

小布施辞典

お あ
ぶ い
せ う
え

第9号

小布施の
を楽しむ

け

TAKE FREE

ケ

ー キ と い う よ り も、 栗 そ の も の で す。



小布施の「け」を楽しむ。

CONTENTS

- 04 「け」からはじまる小布施町、おしえてください。
- 06 ケーキ
- 15 ゲストハウス
- 20 華厳妙韻
- 21 激辛 - 駅前食堂 来楽 -
- 22 境内アート - 境内アート小布施×苗市 -
- 25 オブセにナンカ妖怪
- 26 おばあちゃんの背中
- 29 編集後記



国産栗と砂糖だけで作った
自家製の栗ベーストを
たっぷりと使用。
見た目はシンプルだけれど、
まるで栗そのものを
食べているような、
栗の風味を一番に考えた
モンブランです。





「け」からはじまる小布施町、おしえてください。





色とりどりのフルーツに、可愛らしい
飾り付け。ケーキって見ているだけで
幸せな気分になってしまいますよね。
どのまちにもそんな至福のときを与え
てくれるケーキ屋さんが必ず一軒はある
のではないでしょうか。

そこで、「け」号では小布施町のおい
しいケーキ屋さんを特集します。一概
にケーキと言っても、お店によって、
見た目も味もさまざま。小布施でケー
キ屋さんを巡る、そんな楽しみ方もお
すすめの一つです。

CONTENTS

- 08 Pâtisserie Rond-to
パティスリーロント

- 11 Little Pumpkin
シフォンケーキとパイの店 リトル・パンプキン

- 12 Kurinoki Terrace
栗の木テラス

- 13 ARPAJON
お菓子の店 アルパジョン



料理の分野を決めきれず、担任の先生に紹介された成長企業の建設業社に就職したんです」

ここで3年間働きながら、自分がやりたいことを模索。そして当時、兄がベルギーのフランス料理店で働いていたことから初めてフランス料理を食べ、その華やかな世界に魅了されました。同時に、両親からは「いざれは鮮魚店を閉めるので、この場所で何かやってほしい」と相談を受けることに。かつて、小布施には十数軒の鮮魚店がありましたが、時代の変化や大手スーパーの台頭で激減していました。反面、まちの観光地化は進み、観光客が多く訪れるようになっていました。そこで、樋田さんはフランス料理のデザートを学び、将來は当時町内には少なかった喫茶店をやろうと考えたのです。

こうして、兄から紹介された「ラ・ロシェル」に就職。ケーキの種類も材料も専門用語も何ひとつわからずゼロからのスタートで、最初は怒らなければかりでしたが、先輩に教えてもらつたことをひとつずつ着実に覚えていきました。そして4年目、壁にぶつかります。

「ちょっと天狗になつたことで上司に怒られ、仕事が嫌になつてしましました。逃げ道として田舎に帰ろうと思つたんです」

しかし、相談した兄や上司から「ここで田舎に帰つたらこれ以上の成長はない」と叱責され踏み止まることに。そうしたなか、上司から研修に勧められたのが「オーボンヴュータン」でした。

「一人ひとりの動きに無駄がなく、シェフのひと言で作業が流れれる。それを見て、もっとフランス菓子を深く掘り下げたいと思いました。パワフルな河田シェフにも圧倒され、この店で働きたいと感じました」

この決意をもとに、樋田さんは翌年「オーボンヴュータン」に入りました。

本場で修業し、
小布施で店をオープン



小布施町大字小布施 534
☎ 026-247-2057 / 9:30～19:00
火曜定休、月曜不定休

01 Pâtisserie Rond-to パティスリー ロント

小布施町・中町

県内の菓子屋ランディングには必ずといってよいほどランクインする「パティスリー ロント」。小布施が誇る名店と言つても過言ではありません。

人生を模索し、 パティシエの道へ

店の窓ガラスに描かれた

「pâtisserie」の心踊る文字。扉を開けると、店内に並ぶ艶やかなケーキや焼き菓子の豊富さに驚かされます。

「フランス菓子の魅力は種類が多くて幅が広く、味わい深いところです。とはいえ、自分の作りたいものを作っているだけですけどね(笑)」

こう話すのは、実家の鮮魚店跡地で「パティスリー ロント」

を営む樋田（とよだ）昌朗さん。人気料理対決番組「料理の鉄人」で活躍した坂井宏行さんがオーナーシェフを務める「ラ・ロシェル」や正統派フランス菓子の日本第一人者・河田勝彦さんの名店「オーボンヴュータン」で修業を積み、さらに本場フランスで勉強を重ねるなど、華やかな経歴をもします。ところが、樋田さんが実はかつて建設業で働いていたことはあまり知られていません。

「昔から料理が好きだったのですが、高校卒業後は進みたい

店を閉めても大人気！?

