

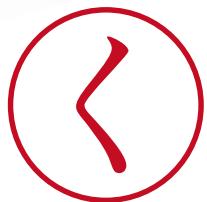
小布施辞典

# おぶせ あいうえ

第8号



で知る  
小布施



TAKE FREE



## 「く」で知る小布施。

### CONTENTS

- 04 「く」からはじまる小布施町、おしえてください。
- 07 栗
- 16 くりのみ園
- 19 クラフトビール - 地もの屋 韶 -
- 20 くりちゃん - おぶせくりちゃん -
- 21 串政
- 22 くだものキッチン - 小布施くだものキッチン -
- 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



## くりあん家族。

ご家族の人数や用途に合わせて  
選べる3サイズになりました。



栗ペーストStick

お弁当にも最適。外食先でも楽  
しめる小分けの使い切りサイズ。  
スポーツ時のカロリー補給にも。



栗ペーストKOBIN

お試し用やちょっとした手土産にも  
ちょうどいい、可愛い食べきりサイズ。  
パンやクラッカーにジャムとして。



栗ペースト

これからの季節、栗あんしるこに。  
お菓子作りの材料に。しっかりたっ  
ぱり味わえる昔ながらのサイズ。



「く」からはじまる小布施町、おしえてください。



number.01  
くり

- contents -

- 08 小布施栗談義。  
CHAPTER1. 小布施の栗農家さん
- 12 小布施栗談義。  
CHAPTER2. 小布施の栗菓子屋さん

number.01  
くり【栗】

およそ600年の歴史をもつと言われる小布施栗。そのはじめましてについては諸説ありますが、まちを流れる松川がつくった扇状地と酸性の土壤、そして北信濃の気候がおいしい栗を生み出し、江戸時代には幕府への献上栗とされていました。そんな、まちの産業を古くから支えてきた栗。さすがに「くり」号で無観できないでしょう! ということで、今回の特集テーマは「栗」。

栗に携わる方々に集まつていただき、それぞれの立場から栗について自由に話し合っていただきました。小布施の栗の更なる可能性が垣間見れる、2つの小さな栗談義、どうぞお楽しみください。

小布施  
鈴花

小布施

SUZUHANA

中

ト  
小布施鈴花  
九  
一  
花

未だ左らず  
長く続道  
し不り歩  
まいります  
お客様に  
必栗とされる  
店を目指して

鈴花は創業  
十年を迎えます

「君子」は人格者、  
「九思」はいつも忘れないように  
心にある九つのこと。

## くん子九思。

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](http://www.obuse-suzuhana.com)



3人の中でもっとも着手の荒井さんは埼玉県出身。奥さまとの結婚を見据えて小布施に移住するまでは、まちのことをほとんど知らなかつたそう。

「こつちに来て知つたのは、小布施といえば本当に栗だということ。移住後はまず栗菓子屋に就職したのですが、栗を求めて小布施に来る観光客も多く、余計に栗の大切さを実感しました」

現在は奥さまの実家の農業を後継し、奥さまとご両親の4人で農

実家がある小布施を訪れていた小林さんは、サラリーマン生活を経て栗農家になりました。

「祖父が農業をやつていましたが、高齢でうまく駆けなくなつて休日に手伝いに来ていました。そして祖父が他界すると後継問題が発生。次男の僕は、家を続けていくことが祖父の意志ならそれを叶えたい思いがあつて、小布施に移住しました」

奥さまは一般企業に就職しているため、基本はひとりで農業をしてい



荒井正晴 *Masaharu Ara*  
会った妻との結婚を見据え、卒業後は農業に従事。同年、株式会社桜井甘精堂を設立。りんご、ブドウ、ナシを栽培。

1979年生まれ、埼玉県出身。大学時代に出会った妻との結婚を見据え、卒業した2003年、妻の実家がある小布施に移住。同年、株式会社桜井精糖に就職。2011年、退職し農業を後継。栗の他にりんご、ブドウ、ナシを栽培。JAながの青年部に所属。

「自分の栗が栗菓子となつて喜ばれるやりがいがある」

「やり方次第で結果が変わる  
栗栽培は面白い」

平松さんは高校卒業後、父親の勧めで長野県農業大学校に進学し、その後は父親の知人や叔父のつて

アで農業研修を積みました。  
「もともと家業を継ぐつもりはなかつたのに、大学で講師から大人同然の扱いをされたり、同級生とのやりとりが楽しくて、農業もいのものだと思うようになりました。それに、知り合いの料理研究家が日経新聞の夕刊コラムにうちの栗農業も面白いかもと感じたんです」そして、海外研修後はすっぱりと栗農家になりました。

さて、今回対談をお願いした平松幸明さんは代々続く栗農家の3代目で、現光協会長や農協の

栗部会長を務めた経験ももつ栗農家のリーダー的存在です。対して小林茂久さんと荒井正晴さんは移住者で、小林さんは母方の実家の後継問題のために、荒井さんは妻の実家の農業を継承すべく栗農家になりました。

「うちには果樹も

「うちは栗樹もつくっていますが、秋になると気になるのはやはり栗。栗菓子屋ではこの時期に1年分の栗を加工するのですが、栗の出

か  
秋になると気になるのはやはり栗。栗菓子屋ではこの時期に1年分の栗を加工するので、栗の出来具合で栗菓子屋の製品が決まります。だから、いい栗を生産した  
と思いつつも、なかなか手に入らぬまま

い思いは強いですし、自分で作った栗がこのまちを訪れる人に喜んでもらえているのは生産者として

やりがいがあります」

「やり方次第で結果が変わる  
栗栽培は面白い」

「昔は嫌だった栗農家に面白さを感じるようにな  
平松さん」

アで農業研修を積みました。  
「もともと家業を継ぐつもりはなかつたのに、大学で講師から大人同然の扱いをされたり、同級生とのやりとりが楽しくて、農業もいのものだと思うようになりました。それに、知り合いの料理研究家が日経新聞の夕刊コラムにうちの栗農業も面白いかもと感じたんです」そして、海外研修後はすっぱりと栗農家になりました。

number.01

# 小布施栗談議。 @あいうえおぶせ

A photograph of three farmers sitting on grey plastic crates in a lush green field. The farmer on the left wears a dark blue long-sleeved shirt, light brown pants, and a dark baseball cap. The farmer in the center wears a light blue t-shirt, blue jeans, and a blue baseball cap with a yellow logo. The farmer on the right wears a light grey t-shirt over a long-sleeved green shirt, dark blue pants, and a light grey baseball cap. They are all smiling and appear to be engaged in a friendly conversation.

