

はやま
麓山のまちいなべ

いなべ市は、三重県の北部・鈴鹿山脈の麓に位置します。いなべの名称は、奈良時代に摂津の国の船大工集団、猪名部氏が当地に渡って来たことに由来します。彼らは当時の国家プロジェクトだった奈良東大寺の建設責任者としても活躍したクリエイティブ集団でした。私たちのまち、いなべ市は、豊かな自然、里山、農産品などのローカル資源に恵まれています。その資源に引き寄せられるように、市外より人々が自らの生業・自己実現を求め、今集まっています。



Green Creative Inabe

いなべ市は、自然、里山、農産品などの資源(グリーン)にあふれています。これらの持つ価値を、独自の感覚(ローカルセンス)で磨き、人々を魅了し輝かせる。そんなモノ・コト・トキを創造する「グリーンクリエイティブいなべ」を軸としたまちづくりに取り組んでいます。

いなべ市役所企画部政策課 TEL ▶ 0594-86-7741 / MAIL ▶ gci@city.inabe.mie.jp





山香る暮らし、見つけたカケラ

木漏れ日揺れる“山辺”のまち、いなべ。

ここを舞台に、今日も物語が紡がれている。

登場するのは、いなべだからこその願いや想いをカタチにしている人たち。

誰もが、自分だけの輝くカケラを持っている。

一人では叶えられない願い。

これまでの日々につのらせた想い。

いなべなら、カタチにできる暮らしがある。



もくじ

いなべのかたち

- 04-05 山田 夫妻〈フレイトレシピ〉
- 06 中島 夫妻〈自然食 千とせ〉
- 07 杉本 夫妻〈ピストロ シェスギ〉
- 08-09 川崎 夫妻〈HATAKEYA〉
- 10 八田 淳史〈HATTA works〉
- 11 柴田 夫妻〈HOPE METAL CRAFT / nichie18〉
- 12-13 泓 夫妻〈食肉加工屋 FUCHITEI〉
- 14-15 山崎 基子〈地域おこし協力隊 移住おたすけ隊〉

いなべに触れる

- 16-17 いなべで学ぶ〈おさんぼてて / My Forest College / 藤原岳自然科学館 / 屋根のない学校〉
- 18-19 いなべで登山〈亀ヶ岳 / 藤原岳 / 日出山 東林寺 白滝 / 阿下喜温泉 あじさいの里 / 六石高原ホテル あじさいの湯〉
- 20-21 いなべで宿泊〈青川峡キャンプパーク / 宇賀溪キャンプ場 / 古木の家 / 民泊nico〉
- 22-23 いなべの特産品〈石樽茶 / さくらボーク / そば粉 / 産直市場〉

いなべスポット

- 24-25 食べる
- 26-27 喫茶
- 28-29 パンとおやつ
- 30-31 楽しむ
- 32-33 ランドマーク
- 34-35 いなべ市ガイドマップ



いま在るもので作り出す、 いなべの暮らし。

INTERVIEW ▶ 山田 晋吾さん・舞子さん〈フレイトレシピ〉

北勢町新町の地で家を購入し2年目の山田夫妻。地域の不動産屋の紹介で、築50年の古民家を見つけた。畑があり、心とむ景色、倉庫付きの広々とした空間がまさに理想的だった。

玄関から入ると、モノがすっきり整頓され、シンプルな室内が心地よい。動線を考えるのが大好きな晋吾さんの趣向が垣間見える。「ご近所のみなさんが本当に優しい。野菜をくれたり、薪を分けてくれたり、物々交換のようにお互い持っているものを交換し合うこともあります。本当に来て良かった」と晋吾さん。

夫妻は「プリコラーージュ」という考え方を生活のベースにしている。プリコラーージュとは、“器用仕事”ともいうが、今あるもの、素材ありきで、そこから試行錯誤して、新しいものを作り出すこと。古民家を選択したのもまさに

それ。あるものを使わないなんてもったいない。DIYをしながら、自分たちの理想の空間へと作り上げていく。また、夫婦で移動販売「フレイトレシピ」としてマルシェにも多数出店している。看板メニューは安心安全の甘夏の酵素ジュースだ。知人から甘夏をもらい、舞子さんが手間暇かけて酵素シロップを作る。何事もあるもので工夫して利用するため、今は仕入れをすることはほとんどない。「マルシェは各店舗が完全にオンリーワンなので、それが面白い。大型企業では真似できないことができる場所です」

さらに音楽活動が縁で出会った二人。晋吾さんは、現在もアイルランド音楽のライブを行うなど、表現者としても多才な活動をしている。

「僕は何か1つのことを追求するより、好きなこと全部を



捨てずにやっていきたい。実際、捨てずにやってきたことで新たな仕事が舞い込んだり、つながっている。『自分のやりたいことが、人の喜びにもなり、収入へと結びつく』これをどうやって実現するかを今後も追求していきます」

現代人は、「モノ」にあふれ、大切にしている心が失われがちだ。モノを大切に、活かす、おのずと感謝も湧いてくる。これからの時代、彼らのような在り方が、生き方の見本になるだろう。いなべの地で、心にゆとりが生まれ、より生活がシンプルになったと話す二人。創造性豊かな山田夫妻の今後がますます楽しみだ。



〈写真左上〉リビングには、こだわりの薪ストーブ。暖かな火に癒される。晋吾さんは、年中薪集めのことを考えているのだとか。
〈写真右上・右下〉キッチンに入ると、甘酸っぱい爽やかな香りに包まれる。ボールいっぱいの小夏を心を込めて1つ1つついでいねいに皮をむいていく舞子さん。



フレイトレシピ

夫婦で営むオーガニック×おいしい工房。「素材ありきで考える」をテーマにオリジナルレシピで活動中。手作りのキッチンカーと出店小屋で東海地区のマーケットに「旬の美味しい」を届けている。

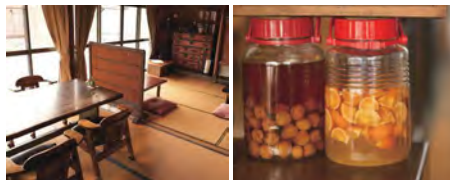


自然豊かな地で、 食を大切に作る生き方。

INTERVIEW ▶ 中島 洋さん・千恵子さん〈自然食 千とせ〉

2018年桑名から北勢町に移住し、新たに店を構えた「自然食 千とせ」。食を通して、夫婦ともに健康になった経験から、自然が豊かな地で、食の大切さを伝えていこうという想いが強まり、今の自分たちにふさわしい古民家を見つけた。店の前から一望できる藤原岳は、見るものを圧倒する。「この地に来て、気持ちがゆったりし、物事をじっくり考えられるようになりました」と洋さん。千とせの料理は、あらゆる手間を惜しまない。有機栽培野菜をはじめ、優れた食材と、伝統的製法の調味料を使い、砂糖や化学調味料は使わない。体がよるこぶご飯とはまさにこういうものだろう。ふっと温かくなる心の滋養食のようだ。この味を求め、遠方からも多くの客が訪れる。住み始めて3年目。「静かな集落で、はじめは不安もありましたが、ご近所の方から野菜を頂いたり、いろいろ気

