

あけ口

29.6.20.

発行日

オブセの(き)を味わう



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俚庵 -
- 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



桜井
甘穀堂

信州小布施で栗菓子二百年



たっぷりの特製栗あんと、
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。

き
どうない、
素材の味わい。





「き」からはじまる小布施町、おしえてください。



number.01 ぎ ゆうにゅう

小布施町・中松

牛乳

「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
ちょっと気になるレトロな口ゴの秘密、

「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すか。
ない、というあなたにはぜひ飲んでい
ただきたい！まるやかなコク、ほのかな甘さ、
口の中に広がる香り。一般的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
技術だった祖父は牛乳に関しては全くの素人で
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、bler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」はちょ
うどその間にあたる「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
は小さいそうで、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
えてさらさらになります。そして、蒸気釜で攪
拌しながら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、想像するだけでもよ
とワクワクしていきます。

作業中は温度管理や異物混入など細部まで
気が抜けないですですが、「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」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で、もはや「オブセ牛乳」の名はおいしさの代名詞になっているといつても過言ではありません。

口ゴママークのルーツ

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。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つて赤ちゃんのマークを多用していましたことから、名古屋の今娘として育ったハイカラな祖母は赤ちゃんと一緒に牛乳の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。これが実際なら、お祖母さん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うんです。これは印刷屋さんの違いが大きいそうですが、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。

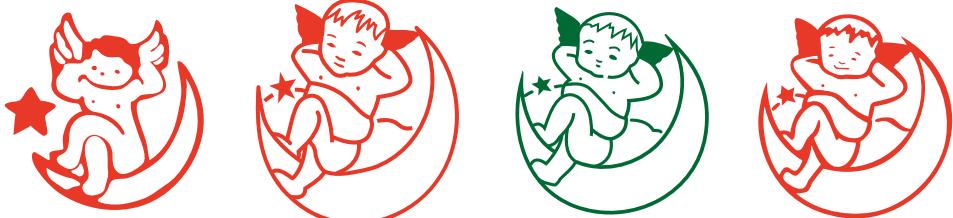
地元密着企業として長く続け、地域の人々に喜ばれる牛乳を

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生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つ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生乳を仕入れているそうです。

「いまは牛乳の消費量 자체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



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。顔が濃々しい！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。こちらがそもそも原型なのでしょうか。一見違うものに見えて、構成やポーズは一緒です。

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正在使用的ロゴマーク。なんともいえぬ可愛らしさで人気を呼んでいます。

域の特産物にしていただいですね。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たと言います。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ろう。

また、こんな風に違う畠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達トラックや従業員のボロシャツ、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

多くなったと嬉しそうにお話ししてくれました。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できます。工場では牛乳も1本単位で買うことができる。実際にここに足を運ぶ観光客の方もいるとのこと。牛乳は紙パックより瓶で飲むほうが断然おいしいとのことで、ぜひお試しあれ！

最後に、おふたりオススメ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。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。せっかくですから、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!!



L
A
M
P
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:11:30-13:30 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



SUP.カヤック
ラフティング始めました!
長野県の方は1000円引きの
地元割あります♪

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借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	2分の1以内。 ただし、40万円を限度とする。	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		
	その他の改修	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た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く、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ヶ月限度



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〕

木下晴稀。17歳。高校3年生。

小布施町・伊勢町

そして、アジア人初、

レッドブルとスポンサー契約

そんなことつてあり得るの!?

