



小布施辞典

あいうえ  
おぶせ

第 9 号



小布施の  
を楽しむ

け



TAKE FREE



## 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



ケ

ケーキというよりも、栗そのものです。



国産栗と砂糖だけで作った  
 自家製の栗ペーストを  
 たつぷりと使用。  
 見た目はシズルルだけど、  
 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  
 栗菓子屋ならではの  
 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。





けーき  
【ケーキ】

色とりどりのフルーツに、可愛い飾り付け。ケーキって見た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必ず一軒はあるのではないのでしょうか。

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

*Love cakes.*







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会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「いずれは鮮魚店を閉めるので、この場所では何かやってほしい」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たのです。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、将来は当時町内には少なかった喫茶店をやりうと考えたのです。

こうして、兄から紹介された「ラ・ロシエル」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、最初は怒られてばかりでしたが、先輩に教えてもらっ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。

「ちょっと天狗になったことで上司

から怒られ、仕事が嫌になってしまいました。逃げ道として田舎に帰ろうと思ったんです」

しかし、相談した兄や上司から「ここで田舎に帰っ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

### 本場で修業し、 小布施で店をオープン

「オーボンヴュータン」では同世代が次々と修業を経て本場フランスに行くのを間近に感じ、樋田さんも渡仏を考えるように。そして、5年間働き、31歳の時に念願の渡仏を果たしたのです。現地で修業を重ね、日本よりもお菓子が生活に密着していることを実感。そして2005年に

# 01

## Pâtisserie Rond-to

パティスリー ロント

小布施町・中町

県内の菓子屋ランキングには必ずといってよいほどランキンする「パティスリーロント」。

小布施が誇る名店と言っ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

お 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。とはいえ、自分の作りたいものを作っているだけです。すね(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シェフを務める「ラ・ロシエル」や正統派フランス菓子の日本人第一人者・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、華やかな経歴をもちます。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



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





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。



**地** 元住民のみならず、遠方からもわざわざ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。「リトルパンプキン」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  
リトルパンプキン

小布施町・上町

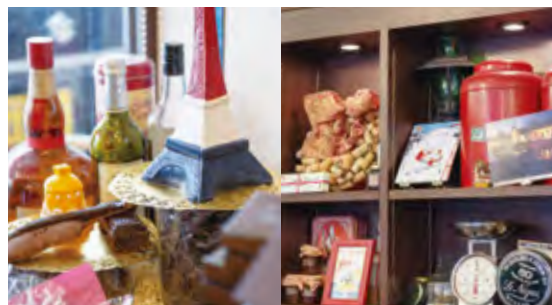


小布施町小布施 940-4  
☎ 026-247-2628  
\*シフォンケーキの予約は栗の木テラス(026-247-5848)へ

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 真剣な眼差しで生徒さんたち。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。



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。

**信念を貫くフランス菓子作り**

しかし開店後、客足は思っていた以上に伸びなかったと言います。当時、フランス菓子が長野で馴染みがなかったことが一因でした。樋田さんは悩みましたが、伝統的なフランス菓子を作り続ける信念を貫きました。

「もっと馴染みがあるケーキを作ったらどうかと提案してくれる人もいましたが、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さんがついてきてくださり、『長野でフランス菓子ならここ』と言

われるようになった今につながっています」

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が感じられる店作りをしたと話します。

「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是一目瞭然。そんな樋田さんが今感じているのは、弥生さんへの思いです。

「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」

一見強面ながら、ユニークな話しぶりの樋田さん。「今まで妻に言ったことないので迷ったけど、今回初めて口にしてみただけ、はにかみ様子もまた、樋田さんの魅力が物語っているようでした。





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。

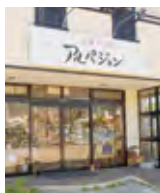


菓子職人たちがつくるオリジナルケーキと  
こだわりの紅茶が楽しめる、西洋風カフェ。

## 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  
プ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。



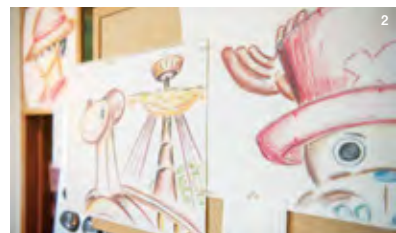
3



1



5



2



3



1



4

## 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>

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  
しいポットサービス。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イク  
アウトもOKです。