にかけていただいています」と千恵子さん。田舎は人と人との優しいふれあいが自然に在る。「今後は、いただいたご恩を返せるよう、移住を希望される方のお手伝いもしていきたい」と夫婦で想いを語ってくれた。



自然食 千とせ

三重県いなべ市北勢町飯倉519 TEL.0594-87-5143
【営業時間】〈昼〉11:00~15:00(L.O.14:00)
〈夜〉17:30~21:00 ※夜のみ要予約
【定休日】毎週火曜日・第3水曜日



食を通して、いなべを感じる。 熟練の腕で巧みに表現。

INTERVIEW ▶ 杉本 佳津男さん・美里さん〈ビストロ シェスギ〉

一歩足を踏み入ると、重厚感のある店内にしっかりと落ち着いた空間。本格フレンチを味わえるシェスギは、創業から23年、1つ1つ努力を積み重ね、2019年にミシュランガイドに載った実力店だ。手の込んだ仕込み型のフレンチの要素をベースに、素材自体が楽しめるよう工夫された料理たち。さらに、斬新な組み合わせで驚かせてくれるデザート、こだわりのソース、24時間発酵させて作る絶品パン、ソムリエの美里さんが料理に合わせたセレクトするワインなど、一切の妥協がない。当初は、客の要望に応えず、我が道を失いそうになったこともあった。原点回帰を意識し、今は本当に自分が作りたいものを追求している。「ここ数年、いなべの生産者のご縁が広がりました」と佳津男さん。「生産者の想いを知ること、素材への想いも強くなり、料理への気持ちの

込め方も変化します。特に“土地の旬のもの、いなべを感じられるもの”を意識してお出ししています」プロが奏でる素材のハーモニーを堪能すると、きっと五感で、いなべを感じる時間になるだろう。



ビストロ シェスギ

三重県いなべ市北勢町麻生田1439-2 TEL.0594-72-7777
【営業時間】〈昼〉11:30~13:30(L.O.) ※予約優先
〈夜〉17:30~20:00(L.O.) ※要予約
【定休日】火曜日 ※月数回不定休あり



自然を軸に、農を通じて 「人」と「自然」をつなぐ。

INTERVIEW ▶ 川崎 亮太さん・麻里さん〈HATAKEYA〉

自然を慈しみ、農の道へ進む。そんな若者が今いなべの地に増えている。彼らからは往々にして生命力みなぎり、太陽のように力強く、大地のように優しい印象を受ける。

2018年にいなべに移住し、大安町石樽の地で、有機農法による野菜作りをおこなっている農家「HATAKEYA」の川崎亮太さん、麻里さん夫妻。

「僕らの軸は“自然”なんです。自然は美しいしおもしろい。自然から感じ、学ぶことが毎日たくさんあります。僕たちの野菜を通して、季節の移ろいや大地の恵み、自然の循環を感じてもらいたい」彼らは、単に仕事としての農業ではなく、農を通して自然の素晴らしさを伝え、「人」と「自然」をつないでいる。

体育教師だった亮太さんが、農業に意識を向けること

になった最初のきっかけは、青年海外協力隊でエチオピアに赴き、現地の人々の生活を通して抱いた「自然とともに生きるとはどういうことか」という自分への問いかけだった。麻里さんは、農学部を卒業後、同じく青年海外協力隊で、ウガンダ農村部での野菜栽培の普及活動に携わり、その後、農業系の仕事で2人は出会った。彼らが、農家を営むために選んだ地がいなべ。まず、田舎暮らしをしたかったこと。そして、土が自分たちの求める「黒ボク土」であること。商圏にも近い場所であること。3つの条件が揃い、この地で農地を探すことになった。「全くの見知らぬ土地でしたが、ゆうき農園の森さんが、いなべ中を一緒に訪ね歩いてくれました。その時のご縁が、地域との関係づくりにもつながっています。いなべという場所は、人がいい。移住した人や地元



の人ともつながりやすいコミュニティもあります。僕の父が転勤族で、今まで様々な所に住んでいますが、こんなにたくさんの方とすぐに仲良くできたのは初めてです」
 ここには、自然の豊かさとともに人の温もりがある。人と人とのつながり、そしてお互いが支え合っている。今、私たちが大切にすべき生き方を垣間見ることができた。自然の循環の中で、生きる喜びを見出だせる彼らのような若者が、これから先、多くの人の意識を変化させていこう。



つながりを大切にする人々

ゆうき農園の森友喜さんは、この地で人と人をつなぐ立役者のような存在だ。若い頃、会社勤めに違和感を感じ、「生まれ育った自然に囲まれた藤原が好きなんだ」と地元に戻る。農業研修を経て、2008年藤原町で有機農業を始める。農薬や化学肥料を使わない、土地のモノを活かし、ごく自然に、元気でおいしい野菜を育て、消費者にも生産者にも、適切な価格で、新鮮な野菜を届けることを目指す。

「有機農業＝人と人、生き物と生き物、色々なものがつながる」と彼は言う。いなべでは、森さんと川崎夫妻のような「つながり」を大切にする人々が集う。彼らは、豊かな未来のために、地に足をつけ活動を続けている。



ゆうき農園 森 友喜さん



楽器に命を吹き込む 0.1ミリ単位の繊細な世界。

INTERVIEW ▶ 八田 淳史 さん (HATTA works)

藤原町東禅寺の山林沿いに、ハンドメイドの小さな楽器工房「HATTA works」はある。職人の八田淳史さんは、岐阜県大垣市で修行を積みながら、自らが生まれ育ったいなべ市で精力的に楽器を作り続けて17年が経つ。八田さんは、アコースティックギター、ウクレレやフラットマンドリンといった弦楽器を一から作り上げる。

「こだわりは山ほどあります」

板の厚みで音が左右される弦楽器。0.1ミリ単位で削る繊細な世界。ひたすら木と対話し、出来上がりの音を想像しながら作業する。そのこだわり抜いた楽器は、高い評価を受け、東京の楽器店や有名なミュージシャンが愛用するなど注目を集めている。

オーダーメイドというのは、客の要望に細かく応え、時に困難なリクエストも受ける。「できないというのが悔しい

んです。お客様のリクエストを聞いているうちに、自分の技術も磨かれていきました。出来上がった時は、正直ほっとしますよ」

どんな人がどんな想いでつくるのか、モノ作りに大切な要素だ。彼の丁寧な仕事によって、楽器たちに命が吹き込まれ、その音色は、聴くものに心地よいバイブスを届ける。「今後は、海外向けに国産材で作った楽器や、地域の廃材や学校の机の板などを利用した楽器も作りたい」彼の挑戦は今後も続く。

