

小布施辞典

お ぶ せ あ い う え

第12号

し で 彩る
小布施

TAKE FREE



「し」で彩る小布施。

CONTENTS

- 04 「し」からはじまる小布施町、おしえてください。
- 06 ジャージー牛×ジェラート -小布施牧場 milgreen-
- 10 人力車 -小布施人力車 原田屋-
- 14 旬ジャム -手作りジャムとヨーグルトの店 マロナップル-
- 17 松仙堂
- 18 じゅらん亭
- 19 ジンギスカン -北国のジンホル屋 ふる川-
- 20 ジャズ -COFFEE & JAZZ BUD-
- 21 ジャンプ -小布施 QUEST-
- 22 消防団
- 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



し あわせな、とりあわせ。



飯田の和菓子店「いと忠」とのコラボ商品「栗あん巣ごもり」



桜井甘精堂の栗あんに特製の黄身あんを混ぜ、
上質なホワイトチョコレートでくるんだ卵型の生菓子です。
栗の風味が感じられ、甘さ控えめで後味もさわやか。
ブランドと技術を提供し、お互いの良いところを掛け合わせた
しあわせなとりあわせです。

信州小布施で栗菓子二百年 創業明治元年 信州飯田
桜井甘精堂 × いと忠



兄弟それぞれの経験を生かし
「小布施牧場」を開業

に、2018年に誕生しました。こ
だわりは、長年英国王室御用達とさ
れてきた濃厚なジャージー牛を使っ
ていること。クリーミーながらさわ
やかな味わいで、三世代、四世代に
わたる家族連れも訪れるなど、老若
男女に親しまれています。

は幼少期から動物が好きで、高校
時代の酪農体験を機に北海道の酪
農学園大学に進学しました。卒業
後は酪農と稲作の複合経営に加え、
ジエラートやチーズ、米を使つた
おかげや餅などの6次産業にも取
り組む東御市の永井農場に就職。
そして、3年間の勤務を通じて農
業における6次産業の力強さを実
感するとともに、「酪農は天職だ」

と感じたといいます。
「ずっと動物をパートナーに仕事
がしたいと感じていたなかで、酪農
は牛を家族同然の存在に感じられる
やりがいがありました(荒野さん)」
そこで、海外の酪農も経験したい
と永井農場を退職し、ニュージーラン
ドへ。牛舎もない放牧酪農で、飼料
のトウモロコシも自社でまかなう自
然穀物を育む生活を送りました。

Chuse daily farm
milgreen
number.01

ジャージー牛 × ジエラート

ジャージー牛ってご存知ですか？

一般的な乳牛として知られる白黒模様のホルスタイン種と比べ、小柄な体格ですが、乳牛の中ではもっとも濃厚で味わい深い牛乳を生み出す品種といわれています。

一方で、搾乳量はホルスタイン種の半分ほどであるため、国内での飼養頭数は全乳牛のわずか1%。その分、希少価値の高さから、近年注目を集めています。

そんなジャージー牛を飼育し、牛乳をジエラートやフレッシュチーズに加工して販売する6次産業を立ち上げた、「小布施牧場」。経営する木下兄弟は小布施で生まれ育ち、自分たちの夢に向かって歩み始めています。

小布施牧場 milgreen
小布施町大島93-59 / ☎ 026-214-3224 / 10:00～17:00
木曜・年末年始定休 / <https://obusedairyfarm.co.jp>

それと同時に海外暮らしで自分と向き合う時間が増え、次第に地元の小布施町に帰つて恩返しがしたいと思うようになりました。そして「小布施牧場」の設立を構想するようになつたのです。

「小布施での酪農は10頭程度の小規模が現実的です。ただし、小布施栗のブランド力を生かした付加価値づけで成功した町内の栗菓子産業にならい、希少なジャージー牛乳を使つた6次産業なら差別化が図れ、事業にできると思いました。また、りんごやぶどう、モモなどを栽培する地元の果樹農家とのコラボもできると考えたのです（荒野さん）」



6 ジェラートには、町内の旬な野菜や果物も使用。7「いらっしゃいませ」ではなく「こんにちは」の挨拶で親しみやすい店づくりも心がけている真風さん。8 森の雰囲気に馴染む木の温もりがあふれる「milgreen」の建物。9 可愛い子牛との触れ合いも人気。10 ジェラートを食べながら森林浴も楽しめる。

