

小布施辞典

お あい うえ
ぶ い うえ
せ い うえ

第11号

小布施の
を愛でる



TAKE FREE

さ
ら
り
、
ふ
る
ん



小布施の「さ」を愛でる。

CONTENTS

- 04 「さ」からはじまる小布施町、おしえてください。
- 06 酒 - 高沢酒造・松葉屋本店・樹一市村酒造場 -
- 14 座敷わらし - やきもの郷の工房 -
- 17 茶道 - 浄土真宗本願寺派 西證寺 -
- 18 桜堤 - 千曲川堤防 桜堤 -
- 19 サイクリング - maarU sports bike rentals & cafe -
- 20 サンドイッチ - Café de 珞茅・ICHI cafe -
- 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



のどごしの良さ、豊かな栗あんの風味。
栗本来の風味をそのまま保つため、新しい製法で
仕上げた水栗羊羹です。冷やしていくと一層
美味しくお召し上がりいただけます。



小布施堂





number.of さけ [酒]

CONTENTS

日本の伝統的なお酒「日本酒」。
大量消費の時代が終わった今、
地域や蔵元ごとに特色を生かした

個性的な酒造りが行われ、
日本酒の魅力を高めています。

酒米や酵母もいろいろで、
一筋縄ではいかないのが

日本酒の面白いところ。
小布施町には

それぞれの酒造りの物語が、
蔵の数だけありました。

北信流 米川

高沢酒造

松葉屋本店



08
小布施日本酒6選
10
樹一市村酒造場
12
これだけは押さえておきたい！



しっかりとしているけれど、ほつとする。
お母ちゃんみたいなお酒を造りたい。
地元の人に愛され続ける、
お母ちゃんみたいなお酒を造りたい。

そんな高沢酒造の代名詞ともいえる地酒「米川」は、食事に合う飽きのこない味が晩酌にぴったりだと、地元の人たちに愛されています。

お店に入ると、杜氏の高沢賀代子さんが穏やかな笑顔で迎えてくれました。賀代子さんが家業である酒造りに本格的に取り組むようになつたのは、平成11年のこと。苦労を重ねながらも、酒造りの面白さに気づいていたと語ります。

酒造りとは「微生物がうまくお酒を作ってくれるよう、環境を整えてあげる仕事を」といいます。「微生物

がぶくぶくと発酵する姿を見るとかわいくて仕方がない」という気持ちになるそうです。

賀代子さんは、平成17年に、酒造りの現場を取り仕切る製造責任者である杜氏になり、「豊賀(とよか)」という新しいブランドを立ち上げました。しっかりと造られた「豊賀」は、当初は首都圏を中心に販売を開始しましたが、今では地元の小布施町でも知られるようになり、ファンを増やしています。

「地酒は、地元の方たちに愛されるお酒であるということが大切」と話す賀代子さん。「小布施町の方にいっぱい飲んでいただいて、お土産に持つて行ってもらえないようなお酒を造りたい」という思いで、今後も酒造りを続けていくそうです。

1 2016年10月「第87回関東信越国税局酒類鑑評会」純米の部において「豊賀」が優秀賞を受賞。
2 歴史のある建物に「米川」の大きな暖簾が酒造の目印。
3 地元で親しまれている「米川」。手頃なワンカップサイズも人気。



北「信流」とは、長野県北信地域の酒席における中締めの儀式のこと。江戸時代に松代藩から起こったそうで、松葉屋本店は松代藩主の御用商人だったことから「北信流」の名を冠した酒造りをしています。

「これまでうちの酒を飲んで支え続けてくれたお客様のためにも、自分たちの趣味趣向で造るのではなく、変わらぬ味を追求してレベルを上げることが使命だと思っています」

こう話すのは、第14代当主の市川博之さん。今は香りが高くすっきりとした日本酒が流行っていますが、「北信流」は米の味をしつかり感じ、もうひとつ代表銘柄「本吉乃川」は昔ながらの旨口タ

イブを守っています。そのためにも原料を第一に考え、仕入れる米によって杜氏と相談し、酵母や米の削り方を決めているそう。

さらに、以前はほぼ県内ののみ流通でしたが、15年ほど前からは県外の試飲会などに出かけて得意客も増えているとか。そんな市川さんが挑戦する面白い取り組みのひとつが、なんと生酒の常温保存です。基本は要冷藏とされる生酒ですが、醸造を四季に委ねることで酒質が変化して茶色くなり、独特的の香りが付きます。

「醸造は温度の上昇で味がのり、下降時に落ちちぎります。味のフレームが一回壊れたうえで熟成が新たに始まるので、マスキングされ新しくなり、新しい味わいになるんです」

1 「北信流」は1997年に誕生。中硬水で造られる酒は、熟成したほうが味がのり、柔らかく丸みを帯びるのだそう。2 老舗酒蔵の歴史を感じさせる赤レンガ造りの煙突。3 生酒をあえて天候の影響を直に受ける場所で保存することで、タイミング次第で紹興酒のように変化。4 杜氏の杉原逸夫さんは市川さんと同い年。5 従来造り続けていた「本吉乃川」は、町内の集まりやお祭りに欠かせない存在。

