



小布施辞典

お ぶ せ あ い う え

第10号

小布施の
を感じる

こ
こ

TAKE FREE

コ

ーヒーとおためしを。



小布施の「こ」を感じる。

CONTENTS

- 04 「こ」からはじまる小布施町、おしえてください。
- 07 **珈琲** - マルテ珈琲焙煎所・こつこつ豆と器 -
- 14 **穀平みそ** - 穀平味噌醸造場 -
- 18 コワーキングスペース -HOUSE HOKUSAI-
- 19 **子育て** - エンゼルランドセンター -
- 20 **呉服** - かしたけ呉服店 -
- 21 小栗八平衡商店
- 22 小山サイクル -十八屋小山サイクル商会-
- 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



今年も新栗のあんを使った「純栗もなか」の販売が始まりました。
もなかに日本茶……は不動の定番ですが、
「純栗もなか」はぜひ、コーヒーともおためしを。
こだわりの「本こがし皮」とのほろ苦ハーモニーは
秋の夜長やお友達との語らいをちょっと新しく、エレガントにしてくれます。

おかげさまで210年
桜井甘精堂



こーひー

【珈琲】

新鮮な豆から淹れたばかりの熱いコーヒー。その味わいや香り、コクは私たちの五感を刺激し、楽しませてくれます。1杯の上質なコーヒーを日々の糧にしている人も少なくないはず。おいしいコーヒーは、日常をより豊かに、幸せにします。そんなコーヒーがある、小布施のまちの暮らし。



8

Marute Coffee

マルテ珈琲焙煎所

10

Cotucotu Mame to Utuwa

こつこつ豆と器

12

Better coffee makes better town

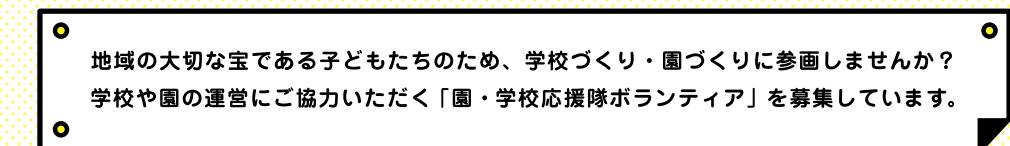
いいまちには
おいしいコーヒーがある！



コミュニティ・スクール、ご存知ですか？

小布施町には、町立の保育園が2つ、認定こども園と小学校と中学校がそれぞれ1つずつあります。心豊かでたくましい子どもの成長を願い、3歳から15歳までの12年間を見据えた一貫した教育を目指すとともに、地域と一緒に開かれた学校づくり・園づくりを協働的に推進するのが「小布施学園コミュニティ・スクール運営委員会」です。

園・学校の保育目標や教育目標、運営方針などを確認するとともに、その運営に地域の方々の参画・連携がより一層進むよう、様々な取り組みを進めています。



ボランティアの内容は、



おさがり交換会
町内幼保小中で
使用されている制服や
運動着の交換会



- 登下校の見守り
- 花壇の整備
- 家庭科などの授業のお手伝い
- 草取りや掃除、除雪など施設の環境整備などなど。

● お申し込み、お問い合わせ

小布施学園コミュニティ・スクール運営委員会事務局（小布施町教育委員会子ども支援係内）
tel.026-214-9110 fax.026-247-3113 E-mail.kodomo@town.obuse.nagano.jp



小布施町小布施788
026-285-9582
10:00~18:00
火曜定休
<http://marutecoffee.com>

01

Marute Coffee

マルテ珈琲焙煎所

小布施町・中町

コーヒーをもっと気軽に、身近に。気負わず自由に楽しめる焙煎をめざし、たどり着いた小布施のまちと今のスタイル。

小 布施町の中心部ながら、蔵造りの建物が並ぶ静かな空間。その一角、手慣れた様子でコーヒーを焙煎するのが「マルテ珈琲焙煎所」オーナーの鈴木芳彦さんです。

静岡出身の鈴木さんが、妻の有子さんと子どもの4人家族で小布施に移住し、お店を開いたのは2015年。それまでは東京で15年ほどグラフィックデザインやインターネット関連の会社で働いていました。有子さんは元同僚。2010年に結婚する際、有子さんの親族が暮らす小布施にあいさつに来たのが、鈴木さんにとって初めての小布施でした。

「それまで知らなかつたのですが、面白いまちだなと感じました。もちろん街並みにも魅了されましたが、何回か訪れるうちに、住民のみなさんが観光で来ている私にもおすすめの場所やお店を案内してくれるところが魅力的だと思ったのです。まち全体で訪問する人に楽しんでいいってほしい、という気持ちを感じました」

