

オブセの(き)を味わう

小 布 施 辞 典

お あ
ぶ い
せ う
え

第 7 号



TAKE FREE



オブセの「き」を味わう。

CONTENTS

- 04 「き」からはじまる小布施町、おしえてください。
- 06 牛乳 - オブセ牛乳 -
- 12 木下 晴稀
- 16 急須 - 急須コレクション茶俵庵 -
- 19 樹 - 高野 結花 -
- 20 餃子 - 萬福 -
- 21 きつね祭り
- 22 銀河堂
- 23 きのこ - 中村きのこ園 -
- 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

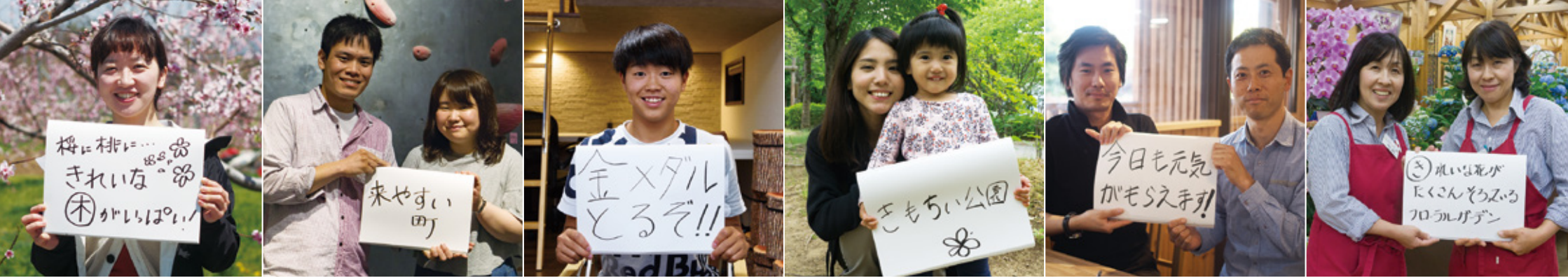


き

どらない、
素材の味わい。

たっぷりの特製栗あんど、
木曾開田高原牧場の牛乳を使って
仕上げた無添加アイス。
乳化剤の代わりに寒天を使用し、
栗のうまみを凝縮しました。
見た目はシンプルだけれども
一口食べれば素材本来の美味しさが
口の中いっぱいに広がります。

信州小布施で栗菓子二百年
桜井の甘精堂



「き」からはじまる小布施町、おしえてください。



number.01

ぎゅうにゅう

「牛乳」

小布施町・中松

「好きな牛乳は？」と聞かれたら、
小布施町民は間違いなく
こう答えるでしょう。

「オブセ牛乳」と。

だって、子どもたちはみんな

この牛乳で育ったから。

そんな「思い出の味“の

記憶をたどるべく、

代々守り継がれてきた製法と

ちよつと気になるレトロなロゴの秘密、

「オブセ牛乳」のこれからを、

将来を担うべく駆け出したばかりの

ご夫婦にお聞きしました。

おいしさの秘密は殺菌温度にあり！

「オブセ牛乳」を飲んだことはありませんか。
ない、というあなたにはぜひ飲んでい
ただきたい！ まろやかなコク、ほのかな甘さ、
口の中に広がる香り。一般の牛乳よりも少し高
いけれども、その濃厚な味わいに胸を打たれる
ことでしょう。小布施町民は、みんな学校給食
でこの牛乳を飲んで育ちました。だから「ほか
の牛乳を飲むと、味が薄くて物足りない」なん
て人も少なくないのです。

でも、なんでこんなにおいしいの？ その秘
密を探るべく、訪ねたのは農産物直売所「6次
産業センター」や「フローラルガーデンおぶせ」
の駐車場奥にある「オブセ牛乳」の工場。優し
い笑顔が印象的な専務取締役の西岡幸宏さん
と奥さまの由佳さんが迎えてくれました。

「オブセ牛乳」のはじまりは、第二次大戦後
の昭和25年。名古屋から疎開をしてきた由佳
さんの祖父が、当時高価だった牛乳に目をつけ
たことがきっかけだったそうです。軍事工場の
技師だった祖父は牛乳に関しては全くの素人だ
したが、どこかで牛乳の加工方法を学び、一番
おいしく飲める殺菌温度として「80℃で15分間
温める」という方法に到達。以来、ブレること
なく代々その製法を忠実に守っています。

ちなみに、牛乳にはいくつもの殺菌方法があ
り、主流なのは生乳を120℃～150℃で数
秒間殺菌し、その後急速に冷却する「超高温

瞬間殺菌」。短時間で殺菌ができて大量生産が可
能であることから、現在流通している牛乳の9
割以上がこの方法で作られています。それに対
して63℃～65℃で30分ほど殺菌する「低温殺菌」
という方法もありますが、「オブセ牛乳」はちよ
うどその中間にあたる「高温保持殺菌」。おい
しさの理由は手間ひまがかかるこの殺菌方法に
あるのです。

小さな会社だからこそ、
かけられる手間ひま

工場の中に入ると、建物は築20年ほどなが
ら、いわゆる「牛乳臭さ」はまったく感じ
ず、隅々まで手入れが行き届いていることが
伝わってきます。牛乳メーカーとしては規模
は小さい一方で、昔ながらの設備は全て手動。
ここで毎朝4時半から仕事が始まります。1
日の出荷量は平均2500リットル。運ばれ
てくる新鮮な生乳を検査し、生乳のごみや脂
肪の固まりを取り除いたら、タンクで65℃
70℃まで上げて脂肪を柔らかくし、圧力を加
えてさらにします。そして、蒸気釜で攪
拌をしながら80℃で15分間殺菌。終了後に蓋
を開けると、蒸気と一緒にふわっと甘い香り
が立ち込めるそうで、想像するだけでちよつ
とワクワクしてきます。

作業中は温度管理や異物混入など細部まで
気が抜けないそうですが、「たくさんは作れな
いけど手間ひまをかけた作り方ができるのは、



小さい会社である「オブセ牛乳」ならではの」と幸宏さん。超高温殺菌に比べ賞味期限も短いものの、独特のおいしさが生み出されるのです。

こうして完成した牛乳は最後に再びしっかりと検査をし、午前中のうちに学校や販売に出荷されていきます。加えて、最近では「オブセ牛乳」を料理やスイーツの材料に使う店も増え、いまでは福井や名古屋、新潟など、県外の飲食店にも出荷をしているのだそう。さらに長野市の食料品卸売会社・マルイチ産商では「オブセ牛乳」を使ったブレッドやゴーフレットなども続々と開発、いずれもこれまで広告宣伝をほとんどしていない「オブセ牛乳」の評判が口コミで広がった結果だそう、もはや「オブセ牛乳」の名はおしるしの代名詞になっているといっても過言ではありません。