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

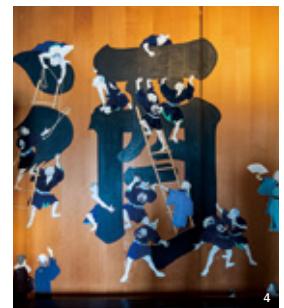
288

289

290

291

292



小 布施の中心部に位置し、観光まちづくりを牽引しつつ造り酒屋を営んできた「樹」市村酒造場。醸造する日本酒は一切流通せず、自社の蔵や店で販売するのみで、個性的な味わいだけではなく、プレミアム感のあるこだわりのデザインも魅力です。

「親父の葬式後、当時の杜氏と酒造りの今後を話したんです。私が伝えたのは『旨い酒は二番目でいい。一番は、目をつぶって飲んでも銘柄ごとに味の違いがわかる酒にしてくれ』ということ。当時、どこの酒も味の傾向が似ていると思っていました。でも、料理によって数種類の酒を必要とする時代だからこそ、個性が大事。それが40年間変わらぬ私のポリシーです」

例えば「樹」(ますいち)を英語に当てはめた純米酒「スクウェア・ワン」は、脂っこい食事と合わせても負けないボディの強さで、ソムリエ・田崎眞也氏からは「チーズと合わせてもいい」と評されたほど。また、毎年酒米を変えて5年間試行錯誤した山廃

仕込みの純米大吟醸「碧濤軒（へきとうけん）」はフルーティーで華やかな香りが特徴です。そして、辛口の吟醸酒が飲みたいというリクエストから「鴻山（こうざん）」が生まれました。

さらに、2000年に50年ぶりの復活を遂げたのが、かつての代表銘柄「白金」です。最大の特徴は木桶で仕込んでいること。きっかけは、1994年に小布施堂に入社し、「小布施見にマラソン」など町内のさまざまなおイベントの仕掛け人でもあるセーラ・メリ・カミングスさんの働きかけでした。「樹一市村酒造場」では1963年以降、管理が大変な木桶仕込みをやめ、タンクで仕込んでいました。し

かし、木桶の文化が廃れるのはもったいないと、セーラさんは蔵で唯一、かつて木桶仕込みを経験した大杜氏（おやじさん）に醸造を依頼。当時の酒米・金紋錦にもこだわり、下火ながらも金紋錦の栽培を続けていた農家や金紋錦を使い続けていた金沢の酒蔵に頼み込み、全国で初めて木桶仕込みの日本酒を復活させました。

そんな「樹一市村酒造場」の今後の展望は「さまざまなお酵母の追求」と、江戸時代に主流だった原始的な製法である「生酛造りへの挑戦」だそう。小さな蔵だからこそできる、新しい日本酒の可能性の探求。まだまだ「樹一市村酒造場」の勢いは止まりません。

1「樹一市村酒造店」の日本酒を唯一販売する直売店。25年前から現役杜氏を務める市川直道さん。3さまざまなオリジナル瓶も開発。60mlの小瓶は少量を飲み比べできる手頃なサイズ。4直売店入口に掲げられた酒文字。江戸時代から市村家に伝わる「酒を造る」という圖の掛軸をアレンジ。
5高齢者専用「供給の手」(ハンドル)と呼ばれるカウンターテーブル。銀の器やスマート日本酒を味わえます。



小さな造り酒屋ながら
小布施で大きな存在感を放つ老舗酒蔵。
昔ながらの木桶仕込みの復活など
日本酒の常識を覆す独自の展開は
全国から注目を集めています。

S A K E
03

住 所 小布施町小布施 807
TEL 026-247-2011
時 間 9:30~17:00(年中無休)
H P <http://www.masuichi.com>

小布施町の日本酒を知る上で、これだけは押さえておきたい代表的な銘柄6種がこちら。

日本酒が好きな方は、酒蔵巡りをしてみてはいかがでしょうか？

これだけは押さえておきたい！

小布施日本酒6選。

「まるでジュー・シーな
メロンのようなお酒。」



豊賀

【純米酒 中取り無濾過生原酒】

原 料 米	しらかば錦・長野県産米
日本酒度	+3(やや辛口)
精米歩合	70%
アルコール	17%
製 造 元	高沢酒造

病を癒し村人を幸せにするお酒を作ったと伝えられる天女「豊宇賀能売命」と、杜氏である賀代子さんの名前から一文字ずつ取って命名されました。フルーティーな香りと、甘酸っぱさの後にキリッとした辛さが広がるジュージーなお酒。