そんな鈴木さんがコーヒーに深く興味を持つようになったのは、東京に住んでいた頃。近所に自家焙煎の

「マルテ」は、鈴木さんの実家が営んでいた製茶業「マルテ製茶」の屋号から。おいしいものを作ることに对する憧れと「お茶のよう気軽に飲んでほしい」という願いが込められています。

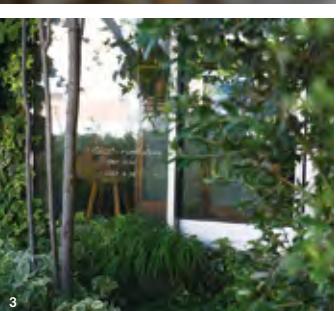


こうして4年ほどの準備期間を経て小布施に移住し、小布施らしさを感じる築120年の蔵にコーヒーを製造販売する焙煎所をオープン。お店の形態を「カワフエ」ではなく「焙煎所」にしたのは、自宅や会社など好きな時にコーヒーを飲んでほしいという思いからだそうです。店名の「マルテ」は、鈴木さんの実家が営んでいた製茶業「マルテ製茶」の屋号から。おいしいものを作ることに对する憧れと「お茶のよう気軽に飲んでほしい」という願いが込められています。

1 「豆の個性を考慮しながら最適な火力と排気操作をして、豆に寄り添うように焙煎します」と丁寧にコーヒーと向き合う鈴木さん。2 妻の有子さんの明るさも店の魅力のひとつ。3 本日のおすすめのコーヒーから選べるテイクアウト。4 中心部の腰わいから少し奥まった落ち着いた雰囲気。5 焙煎後、数日寝かせることで香りが増して味のまとまりがよくなるのだそう。6 約20種類ほどのコーヒー豆は産地ごとの豆や定番フレンドのほか、季節ごとに変わる「オセブレンド」も。



A small white plate in the foreground contains five dark brown coffee beans. In the background, a larger tray covered with a light-colored cloth holds more coffee beans. The setting is a rustic wooden table.



A woman with short dark hair, wearing a grey t-shirt and a dark blue apron, stands in a kitchen. She is smiling and looking towards the camera. To her left, a large, industrial-style blue coffee grinder with a silver hopper is on a counter. The kitchen has light-colored cabinets and shelves in the background holding various kitchen items like mugs and bowls.

1 素敵な作家ものの器で提供されるコーヒーと、よく合うやさしい味わいのお菓子。2 店舗の一角では山上さんコレクトの作家の器や雑貨を販売。3 線に囲まれた隠れ家のような店舗。2015年7月8日にオープンした。4 敷設された無農薬の豆を丁寧にハンディブレック、自家焙煎している。5 いつも温かいまなざしで迎えてくれる山上さん。穏やかな声で話される。6 白を基調とした、古風で個性的な店内。好みのパッケージついてもこだわりや遊び心が詰め込まれる。



02

Cotucotu Mame to Utuwa こつこつ豆と器

小布施町・東町

小布施町小布施 228-5
026-214-3435
10:00 ~ 16:00
土・日・月曜・祝日定休
<https://cotucotumtu.com>

ほっとひと息、心のよりどころ。おいしいコーヒーを
自信をもって提供し、無理せず、こつこつ営む小さなカフェ。

わざわざ探さないたどり着けない。看板だって小さなものがひとつあるだけ。席数もわずか6席のみ。それでもオープンして3年、常連客が足繁く通い、観光客は遠く九州から訪れる人もいるのだと。その理由は一店に入るとわかります。落ち着いた雰囲気、店主の山上悦子さんの穏やかな空気感、おいしいコーヒーやセンスのよい器と雑貨。それが、草木に囲まれた隠れ家のような併まいの「つこつ豆と器」です。

「オープンした当初から小さなカフェと器や雑貨を売る、このスタイルでやっています。器はお付き合いしている作家さんのものを全部自分でセレクトし、お菓子も自信をもつておいしいと感じるものを仕入れておられます」

こう話す山上さんは、もともと介護士の仕事を夢見て10年ほど現場で働き、休みのたびにカフェに出かけるうちに「いずれはカフェを開きたい」と思うようになったそう。そして「人生一度きりなので次の夢を叶えたい」との思いで、結婚と同時に長野市の北欧雑貨とカフェの店に転職。その後