そのうえで、搾りたてのジャージー牛乳は、真風さんがすぐにジェラートに加工。イタリアのカルピジャーニ社製の製造機を使い、空気の含有量が高くなめらかな舌触りのジェラートを作っています。また「milgreen」を5haもの広さの森に建てたのは、「牛を身近に感じてもらいたいながらジェラートを食べてほしい」という思いから。「子牛を見ながらジェラートを味わうなかで、地域の方々に食育の面や憩いを感じていただきたいです（真風さん）」

さらに「milgreen」では週一回、荒野さんが作るフレッシュなモツツアレラチーズも販売。保存料が入っている一般的なモツツアレラチーズと異なり、牛乳本来の新鮮な味わいを楽しめます。このチーズが好評を博し、なんと今年1月12日に「milgreen」に増築

美しい里山づくりと 「樂農」経営で幸せを

する形でチーズ工房が新設されました。

そんな「小布施牧場」のビジョンは、遊休農地や荒れた里山を再生させ、小布施牧場の規模を広げていくこと。また「酪農は大変」という風潮を払拭すべく、今後は新規雇用を図つて休みを取りやすい体制をつくり、若手就農者を増やす鍵となる活性化もふたりの目標です。

「こうして小布施牧場が頑張ることで町にもっと活気が生まれ、ジェラートを通じて、小布施町に幸福感をもつて暮らす人がさらに増えたらうれしいですね。こうした幸福感が日本中へ広がっていくのも面白いなと思っています。そのためには、まだまだこれから。遊休農地ももっと活用し、より高いところをめざしていきたいです（荒野さん）」

こうしてスタートを切った「小布施牧場」。荒野さんは牛を健康的に飼うことにはこだわり、ニュージーランドの放牧酪農に近づけつつ、夏は暑さに弱い牛のストレスを考え、ファンの効いた牛舎で自由に動き回れるようにし、朝夕の涼しい時間帯に遊休農地に放牧しています。

また、牛舎の臭気対策として、地元農家が培養する善玉菌（乳酸菌・酵母菌・納豆菌など）で発酵させた米ぬかボカシを牛に与え、腸内環境を整えることで牛の排泄物の臭いを軽減。さらに堆肥にもそのボカシを混ぜることで、臭わない牛舎をめざしています。そして、その堆肥は遊休農地を耕した田畑に使い、飼料のトウモロコシ

1 「もっと牛と人の関わりをつくりたい」と荒野さん。牧場では搾乳体験も。2 牛舎は離農した和牛農家の空いた牛舎を活用。3 夏は牛舎に冷却用のファンやミストを設置。4 牛舎にはジャージー牛から生まれた黒毛和牛も。5 日中は遊休農地に放牧し、青草を食べさせ、健康的に長く飼育することを考慮。



小布施町
伊勢町

明治から大正、昭和初期にかけて移動手段として用いられた人力車。今でも観光地で見かけますが、平成の時を超えて、令和の時代になった小布施町でも駆け抜けているんです。

しかも、手作りの人力車が！ 設計者は、小布施駅近くに位置し、100年ほど続く自家業の自動車整備工場「原田屋自動車」で整備士として働く原勝己さん。この道60年超のベテランです。ライフルワークとしては、長年、昔の小布施町の子ども遊びを絵に描いて記録したり、町に流れる松川の源流を探したり、生まれ育った町のルーツ探しに取り組んできました。また、町内に16本建てられている小林一茶の句碑も、勝己さんが自動車屋の工具であるタガネの技術を駆使して石を彫ったとか！ そんな勝己さんが約30年前に「面白半分」で作ったのが、

「他所（よそ）で人力車を引いているのを見て、これは観光地のひとつに誇りになるとと思ったんだよ（勝己さん）」 原勝己さんが小学6年生の時に、卒業記念の送別会では、興味をもった保護者が担任教諭を乗せて引いたそうです。すると次第に、そうした噂を聞きつけた町内の仲間が「人力車作りを手伝いたい」と集まつた。そしてある日、葛飾北斎の天井絵で有名な町内の岩松院で晋山式（新たに任命された住職が初めて寺院に入る記念の法会）があり、人力車で住職や総代（檀信徒の代表者）を町の中心から岩松院まで運