**中** 町の交差点から歩いてすぐのところは一際  
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  
味はしっかり桜井甘精堂のモンブランなんです。  
こちらは喫茶のみの提供なので、ご来店の際は  
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ます。  
「アンティーク家具とクラシック音楽に包ま  
れて、ゆったりとした時間を過ごしてほしい」と  
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。

**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、冬はチョコレートなど、さまざ  
な商品が並びます。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  
の小布施町で興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、「お客さんに手  
軽な値段で洋菓子を楽しんでもらいたい」とい  
う気持ち。商品数が多いのも、たくさん種類の  
の中から選ぶ楽しみを味わってもらいたためだ  
といます。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。今でも親交があり、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見た「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。





aiueobuse No.2  
**げすとはうす**  
 【ゲストハウス】

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

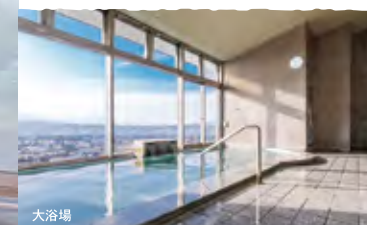
*Let's go on a trip.*

# 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。



小布施温泉  
**あけびの湯**  
小布施町雁田1311 026-247-4880 026-247-4760

小布施町雁田1311 tel.026-247-4880 fax.026-247-4760

営業時間／6:00～22:00 定休日／第3木曜 <https://obuse-akebinoyu.co.jp>

日帰り温泉・ご宿泊





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  
でチェックイン前のウェルカムドリンクも提供。

obuse  
"GUESTHOUSE"  
**O1**  
ゲストハウス祿  
小布施町・六川

地元愛から生まれた  
人と文化の交流拠点。  
プライバシーも大切にした空間から  
思い思いの旅を楽しめる宿。

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  
祿(ろく)」。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できます。

営むのは、小布施駅前のカフェ「TSUMUGI  
CAFE(ツムギカフェ)」の経営者でもある小  
西和実さん。町内に続く農家の11代目として  
育ち、消防団の入団で地元愛が深まったこと  
から会社員を退職。町内で介護事業を営むN  
PO法人に就職し、2010年に代表理事に、  
さらに翌年には29歳で小布施町議会議員にな  
りました。

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  
から興味があっ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  
ーズが満たされてき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  
れる和のテイストに。また、以前に泊まった  
ゲストハウスでは相部屋で気が抜けず、ホス

トに気も遣ったため、全部屋を個室にし、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、宿泊者には各自のベ  
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  
してもらえたらうれしい」というのが小西さ  
んの思いです。

とはいえ、まだ「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変えてきたため、ゲスト  
ハウス経営もニーズに応じ、柔軟にかたちを  
変えて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  
に期待せずにはられません！

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・洋1)
H P	<a href="http://roku-obuse.jp">http://roku-obuse.jp</a>

1 細部まで和のテイ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「おぶせすマップ」。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。







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。

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）
H P	<a href="http://kokoro.obuse.jp">http://kokoro.obuse.jp</a>

1 炊飯器やコーヒーメーカーまでそろったキッチン。2 スラックラインの体験合宿に来たゲストの様子。3 町の市場やスーパーで食材を購入し、料理を作るのも楽しい思い出。4 2 階は 2 部屋の和室をはさみ、天井の高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。

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、観光客はもちろんのこと、合宿や研修を目的とした長期滞在者も多いといえます。特に、スノーボードジャンプ練習施設「小布施クレスト」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、「クレスト」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ったり、仲良くなつて一緒にご飯を作ったり。世界中に自分の子どもたちがいるみたいで、そんな時 KOKORO をやっ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！

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。「お客さん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式の相部屋にしないというのも、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、