レトロかわいい ロゴマークのルーツ

ところで「オブセ牛乳」といえば三日月の上で眠るレトロな天使のロゴマークが気になっている人も多いのでは。このマーク、最近

では「小生意気でふてぶてしく見えるところが可愛い!」と密かに人気を集めているそうです(笑)。

そんなロゴマークの考案者は創始者の奥さま、つまり由佳さんの祖母なのだとか。その由来を聞く前に祖母は他界してしまったため真相は不明ですが、幸宏さんいわく「時代背景から推察すると、当時は牛乳屋の多くが子どもの健康を願って赤ちゃんのマークを多用していたことから、名古屋の令嬢として育ったハイカラな祖母は赤ちゃんの健康と夢を月に乗せるイメージでデザインを依頼したのではないか」とのこと。これが真実なら、お祖母さまは相当なセンスの持ち主です!

なお、瓶や紙パックなどのロゴマークを見比べてみると、実は少しずつ天使の顔が違います。これは印刷屋さんの違いが大きいのですが、中には少しどころか、「いやいや、別人なのでは?」と言いたくなる天使まで(笑)。「それが小さい会社のゆるくていいところ」と由佳さん。そのおらかさも「オブセ牛乳」の魅力です。

地元密着企業として長く続け、 地域の人に喜ばれる牛乳を

由佳さんが子どものころ、「オブセ牛乳」はいまの場所ではなく小布施橋近くの山王島に小さな工場兼住居を構え、町内には牛を飼っている農家がたくさんいたそうです。そして、毎朝それぞれの農家が手搾りの牛乳を自転車で運び込み、年末年始になれば農家の労をねぎらって工場で宴会を開いていました。そんな地域密着の会社でしたが、時代とともに牛を飼う農家が少なくなり、17、18年前に工場を現在の場所に移してからは、主に小布施町の隣、高山村の前田牧場から牛乳を仕入れているそうです。

「いまは牛乳の消費量自体が減少し、廃業する牛乳屋もたくさんあります。そんな中で私たちが目指すのは、小さいながらも父たちが守ってきたものを長く続けていくこと。そして、地元密着企業として地元の人たちに喜んで飲んでもらえる牛乳を作り続けることです。いずれは『小布施には栗や果物のほかに牛乳もあるよね』と言われるような地域の特産物にしていけたらいいですね。そのためにも、まだまだやることはたくさんあります」

こう話す幸宏さんと由佳さんですが、実はおふたり、「オブセ牛乳」に入社してまだ1年ほどしか経っていないのだそうです。それまで幸宏さんは岐阜県の県庁職員として働き、由佳さんは岐阜県の学校に教師として勤めていました。しかし、由佳さんの実家である「オブセ牛乳」に後継できる人がいないため、幸宏さんは2年間悩みに悩み、一大決心で県庁を辞めて小布施にやってきました。だから、多くの人に「おいしい」と喜んで牛乳を飲んでもらえることは、幸宏さんの何よりのやりがいなのだそう。

また、こんな風に違う畑から牛乳業界に飛び込み、夫婦二人三脚で「オブセ牛乳」を支えているおふたりだからこそ、ここで働き始めてからは新たな視点も経営に取り入れていきます。そのひとつが、地域の人にもっと親しんでもらえるよう配送トラックや従業員のポロシャツ、エプロンをロゴマーク入りのものにしたことです。(これがとっても可愛らしいのです...) 見覚えのあるマークに、声をかけたり手を振ってくれる方が



こちらが牛乳パックに使われている、現在オリジナルで使っているロゴマーク。なんともいぬめ可愛らしさが人気を呼んでいます。



学校給食でも定番の、牛乳瓶(200ml)に使用されているロゴマーク。オリジナルに比べ、ちょっと小生意気な印象。



900mlの大瓶に使用されているロゴマーク。顔が凛々しい!というか1、2歳成長しているのでは...と、つっこみどころ満載です。



牛乳瓶のフタに使用されているロゴマーク。こちらがそもそもの原型なのでは...一見違うものに見えても、構成やポーズは一緒です。

多くなったと嬉しそうに話してくれました。最近では新たにオリジナルマグカップも発売、東京・銀座にある長野県のアンテナショップ「銀座NAGANO」と「おぶせハイウェイオアシス」のほか、この工場でも購入することが出来ます。工場では牛乳も1本単位で買うことができますので、実際にここに足を運ぶ観光客の方にもいるとのこと。牛乳は紙パックより瓶で飲むほうが断然おいしいそうなので、ぜひお試しあれ!

最後に、おふたりオアシスのオブセ牛乳の飲み方「ほうじ茶ラテ」の作り方を教えていただきました。沸騰する手前まで温めた牛乳にほうじ茶の粉末を入れ、ブレンダーで泡立てるそう。すると、こうばしさとほんのり甘さを感じる「ほうじ茶ラテ」の完成です。せっかくだから、そんな「ほうじ茶ラテ」を「オブセ牛乳」のロゴ入りマグカップで味わってみませんか。



オブセ牛乳
小布施町中松 532-2
☎ 026-247-2243
9:00~16:00 / 日曜定休

野尻湖来たら、
LAMPのBURGER!!



Sup-カヤック
ラフティング始まりました!
長野県の方は1000円引の
地元割があります



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/>

Open:11:30-23:00
Lunch:11:30-13:30L.O. Cafe:13:30-18:00
Dinner:18:00-23:00(21:30L.O.)
1泊2,700円〜 Closed:月曜夜・火曜

小布施での新しい暮らしを応援します!