米川

【普通酒】

原 料 米	国産米
日本酒度	+1(普通)
精米歩合	70%
アルコール	14%
製 造 元	高沢酒造

高沢酒造一のブランド「米川」。「米を醸して酒となり、やがて川のように多くの酒を製造したい」という願いで名付けられました。常温や燗がおすすめ。しっかりと濃厚な味わいで味の濃い料理にも負けずによく合います。



白金

【純米酒 山廃桶仕込み】

原 料 米	金紋錦(長野県産)
日本酒度	+11(大辛口)
精米歩合	59%
アルコール	16.5%
製 造 元	樹一市村酒造場

昔ながらの時間と手間を惜しまずかかる桶仕込みを行い、「樹一往年の代表酒」、「白金」が2000年10月に50年ぶりに復活。明治初期の全日本酒番付表で上位にランクされていた歴史のある、かなりの辛口でキレのあるお酒です。



樹

【純米酒】

原 料 米	美山錦(長野県産)
日本酒度	+7(大辛口)
精米歩合	59%
アルコール	16.5%
製 造 元	樹一市村酒造場

「樹一」を表す「スクウェア・ワン(square one)」には「原点・振り出し」という意味があり、日本の原点を思い、つくられました。辛口の強い味わいの中にしっかりと米の旨味が感じられる個性の強いお酒。ぬる燗もおすすめ。



北信流

【金紋錦 純米生原酒】

原 料 米	金紋錦(長野県産)
日本酒度	+4(辛口)
精米歩合	59%
アルコール	18%
製 造 元	松葉屋本店

円みがあり柔らかな口当たりで、豊かな米の旨みを存分に楽しめる純米酒。ほろ苦みと柔らかな酸がほのかな甘さと調和したバランスの良い味わい。味の濃い料理とも一緒にどうぞ。暑い夏は冷酒ロックがおすすめです。



本吉乃川

【佳撰】

原 料 米	国産米
日本酒度	±0(普通)
精米歩合	70%
アルコール	15%
製 造 元	松葉屋本店

地元民に一番飲まれていると言っても過言ではない、舌触りの良いやや甘口の日本酒。冷酒～燗が楽しめ、どんな料理にも合う、オールマイティなお酒。町内の集まりでは「本吉乃川」の燗を飲むのが風習となっているそうです。

「地元民の酒といえばこれ！」



【座敷わらし】
小布施町・中町

座

敷や蔵に住み、家に幸
せをもたらすと伝わる

座敷わらし。近頃、そんな
座敷わらしがいると人気テ
レビ番組でも紹介され、巷
をにぎわせているのが、大
日通りの焼き物工房「郷の
工房」です。

店内に入ると、カッパな
どのユニークな置物とともに、
パツチリ目の可愛らしい
座敷わらしの焼き物が！
座敷わらしのちょっと不気
味なイメージを覆す愛くる
しさです。

「購入した人からは、家
の中を座敷わらしが歩いて
いたという話のはかに、結
婚が決まったとか子どもが
できたとか、次々と幸せが
訪れたと聞くんですよ」

こう話すのが、座敷わら
し同様に癒し系のキュンと
した雰囲気を放つ、制作者
の布施綾子さん。独特の語
「命を削つて作っている
んです。私は座敷わらしと
お客様にとつて最良なもの
を作るために、座敷わら
しのほうが決めた姿をこの手
でひょっと作っているだけ。
だんだん座敷わらしと会話
ができるようになつて、『赤
茶色の髪がいい』と座敷わ
らしから命令されたこと
も。そういう座敷わらしを
受け取る人はちょっとわが
ままだつたりして、相性が
ぴつたりなんですよ笑」

なんだかスピリチュアル
な話ですが、布施さんにこ
うした方が備わったのも座
敷わらしのおかげだそう。
なお、テレビを見たり人と
喋りながら作れるのも特徴。
気持ちがほかに向いている
からこそ純粋なものができ
るとか。一体作った後は、
エネルギーレベルが減って
次々とは作れないそうです。
座敷わらし以外にもマ
リア像や七福神など、和洋
を問わず、幸福なアイテム
を制作している布施さん。

座敷わらしが世界を救う!? 小布施発“愛と平和”的幸運の神様



やきもの郷の工房
小布施町小布施34-3
☎ 090-2226-9535
11:00~17:00/ 不定休

今後、何を作るかはわから
ないそうですが、頭を悩ま
せる難しい注文ほど嬉しい
のだぞう。

「私の目標は“愛と平和”。
今回のテレビ放送で多くの
人が来店してくれました
が、愛情に溢れた人ばかり
で、混雜時もニコニコと譲
り合つて、まさに私が想い
描く世界でした。そのため
にも毎日私が楽しく過ご
し、作りたいものを作ること
が一番。つまらない人生
からいいものは生まれませ
ん。今後はもっと皆が喜び、
ワクワクするものを作りた
い。未来はどんでもないも
のを作っているかもね笑」