まるで、実家に帰つてきた。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。ガラガラと戸を引くと、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、玄関を入るときには、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の持ち主。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。







(左)き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。

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。



激辛通な人にも、ちょっと辛いものを食べたい人にも  
おすすめの来楽の担々麺。

辛いものが好きな人って多いですね。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ったらつい挑戦してみたくなる……そんな経験、一度はありますか？  
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ことに既に一癖ありそうな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、激辛なのですが、よく見ると隣には「激辛超え出来ませう」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らないという「1119」（ネーミングセンスがすごい）ということ。過去に「1119」をスープまで完食できたのは一人だけだと言います。我こそはという方、チャレンジしてみてもいい？（責任はとりません）。



「神辛」担々麺。  
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。



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。

## number.04 げ きから「激辛」 小布施町・伊勢町

「これ以上はのぞまないで下さい」そう謳われるのは昨年「竹風堂」から新発売された、とある栗ようかん。創業から125年、小布施町きつての老舗菓子屋である竹風堂がこころで自信をもってすすめる栗ようかんの名前は「華厳妙韻」。なんだか珍しい名前だと思いませんか？その名前の由来を調べていくと、なんと「華厳妙韻」は今の小布施栗にも関わる重要な存在であったことが明らかになりました。  
昭和47年、竹風堂にとって、大きな出来事がありました。というのも、20世紀を代表する版画家 棟方志功画伯夫妻が来店されたのです。その際、床の間に飾られていた棟方氏の「華厳妙韻」という掛け軸をご本人がご覧になったところ、なんと偽物だと判明。すると棟方氏は「良心が咎めるのでひとつお描きしましょう」とその場で約2時間かけて本物の「華厳妙韻」をお描きになったのです。  
そんな粋なはからいから、竹風堂では「華厳妙韻」を菓名にした特別な栗ようかんを作りたいと思うようになり



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。

## number.03 け ごんみょういん 「華厳妙韻」 小布施町・上町



んにお話を聞くと、そもそも華澤さん自身がこのイベントの発起人だということです。

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提案し、平成16年より「苗市」は「境内アート小布施×苗市」のかたちで再スタートを切ったのです。

外の有志からなる「境内アート小布施×苗市実行委員会」が担っていて、その誰もが口を揃えて言うのが華澤住職のお人柄の良さ。みんなから「おつしやん（長野県の和尚さんを表す方言）」と呼ばれる住職は、お寺を「場所」として提供することにもいつも協力的。月に一度ある実行委員会も毎回参加し、年齢隔てなく若者とも酒を酌み交わす気さくな性格に自然と人が集まります。聞けば「苗市」をはじめた先代の住職も若者にバンドの練習場所としてお堂を解放したり、お寺でカラオケ大会などの催しを檀家の方々と企画していたなんていうエピソードがあったり、どうやら、この「境内アート小布施×苗市」の成長も、人に愛され、人が集うという住職のお人柄と、華澤家に引き継がれてきた家風があってこそのように感じられます。

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、華澤義文住職、実行委員長の富岡一郎さん、木下豊さん。



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タンドグラス。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 切腹ビ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華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来る方も多いです。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ト。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。

number.05

け  
いだいいーと  
「境内アート小布施×苗市」  
小布施町・大島

**小** 布施町の南西部、大島地区にある「曹洞宗陽光山玄照寺」。このお寺では毎年4月の第3土・日曜の2日間、ちょっと珍しいイベントが開かれます。その名も「境内アート小布施×苗市」。イベント名をはじめて聞くと「え？ お寺の境内でアート？」と不思議に思う方もいるかもしれません。はい、そうなんです。お寺の境内でアート。つまりはこの玄照寺の私有地全体を会場にしてアートの祭典をやるという、なんとも信じ難いようなイベントなのです。

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タ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。お寺の裏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で賑わうその様子に、一瞬、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「切腹ビストルズ」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華澤義文さん