いつもとちょっと違う目線で楽しめる観光、小布施町を駆ける手作りの人力車。

（右）原勝己さん
（左）原祐司さん

ぶ機会を得たのだそう。

「日本の伝統文化である人力車は財力や社会的地位がある人の乗り物だから、人力車本来の意味合いをもつた引き方で、仲間と作った人力車がデビューできてよかったですよ（勝己さん）」

この8人の仲間は、現在、小布施町内の行政や議会、イベントの事務局など各方面で活躍中。それは、人力車の製作過程でも、いろいろな発想や力を学んだからではないかと勝己さんは振り返ります。

そんな人力車、その後は小布施の秋の風物詩ともなっている「きつねの嫁入り行列（東町きつね祭り）」などの行事で使われるほかは原田屋自動車の車庫に眠っていましたが、その様子を見て、プロのスノーボーダーとして成長した祐司さんは、2015年、家業の発展と脚の強化、また、町内の幼なじみと町おこしの一貫も含め、人力車の引き手を始めようと思いつたのだそう。

「小布施にはいい景観がある



かつて自動車屋で製作していたリアカーの技術を応用した人力車です。

「他所（よそ）で人力車を引

ているのを見て、これは観光地のひとつに誇りになるとと思ったんだ。小布施も人力車を引ける町になることが必要だと思って始めたんだよ（勝己さん）」

第一号が完成したのは、現

在人力車の引き手を務める甥の原祐司さんが小学6年生の時。卒業記念の送別会では、興味をもった保護者が担任教諭を乗せて引いたそうです。す

ると次第に、そうした噂を聞きつけた町内の仲間が「人力車作りを手伝いたい」と集まつた。そしてある日、葛飾北斎の天井絵で有名な町内の岩松院で晋山式（新たに任命された住職が初めて寺院に入る記念の法会）があり、人力車で住職や総代（檀信徒の代表者）を町の中心から岩松院まで運

のだから、観光客向けに人力車を始めたらしいと、友だちとのちょっととしたワクワクからスタートしました。僕はいろいろやりたがりですし、思い立つたらすぐ行動するタイプなんですよ（祐司さん）」

もともと、町内で発展しているスノーボード文化などのブルームの火付け役ともいえる屋内スケートボードパーク「アイアンクロウスケートビレッジ」を立ち上げたり、山岳ガイドを務めていたりと幅広く活動していた祐司さんですが、さらに新たに人力車に乗り、ガイドの研究をしたのaddock。そして勝己さんは、より効率のよい二人乗りケートボードパーク「アイアンクロウスケートビレッジ」を立ち上げたり、山岳ガイドを務めていたりと幅広く活動していた祐司さんですが、さらに新たに人力車を製作し、本格的に新たな家業として開始しました。

現在の引き手は「原田屋自動車」で働く家族や友人の協力のもと、「人力車原田屋」一丸となつて務めていますが、心がけているのは、乗り降りの際、片膝をついて踏み台を固定した

しんしゅうアルクマ栗もなか

長野県 RP キャラクター「アルクマ」がもなかになりました。

パリパリの最中皮に自家製の栗あんをたっぷりつめて、お召し上がりください。

栗あんをお湯に溶かしてアルクマを浮かべると、おしるこにもなるよ。



長野県 PR キャラクター「アルクマ」 ©長野県アルクマ18-0022

アルクマのプロフィール

- 信州に出没する、大変珍しいクマ。
- クマなのに寒がりで、いつも頭にかぶりもの。
- クマなのに旅好きで、いつも背中にリュックサック。
- 信州をクマなく歩きまくり、信州の魅力を世の中にクマなく広めるのが生きがい。



アルクマとは？



1 地下足袋を履いた本格的なスタイルで引く人力車。2 事前に道幅を測り設計したので、小布施の観光には欠かせない「栗の小径」も通ることができます。3 春は千曲川堤防の桜堤の案内が人気。リビーターも多い。4 人力車の利用は前日までに要予約。1回の案内は20分～1時間ほど。

「歴史に興味があるのか、おいしい食べ物を求めているのか。会話から探ることで、一方的にこちらの知識を押し付けず喜んでもらえるガイドを工夫している。特に家族連れは、親も子も喜ばせるのが難しいですが、いろいろな人に出会えるのがやりがいですね(祐司さん)」

