

小布施辞典

あいうえ
おぶせ

第12号

しで彩る
小布施

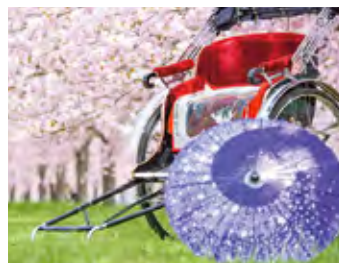
TAKE FREE



「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 じゃらん亭
- 19 ジングスカン - 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。

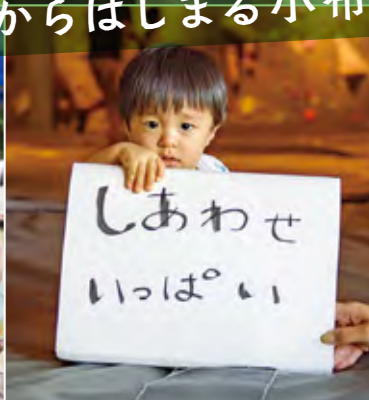


飯田の和菓子店「いと忠」とのコラボ商品「栗あん巢ごもり」



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

広

大な森のなかで、子牛を眺めながらミルク感たっぷりのジェラートを味わう。そんな体験が楽しめるジェラート工房&カフェ

「milgreen（ミルグリーン）」。「観光客が行き交う小布施中心部とは異なる穏やかな風情の「小布施千年の森」

Obuse dairy farm
milgreen

number.07

ジャージー牛 × ジェラート

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、乳牛のなか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、牛乳をジェ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。

と感じたといいます。

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、ジェラートやチーズ、米を使ったおかしや餅などの6次産業にも取り組み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給率ほぼ100%のシステムを経験。



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って恩返しを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ったのです。

「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った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）」

一方、真風さんは当時、都内のホテルで働いていましたが、荒野さんのビジョンを聞いて兄弟経営を決断したと言います。「もともと30歳を機に小布施に戻ろうと思っていましたし、将来的に店をもちたいという思いもありました。それに、家族仲よく暮らしていけたらと

思っていたので、ジェラート屋で働いていた弟の妻と私のサービスマンの経験を生かせると思ったんです（真風さん）」

健康に配慮した飼育が基本 牛と人をもっと身近に

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こだわって、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「もっと牛と人と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。



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。

を栽培。エサとしてはさらに延徳田んぼの天日干しした稲わらなども与え、可能な限り自給率を高めています。

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、空気の含有量が低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ツシュナモッツアレラチーズも販売。保存料が入っていない一般的なモッ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

する形でチーズ工房が新設されました。

美しい里山づくりと
楽しい里山づくりと
楽農・経営で幸せを

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、小布施牧場の小規模な酪農モデルを日本全国に広げていくこと。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って休みを取りやすい体制をつくり、若手就農者を増やす礎となることで、日本の農業のさら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っと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に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。遊休農地をもっと活用し、より高いところをめざしていきたいです（荒野さん）」



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、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。ライフワークとしては、長年、昔の小布施町の子どもの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と、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、

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った引き方で、仲間と作った人力車がデビューできてよかったよ（勝己さん）」

この8年の仲間は、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。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いたのだそう。

「小布施にはいい景観がある



1～2人乗 人力車

従来、日本で主流だった1人乗り人力車。勝己さんはこれまでにリヤカーの技術を応用し、3台の1人乗りを製作し、その後、祐司さんが引き手となったことで2人乗りを開発しました。ブレーキが付いている人力車は日本で唯一。リムは購入したもの、あとはすべて試行錯誤による手作りで、設計図は作らないため、1台1台異なります。シートもビロードを縫い上げて作ったもの。

対面式2人乗 人力車

上皇后陛下の成婚パレードをイメージして作った対面式2人乗り。2年かけて仕事の合間に製作しました。方向転換ができるように前後輪にタイヤをつけ、前輪はカブのタイヤを利用。サスペンションを外に出すことで座席を広くしています。乗り降りするステップは折りたたみ式の3段階で、車体の下に収納可能。幅は1m弱に抑え、観光地の「栗の小径」も通れます。



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

かつて自動車屋で製作していたリヤカーの技術を応用した人力車です。

「他所（よそ）で人力車を引いているのを見て、これは観光地のひとつの誇りになると思ったんだ。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」と集まってきたのだとか。総勢8名、夜な夜な原田屋自動車に集まっては製作する日々が続きました。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方がいいと、友だちとのちょっとしたワクワクからスタートしました。僕はいろいろなやりたがりですし、思い立ったらすぐ行動するタイプなんです（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の引き手になるにあたり、浅草や京都などの観光地で実際に人力車に乗り、ガイドの研究をしたのだとか。そして勝己さんは、より効率のよい二人乗り人力車を製作し、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」一丸となって務めています。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

信州限定特別パッケージ



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わり、信州の魅力を世の中にクマなく広めるのが生きがい。

What's "Arukuma"?
アルクマ
とは？

栗菓子 創業元治元年
東屋風味堂

〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施 414
TEL.026-247-2145 <https://www.fumido.co.jp>



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」も通ることができる。3 春は千曲川堤防の桜の案内が人気。リピーターも多い。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、おいしい食べ物を探しているのか。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ます。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粋な案内は好評で、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」と太鼓判を押します。ある時には、毎年一緒に小布施旅行に來ていた夫に先立たれてしまっ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、最後は夫の思い出の店で一緒に食事をしたのだとか。