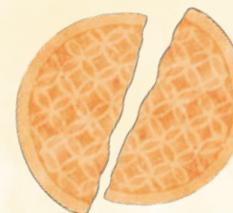
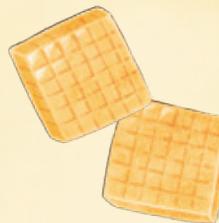
そんな布施さんのチャーミングな空気感そのものが
作品に表現され、私たちに
幸せを分けてくれているよ
うです。

り口も魅力的です。今では
座敷わらしだけでなく「布
施さんの作品は何でも購入
すると幸せになる」との噂
も広まり、全国から来客が
殺到しています。

もともと趣味として、
地元の神奈川県で焼き物
を作っていた布施さん。
1995年、小布施町に陶
芸の仕事を借りて独立する
ことに。とはいえたが、時
代の流れとともに職場の状
況が変化し、工房だった現
在の建物を借りて独立する
こと。大日通りが開通したばかり
で人通りが全くなかつたた
め、東京まで行商をしたり
と苦労もしたそうです。そ
うしたなかで、仕事がうま
くいくよう願つて作ったの
が座敷わらしでした。次第
に幸運を運ぶと評判になる
と同時に、布施さん自身も
わかつたことがあつたそ
うです。それは「ほかの制作
物より疲れる」ということ。

産

地牛乳の味わいそのまま。



小布施町で半世紀にわたり愛される、「オブセ牛乳」本来の味を大切にした
素朴でどこか懐かしい、お子さまにも安心して食べていただけるお菓子です。

さどう【茶道】

小布施町・北岡

日本 本の伝統文化を代表する

「茶道」。おもてなしの心
や、侘び・寂びの精神を大切
にする日本古来の芸道で、現

在は海外にもその文化が広
がっています。

茶道というと細かい作法や
礼儀があるため、「敷居が高
い」と思われるがち。ですが、
どなたでも気兼ねなく通える

茶道教室がここ、小布施町で
500年以上の歴史を持つ淨
土真宗本願寺派「西證寺」に
あります。先生は茶道歴50年、
坊守（住職の妻）の朝比奈利
子（雅号・洗心）さんです。

朝比奈さんは長野県木島平
村のお寺出身。両親の影響で幼
い頃から華道や茶道に興味を
持ち、就職を機に移った須坂市
で「石州流」の茶道を学び始め
ました。結婚後、師範の免状を
取得すると、住職の後押しもあ
り、「西證寺」で1981年に

茶道教室を開きました。

茶道といえば「三千家」が有名ですが、「石州流」は江戸時代に大名など武家の間で広まった茶道。茶杓を刀に見立てたり、普通は左に着ける袱紗を、左は刀を差すため右に着けたりと、武士らしい凛々しさが感じられる所作が特徴です。

「茶道の魅力は何より無心になること。それに稽古を続けると、美しい姿勢や礼儀作法も身につき、自分磨きにも繋がるのでおすすめです」

歴史あるお寺の境内で、茶道を学んでみませんか。日常の喧騒から少し距離を置いてお茶と向き合うことで、心を整え、自分自身を見つめ直すことができます。

浄土真宗本願寺派 西證寺
小布施町北岡338
☎026-247-3490
<http://www.terracoya.com/saishoji>



浄土真宗本願寺派 西證寺
小布施町北岡338
☎026-247-3490
<http://www.terracoya.com/saishoji>



マルイチ産商

さくらづつみ [桜堤]

小布施町・千曲川堤防

年4月下旬からゴールデン
ウィークにかけて、小布施

橋近くの千曲川堤防が鮮やかな
ピンク色に染まります。

この場所は「桜堤」と呼ばれ、
およそ600本もの八重桜「一
葉」の木々が全長4kmに渡り一定

の間隔で植えられており、まる
で桜のトンネルの中を歩いて
いるような気分を味わうこと

ができるのです。
今や全国的にも桜の名所と
して有名な「桜堤」が生まれる
きっかけとなったのは平成7年。

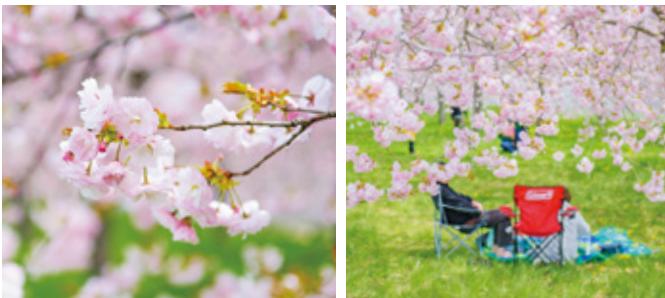
高速道路が整備され、堤防との
間にできたスペースに、千曲川
への感謝や、ふれあいの場とし
て桜の木を植えたらどうかと、
町民から提案があったのです。

そこで翌年、まちでは多くの
方に関心を持つてもらおうと、
一口5,000円で桜の木のオーナー
を町内外問わず募集。結婚
や出産の記念に、北は福島県
から、南は岡山県まで370人