しっとりフワフワ、究極のシフォンケーキ。



元住民のみならず、遠方からもわざわざ
地
ファンが訪れるほど人々を魅了するシフォン
ケーキの名店がここ、小布施町にあります。

「リトルパンブキン」オーナーの清水律男さん
は東京都出身。都内、ヨーロッパで修行を積み、
30年前に長野に移住しました。隣の中野市で10
年間レストラン経営をした後、小布施に移り、
20年前に町内でケーキ屋を開店しました。

清水さんのこだわりは生菓子は刺身と同じ。
つまり、作りたての最もおいしい時に、最適な
温度で食べてもらえるよう、心がけていると
のこと。そんな清水さんのケーキは徐々に人気を
呼び、のちに開店1時間後にはホールケーキが
全て売り切れてしまうということも珍しくあり
ませんでした。せっかく来店していただいたいの
にケーキがなくてお断りする、そんな状態に申
し訳なく思い、昨年4月をもって店での営業は
終了に。しかし、桜井甘精堂の社長からオファー
があり、現在は毎週土曜「栗の木テラス」にて
シフォンケーキを予約購入することができます。

多くの人々から愛され続ける清水さんのシ
フォンケーキ。その人気は店を閉めた今もなお、
全くとどまるところを知りません。



02 Little Pumpkin

シフォンケーキとパイの店
リトルパンブキン

小布施町・上町



小布施町小布施940-4
☎ 026-247-2628
*シフォンケーキの予約は栗の木テラス(026-247-5848)へ

1 清水さんの教える料理教室。プロの味をそのまま
教えてもらえます。2 真剣な眼差しの生徒さんたち。
3 今日のテーマの「苺のスポンジケーキ」が完成。4
あまりのおいしさに笑顔が絶えません。



フランスを感じられるような店構えにすることを意識したと話す樋田さん。雑貨や小物のほとんどはフランスから購入してきたものとのこと。店内には約150種類のケーキや焼き菓子が並び、イートインも可能。店名は両親が営んでいた鮮魚店の屋号「マルト」をフランス語にしました。

信念を貫くフランス菓子作り

しかし開店後、客足は思つて以上に伸びなかつたと言います。当時、フランス菓子が長野で馴染みがなかつたことが一因でした。樋田さんは懶みましたがあが、伝統的なフランス菓子を作り続ける信念を貫きました。

「もつと馴染みがあるケーキを作つたらどうかと提案してくれた。それにもいましたが、譲れませんでした。それに、今でも覚えているのは、秋に訪れた観光客が目を輝かせて種類豊富なお菓子を喜んでいた声。それを聞いて救われた気持ちになりましたね。結果、フランス菓子一本に絞ってきたことでお客様さんがついてきたださり、「長野でフランス菓子ならここ」と言

帰国し、河田シェフに独立を促され、開店準備中の働き口として紹介してもらったのが、奥さまの弥生さんの実家である東御市の「御菓子処花岡」でした。ここで弥生さんと出会い、結婚。こうして2006年4月、弥生さんと「パティスリー・ロント」をオープンしました。

商品はどれも愛情を込めて作っています。だから、おすすめを聞かれると迷うところですね」今は県外から年に何回も足を運ぶファンも少なくありません。「小布施のまち自体に魅力があり、リピーターが多いことも大きい」と樋田さんは話しますが、飲食店情報の口コミサイトを眺めると、樋田さんのブレない姿勢にファンが魅了されているのは一目瞭然。そんな樋田さんが今感じているのは、

「商品はどれも愛情を込めて作っています。だから、おすすめを聞いています」そんな樋田さんは「何を考え、何をやりたいか」といったオーナーの考え方や、商品はどれも愛情を込めて作っています。だから、おすすめを聞いています。樋田さんは話しますが、飲食店情報の口コミサイトを眺めると、樋田さんのブレない姿勢にファンが魅了されているのは一目瞭然。そんな樋田さんが今感じているのは、商品はどれも愛情を込めて作っています。だから、おすすめを聞いています」

「つらさも喜びも共有し、ずっと一緒に働いてきた妻には感謝しています」

「見強面ながら、ユニークな話しぶりの樋田さん。「今まで妻に言つたことないので迷つたけど、今回初めて口にしてみました」とはにかむ様子もまた、樋田さんの魅力を物語ついているようでした。



大人の“懐かしさ”と子どもの“憧れ”が詰まった
まちのケーキ屋さん。

まちの中心部から少し離れた、松川橋北の交差点の一角に地元住民から長年親しまれる洋菓子店があります。その名も「お菓子の店アルパジョン」。店内にはケーキから焼き菓子、夏はゼリー、冬はチヨコレートなど、さまざまなお菓子が並びます。それを一人で手掛けるのは店のオーナー・パティシエである関谷浩之さん。8年間東京で経験を積み、1997年に出身地の小布施町で奥さまと共にお店を開きました。

関谷さんが念頭に置くのは、「お客様に手軽な値段で洋菓子を楽しんでもらいたい」という気持ち。商品が多いのも、たくさんの種類の中から選ぶ楽しみを味わってもらうためだと言います。これは、店名の由来にもなった、関谷さんがかつて勤めていた東京梅ヶ丘にある洋菓子店「アルパジョン」のオーナーの信念を受け継いでのこと。今でも親父があり、年に一度は梅ヶ丘のお店を訪れるそうです。