小布施町空き家改修等補助金のご案内

町内にある空き家の売買や賃貸に伴う住宅改修や家財道具等の処分に要する費用に対して、補助金が受けられます。空き家改修・家財道具処分前の申請をお願いします。



補助対象者(次の要件を全て満たす方)

- 空き家の売買・賃貸借の契約を結んだ方
- 購入または賃借した物件に3年以上居住する方
- 空き家所有者の3親等以内の親族でない方
- 補助対象物件へ転入または転居して住民票を移す方

| 対象事業 | 内 容 | 補助率 | 備 考 |
|---------|--------------------------------------|---|-------------------------------------|
| 空き家改修工事 | 建築設備 | 電気、上下水道設備の改修・新設、給湯器の新設・交換に要する費用 | 小布施町内に事業所を有する業者が改修する場合は限度額を50万円とする。 |
| | 居 室 | 居住するために必要な浴室、トイレ、台所及びこれらに附属する備品類の改修に要する費用 | |
| | 主要構造部 | 壁、柱、床、はり及び屋根の改修に要する費用 | |
| | その他 | 畳、ふすま、障子及びガラス(サッシ)の交換等に要する費用 | |
| 家財道具等処分 | 居住に当たって支障を来す空き家の既存荷物の整理、運搬及び処分に要する費用 | 2分の1以内。ただし、10万円を限度とする。 | |



小布施町移住促進補助金のご案内

小布施町内の事業所等へ通勤している方で、平成29年4月1日以降町内に転入した場合、家賃に対する補助が受けられます。



補助対象者(次の要件を全て満たす方)

- ① 町内の事業所等に通勤していて、平成29年4月1日以降に小布施町に転入(住民登録)する・した方
- ② 町内の事業所等に勤務し、町内に移住する目的で自ら居住するための住宅を自らの資金で借り受けている方
- ③ 自治会に加入し、地域活動に積極的に参加できる方
- ④ 小布施町に転入(住民登録)後、1年以上継続して町内の住宅に居住する意思のある方

補助額 月額2万円(上限)

補助金は、勤務する事業所等からの住宅手当等と同額。ただし、上限は月額2万円で、住宅手当と補助金の合計額が家賃を超えることはできません。
※ 住宅手当等が支給されていない方は2万円(上限)
※ 交付期間は、請求した月の翌月から60月限度

お問合せ

小布施町役場 企画政策課 定住交流係 〒381-0297 長野県上高井郡小布施町大字小布施1491番地2
TEL.026-214-9102(直通) 026-247-3111(代表) Mail. kouryuu@town.obuse.nagano.jp

木下晴稀。17歳。高校3年生。

中学からスラックラインを始め、

たった2年で世界王者に登り詰めました。

そして、アジア人初、

レッドブルとスポンサー契約。

そんなことってあり得るの!?

彼の軌跡と強さの秘密に迫ります!



木下 晴稀 Haruki Kinoshita

2000年小布施町生まれ。17歳。中野立志館高校3年生。両親が浄光寺の林映寿副住職と仲がよかったことから、中学生のときにスラックラインを初体験。中学3年で部活の野球部を引退したことから本格スタート。2015年、ドイツで開催された「ワールドマスタース」出場ベスト8。2016年「X-GAMES 2016 オースティン」優勝。2017年4月、アジア人初の「レッドブル・アスリート」契約。好きな食べ物は冷凍みかん。

記念大会で 初代チャンピオンに

2016年6月。小布施に大きなニュースが飛び込みました。「木下晴稀、スラックライン世界大会優勝」。当時、彼は16歳の高校2年生。スラックラインを本格的に始めて、わずか2年で世界の頂点に到達したのです。

スラックラインとは、ベルト状のラインを利用したスポーツの一種。地上から1メートルほどの高さに張った、わずからセンチ幅のラインの上に立ち、ジャンプをしたり宙返りをしたりとアクロバティックな技を決めています。

小布施には、もともと浄光寺の林映寿副住職が寺の敷地に365日、誰でも利用できるスラックラインパークをつくり、町内外の人に親しまれている環境が整っていました。町内には「小布施スラックライン部」が立ち上がり、いま小布施中学では体育の授業にも

スラックラインが採り入れられているほど。競技を楽しむ土壌が培われています。

そんななかで育った晴稀くんが世界一に輝いたイベントは、アメリカ・テキサス州オースティンで行われた「X-GAMES 2016 オースティン」。BMXやスケートボードなどのエクストリームスポーツを集めた大会で、スラックライン部門は初採用でした。つまり、記念すべき国際大会で、彼は初代王者になったのです。

小布施の恵まれた環境が 一番の強み

晴稀くんが競技を始めたのは中学生の頃。当初はラインに立つことがとすれず、全く楽しめなかったと言います。それに、当時は部活で野球に打ち込んでいたため、浄光寺スラックラインパークに通うことはありませんでした。しかし、次第に周囲が上達すると、挑戦したい気持ちがふつと湧い

てきて、少しずつ浄光寺に通うように。そして、ライン上で歩けるようになって技も決められるようになると、一気にのめり込んでいきました。さらに、初出場した大会で予選敗退した悔しさもバネになり、中学3年の秋に野球部を引退してからはスラックラインだけに専念しようと決意。こうなると、まさに「好きこそものの上手なれ」。技に対する恐怖心もなくなり、youtubeで見つけた新しい技ができるようになるとさらに喜びは増し、夢中になっていきました。

そんな晴稀くんに上達するコツを尋ねると「練習量」という答えが。「毎日、2時間は練習をして、世界大会前は昼食持参で朝から晩まで練習をしています。でも、それができるのは小布施に恵まれた環境があるから。国内にはなかなか常設のスラックラインパークはないので、浄光寺は日本一の施設だと言われている、いつでも練習ができるのが僕の強さの秘訣です」

いずれは オリンピック競技へ!