純粹に桜の花を鑑賞するも良
し、それぞれの木に込められた
誰かの想いを想像しながら歩く
のもまた、この「桜堤」の楽し
み方のひとつです。



千曲川堤防 桜堤
小布施町役場建設水道課
☎ 026-247-3111
<https://www.town.obuse.nagano.jp>



オトナーの想いとともに
千曲川堤防沿いに咲き誇る
600本の八重桜。



さいくりんぐ [サイクリング]

小布施町・中町

通勤、街乗り、観光にも。
スポーツ自転車をもつと気軽に、もっと楽しく。

自転車の中でも、最近よく見
かける「スポーツ自転車」。
通勤・通学はもちろん、街乗りに
も使い、そのオシャレな見た目か
らも人気が高まっています。

昨年4月、そんな「スポーツ自転
車」専用のレンタサイクルショッ
ップが小布施にオープンしました。
店主は須坂市出身の阪田明子さ
ん。会社員時代、通勤にロード
バイクを使用したところ、疲れ
にくいのに長距離を快く走れる
スポーツ自転車の魅力にはま
り、次第に「自転車に携わる仕
事がしたい」と思うようになります
ました。

そして、約2年半スポーツ自

転車専門店で働いたのち、自身

もよくサイクリングで通つてい

た小布施町にカフェを併設した

店舗「maaru(まある)」を開店。
店内は自転車仲間やご近所さん



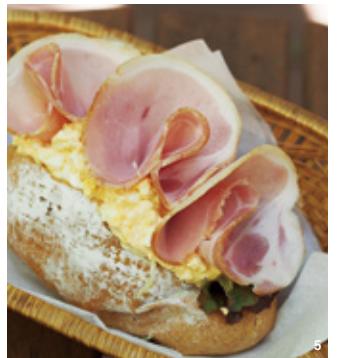
maaru
sports bike rentals & cafe
小布施町大字小布施 618-7
☎ 050-5328-1305
8:00~17:00 / 水曜定休
<https://maaru-obuse.com>





2

1



4



3

1人気のフルーツサンドは土日数量限定(平日要予約)。2優しい笑顔で迎え入れてくれる樋田さん。3気持ちのいいテラス席は犬連れOK。4樋田さんごだわりの家具や装飾品もお店の魅力のひとつ。5ボリューム満点、見た目も美しいサンドイッチ。



小布施町小布施787
080-4293-0515
7:00~14:00
月曜定休



古民家カフェで味わう、お腹も心も満たされる朝ごはん。

茅葺き屋根が印象的な古民家カフェ「café de 珈茅」。レトロな照明や趣ある古時計などのインテリアから、店主のセンスの良さを感じられます。窓から緑の木々を眺めていると、つい時間が経つのを忘れてしまいそう。ここを一人で切り盛りするのは、樋田れい子さん。飲食店をするのが昔からの夢だったと話します。短大卒業後、一度は違う業種の仕事に就いたものの、その気持ちが変わることはなく、ブチホテル「ア・ラ・小布施」の朝食の手伝いを始めたことをきっかけに、蔵を改装した予約制のレストランを運営するなど、料理の道を少しずつ歩み始めます。

そして2015年、新潟県十日町から古民家を移築し、念願のカフェをオープン。「朝食を出せるお店にしたい」という思いから、小布施では珍しい、朝7時から営業しています。

「味も盛り付けも自分が満足いくものにしたい」という思いで作られた、こだわりの食材がたっぷり入ったサンドイッチや季節のフルーツサンドは見た目も華やかで、食べごたえも抜群。お腹も心もすっかり満たされます。

「食べ終わった後『おいしかった』だけではなく、『幸せでした』と言ってくれる人がいます。それが何よりも嬉しいですね」と話す樋田さん。次の夢は「カフェの前に大きな木を植えて、みんながくつろげる、緑いっぱいの公園にする」とだそう。そんな公園の中で樋田さんのサンドイッチを食べる日が今から待ち遠しいですね。

茅 茅葺き屋根が印象的な古民家カフェ「café de 珈茅」。レトロな照明や趣ある古時計などのインテリアから、店主のセンスの良さを感じられます。窓から緑の木々を眺めていると、つい時間が経つのを忘れてしまいそう。

ここを一人で切り盛りするのは、樋田れい子さん。飲食店をするのが昔からの夢だったと話します。短大卒業後、一度は違う業種の仕事に就いたものの、その気持ちが変わることはなく、ブチホテル「ア・ラ・小布施」の朝食の手伝いを始めたことをきっかけに、蔵を改装した予約制のレストランを運営するなど、料理の道を少しずつ歩み始めます。

そして2015年、新潟県十日町から古民家を移築し、念願のカフェをオープン。「朝食を出せるお店にしたい」という思いから、小布施では珍しい、朝7時から営業しています。