アットホームな店内に、どことなく懐かしさを感じる洋菓子の数々。ここ「アルパジョン」はまさに子どもの頃夢みた「まちのケーキ屋さん」。お土産はもちろん、特にお子さまへのお誕生日ケーキは喜ばれること間違いなしです。

04

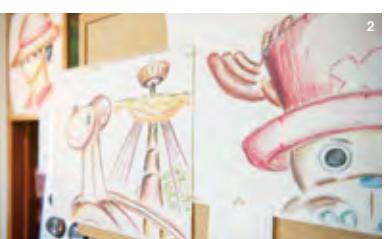
ARPAJON お菓子の店 アルパジョン

小布施町・上町



小布施町小布施912-1
☎ 026-247-5839
9:30～19:00
火曜定休

1 焼き菓子はギフトにもおすすめ。2 店内のイラストは関谷さんが描いたもの。3 人気のロールケーキ。4 毎回変わるプリンのカッブを集めるお客さんも。5 ケーキは午後にはほとんど品切れしていることも。



栗子職人たちがつくるオリジナルケーキと
こだわりの紅茶が楽しめる、西洋風カフェ。

03

Kurinoki Terrace 栗の木テラス

小布施町・中町



小布施町小布施784
☎ 026-247-5848
10:00～18:00(L.O.)
水曜定休

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

中町の交差点から歩いてすぐのところに一際目立つ西洋館があります。ここは210年の歴史を誇る老舗の栗菓子屋、桜井甘精堂が手掛ける紅茶とケーキの専門店「栗の木テラス」。人気のモンブランはもちろん、季節の果物を使用した特製のケーキを楽しむことができます。なかでも、おすすめしたいのは昨年発売された「モンブランネージュ」です。雪のようなフワフワ食感のクリームはまさに新感覚。けれどこちらは喫茶のみの提供なので、ご来店の際是非ご賞味ください！

そして忘れてはならないのが紅茶。ここは県内でも有数の日本紅茶協会「おいしい紅茶が飲める店」に認定されたお店。店内にはオリジナルブレンドを含め、常時15種類ほどの紅茶が用意され、ケーキと楽しむことができるのです。「アンティーク家具とクラシック音樂に包まれて、ゆったりとした時間を過ごしてほしい」と店長の中島基文さんが話すとおり、店内は不思議と時間の流れがゆるやかに感じられます。日頃の疲れを癒す自分へのご褒美に、足を運んでみてはいかがでしょうか。



1 モンブランネージュ。クリームの中は、食べてからのお楽しみ。2 紅茶は嬉しいボットサービス。3 モンブラン同様、人気の「マロンシュークリーム」。4 ケーキはもちろんティクアウトもOKです。



aiueobuse No.2
げすとはうす

手頃な価格で宿泊でき、旅人同士の交流も図れるゲストハウス。近年は地域の魅力を発信する場としての意味合いも強め、全国各地に急増しています。小布施にも個性豊かなゲストハウスが誕生し、新たな旅のかたちに彩りを添えています。

Guesthouse ROKU — 16



Guesthouse KOKORO — 18

Let's go on a trip.

け

しきに浸る、
あけびの湯。

早朝、朝焼けを望み、夜は夜景に心癒される——。
北信五岳、小布施のまちなみを一望できるあけびの湯では、
さまざまな景色と共に温泉を楽しむことができます。



健康がいちばん！動いて、笑って、温泉へ!!

あけびの湯では毎月、体操やトランポリンなど、様々なイベントを開催中！
また、月に一度3F大広間では落語家をお呼びして「あけびの湯落語会」を行なっております。詳細はHPのイベントカレンダーをご覧ください。



小布施町雁田1311 tel.026-247-4880 fax.026-247-4760 日帰り温泉・ご宿泊
営業時間／6:00～22:00 定休日／第3木曜 <https://obuse-akebinoyu.co.jp>

くつろぎと自由な時間を重視した、 小布施の旅の新しい提案

昨 年6月、小布施に新しいゲストハウスがオープンしました。「小布施ゲストハウスがれく」。小布施駅から徒歩6分の住宅街に位置する、昭和初期の民家を改修したゲストハウスです。全3室の部屋は全て個室で、一棟を貸し切ることもできます。



宿泊のチェックイン手続きも可能な「TSUMUGI CAFE」
カウンターに立つ小西さん(中)とスタッフの皆さん。ここでチェックイン前のウェルカムドリンクも提供。

そんな小西さんがめざすのは、人が交流できる文化的な場所の創出です。そこで2014年「ツムギカフェ」を立ち上げ、さらに以前から興味があつたゲストハウス経営へ。建物はNPO法人で開設していた宅幼老所を改修しました。町内に介護施設が整い、介護ニーズが満たされたことによる決断でした。