そうした祐司さんの粹な案内は好評で、勝己さんも「祐司は周遊しながら相手の空気を読み、案内をひらめくセンスがある」と太鼓判を押しました。ある時には、毎年一緒に小布施旅行に来ていた夫に先立たれてしまつた女性を案内したところ、祐司さんのガイドにいたく満足され、最後は夫との思い出の店で一緒に食事をしたのだとか。

今ではこうした観光案内の



小布施人力車 原田屋
(原田屋自動車)
小布施町大字小布施1180-3
☎ 026-247-2202
事前予約／年中無休
<https://www.haradaya-hpv.com>

「まだ『小布施』『人力車』というイメージの定着はしているが、ゆっくり人力車に乗って小布施を楽しみたい方に最大限のおもてなしをするスタイルで、急がず焦らず地道にコツコツと続けていきたいですね。何より、まずはお客様に喜んでもらうことが大切。少しずつでもいいから『乗つてよかったです』という人が周りに広まっていくことが目標です(祐司さん)」

ほかに、結婚式での新郎新婦の入場や酒蔵めぐりといったイベントでも貸し出しを行っている人力車。「小布施人力車」の展望は、この人力車の評判が少しずつ口コミで広がっていることです。

あかねりんごジャム

真っ赤な果皮で果肉は白く、上品な甘さの県内産あかねりんご。むいた皮を後から一緒に煮込んで可愛いピンク色のジャムに仕上げました。シャキシャキ食感が嬉しい、甘さ控えめの万能ジャム。

(果肉感しっかり) (ジャムタイプ)

Rhubarb Jam



ルバーブジャム

ルバーブをジャムにすると、さわやかな酸味とほどよい甘味がクセになる、果物のような味になります。ヨーグルトやチーズと相性ばっちり。三大栄養素や食物繊維も豊富で体にも嬉しい一品です。

(なめらか食感) (ジャムタイプ)

信州・小布施産、「旬」の果物の手作りジャム

旬 ジャム 10 選。

信州、小布施産の23種類もの果物が1年中楽しめるマロナップルの「旬ジャム」。砂糖とレモン果汁のみで仕上げているので体にやさしく、果物本来の味が楽しめます。今回は「旬ジャム」のかでも人気のジャム10種類をご紹介します。

Akane apple Jam



さくらんぼジャム

小布施特産のチェリーキッスは酸味が強く、そのままでは食べられません。ジャムに加工することでさわやかな酸味と深いコクが生まれます。見た目も鮮やかで、特にチーズケーキとの相性がぴったり。

(果物丸々) (ソースタイプ)

Apricot Jam



ブルーベリージャム

ジャムの定番、ブルーベリーですが、「旬ジャム」は一味違う！一粒一粒、県内産の大きなブルーベリーがこれでもかといいうほど、まるごとたっぷりと入っていて、甘さも控えめ。果物本来の味が楽しめます。

(ごろっと果実) (ジャムタイプ)

Blueberry Jam



いちごジャム

糖度が高めでほどよい酸味の信州産いちごのつぶつぶ感まであること感じられる、プレザーブタイプのジャム。パンケーキやヨーグルトにかけたり、料理にソースとして使うのがおすすめです。

(ごろっと果実) (ソースタイプ)

手作りジャムとヨーグルトの店 マロナップル MARONAPPLE

店内には色とりどりのジャムがずらり!! 何種類か試食もございます。地元の素材を使用したスイーツも大人気!! 店内でも召し上がっていただけます。

小布施町上町 982-2
Tel.026-247-5861 / 10:00~17:00
定休日/なし【冬期休業あり(12月~2月)】
<http://www.maronapple.jp>

Nagano purple Jam



Cherry kiss Jam



あんずジャム

信州の代表的な果物のあんずを甘さ控えめに、果物本来の味を引き立て、やわらかく仕上げました。ヨーグルトやスイーツだけでなく、料理にもよく合うので、さまざまな使い方が楽しめます。

(なめらか食感) (ジャムタイプ)

Bramley apple Jam



ブラムリーアップルジャム

小布施産の美味しいブラムリーをジャムにしました。ブラムリーアップルとは調理用の青りんごのこと。パンチのある酸味が特徴ですが、加工する事で甘みが出て、程よい酸味が人気です。