「味も盛り付けも自分が満足いくものにしたい」という思いで作られた、こだわりの食材がたっぷり入ったサンドイッチや季節のフルーツ



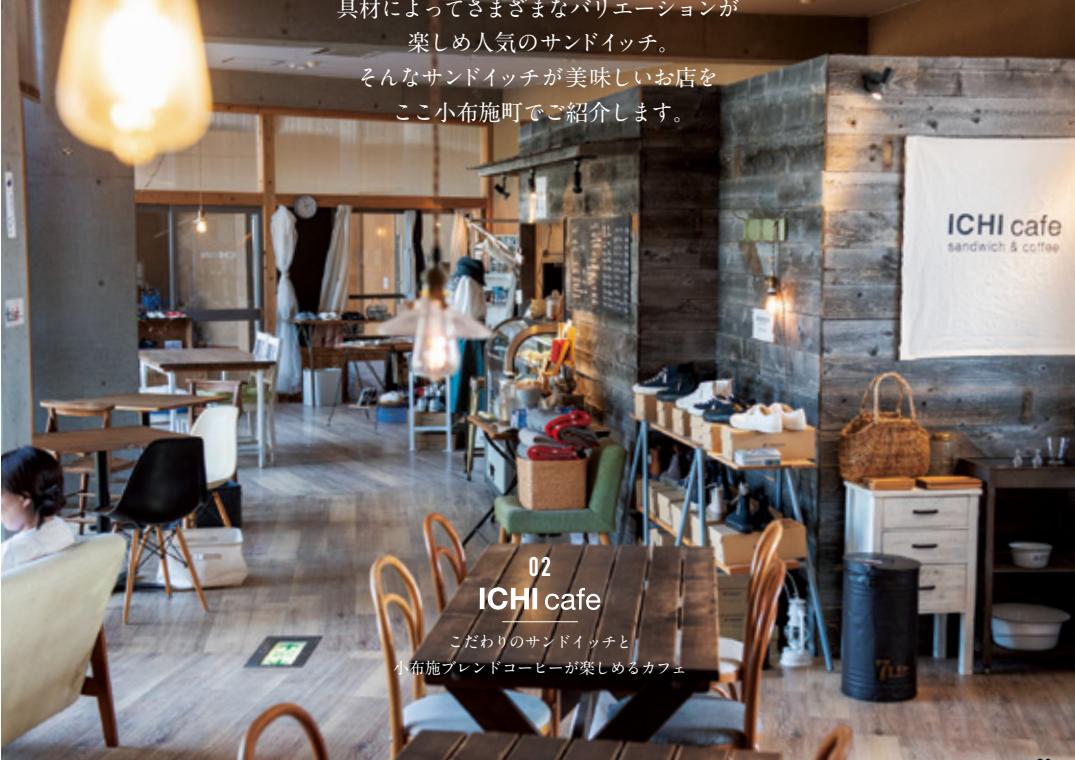
01

Café de 珈茅

茅葺き屋根の古民家カフェで
ゆったりモーニング

さんどいっち
【サンドイッチ】

具材によってさまざまなバリエーションが
楽しめ人気のサンドイッチ。
そんなサンドイッチが美味しいお店を
ここ小布施町でご紹介します。



02

ICHICafe

こだわりのサンドイッチと
小布施ブレンドコーヒーが楽しめるカフェ

ICHICafe
sandwich & coffee



本格フィンランド式
サウナができました!

夜は満天の星空と
ともにお楽しみ
いただけます。



1 福岡県久留米市のシューズブランド「ムーンスター」。2 あつあつトロトロのクロックムッシュは絶品。3 店主松澤さんのブログも人気。
4 木のぬくもりに包まれた店内は犬連れもOK。5 パンや食材にこだわったサンドイッチはどれもオリジナリティ溢れるものばかり。



店主の理想が詰まった、「あつたらいいな」を実現したカフェ。

広 「小布施総合公園」内にある「ICHICafe」。公園利用客や常連客の憩いの場として人気です。店主の松澤ゆかりさんがカフェを始めたのは7年前、それまでは住宅関係の仕事を就いていましたが、2011年の東日本大震災をきっかけに「0から自分の力でスタートしたい」と思ふようになりました。そこで考えたのが会社員時代に「あつたらいいな」と思っていた理想的お店をつくること。松澤さん自身、忙しくランチタイムを十分にとれなかつた経験から、そうした人でも手軽に食べられる、「サンドイッチ」をメインにしたカフェを小布施町のトレーラーハウスで2012年にオープンしました。

サンドイッチは定番ものから焼き鯖を挟んだ「おばサンド」なる変わり種までバラエティ豊か。ドリンクやサイドメニューが豊富なものも魅力的で、なかでも「小布施ブレンドコーヒー」は小布施の町をイメージしたオリジナルブレンド。お店の評判は徐々に広まっていきました。経営も軌道に乗り、トレーラーハウスを手狭に感じ始めた頃、誘いを受け、2015年に店舗を移設。広い店内を活かし、自身で選んだ雑貨や靴、本の販売も併設し、公園でサンドイッチを食べたり、店内でゆったりしたり……と一日かけて過ごせる場へと生まれ変わりました。