改修は、各地のゲストハウスの見学や、外国人の利用も多い「ツムギカフェ」での営業経験を生かし、海外の人も日本文化に触れられる和のティーストに。また、以前に泊まつたゲストハウスでは相部屋で気が抜けず、ホス

トに気も遣つたため、全部屋を個室にして宿泊者が自由に過ごせるよう、干渉しないようにしています。「他の宿泊者とは共有スペースでコミュニケーションが取れるので、個室では自分の部屋のようにくつろいでほしいですね」と小西さん。また、宿泊者には各自のペースで小布施のまちあるきを楽しんでもらいたいため、町民目線でおすすめの店や場所を紹介した小西さん考案のマップもプレゼントしています。「求められる要望には可能な限り対応するので、この宿を小布施観光の一拠点にしてもらえたうれしい」というのが小西さんの思いです。

とはいっても、「小布施ゲストハウス祿」は始まったばかり。「ツムギカフェ」も当初の想定よりニーズや客層が異なり、周囲の要望から提供スタイルをえてきたため、ゲストハウス経営もニーズに応じ、柔軟にかたちを変えいくことが大切だと小西さんは話します。そんな「小布施ゲストハウス祿」の今後に期待せずにいられません！



住所	小布施町大字都住197
電話	026-213-4770
料金	4,200円／1名様・1部屋 7,000円／2名様・1部屋 9,000円／3名様・1部屋
部屋数	3部屋(和2・洋1)
HP	http://roku-obuse.jp

1細部まで和のティーストが感じられる空間。
2キッチンも使いやすく改修。3庭も和風庭園に。4共有スペースは床暖房完備。要望に応じスタッフが朝食などの提供も。5穏やかな雰囲気が漂う建物。
6宿泊者にプレゼントしているマップ「おぶせスマップ」。小西さんが小布施町民にアンケートを取った結果を反映しました。



まるで「実家に帰ってきた」
そんな感覚を味わえる素泊まりの宿

小 布施のメインストリート、国道403号沿いに佇む、趣ある門構えの一軒家。ガラガラと戸を開くと、それまでのまちの賑やかさからは一変、静かで懐かしい空間が広がります。ここがゲストハウスKOKORO。「ゲストにとって実家のような場所」がコンセプトという通り、玄関に入るときには、何だか「ただいま」という言葉がしつくりくるのが不思議です。

ここを一人で切り盛りするのが、オーナーの芋川恵子さん。もともと、ご実家が民宿を営んでいた上に、芋川さん自身、ツアーコンダクターとして世界中を飛び回り、その後自ら旅行会社を経営されたという経歴を持ち主。

3年前に縁があつてKOKOROを開くことになつてから、これまでの経験を踏まえ、「自分がゲストだったら」の立場で、ご自身の理想の宿づくりを行つてきました。

そんな芋川さんのこだわりは、チェックイン・チェックアウトの時間を固定しないこと。「お客様の予定は人それぞれ。それに旅行中はいつ、素敵なお店との出会いがあるか分からないから、急な時間変更があつても対応できるようにしています(芋川さん)」さらに、ゲストが一人であつてもドミトリーワ式の相部屋にしないといふのも、こだわりの一つ。滞在中は自由に、調理器具がそろつたキッチンやお風呂、洗濯機、



オーナーの芋川恵子さんとゲストハウスの目印となる門構え。



旅行が大好きで
ずっと旅行業に携わってきた
オーナーが考える
理想のゲストハウスのかたち。

明るく風通しの良い共有スペースを利用できるので、何不自由なく、本当の実家のようにくつろぐことができるのがKOKOROの魅力です。KOKOROに集うゲストは、観光客はもちろのこと、合宿や研修を目的とした長期滞在者も多いといいます。特に、スノーボードジャンプ練習施設「小布施クエスト」に世界中から訪れるスノーボーダーの多くはKOKOROを利用されるそうで、「クエスト」のような施設があることで、日本の方だけでなく、初めての来日先が小布施だという海外の方にもたくさん来ていただけます。そんなゲストたちとコミュニケーションをとつたり、仲良くなつて一緒にご飯を作つて食べたり。世界中に自分の子どもたちがいるみたいで、そんな時KOKOROをやつていて良かったと感じます」と話す芋川さん。今後は宿泊に限らず、町民の方にもちよつとした集まりやお茶会などで共有スペースを利用してもらいたいとのこと。一度KOKOROを訪れたら、その居心地の良さに「第二の実家」になってしまうこと間違いなしです!



