

小 布 施 辞 典

あいうえ
おぶせ

第 11 号

小布施の
を愛でる



TAKE FREE



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 珈茅・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



さ
らり、ふるん。

生

く
かりん

NEW

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。冷やしていただく一層
美味しくお召し上がりいただけます。



小布施堂





「さ」からはじまる小布施町、おしえてください。

さまごまな北さい
の作品

桜最高

さくらが
咲きほこる
小布施町

最初に
maaru

さかんな
町小布施

桜と見に
小布施なら

桜とともに
20年

さへ行こう
楽しい
小布施の町

散歩に最適
桜並木

さけ造り
はたのいい!

最強
小布施

さいこう
くりと花と北さい
の小布施町

作物も
こどもも
おとなも育つ町

サイクリングの町
小布施
ある。

さっくん
大すき!!

先か長か
“あいいうえおせ”

桜井甘精堂の
モンブラン

さいきん、
引越してきました

さくら

北さい11
GWは千曲川沿いの
桜を見に来たアツシ

③いよいよは
つばり
小布施町?

さりながら
さりとて
さーどうだ!

酒屋がいばい
おいしい小布施

さくら舞い散る
小布施町

再訪します
小布施
今度にはいりまう!

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。

SAKE

01

高沢酒造

小布施町・大島

住 所 小布施町飯田 776

TEL 026-247-2114

時 間 8:30~18:00 (不定休)

米川

しっかりしているけれど、ほっとする。

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。



07 米川

高沢酒造

08 北信流

松葉屋本店

10 二

榎一市村酒造場

12 小布施日本酒6選。

これだけは押さえておきたい！

ま ちの中心より少し離れた小布施町南部の住宅街でひとときわ目立つ、趣ある店構えの「高沢酒造」。農家であった高沢市助氏により明治35年に創業されました。普通の農民が設立したという、当時としてはかなり珍しいルーツを持つ酒造です。

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ったのは、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ったと語ります。

酒造りとは「微生物がうまくお酒を作ってくれるように、環境を整えてあげる仕事」だといいます。「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。しっかりとしているけれど、優しく、ほっとする「お母ちゃん」みたいな味を目指したい。そう思いで造られた「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、お土産に持って行ってもらえる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。



「北信流」とは、長野県北信地域の酒席における中締め儀式のこと。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さんのためにも、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」は米の味をしっかりと感じ、もうひとつの代表銘柄「本吉乃川」は昔ながらの旨口タ

イプを守っています。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。基本は要冷蔵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、下降時に落ち着きます。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、マスキングされて新しい味わいになるんです」

日本酒の禁じ手のようですが、これは実をいうと偶然的産物だったのだそう。

「以前、一人暮らしをしていた時に10年前の酒が出てきたんです。飲んでみたら、本来の日本酒の古酒とは異なり、華やかなブランドーや紹興酒のような香りがありました」

醸造試験場の先生や日本酒専門の記者など業界の専門家にも飲んでもらうと、高評価だったそう。さらに専門書で理論として確立していること知り、都内の名店から卸売を頼まれたり、世界最大のワイン教育機関「WSET」から「日本酒講座の教材として使いたい」との申し出もあったことから、商材としての面白さを感じたとか。ただ

商品としての安定供給が難しかったため、今は知る人ぞ知る希少酒として、愛飲者からは「変態酒カテゴリー」とされ人気を得ています。

そんな市川さんは自らを「幸せコディネーター」と呼びます。

「酒は人間関係を深めるコミュニケーションツールになり、つらい時や悲しい時には人を支えてくれます。そんな酒に関わる仕事は魅力がありますが、僕はいろいろな場面で人の幸せに関わりたいと思っています」

その一環として、町内のハイウェイオアシスで「老若男女が集える場」としてボルドーリング施設も運営する市川さん。日本酒のみならず、さまざまな広がりを持ちに幸せを提供しています。

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。



北信流

「顧客との信頼関係も大切にし、面白く人の役に立つ存在でありたい」と話す老舗酒蔵当主の取り組み。新たな酒造りや居場所づくりにも挑戦しています。

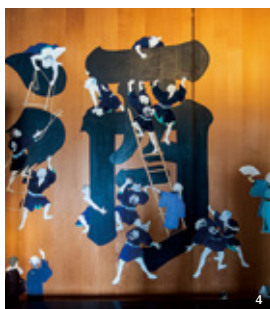
SAKE
02
松葉屋本店
小布施町・中町

住 所 小布施町大字小布施778

電 話 026-247-2019

時 間 8:00~18:00 (年中無休)