(果肉感しっかり) (ジャムタイプ)

Strawberry Jam



ナガノパープルジャム

長野生まれの皮ごと食べられる種無し最高級葡萄ナガノパープルの実がぎっしり詰まった、とっても贅沢で珍しいジャム。甘味が強いので砂糖がわりに紅茶に一粒入れて……なんて楽しみ方もおすすめ。

(果物丸々) (ソースタイプ)

Chestnut Jam



くりジャム

大人気の小布施産の栗を使用した、栗の風味そのものの栗ペースト。パンにつけて吃るのはもちろん、アイスクリームのトッピングも◎。ちょっと贅沢にお餅とあたためて栗あん汁粉にするのもおすすめ。

(なめらか食感) (ペーストタイプ)

Golden peach Jam



黄金桃ジャム

蓋を開けるとびっくり！桃の缶詰のように大きな黄金桃の果実がごろごろと詰まつた。今まで見たことのないような贅沢なジャム。ほとんど自然の甘味で、様々な料理にも活用していただけます。

(ごろっと果実) (ジャムタイプ)

じ
や
す

【ジヤズ】

味 増屋さんが200年以上
前に穀藏として使つてい

続け、50歳になつたときに、その夢の実現に踏み切りました。

—ヒーを。

「自分が好きな味だからお店で
も出し続けられる」と須々木さん
が語るそのコーヒーは、香り豊か
で深いコクのある味わいです。

東京出身の須々木さんは、高
校生の頃からジャズ喫茶に通い、
ジャズに夢中になつたといいま
す。ジャズ喫茶が自分にとって
「ほっとする場」だったという
須々木さん。その後、大学に入
学しますが、当時は学生運動の
全盛期。期待していたような大
学生活を送れず将来に迷つてい
た時期に、親戚に誘われ、須坂
市の会社で働き始めます。そし
て、会社員として働きながらも
ジャズ喫茶を開く夢をあたため

ダン・ジャズに革新を起しました。リクエストすれば、バド・バーエルを始め、20000点ものコレクションの中からレコードをかけてくれること。音の臨場感を高めるために機材にもこだわり、年代物のスピーカーや蓄音機を使っています。

おいしいコーヒーを味わいながら、奥深いジャズの世界をのぞいてみてはいかがでしょうか？

歴史ある穀蔵を改修した空間で、モダンジャズと香り豊かなコーヒーを。



【ジャンプ】 小布施町・雁田

雁

田山の中腹に、多くの人が訪れるスポットが

で当時人気となつた「First Children」というスノーボー

で、当時人気となつた「First Children」というスノーボードムービーに出演。その反響もあり、スponサーも多くつくようになりました。

選手として活躍していた田沢さんは岐路に立つたのは、30歳のとき。長男の誕生をきっかけに、その後のキャリアを考えたそうです。ちょうどその時、「First Children」の社長がジャンプ練習施設を小布施で始めると言聞き、「やはり自分にはスノーボードに関わる仕事しかない」と思い、施設長に名乗り出ました。

これからもスノーボードへ

雁 田山の中腹に、多くの人が訪れるスポットがあります。そこは、スキーやスノーボードのジャンプ練習施設「小布施QUEST」。季節を問わず、エアマット上で安全にジャンプの練習ができる、プロの経験を持つスタッフからアドバイスを受けられると、若者を中心に、平日でも多くの人でにぎわいます。

「小布施QUEST」は、2010年に全国で2番目のジャンプ練習施設としてオープン。当時は、全国各地からもちろん、海外の有名選手も練習に訪れたといいます。

そんな「小布施QUEST」の特長は、ジャンプしたときに小布施町や北信五岳が一望できる絶好のロケーション。空を飛んでいるような感覚を

で、当時人気となつた「First Children」というスノーボードムービーに出演。その反響もあり、スponサーも多くつくりようになりました。

選手として活躍していた田沢さんは岐路に立つたのは、30歳のとき。長男の誕生をきっかけに、その後のキャリアを考えたそうです。ちょうどその時、「First Children」の社長がジャンプ練習施設を小布施で始めると言聞き、「やはり自分にはスノーボードに関わる仕事しかない」と思い、施設長に名乗り出ました。

これからもスノーボードへの恩返しと、「小布施QUEST」を愛してくれるお客様のために、スノーボードの楽しさをここ小布施、そして長野かを伝えていくそうです。



小布施 QUEST

小布施町大字雁田1146-1
026-214-6520 / 営業時間・
定休日はHP参照
<https://www.obusequest.com>



地 域や住民の安全を守る、「消防団」。

名前はよく聞くけれど、日頃、どのようなことをしているかご存知でしょうか?