HATTA works

三重県いなべ市藤原町東禅寺915
TEL.090-5621-4572



モノも生活も自らつくりだす 暮らし方が僕らのアイデンティティ。

INTERVIEW ▶ 柴田 望 さん・佳代子さん (HOPE METAL CRAFT / niche18)

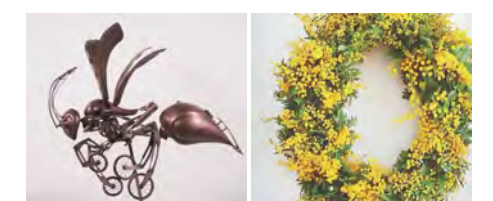
家族がいて、アヒルやニワトリ、犬猫とともに暮らす、絵に描いたようなのどかな風景が広がる。夫の柴田望さんは金属造形作家、妻の佳代子さんはフラワーデザイナーというアートな一家だ。望さんは、薄い金属板を、金槌で叩いて立体物に成形する鍛金技法を主な技法とし、銅などで様々な作品を作る。その唯一無二な芸術性で、数々の賞をとり、カリフォルニアの水族館や海外の顧客など、国内のみならず、世界中からオーダーが入る。

2年前に藤原町大貝戸の古民家に越してきた。「田舎だけれど、都会にほどほどにアクセスが良いところ」そんな理想の地がいなべだった。「山があって、雪が降って、自然が身近にある環境。今はこの生活が気に入っています」

夫婦は、古民家をリノベーションする。もらった材木で床をはり、漆喰で壁を塗る。キッチン完全是自作だ。望さんは、

高校卒業後、ノルウェーの学校に通った。1年かけて船を作り、その船で約1カ月の旅をした。なんでも自分で作り、そして使う、彼の原点だ。

仕事も都会である必要がない。田舎であるからこそ、自然からのインスピレーションをうけ、作品の魅力がさらに増すのだ。今後も二人はいなべから活動を発信し続ける。



柴田望さんの作品「Beeke」(左)。佳代子さん「niche18」は「ミモザの環作り」(右)などのワークショップも開催している。



新しい出発。好きな仕事で 叶える夢、共に歩む家族。

INTERVIEW ▶ ^{たかはる} 泓 昂温さん・明子さん〈食肉加工屋 FUCHITEI〉

名古屋市天白区で予約必須のお店ビストロフレンチ「FUCHITEI a vous」を13年もの間、営んでいた泓夫妻。多くのお客様に惜しまれながらもクローズし、2019年満を持して、いなべの「にぎわいの森」で新しい挑戦をはじめた。

「食肉加工屋 FUCHITEI」は、ソーセージ、パテ、テリーヌなどの食肉加工品の製造工房と工房で出来たソーセージ、パテを使った他では味わえない上質なファストフードのお店だ。洗練され落ち着いた空間は、随所にこだわりが感じられる。食材は、できるだけ農薬や化学肥料に頼らず作られた物を選び、安心できるものを提供している。

「田舎で黙々とソーセージやテリーヌを作りたい」
昂温さんは、フレンチを続けていく中で、テリーヌとい

うものの面白さを知った。「フランス料理は基本足し算。足していくことで出る奥行きに取り憑かれていきました。「この材料を加えたら香りがどうなるんだろう」とか、脂の部位の配合、切り方、温度、全てを緻密に計算しています。パシッと自分の中で、味が決まった時が喜びです」すぐそばに農家や猟師もいて、生産者の方とも密につながれることができ、より食材に気持ちを含められるようになったという。

田舎で土地を探していたが、なかなか縁がなかった昂温さん。それが突然、この地で夢を叶えることになった。いなべに移ることを機に、働き方を変えていきたいという想いもあった。「今までは忙しくて、全てのことに余裕がありませんでした。これからは、この土地で自分の好きな仕事をしながら、家族の時間をもっと大切にしていきたい」



家族は、2019年11月にいなべに新居を構えた。明子さんはもともと田舎住まいは全く考えていなかったが、昂温さんの健康のことを考え、移住を決意。「最初は戸惑いもありましたが、今は移住してよかったと思っています。子どもが、毎日虫や自然にふれ、落ち葉の斜面を滑って泥んこになってる姿をみて、これは都会ではできない尊い経験だなと。私自身は、いなべで出会う人、出会う人、価値観が似通っていて、居心地がいいです。ここではまるごとを受け入れてくれるような安心感があります。今まで自己中心的な経済社会の中だけで生きてきたんだと、今になって気づくことがたくさんあります」

いなべの本当の魅力は、住んではじめて分かるものなのかもしれない。今後、このいなべの生活の中で、家族がどんな変化をしていくのか楽しみだ。



食肉加工屋 FUCHITEI
三重県いなべ市北勢町阿下喜31にぎわいの森
TEL.0594-87-6017
【営業時間】 11:00~16:00(L.O.15:00)
【定休日】 火曜日・水曜日



ホットドッグセット ¥1,350(税込)
地域のさくらボークを使ったソーセージと「魔法のぱん」のパン、米油で揚げたオーガニックポテトや地元農園の有機野菜を使ったサラダやドリンクが選べるセット。



人と人をつなげる仲人 「移住サポーター」という役割

INTERVIEW ▶ 山崎 基子さん〈地域おこし協力隊 移住おたすけ隊〉

2018年5月にいなべ市へ移住した山崎基子さん。会えばみんなが笑顔になる、そんな素敵な女性だ。彼女は、かつていなべに移住しようと思った際、2年もの間物件が見つからなかった。その経験を活かし、現在は、地域おこし協力隊の「移住サポーター」として、いなべ市内にある3,000件の空き家を、移住したい人たちと結びつける、言わば「仲人役」を務めている。

いなべに移住する目的はさまざま。田舎でゆっくり暮らしたいというニーズの他に、都会と2拠点生活をしたい、アトリエとして使いたいなど、人それぞれの希望がある。山崎さんは、まず移住希望者に直接会い、具体的にどういう暮らしがしたいのか細かく確認する。そして、希望物件にマッチする家の提供者を探す。家を貸す側は、家族として迎え入れるぐらいの思いがあるため、マッチングは

慎重な場面。「空き家といっても家主にとっては思い入れがあります。実際に、両者の想いがつながって皆で泣き合うという感動の場面になったこともありました。移住サポーターの役割は、家と人をつなげるだけではなく、人と人をつなげているんです」移住者が住み始めてからも、地域とのより良い関係が築けるよう、彼女のサポートは続く。今後の夢は、かまどのある「おくどさん」のある家で、昔の暮らしを再現したゲストハウスを作ること。「昔の良さや現代の良さ、それぞれのありがたさを体験することで再認識し、訪れる人が今の生き方を見直したり、日本の良さを感じてもらえる空間をつくりたい」

人が大好きという山崎さん、今後も移住サポーターとして、たくさんの人と人とを結び続け、喜びの環が彼女から広がっていくことだろう。

まずは相談

まずは「移住おたすけ隊」に気軽に連絡してみよう！移住に関する希望を面談形式で話し合います。この時にわからないことなど色々相談できます。

次に見学

いなべ市の「空き家バンク」や不動産屋さんなどに丁寧に見学してもらえます。その後、希望にあった物件などを紹介・見学することができます。

移住相談、移住体験のお問い合わせ・お申し込みは『移住おいなさいと。』から

<https://iinabe.com>

お試しで移住体験もできます!!