## CHAPTER1. 小布施の栗農家さん

小布施を語るうえで外せない栗。でも、実は案外知っているよう<sup>1</sup>で知らないと思いませんか？そこで、まずはその生産を支える栗農家さん—町内随一の生産量を誇る栗農家の平松幸明さんと、新規就農をした小林茂久さん、結婚を機に栗農家になった荒井正晴さん—の3人に、農家ならではの目線で、栗についてのあれこれを大きな栗が実る秋の栗畠の真ん中で話し合っていただきました。

## 栗ほど情報が少ない 農作物はない

こうして二者二様の経緯で栗農家になった3人ですが、口を揃えて言うのは「栗栽培は奥が深い」ということ。

「小布施の栗はこの10年間、新潟から栗栽培名人を講師として招き、やつと管理がしやすく安定的な収量を確保できる低樹高栽培の剪定が定着しました。でも去年、その講師の方に『枝を切っても思い通りに伸びるとは限らないよね』と



小林茂久 Shigehisa Kobayashi

1975年生まれ、東京都出身。都内でサラリーマンとして働きつつ、小布施に住む母方の祖父の農業を手伝っていたが、2010年、祖父の他界により家を後継するために退職して小布施に移住。町の新規就農者団体「幸作会」の会員として秋の週末は焼き栗もつくっている。

聞いたら『限らない』と(笑)。こういう人でもそうなんだと安心した

反面、剪定で思い通りに枝を伸ばせるようにならざることは、と思いました。でも実際、木は生き物だから思うようにはならない。特に栗は、栽培者が多いため、どの果樹と違って研究が進んでいないのでいろいろな栽培方法がありますし、結局、栗の収穫は落下來したものを持ったのだから、どの枝にどんな栗が実っていたかわからず長年の感覚で推測するしかないんです(平松さん)

それに、栗好きはマニアックな人が多いと小林さん。

「問い合わせ内容も、そんなこと知らないよっていうエグいものが来ますよ(笑)。でも、小布施は栗菓子屋さんがしっかりと知識をもっています。そこから学べるのは大きいですね(小林さん)」

## 教えて!「栗農家あるある」

ところで収穫期、栗農家は午前に栗を拾い、午後は選果をしています。なぜなら日に照らされた栗は乾燥してツヤがなくなるから。と熱で暖かいです。こうして蒸れると品質低下になるので、朝の涼しいうちに拾うのがいいんです(平松さん)

では、そんな「栗農家あるある」では、栗農家に「拾ったらすぐに持つてください」と言っているんですね(小林さん)

実際に栗菓子屋での勤務経験がある荒井さんも「新鮮な栗の色は日経ったものと全然違う」と言います。例えば、小布施堂の季節限定栗の点心「朱雀」の美しい黄色は栗が新鮮だからこそ。砂糖を使わない分、すぐには悪くなってしまいますが、だからこそ行列をつくってでもその場で味わいたいものなのです。

ちなみに「移住者あるある」を見ると、「小布施は狭いからこそ尋ねると、『小布施は狭いからこそでした……。』また、荒井さんによると収穫最盛期は拾うそばから栗が落ちてくるため、あえて後ろは見ずに前に落ちている栗だけを拾い進めるのだそう。いかに忙しいかが伝わってきます。それにしても、なぜそんなに多忙を極めるのかというと、栗は鮮度が命だから。

「栗菓子の肝は新鮮な栗を使うこと。それが栗菓子特有の風味につながっています。甘さは砂糖で作り出せますが、風味は人工的には出せません。なので、栗菓子屋さんは栗農家に「拾ったらすぐに持つてください」と言っているんです(小林さん)」

「失敗を恐れず先陣を切って新しい物事に取り組むのも、小布施の人ならでは。修景事業や若者会議、最近は妖怪夜会やスマートラインなどもそうですね。そんな面白いことに取り組みながら過ごせるところがいいのかな(平松さん)」

**栗農家を続けていくこと**

最後に皆さんの今後の展望をお聞きしました。

「小布施の栗はまちのイメージと一蓮托生。県外に出店して栗を買ってくれる人は、必ず小布施ファンの

の「一体感がある」と荒井さん。

「小布施は僕が通っていた小・中学校の学区に町が收まるくらい小さく、どの地区の出身か話すだけで誰かがわかつて、小さなコミュニティーが町になっている感覚があります。それは僕にとってすごく居心地がよく住みやすいですね(荒井さん)」

そんな荒井さんに対し、地元出身の平松さんも「小布施の人は人懐こくて、新しい環境を面白がって受け入れる雰囲気があるから、やっぱり小布施は人が魅力かな」と話します。

人です。だから、栗農家がいい加減な栽培をすると小布施もダメになる、恥ずかしくない商品を出さなければいけないという使命があります。今は栗農家同士の情報交流がないので、これからは小布施の栗の方向性を決めるようなものが求められることがあります。それがおそらく、ずっと小布施が良い栗をつくり続けられるひとつの助けになる気はしています(小林さん)」