波の軌跡二種類の秘密二直角



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。両親が光寺の林映美副監修と仲がよかったことから、中学生のときにスラッカーラインを初体験。中学3年で部活の野球部を引退したところから本格スタート。2015年、ドイツで開催された「ワールドスマッシュ」出場ベスト8。2016年iX-GAMES 2016 iオースティンに優勝。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んかう。

記念大会で 初代チャンピオンに

2016年6月。小布

スラツクラインが採り入れられて
いるほど。競技を楽しむ土壤が培
われています。

てきて、少しづつ淨光寺に通うようになります。そして、ライン上で歩けるようになつ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。さらには、初出場した大

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
が、「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確
率で美しく成功できるよう考えて
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
退してからはスラックラインだけ
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
き、そしてからはスラックラインだけ
うに。そして、ライン上で歩けるよ

八
上

オリエンピック競技へ！

で優勝した当時を振り返ると、「嬉

種
地上から1メートルほどの高さに張った、わずか5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きます。

小布施には、もともと淨光寺の林
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す。町内には「小布施スラッシュライン部」が立ち上がり、いまや小布施中学では体育の授業にも

淨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ふつと湧い

常設のスラックラインパークは
いので、浄光寺は日本一の施設
と言われていて、いつでも練習
ができるのが僕の強さの秘訣です」

新世界の幕開け



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

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

- ・**防音壁仕立て**（順不同）
カモノハシモト・オガニックリーム・小布施堂・小布施町振興公社・大木産業・田中機械・司建材・デンゼン・ワクイ
栗庵風味堂・移動屋台ヒビシマン号・若井工業・大阪幸太こ・小布施菓業・木下ラシオ店・玄照寺・信濃製薬・酒膳處おお井
淨光寺・たにさん・カナリズ・TONELICO・TOMOYAARTS・Dream Works・中塗装舗・中條修製・ナバタ製作所
CHAYHANE・二コちゃんやんぱく・日本ステンレス精工・平松農場・ファンピクサーあひるの湯・ホテル一津瀬・山内観光連盟
T・E・T・CH・あきる野病院・畔上物産・イーシーケーリフト・小布施辞典あらえうさみせ・あせの風・カーメーク小布施
勝山建設・神田電気工業・黒姫高原らんなん・至誠堂豊田種苗店・リユーテクノ・中山設計空調工房・ハックスアントン
花仙庵・仙仁温泉那の湯・見造海岸・松商事務所・やすらぎ湯・山田館・湯本オート・拉麵・阿延・HAIR SALON HR・金井工業
セグスパイスルーム・酒井農産物・三協エフエンジニアリング・G & E(かにばい)・AC長野リゾートパブリコミット・鶯花・鈴木商店・松屋
外村石油・タイヤショップ田島・高見沢金工業・中沢木村・ナカズミ・原山ステンレス工業・堀内心身療院・松本木材・松山オーナー
まめ家・味噌・瑞穂木材・みのり・ミリ電機商会・室伏塗装・彌彌まめ寿・雪国・6624hair・ロジヤまぼうし・ロント
ア・ラ・ブルボン・素泊まりの宿 KOKORO・清水まなぶ・田中家作博物館・中國交響

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・あんぱん長野朝日放送

八一銀行・長野信合金庫・長野銀行・JAながの・SDC信越送込・NDS長野放送・TBS Niger・信州アド・長野朝日放送・須坂新聞社・北信ローカル・FM ザン・ラジオ・キッズ出版株式会社・信州富山温泉郷銀波協会・山内・内町・山内町銀波連盟

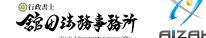
須坂新聞社／北信ローカル／FMせんこうじ／モッピ出版株式会社／信州高山温泉郷観光協会／山ノ内町／山ノ内町観光連盟

The logo consists of a red stylized 'F' character above a blue circle, with the text "FULLCOMBO" in white capital letters below it.