5 清潔な客室



4



3



2



1

住所	小布施町小布施1103
電話	090-8843-9091
料金	4,200円／1名様・1部屋 7,000円／2名様・1部屋 9,000円／3名様・1部屋
部屋数	7部屋(和)
HP	http://kokoro.obuse.jp

1 炊飯器やコーヒーメーカーまでそろうキッチン。2 スラックラインの体験合宿に宿したゲストの様子。3 町の市場やスーパーで食材を購入し、料理を作るのも良い思い出に。4 2階は2部屋の和室をはさみ、天井の広い共有スペースがあります。5 ゲストハウスの前には庭が広がります。6 清潔な客室でゆっくりと休むことができます。

棟方志功画伯との出会いから

長い、長い時間をかけ

昨年、満を持して販売された

竹風堂渾身の栗ようかん。

けごんみょういん「華厳妙韻」

小布施町・上町

number.03



(左)きっかけともなった棟方志功画伯による「華厳妙韻」画。(右)書は東大寺第208世管長清水公照師によるもの。



げきから【激辛】

小布施町・伊勢町

辛

いものが好きな人って多いですよね。特に辛さに強いわけでもないのに、偶然入ったお店に激辛料理があつたらしい挑戦してみたくなる……そんな経験一度はありませんか？

今回紹介するのは小布施一の激辛が楽しめるお店「駅前食堂 来楽(らいらく)」。「食堂」と言いつつも昼はラーメン屋夜は居酒屋だというところで既に一癖あります。そんなこのお店の変わりダネ激辛料理はそう、担々麺です。メニューに記載があるのは小辛(激辛)ですが、よく見ると隣には「激辛超え出来ます」との文字が。聞けば激辛の上には「鬼辛」「神辛」「神超え」さらには店主が一切責任をとること。過去に「119」をスープまで完食できたのは一人だけだと思います。我々は「119」(ネーミングセンスがすごい)という裏メニューであるとのことです。

「神辛」坦々麺。辛さだけでなく、コクと旨味も申し分ない、激辛好きにはたまらない一杯です。

そこはという方、チャレンジしてみては？(責任はとりません)。



駅前食堂 来楽
小布施町小布施1499-4
☎ 026-247-3001
11:30～14:00 (L.O.13:30)
18:00～24:00 (L.O.23:30)
木曜定休／土日祝は夜営業のみ

店主の池田悟さんは小布施生まれの小布施育ち。様々な飲食店を経験し、

2010年に来楽をオープンさせました。それ以降、池田さんのユーモアがあり気さくな人柄とこだわりの味に、来楽は地元で愛され続けています。

お店は駅の目の前。観光のシメに来楽のラーメン、なんていうのも小布施を楽しむ通なルートです。



竹風堂 (小布施本店)
小布施町小布施973
☎ 026-247-2569
8:00～19:00 (11月～3月は18:00まで)
年中無休(1月1日と年2回の臨時休業を除く)
<https://chikufudo.com>

ました。そこで主原材料となる小布施栗の品質をさらに高めるために、平成24年、町や生産者、農協、他の栗菓子屋にも呼びかけ「小布施栗の品質向上プロジェクト」を発足。先進地の視察や剪定技術等の講習を重ねた結果、生産量・品質は年々向上し、昨年ついに念願の特製栗ようかん「華厳妙韻」の発売に踏み切りました。

この「華厳妙韻」、その年の厳選された小布施産新栗のみを使用し、伝統の技法を尽くして作られた逸品で、他の栗ようかんに比べると高価ですが、昨年は販売開始からすぐに売り切れ。一度売り切れると次の年の新栗が採れるまではお目見えしないのでは非、早めの購入をおすすめいたします。

けいだいあーと

【境内アート小布施×苗市】

小布施町・大島

number.05



1今年のゲストアーティスト、ナカムラマサ首さんによるステンドグラス。2お寺の庭では木登り体験も。3総勢80組以上のクラフト作家による工芸品を楽しめます。4切腹ピストルズによるライブの様子。5イベントのトリを飾るのは葦澤さんを含む僧侶たちによる「大般若法要」。毎年これだけを見に集まる方が多いのです。6似顔絵を描いてもらえるブースは大人気でした。7アーティストによるライブペインティング。お寺の至る所でこんな光景が見られます。8一箱古本市も同時開催。9もちろんきっかけとなった苗市も引き継がれています。

普段は静かな境内もこの日限りは一変。坐禅道場や本堂内にはステンドグラスなどのアート作品が配置され、長い参道には骨董品や古書、花木の苗が並びます。お寺の森林地帯にはクラフト、飲食店のテントが所狭しと張られ、どこもかしこも多くの人が賑わうその様子に、「瞬、ここがお寺だ」ということを忘れてしまうことでしょう。さらに今年はパンクバンド「切腹ピストルズ」によるライブパフォーマンスが行われ、本堂の中はまさにダンスホール状態に。

お寺でこんなことしちゃって大丈夫なんでしょうか、と玄照寺の住職である葦澤義文さ

んにお話を聞くと、そもそも葦澤さん自身がこのイベントの発起人だというのです。

玄照寺では昭和35年から寺の大般若法要に合わせて「苗市」を行ってきましたが、近年はホームセンターなどの出現により年々客足は遠のくばかり。昔のような賑わいを取り戻したいと、住職は町内で出版業を営む木下豊さんに相談を持ちかけました。木下さんは友人のアーティスト中村仁さんと共に、アートフェスティバルを苗市と一緒に行うことを探案し、平成16年より「苗市」は境内アート小布施×苗市の「かた」で再スタートを切ったのです。