その後もほうじ茶の新ブランドを開発したり、松澤さんの追求心は留まることありません。今後も「ICHICafe」の活躍に注目です。



※サウナをご希望の場合には事前にご予約ください。

小布施

さあ、小布施を食べよう



信州 小布施
栗どり市
上町店

381-0201 長野県上高井郡小布施町上町 981-6
TEL/FAX 026-214-8584 10:00~15:00
火曜定休 ※12月~4月中旬までお休み
Twitter : [kuridocco_info](https://twitter.com/kuridocco_info)

オブセナシカに妖怪に

其の十一
桜井昌季



桜井
昌季



必殺技「馬鹿驅ぎ」！町の人も人も巻き込んで、今日も栗カーで
ドライブ言わせせ？！



茂林寺の

分福茶釜

(モリンジノブンブクチャガ)

「分福茶釜」の昔話で有名な化粧
百々川の向こうからやつてきて、
波んでも湯の匂いがない金で町の人々に
おいしいお茶と栗菓子を振る舞う。
お祭りやマラソン大会での目撃例も！



今 囲まれた本社工場にお邪魔して、お話を伺つてきました。実はこちらには2度目。昌季さんのお父さま、佐七さんも妖怪にさせていたいたことがあります。嬉しい親子二代での登場に、ワクワクです！

人が集まることが大好きという昌季さん、栗の収穫を祝う「栗祭り」や特徴的な香りの栗の花を楽しむ「栗花市」など、新しいイベントの企画や提案も積極的にされているそう。

「栗祭りは、皇大神社で栗の奉納神事からはじまる、とにかく栗づくしのイベント。栗花市でやった、匂いの強い食べ物の喰き比べをする『ほい(匂)ふぇす』はお客様に大ウケで、楽しかったなー！」聞くだけ面白そうないベントの数々。企画段階で盛り上がっちゃうそうです。

「こういうの楽しそうだなって気軽に言うと、気がつくとやらされてるんだよね。最近一番楽しいのが、『小布施見にマラソン』でのお抹茶の振る舞い。着物をきて、正式な野点をして、みんな喜んで行ってくれるよ」初回の100杯から始まって今年はなんと1000杯予定だとか！栗菓子の本業もそうですが、町の盛り上げに大貢献ですね。





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.11 佐相とし江さん(63才)の栗羊かん

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』。

連載11回目の今回は、小布施の名物や菓子でもある「栗羊かん」! 栗農家である佐相家の畑で採れた栗を使用します。意外にもご家庭で簡単に作れる栗羊かんのレシピ、是非ともご参考に!

栗

の町小布施に店を構え8年…。でもまだ知らないことはあります。なんと、小布施の栗農家さんは家で「栗羊かん」を作るらしいのです。栗の濃厚で高級な「栗羊かん」を、家で! そんな話を小耳にはさんだ直後、佐相とし江さんと出会い、得意なもの尋ねたら、なんと「栗羊かん」…こんな偶然があるんですね。

ワクワクしながら自家を訪問。少し遅れて到着した私たちを、とし江さんは表に出て待つてくれました。

恐縮です…。まだ新築のリビングから見えるのは栗畑。ちょうどこの時期は栗の花が咲いていて、鑑賞するにはベストタイミング…ダイニングテーブルのウォールナット色の無垢板と、少し濃い緑の葉を揺らす栗の木とが相まって、何とも素敵な空間に…。しばらく浸っていると、「はい作りますよ」と、とし江さんが調理にとりかかる声…(ぼんやりしててすみません)。

まずは冷凍保存しておいたペースト状の栗を使い込んだ鍋に入れる。更に砂糖、

混ぜながら強火でグツグツと煮ること30分。思った以上に長くて腕が疲れそう…。途中アクトを取り切れなかつた渋皮を取り除き、突沸したら弱火にする。ちなみにこの鍋物の鍋は以前、引き出物でもらった物。気に入つてずっと使っているのだとか…経年劣化が素敵になつた鍋。どなたか知りませんが私からもお礼を…。さて、そんな鍋の肌が見えるほど煮詰めたら火を止める。型に流し入れ冷蔵庫で一晩冷やして完成。この時、型は海苔のプラスチックケースや牛乳パックを使つるものおすすめだそうです。



佐相さんは
とっても
料理上手!