荒井さんも県外で小布施と栗のつながりを知り、产地としてのイメージを確立させたいと言います。

「先日、ビッグサイトの農業エキスポに行き、丹波栗の生産者から『小布施の環境はうらやましい。これからは小布施が栗の産地として引つ張っていってもらわないと』と言われました。だから『小布施は栗』というイメージを一層確立させ、产地としてアピールしていくかないと、感じましたね(荒井さん)」

平松さんも「栗は作り続けるといけない」と話します。そのためにも見据えているのは、小布施栗のブランド化です。

「今は『関サバ』など地名を冠した商品名を商標登録できるの



平松幸明 Komei Hiramatsu  
1967年生まれ。小布施随一の栗の生産量を誇る平松農場13代目。長野県農業大学校果樹部門を経て1年半ニュージーランドに行き、語学と農業を勉強。その後、果物加工会社社長の叔父の勧めで6ヶ月、オーストラリアのりんご農場で研修を積み、23歳で帰国。現在は栗のネット販売も人気。

取材協力



平松農場  
小布施町小布施 1947  
026-247-3338  
<http://www.obuse-kuri.com>

相手から学ぶ姿勢が根付いていると言われる小布施。真面目でユニーク、そして独創的な発想も地元愛も感じた栗農家対談から、そんな小布施の人々の気質が伝わってきました。

でした……。

また、荒井さんによると収穫最盛期は拾うそばから栗が落ちてくるため、あえて後ろは見ずに前に落ちている栗だけを拾い進めるのだそう。

いかに忙しいかが伝わってきます。それにしても、なぜそんなに多忙を極めるのかというと、栗は鮮度が命だから。

「栗菓子の肝は新鮮な栗を使うこと。それが栗菓子特有の風味につながっています。甘さは砂糖で作り出せますが、風味は人工的には出せません。なので、栗菓子屋さんは栗農家に『拾ったらすぐに持つてください』と言っているんです(小林さん)」

実際に栗菓子屋での勤務経験がある荒井さんも「新鮮な栗の色は日経ったものと全然違う」と言います。例えば、小布施堂の季節限定栗の点心「朱雀」の美しい黄色は栗が新鮮だからこそ。砂糖を使わない分、すぐには悪くなってしまいますが、だからこそ行列をつくってでもその場で味わいたいものなのです。

ちなみに「移住者あるある」を見ると、「小布施は狭いからこそ尋ねると、『小布施は狭いからこそ

世間で知られていて、友だちを連れてくると面白いまちだと言われて驚いたんです。そうしたなかで、小布施堂に就職したのはたまたまなんですが、まちの栗菓子屋は各社いいところがあつて、オーナー（昔で言う旦那）のカラーで住み分けができるでいる感じでいます。

**大峠さん**（以下 大峠）意図してやつてもうまくいかないこともあります。あって、オーナーが色々と面白なことを試した結果が各社の自然な住み分けになつてゐるのではないかね。ですかね。

平山 僕はそういう風に、小布施の栗菓子屋の企画が「面白そう」というところから始まるのがめちゃめちゃ好きなんです。利益は

**寺島** でも、お金はほしいですけどね(笑)。  
かもしないですね。

**大峠** 私も今は営業職ですが、以前は本店で店長をしていたので、朱雀の整理券をもらった方と「何時から待っていたんですか」と交流をして楽しんでいましたね。

**寺島** 並んでくださった方を開門とともにハイタッチでお出迎えしたい気持ちを持ち続けているのですが……。おもてなしができるない消化不良な感じはあって、そう思う皆さんと何かできたら楽しむと思ってます。

**小布施と栗菓子屋の魅力**  
—小布施町出身の桜井甘精堂の平山さんと小布施堂の寺島さん。そして、お隣の須坂市出身の栗庵風味堂・大峠さん。それぞれが感じる小布施と栗菓子屋の魅力は何でしょう。

どの栗菓子屋も家業で経営していましたよね。それが一気に拡大したのは、一町民である各社のオーナーがやりたいことを続けてきた結果だと思います。「おぶせ栗祭り」も社長の超

益計算は銀行に問われたときに帳  
を考えない状態で企画が上がり、利  
尻合わせをするくらい。最初の段  
階では売上の数字目標がないのが  
大好きですね。オーナーは「数字  
ではなく、社員から何がやりたい  
かを聞きたいんだ」みたいな(笑)。

**寺島** 早朝に並んでいただき、整理券をもらつたお客様は町内に散つていくといふスタイルができたので、うちとしては商売が下手だなと思ひますけど(笑)。我が社の気持拡散し、うまいやり方だなと感じますね。

栗菓子もまた、小布施では欠かせない名物。町内9社の栗菓子屋は、それぞれにライバルでもあり、業界と小布施を盛り上げる仲間でもあります。そこで、そのうちの3社の社員に、各社の取り組みや考え方をざっくりばらんにお話いただく、貴重な対談が実現しました！

# 小布施栗談議。 @あいうえおぶせ

## CHAPTER2. 小布施の栗菓子屋さん



**平山** 栗菓子を作る作業もアクティビティーにできたらいいのかも。  
**大峠** うちでも工場見学に多くの人が来ると、中のスタッフは格好よくなります(笑)。だから、人から見られるのはいいですね。

A portrait of a middle-aged man with dark hair, smiling broadly. He is wearing a dark blue suit jacket over a white shirt and a blue striped tie. The background shows a window with a grid pattern, suggesting an indoor setting like an office or a study.

栗庵風味堂 営業部長 大峠 浩樹 Hiroki Oba  
須坂市出身。43歳。高校卒業後、自動車部品関連企業に就職し、営業として長野県内を転勤。2006年に栗庵風味堂に就職。本店店長から2015年に営業職に。

「――『あいうえおふせ』で実現できるか!?」は、またの話としまして、皆さんは、繁忙期にも関わらず本日はどうもありがとうございましたー!