「はじめはお客様さんが来るのか心配だった」という住職や木下さんの心配をよそに、「境内アート小布施×苗市」は順調に出店・集客数を増やし、さらには町が運営していた「クラフトフェア」を統合、古本市も同時に開催して、今では出店数160組を超える人気イベントになりました。

運営の大部分は玄照寺の檀家のみ手後継者を中心に発足された「慕古(もご)の会」と、町内

毎年、より濃いイベントへと進化を遂げる「境内アート小布施×苗市」。来年はどんな面白い企画やアートが見られるのでしょうか。今から楽しみで仕方がありません。

年に一度、お寺の境内がアートの祭典会場に。

「苗市」から発展した北信エリア最大級のアートフェスティバル。



イベントのキーマンたち(左から)
中村仁さん、葦澤義文住職、実行委員長の雷岡一郎さん、木下豊さん。



今回、妖怪のターゲットとなつたのは、町内で会社を立ち上げ、システムアドバイザーとして活躍する関谷啓次さん。小布施においてあれば、彼を見かけたことがある方も多いのではないでしょか。そもそものはず、関谷さんは町内のイベントでの露店、海産物販売などで活躍している「小布施いいだん会」のメンバーなんですね。町内のある職業の方が所属する「いいだん会」ですが、どうしてこのような活動をされているのでしょうか?

「いいだん会の前身は、商工会の地域振興部。ふつうはお店をやっている人しか入れなかつた商工会に、面白そうだと農家やサラリーマンの人たちも入ってきた。その人たちと、まちを盛り上げる活動をしよう、とはじめたんだよ。」

今や、露店でのホタテやカキの販売は大人気ですよね!

「海産物は、もう15年くらい前から大船渡どやりとりしているね。以前、『ア・ラ・小布施』の活動をしていました頃、冬場に物産展をして、各地の自治体に働きかけたのがきっかけ。珍しい物産はないですかってね。二七コや小田原、渥美半島、熊本の宮原町……、10箇所くらいの市町村が連絡をくれて、各地の名産品を仕入れて小布施の人たちに紹



介はじめたんだよ。それ以来、今でもその自治体とはお付き合いが続いているよ。」東北大震災や熊本地震の際は、物資や支援金を送る活動もされたそう。物だけではなく人の繋がりがあつてこそですね。

「町内いろいろやっているから、小布施町を知りたい、研究したいっていう学生さんなんかも、役場から紹介されてよく家に来るよ。『何回も来たい』っていう熱意ある人は、家で食住の面倒も見ちゃう。うちの奥さんもそういう人が好きだしね。小布施のお父さん、お母さんと慕ってくれる人が、日本中に何人もいるよ!」

将来の夢は、日本全国今まで繋がりのてきた方々を訪ね歩くことだそう。遠方でも親戚のような情の深い関係を築いてしまつた関谷さんは、妖怪「山彦」のように、山や谷の向こうの人们にも声を届け、心のやりとりもつくります。

妖怪オブナガラ

有限会社エス・エー代表
関谷 啓次
アドバイザー



必殺技は「人たらし」。歳も距離も関係なし!
関谷さんにかかればみんな親戚同然です!

大自然の中
元気に営業中!!
今日も元気



塊肉のワイルドBBQプランあります!

Open:11:30-23:00

Lunch:11:30-13:30 L.O. Cafe:13:30-18:00

Dinner:18:00-23:00 (21:30 L.O.)

1泊2,700円～ Closed・月曜夜・火曜

026-258-2978

389-1303 長野県上水内郡信濃町野尻379-2

<https://lamp-guesthouse.com/>

LAMP

GUEST HOUSE & RESTAURANT



レシピでつなぐ むかしの台所といまのキッチン

おばあちゃんの背中

vol.9 小林ケサエさん(63歳)の十割り味噌

おばあちゃんのお手製料理のレシピをお宅訪問取材、調理中のライブレポートとともに紹介する『おばあちゃんの背中』。

連載9回目を迎えた今回の取材場所は連載初の、台所ではなく、家のお庭! 小林家では恒例の、年に一度の味噌造りにお邪魔させていただきました。

ケ

サエさんの家に取材依頼の為に、何度も足を運んでいるのにいつも留守。誰もいない日…ご主人だけの日…また誰もいない日。



そうこうしている間に2週間が経ち、再度訪問すると、今度は娘さんに会えた。「母は本当に忙しいんですよ」…で、ようね、全く会えなくて心が折れそうでしたよ。やぶれかぶれに娘さんに食つてかかるよう、この取材依頼の件をお話すると、数日後、年に一度の味噌造りを予定しているというではないですか…。なんてgoodなタイミング! カワクしながら当日を迎えるサエさんの家に着くと、薪を燃やす良い香りがしてきた。そしてやつと会つた瞬間、初めてお会いしたとは思えない不思議な気分にかられないが、も、目に入ってきたのは大きな窓と手回しの豆漬し機…あまりの懐かしさに興奮…。お釜は町長さんの家から借りたものだと…そんなわけ見をよそに、味噌造りは着々と進められていた。