移住体験ハウス

移住体験ハウスは生活に必要な家財道具や調理器具などを一通り備えてあり、気軽にいなべ暮らしを体験できる。

【料金】〈1棟貸し〉6,000円/1泊 【予約制】宿泊希望日の1週間前まで

移住おたすけ隊が見つないで縁で、いなべ市へ僕らが選んだ「週末移住」というカタチ



仕事は都会で続け、週末だけ田舎暮らしをする「週末移住」がここ数年人気だ。名古屋に住まいを持つ阿部ファミリーは、平日は名古屋、土日はいなべで過ごす。「薪を割ったり、川でモズガニを獲ったり、アケビや胡桃も採れる。そういう自然の中で家族と一緒に過ごすのが最高に楽しい。ここでの暮らしは、自分自身が満たされます」と阿部靖威さん。以前から自然の中で暮らしたい思いが2人にはあった。いなべに決めたのは、藤原町下野尻の八風農園さんとマルシェで知り合ったことがきっかけだった。その縁で、いなべで物件を探し始め、山崎さんが紹介してくれた今の賃貸物件を即決した。2拠点移住は、コスト面などデメリットもあるように見えるが、お金には変えられない本当の豊かさがある。また、暮らすことで、同じような価値観の人とつながりができるのは何よりの財産である。今後、一家は本気でいなべへの移住を考えているようだ。まずは、週末移住や短期移住で、田舎の暮らしを体感するのがオススメ。

移住のすすめ



来て、見て、触れて、学んで、
心が豊かに。いなべの自然教室。



豊かな自然の中で、こどももおとなも、「て」と「て」をとりあって育とう。

「どんな社会であっても、原点は自然にあり、子どもは特にその自然の中でたくさん五感を使って遊ぶことを失わないよう、環境を守るのは大人の責任」そんな思いから代表の才賀美奈さんが立ち上げた「おさんぼの会ててて」。いなべ市内の豊かな自然の中で、子どもと親が「手」をつなぎ、子ども同士、親同士が「手」をつなぎ、自然や地域の人々と「手」をつなぎながら、親が子どもの成長に

関わる。みんなが共に成長することを目指し、大安町石樽に位置する東海自然歩道を中心に、いなべの四季折々の自然を味わいながら、楽しめるおさんぼを、毎週月・水曜日10時～14時(お弁当含む)で行っている。みんなで、おやつを作ったり、季節の手仕事を楽しんだりして過ごす。子どもたちみんなを見守るその活動はまさに“一昔前の長屋の子育て”を彷彿とさせる。



おさんぼの会ててて

【場所】大安町～北勢町を通る東海自然歩道の一部、小川や雑木林など
【参加資格】いなべ市内外 0歳～未就学児とそのお母さん(お父さん) ※登録制
【料金】親子1組 1,000円/月(体験参加は1回300円)
お申し込み・お問い合わせ ▶ tetete.inabe@gmail.com

里と山とのつながりを通して、智慧と技術の種を蒔く「マイフォレストカレッジ」。

「MY HOUSE 山の麓の雑貨と喫茶」に広がる森が舞台。四季を通した里と山とのつながりを学びながら、智慧と技術の種を蒔き、生きる力を学ぶ自然学校。猟師や有機農家、作家など個性的で芸達者な顔ぶれで運営し、小学校～大人クラスまで展開。

My Forest College

三重県いなべ市北勢町新町1333
お問い合わせ ▶ myhouse.cafe@icloud.com



「藤原岳自然科学館」「屋根のない学校」で自然に触れながら学ぶ2つの自然教室



鈴鹿国定公園にある、藤原岳を中心とした、さまざまな動物・植物・昆虫・化石などの展示を見ることで自然環境について学習できる自然科学館。また1年を通して、専門スタッフが案内する自然観察会や、植物や昆虫に関する連続講座なども開催している。

藤原岳自然科学館

三重県いなべ市藤原町市場493-1いなべ市藤原文化センター内
TEL.0594-46-8488 FAX.0594-46-4312
【開館時間】9:00～17:00 ※自然観察会などは要予約
【休館日】月曜日・火曜日



藤原町坂本にある、自然あふれる静かな施設。遊びながら自然に親しみ、自然に触れ、地域の歴史や文化に触れる活動をしている。土曜日、日曜日には親子で参加できる自然教室を開催。

屋根のない学校

三重県いなべ市藤原町坂本2065
TEL.0594-46-8488 FAX.0594-46-4312

両施設の自然教室の詳細、申し込み方法などはホームページを参照



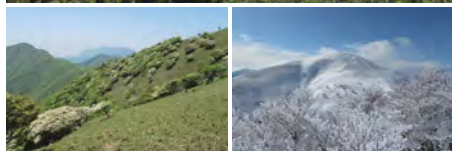
いなべの山歩き。 竜ヶ岳と藤原岳2つの名山へ。



いなべ市が有する2つの「鈴鹿セブンマウンテン」

鈴鹿山脈は登山初級者から上級者までが楽しめる魅力的な登山コースがたくさんあり、全国から多くの登山者がピークハントに訪れる。その鈴鹿山脈のうち、「藤原岳、竜ヶ岳、釈迦ヶ岳、御在所岳、雨乞岳、鎌ヶ岳、

入道ヶ岳」の7つの山は「鈴鹿セブンマウンテン」と呼ばれ、大変人気のある山で東海地方の登山のメッカだ。いなべ市はその七山のうち、「藤原岳」と「竜ヶ岳」の2つの山を有している。



竜ヶ岳

山容は女性的な半円型をしていて、山上一帯は、ササが敷きつめられた広い草原になっており、眺望は抜群。この山の笹原の中に点々とあるシロヤシオを遠くから眺めた時、羊が牧場に群れている様に見えるため「5月の白い羊」と呼ばれる。また冬は木々が樹氷になるなど、様々な表情を見せてくれる。

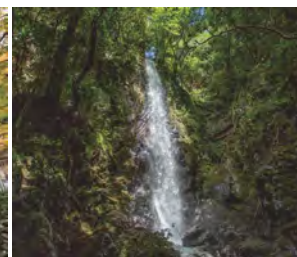
〈代表的な登山口〉宇賀溪駐車場より遠足尾根入り口へ

藤原岳

鈴鹿セブンマウンテンの最北にあり、春先のフクジュソウをはじめ、四季折々で様々な花を咲かせる「花の百名山」として親しまれ、日本三百名山、関西百名山にも選定されている「藤原岳」。登山道がよく整備されており、危険箇所が少なく初心者の方にもおすすめです。