いまはどんどん競技人口が増えて世界のレベルが上がっています。「他の人を真似しても強くはなれない」と晴稀くん。練習では常に自分ができる最高の技を高精度で美しく成功できるように考えて臨み、跳躍中は脚の閉じ方など細部にまで注意を払って鍛錬する日々です。

「X-GAMES 2016 オースティン」で優勝した当時を振り返ると、「嬉しさよりも驚きが大きくて、最初は実感がなかった」という晴稀くん。しかし、帰国後、反響の大きさに優勝の手柄を実感したのだそう。競技中は歓声を自分への後押しと考えて挑むことで緊張を打ち消したと言うから、その度胸に驚きます。ちなみに、大会は1対1のトーナメント方式で行われ、計2分の持ち時間内で交互に技を披露。難易度や完成度が審査され、

新世界の幕開け



Slackline World Cup Japan 2017

小布施ハイウェイオアシス(総合公園内)

9月16日(公開練習)

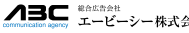
9月17日 18日

ISJ 公認 International Slackline Invitationa 「ISJ」(米国)

日本のスラックライン聖地から
世界の聖地へ
アジア初開催! 世界への挑戦
オリンピック正式種目化推進

ご協賛社リスト(順不同)

- タケモト・イマイ企画・オーガニックリゾート・小布施堂・小布施町振興公社・大司産業・田中機械・司建材・デンセン・ワクイ
- 栗庵風味堂・移動屋台ヒロマン号・岩井工業・大阪幸たこ・小布施薬局・木下ラジオ店・玄照寺・信濃製菓・酒膳処おお井
- 浄光寺・たけさん・ツカノ畑・TONEILICO・TOMOYAARTS・DreamWorks・中沢塗装・中條製缶・ナツバタ製作所
- CHAYHANE ニコちゃんゲバブ・日本ステンレス精工・平松農場・ファインピクサーあけびの湯・ホテル之瀬・山ノ内観光連盟
- X-TECH・あおき歯科医院・畔上物産・イーシークワイエト・小布施辞典あいうえおふせ・おふせの風・カーメック小布施
- 勝山建設・神田電気工業・黒崎高原らんたん・至誠堂豊田種苗店・ソリューテックノ・中山設計空間工房・ハウスザンアントン
- 花山庵 仙仁温泉岩の湯・見海造園・村松商事・やすらぎ庵・山田館・湯本オート・拉麵 阿咩・HAIR SALON HR・金井工業
- グストハウス蔵・酒井農薬店・三協エージェンシー・G & E かんぱい・AC 長野バルセイロバドミントン・鈴花・洗心館 松屋
- 外村石油・タイヤショップ 島田・高見沢板金工業・中沢木材・ナカジマ・原山ステンレス工業・堀内心身療院・松本木材・松山オート
- まめ家・味噌 瑞穂木材・みのり・ミワ電機商会・室伏塗装・麵粥まめ虎・雷国・6624hair・ロッジやまぼうし・ロント
- ア・ラ小布施・素泊まりの宿 KOKORO・清水まなほ・田中本家博物館・中国製 橙



「地域発 元気づくり支援金」

主催: 2017 スラックラインワールドカップジャパン実行委員会本部
共催: 小布施町・小布施町教育委員会・須高ケーブルテレビ株式会社・一般社団法人スラックライン推進機構
後援: 長野県・長野県教育委員会・日本スラックライン連盟・信濃毎日新聞社・長野県商工会連合会・小布施文化観光協会
／八十二銀行・長野信用金庫・長野銀行・JA ながの・SBC 信越放送・NBS 長野放送・TSB テレビ信州・abn 長野朝日放送
／須坂新聞社・北信ローカル・FM ぜんこうじ・モッツ出版株式会社・信州高山温泉郷観光協会・山ノ内町・山ノ内町観光連盟

観客をいかに盛り上げたかも重要なポイントになります。晴稀くんはこうしたパフォーマンス中、相手の技を見て臨機応変に自分が繰り出す技を変えているのだとか。選手のなかには競技前に披露する技を決めている人もいるそうですが、晴稀くんはラインに乗る直前にバツと決めると言います。こうした「本番の強さ」も、彼の強みでしょう。

そして、今年の4月からはオーストラリアの清涼飲料水メーカー「レッドブル」とスポンサーシップ契約を結び、「レッドブル・アスリート」としても活躍。これまたアジア人初の快挙です。この契約によって、プロとしての自覚や普段の生活から見られていることへの意識、練習への意欲も高まったと話します。レッドブル社からは飲料の提供はもちろん、大会や取材の際の衣装や渡航費の支給もあるというから、彼に対する同社の期待の高さも伺えます。

そんな晴稀くん、高校卒業後は選手として本格的にスラックラインの道を進むつもりです。

「いけるといころまでアスリートとして頑張る、いずれはスラックラインを仕事にできたらいいですね。海外の高校生はプロ契約をすると学校に行かずスラックラインをする生活ができています。日本



さまざまな大会やイベントに出場し、色々な経験をする度に、ものすごいスピードで成長を遂げていく晴稀くん、今後の活躍を期待せずにはられません!

ではまだまだマイナーなスポーツなので、もっと自分がアピールしていかなければいけないと思っています」

そのためにも、9月に小布施で開催されるスラックラインワールドカップでは、多くの人に見に来てほしいと晴稀くん。そう、なんと小布施でワールドカップが行われるのです!

「どんな大会でも、いつも『楽しむ』ことを課題に出場していますが、今回は自分の故郷で行われるワールドカップなので、いつも通り全力を出して楽しみ、あわよくば優勝できると嬉しいですね」

さらに今後はさまざまなイベントに出場してもっと有名になり、競技人口を増やすことで、いずれはスラックラインがオリンピック競技に選ばれること、そして日本代表として優勝することが彼の夢です。

「スラックラインはやっている人も見ている人も楽しめるスポーツなので、まずは多くの人にこの競技を知ってもらいたいですね。浄光寺スラックラインパークは誰でも気軽に低いラインから始められますし、初めてでわからないことがあればみんなが教えてくれます。まずは見て、体験してみてください」

屈託のない笑顔で将来の夢や希望を話すその生き生きとした様子に、無限の可能性を感じずにはられません!



初代 山田陶山作 常滑焼

中国茶器と同じく取手が後ろについた「後手形」という形の急須。もとはこの形の急須を日本人が横手形に改良したともいわれている。6人の歌人とその歌が各面に刻まれている。



02

三代 山田常山作 常滑焼

こちらは日本人に一般的な「横手型」という形。急須の作り手としては初めて人間国宝になった三代 山田常山の作品。



04

初代 清水石仙作 温故焼

「宝瓶」という取手が無いタイプの急須。主に熱湯を使わない玉露を淹れる道具。広い口で茶葉がしっかりと開くため、お茶本来の味わいが引き出される。温故焼の年代としては古いもので貴重品。

初代 奥川忠右衛門作 有田焼

宝瓶と同じ取手がなく、更に茶こしもついていない「搾り出し形」という急須。茶こしが無いのでお湯の出る口がとて狭くなっている。奥川忠右衛門は白磁の大型つば製作技術での無形文化財保持者。

小西友仙作 常滑焼

こちらは取手が急須の上部についた、「上手形」という形の急須。土に模様を練り込み、表面を削いで面取りしたものの。急須としてはかなり大きいのでほとんど鑑賞用として展示しているとのこと。

