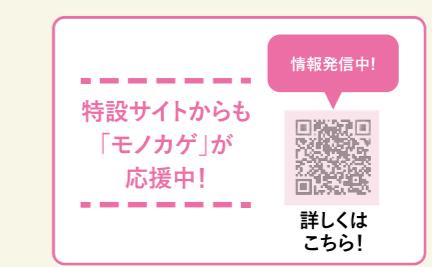
アプリの
ダウンロードは
こちら!

CentX



MEITETSU SAKURA PROJECT.

受験シーズン本番を控えた受験生と、その受験生を支える人を応援する「MEITETSU SAKURA PROJECT.」が、1月5日からスタートします。今年は、「かけながら受験生を応援する」をコンセプトに、応援メッセージを駅や電車内の隙間を活用して展開。受験生を見守るオリジナルキャラクター「モノカゲ」が、掲出場所に応じたメッセージで受験生をかけながら応援します。また、「桜駅」の硬券入場券と、2000系または7000系のイラスト入り御守袋をセットにした「サクラサク合格祈願入場券」も発売。台紙には、目標やメッセージを記入して、御守袋に封入することができます。さらに同日より、応援メッセージアドストラップや、「モノカゲ」のステッカーなどで「3359号車」の1車両を特別に装飾した、「サクラサク合格(3359:サクラサクごうかく)祈願列車」も運行します。



※写真はすべてイメージです。



名鉄バス (TIMES) 全国へ広がる高速バスネットワーク

高速バス デジタルスタンプラリー

期間～2025年2月28日(金)

CentXアプリから参加!!

名鉄バス創業20周年 × 富山線開通20周年 特別企画

詳細はこちる

高速バスに乗ってデジタルスタンプを集めよう!
※プレゼント応募には富山でのスタンプが必要になります。

まずはダウンロード!! CentX

名鉄バスセンターの専用QRコードを読み込みスタート!(1スタンプゲット)

対象停留所でチェックインしスタンプゲット!

3停留所でスタンプを集めると
※名鉄バスセンター・富山を含む4スタンプ 抽選で100名様にオリジナルトートバッグ

豊川いなり寿司

とよかわ参歩(P9)

ARCA

20周年 ゴールチエック ポイント!

ひたふゆたび

冬の飛騨は魅力がいっぱい!

お値打ちで、安全・安心な高速バスでゆったり快適に、お酒を飲んでも大丈夫! 雪道でも安心! お土産をたくさん買ってもトランクに預けてラクラク乗車。

詳細はこちる!

meitetsu 名鉄百貨店	2日(木)～6日(月)	2025新春美術初夢市
本店 [本館] 7階催場	8日(水)～14日(火)	開店70周年記念 第11回 新春大九州展
	15日(水)～20日(月)	婦人服・服飾雑貨・紳士・宝飾・生活雑貨 冬のビッグチャンスセール
	22日(水)～28日(火)	第60回 宮城県の観光と物産展
	29日(水)～2月3日(月)	日本の職人展
	30日(木)～2月3日(月)	あいはら友子 赤富士絵画展

※上記は12月20日現在のものです。最新の情報は公式サイトなどでご確認の上、おでかけください。

※1月1日(元日)は休業。※都合により、変更・中止となる場合がございます。

Wind Information

今月のプレゼントト

1

P4
掲載



門前そば 山彦より
「いなほミックス稻荷ずし(7個入り)」を
10名様に
※店舗でのお渡しとなります。

2

P6
掲載



豊川市観光協会より
「いなりん キャンバストートバッグ」を
5名様に
※色は選べません。

3

P10
掲載



博物館 明治村の
入村招待券をペア3組に
※有効期限は2025年4月30日までです。

応募方法

名鉄ホームページ、または右記QRコードよりご応募ください。
プレゼントの発送をもって発表にかえさせていただきます。
▶締切: 1月20日(月)

プレゼントへの
ご応募はこちら



Windの誌面で紹介したお店や施設などの情報を「名鉄おでかけ情報」
Facebookでも配信します。ぜひフォロー、登録の上、お楽しみください!

Facebook



2月号のPrecious Storiesは 「能楽／東大手駅」です。2月1日の発刊をお楽しみに!



【東海テレビ】
金曜22:52より放送

10日・17日・24日・31日
篠島編



【中京テレビ】
毎週月～金 あさ5:50より放送

地元の採れたて情報をお届け



【CBCテレビ】
日曜12:54より放送

5日・12日・19日・26日
※1/5は15:54より放送予定



【ぎふチャン】
水曜21:56より放送

4日・15日 高山市
8日・22日 関市
※1/4は曜日を変更して放送

〈プライバシーポリシーについて〉お客様の個人情報は、プレゼントの発送及び、個人を特定できない統計データ作成にのみ利用いたします。

また、ご応募いただいた個人情報を第三者へ提供することはございません。

※掲載内容は変更または中止になる場合があります。詳しくは各店舗・施設へお問合せください。最新の情報は公式サイトなどでご確認の上、
おでかけください(すべて2024年12月20日現在のものです)。掲載価格はすべて税込価格です。QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。



乗物編

「メイジノオト・ミニ」は、
皆さまのコロや暮らしを
ちょっとだけ豊かにする、
「明治村」に関わる情報を
お届けするコーナーです。



第34回 海の信号 燈台

乗り物の安全な運行には欠かせないものといえば信号。海の船舶の安全を守る信号は、「燈台」がその役割を果たしています。初期の洋式灯台は外国の技術援助によって造られ、明治3年(1870年)に建てられた品川燈台(現在は明治村に移築されています)は、フランス人技師ヴェルニーによって建設されました。明治5年(1872年)に新橋一横浜間に鉄道が開業するまでは、居留地であった築地一横浜間の移動は船に頼らざるを得ませんでした。この燈台は暗い夜の航海の安全を導く、道しるべの役割も果たしていました。