サエさんの家の豆漬けは以前は買っていたけれど価格が高いので自分で作り始めたらしい。ケサエさんの住んでる地区は「六中矢水」。かつての都住村…昔は水田の水を、松川から引いていたが、村長さんの尽力で千曲川から引水できるようになりました。お米が格段と美味しくなったそう。

丁度、茹でて潰した大豆と予め作っておいた米麹と塩を混ぜて、大豆もお米も自家製。麹は以前は買っていたけれど価格が高いので自分で作り始めたらしい。

ケサエさんの住んでる地区は「六中矢水」。かつての都住村…昔は水田の水を、松川から引いていたが、村長さんの尽力で千曲川から引水できるようになりました。お米が格段と美味しくなったそう。

混ぜ合わせる作業はお孫さん2人がお手伝い。2人とも粘土遊びをしているかのようになじそうに混ぜている。後から合流してきたもう2人のお孫さんは豆漬し機を回すお手伝い。(後で私も回したけどこれが重いのなんの…)! 良く混ざった空気を抜きながら丸めて味噌樽に隙だつたのですね。



レシピ紹介

十割り味噌(約30kg)

・米麹	10kg
・大豆	10kg
・塩	4kgと80g
・笹の葉	数枚
・焼酎	少々

この日のケサエさんは「もう家族…」と言つ…。ケサエさんと会つたとき、初対面とは思えなかつたのは、この懐の深さを感じる距離感かも知れない…。

この日のケサエさんは「止まらない。本業は酪農で、子牛担当なのだと…か、モツアレラチーズの作り方とか、牛が子牛を生んでも3回目のお乳を湯煎すると美味しい牛乳豆腐になるとか…牛のガスを鎮める方法とか…出るわ出るわ、牛エピソード。

娘さん、息子さん、そしてそのお嫁さん、お孫さん、そして子牛…全計4人。「お孫さんはここにいる4人と…?」と訊ねると、「ああ、1人は孫の友達だわ」「ええっ! てつきりお孫さんかと…」扱いが全く同じなので…するとケサエさんは「一緒に居ればもう家族…」と言つ…。

この日のケサエさんは「止まらない。本業は酪農で、子牛担当なのだと…か、モツアレラチーズの作り方とか、牛が子牛を生んでも3回目のお乳を湯煎すると美味しい牛乳豆腐になるとか…牛のガスを鎮める方法とか…出るわ出るわ、牛エピソード。

それにする？

きょうさん

あいうえおぶせに協賛してくださっている方々を紹介します！

ツタハウス

ツタハウス
長野市権堂町 2341-1
www.facebook.com/itsutahouse



ICHICafe

sandwich & coffee
ICHICafe
小布施町大島 609-2
tel.070-2679-6618



Japan Obuse Committee
一般社団法人日本小布施委員会



ch.books
長野市南県町 1069
www.chan-net.jp



栗日記
www.usupi.org/kuri

ふれぜんと

誰かいませんかー！

今号で取材した全てのもの・人・お店に訪れて、証拠写真を送つてくださった方、先着3名様に「け」からはじまる、小布施町の何かいいものをプレゼントいたします。

応募先

aidueobuse@gmail.com

締切：「こ」号発行日まで

ぼしゅうちゅう!!

「あいうえおぶせ」を置いてくださる方
「あいうえおぶせ」に協賛してくださる方
「あいうえおぶせ」に広告を出してくださる方
を大募集しております。「こ」号を発行するために……
みなさんのお力が必要です。

へんしゅうこうき

「け」号は過去一番ネタに悩みました。そして出来上がったコンテンツは「ケーキ」に「激辛」。普通の雑誌では、あまり一緒に掲載されないような組み合わせなんですが、その辺りが「あいうえおぶせ」っぽいなあと、かなりお気に入りです。普段辛いものを全く食べない自分ですが、この激辛坦々麺の写真を見るたびによだれが出てくるので、もしかしたら取材を機に辛さに目覚めたのかもしれません。どうあえず「来楽」の小辛からはじめてみようかな……。(編集かわうそ)

案外多い「け」が付く言葉。個人的には「健康的」にマラソンをしています。とある仕事で、それまで走ったこともなかったのに長野マラソンのレポートを書くことになり、やってみたら思いの外走れたんですよね。以来、いろいろな大会に出ていたら、入賞するほど速くなっていました。昨年の「小布施見にマラソン」では“ひふみん”の仮装で優勝したんですよ！(って、そっちの入賞かよ！っていう……)あと超個人的には、いよいよアラフォー世代に突入し「結婚」も気になります……。謙虚かつ堅実、健全に婚活でも始めてみようと思う今日この頃です。(ライターS)

