

TAKE FREE

良い循環を  
つくる。

# エコツォー

74

エコムつうしん 74号 -5・6月号-

## スローファッション

- ここが知りたい! エコムちゃん  
アール・マテリアル・プロジェクト
- ロバのあしあと: カフェレストラン ICHIMO

「エコツォー」は、地域から地球まで、持続可能な社会を考えるコミュニティペーパーです。



ここが知りたい!  
エコムちゃん

学ぶ

遊ぶ

働く

# スローファッション

Slow fashion

本誌でもたびたび取り上げているテーマだけど、  
グルメな人ほど素材や産地を気にする時代だね。  
岐阜産の飛騨牛や鮎などは絶品で、日本中で人気だよね。

そんなスローな流れが、  
ファッションの分野にも来ているというよ。

少し前のイメージだと、流行に敏感な人がおしゃれて、  
モードを追いかけていたりしていたけど、  
今はそれとは違うかっこよさが注目されているんだ。

流行や価格よりも品質に注目し、  
素材や生地の良い悪いや産地にこだわったり、  
さらにいい“もの”でありさえすれば、  
親から受け継いだ服も大切に着こなしていたりする。

ちなみに、尾州はウールの産地として超一流で、  
プロの世界では最高ランクに評価されているエリア。  
にわかに、そのすごさを発信する取り組みが  
進行しているよ。



## 尾州ウール

愛知県の一宮市、稲沢市、津島市、江南市、名古屋市の岐阜県羽鳥市を中心とした日本最大の毛織物産地。国内産の毛織物の約7割が尾州で生産されているだけでなく、海外の著名なファッションブランドでも、服地として採用されており、イタリアのビエラ、イギリスのハダースフィールド、日本の尾州が世界三大生地産地と称されるほどです。そんなすごい地場産業でありながら、国内のエンドユーザーの認知度は高くありません。





# アール・マテリアル・プロジェクト

アールの意味は、  
Refind, Relation,  
Recreation の  
3つのRなんだよ。



世界のアパレルが採用する服地の産地、尾州。そんな地域の良さに目を向けてはじまったのが、アール・マテリアル・プロジェクトだよ。一大産地ならではの新旧のサンプルや、小さな傷で出荷されない反物などを展示販売する「素材のマーケット」を2014年からスタート。ハンドクラフトを趣味としている方からプロのデザイナーまで、価値ある素材との出会いの場を提供したよ。



旧・尾西繊維協会ビル



専務取締役でコーディネーターの稀温(きおん)さん。「製造工程の中で、たくさん端材などが廃棄されているの見て、すごくいいモノなのにもったいなあと・・・。これらを新たな価値として活用できないかという思いがありました。」と、プロジェクトの経緯を説明してもらったよ。



プロジェクトが展開されたのは、尾西の繊維組合が保有していたレトロビル。一時は解体の危機もあったけど、この一連の盛り上がりにより、新たなせんいビル Re-TAIL(リテイル)として生まれ変わったよ。クリエイターが集まり、ものづくりの楽しさを発信できる場にもなっているんだ。

## ■Re-TAiL(リテイル)

キーテナントである素材ショップ「アール・マテリアル・プロジェクト」では、内外のブランドも採用する上質なテキスタイルや普通は流通しない見本反まで、新旧のさまざまな繊維素材を揃えています。館内には、ほかにもバッグやものづくり工房、オーダーやリメイクが相談できるアトリエなど9軒が入居。

産地の素材の魅力を一般消費者にも伝える(小売り)役割を担っています。

愛知県一宮市栄 4-5-11

10時～18時営業 月曜休(祝日は営業)

TEL: 0586-59-2105



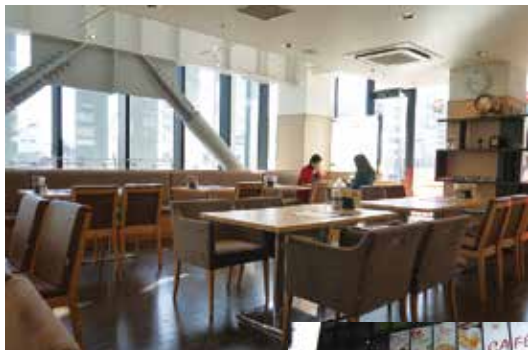
Re-TAiL  
The Textile Building  
In The Textile Town



ロバの  
あしあと

# モーニングにひつじカレー。 ウール産産を町おこしにつなぐ。

以前、当冊子で紹介したことがある一宮モーニングプロジェクト。この地域で出されるモーニングセットは、周辺の繊維工場で働く従業員の憩いの空間として発展した経緯があります。「カフェレストラン ICHIMO」は、地元の大手お米屋さんがプロジェクトに共感してオープンさせたお店。店内には、一宮モーニングの情報コーナーが設置されています。



明るく開放的な店内が心地いい。JR尾張一宮の駅ビル内にあります。定番のトーストセットも食べられます。



一宮モーニングのイベント時に特別メニューを提供。大盛況でした。



お話を聞いた倉知さん。「うきのタマゴと釜炊きごはんセット」は、ここでしか食べられません。」と、一押しされました。



釜で炊いたアツアツのご飯に地場産のブランドたまご・お米屋さんが追求したこだわりのタマゴごはんセットです。



「尾州 138 ひつじカレー」は、一宮エリアの新名物。どうして羊かという、一宮がウールのまちだから。ラム肉はカレーとマッチしており、タマネギは一宮産のものを使用した一品となっています。

## information

### カフェレストラン ICHIMO

愛知県一宮市栄 3-1-2 尾張一宮駅前ビル 3F

営業時間：9時～17時

17時以降は宴会貸切のみ(予約制)

定休日：年中無休 電話：0586-85-7891



「ロバのバン」は、移動販売のバン屋さん。昔懐かしい移動販売車で、岐阜市を中心に半径約1時間以内の地域を巡回しています(他の地域への訪問もあり)。本コーナー「ロバのあしあと」は、販売エリアの魅力スポットをエコツウ独自の視点で紹介しています。

エコツウ 74

平成30年4月発行

発行：エコムカワムラ株式会社

岐阜県安八郡輪之内町里85番地の3

TEL 0584-68-2033 (代)

制作：いしいデザイン mail@ishii-design.info



「エコツウ」Facebook

<https://www.facebook.com/ecotsuu/>