**平山** 個人的には、収穫時期の繁忙期と閑散期を繰り返すサイクルで仕事をこなすだけではつまらないの、何かしらのアクセントは追加していきたいですね。

**寺島** 私は栗菓子工場の皆さんにまちの外の情報と接触できる機会をつくれたら、もっと面白いことになると思っています。今は品質管理が厳しいので決められたマニュアルをきちんとこなすことが大切ですが、日々気づきの変化が見えて、話題が一巡するまで、これからは遊んでいるなかで思いついたものがあつたら手を動かし、形にしている人のほうが時代に合って生きていけると思います。

**寺島** となると、例えばデザイナーや建築家など、クリエイティブな仕事をしている方に、栗の収穫期は栗菓子屋や農家の仕事などを半日手伝ってもらい、冬の半日はそのために使うようにしてもらひかもしれませんね。物々交換か、現金で返すかはそれぞれが決めて。今はWi-Fiさえあればどこでも仕事ができまし、特にクリエイティブな仕事をしている人は気分転換になるのではないか。そういうところから小布施らしい仕事の仕方が生まれると思っていますし、今は地方にいても東京と遜色なく仕事ができます。

**寺島** 栗の皮をむく仕事とかね。そやつて小布施に興味がある人が関わってくれると、栗菓子工場の皆さんも知らないまちの外のことを探りますし、栗菓子をもっと身近に感じてもらえると思います。それに今体験事業というと至り尽くせりのたまり場になれば面白いですね。

**平山** 栗菓子屋でいうと、仕込みの時期だけ臨時スタッフが来ますけど、栗の選別などスポット的にできる仕事はどんどんあります。だから、まちでそういう仕事の一覧を作り、体験を求めて来た人がそれを見て、何かができる仕組みがつくれれば面白いですね。

**大嶋** 普通に商品開発会議を社内でやつていただけであれば、あのアイデアは出なかつたでしよう。

**大峠** あの商品はおかげさまで売  
りていますね。栗おこわの販売は  
各社やっていますが、賞味期限が  
「本日中」なので、持ち帰るお客様  
にとつては大変だと感じていまし  
た。とはいって、冷凍では管理も壳  
変なので、常温での商品開発を目  
指したんですよね。

**平山** 栗菓子屋におけるごはんと  
いう発想が、やられたなあと思い  
ました。

A portrait of a middle-aged man with dark hair and glasses, wearing a light blue button-down shirt and a brown belt. He is smiling and has his arms crossed. The background is a blurred indoor setting.

桜井甘精堂 総務部長 平山豪晴 Takeharu Hirayama  
小布施町出身。41歳。高校卒業後、京都の大学に進学し、東京のシステム会社でSEとして勤務。結婚を機に、子育てをするなら地元がいいと考え、2011年に帰郷。

さなくても「実家で農業をやつてゐる」と言うと食いつく人が多いんですよ。だから、都会で疲れた人たちは、軽い感覚で農業をしたり、田舎のゆるいコミュニティに入りたいと思っている人が多いと感じています。それをコンテンツにして、会社を巻き込んで仕事にしてみたい。今後、少子化で人も少なくなるし、小さな地域だし、できることはそういうことかなと。いつも、ふつぶつと思っているところでも、ふつぶつと思っているところは悩んでいます。具体的な落としどころは悩んでいます。そういうのですが……。

**平山** 実は、僕も農業をやりたいんです。というか、僕は自分で食べるものを自分でつくりたいなと。社長がそれに同調してくれ、今は小布施の近くに大きな土地を借り、荒地を整地しています。そして、どうせかかるなら観光客の方に喜んでもらえるように、とんでもなく美しい畑をつくりたい欲求が今は強いですね。

が現れて、社内の雰囲気が変わったり、「もつとこうやつたらうまくいく」という意見も出るなど、+αの効果もあるかもしれないですね。

**平山** それ、「あいうえおぶせ」でやつてもいいんじゃない? ホームページで町内の仕事を募集し、希望者と企業のマッチングをすれば、寺島 デザイナーと元ＳＥだった平山さんの力でできるのではないかですか。

**平山** いや、僕はシステム系のＳＥだったのでＷＥＢは全くダメなんですけどね(笑)。

**栗菓子を支える人たちに  
スポットライトを当てたい**  
—今後の展望を教えてください。

**平山** 確かに各社色々やっています。が、外から持ち込まれたアイデアに乗つかっているものも多いかもしれませんね。栗菓子屋だけなく、小布施のオーブンガーデンもイギリスから持ち込まれたものですし、外の動きを受け入れる土壤があるのが、小布施のいいところだと思います。

A portrait of a middle-aged man with dark hair and glasses, wearing a light blue button-down shirt and a brown belt. He is smiling and has his arms crossed. The background is slightly blurred, showing an indoor setting with a window.

小布施堂 営業部長 **寺島 邦一** *Junichi Terashima*

平山さんのお子・中・高校の後輩で40歳。神奈川の大学に進学し、卒業後は化粧品メーカーの営業として全国転勤を経験。2007年、自家業の農家の運営的な後継を考え帰郷。

A portrait of a middle-aged man with glasses, wearing a blue zip-up jacket with a red circular logo on the chest. He is seated in a wooden chair, smiling slightly, with his hands clasped in his lap.