〈代表的な登山口〉神武神社より大貝戸道(表登山道)の登山口へ

竜ヶ岳、藤原岳からもう一步足を伸ばして、いなべの古刹へ



この寺の開祖、開山については定かではないが、今から約1300年前、神亀年間(724年)に建立。行基菩薩が白滝に沈んでいた光明を放つ木で、聖観世音菩薩の像を彫り、安置するため建てた祠が、今の「東林寺」と言われている。養老の裏滝ともよばれ、上流にはカジカ・山椒魚も棲息。滝の後ろに見える、約4億年前(デボン紀)の養老断層の跡に注目。

日出入 東林寺 白滝

三重県いなべ市北勢町川原2913-1
TEL.0594-37-3514(いなべ市観光協会)

登山の後はお約束の日帰り温泉へ



阿下喜温泉 あじさいの里

三重県いなべ市北勢町阿下喜788 TEL.0594-82-1126

【営業時間】11:00~21:00(最終受付20:30)

【定休日】木曜日(祝日の場合は原則として翌平日)、年末年始

※その他メンテナンスに伴う臨時休業あり

【料金】〈中学生以上〉550円 ※土日祝は+100円 / 〈小学生〉350円



六石高原ホテル あじさいの湯

三重県いなべ市北勢町垣内36-2

TEL.0594-72-2179

【営業時間】平日 ▶ 16:00~22:00(最終受付21:30)

土日祝 ▶ 13:00~22:00(最終受付21:30)

【料金】〈大人〉800円 / 〈小学生〉500円 / 〈幼児〉無料

※両施設の料金は税込となります。また2020年4月現在のものとなり、変更される場合があります。

自然色に溶け合って眠る。 山隣のまちで宿泊体験。

本格アウトドアパークで自然を感じ、山に抱かれて眠る。

いなべ市が誇る2つのアウトドアスポット。雑誌で何度も西日本No.1と評される「青川峡キャンピングパーク」は、予約を開始しても瞬刻間に埋まるほどの人気。いなべならではの豊かな自然を求めて全国からキャンパーが訪れる。



青川峡キャンピングパーク

三重県いなべ市北勢町新町614
TEL.0594-72-8300

【要予約】ご利用日の3カ月前の10日より予約可能。
※営業日、時期により変わる場合があります。

もう1つは、竜ヶ岳の麓、鈴鹿国定公園の自然をそのまま活かした「宇賀溪キャンプ場」。透明なせせらぎを間近に、本格的な自然を体感できる場所として、昔から地元の人間にも愛されるアウトドアスポット。



宇賀溪キャンプ場

三重県いなべ市大安町石樽南2999-5
TEL.0594-78-3737

【有料駐車場160台あり】〈普通車〉500円／〈二輪車〉200円
※竜ヶ岳への登山の方もご利用いただけます。



青川峡キャンピングパーク

いなべで民泊。山隣の暮らし体験してみませんか？



2019年5月にオープンした民泊「古木のある家」。昭和初期の日常の片隅を覗ける。土間や、立派な木材を使った剥き出しの梁、昔の職人さんが作った建具など、普段では体験することのできない暮らしを感じることができる。宿の名のとおり、見上げるほどの古木「くろがねもちの木」が目印。

民泊 古木のある家

三重県いなべ市北勢町東村411
TEL.080-5317-8400(代表:小高)

【料金】一棟貸し(最大8名)
2名 ▶ 12,000円～ / 4名 ▶ 20,000円～



「民泊nico」のオーナーの石川理栄さんは、JICA海外協力隊として活動していた時にドミトリーハウスを利用する機会が多く、そこで世界中のさまざまな人と知り合った。この経験から、いなべでも人々が集まって交流する場を作りたいと考え、2019年4月にはじめて民泊施設。

民泊 nico

三重県いなべ市藤原町大貝戸1498-1
TEL.090-8302-2783(代表:石川)

【料金】ドミトリー(相部屋) ▶ 3,000円～/1名
和室貸切(1名～12名) ▶ 3,000円～/1名

土地の風・水・土によって 生み出されるいなべの特産品。



いなべ市が日本全国に誇る銘品「石樽茶」

いしくれちゃ

いなべ市石樽地区は寒暖差があり、土が黒くて水はけが良いといったお茶の生産の好条件が揃っている。銘茶の産地として150年以上の歴史があり、多くの人たちに愛飲されてきた。この周辺で作られるお茶は「石樽茶」と呼ばれ、茶葉が厚く風味にコクがあり、二煎、三煎

でも味や香りが楽しめるものと定評がある。特に寒冷紗(カンレイシャ)と呼ばれる黒い遮光幕で茶畑を覆い、日光をさえぎって育てる「かぶせ茶」は大変濃厚な旨味を持ち、一度飲んだら忘れることのできない味わいを持つ。



マル信 緑香園

三重県いなべ市大安町石樽南2225番地2
TEL.0594-78-0027
【営業時間】9:00～19:00
【定休日】不定休

岡製茶

三重県いなべ市大安町石樽南916
TEL.0594-78-0054
【営業時間】8:00～19:00
【定休日】不定休

イワキ製茶

三重県いなべ市大安町石樽南2258
TEL.0594-78-0010
【営業時間】8:00～18:00
【定休日】不定休

ここには美味しいものがある。ブランド豚「さくらポーク」やいなべの里の「そば粉」

いなべ市には、市内や近郊の料理人達に食材として選ばれる特産品が数多く存在する。柔らかく、ジューシーな美味しさはジャンルを超えて、どの料理にもマッチすると、好評な「さくらポーク」。また藤原岳の麓で収穫され、丁寧に挽かれた「まさにいなべの里の味」と名高い「そば粉」もその一つだ。



ポークプラザ松葉

三重県いなべ市北勢町阿下喜2998-1
TEL.0594-72-3032
【営業時間】
月曜日～土曜日▶10:00～18:00
日曜日・祝日▶10:00～17:00
【定休日】不定休

いなべの特産品を取り扱う3つの産直市場



農産物直売所 ふれあいの駅うりばう

三重県いなべ市員弁町大泉2517
TEL.0594-74-5866
【営業時間】8:30～17:00
【定休日】月の最終火曜日

農産物直売所 いなべっこ

三重県いなべ市北勢町阿下喜1911
TEL.0594-82-1147
【営業時間】9:00～18:00
【定休日】火曜日

農産物直売所 みずほのおかげ市場

三重県いなべ市員弁町北金井2500
TEL.0594-37-0206
【営業時間】8:00～17:30
【定休日】火曜日、第3水曜日

食 べ る



地元の食材と優しさのこもった食事を里山の温もりを感じる場所で。

毎日、土鍋で炊かれる地元米。いなべ産の大豆を使った手作り味噌。料理には水素水、国内産小麦、国産砂糖や塩、天然酵母など、心のこもった食事を食べると、その優しさが心と体に行き渡る。

