

* メナード美術館 *

小牧市小牧五丁目250番地 TEL0568-75-5787

ホームページ <http://www.menard.co.jp/museum/>

(携帯からは) <http://www.menard.co.jp/museum/m/>

◆開館時間 午前10時から午後5時まで (入館は午後4時30分まで)

◆休館日 月曜日 (但し祝日の場合は開館) 展示替当による臨時休館
年末~1/1

◆入館料 一般900円(700円) 高大生 600円(500円) 小中生 300円(250円)

※()内は20名以上の団体料金および前売料金 ※特別展は別に定める
※障害者手帳をお持ちの方と同行者1名は無料

メナード美術館は、日本メナード化粧品株式会社の創業者・野々川大介
夫妻(小牧出身)が中心となり収集した美術作品を広く一般に公開するため、
昭和62年10月愛知県小牧市に開館しました。
所蔵作品は1,300余点。内外の近・現代絵画を中心とした様々なテーマによる
所蔵品展や特別企画展などをほぼ2ヵ月単位で開催し、
所蔵作品を様々な角度から鑑賞できます。



純系名古屋コーチンのヒヨコから精肉までを一貫生産販売

* 低タンパク・低カロリー(動物タンパクを一切使用しない)
の専用配合飼料にビタミン・天然ミネラルを添加し、
抗生物質を使用しないで飼育しています。

* 春日井市の果樹園地帯で、一坪あたり10-15羽
(ブロイラーでは40-50羽)の薄飼い、飼育期間は140-160
日(ブロイラーでは50-60日)とじっくりとのびのびと
育てています。

* こだわりということで、うま味成分のイノシン酸の多い
メス鶏のみを、毎日フレッシュで販売しています。



名古屋コーチン発祥の地

旧 小牧市池之内村5番地付近

現住所 小牧市 池之内2243番地

※現在は、民家となっていますので、

見学時は付近の迷惑にならないようお願いします。

名古屋コーチンは尾張藩の元士族、海部壮平・正秀兄弟によって作出された。兄の壮平は明治5年に名古屋から池之内村に移住し、明治10年前後に養鶏を開始した。明治15年頃、中国産九斤（バフコーチン）と地鶏を交配して理想に近い一鶏種を作り出した。明治38年（1905年）日本家禽協会が一品種として認定し、「名古屋コーチン」が誕生した。

明治20年代に海部養鶏の全盛期を迎え、鶏舎9棟44室、雑穀貯蔵庫、調理場等16棟一反歩余りもある鶏糞乾燥所、広い運動場、そして羽数二千数百羽（五千羽に達したとする説もある）の当時としては日本一の大養鶏場となったのである。

明治23年（1890年）第3回内国勸業博覧会が開催された。壮平は多年の苦心と実験より得た養鶏方法を『養鶏万案』という書にまとめ出品したところ、有功賞牌を授与された。

わが国の養鶏史上画期的な開発がなされた池之内の海部養鶏場であったが、壮平亡き後、閉鎖されてしまった。

現在は、10軒ほどの家と桃畑となっている。壮平亡き後、弟の正秀は名古屋で養鶏経営を続けた。そのため、名古屋コーチン開発は海部正秀が単独で行ったかのような伝承が残ってしまった。

「小牧の産業史話」より抜粋

「小牧の産業史話」 小牧市教育委員会で販売中 520円



大泉寺

小牧市池之内466

明治28年（1883年）10月1日、48歳で壮平は亡くなり、曹洞宗金剛山大山寺の峠墓地に葬られた。峠墓地は、現在の小牧市上水道管理センターの前辺りにあったものである。峠墓地からは海部養鶏場がよく見渡せた。桃花台ニュータウン造成に伴い、現在は池之内の大泉寺にあり、墓碑には「聲岩法泉居士 明治二八年十月一日」という壮平の戒名を始め、壮平の父など九つの戒名が書かれている。

「小牧の産業史話」・「名古屋コーチン作出物語」 参照

くりの木ランチ ～新鮮体験農園～

小牧市大草5995 TEL 0568-79-1828

営業時間午前9時から午後6時／年中無休

ホームページ <http://www.crestfarm.co.jp/>



「安全・安心」「新鮮」と「おいしい」「楽しい」をテーマにした、新鮮体験農園です。直売所には、たまごや豚肉、これらを使って自慢工房（ミート・菓子・惣菜）の商品と新鮮な野菜や果物などが売られており、スタンドグラスのある開放感いっぱいのイベントホールもあります。屋外には季節の野菜・草花が広がるガーデンもあり、ミニ豚やポニーとの触れ合いもできます。





イベントホールでちょっと休憩



買い物を楽しみました。

*** 福厳寺(火渡り神事) ***

小牧市大草5229

宝徳2年(1450)に大草城主西尾道永が野口に宝積寺(ほうじゃくじ)を建立し、その法灯を継いだ寺で、開山は盛禅和尚で、絹本着色盛禅画像【※】が残る。大草集落の西の山中にあり、曹洞宗の中本寺格である。毎年12月の第2日曜日には火防(火伏)祈願が行われ、今日ないに縦7m、横5m程の所にしめ縄が張られ、中央にマキをぎっしり敷き、左右に松の枝が高く積まれ火渡り場がつくられる。御岳数の行者は火が高く燃え盛る中、九字を切って八代竜王を呼び、火勢が弱まると印を結びながら火渡りをする。行者が渡り終わると、講中の人、地元、一般市民が渡ることができる。信者は地元はもとより春日井、瀬戸、東濃地方にも寄進者が多い。

秋葉堂(福厳寺境内)→

山門の入口横には、陶製の宝篋印塔があり、境内には秋葉三尺坊大権現をまつる堂があり毎年12月の第2日曜日に火渡り神事が行われる。



←陶製宝篋印塔 (とうせいほうきょういんとう)
(市指定有形文化財)

高さ4m程の志野釉の陶器でできた宝篋印塔。天保7年(1836)に瀬戸の陶工、早梅亭製作したが、明治24年(1891)の濃尾大震災で倒壊した。現在のものは、明治33年に再建された。

※絹本着色盛禅画像 (けんぽんちやくしよくせいぜんがぞう)(市指定有形文化財)

縦166cm横55.4cmの絹本画像で、大草城主西尾道永が福厳寺開山盛禅和尚の象を描き、

盛禅和尚が賛したもの。永正3年(1506)の作と伝えられ、色彩も鮮やかで剥落も少ない。



ほら貝が鳴り響く中、
真剣に火渡りに挑戦です。

* 名古屋コーチン石焼 かな和 *

小牧市東田中1632-1

定休日 月曜日（祝日の場合は営業）

ホームページ

<http://www.nagoyakochin.co.jp>



稲垣養鶏場から、毎日朝引きの鶏を仕入れている。
名古屋コーチン料理の専門店

昭和50年の創業以来、季節感巧みに表現した日本料理、名古屋コーチンを用いた数々のコーチン料理、洗練された自慢の品揃えをご用意して、お客様のご来店を心よりお待ちしております。



観光めぐりの締めくくりに名古屋コーチン料理に
舌鼓を打ちました。