## なちゅらるショッپくりのみ

くりのみ園産の朝どり野菜や卵を使用してつくったジャム、スイーツ、味噌などの加工品が貰えるお店が「なちゅらるショッップくりのみ」です。お店で大人気の平飼い有精卵や、卵を使った人気スイーツを紹介します！



### 01. ぶぶせのたまご



### 02. くりのみ・たまごカステラ

くりのみ園産の新鮮な卵をふんだんに使ったカステラ。何より素材が良いので一流パティシエのカステラにも負けません！カットされた1人用もありますのでお気軽にどうぞ。



### 03. マフィン

こちらも季節によって旬の野菜を使ったマフィンが楽しめます。素材から全て手作りの、しっとりフワフワ優しい味です。1つでおやつには大満足のボリュームです。



### 04. シフォンケーキ



社会福祉法人 くりのみ園  
小布施町大字都住1234-2  
026-247-6330 / 9:00~17:00  
<http://kurinomien.com>



なちゅらるショッップくりのみ  
長野県長野市富竹1671-1  
026-213-7744  
(月~金曜)9:00~17:00 (土曜)9:00~12:00  
日曜・祝日定休



いのちはめぐる。  
ほんものの食と福祉を  
目指して。

生き物から大地へ、作物からまた生き物へ。そうやって、いのちがめぐり、新たなのちへと繋がっていく……。そんな昔は当たり前であった農業が現在、少なくなっています。

延徳田んぼに囲まれ、位置する「くりのみ園」は、ほんものの食や健康を追求し、昔ながらの自然循環型農業を実行する施設のひとつ。野菜や米は無農薬・無肥料で栽培し、野菜クズやもみ殻は鶏の餌になり、いと異なる平飼いの有精卵。鶏たちは地面を自由に動き回り、健康な卵を産みます。鶏の糞は作物の肥料となり、そこからまた、美味しい野菜が育ちます。こうした自然の法則のなかで育った食物には、ほんもののエネルギーと美味しさがあると言います。これらの作物は町内の給食センターや病院などにも出荷され、子どもたちや患者さんは安心・安全で力の出る食事を食べることが出来ています。

その他にも、くりのみ園の大きな取組みのひとつが「障がい者雇用」。そう、こういった手間ひまかかる農業をリードして行っているのは障がいを持つた方々なのです。なんだかとてもかっこいいと思いませんか？

「自然の流れにそぐわないものを見直していく、そういう広がりの先導役を福祉が果たしていくべきだと思います」そう話すのは園長の島津隆雄さん。それはまた、信州発新しい福祉の形づくりへの挑戦、障がいを持つ人たちの可能性への試みでもあるのです。

くりのみ園のつくりあげる「ほんものの食」を通じて、食物本来のパワーを是非とも実感してみてください！

number 02



リのめぐる

小布施町・都住  
[くりのみ園]

中屋響(ゆら)はその名前の通り、小布施町や県内産の食材に特化したお店。昼はカレー屋さんとして有名ですが、夜は一軒、ビアバーに変身します。楽しめるクラフトビールの数は6種類! その全てが県内のブルワリーのもので、大手企業のビールは一切置いていないというこだわりっぷり。

店主の鈴木亨さんは東京都出身。もともと夢は自分のお店を持つことでした。およそ10年ほど前、物件を探しているときに偶然今のお店を見つけ、見学に訪れるようになりました。そこで蔵造りのシックな建物に一目惚れ。同時に小布施のまち並みや雰囲気にも好感を持ち、一家でこの「地もの」にこだわる理由は何なのでしょうか。

その答えはとてもシンプル。はじめて小布施産の食材を食べたときに、その美味しさに感動したからだと言います。ビールのこだわりについても同様のようで、はじめは県内の生

偶然の出会いから、今や地元民よりもこの地を愛する店主と、こだわりのお店のおはなし。



**地もの屋 韶**  
小布施町小布施1101  
026-247-6911  
11:30~14:30, 18:00~  
22:30/月曜定休

「自分は『よそ者』だからこそ、皆さんが普段当たり前に接しているものの良さをより感じたのかもしれません。それを県外の方はもちろん地元の方にも改めて楽しんでもらいたいですね」

いつの間にか、自分が何よりこの土地を好きになり、美味しい「地もの」料理やお酒を逆に私たちに教えてくれる鈴木さん。お店はビールだけでなく、ワインや日本酒もそろっているので、県外の方は「響」に来れば間違いなし! 県内、町内の方は地元の魅力を再認識してみてはいかがでしょう。

今後はお店のこだわりをもっと追求し、お客様を満足させるための準備をしているそうですが、そちらも期待しています!

## number.03 くらふとびーる [クラフトビール] 小布施町・中町

# Optional Hair Uehala



くつろぎと新しい刺激。  
江戸時代から続く、社交場としてのヘアサロン。

開業は1859年。まちの社交場としての、昔ながらのBARBERの心地よさはそのままに、新しい価値観を取り入れリニューアルオープンいたしました。まちの名物ヘアサロンとして、近隣の方はもちろん観光のお客さまも是非お越しください。お土産に楽しい会話とナイスな髪型はいかがでしょう?



### Menu

**クラシックカットコース**  
(カット+スパシャン+マッサージ+フェイストリートメントシェーブ)  
/大人4,860円(税込)

その他プレミアムコース・学生コース等有り  
+ナノミストカラー /4,104円(税込)~  
+ナノミストパークマ [ポイント有] /5,400円(税込)~  
育毛プレミアムヘッズスパ /3,780円(税込)~  
鼻毛バイバイエステ /756円(税込)~  
その他エステコース等有り



1F 理容室 2F 美容室 tel.026-247-2540

営業時間 / 9:00~18:30 定休日 / 毎週月曜・第一水曜・第三日曜

いろい 建物が  
自印です!