自家製「瓜の鉢搾け」もいただきました



畠の栗の花が見頃な時期



一晩寝て待つ…



鍋肌が見えるまで煮詰めるのが佐相流

そういうのですが、一晩ですか…微妙な空気が流れかけたところで、前日に作つてあった羊かんがドン! とし江さんが一瞬、平野しみに見えました。
ということです。いよいよ試食タイム。おおっ、美味しい! 濃厚で甘さも丁度いい。何よりあの栗羊かんを、こんな大口でバクバク食べられるなんて! なんとも贅沢。ごちそうさまで…。

とし江さんの出身は雁田。嫁いできたのは24歳の時…佐相家はおばあちゃんも、曾おばあちゃんも、同じ雁田の出身だとか…。偶然というか縁というか…。そんなとし江さんは最近、自家製の花梨を加工して製品化したいという夢があると、とても情熱的に語ってくれました…。

そんなこんなで話が盛り上がりつづいて、デマシタ恋の話。かつてあるお方にメロメロになり、その方に会いたい一心で国境を越えようとしたとかしないとか…そのお方は…ヨン様こと「ペ・ヨンジュン」…。

そんなとし江さんを3人の子供たちは只々温かく見守るばかりだったそうでした。末の息子さんが教えてくれました。



レシピ紹介

栗羊かん(5本分)

- 栗 500~600g
- 砂糖 500g
- 水 800cc
- 粉寒天 8g

立派な栗の味がおふくろの味



小学校から戻るといつも食卓の上には「やしょうま」や「やきぎし」が作つてあって、それをかじりながら友達の家へ遊びに…振り返つてみると、その味がおふくろの味

リビングの写真
立てにはウエディングドレスに身を包んだ娘さんを囲む家族一同の写真が…。その写真に向かたとし江さんの笑顔は、ヨン様を語る時に負けないくらい、キラキラしていました…。



立派な栗の味がおふくろの味

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！



小布施町小布施林2249-1
<http://www.sinshu-implant.com>

広角印刷
小林暢雄



小布施町大島609-2
tel:070-2679-6618

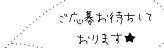


長野市南県町1069
<http://chan-nel.jp>



<https://www.facebook.com/obuseyoukai>

ふれぜんと



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「さ」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
aidueobuse@gmail.com

締切：「し」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。「し」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11号 小布施の「さ」を愛てる

発行日 / 2019年7月6日

編集・発行

あいうえおぶせ編集部

<https://www.aidueobuse.net>

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

P6-11,14-22 写真協力

畔上広行

P7,21 取材・文章協力

鈴木まり子

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 aidueobuse@gmail.com

次号は…



順調(?)に「さ」行へと突入した「あいうえおぶせ」。次回は「し」からはじまる小布施町です。本当に困るのは「す」辺りからかなあと、行く先を不安に感じながらも頑張ります！ちなみに情報提供、自他推薦(採用するかはわかりませんが笑)いつでもお待ちしております！



外務省・スポーツ庁の後援決定!!
2019 Slackline World Cup Japan

full combo
オリンピック正式種目化推進

令和元年9月15日(日)

小布施総合公園(ハイウェイオアシス)

あの興奮と感動をふたたび!

世界6大陸から予選を勝ち抜いた各エリア代表3名
合計18名がグランドファイナルの場、小布施に集結!

主催 JSPO一般社団法人スラックライン推進機構

さん種類の楽しみ方“くまさんもなか”



さくらんぼのおいしい季節

Obuse Cherry Kiss Fair 2019

小布施 チェリーキッスフェア

小布施育ちのさくらんぼ、チェリーキッス!

期間限定で、小布施町の各協力店が趣向を凝らした
珠玉のスイーツや料理をお召し上がり頂けます。

6/25 ~ 7/15
火 月



アイスクリームの家・エルバート・ア・ラ・小布施・アルバジョン・小布施温泉 あけびの湯・小布施ハイウェイオアシス・OBUSE花屋・桂亭・かんてんぱぱショップ 小布施店・KITCHEN 穴 GOHAN・姫なり旬館・
クチナ・イタリアーナ・パーチェ・(株)栗庵風味堂Cafe Saku G・栗スイーツカフェ 傘風楼・栗の木テラス・COFFEE & JAZZ BUD・竹風堂ジェラートショップ マローネ・TSUMUGI CAFE・手打百藝 おぶせ・
TOMMY'S・パティスリーロント・花子の店・フランス食堂 ヴァンヴェール・マルテ珈琲焙煎所・マロナップル・(株)メイプル・メゾンドナチュール・薬師豆富 茶房まめ家・ろくさんジェラート・和菓子 いちむら

主催:小布施町 共催:(一財)小布施町振興公社・チェリーキッスの会 小布施屋 検索
お問合せ:小布施町役場産業振興課 TEL:026-247-3111 <http://www.town.obuse.nagano.jp>

①見て楽しむ
可愛いくまさんを
まずは見て
お楽しみください。
お土産にもぴったり!

②もなかで楽しむ
パリパリの最中皮に
自家製の栗あんを
たっぷり贅沢につめて
お楽しみください。

③しることで楽しむ
栗あんをお湯に溶かして
くまさんを浮かべると、
栗あんしづるこが
お楽しみいただけます。



栗菓子
創業元治元年
東庵風味堂

〒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>



くまさんもなか

くまさんもなかあづき

さ

桜井 甘糝堂の