日替わりランチ ¥900(税込)

日替わりでお肉、お魚料理と地元産野菜の小鉢、お漬物、お味噌汁がセットになった日替わりランチ。※無くなり次第終了。



いなかや 十余布陶(とよふと)

いなべ市藤原町篠立3390-56
TEL.0594-37-0279
【営業時間】9:30~16:00
【定休日】金曜日・土曜日



日替わり如庵ランチ ¥900(税込)

木のぬくもりを感じながら、ほっと一息つける場所。

北勢町にある喫茶店「如庵」。建物は、いなべの木材を使ったぬくもりを感じさせてくれるログハウス。ここは約20年間、土日平日関係なく、いつもにぎわっている地元の人々の憩いの場。如庵一番のこだわりは、地産地消であること。毎朝、近所の「いなべっこ」で新鮮な食材を購入し、その日のメニューを決める。人気の日替わりランチは限定30食。毎回手作りの違った味を楽しめるのが魅力だ。ランチの他には本格的な広島焼きもオススメ。これはぜひ食べて欲しい。明るい店主が迎えてくれる如庵で、美味しい珈琲を片手に、ほっと一息つく時間を。



如庵

いなべ市北勢町瀬木550-1
TEL.0594-82-0039
【営業時間】7:30~19:00
【定休日】火曜日



廃業した旅館をリノベーション。 いなべの今を象徴する料理店。

地元の八風農園から届く、季節の野菜を中心に、地元産の食材を丁寧に使い、調味料も含め、できる限り手作りで調理。「日本の四季にそって季節のものを摂ることが自然」という考えで、日々作られる献立は、毎日食べたくなる味だ。

上木食堂

三重県いなべ市北勢町阿下喜2057 TEL.0594-82-6058
【営業時間】ランチ ▶ 11:30~15:00(L.O.14:00)
ディナー ▶ 17:30~22:00(FOOD L.O.21:00/DRINK L.O.21:30)
【定休日】水曜日・木曜日 ※臨時休業あり



パスタソースはすべて手作り。自家栽培した野菜や地元のこだわり食材を使い、一皿一心を込めたパスタは絶品。

パスタ家POPO

三重県いなべ市員弁町楚原868-6ゼンパーク1F TEL.0594-74-5750
【営業時間】〈昼〉11:00~14:00/〈夜〉17:30~20:30(L.O.20:00)
※月曜日・水曜日・木曜日の夜は貸切営業のみ(要予約)。祝日の夜は通常営業。
【定休日】火曜日



宇賀溪キャンプ場の入口にある「コナラ」。店内にあふれる素敵なアート雑貨で眼福を。自家焙煎無農薬コーヒーと地元の野菜と三重県産牛肉を使ったカレーで舌鼓を。(¥750(税込))



カフェ&ギャラリー コナラ

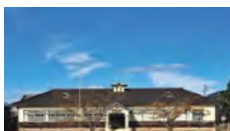
三重県いなべ市大安町石樽南2999-5
TEL.0594-78-3045
【営業時間】10:00~17:00
【定休日】月曜日・火曜日・第3日曜日

喫茶

いなべのノスタルジックなカフェ。

木造小学校を
改装した「桐林館 喫茶室」

桐林館喫茶室は国の登録有形文化財の旧阿下喜小学校である「桐林館」をリノベーションし、アート&カフェとして活用した遊び心たっぷりなスペース。焙煎したての珈琲といなべの食材を使った日替わりの本格スパイスカレーが絶品。



桐林館 喫茶室

三重県いなべ市北勢町阿下喜1980

TEL.0594-72-6096

【営業時間】11:00～18:00(L.O.17:30)

【定休日】年中無休

※毎月月末は定休



地域のみんなの交流の場。旧校舎を利用したフレンドリーなカフェスペース

小学校を利用したカフェ「ういこっちゃね」。スタッフは、地域おこし協力隊であり、職業が大道芸人という異色の4人組。地域の交流の場として、気軽に立ち寄れるフレンドリーさが嬉しいカフェスペース。

Café ういこっちゃね

三重県いなべ市藤原町上相場828 TEL.070-2795-7446

【営業時間】9:00～16:00 【定休日】水曜日



名店でパティシエの修行をされてきたオーナーの川喜田奈津枝さんが、本格スイーツを静かなロケーションの中で味わって頂きたいという思いから2014年にオープンしたカフェ。

cake & cafe VANILLA

三重県いなべ市大安町鍋坂2486-15

TEL.0594-78-0630

【営業時間】9:00～18:00(L.O.17:30)

〈モーニング〉9:00～11:30

【定休日】日曜日・月曜日

「日本一愛される洋菓子店」を目指して2016年にオープン。オーナーパティシエこだわりのスイーツと珈琲を日当たりの良いカフェスペースで、くつろぎの時間をすごそう。

パティスリーギブリ

三重県いなべ市北勢町東村1339-2

TEL.0594-87-7058

【営業時間】〈販 売〉10:00～19:00

〈カフェ〉10:00～17:30

【定休日】水曜日・月に2回不定休あり



農家が営むカフェ。料理で使われる白ごはんに注目。この地域のきれいな水で育てた、自慢の自家製米だ。木材の壁があたたかな店内で、ゆったりと味わおう。米の販売もしている。

喫茶 マロン

三重県いなべ市藤原町市場126

TEL.0594-46-4520

【営業時間】7:00～18:00

【定休日】日曜日 ※農繁期は不定休



住宅街にあるおしゃれで可愛いカフェ。料理から、デザート、珈琲、お庭までワクワクするこだわりがいっぱい。ハンドメイドの雑貨も店内で多数販売。

おうちcafe

三重県いなべ市大安町石樽東2600

TEL.0594-37-7055

【営業時間】9:00～18:00(L.O.17:30)

〈朝〉9:00～10:30 / 〈昼〉10:30～15:00

【定休日】日曜日 ※不定休日あり



創業1970年親子二代で営まれる老舗カフェ。地元の常連さんや道行く方々の憩いの場として、いつも店内は賑わっている。特にボリューム一杯のランチは大人気。

珈琲茶房 じゃすみん

三重県いなべ市員弁町笠田新田784

TEL.0594-74-2595

【営業時間】7:00～19:00(L.O.18:30)

【定休日】木曜日



地元民から長く愛されているカフェ「フゲツ」は、天井高く広々として、ほっと一息つける場所。特に人気の日替わりランチは味もボリュームも大満足だ。

フゲツ

三重県いなべ市北勢町阿下喜2116

TEL.0594-72-3568

【営業時間】7:00～20:00(L.O.19:30)