能歩維さん作 手びねり急須

能歩維さんがまちの焼き物教室でつくった急須も何点か展示されています。(素朴でいい味が出ています……!) 自分でつくった感想は、口の部分が難しかったとのこと。昔は鳥笛もつくって販売していたみたいです。

01

能歩維さんのコレクションの一部をご覧ください。



奥深き、急須の世界へ
いらつしやい。



number.03

き

ゆうす

【急須】
小布施町・中条

突

然ですが、最近急須を使っていますか？時代の変化とともに、近年では使用頻度が少なくなりつつある急須。小布施町には日本中で唯一、急須のみを展示する「茶俚庵」という美術館があるんです。

「急須ってそんなに種類があるの？」と思ったあなた。驚くことなかれ、急須の形は一般的によく見る、側面に持ち手がついた形の他に4種類もあり、さらには焼き方の違いやデザインによってその外見は千差万別。急須をつくるときに使用する土の鉄分がお茶に溶け込むので、同じお茶でも急須によって味が変化するそう。それゆえ、「お茶が美味しくなる」という魔法のような急須があるというのでこれまた驚きです。(土に鉄分が多い萬古焼や常滑焼の急須が特に美味しくなるそう)。

ご主人の神戸能歩維(のぶたけ)さんは現在86歳。もともと、能歩維さんのお父さんが趣味で急須を集めていたのをきっかけに興味を持ち、ご自身も収集を始めたのだそう。平成元年には「急須の良さを知ってほしい」と、ご自宅の庭の土蔵を改造してコレクションルームをつくりました。こちらに展示されている急須は200点ほどですが、土蔵の2階やご自宅にあるものを合わせるとコレクションの数は400点以上! 能歩維さんいわく、急須は使ってこそ価値のあるもので「用6・美4」の割合で使い勝手が良いことも大切な点とか。所有品は全て一度は使っているとのこと。さあ、急須をもっと知りたいと思ったら茶俚庵へ。希望があれば縁側でお茶を出してくれますよ。オーブンガーデンのお庭を見ながら急須トークをすれば、あなたも急須の魅力にとりつかれてしまうかも!?

能歩維さんに聞く! 急須選びのいろは

は



口に引っかかりがあればお茶を淹れたときの水切りが良い。

ろ



蓋のつまみは急須のふちにかかる大きさがちょうど良い。

い



持ち手部分で急須が立てば、中心がきちんとしている証拠。



急須コレクション茶俚庵

小布施町中条687 / ☎026-247-3534
10:00~15:00 / 火・水・木曜定休
(4月~11月) ※12月~3月は休館



き
と生きていく。



木と、花と、植物といっしょに生きていくということ。
お庭もわれわれ人間と同じように、
一度きりではなく、一生涯を通しての手入れが必要となります。
私たちは理想のお庭をつくる打ち合わせの段階から、
お客様ひとりひとりの生活環境にあわせて、
維持のしやすいお庭をご提案させていただきます。
そしてお庭が出来たのちも、
ずっとずっと、お客様とお庭と付き合っていきます。
あなたの理想の豊かな毎日。
お庭を通して、作り上げていきませんか。



庭心 遊び心 見る心 **見海造園**

〒381-0201 上高井郡小布施町小布施 930-17 8:00~20:00 / 定休 日曜・年末年始
tel.026-247-2887 fax.026-247-5633 <http://niwahana.net/>



number.04
き

【樹】

小布施町・大島



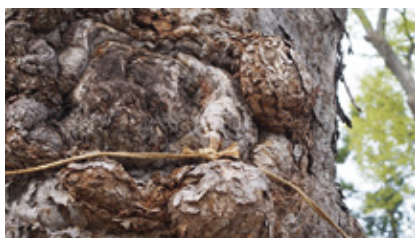
くねくね曲がった枝、でこぼこコブだらけの幹。
そんな生命力あふれる樹木に魅了され、
気がつけば7年間
「樹木」を描き続ける女性のおはなし。

小 布施町、大島地区にある

大鳴神社の中央には樹齢400年といわれる、幹周8メートル、樹高18メートルもの御神木のケヤキがずっしりとそびえ立っています。その根元で、大樹を見上げながらスケッチをする女性、彼女の名前は高野結花さん。県内を中心に作家活動を行っています。彼女が題材として描くものは「樹木」。気がつけば樹木を描き始めてから7年間で作品数は140枚にものぼります。

「7年前に家の近所を散歩していたら、ふと街路樹のプラタナスの樹が目に入って。そのでこぼこした幹を見た瞬間、衝撃が走りました。何も変哲もない樹だったのですが途方もない何かを感じて、『今すぐ描かなくちゃ』と思い、走って家に帰りました。それからずっと樹木を描き続けています」

そこで出会った樹木を描くという高野さん。今回題材に選んだのは大鳴神社のケヤキとのことで、「小布施町とは5年ほど前からイベントの実行委員や個展を通じて繋がりがありました。いつだったかこの大樹を見たことがあって、ずっと記憶に残っていたんです」高野さんは樹木から感じた印象やエネルギーを表現した絵を描きます。この作品のタイトルは、「ガーディアン・ツリー」。「ガーディアン」には、「守護者」や「番人」の意味があり、樹を見た時に、神々しいものがある感じがしたり、コブの辺りには、胎児が宿っているような気がして、何かがあるかを守っている、そんな印象を受けたと言います。今後も樹木を描き続けたいという高野さんの活動に期待すると同時に、是非、大島の御神木にも訪れてエネルギーをもらってみたいかがでしょう。





小布施の原田屋さん特製の対面式人力車で披露宴会場へ。

北斎館前で行われる「出会いの儀」。神社を出発した花婿はここで迎える待つ花嫁と合流し、大勢の人に囲まれプロポーズが行われます。



number.06

きつねまつり

「きつね祭り」
小布施町・東町



会場の逢瀬神社。日が暮れると夜店も出て、いっそうお祭り気分。



子どもたちはこの日のために踊りを練習して、当日おふたりを祝福。お化粧も着物もとっても可愛いですね。

地 方に受け継がれるお祭り。小布施町でも毎年行われるお祭りごとが多数存在します。その中でも、ちよつと変わっているのが東町の「きつね祭り」。きつねに扮した花婿・花嫁さんの擬似結婚式を行うというもので、参加者は大人も子どもも全員きつねになつておふたりを祝福します。