あいうえおぶせ 第9号 小布施の「け」を楽しむ

発行日 / 2018年6月18日

編集・発行

あいうえおぶせ編集部

<http://www.aidueobuse.net>

<http://www.facebook.com/aidueobuse> (Facebook)

写真協力

P3-10,13,15-19,21-23 暁上広行

P15-17 大井川茂兵衛 (studio Hi-Bush)

P22 中島敏子 (燕游舎)

オブセにナンカ妖怪 取材・イラスト・写真・文筆協力

妖怪俱楽部

おばあちゃんの背中 取材・文章協力

松澤ゆかり (ICHICafe)

お問い合わせ

あいうえおぶせ編集部 aidueobuse@gmail.com

次号は…



ネタ集めになかなか苦戦した「け」号も終わり、ついに次回は「か」行を締めくくる「こ」号!! 記念すべき10号目です。もう制作をはじめて5年が経つのですね(しみじみ)。小布施で「こ」からはじまるものと言えば……次はネタに困らなそうな気がします。では次回もお楽しみに！

げ

きうまスイーツ3種類。

栗抹茶パフェ

抹茶好きにはたまらない
濃厚抹茶ソフトクリームと
沢山のトッピングで
いろいろ抹茶の味を
お楽しみいただけます。



栗パフェ

贅沢にも自家製栗あんと
ソフトクリームが
のつているパフェ!
10種類以上の味わいを
ご堪能ください。



栗モックフルパイ

お餅と自家製栗あんと
ソフトクリームが絶妙!
栗の甘露煮と
淡皮煮もトッピング。



CAFE SAKU G
上高井郡小布施町小布施 414
OPEN. 9:00～17:30
TEL. 026-247-3090



軽井沢店移転のお知らせ

チャーチストリート軽井沢の店舗
が移転いたしました。新店舗は6月
1日よりオープンしております。
是非お越しください！

【新店舗住所】
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢
606番地3 小坂プラザ1階
TEL. 0267-46-8310



栗あんに、清らかな信州の水を
たっぷり加えて、つるりと固めた「水栗羊羹」。
からやかな「缶」姿の詰め合わせもございます。
みずみずしい夏の栗を、お手土産に、贈り物に、
どうぞご贔屓に。



小布施堂

けしょう箱でも 缶姿でも



け 小布施町社協の
っこん相談センターで、
ステキな出会いをみつけませんか？

「家庭を持ちたいけど、出会いがないなあ…」
「うちの子にピッタリの結婚相手をみつけたいなあ…」
「結婚の相談って誰にしたらいいの…？」
こんなお悩みありませんか？
お話を聞かせてください！
ご縁探しのお手伝いをしています!!

相談日時

申込資格

申込手続

毎週火・水・木曜日 午前10時～12時、午後1時～3時
(年末年始、お盆期間中は休みます)

結婚を真剣にお考えの方。年齢・初婚・再婚を問いません。

ご本人がご来館のうえ、登録いただきます。
全身写真1枚(最近のもの)・印鑑・ご本人を証明できるものをお持ちください。

相談・登録・相談費用は無料です。
※広域的に出会いの機会をつくる登録制のお相手検索システム「ながの結婚マッチングシステム」に登録する場合は登録料5,000円(2年間)が必要になります。

ご登録

結婚相談申込書、
閲覧カードを記入
写真を提出

閲覧カードの中から
会いたい方を選びます

相談員が
選ばれた方に連絡

2人の希望が合えば
直接お会いします

相談員が
お2人の気持ちを確認

2人の希望が合えば
お付き合い開始！

年に2回婚活イベントも開催しています！

私たちが
サポートします！
お気軽にどうぞ♪

小布施町結婚相談センター 小布施町役場 公民館2階 結婚改善委員会室
ご相談日時: tel. 026-247-3111 その他日時: tel. 026-242-6665

イベント情報はこちら <http://obuse-shakyo.org/>

小布施町社会福祉協議会



け
ご
ん
み
よ
う
い
ん

これ以上はのぞめない
栗粒入り最上級栗ようかん。

けごんみよういん

華嚴妙韻

®

得がたいご縁にめぐまれて
棟方志功画伯からは倭画「華嚴妙韻」を
東大寺第二〇八世管長清水公照師には
「華嚴妙韻」の書を
それぞれ賜わり、
選り抜きの名産栗を
技のかぎりを尽くして
じっくり練りあげた、
菓名にふさわしく
名実そなわった最上質の
純栗菓「華嚴妙韻」

けごんみよういん
華厳妙韻
4,800円(税込)



国産栗 100%のご安心

栗菓子

小布施本店

長野県上高井郡小布施町973 TEL.(026)247-2569
【販売サービス部】TEL.0120-079-210 【オンラインショップ】<https://chikufudo.com>

【直営店】長野駅前店／善光寺大門店／アップルライン店／松代店／ながの東急店／さろんとまろん／松本中町店／松本開智店／あづみ野店
上田店／軽井沢駅前店／軽井沢ロータリー店(季節営業)

*専用原料栗に限りがありますので、品切れの際はご容赦ください。