子育てをし、子どもたちが小学校に入学する頃、こつこつカフェを営んでいた。こうという思いを込めて、「こつこつ豆と器」をオープンさせました。

そんな山上さんの一番のこだわりは、コーヒー豆。信頼する「師匠」が焙煎した新鮮な豆を毎週購入し、おいしいコーヒーを提供してきましたが、オープン3周年を機に自家焙煎に切り替えました。

「焙煎時の豆の音や感じ方などの基本を師匠に教わり、夫と2人で練習しました。いい豆を最初に使ったからには味は落とせないので、ようやく師匠の味に近づけたかな。でも、師匠は40年の経験があるので、私たちもこつこつとやつていこうと思っています。老後はふたりでカフェを続けていけたらいいな」

現在は豆の販売もしていますが、子育てもしつつなので大きく売り出しているみたい。

「いずれ育児が落ち着いたら、もう少し焙煎に力を入れていけるかな。自分が疲れることはしない。無理せず、ここはここらしくやつていこうと思っています」

そんな山上さんは、年に数回、無理のないペースで、陶芸や花、布ものといった作家の企画展も開催しています。いずれも大盛況で、1時間待ちの行列ができ、入場制限をかけたこともあったそう。なんと現在は2年後の2020年9月まで企画展が決まっていますが、そのうちのひとつが、須坂市在住で全国にファンをもつ陶芸家・和田由記子さんの長野初となる企画展です。

「こちらから展示をしたいと言えな

いほど人気の作家さんですが、毎日在廊して長野での手応えを感じてみたいとのことで、声をかけさせていただきました。作品は在庫がなく全国どこも販売していないから、企画展でしか手に入らないんです。知っているお客さんは『お金貯めておくね』と待つてくださるつていて、私ともども楽しめます」

日常にちょっとした幸せをあたえてくれる、一杯のおいしいコーヒー。小布施にはこだわりのコーヒーを出しているお店がたくさんあるってご存知でしたか？ 今回はその一部をご紹介。お気に入りの一杯に出会えると良いですね。



04. コーヒー

自家焙煎の中煎りコーヒー。一粒一粒ハンドピックで欠点豆を取り除き、良質で新鮮な豆のみを使用したこだわりの一杯。

こつこつ豆と器 / 小布施町小布施 228-5 / TEL.026-214-3435 / 10:00-16:00 / 土・日・月曜・祝日定休



03. ウィンナーコーヒー

有機コーヒー豆使用。ドリップとサイフォンとフレンチプレスを取り入れた独自の手法。まろやかで飲みやすいコーヒー。

TSUMUGI CAFE / 小布施町小布施 1499 / TEL.026-214-3915 / 11:00-17:00 / 不定休



08. 発芽コーヒー

コーヒー豆を発芽させることにより栄養成分から飲み味まで有用に成分変化した、今までにない新しいタイプのコーヒー。

銀河堂 / 小布施町小布施 1444-1 / TEL.026-247-8130 / 11:30-17:00 / 月曜定休



07. 小布施ブレンド アイスカフェオレ

スペシャルティコーヒー豆を使用し、小布施の町並みをイメージしてブレンドした小布施ブレンドが楽しめます。

ICHII cafe / 小布施町大島 609-2 小布施オープンオアシス 1F / TEL.070-2679-6618 / 10:30-16:00 / 水・木曜定休

{ いいまちにはおいしいコーヒーがある！ } BETTER COFFEE MAKES BETTER TOWN



02. 桂亭フレンド 挽きたてコーヒー

3種類の豆を1年かけて追求した、独自の配合でブレンドした深みのあるコーヒー。桂亭名物栗サブレにもよく合います！

串とめん処 桂亭 / 小布施町横町1099 / TEL.026-247-4514 / 11:30-14:30, 17:30-21:30 / 月曜定休、日曜不定休



01. コーヒーゼリーミルク

自家焙煎の深煎りコーヒーをゼリーにしてオブセ牛乳とあわせた人気のオリジナルドリンク。無糖なので甘さを調整できます。

マルテ珈琲焙煎所 / 小布施町小布施 788 / TEL.026-285-9582 / 10:00-18:00 / 火曜定休



06. スプレモブレンド レギュラー

炭火焙煎の神戸「萩原珈琲」の豆を使用。鮮度にこだわった挽きたてコーヒーを蔵を改装した静かな空間で味わえます。

JAZZ & COFFEE BUD / 小布施町小布施 735-1 / TEL.026-251-4033 / 11:00-17:00 / 月・火・水曜定休 (祝日は営業)