今年で19回目を迎える「きつね祭り」。もともとあつた町の芸能祭に変わる面白いお祭りができないかと地域の人が考えたのが始まりでした。東町には古くから稲荷神社があり、その昔は初午の際にたくさんの人々が集まつたそう

で、そんなことにもヒントを得て、「きつねが人間の真似をして結婚式をする」という内容のお祭りがスタート。当日は行列がまちを練り歩き、夜は神社で披露宴が開かれます。

実はこのお祭り、主役のお

ふたりは役者ではなく、本物の花婿・花嫁さん。毎年公募して一組を選ぶそうで、応募条件は一年以内に結婚をした、もしくは結婚予定ということだけ。昨年選ばれたおふたりが「まちなかの一つの地域の祭りとは思えない規模や内容に感動した」と話すように、東町では当日の何ヶ月も前から会議や練習が重ねられるので、本番は笑いあり、感動あり、地域の方との交流ありの、とても充実した一日になるそうです。

知り合いだけが集まる結婚式とは一味も二味も違って、まちの方々のたくさんの祝福の中、挙げる風変わりな結婚式。あなたもきつねになつて加わってみませんか？今年2017年の開催は9月17日の予定。お祭り当日は東町以外の方や観光客の方でもきつねのお化粧や着物で気軽に参加できますよ。

一年に一度、きつねたちの間で行われる
幸せいっぱい、手作りの結婚式。



愛情がたっぷり！皮からすべて手づくりの特大サイズの餃子を食べ、心もお腹も「まんぷく」に。

number.05

ぎょうざ「餃子」

小布施町・千両

川沿いにある、千両地区の閑静な住宅街を歩いていると突然、「ギョーザ」と書かれた赤いのぼり旗が現れます。「こんなところにギョーザ屋さん？」と思う方もいるかもしれません。そう、ここは知る人ぞ知る小布施の隠れ家的名店「萬福」。中国出身の女性が一人で切り盛りする、人気の餃子屋さんです。

店長の福田万奇（まき）さんは、平成2年、結婚を機に小布施に移住しました。当時は夜になると真暗になる田舎での生活を寂しく感じていたそう。それでも、持ち前の明るさでしばらくは会社員として働いた後、かねてからやってみたいと思っていた自分のお店を自宅の敷地内にオープンさせました。

「おばあちゃん（旦那さんのお母さん）は餃子が得意で、日曜日になると、餃子を作ってご近所さんに配っていたんです。

今では小布施の生活が大好きで、自然に囲まれて静かにお店が出来ることをとても幸せだと話す万奇さん。そんな万奇さんの愛情詰まった餃子を味わってみてください。



萬福
小布施町千両 43
☎ 090-8326-6474
11:30～14:00 17:00～19:30／不定休



店内はカウンターのみで、焼き餃子の定食や、水餃子もあります。お持ち帰りも可能なので、家族へのお土産にも。



number.08

きのこ「茸」

小布施町・林

甘 くて大粒ないちごで有名な「小布施ベリファーム」。買いに行った時にはもう売り切れだった、なんて方も少なくないはず。この、ネット通販でも入手困難になってしまいうほど大人気のいちご、実はもともと、きのこ生産者が始めたというところ、ご存知でしょうか？

小布施ベリファームの隣にある工場、ここがしめじの栽培を行う「中村きのこ園」。ご主人の中村和宏さんは64歳の今も現役で活躍中。もとはりんご農家に生まれた中村さん。幼い頃から家に生伝ってきたが、平成2年、自分の代になるときに「両親にお願いしてりんご畑を一転、きのこ工場へ。採算あつてのことですが、その勇氣と決断力はかなりのもの。慣れない荷造りに苦戦しつつも、しめじは比較的栽培しやすいこともあり、経営は安定していったそうです。でも、ここで留まらないのが中村さん、およそ12年前にいちご栽培を始めました。果実に関しては、ただ生産するだけでは

りんご、しめじ、いちご……。

持ち前の好奇心とバイタリティで家族を支えるスーパーお父さん。



中村きのこ園
小布施町小布施 1600-7
☎ 026-247-8130



小布施ベリファーム
小布施町小布施 1600-7
☎ 026-247-6933
<http://berifarm.jp/>

なく「お客さんが買いにきてくれるものをつくらなくては」という思いがあったと言います。こちららしめじと違い、試行錯誤すること3年。やっと形になりました。

現在、ベリファームは三男のご夫婦が経営、きのこ園では長男・次男が中村さんを支えています。「もうそろそろ引退して良いおじいちゃんになりたい」と笑いながら話す中村さん。なんと、この若さにして孫が7人もいるというから驚きです。

普段食卓でもよく使われるしめじ。もしかしたら中村きのこ園のものかもしれませんね。そんなふうにより一層おいしく感じるかもしれません。もちろん、ベリファームの甘いいちごも是非とも一度、ご賞味あれ。



number.09

ぎんがどう「銀河堂」

小布施町・伊勢町

スタッフと障がいのあるメンバーで成り立つカフェ「銀河堂」はその名の通り、銀河のようにみんなの個性がきらきらと輝くお店です。

小 布施駅を東に上がっていくとひととき目立つ青い扉が目印のカフェ、「銀河堂」があります。木の温もりを感じる店内は、静かで居心地が良く、お一人様も気兼ねなく時間を過ごすことができます。

銀河堂のメインメニューは国産そば粉を100%使用した「ガレット」。「お食事向けのものから、デザート向けの甘いものまで種類はさまざまですが、オススメはみずみずしい野菜をふんだんに使った「銀河堂ガレット」。店長の藤沢さんの「旅先で野菜不足になっていた方に、おいしい野菜をいっぱい食べてほしい」という優しさが詰まった一品です。その他にもちよつと珍しい、発芽した豆を使った「発芽コーヒ」は栄養たっぷりで人気なのだそう。

店内には革小物やカラフルな色遣いの雑貨が並んでいます。この

可愛らしい小物たちは障がいのあるメンバーとスタッフが協力しながら作っていて、すべてが一点物なのです。価格もお手頃なので、つい新しいものが入る度にチェックしてしまいうそうです。

「銀河堂」の店名には「銀河系のように調和よく、皆の個性を尊重する」という想いが込められています。その名のとおり、店内はいつも優しい雰囲気包まれています。最近野菜不足のあなた、今日のランチにいかがですか？お買い物だけしたいという方も大歓迎です。