Optional Hair Uehala

長野県上高井郡小布施町大字小布施中町773

# number.04 くりちゃん

ツイッターから生まれた、  
町民のアイドル「おぶせくりちゃん」。  
小布施の日々をゆるくつぶやきます。

(左) おぶせくりちゃんには可愛いガールフレンドがいます。その名も「おぶせまろんちゃん」。くりちゃんが発信しきれない情報を町のみなさんに向けてつぶやいてくれています。

**小** 布施」というワードをTwitter上でつぶやくと、即座に反応を返すキャラクターがいる!といふのは巷では有名なおはなし。そのキャラクターの名前は「おぶせくりちゃん」。小布施役場に勤めており、Twitter上で小布施町について発信してくれた方に返答したり、お礼を言つたりするのが彼の仕事です。

「くりちゃんはその昔、ゴミゼロリサイクルを推進する『リサイクリちゃん』という名前でTwitterで活動を始めました。小布施の情報を発信すると同時に、とにかく「小布施」というワードを片っ端から拾い上げて反応する。

『リサイクリちゃん』という名前でTwitterで活動を始めた。小布施の情報を発信すると同時に、とにかく「小布施」というワードを片っ端から拾い上げて反応する。そんなことを毎日繰り返していたらいつの間にか人気が高まり、「もっとみんなと触れ合いたい!」そんな思いから5年前のある日、突如手と足が生えました。その日から



おぶせくりちゃん  
@obusekuri

おぶせまろんちゃん  
@obusemarron



くりちゃんと上司の高野さん。

## number.05 くしまさ【串政】



メニューと値段は26年間ほぼ変わっていないとのこと。お客さんへの愛情を感じます。



小布施町・横町



店内はカウンター席とお座敷席があるので、ひとりでも仲間とでも利用可能です。

焼き鳥盛り合わせ。お好みで特製のタレにつけて召し上がれ。



ひとりでも気兼ねなく入れ、一日の仕事疲れを癒してくれる場所……。誰もが一軒はそんな行きつけのお店をもつているのではないかと思う。

小布施町にも「行きつけにしたいお店」が何軒もありましたが、中でもオススメしたいのが、駅から徒歩一分のやきとり屋さん「串政」。

店主の山岸正夫さんは市内でお寿司、焼き鳥と修行を積んだ後、生まれ育った小布施の地で平成3年に奥さまの幸子さんと「串政」を始めました。それから26年、店内に所狭しと置かれたキーピングボトルの数が物語るように、変わらない味とご夫婦の人柄に、今や町内外多くのファンがいています。

焼き鳥もさることながら、そんな常連さんのみぞ知る、串政の隠れた人気メニューは「からし大根」。一見たくわん



串政  
小布施町小布施1504-3  
☎ 026-247-4930  
17:30~23:00/不定休

どこのか懐かしい店内、変わらない味、いつもの笑い声で今日もお待ちしています。

ののような見た目ですが、かなりパンチの効いた味に、やみつきになる方も多いのだとか。「歯磨きするのと一緒に」と話す正夫さん。お二人にとってお店は生活の一部。日中は趣味のゴルフを楽しみ、その腕前は町内コンペで優勝するほど。趣味と仕事、人生を楽しんでいるからこそ、串政はいつもお二人の笑い声で包まれています。

今日は串政で一杯!仕事で疲れた日でも、良いことがあつた日でも、いつもお二人が笑顔で迎え入れてくれますよ。

名前も『おぶせくりちゃん』に変わり、Twitterから飛び出せるようになったんです」そう話してくれたのは、くりちゃんの上司、高野伸一さん。くりちゃんは言葉を書くことは出来ても、まだ上手く話すことが出来ないそう。

どうやら、小布施に関連のあるワードや写真だけの投稿でも拾い上げて返答してくれるというので、ファンの中に

はいかにくりちゃんに見つからずに小布施にいることを発信出来るかを楽しんでいる強者もいるのだとか!

「小布施の栗が食べたいなあ」なんて、ふとしたつぶやきに「待ってるクリ〜」と返事が来たら、なんだか嬉しいくなっちゃいますよね。今日もくりちゃんは小布施町のためにつぶやき続けます。応援しておクリ〜♪

number.06



# くだものきつちん

小布施町・中扇

地元のくだもの美味しさを100%生かした、  
小布施の小さなジャム屋さん。



**小布施くだものキッチン**  
小布施町小布施 1221-3  
☎ 026-247-5133  
10:00~16:00 / 6~9月の土日のみ営業(他は通販)  
<http://obuse-kudamono-kitchen.com>

ムはとってもフルーティー。添加物を入れないので果物によってはソースのように使えるジャムがあつたりと、様々な果物がつくれる小布施町。「くだものキッチン」は、そんな地元の旬の果物をそのままぎゅっと瓶に詰め込んだような、素材の味を最大限生かしたジャム屋さん。中扇地区の住宅街にある、カラフルなジャムのイラストが描かれた看板がお店の目印です。

「7年前、自分で何かをやろうと思った時に真っ先に浮かんだのがジャムでした」そう話すオーナーの土屋悠子さんは、以前、ワインの勉強のために幾度かフランスに行く機会がありました。その時に訪れたアルザス地方のある村で見かけた惣菜屋さんのジャムがとても印象に残っていたのがきっかけ。その後、そのジャムの製法を勉強し、果物ごとに切り方から砂糖の量を工夫し、今の形にたどり着きました。

果物の持ち味を生かして少なめのグラニュー糖のみで丁寧に仕上げたジャムはとってもフルーティー。添加物を入れないので果物によってはソースのように使えるジャムがあつたりと、様々な果物がつくれる小布施町。「くだものキッチン」は、そんな地元の旬の果物をそのままぎゅっと瓶に詰め込んだような、素材の味を最大限生かしたジャム屋さん。中扇地区の住宅街にある、カラフルなジャムのイラストが描かれた看板がお店の目印です。

出来上がるジャムの数は限られていて人気のジャムはすぐ無くなってしまうそうです。実は土屋さん、収穫・加工、発送までを一人でこなしているため、大忙し。急にお店を空けることも多々あるようなので、お訪ねする際は事前に問い合わせてみてはいかがですか。

日頃の食生活に欠かせないジャム。たまにはいつもよりちょっと良いものをを使って、一日のはじまりに楽しみを加えてみてはいかがですか。

くりたっぷり！栗庵風味堂のデザートを召し上がれ。

## 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。

オブセ牛乳ソフト／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／オブセ牛乳ムース／ホイップクリーム

850円（税込）



## 栗モックルパイ

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  
オブセ牛乳ソフトクリーム／栗の甘露煮／栗の洪皮煮

800円（税込）

軽井沢にお越しの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



上高井郡小布施町小布施414

OPEN : 9:00~17:30

PHONE : 026-247-3090

MAP



新メンバー追加!  
会いに来てねー!!