05. カプチーノ

こだわりの深煎りコーヒーを使用。カプチーノ以外ではマルテ珈琲焙煎所の豆を使用したコーヒーを楽しめます。

Cafe de 珈琲 / 小布施町小布施 787 / TEL.080-4293-0515 / 7:00-14:00 / 月曜定休





1 蔵造りの建物と看板が目印。2 安心な国産原料のみを使い、手を加えず自然の摺理に従って造られた味噌。3 東京で整体師として働いていたものの、家業を継ぐために31歳の頃、小布施に戻ってきたという小山さん。4 さまざまな商品が並ぶ店内。近隣の味噌製造業者15社では組合をつくりて勉強会や情報交換をしているほか、信州味噌の専門研究機関「信州味噌研究所」に集まって新しい製造法や材料を試しているそう。5 店内では試食をしながら味噌を選べる。「味の好みは人それぞれなので味わって選んでほしい」と小山さん。



創業234年。江戸時代末期から老舗の味を守り、
オリジナル味噌で時代の流れに乗って、今後は世界進出も!?

こくへいみそ【穀平みそ】

小布施町・伊勢町

北斎も愛した!? 由緒正しい味噌

発

酵食品の効果や効能に注目が集まり、空前の発酵ブームとも言われる今日この頃。その代表格が味噌です。長野県は生産量も消費量も全国1位を誇りますが、天明4(1784)年から小布施でその味噌造りを脈々と受け継いでいるのが「穀平味噌醸造場」。豪商だった小山平左衛門が穀物を商う穀屋を営む傍ら、米の加工品である酒や味噌、醤油を醸造して商売を始めました。

「穀屋を営む平左衛門なので『穀平』と名付けられたんですよ」と話すのが、9代目的小山洋史さん。小山さん曰く、小布施町内でこれほど長く同じ場所で同じ商売を続いている店は他に数件しかないのだとか。ちなみに小山家の本家筋はかつて江戸日本橋本銀町(ほんしろがねちょう)で呉服屋「十八屋」を営み、主人の小山文右衛門が豪商で画家の高井鴻山に葛飾北斎を紹介したことから、北斎と小布施の縁が生まれたと言われています。また「穀平味噌醸造場」の5代目・小山岩治郎は北斎の娘、お栄さんの弟子だったそうで、お栄さんからの手紙も2通残っているそう。つまり、小布施の歴史にとっても「穀平味噌醸造場」は「外せない店」なんです。

それに、北斎は味噌が大好きだったそうで、この味噌を北斎も食べていていたかもしれないと思うと、なんだかワクワクしてきます。

原料にこだわり、 味噌の可能性を追求

そんな「穀平味噌醸造場」のこだわりは、国産原料を主として地元産の材料を使い、添加物を一切使用せず、じっくりと発酵させる「天然醸造」で造ること。その結果、2014年には全国味噌鑑評会で農林水産大臣賞を受賞しました。また、漢方薬に使われるハトムギや栄養価が高いものの麹になりづらい玄米を発芽玄米にして麹を造ったり、黒豆と発芽玄米を合わせた味噌を造ったり、豆麹と米麹を合わせたオリジナルティ溢れる商品も追求しています。お客様の要望に応えたオリジナルの味噌「世界に一つあただけの味噌(オーダー味噌)」も。また、煮大豆を手作業でつぶして米麹と塩を合わせる「味噌造り体験」も行なっています。お客様の手には常在菌がいて、手作業によってその常在菌が醸造に加わることで、自分だけの「手前味噌」ができるんです」と小山さんは笑う。この味噌造りにハマり、毎年県外から訪れるファンもいるのだとか。さらに、2018年3月に近所にオープンした「長野土鍋ラーメンたけさん」2号店では「小布施の味噌を使いたい」とオーナーから相談を受けたため、専用のオリジナル味噌を造る



など商品展開の幅が広がっています。
なお、麹菌はカビの一種ですが、日本人は高温多湿のカビが生えやすい環境のなかで、その麹菌の性質を理解し、食品に利用してきました。発酵の過程では麹菌によって食材のデンプンがブドウ糖に、たんぱく質はアミノ酸に分解されます。が、このアミノ酸が旨味のもと。鰯節も麹菌をつけることにより旨味が出ますし、今やフランス料理では味噌が隠し味に使われているそうです。しかし残念なことに、味噌の消費量は年々減少していると言います。

「若者を中心に1日1杯の味噌汁すら飲まない人も増えました。でも、味噌は乳がんや胃がん等の発生リスクを下げる実証実験の結果もあるので、毎日せめて1杯は飲んではいいですね。」