〈朝〉7:00～11:00 / 〈昼〉11:00～14:00

【定休日】月曜日

パンとおやつ



ファンが開店を心待ちにしていたドイツパン専門店。

ドイツに渡り本場で修行してきた寺園紗也さんが営む「FreibäckerSAYA」は名古屋市東区にあった大人気のドイツパン専門店。2019年12月にいなべ市に移転オープン。夫である寺園風さんの八風農園が収穫するライ麦と古代小麦を石臼で挽いて、焼き上げるパンを求めて多くのファンがお店に集まる。山の景色を眺めながら楽しむ珈琲と数々のドイツパンは格別。



フライベッカー サヤ
Freibäcker SAYA
 三重県いなべ市藤原町下野尻946-3
 TEL.0594-37-5301
【営業時間】11:00～17:00
 ※木曜日～土曜日のみ営業
【定休日】月曜日～水曜日・日曜日・祝日



員弁町の住宅街の中にひっそりとたたずむ隠れ家のようなお店。新鮮で産みだてのいなべ産の「いっちゃんたまご」のみを使用した「カタラーナ」は絶品。

Sweets Lab #1090
 三重県いなべ市員弁町上笠田1996-4
 TEL.070-5336-5326
【営業時間】10:00～17:00
【定休日】木曜日
 ※イベント出店時は臨時休業



小豆は北海道産、砂糖も白双糖を使用するなど、和菓子本来の甘すぎずコクのある味を提供。金賞受賞の「酒まん」や名物「いなべの里」が土産にオススメ。

盛正堂
 三重県いなべ市北勢町垣内474-5
 TEL.0594-72-3372
【営業時間】8:00～19:00
【定休日】月曜日



いなべの老舗和菓子店。店内には昔ながらのお菓子の型が展示され歴史を感じることができる。生地に豆乳を使い、餡をサンドしたお菓子「万葉の里」チーズとうふ味が大人気。

松寿園菓子舗
 三重県いなべ市北勢町阿下喜1999-1
 TEL.0594-72-2330
【営業時間】8:00～19:00
【定休日】水曜日



洋食屋に併設のパン屋。オーナーが惚れ込んだパン職人松田徹さんが作るパンは洋食屋仕込みのカレーパンなど、他の店では真似できない一味違うパンが並ぶ。

松ぱん
 三重県いなべ市員弁町岡丁田2112-7
 TEL.0594-82-5009
【営業時間】9:00～18:00
 ※売切次第閉店
【定休日】火曜日 ※祝日は営業

小麦と酵母が優しく香るベーグル専門店。「作り手の想いを沢山のの人に伝えたい」という気持ちで作られたパンは、素材を活かした丁寧な美味しさ。

tototetoパン
 三重県いなべ市員弁町笠田新田441-15
 TEL.090-1623-2979
【営業時間】12:00～16:00
 ※木曜日のみ営業、売切次第閉店
【定休日】月曜日～水曜日、金曜日～日曜日

自宅の庭先にある可愛い木造りの小屋はその名の通り、積み木のようなかわいなお店。店主の思いのこもった手作りパンは午前中で売り切れることもしばしば。

tsumiki bakery
 三重県いなべ市大安町中央ヶ丘3-2966-90
 TEL.090-3554-2742
【営業時間】10:00～売切次第閉店
 ※水曜日のみ営業
【定休日】月曜日～火曜日、木曜日～日曜日



藤原町の民家を利用した店舗はいつでも温かい雰囲気。店主のおだやかな人柄あふれる店内で、大人気のバーガーランチや焼ききたてパンを食べながらほっこりと。

カフェ木木
 三重県いなべ市藤原町上相場1437
 TEL.0594-46-4529
【営業時間】9:00～14:00
 ※木曜日～日曜日・祝日のみ営業
 ※金曜日17:00～19:00(パン販売とドリンクのみ)
【定休日】月曜日・火曜日・水曜日



お店も商品もかわいいプリンのお店。三重県いなべ産の「いっちゃんたまご」と牛乳を使って作られたシンプルで、どこか懐かしいプリンを求めて、遠方からの来客も。

いなべプリン店
 三重県いなべ市大安町門前994
 TEL.050-5436-1490
【営業時間】10:00～17:00 ※売切次第閉店
 ※第2日曜日・第4日曜日のみ営業
 ※出店などのため臨時休業あり
【定休日】月2回の営業日以外は休み



自然に囲まれ、まるで物語に出てきそうな素敵な洋菓子店。扉を開けた瞬間ワクワクしてしまう店内。ショーケースには美味しさが伝わる出来たてケーキ達が勢揃い。

Pâtisserie café ごんま亭
 三重県いなべ市大安町石樽東1217-1
 TEL.0594-78-1649
【営業時間】10:00～18:00
【定休日】年中無休

楽しむ



1日中ゆったりとした時間が過ごせる大自然の聖域。

サンクチュアリは豊かな自然に囲まれた、広大なフィッシングエリア。釣り未経験者から、トーナメントに出場するエキスパートまで楽しめる場所だ。併設のオープンカフェ サウザンドウインズは穫りたての旬の素材を使用した料理が好評。



サンクチュアリ

三重県いなべ市藤原町山口1870

TEL.0594-46-8820

【営業時間】7:30～17:00

【定休日】第3木曜日(カフェは毎週木曜日)



初心者でも竹竿で簡単に釣ることができ、釣った鱒は、七輪の炭火で焼いてその場で直ぐ食べることが出来る。雄大な藤原岳の麓で、田舎の贅沢なひと時を堪能できる「鱒乃家」。

藤原養鱒場 鱒乃家

三重県いなべ市藤原町山口2178

TEL.0594-46-2158

【営業時間】10:00～15:00(入場は14:00まで)

【定休日】火曜日 ※臨時休業あり

パークゴルフは、値段も安く、道具も借りることができる気軽なスポーツ。友達同士、家族で年齢を越えて、みんなで1日中楽しめる。

パークゴルフ

三重県いなべ市藤原町鼎3071

農園公園エコ福祉広場内

TEL.0594-46-8377

【営業時間】9:00～16:00

【定休日】水曜日



いなべの山里に芸術の風が吹く。アート・ミュージック・パフォーマンスなど、様々なクリエイティブ(創造)されたものをより身近に体験できるギャラリー&ショップ。

岩田商店

三重県いなべ市北勢町阿下喜1051-10

TEL.0594-41-5220

【営業時間】11:00～17:00

【定休日】水曜日・木曜日 ※臨時休業あり



安心安全、減農薬で身体に優しい方法でイチゴを栽培しているニコニコファーム。じっくり時間をかけて熟すイチゴは粒も大きく甘みも強い。

いちご園ニコニコファーム

三重県いなべ市大安町丹生川久下922東側

TEL.0594-78-1505

【営業時間】9:00～16:00 【定休日】無休

【イチゴ狩り】要予約



2017年12月オープン。人と環境にやさしいイチゴ作りを日々目指す齋藤和則さんが営むイチゴ狩り農園。あまいイチゴが鈴なりでお出迎え。



鈴鹿山系のふもとにあるいなべの豊潤な土地にあるイチゴとお米の多湖農園。家族でしっかりと栽培されたイチゴは一口食べれば幸せな気分。

ちりあファーム

三重県いなべ市北勢町阿下喜惣作3480

TEL.080-5154-9688

【営業時間】(直売所)9:30～16:30 【定休日】不定休

【イチゴ狩り】要予約

多湖農園

三重県いなべ市員弁町大泉新田326

TEL.090-1239-0415(イチゴ狩り専用) / TEL.0594-74-2581

【営業時間】(午前)10:00～11:15(最終受付) 【定休日】火曜日

(午後)13:15～15:00(最終受付)