H P <http://matsubaya-honten.co.jp>



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「榊一市村酒造場」。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。

そんな「榊一市村酒造場」の創業は1750年の宝暦年間。明治に入ると代表銘柄「白金」「櫻川」で販路を拡大し、昭和30年代には近代化の波に乗り、北信濃5軒の酒蔵と統一銘柄「雲山」の醸造を開始しました。そんな家業を継ぐべく、現社長の市村次夫さんが会社員生活を経て小布施に戻ったのは昭和50年代。先代である父の他界がきっかけでした。

「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『旨い酒は二番目でもいい。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「榊一（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・田崎真也氏からは「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「碧嶺軒（へきりけん）」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イベントの仕掛け人でもあるセーラ・マリ・カミングスさんの働きかけでした。「榊一市村酒造場」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もつたいないと、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「榊一市村酒造場」の今後の展望は「さまざまな酵母の追求」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「榊一市村酒造場」の勢いは止まりません。

1「榊一市村酒造場」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」という図の掛軸をアレンジ。5直売所に併設のテッパ（手盃）台とよばれるカウンターでは、錫の器で実際に日本酒を味わえる。



SAKE
03
榊一市村酒造場
小布施町・上町

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。

住所 小布施町小布施 807
TEL 026-247-2011
時間 9:30~17:00 (年中無休)
HP <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？



「まるでジュシーな
メロンのようなお酒。」

豊加貝
とがかい

【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造ったと伝えられる天女「豊宇賀能売」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。



「高沢酒造の大黒柱。」

米川
よねかわ

【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。しっかりとした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。



「半世紀ぶりに蘇った榊一往年の代表酒。」

白金
はつきん

【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	榊一市村酒造場

昔ながらの時間と手間を惜しまずかける桶仕込みを行い、榊一往年の代表酒、「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。



「『榊一』の名前がついた、酒造原点のお酒。」

□
スクウェア・ワン

【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	榊一市村酒造場

「榊一」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。



「米の旨味をしつかり味わえる
松葉屋イチオシのお酒。」

北信流
はくしんりゅう

【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。



「地元民の酒といえばこれ！」

本吉乃川
ほんよしのがわ

【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。

小布施日本酒6選。

これだけは押さえておきたい！



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、カップ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！座敷わらしのちよつ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ほかに、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放つ、制作者の布施綾子さん。独特の語

「命を削って作っているんです。私は座敷わらしとお客さんのパイプ役で、お客さんにとっ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よつと作っているだけ。だんだん座敷わらしと会話ができるようになって、『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よつとわがままだったりして、相性がぴったりなんです(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力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。気持ちが高らかに向いてく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”の幸運の神様

1 焼き物のほかに手書き染めも行う「郷の工房」。2 生き生きとした表情の座敷わらしたち。3 店内にはさまざまな置物がずらり。4 座敷わらし以外の人形も。5 不思議なカップも人気が高い焼き物。6 10年ほど前に制作した第一号の座敷わらし。7 笑顔で朗らかな布施さん。ドリンクが楽しめるカウンターもあります。8 狛犬は布施さんが食器以外に初めて作った作品。9 表情が一体一体異なるのも魅力。10 さまざまな喜びや笑いを表現したお面も。



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はど嬉しいのだそう。

「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たんですが、愛情に溢れた人ばかりで、混雑時もニコニコと譲り合って、まさに私が思い描く世界でした。そのためにも毎日私が楽しく過ごす、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。未来はと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ムリ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で来る予定だった友人の都合が悪くなり、代わりにやってきました。当初は2年契約でしたが、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になった。とはいえ、当時は大日通りが開通したばかりで人通りが全くなかったため、東京まで行商をしたりと苦労したそうです。そうしたなかで、仕事が終わるまでいろいろ願っ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ったことがあったそうです。それは「ほかの制作物より疲れる」ということ。



静かな古刹で学ぶ、伝統文化「茶道」。
非日常の空間で、心洗われるひととき。

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。

茶道という細かい作法や礼儀があるため、「敷居が高い」と思われがち。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浄土真宗本願寺派「西證寺」にあります。先生は茶道歴50年、坊主（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。

number.03
さ
ど
う

【茶道】
小布施町・北岡

茶道といえは「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を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れること。それに稽古を続けると、美しい姿勢や礼儀作法も身につく、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よ。



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>



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い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。



産

地牛乳の味わいそのまま。

マルイチ産商



毎年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本の八重桜「二葉」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ます。