夢は若者応援の
まちづくりと海外進出！

現在は長野の小学校に呼ばれ、

子どもたちに味噌造りを教えるほか、まちのイベントに参加したり、地域のさまざまな活動にも携わっている小山さん。そこには「商売は地元の人に支持されなければ長続きしない」という小山さんの思いがあるのかもしれません。 「今後はもっと若者がやりたいことを実現できる小布施町にしていきたいですね。そういった場の提供はとても大事なこと。それに小布施は昔から町外の人を受け入れてきた歴史があるので、今も若い移住者とのつながりが面白いし応援しています」

さらに、今後は「たけさん」がモンゴルに3号店を出店するとの合わせ、なんとモンゴルでの展開も考えているのだと小山さんの夢はまだまだ広がっています。



1味噌造り体験の様子。手作業で煮大豆をつぶしていく。2信州味噌の特徴は米麹を使うこと。米麹に塩を混ぜ、煮大豆に加えていく。3この後、半年ほど自宅で熟成させることで自分だけのオリジナルの味噌に！4味噌造りはグループで体験可能。1人あたり3kg造る。510代目にあたる小山さんの長男、彰博さん。

こわーきんぐすべーす

[コワーキングスペース]

小布施町・雁田

葛 鮎北斎の天井絵で有名な「岩松院」の手前にクリエイター向けのコワーキングスペースがあるのをご存知ですか？

この場所ができるきっかけとなったのは2年前の「小布施若者会議」。そこで提案された「まちにクリエイターが集まる拠点をつくる」というプロジェクトに東京から参加してた塩澤耕平さんは企画を通じ、小布施住民と関わっていく中で、まちに魅力を感じるようになり、プロジェクトの実現と運営のために移住を決意しました。

町民ギャラリーとして利用されていた建物に多くの人の協力を得ながら手を加えること約1年、ついに今年の4月、コワーキングスペースとして運営を開始しました。2階には町運営の宿泊施設もあり滞在しながら働くことが可能になっています。

「昔、北斎が小布施の高井鴻山

のものを訪れ、自らの創作活動を行ったように、都心のクリエイターがこのまちに訪れ、自らの可能性を探るきっかけになりたい」との思いから、この場所は「ハウスホクサイ」と名付けられました。運営開始から半年が経つたま、オフィスの利用者や訪問者で「ハウスホクサイ」は徐々に賑わいをみせています。

「これから会員さんをもつと増やして、ここに集まつたクリエイターたちで新たなプロジェクトを立ち上げたい」と話す塩澤さん。ハウスホクサイは現代のホクサイとなるあなたを、ここ小布施で待っています。

※小布施若者会議、若者がまちづくりについて議論し事業提案・実現を目指すプロジェクト。

HOUSE HOKUSAI
小布施町雁田605
☎ 050-5327-4432
詳しくはHPをご覧ください
<https://househokusai.com>

来たれ、現代のホクサイ！
全国のクリエイターと小布施をつなぐ
きっかけとなる場所。



こそだて

[子育て]

小布施町・横町

number.04

小 布施町近辺に住むママさんたちの間で数年前から口コミが広まり、密かなブームとなっている場所があります。

それは、まちの子育て支援施設である「エンゼルランドセンター」。平成8年、旧保育園舎を利用して長野県で初めて子育て支援センターとして開設されたこの施設は、4年前にリニューアルしたことにより「建物が綺麗」施設が充実している」と就学前のお子さんを持つ親御さんたちの間で人気を呼んでいます。

小さなお子さんのための、ベビースペースや、設備の整ったランチスペース、思いっきり走り回って遊べるホールや広い園庭、ブールなど、施設の充実に加え、室内のすべての部屋が平屋造りの建物の中で段差無くつながっているので、とても安全。さらにはこの施設、町内外問わざなどなたでも無料で利用できるというから驚きです。

小さなお子さんを持つみなさん、エンゼルランドセンターを是非利用してみてはいかがでしょうか。

エンゼルランドセンター
小布施町大字小布施2413
☎ 026-247-2137 / 9:30~16:30
12月29日~1月3日閉館
<https://www.town.obuse.nagano.jp/site/enzeru>



この道60年、豊富な経験と知識で着物を扱う、小さな神様に守られた呉服屋さん。

木 彫りの看板に、大きな藍染の暖簾。小布施のメインストリート403号線沿いでも一際目立つ、昔ながらの粋な店構え。ここは第一回まちの「景観賞」も受賞した、創業83年の歴史をもつ、「かしたけ呉服店」。反物はもちろん、着物に必要な小物はすべてここで揃えることができます。