散策の後は、ひと休み



昼ごはんに迷ったら「麺処はな」のそば。いなべの特産そば粉を使ったそばはまさに、いなべの里の味。水曜日・木曜日には、十割そばの提供も。



麺処 はな

三重県いなべ市藤原町山口1949-1

TEL.0594-46-8111

【営業時間】11:00～14:00

【定休日】月曜日・日曜日・祝日



四季折々の魅力を感じる緑の豊かな場所にある「cafe Attente」。店内は、新窯から焼きたてのパンが出てくるのを首を長くして、待つ来客でいっぱいだ。



cafe Attente

三重県いなべ市藤原町山口1950-3

TEL.0594-46-4800

【営業時間】9:00～17:30

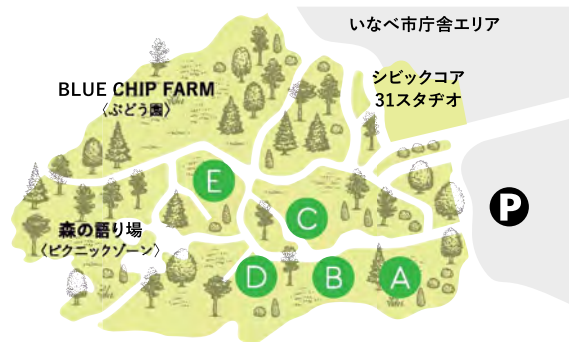
【定休日】第1火曜日・水曜日



いなべを象徴するランドマーク群。 古きを温め、新しきを知る。

LANDMARK.1 いなべの新しいランドマーク「新市庁舎」と「にぎわいの森」

2019年5月いなべ市北勢町に新市庁舎が完成。新たな行政の中心として、その機能を移転した。単に新しい建屋というだけでなく、業界のトップランナーである5つのショップをベースに、まちづくりへのトライアルとして、市民が常に集い、生業や起業を切り口とした住む場や働く場づくりや、農と食の価値を高める、人づくりを切り口とした文化の交流を目的とした『にぎわいの森』が併設。市内外から多くの人々が訪れている。



- A キッチンエピオ いなべヒュッテ〈フードブティック〉
- B ロブ いなべヒュッテ〈カフェ〉
- C 魔法のばん〈ブーランジェリー〉
- D r26-エールヴァンシス〈パティスリー〉
- E 食肉加工屋FUCHITEI〈シャルキュトリー〉

LANDMARK.2 古き良きいなべのランドマーク2つの終着駅



三岐鉄道三岐線の終着駅「西藤原駅」

三岐鉄道北勢線の終着駅「阿下喜駅」

三岐鉄道の歴史は古く1928年に創立。三岐線は、旅客輸送と貨物輸送を目的として開通。現在でも近鉄富田駅～西藤原駅の旅客列車とJR富田駅～東藤原駅の貨物列車が走っている。また、西桑名駅～阿下喜駅を走行する北勢線は、全国でも稀な路線幅762mmのナローゲージとして多くの鉄道ファンが見学に訪れている。二線とも多くの通学・通勤客を寄せ、まちと人をつなぎ、今日と明日をつなぐ重要な役割を果たしている。

LANDMARK.3 国内最高峰の自転車ロードレース大会「TOJ」

国内最高峰の自転車ロードレース大会「TOJ」を2015年から、いなべ市で開催。TOJは、8日間、8都市で開催されるステージレースであり、総観客数は35万人を超える一大スポーツイベント。「いなべステージ」はその第3戦目、最大勾配17%の激坂やテクニカルな下りなど見どころ満載なコースで国内外16チーム総勢100名近くのプロ選手がしのぎを削る。いなべ市はTOJをきっかけに、市内にサイクルスポットを設置するなど、東海地方のサイクリストに優いまちづくりを行っている。



ツアー・オブ・ジャパン2019いなべステージの様子

LANDMARK.4 いなべ市を代表する先進的な2つの取り組み



新しいふるさと納税スタイル「楽器寄附ふるさと納税」

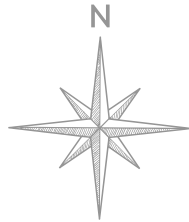
「楽器寄附ふるさと納税」は、全国に眠る使われなくなった休眠楽器を寄附することで、楽器が不足しているいなべ市の教育機関および音楽団体への寄贈に加え、寄附者は楽器の査定額が税金控除される「ふるさと納税制度」を活用した新しい納税スタイル。



現場が活用できるICT(情報通信技術)教育を推進

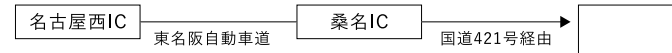
2018年度から全小学校にタブレット端末を導入し、電子黒板やタブレット端末を用いた授業改善を推進。教育環境のより一層の充実を図っている。児童全員がタブレット端末を利用することで、自分の意見を表明し、互いの意見を伝え合う場面が増加。その結果、子どもたちが自分の殻を破り、積極的に自己表現をする機会を設けた。

いなべ市ガイドマップ

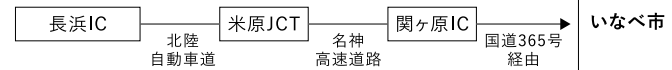


車でのいなべ市へアクセス

〈名古屋から〉約1時間



〈滋賀・長浜から〉約1時間10分



〈大阪市内から〉約2時間



A
梅林公園
三重県いなべ市藤原町鼎717



B
聖宝寺
三重県いなべ市藤原町坂本981



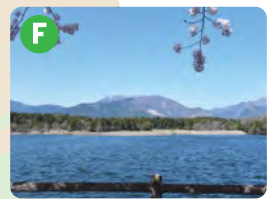
C
万葉の里公園
三重県いなべ市北勢町阿下喜3083-1



D
員弁川遊歩道
三重県いなべ市北勢町垣内、治田外面



E
いなべ公園
三重県いなべ市員弁町楚原



F
両ヶ池公園
三重県いなべ市大安町平塚