Slackline World Cup Japan 2023



北信力人
株式会社



須坂・寿司工
松栄寿



よりて「プロとしての自覚や専門的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。

そんな晴希くん、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。

「いけるところまでアスリートとして頑張り、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ます。日本

観客をいかに盛り上げたかも重要なオainmentになります。晴稀くんはこうしたパートナーマンス中、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。選手の中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パ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。これまでアジア人初の快挙です。この契約により、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。

「いけるところまでアスリートとして頑張り、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ます。日本



さまざまな大会やイベントに出席し、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に、今後の活躍を期待せずにいられません！

「どんな大会でも、いつも『楽しむ』ことを課題に出演していますが、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、いすれば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つ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りませ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

「どんな大会でも、いつも『楽しむ』ことを課題に出演していますが、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、いすれば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つ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りませ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

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あります！

いらっしゃい。

さゆうす

【急須】

小布施町・中条



number.03

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くなりつづある急須。小布施町には日本中で唯一、急須のみを展示する「茶便庵」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。驚くことなけれ、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わるそう。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）。

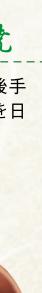
ご主人の神戸能歩維（のぶただ）さんは現在86歳。もともと、能歩維さんのお父さんが趣味で急須を集めていたのをきっかけに興味を持ち、ご自身も收集を始めたのだそう。平成元年には「急須の良さを知つてほしい」と、ご自宅の庭の土蔵を改造してコレクションルームを作りました。こちらに展示されている急須は200点ほどですが、土蔵の2階やご自宅にあるものを合わせるとコレクションの数は400点以上！能歩維さんいわく、急須は使ってこそ価値のあるもので、希望があれば縁側でお茶を出してくれますよ。オーブンガーデンのお庭を見ながら急須トークをすれば、あなたも急須の魅力にとりつかれてしまうかも！?

能歩維さんのコレクションの一部をご覧あれ。

03

初代 清水石仙作 溫故燒

「宝瓶」という取手がないタイプの急須。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 有田燒

宝瓶と同じ取手なく、更に茶こしもついていない「搾り出し形」という急須。茶こしがないのでお湯の出る口がとても狭くなっている。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。

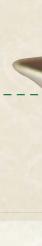
小西友仙作 常滑燒

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。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、口の部分が難しいとのこと。昔は鳥笛もつくりて販売していたみたいです。

05



01

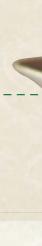
初代 山田陶山作 常滑燒

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。

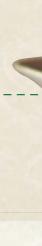


三代 山田常山作 常滑燒

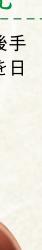
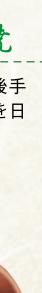
こちらは日本人に一般的な「横手型」という形。急須の作り手としては初めて人間国宝になった三代 山田常山の作品。



02



04



急須コレクション茶便庵
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

能歩維さんに聞く！急須選びのいろは



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。
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。
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。

きと生きていいく。



number.04
き
【樹】
小布施町



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

小 布施町、大島地区にある
大嶋神社の中央には樹齢

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。

4000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すっしりとそびえ立っています。その根元で、大樹を見

小 布施町、大島地区にある
大嶋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
のケヤキがずっとしりとそびえ立つ
ています。その根元で、大樹を見
繋かりがありました。いつだつた
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
大嶋神社のケヤキとのことで、
「小布施町とは5年ほど前から
ベントの実行委員や個展を通じて
い

上^{じよう}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。

「ガーディアン」には「守護者

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・ツリーリー」

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」

「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

ナフの横が目に入ってきたので

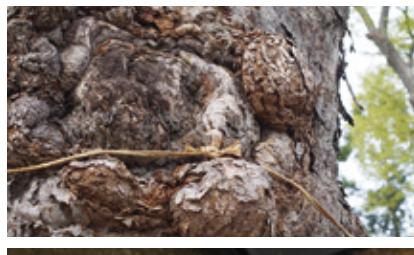
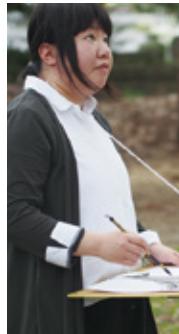
が走りました。何も変哲もない

樹だったのですが途方もない

くちや』と思い、走つて家に帰

りました。それからずっと樹木

を描き続けています】



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





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。



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。



会場の蓬瀬神社。日が暮れると夜店も出て、いっそうお祭り気分に。

幸せいっぱい、手作りの結婚式。

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。

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、ちょっ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を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