店主の善財盛雄さん(80歳)はこの道一筋60年以上の、着物を熟知した大ベテラン。東京と長野で経験を積み、20代で父子さんと結婚し、以来お二人で店を営んできました。かつて何軒もあった呉服店も数を減らし、町内でも今や2軒となりました。それとともに、着物に関する知識を持つ人が少なくなっている今、盛雄さんはとても貴重な存在です。「着物だけじゃ厳しい時代だからね、本藍染や草木染の商品、

アパレルにも力を入れています。でも、やっぱり着物はレンタルじゃなくて、「ポンモノ」を買つてもらいたいですね」そんな「かしたけ呉服店」は家宝が2つあります。1つは看板に使われている、日本画家白鳥映雪画伯の書。そして2つ目は、店の建替工事の際に屋根から出てきた弁財天の小さな像です。誰が作ったのか、なぜ屋根から出てきたのかは謎なのだそうです。地方によつては屋根に神様を祀る風習があり、それと関係があるかは分かりませんが、弁財天は財福や商売繁盛の神様。この店の守り神であることは間違いありませんね。

number.05

ご ふく【呉服】

小布施町・中町



こくりはちべい しょうてん

【小栗八平衛商店】

小布施町・伊勢町

「小布施で何かしたい」という思いのもと
町内外の人々が集う、みんなの「第2の家」。

小

布施駅から徒歩5分、商工会館のある十字路のすぐそばに昔ながらの立派な家が

ひっそりと建っています。玄関の立看板に刻まれた「小栗八平衛商店」の文字に、「いつからここに商店が?」と不思議に思ふ方もいるかもしれません。いえいえ、実はこの家、誰もが気軽に利用できるフリースペース。「小八(こはち)」の愛称で親しまれています。

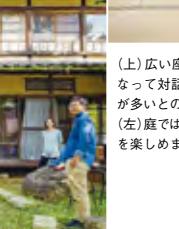
もとは、「小布施で何か面白い事業をしたい」「自由に使える自分たちの遊び場がほしい」そんな思いを持った町民と、県外在住の十数人が資金を出し合って、毎年か空き家だったこの家を借り、リノベーション。月に一度くらいのペースで集まり、事業研修を行ったり、時に友人を招いてのんびりと過ごしたり……。そんな自由な感覚で小布施滞在を楽しむ、「第2



「小八」立ち上げのきっかけとなった中村一浩さん。普段は東京在住です。

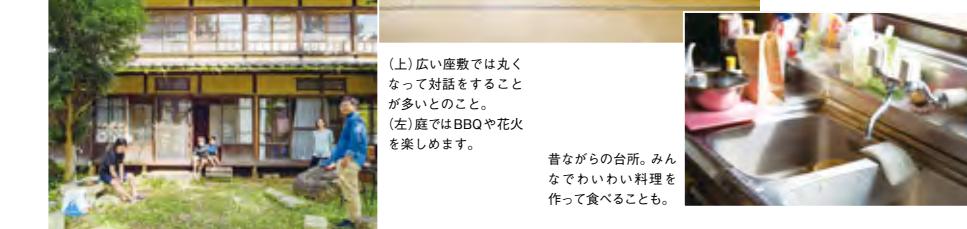


「小八」の玄関。とても広いのでたくさんの人々が集まつても大丈夫。



(上)広い座敷では丸くなつて対話をすることが多いとのこと。
(左)庭ではBBQや花火を楽しめます。

昔ながらの台所。みんなでわいわい料理を作つて食べることも。



の家」をして活用を始めました。



小栗八平衛商店

小布施町伊勢町1148
kokuri.hachibei@gmail.com
http://kohachi.mixh.jp

もともと、「小布施で何か面白い事業をしたい」「自由に使える自分たちの遊び場がほしい」そんな思いを持った町民と、県外在住の十数人が資金を出し合つて、毎年か空き家だったこの家を借り、リノベーション。月に一度くらいのペースで集まり、事業研修を行つたり、時に友人を招いてのんびりと過ごしたり……。そんな自由な感覚で小布施滞在を楽しむ、「第2

かもしれませんよ。

お決まりの集会場所をちょっと変えてみたい方、小布施散策の拠点が欲しい方、「小八」を訪れてみてください。いつもとは違つた特別な時間を過ごせる

こ

やまさいくる「小山サイクル」

小布施町・伊勢町

のまちには、昔から腕が立つと評判の自転車屋さんがあります。その名も「十八屋小山サイクル商会」。店主の小山鶴吉さんはなんと87歳で、いまや3世代に渡って自転車を修理してもらっているお客さんも多いです。