店長のさき



# LAMP GUEST HOUSE & RESTAURANT

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

## トングリ カワウ 祭り

ホタル  
アーティスト  
トキハル・インダストリーズ  
久保田 知子  
とんがり

今

回妖怪にされてしまう町民は、トンガリ屋根のお家で美術教室「アトリエトンガリ」を主催するテキスタイルアーティストの久保田知子さん。自宅兼アトリエの「トンガリ」にお邪魔しました。室内には生徒さんの作品がずらり。壁に貼られたたくさんの絵や立体作品が目に飛び込んできます。

さて、アトリエトンガリではどんな活動をされているんでしょうか。

「大人は水彩色鉛筆やデッサン。子どもは絵や工作が大好きって子が集まっているから、お面を作ったりコラージュをしたり、絵を描く以外もいろんなことをしてるよ。」和紙や植物、布など、さまざまな素材を使った作品がなんどいて、見てるだけで楽しくなっちゃいます。

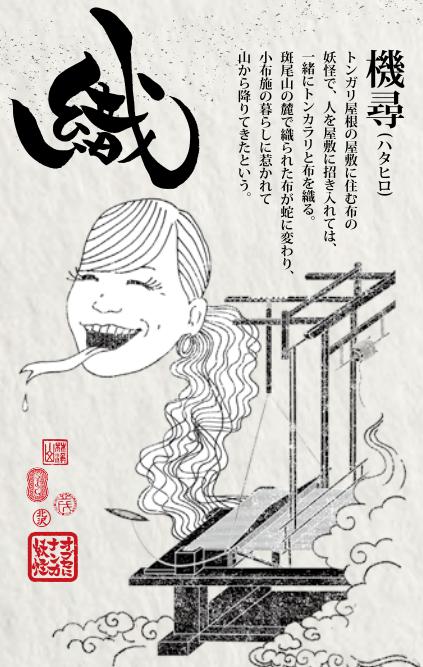
生まれは鳥取の久保田さん。東京の美術大学を卒業後、大学助手を務めたのちに結婚し、「主人」の実家である斑尾で作品づくりをしてながらパンションを営んでいましたが、家の事情から閉めることになりました。「せっかくだから好きな場所でいろんなことをしよう」と思いで、まちのカルチャーに惹かれ、小布施町で活動の拠点を探しました。



機尋  
(タビコ)

トンガリ屋根の屋敷に住む布の  
妖怪で、人を屋敷に招き入れては、  
一緒にトンカラリ布を織る。

斑尾山の麓で織られた布が蛇に変わり、  
山から降りてきたという。



長いものには巻かれちゃえ!久保田さんに  
かかれて布を操るものも自由自在です!



ちとしょテラソ

のスタッフとなり  
斑尾から  
通いながら現在の活動のきっかけである子どもも向  
け美術ワークショップを企画。翌年、小布施に移住





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.8 久保修子さん(82才)のじゃがいものナマス

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8回目を迎えた今回は、82歳とは思えぬ若さの久保修子さんが作る『じゃがいものナマス』。長野県北信地方の郷土料理です。じゃがいもののシンプルで美味しい一品。ぜひお試しください!

お

ばあちゃんはご在宅でしょ  
うか? お嫁さんだと思つて声を  
かけたのはなんと修子さんご本人。  
「若い! 御年を聞いて更にびっくり。  
何で? 何をしたら? 何食べたら?」  
私の不躾な質問も物腰柔らかく寛大に  
受け入れてくれた修子さん。旦那さん  
が亡くなつてから20年以上、一日の大  
半を畠仕事に費やしているという。  
お孫さんに、「おばあちゃんの作  
物で大好きな料理はありますか?」と  
尋ねると、少し考えながら「おばあち  
ゃんが作る、畠の野菜です」。え? 料  
理じゃなくて?なるほどそうきまし  
たか?まだ蟬の鳴き声がする庭で、  
この答えは、なぜか私をとても爽快な  
気分にさせてくれました。

ならばと、今回は修子さんが丹精込  
めて作った野菜で、御家族に人気のメ  
ニューをお願いしたところ「じゃがいも  
のナマス」を作つてくださることに:  
「畠で収穫したばかり」というフレー  
ズだけでもワクワクが止まりません。

早速家中へ: 品と落ち着きのある

居間には息子さんが設置した薪ストーブ。まさに家  
族が集う温かい空間そのもの。初めて訪れた家なのに  
どこか懐かしい: いけない! 取材なんか忘れてゴロ  
ゴロしたい! そんな気持ちをぐつとこらえ  
キッキンヘ:: 男爵イモは皮を剥いて、  
水をはつたボールの中に、千度突きで突いていく。水  
を変えながら晒すこと1時間。それをふきんで揉んで  
サラダ油をひいて焦げ付かないよう箸でかき混ぜながら炒め  
る。そこに酢、三温糖、塩を入れ水分がなくなるまで炒めて完成。  
この料理: 文章にするのも、炒める作業も簡単だけど、下ごしらえはなかなかの根気勝負。この手間が味の決め手。



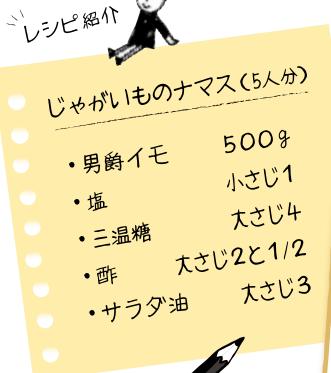
修子さんのつくったじゃがいも!