そもそも、「消防団」とは、消防署と同様、それぞれの市町村に設置される消防機関です。

消防署は、職員が常時消防業務に専念しているのに対し、消防団は各々が自分の職を持ちつつも、所属地域で火災や災害が発生すると、自宅や職場から現場に駆けつけ、消防署と共に消火や救助活動を行います。

また、平時においても、消防ポンプ操法大会への出場や練習、防災訓練や町内の見回り、呼びかけなどの予防広報が主な活動内容です。

「移住して、消防団歴は7年目になります。最初は、友人に騙されて入団しました(笑)」

そう話すのは町内で美容室を営む町田恭介さん。昨年のポンプ操法大会では「指揮者」という大役を務めました。

「消防団は『面倒・大変』というイメージが強いと思いますが、入ってみると、一度もそう感じ

大切なまち、ひと、そして自分を守る。一番身近で頼れる存在。

number.09

しょうばうだん [消防団]



消防ポンプ操法大会の練習風景。基本的な器具操作の習得を目的とし、大会では操作の速さや正確さ、動きの綺麗さを競う。右上写真(左)が町田さん。

たことはないですね。大会も、仲間と本気で打ち込めるのでやりがいがあります。移住者としては、そういった活動が、町内に溶け込めるきっかけとなりました」

それに町田さんは、日頃の活動の中で消防の知識と技能の大切さを知ったと言います。

「消防団に入っていなかつたら、目の前で火災が起つっていても何もできなかつたと思うです。消防団では、ポンプの手順や火災時の対応を学べるので、それが何より良い点ですね」

消防団では、ポンプ操法の他にも、救護方法や、AEDの使い方を学ぶ機会もあるそうです。消防団員として、地域を守る力があるということは、すなわち、自分の家族や大切な人、さらには自分自身を守る力があるということ。自然災害が増えつゝある昨今、防災の一環としても、消防団に入団してみるのはいかがでしょうか? これから時代に重要な知識や技能を得ることができるはずです。

入団資格

小布施町内在住か勤務の18歳以上の方

地域と住民を、守る。

消防団員募集

消防団員は、消防署と協力して火災発生時における消火活動、

災害発生時における救助・救出活動、警戒巡回、避難誘導などに従事し、

地域住民の生命や財産を守るために活躍しています。

また、行方不明者の捜索協力依頼があった場合は捜索活動にもあたります。

平常時には、ポンプ操法大会への出場、特別警戒、広報活動などに従事し、

自治会などの訓練においては救助、初期消火、水防訓練の指導を行います。

消防団は、「自分たちの地域は自分たちで守る」という精神に基づき、

地域の安全を守るために重要な役割を果たしています。

お申し込み・お問い合わせ

小布施町役場 総務課 総務係

TEL 026-214-9100

またはお近くの消防団員にお問い合わせください

TEL 026-214-9100

またはお近くの消防団員にお問い合わせください



十 二人目の妖怪ターゲットとなる人物は、植物のことならこの人に聞け！植物の専門家清水照雄さんです。町民の方は、町報おぶせのコラム「おぶせ自然暦」でお馴染みですね。

「延徳にある竜水寺の生まれ。修行して一度は長野市内の寺に勤めたけど、信州大学に入り直して理科の先生になつたんだ。」大幅な進路変更ですね！

「中学のときに入った生物クラブがきっかけで植物に興味を持つてね。信州大学で植物の生態学を学んだよ。卒業して教職に就いてからも研究グループに入つて長野県の植物分布を調べて、県全域の植物分布図や、自然にどれだけ人の手が入っているかがわかる『自然度図』、その土地の元々や里山は見て回るイメージは付きますが、いついどうやってこんなところまで調べられただんでしょうか……。」