鶴吉さんは生まれてすぐ、火傷で右手を失い、記憶がある時から左手だけで生活をしてきました。でも右腕を失い、記憶がある時から左手だけで生活をしてきました。

14歳の頃、自転車工場へ丁稚奉公に出て、そこで18年間修行を積み、1965年に故郷小布施で独立。店名の「十八屋」は鶴吉さんが葛飾北斎と交流のあった小山文右衛門（14ページ参照）の子孫であることが由来しています。

「障がいがあるでも持ち前の陽気さで乗り越えてきました。でもね、やっぱり自分で強がつている部分もあるよ。そういうときはね、歌が自分を元気づけて強くしてくれましたね」42歳で出会った短歌は鶴吉さんにとって大切な趣味のひとつ。短歌を詠むことで飾らない自分自身を見つめ直し、強くなれると言います。

最後に、鶴吉さんに新作の短歌を詠んでいただきました。歌を詠んでいたきました。お客様に、鶴吉さんを頼って自転車を持って来る町民は後を絶ちません。それは鶴吉さんの確かな技術と実直な人柄があつてこそのこと。

健康な限り、一生仕事を続けていきたいと話す鶴吉さん。今後も10年、20年と、我々の自転車を修理してくれることでしょう。

「さつと来る吉事の出逢い なおたどりゆく」



左手1本で自転車を修理すること73年、腕が立つと有名な、87歳現役のまちの自転車屋さん。



株式会社 栗庵風味堂

栗菓子 信州元治元年 東庵風味堂

ESTABLISHED 1864

〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施414

TEL 026-247-2145 FAX 026-247-4821

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

栗庵風味堂
くまさんモナカ
経営理念

十八屋小山サイクル商会
小布施町大字小布施 1376-7
026-247-3747 / 不定休



レシピでつなぐ  むかしの台所といまのキッチン

取材・文
ICHI cafe ICHI子

おばあちゃんの背中

vol.10 小林弓子さん(70才)の栗ごはん

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』。

記念すべき連載10回目の今回は、小布施といえばやっぱりこれ。小布施産の大粒栗を贅沢に使った「栗ごはん」です。教えてくれるのは近所でも料理上手で評判の小林さんです！

お 宅に伺うたび、いつも料理を作っている弓子さん…初めてお会いした時も、ちょうど栗ごはんが炊き上がった時…是非これを取材させて欲しい、そうお願いすると「こんな普通の料理じゃ…」と、遠慮がちな弓子さん…イヤイヤ、旬な栗ごはんにはなかなか出会えませんから。

ワクワクしながら再訪問。栗ごはんを作つて頂く…。

23歳の時、子どもがいなかつた叔母

さんのところに養子に入つた弓子さん夫妻。そこは「いづみや」という屋号の履物屋さん…今は娘さんのヘッドスパンにリノベーションされていますが、家の間取りはその昔、店舗中心に設計されていた面影が残つてました…居間までの通路はちょっと楽しい…そしてキツチ…。

キツチにおいてある食器棚は以前の靴の陳列棚を再利用…他にも気にならぬものが多…ここは古道具屋さんが見たら宝の山かも…なんてキヨロキヨロしていたら、どんどん手際良く作業を進めていく弓子さん。

口ごとに乗ついて思わず歓喜の雄叫びを上げそうになりながら、バクバク食べては息を吐く：「美味しい…」としか出てこない。

弓子さんは料理の他にも、取材の写真に使えるようにと栗のイガや枝、器やお皿

盆など用意してくださり、その気配りに感謝：話題も豊富で楽しくて、あつと言ふ間に時間が過ぎていきました。

最後は、家を後にする私達をいつまでも見送つてくれて、振り返るたびに何度も頭を下げる…感謝するのは私達の方です！と、負けじと頭を下げる。それを見てまた頭を下げてくる…そんな姿に心を打たれました。

改装した店舗でヘッドスパを1人で

切り盛りしている娘の嘉巳さんは、「今でも毎日毎日お昼におかずを作ってくれる。母の支えがなければ、今の私はない…そんな母から私はしっかりと愛情を受け取っている」と言う。いつも弓子さんに3人の子どもたちを預けると、いう嘉巳さん…その子どもたちもまた、弓子さんからたくさん愛情を受け取っている…それが伝わってくる手紙

レシピ紹介

栗ごはん(4人分)