早速試食: シャキシャキ、サクサク、なに? この食感…じゃがいもって新鮮だとこんな風に食べられるんですね…絶品です。

気配りや人助けを惜しまない修子さんは、多趣味で友達も多く、たくさん的人に頼られ大忙しです。今は可愛いお孫さんたちに囲まれて暮らしているけれど、少しの間離れて暮らしていく息子さんが戻つてきて暮らしていくので、ホツとしているのだと。そして「私が言うもの何だけど、孫たちがホントに優しい子たちで、私は本当に幸せなんです」とおっしゃっていたのが印象的でした。修子さん、それはたぶん遺伝です…

末っ子のお孫さんに、「おばあちゃんとの思い出を尋ねると「野球の送り迎えの時いつもネオバターロールを食べさせてくれた」「九九を教えてくれた」「自分たちの為にエプロンいっぱいにカブトムシを抱えて帰ってきた」「何よりおばあちゃんの作った桃が美

味しかつた。20年経つても忘れられない」などなど: 出てくるエビソードはどれも、修子さんがお孫さんたちに注いだ愛情と、それを全身で受け止めてきたお孫さんたちだけに流れれる、何の曇りもない透き通った時間の数々: あの時感じた爽快感はこれだったのですね:



# 中島千波展

*Chinami Nakajima*

中島千波さんが47歳の時にオープンした「おぶせミュージアム・中島千波館」は、平成29年で開館して25年を迎えた。これを記念してサブタイトルを「美術館がやってきた!」とし、全国各地に所蔵されている中島千波の作品の中から選りすぐりの作品をお借りし、一挙に公開いたします。おなじみの桜の屏風作品や国内外の独立峰を描いた作品、初期の人物画のほか、一風変わった珍しい作品など、多彩な画家の姿を追います。見応のある作品の数々を、ぜひご覧ください。

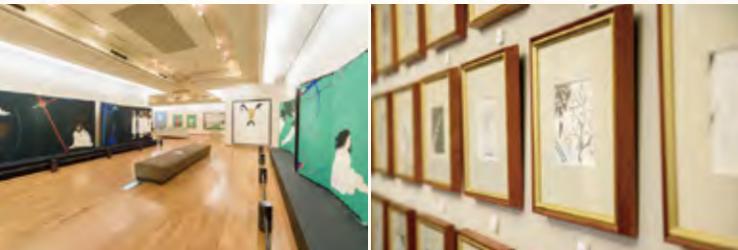
## おぶせミュージアム・中島千波館開館二十五周年記念



会期中無休

### “美術館がやってきた!”

～12月5日(火)午前9時～午後5時 入館料：一般500円、高校生250円(中学生以下無料)



次回  
企画展

### おぶせミュージアムコレクション展 2017.12.8 fri - 2018.2.14 wed

小布施出身で金属造形作家の春山文典さんや、中島千波さんの父親で同じく日本画家だった中島清之(なかじま・きよし)さんの作品、当館ゆかりの作家の作品などバラエティに富んだ内容となっております。この時期にしか公開しない作品もあるので、ぜひ足をお運びください。期間中ワークショップなど様々なイベントを開催予定です。

## 館内紹介



ミュージアム・カフェ



ミュージアム・ショップ



屋台蔵

## 活動紹介



ワークショップ



小布施アカデミア



ピア・アーベント



おぶせミュージアム・中島千波館 tel.026-247-6111

381-0201 長野県上高井郡小布施町大字小布施595 <http://www.town.obuse.nagano.jp>

最新情報はfacebookをご覗ください!

f おぶせミュージアム・中島千波館



## 次号は…



小布施といえば栗ということで勝手に使命感みたいなものを感じていた「く」号も無事に終わり、ほっと一安心。と同時に次号の「け」から始まるものなんてあるのだろうかという不安もふつふつと湧いてくる今日この頃です。てな訳で苦戦しそうな次号もお楽しみに～！

## あいうえおぶせ 第8号「く」で知る小布施

発行日 / 2017年11月14日

編集・発行

**MOUNTAIN DRIVE lab.**

<http://www.aiueobuse.net>

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

写真協力 (P7-15)

畔上広行

写真協力 (P16)

大井川茂兵衛 (studio Hi-Bush)

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・文章協力

妖怪俱楽部のみなさま

お問い合わせ

あいうえおぶせ編集部 [aiueobuse@gmail.com](mailto:aiueobuse@gmail.com)

くりの木に囲まれた診療所。

く  
ら  
べ  
て  
く  
だ  
さ  
い。



栗あんどら焼き 200円(税込)

栗あんの  
おいしさを、いつでも気軽に  
手にとって味わっていただきたい。  
そんな思いから生まれたどら焼きです。  
こっくりと食べごたえのある栗あんを、上品に  
楽しんでいただくためにちょうどいい大きさを考え  
たら、手のひらにおさまるほどの小ぶりなどら焼きにな  
りました。しっとりとした生地と生地の隙間からは、  
中のあんがちらりと覗いて、早くお食べと誘っている  
ようです。なめらかな栗あんの「栗あんどら焼き」  
と、栗の粒の食感が楽しい「栗かのこどら  
焼き」、どうぞお見知り置きを。

\*原寸大(7.5cm)



栗かのこどら焼き 292円(税込)



小布施堂



栗の木診療所  
KURINOKI SHINRYOJO



tel.026-242-6565 (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

長野県上高井郡小布施町小布施2252-1 http://www6.plala.or.jp/kurinoki-obuse/ (診療科) 内科・小児科・漢方



# くりと杏の平松農場。



平松農場は小布施の土と風と光の恵みを  
いっぱいに受けた果樹づくりに  
日々励んでおります。  
春夏秋冬、果樹園のリズムをきざみながら、  
たゆむことはありません。  
小布施の暮らしを楽しむ私たちが  
育む果実をお楽しみください。



栗と杏の信州おぶせ 平松農場  
381-0201長野県上高井郡小布施町大字小布施林1947

tel.026-247-3338  
【産直通販サイト】 <http://www.obuse-kuri.com>