日は大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



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を待つ花嫁と合流し、大勢の人間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



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て、心もお腹も「まんぱく」に。

店長の福山万奇（まさ）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っ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、かねてからやつてみたいと思つていた自分のお店をご自宅の敷地内にオーブンさせました。

「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、餃子を作つてご近所さんに配つていたん

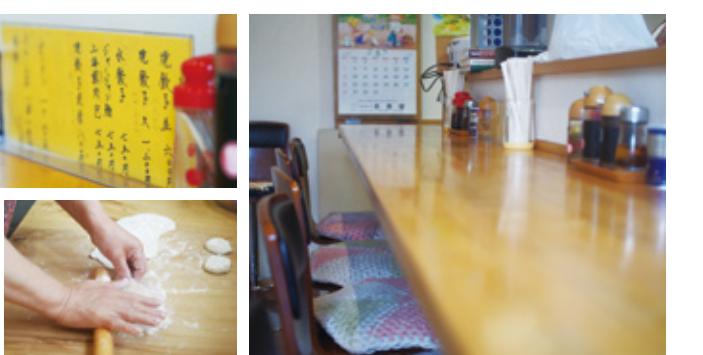
きで、自然に囲まれて静かにお店が出来ることをとても幸せだと話す万奇さん。そんな万奇さんの愛情詰まった餃子を味わつてみてください。



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.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。

店主の福山万奇（まさ）さんは、とにかく大きい！ 大福くら

いの大きさはあるのではない

で、おばあちゃんに教えてもらいました。だから味付けも

もともと日本の方が好きな味なんですよ。そこから徐々に

自分の味付けに変えていきました」と言つて出てきた餃子

はとにかく大きい！ 大福くら

いの大きさはあるのではない

でしようか。しかも注文を

受けてから皮をひろげ、具を包んでくれるので、モチモチの食感で一皿ぺろっと食べられてしまいそう。この大きさもおばあちゃん譲りとのことで、お客様を想つてか、徐々に大きくなつていったと笑う万奇さんに、地域の方々から愛されているお店だとうことが伝わってきます。

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つてみてください。

式とは一味も二味も違つて、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。

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

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」はその名のとおり、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
ひときわ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
ざまである。オスマスはみずみずし
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
先で野菜不足になつている方に、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つた一品で
す。その他にもちょっと珍しい、発
芽した豆を使った「発芽ヨーグルト」
は栄養たっぷりで人気なのだぞう。
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
がら作つていて、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
してしまいそうですね。

「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に包まれてい
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
ですよ。



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-mypage.com/>

number 08 きのこ [茸]

小布施町・林

なくて大粒ないいちごで有名な「小布施ベリファーム」。買いに行

った時にはもう売り切れた、なんてもろ少くないはず。この、ネット通販でも入手困難になつてしまふ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こと、ご存知でしょうか?

甘くて大粒ないいちごで有名な「小布施ベリファーム」。買いに行つた時にはもう売り切れた、なんてもろ少くないはず。この、ネット通販でも入手困難になつてしまふ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こと、ご存知でしょうか?

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「お客様が買いにきてくれる
ものをつくらなくては」という思
がかったと言います。「ちらほしめ
じと違い、試行錯誤すること3年。
やつと形になりました。

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で
いた」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。そんなふうにスー
パーで食材を買う際に生産者に思い
を馳せれば、いつもの食事もより一
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。

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

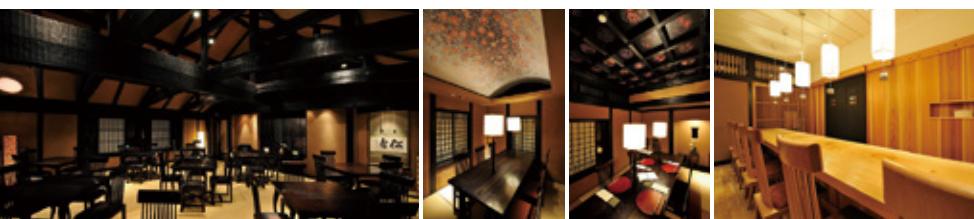
お客様に安心して召し上がって
いただける旬の食材を、
地元中心に厳選。

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



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

妖怪ナシ力にオブセナ

木下豊
文屋代表
其の七



二人の息子たちも夫婦でヒターンし、
小布施に牧場をつくる計画も進行中のこと。
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
「木靈」で決まり!