銀河堂
小布施町小布施 1444-1
☎ 026-247-8130
11:30～17:00 / 月曜定休
<http://npo-mypace.com/>

き

せつの食材を
お楽しみください

お客様との出会いは、一期一会。
鈴花では
お客様に安心して召し上がって
いただける旬の食材を、
地元中心に厳選。
信州・小布施の地で
百年後も遺る建物、
そこで繋いでいきたい
商いへの想いを込めた空間で
至福の時をお過ごしください。

小布施
鈴花
SUZUHANA



電話 026-247-6487

小布施町小布施102-1

昼11:30-14:30 夜17:30-21:30 水曜定休

www.obuse-suzuhana.com

おづに
すんか
妖怪

其の七
文屋 代表
木下豊



ど
「ちが妖怪かわからない!? 怪しい妖怪倶楽部のメンバーによる『突撃! となりの妖怪企画』、今回のターゲットは小布施町で一人出版社『文屋』を営む木下豊さんです。栗、桃、りんこの畑が広がる美しい地域にある、自宅兼事務所にお伺いしてきました。」



時間が無いのでは?

「楽しいことを仕事にしているから、オンオフがあんまりないんだよ。楽しくないことはやらないしね」野良仕事と出版業、地元と世界、相反するようなイメージですが、小布施だと自然なワークバランスかも?



「畑が忙しくてね」あれ、お仕事は出版では? 「本を作りながら、栗と野菜と田んぼもやってるんだよ」お、小布施っばい……。先代から受け継いだ160本の栗の木と田畑を、一家総出でやっていらっしゃるそう。出版業では著名な実業家や世界的な思想家の本も手がけ、目指すのは「100年読み継がれる本作り」と語る木下さん。土地に根ざした暮らしをしつつも、仕事はワールドワイドです。「小布施の町あってこそこの文屋」どの考えから、出版と農業に加えて「境内アート×苗市」やビール祭りなどの地元のイベントや地区の活動にも積極的に関わっているそう……。そんなに色々やっていらして、オフの

木霊 (タマ)

100年を経た木に宿る妖怪、木から姿を現して自由自在に駆け回り、素敵な人を見つけては本にしよう。小布施町の畑やおき、お祭りなどに良く現れる。家族仲がいい!

二人の息子さんたちも夫婦でUターンし、小布施に牧場をつくる計画も進行中とのこと。もうなんていうか一家の営みが国家・文化レベル。これからも家族ぐるみでワクワクさせてくれそう!
そんなご先祖からのなりわいを受け継ぎながら、100年モノの本作りを目指す木下さんの妖怪認定は「木霊」で決まり!
「木霊」は100年を経た老木に宿るとされる樹の妖怪です。木のよりに地域に根ざし、自在に姿を現しては町内、世界を駆け回ります。
小布施から世界へ! 100年スパンの本作りを超えて、目指すは聖書並みの大ベストセラーです。



100年続く! 木下さんの手にかかれば、100年保証まがいなし! 栗のかぶりものもパッチリお似合いです。



おばあちゃんの背中

Vol.7 木村ななみさん(仮・90才)の大根のからし醤油漬け

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7回目を迎えた今回は、食べ始めたら止まらない！一度食べたらくせになること間違いなし！簡単にできる、大根のお漬物の作り方。教えてくれるのは木村さん(シャイなため仮名)です。



夢

を語るのに歳なんて関係ない。「もう一度新車を手に入れて乗るのが夢」キラキラした目でそう語る木村さんはとても素敵でした！

一人暮らしの木村さんは90歳の今もマニュアル車を運転してスーパーへ買い物に。免許を取得したのは、子育てが一段落した46歳の時。小柄な体に反してバイタリテイの塊のような方。今の世の中、田舎に暮らすという事は、何は無くとも生活の足となる乗り物が必須…。とはいえ、マニュアル車とは…なんだかカッコいいではありませんか！木村さんの家の近くには娘さん家族が暮らしている。「一人暮らしだけど、娘が近くにいるから寂しくないんだよ」と凛と背筋を伸ばす。やっぱりカッコいい！

初めてお宅に伺った日、その娘さんから立派な大根がカゴいっぱい届けられており、ならばと、今回はその大根を使った『からし醤油漬け』を作ってみました。

止まりませんでした。是非作ってみて下さい！

時折見かける光景…車を駐車しようと何度も何度も切り替えし、奮闘しているおじいさん。それを心配そうに見守る助手席のおばあさん：「こんな世の中に誰がした…」という思いと、遠からず来る自分の未来を見せられたように、いつも胸が痛くなります…

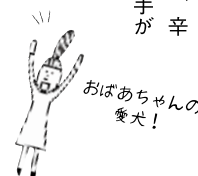
昔はすべて近所で用が足りました。私の田舎も今は車がないととても暮らせないけど、昔は近くに薬屋さんや小さな商店、10分も歩けばスーパーや電器屋、文具屋や床屋まであった。その全てが個人経営の小さなお店だったけれども、何一つ不自由はありませんでした。そんな話を木村さんにしたら、

「栄枯盛衰は世の習い…」
これでいいのだと教えてくれました。その一言になんだかとても心が救われました！

レシピ紹介

大根のからし醤油漬け

- 大根 3kg
- 塩 100g
- 砂糖 700g
- 醤油 400cc
- 酢 200cc
- 粉末からし 30g



いっかん！
どんどん変わっていく時代を嘆くのではなく、順応し、逞しく自立している木村さんを手本に、私も一歩ずつ前に進む強い気持ちをもちながら、この人生をくぐりぬけていけたら最高です！

あれ？今回は私の事はかりでした？

まずは5センチほどの長さに大根を切り分ける。大根を切る背中で打って変わってかわい木村さん。次に皮を厚めに剥き、賽の目に縦横4〜5等分してスティック状にする。木村さんの作業には一切の無駄がない！やはりカッコいい(どっち？)。塩をまぶして一昼夜置く。砂糖、しょうゆ、酢を鍋に入れ加熱する。沸騰寸前で止め、あらかじめ水を切っておいた大根にかける。粗熱が取れたらからしを混ぜ落とし蓋をして10日間ほどで完成！

この漬物は木村さんに初めて会った日に頂いたのですが、なんともびっくりする美味しさ！歯ごたえといい、辛さといい、甘じょっぱさといい！手が



90歳とは思えない手さばき!!