- ・もち米 2カップ
 - ・栗(大きめ) 15個(約250g)
 - ・酒 大さじ1
 - ・塩 小さじ1/2
 - ・水 酒を含めて1と1/2カップ



旦那様が貯つたのだとか…。

「おばあちゃんちにいくと、

おこしこおでんや、おみこひせんや、おこしこお

いしいです。おば

あちゃんのごはん

がせかいでいちば
レボニーニ。

大切な人のこと

を思い、心を込め

の深い愛情は必ず、そ

絶対に伝わります。

この手紙がそれを
物語っています。

物語へ ついで

お腹を空かせてきてね…」と電話をいたたき、図々しくも言われた通りにしきてきたものの、想像を遥かに超えるたかさんの御馳走が用意されていました。そこに炊き立ての栗ごはん・ホック本クの栗がモツチモチのごはんの上に「

居間には
家族の写真が
いっぱい!



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
facebook.com/tsutahouse



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

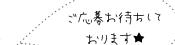


長野市南県町1069
www.chan-nel.jp



長野市南県町1069
www.usupi.org/kuri

ふれぜんと



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「こ」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

▶aiueobuse@gmail.com

締切：「さ」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。「さ」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

なぜこんな冊子を作っているかよく聞かれます。年2回の発行は想像以上に大変で、自分でも「何で作ってるんだろう」と思うことがたまにあります(笑)。でも、冊子を作り始めてから、友達や、気軽に入るお店が驚くほどたくさんできました。それも全部、この冊子がきっかけになってくれたんだと思うと、人見知りの自分にとって、制作理由はそれだけです。そして気がつけば今でなんと10冊目！いつも協力してくださる皆さん、本当に、本当に、ありがとうございます。(編集かわうそ)

子どもの頃、祖母が作った大豆を使って家族で自家製味噌にしていたのですが、よく考えたら我が家、風呂は薪だし、夕食には祖母の手打ちうどんがよく出てくるし、炊飯器は昔ながらのガスだし、ほかにもダイヤル式の黒電話やラートイレはなぜか外にあるやら何かと時代錯誤で、今にして思えば結構自給自足の生活も悪くなかったなーというのを今回の取材を通じて思い返したのです(ちなみに一応30代で、実家は山奥ではなくJRの駅から200mという好立地だったのですよ)。祖母ももっと作り方聞いておけばよかったなー。ってまだ存命なんですね。ということで、穀平味噌さんで仕込んだ手作り味噌は3月頃に食べ頃になるようです。今から楽しみです。(ライターS)

あいうえおぶせ 第10号 小布施の「こ」を感じる

発行日 / 2018年11月17日

編集・発行

あいうえおぶせ編集部

<https://www.aiueobuse.net>

<https://www.facebook.com/aiueobuse> (Facebook)

写真協力

P8,11,14-16,18,20-22

畔上広行

オブセにナンカ妖怪 取材・イラスト・写真・文章協力

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 aiueobuse@gmail.com

次号は…



「あ」号から気がつけばもう4年。長いようであっという間でした。「か」行も終わり、次回からついに「さ」行。行が変わると新章に移るような、一区切りついた安心感と新しいことを始めるワクワクした気持ちになるので不思議です。それでは次回もどうぞよろしくお願いします！



beside your story

はじめる人がいる。
応援する人がいる。



これからのこと
応援します。

起業開業のご相談は八十二銀行へ

お問い合わせはお近くの支店窓口へお気軽にどうぞ。

 八十二銀行



お祝いの席をいろいろ
すっきりと仕上げた栗鹿ノ子。
おせち料理と一緒にどうぞ。

こ
としも、ご
一緒に。

小布施堂



コロとカラダの健康を守ります。

わたしたちは、病気だけを診るのではなく、

身体と心と魂を持った人間として、

また社会の中で生きる人間として、幅広く考慮し、

個々の人格としてとらえた医療を目指しています。



内科 小児科 漢方

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

381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施 2252-1

tel.026-242-6565

<http://www6.plala.or.jp/kurinoki-obuse/>

 栗の木診療所

こ こがみんなの帰る場所。

それぞれに帰る家はあるけれど
ここに来ると、なんだか懐かしくて
つい「ただいま」と言ってしまう、
みなさんにとって
そんな場所でありたいと思っています。
「おかえり」



長野県小布施町の古民家フリースペース
小栗八平衛商店

381-0201 長野県上高井郡小布施町大字小布施伊勢町1148
mail:kokuri.hachibei@gmail.com hp:kohachi.mixh.jp