焼肉のワイルド  
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

**LAMP**  
GUEST HOUSE & RESTAURANT  
☎026-258-2978  
389-1303 長野県上水内郡信濃町野尻379-2  
<https://lamp-guesthouse.com/>



**大自然の中  
今日も元気に営業中!!**

# おぶたに すんか 妖怪

其の九  
有限会社エス・エー代表  
システムアドバイザー  
関谷 啓次



今回、妖怪のターゲットとなったのは、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。小布施にお住いであれば、彼を見かけたことがある方も多いのではないのでしょうか。それもそのはず、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「小布施いっだん会」のメンバーなんです。町内のさまざまな職業の方が所属する「いっだん会」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？

「いっだん会の前身は、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った商工会に、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！  
「海産物は、もう15年くらい前から大船渡とやりとりしているね。以前、「ア・ラ・小布施」の活動をして



いた頃、冬場に物産展をしようにと考えて、当時視察に来てくれた日本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。ニセコや小田原、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



介をはじめたんだよ。それ以来、今でもその自治体とは付き合い合いが続いているよ。」東北大地震や熊本地震の際は、物資や支援金を送る活動もされたそう。物だけでなく人との繋がりがあってこそですね。「町内で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。うちの奥さんもうそういう人が好きだしね。小布施のお父さん、お母さんと暮ってくれる人が、日本中に何人もいるよ！」



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

## 山彦 (ヤマヒコ)

山や谷にむかって  
大きな声で呼びかけるど、  
遅れて声が返ってくるのは  
この妖怪の仕業  
返すだけでなく、  
遥か遠くの土地の人にも  
声を届けてくれ、  
人と人とのやりとりが  
始まることも……



誕

妖怪  
山彦





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才)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もいつも留守。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、今度は娘さんには会えた：「母は本当に忙しいんですよ」：でしようね、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ってかかるように、この取材依頼の件をお話する。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！ワクワクしながら当日を迎え、ケサエさんの家に着くと、薪を燃やす良い香りがしてきた。そしてやっと会えましたケサエさん！

会った瞬間、初めてお会いしたとは思えない不思議な気分からながらも、目に入ってきたのは大きな窯と手回しの豆潰し機：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から：そんなわき見をよそに、味噌造りは着々と進められていた。

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いるところ。大豆も米も自家製。麹は以前は買っていたけれど価格が高かったので自前で作り始めたらしい。

ケサエさんの住んでいる地区は「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、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人のお手伝い。2人とも粘土遊びをしているかのように楽しそうに混ぜている。後から合流してきたもう2人のお孫さんは豆潰し機を回すお手伝い。(後で私も回したけど、これが重いなんの...) 良く混ぜたら空気を抜きながら丸めて味噌樽に隙



大豆の良い匂い！



お手伝い  
えらいね！



うのように、ひき肉みたい！



おいしくなあれ！



みんな  
混ぜ混ぜ！



味噌樽に詰めていきます



間なく投げ入れていく：この時、殺菌のため樽の中に敷いたナイロン袋には焼酎を霧吹きでかけておく。放り込み終わったら、表面の乾燥を防ぐため良く洗った笹の葉を覆って出来上がり！とはいえ、秋の土用が過ぎるまで食べられません：残念！

ケサエさんのお子さんは女男女男の計4人。「お孫さんはここに4人と：？」と訊ねると、「ああ、1人は孫の友達だわ」「ええっ！てっきりお孫さんかと：」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：」と言う...

ケサエさんと会ったとき、初対面とは思えなかったのは、この懐の深さを感じる距離感かもしれない。

この日のケサエさんはずっと話が止まらない。本業は酪農で、子牛担当なのだとか、モツアレチーズの作り方とか、牛が子牛を生んでから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、子牛エピソード。



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





きょうさん

あいうえおぶせに協賛して下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/tsutahouse



ICHI cafe

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



Japan Obuse Committee  
Japan Obuse Committee  
一般社団法人日本小布施委員会



ch.  
books  
ch.books  
長野市南郷町 1069  
www.chan-net.jp



栗日記  
www.usupi.org/kuri

ふれぜんと

誰か、ほせんかー!