「木靈」は100年を経た老木に
宿るとされる樹の妖怪です。木のよ
うに地域に根ざし、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。

木靈 (コダマ)

100年続く! 木下さんの
手にかかるれば、100年保証
まちがいなし! 栗のかぶりもの
もバッヂりお似合いです。

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てしまいます。
お祭りなどに
よく現れる
家族仲がいい!

100年続く! 木下さんの
手にかかるれば、100年保証
まちがいなし! 栗のかぶりもの
もバッヂりお似合いです。

楽しいことを仕事にしてるから、オノオフ
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?

時間がないでは?

色々やっていらして、オフの





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.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。小柄な体に対してバイタリティの塊のような事は、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…。とはいっても、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、娘が近くにいてくれ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力強い届けられており、ならばと、今回はその大根を使った『からし醤油漬け』を作つて頂きました。

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、あらかじめ水を切つ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、甘じよっぱさといい…手が

止まりませんでした。是非作つてみて下さい…

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、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・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つたけれども、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。その一言なんだかとても心が救われました…

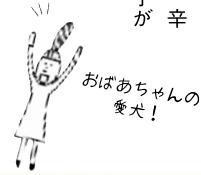


- 大根のからし醤油漬け
- ・大根 3kg
 - ・塩 100g
 - ・砂糖 700g
 - ・醤油 400cc
 - ・酢 200cc
 - ・粉末からし 30g

どんどん変わりゆく時代を嘆くのではなく、順応してい

る木村さんを手本に、私も一步ずつ前に進む強い気持ちを持ちながら、この人生をくぐりぬけていけたら最高です…

あれ？今日は私の事ばかりでした？



おばあちゃんの愛犬！



90歳とは思えない手さばき!!



これで10日間寝かせたら出来上がり!

甘じよっぱい匂いが食欲をそそります…



き

かるセカフエを越しにださ

栗抹茶パフェ

抹茶好きにはまらない

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 ○栗の洪皮煮 ○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と
ソフトクリームがついているパフェ！
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 ○栗の洪皮煮 ○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)

栗モチフルパイ



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

- お餅とパイ生地と一緒にワ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 ○栗の洪皮煮

800円(税込)

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

長野市権堂町 2341-1
www.facebook.com/itsutahouse



ICHICafe
ICHICafe

小布施町大島 609-2
tel.070-2679-6618



bunya
文屋

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



Japan Obuse Committee
一般社団法人日本小布施委員会



栗日記
www.usupi.org/kuri/

ふれぜんと

木の葉提灯
キターニー！

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

aidueobuse@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。「く」号を発行するために…
みなさんのお力が必要です。

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.aidueobuse.net>

[http://www.facebook.com/aidueobuse \(Facebook\)](http://www.facebook.com/aidueobuse)

おばあちゃんの背中 取材・文章協力

松澤ゆかり (ICHICafe)

オブセにナンカ妖怪 取材・イラスト・写真協力

妖怪俱楽部のみなさま

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 aidueobuse@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かありません！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！

軽井沢にお越し際はチャーチストリートへ！



「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 チャーチストリート軽井沢105号
OPEN : 10:00~19:00 PHONE : 0267-46-8310
PHONE : 026-247-3090



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



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はじめた百年余り。

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)



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



小布施堂

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

あけ口

29.6.20.

発行日

きゅうにゅうのよいしいまち

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