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ってもらおうと、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と、北は福島県から、南は岡山県まで370人



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>

純粋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。

桜の木一本一本に名前の刻まれたプレートが設置されているのは、そういった経緯があったこと。

もの方々からの申し込みがありました。

「今でも帰省した子ども達と花見に出かけます」と話すのは、大島地区在住の小林保幸さん。子ども達の記念になれば、と2本の木のオーナーになりました。子どもの成長とともに大きく育った桜には、やはり特別な感情があるといいます。

number.04 さくらづつみ「桜堤」

小布施町・千曲川堤防

number.05 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っと気軽に、もっと楽しく。

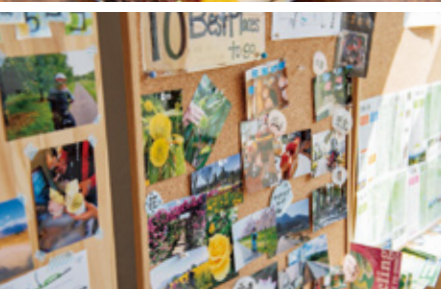
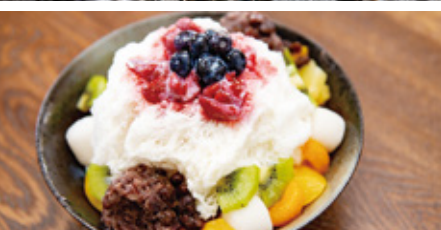
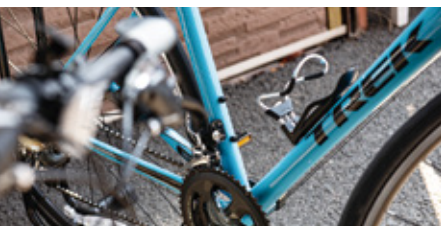
自転車の中でも、最近よく見かける「スポーツ自転車」。通勤・通学はもちろん、街乗りにも使え、そのオシャレな見た目からも人気が高まっています。

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爽快に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っ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>





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もOK。4樋田さんこ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が感じられます。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。短大を卒業後、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、プチホテル「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」という思いで作られた、こだわりの具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。お腹も心もすっきり満たされます。

「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こと」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。



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

number.06
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
楽しめる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
ここ小布施町で紹介します。



02 ICHI cafe

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



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 パンや具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。



小布施町大島 609-2
☎ 070-2679-6618
10:30~16:00
水・木曜定休
<http://ichicafe.net>



店主の理想が詰まった、「あったらいいな」を実現したカフェ。

広 い芝生広場や噴水、ドッグランが楽しめる「小布施総合公園」内にある「ICHI cafe」。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に就いていましたが、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」と思うようになりました。そこで考えたのが会社員時代に「あったらいいな」と思っていた理想のお店をつくること。松澤さん自身、忙しくランチタイムを十分にとれなかった経験から、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「さばサンド」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がありません。今後も「ICHI cafe」の活躍に注目です。

本格フレンチランド式 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。

LAMP
GUEST HOUSE & RESTAURANT

☎ **026-258-2978**
389-1303 長野県上水内郡信濃町野房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2,800円〜 Closed: 月曜夜・火曜

※サウナをご希望の場合は
事前にご予約ください。



さあ、小布施を食べてよう



信州 小布施

小布施市



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



株式会社
桜井甘精堂社長
桜井昌季



今回のターゲットは桜井甘精堂社長の桜井昌季さんです！栗の畑に囲まれた本社工場にお邪魔して、お話を伺ってきました。実はこちらに伺うのは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ことがあったんです。嬉しい親子二代での登場に、ワクワクです！

人が集まるの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、匂いの強い食べ物や、楽しむ『にはい(匂い)ふえす』はお客さんに大ウケで、楽しかったな〜」聞くだけで面白そうなおイベントの数々。企画段階で盛り上げがっつり楽しそうですね。

楽しいのが、「小布施見マラソン」でのお抹茶の振る舞い。着物をきて、正式な野点をして。みんな喜んで飲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。



必殺技「馬鹿騒ぎ」！町も人も巻き込んで、今日も栗カーでブイブイ言わせるぜ！



夢は「桜井甘精堂があるから小布施町に住んでる」と町の人に言われること、と語ってくれた昌季さん。そんな彼の妖怪は、昔話でもおなじみの「分福茶釜」に決まり。汲めども尽きないお湯と魅力的なパフォーマンスで、小布施のファンを増やします！