「航空写真を参考しながら、20人ぐらいのグループで現場を歩いて、植物の分布を調べてまわってね。

52枚の大作！各地の山の中まで詳しく記載されています。町中や里山は見て回るイメージは付きますが、植物を探している人に植物や分布を詳しく教えてくれる。

「航空写真を参考しながら、20人ぐらいのグループで現場を歩いて、植物の分布を調べてまわってね。

見せていただくと、なんと全

覚 (サトリ)

山中に現れ、人の心を読む妖怪。
植物を探している人に植物や分布を詳しく教えてくれる。

清水さんにかかれば、どんな時代の植物もまるわかり！
脳内の植物知識であつたという間に調べられちゃいます。

妖怪ナニカにオブセ

其の十二 植物の専門家 清水照雄



気候や環境の変化で植生の移り変わりがあるから、調べていくと保護しなきやいけない植物もわかるんだよ。地形や植物に詳しくないとできない研究ですね。

専門家つてすごい！

教職を退かれてからも、中野市創造館でブランナリウムの解説、さらには中野市、野沢温泉村、小布施町の文化財審議委員を経て、現在は小布施町の文化財審議委員長をされているそうで、北信地域で引っ張りだこの清水さんは、平成13年からは公民館企画の植物観察会の講師も務め、「忙しくて、もういい！」なんて言われていましたが、生涯現役の知識があるって素晴らしいです！

そんな清水さんは、山中に出没して人の心を読む妖怪「覚」に決まり！人里離れた山の植物もお任せあれ。過去、現在・未来の環境を見通し、植物の植生や分布を詳しく教えてくれます。



じまくの手作り弁当。



GOFUKU特製の「和牛ハンバーグ弁当」。

地元産の野菜とお米にこだわった、体にやさしい栄養満点のお弁当です。

1,000円(税別)～ご希望のおかず数で相談いただけます

※ご注文は1週間前からのご予約制です ※5名様分からご予約承ります ※店頭受取りのみとなります



GOFUKU

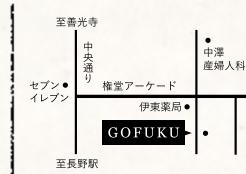
長野県長野市権堂町2300

Tel / Fax. 026-217-7391

f 古民家 dining BAR Gofuku gofuku_at_nagano

Lunch 11:30～14:30(L.O) Cafe 15:00～18:00(土日のみ)

Dinner 18:00～22:30(L.O) Closed Monday





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.12 塩野崎チエ子さん(71才)の大福もち

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12回目の今回は、過去最速でつくれる、簡単「大福もち」。町内で「料理上手」といえばこの人!と満場一致で紹介していただいた、塩野崎チエ子さんが教えてくれました。



チエ子さんに初めて会ったときの第一印象は、あたたかい居心地の良さを感じる方だなってした。後日、お孫さんに「どんなおばあちゃん?」と訊くと「どうなん? あつ! とにかくパワフルで、いつも怒られそうなので取材メモをとる…ふりをした…。」

まだほのかに温かい、あんこの大福を頼張るとなんとも絶妙な柔らかさ。次はシャインマスカット大福に手をのぞきこむ。この大福、何個でもイケちゃう。もはや、ここに伺つた目的なんかどうでもいいかなーと思うほどの美味しい時間。チョイチヨイつまむ漬物も最高。満足過ぎてくつろいでしまいそう…。でも取材をしないと編集者に怒られそうなので取材メモをとる…ふりをした…。



も度肝を抜かれるらしい。そんなお孫さんがチエ子さんにお願いしたいのは「120歳になつてもパワフルでいるね」だそうです。横にいた旦那様がつぶやいた「ばあちゃんはかわいいんだよ」を聞き逃さなかつたお孫さんは、帰ろうとする私を呼び止めて教えてくれました。誰より何よりも人望の厚い、チエ子さんでした。

材料を耐熱ボウルに全部混ぜてレンジで2分。一旦取り出してまた混ぜて今度は3分。たつたそれだけなのにもうモチモチの大福の皮が出来あがり。熱いうちに片栗粉を手に付け広げると瞬く間に平たい丸になる。予め丸めておいたあんこを包むと、ハイ完成。お見事! プロの和菓子職人みたい!