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/tsutahouse



ICHI cafe
sandwich & coffee

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

文屋
bun ya

文屋
tel.026-242-6512
http://www.e-denetsu.net/



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



栗日記
www.usupi.org/kuri/

ぷれぜんと

おたのしみ
キターーーー！

今号で取材した全てのもの・人・お店に訪れ、証拠写真を送ってくださった方、先着 3 名様にオブセ牛乳オリジナルマグカップをプレゼントいたします。(提供：オブセ牛乳さま)

応募先

▶aieobuse@gmail.com

締切：「く」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」に協賛して下さる方

「あいうえおぶせ」に広告を出して下さる方

を大募集しております。「く」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

「きゅうす博物館がある」そんな話を聞いて訪れた茶屋庵、そしてまさに急須仙人の神戸さん。仙人の知識と急須の奥深さに圧倒され、通常1回で終わる取材も3回に渡りました。毎度縁側でお茶を出していただいてお庭の立派な柏の木を見ながら1時間ほど世間話をする……そんなひとときがなんだかとても不思議で印象に残った今号は5～6月にかけての取材だったので、外の緑がとても綺麗で、冊子も全体的に緑色。この時期の小布施、個人的には一番好きなのでぜひ一度足を運んでみてください！(編集 かろうそ)

小布施で取材をするたびに思います。小さな町なのに、なんて地域資源が豊富なんだ！と。そして、その資源が子どもたちの成長を支えているのがいいですね。今回もオブセ牛乳では「町民は小さい頃からこんなおいしい牛乳を飲んで育ったなんて！」と感激し、スラックラインでは細いライン上で自在に動き回る子どもたちに魅了されっぱなしでした(こちとら立つだけで精一杯なのに！)。それはひとえに、人々の地元愛や心の余裕から来ているのではないかな。だから、皆さん気さくで温かくていいなあ。そんなことをしみじみ考えつつ、オブセ牛乳のマグカップを愛用する日々です(ライターS)

あいうえおぶせ 第7号 オブセの「き」を味わう

発行日/2017年6月20日

編集・発行

MOUNTAIN DRIVE lab.

http://www.aieobuse.net

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

おばあちゃんの背中 取材・文章協力

松澤ゆかり (ICHI cafe)

オブセにナンカ妖怪 取材・イラスト・写真協力

妖怪倶楽部のみなさま

きつね祭り 取材協力

津兼邦男・津兼幸子

お問い合わせ

MOUNTAIN DRIVE lab. (マウンテンドライブラボ)

あいうえおぶせ編集部 aieobuse@gmail.com

次号は…



スケッチブックで皆さまを悩みに悩ませた「き」号も無事発行！次回は「く」からはじまる小布施町。「く」といえば思いつくのはアレしありません！ひねくれものの編集部、果たしてみなさまの期待通りの「く」号になるのでしょうか……！？という訳で次号もお楽しみに！

栗抹茶パフェ



抹茶好きにたまらない
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楽しめます。

○濃厚抹茶ソフト ○初栗抹茶(風味堂人気焼菓子)
○ミニ大福もち ○栗の渋皮煮 ○栗の甘露煮 ○黒蜜
○自家製栗あん ○コーンフレーク ○抹茶アイス
○抹茶わらび餅 ○抹茶ムース ○ホイップクリーム **880円(税込)**



栗パフェ



贅沢にも自家製栗あん
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下さい。

○小布施牛乳ソフト ○初栗(風味堂人気焼菓子)
○ミニ大福もち ○栗の渋皮煮 ○栗の甘露煮 ○黒蜜
○自家製栗あん ○コーンフレーク ○バニラアイス
○抹茶わらび餅 ○小布施牛乳ムース ○ホイップクリーム **850円(税込)**

栗モッフルパイ



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

○お餅とパイ生地と一緒にモッフルの様にプレス焼き
○自家製の栗あん ○小布施牛乳ソフトクリーム
○栗の甘露煮 ○栗の渋皮煮 **800円(税込)**

軽井沢にお越しの際にチャーストリートへ！



「栗庵 風味堂」軽井沢店 Cafe Saku-G 軽井沢店
北佐久郡軽井沢町軽井沢601-1 チャーストリート軽井沢105号
OPEN: 10:00~19:00 PHONE: 0267-46-8310



上高井郡小布施町小布施414
OPEN: 9:00~17:30
PHONE: 026-247-3090



き

がるにカフェにお越しください

きんぎんどう。

ほくほくしとやか

しっとり濃厚

瑞々しくまろやか



弊堂で栗鹿ノ子をおつくりしはじめて百年余り。

はじまりのやり方を守る一方で、目線を遠くへやったり、近くに落としたりしながら、

永らく鹿ノ子の味わいに心をよせてまいりました。

そんな歴史と技が一つのお味になりました。

もちろん原材料は栗と砂糖のみ。

甘みの異なる三つの鹿ノ子を愉しむ「かのこ三味」と申します。

かのこ三味 1,944円(税込)




小布施堂



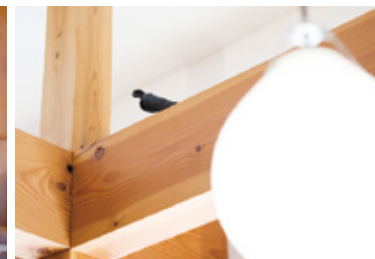
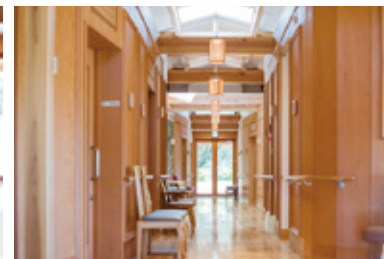
きの温もりに包まれた診療所。

木の温もりに包まれて、こころもからだも安らかに。
ほっと気持ちがほぐれる場所、そんなふうになればと思います。

 栗の木診療所

381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施2252-1

tel.026-242-6565



診療科 内科・小児科・漢方 HP <http://www6.plala.or.jp/kurinoki-obuse/>

診察日 月～土曜(平日:8:30～12:00、15:00～18:00 土曜:8:30～12:00)

休診日 日曜・祝日

ぎゅうにゅうのおいしいまち

オブセ 牛乳

種類別 牛乳



牛乳100%使用 成分無調整

(有)オブセ牛乳