今号で取材した全てのもの・人・お店に訪れ、証照写真を送ってくださった方、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

▶aieobuse@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、この激辛担々麺の写真を見るたびに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。とりえず「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ね。以来、いろいろな大会に出続けていたら、入賞するほど速くなってきました。昨年の「小布施見マラソン」では「ひふみん」の仮装で優勝したんですよ! (って、そっちの受賞かよ! 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」も気になってます……。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.aieobuse.net

http://www.facebook.com/aieobuse (Facebook)

写真協力

P3-10,13,15-19,21-23 畔上広行

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・文章協力

妖怪倶楽部

おばあちゃんの背中 取材・文章協力

松澤ゆかり (ICHI cafe)

お問い合わせ

あいうえおぶせ編集部 aieobuse@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

きょうさんスイーツ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な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どソフトクリームがのっているパフェ! 10種類以上の味わいをご堪能ください。

栗モッフルパイ

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



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





け  
し  
よう  
箱  
でも  
缶  
姿  
でも

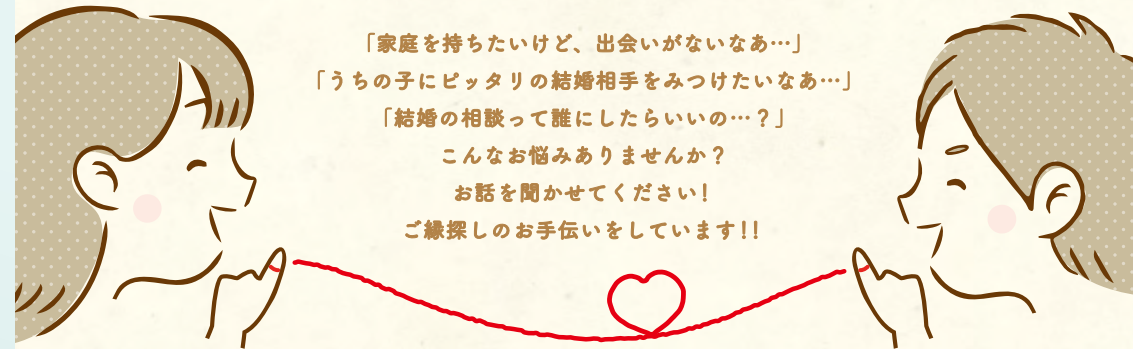
栗あんに、清らかな信州の水を  
たっぷり加えて、つるりと固めた「水栗羊羹」。  
からやかな「缶」姿の詰め合わせもございます。  
みずみずしい夏の栗を、お土産に、贈り物に、  
どうぞ最良に。



 小布施堂

# けっこん相談センターで、 ステキな出会いもみつけませんか？

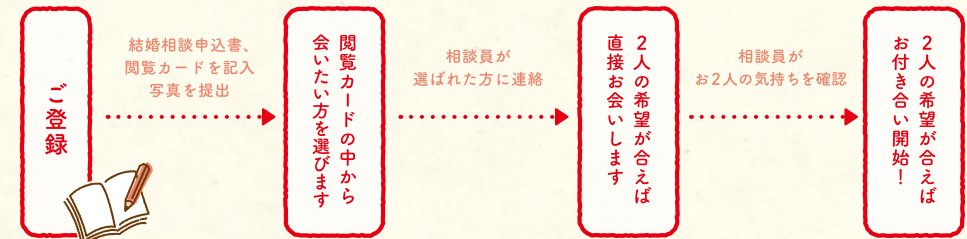
小布施町協会の



「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見つけたいなあ…」  
「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 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)
- ♥ 申込資格 結婚を真剣にお考えの方。年齢・初婚・再婚を問いません。
- ♥ 申込手続 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。
- ♥ 費用 申込・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。



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

ごんみょういん

これ以上はのぞめない  
栗粒入り最上級栗ようかん。

華嚴妙韻®

けごんみょういん

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」



けごんみょういん  
華嚴妙韻  
4,800円(税込)



国産栗 100%のご安心

栗菓子 竹風堂

小布施本店

長野県上高井郡小布施町973 TEL.(026) 247-2569

【通販サービス部】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／アッブルライン店／松代店／ながの東急店／さろんどまろん／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。