「作り方は簡単だよ」と言うチエ子さん。まさか:あの大福ですよ? モチモチの! それが簡単に? でも出来ちゃつたんです!

「作り方は簡単だよ」と言うチエ子さんはそのお孫さんにおやつを作る事だというチエ子さん。今回はそのお孫さんが大喜びだという「大福もち」を作つていただいた。

「作り方は簡単だよ」と言うチエ子さん。まさか:あの大福ですよ? モチモチの! それが簡単に? でも出来ちゃつたんです!

「作り方は簡単だよ」と言うチエ子さんはそのお孫さんにおやつを作る事だというチエ子さん。今回はそのお孫さんが大喜びだという「大福もち」を作つていただいた。

料

理の腕前と裏表のない性格で人望が厚いと評判の、塩野崎チエ子さんのお宅に伺う。玄関の扉の先には聞いていた通りの素敵なお嬢さんが現れた。

チエ子さんのお宅に伺う。玄関の扉の先には聞いていた通りの素敵なお嬢さんが現れた。

次はシャインマスカットをこしあんの中に仕込ませ同じく包む。真ん中に包丁を入れると断面が映るシャインマスカット大福の出来上がり。更には自家栽培のさつまいもをあんにしたもの

を包み、これで3種類の大福の出来上がり!

取材中もゴルフの話で盛り上がる!



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！



Japan Obuse Committee
Japan Obuse Committee
一般社団法人日本小布施委員会



栗日記
<http://usupi.org/kuri/>



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

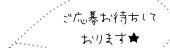


長野市南県町1069
http://chan-nel.jp



妖怪俱楽部
<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「し」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：「す」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。「す」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12号「し」で彩る小布施

発行日／2020年1月14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)

P6-12,17-22 写真協力

畔上広行

P19,20,21 取材・文章協力

大宮まり子

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…



新年明けましておめでとうございます！
新年早々、皆さまのおかげで無事12号目を発行することができました。予定通りいくと今年は「せ」号まで発行できるかな……？ 我々は今年もマイベースで頑張ります！ 本年も「あいうえおぶせ」をどうぞよろしくお願ひいたします。

Nagano Fruits Production
フルプロ農園



NAGANO FRUITS
PRODUCTION

りんごの名産地・長野市赤沼で誕生した

農業ベンチャー企業「フルプロ」は、
台風19号で被災したこの地域のりんご農家と共に
復興をめざしてがんばります！



台風19号被災復興のための
特別販売を行っています！

- 来年2020年度の「復興」りんごの予約販売
- 台風前に収穫したりんごで作った、
白砂糖不使用・自然素材のりんごジャム
- 大人気シャインマスカットの贅沢なジャム

CONTACT

株式会社フルプロ

〒381-0001 長野市赤沼1688

tokunaga@frupro.jp

HP



FACEBOOK



INSTAGRAM



フルプロ農園は「アップルライン復興プロジェクト」に協力しています > <https://camp-fire.jp/projects/view/205630>



小布施堂

新年も栗菓子。

おせち鹿ノ子と栗鹿ノ子、
花びら餅などを詰め合わせた「栗菓子おせち」
新しい年のお祝いにお召し上がりください

し

エアオフィスでしごと、しませんか？

ハウスホクサイは、長野県小布施町に拠点をおく
滞在可能なコワーキングスペース。
葛飾北斎が滞在した「おぶせ」に防れる、
起業家・クリエイターをお待ちしています。



HOUSE HOKUSAI

Obuse Creators Residence



〒381-0211 長野県上高井郡小布施町大字雁田605
Tel 050-5327-4432 Plus Code M8XM+C4 小布施町、長野県

し
ぜんと寄り添う生活を。



見海造園

庭心 遊び心 見る心



長野県上高井郡小布施町小布施 930-17 tel.026-247-2887

8:00～20:00／定休日 日曜・年末年始 <http://niwahana.net>



見海造園では、お客様一人ひとりのライフスタイルやご希望をしっかりとヒアリングし、毎日庭にいる時間が長くなる、庭にいるのが楽しくなる、そんな「自然と調和した生活」を叶えるお手伝いをさせていただきます。

庭は「生き物」です。これから、ずっとともに寄り添い生きていくパートナーとして10年、20年先も無理なく継続可能な庭づくりをご提案、実現いたします。