茂林寺の
分福茶釜

「分福茶釜」の昔話で有名な化け狸、百々川の向こうからやってきて、汲めども尽きない釜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情報！

茶



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！



一晚寝て待つ…



鶏肌が見えるまで煮詰めるのが佐相流



アワを丁寧に取除きます

好みのかたさに煮つめよう



栗

の町小布施に店を構え8年…。でもまだ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。あの濃厚で高級な「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、得意なものを尋ねたら、なんと「栗羊かん」！…こんな偶然があるんですね。

ワクワクしながらご自宅を訪問。少し遅れて到着した私たちを、とし江さんは表に出て待っていてくれました。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ツ色の無垢板と、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…(ぼんやりしていません)。

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、

水、寒天を入れ火にかける。これだけの分量の栗ペーストを用意するには、栗1〜2kg必要とか：やはり栗農家さんならではの贅沢な羊かん：さらに期待が膨らみます…。

焦げないようにかき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…。

途中アクと、取り切れなかった渋皮を取り除き、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。気に入ってずっと使っているのだとか：経年劣化が素敵な味になった鍋。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うのもおすすめです。



佐相さんはとっても料理上手！



自家製「瓜の飯碗漬け」もいただきました



畑の栗の花が見頃な時期

そうかですか、一晚ですか…微妙な空気が流れたところで、前日に作ってあった羊かんがドン！とし江さんが一瞬、平野レミに見えました。

ということ。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っていると、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…そのお方とは…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す。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



小学校から戻るといつも食卓の上には「やしうま」や「やぎぎし」が作ってあって、それをかじりながら友達の家へ遊びに…振り返ってみると、その味がおふくろの味なのだ…。

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…。

その写真に向け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…。

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2249-1
http://www.sinshu-implant.com

広角印刷
小林暢雄



ICH I cafe
sandwich & coffee
小布施町大島609-2
tel.070-2679-6618



ch.
books
長野市南東町1069
http://chan-nel.jp



妖怪倶楽部
https://www.facebook.com/obuseyukai

ふれぜんと

ご応募お待ちしております
お礼します★

今号で取材した全てのもの・人・お店に訪れ、証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

▶aieobuse@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。「し」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

趣味を聞かれたら、一時「飲酒」と答えていたのですが(ヤバいだろ)、割とリアルに引かれるのでやめていました。しかしある日、なかなか著名な編集者が「酒は毎日飲んでます。酒が好きというより、酒の味が好きなんです」と堂々と話しているのを見て「それ言っているんだ!」と自信を得ました。ということで、今回はそんな酒好きの趣味が役立つ(?)貴重な取材。個性的な造り手の酒蔵が多く、型破りな取り組みもユニークで、日本酒の奥深い世界を垣間見たよい機会となりました。それにしても、取材だっていうのに調子よく飲んじやってすみません…。(ライターS)

「あいうえおぶせ」としては「え」号ぶりに表紙が全面写真!桜の季節に発行出来ればパーフェクトだったな〜と少しの未練がありつつも、時間をかけて納得いくものに仕上がりました。私も趣味の話になりますが、なんと自分は無趣味。知り合いにマラソンや自転車にはまっています、休日はしっかりそっちに時間を捧げている方がいるんですが、かっこいいですよ…。うーん私もそうなりたいたい(なりたいて言ってる時点で違うのか)そんなことを「茶道」や「サイクリング」の取材を通じて、改めて感じさせられた今号でした。趣味欲しい!(編集かわうそ)

あいうえおぶせ 第11号 小布施の「さ」を愛でる

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.aieobuse.net

https://www.facebook.com/aieobuse (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

妖怪倶楽部

おばあちゃんの背中 取材・文章協力

松澤ゆかり (ICH I cafe)

お問い合わせ

あいうえおぶせ編集部 aieobuse@gmail.com

次号は…



順調(?)に「さ」行へと突入した「あいうえおぶせ」。今回は「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・エルパート・ア・ラ・小布施・アルパジョン・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・かんてんばばショップ 小布施店・KITCHEN 穴 GOHAN・菰なり旬粋・クチーナ・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・マロナッブル・(株)メイプル・メゾンドナチュール・菓師豆富 茶房まめ家・ろくさんジェラート・和菓子 いちむら

参加店舗

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
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>

小布施屋 検索

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
自家製の栗あんに
たっぷり贅沢につめて
お楽しみください。



3 しるこで楽しむ

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



ん種類の楽しみ方“くまさんもなか”

栗菓子 創業元治元年 栗庵風味堂

〒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 あずき