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ませんが、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、まずはお客さんに喜んでもらうことが大切。少しずつでもいいから「乗ってよかった」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)」

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し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」のなかでも人気のジャム10種類をご紹介します。

保存・着色料、増粘剤不使用

Akane apple Jam



さくらんぼジャム

小布施特産のチェリーキスは酸味が強く、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うほど、まるごとたっぷり入っていて、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まるごと感じられる、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

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

Bramble 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



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!! 何種類か試食もご紹介します。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



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ざっしり詰まった、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。パンにつけて食べるのはもちろん、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った、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



自家栽培の小布施栗のみを100%使用

栗農家兼、栗菓子屋さんがつくる、こだわりのお菓子。

「三」が!?」と、店を知る人が口を揃えて話すのは、小布施の中心街から離れた栗林の中にある、「松仙堂」のこと。

店主の船田薫さんは一代で店を築き、74歳の今も現役。23歳の頃に和菓子を学び、当時は羊羹などを卸売していたそう。その後、20代後半で「松仙堂」を開店し、ご家族で経営しています。

この「松仙堂」の栗菓子には、驚きの特徴があります。それは自家栽培の栗に使う栗を全て自家栽培しているということ。船田さんは「おいしい小布施産の栗にこだわりたい」と、店の経営と並行して少しずつ栗畑を増やしていき、今や店の前には広大な栗林が広がるほどに。栽培法にもこだわり、化学肥料を一切使わず葉やイガ、枝を全て畑に肥料として返す、自然的な農法を行なっています。そんな畑で収穫される栗は大きく、ツヤ、

ハリがあります。

自家栽培の栗を使用したお菓子も栗の甘納豆をはじめ、個性豊かなものばかり。人気の一口羊羹「栗つくり」のように、贅沢に栗丸々一粒が入った商品が多いのも「松仙堂」の栗菓子の特徴で、添加物は一切不使用。栗を引き立てる絶妙な量に砂糖を抑えているため、しつかりと栗本来の味が楽しめます。

「何よりも嬉しいのは、『おいしい』と言ってくれたお客さんがまた来てくれること。そんな方々のために、これからも変わらず、おいしいお菓子を作り続けていきたい」と話す船田さん。小布施にお越しの際は足を運んでみてはいかがでしょうか。

number.04



しょうせんどう

【松仙堂】
小布施町・飯田



栗林の中の栗菓子店 松仙堂

小布施町 飯田607
☎026-247-3262
8:00～18:00/不定休
<http://www.syousendo.com>
須坂インター店
須坂市大字福島字内田384-4
☎080-7123-7699
9:00～17:00/木曜定休

薪で暖める
本格フインランド式サウナに
ハマる人続出!



サウナ後の
ラム麻婆ご飯が
うますぎると話題に!

※サウナをご希望の場合は
事前にご予約ください。

Open: 11:30-23:00

☎026-258-2978

389-1303 長野県上水内郡信濃町野尻379-2

<https://lamp-guesthouse.com/>

LAMP
GUEST HOUSE & RESTAURANT

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



しばらく空き家だった築80年以上の養蚕農家を改修した店舗は、天井が高く風通しの良い空間。場所は玄照寺の4軒お隣です。



漫画や絵本も揃っているのでお子様連れの方や学生さんにもおすすめ。



昨年10月には金管楽器と歌のコンサートを開催。今後も多ジャンルの方とコラボしていきたいと話す内山さん。



カフェスペースには飲み物のほか、ホットサンドなど軽食の用意もあります。



趣ある古民家を利用した古本屋で
ワクワク、本の宝探し。
気になる一冊に出会えるかも。



number.05

じゃらん亭

小布施町・大島

普段、どこで本を買いますか？本の購入もオンラインショッピングが増えつつある
昨今、書店に赴く機会が減るなかで、古本屋に行ったことがないという方も多いのではないのでしょうか。

そんな方におすすめしたいのが今年8月にオープンした古本屋「じゃらん亭」。築80年以上の古民家と古本の雰囲気調和した、どこか懐かし、居心地の良い古本屋さんです。

店主の内山武明さんは豊野町出身。古いものが好きで、個人で古本や古地図を集め、古本市などのイベントに参加していたそう。小布施町と関わりを持つようになったのはおよそ3年前。毎年玄照寺で行われる「境内アート小布施×苗市」の古本市への出店をきっかけに実行委員に誘われ、町内で活動をするなかで、店を持つ際は小布施がいいと思うようになりました。

そんな内山さんにとって古本屋の魅力は「宝探しのような感覚を味わえること」。どこに何があるかわからない本棚を一つひとつ見ていくと、思いもよらず気になる本や、昔読んだ懐かしい本に出会えるかも。

また、店内にはカフェスペースもあるので、コーヒーを飲みながら購入した本をその場で楽しむこともできるのです。

「今後は広い店内を活用し、イベントなどを開催してこの場をもっと良い空間にしていきたい」と話す内山さん。
「そういったなかで、古本屋がたくさんの方にとって、もっと身近な存在になれば嬉しいです」



古本&カフェ じゃらん亭
小布施町小布施2471
☎090-1409-3359
12:00～18:00
月・火・水曜定休

number.06

じんぎすかん

「ジンギスカン」
小布施町・東町

一度食べたなら、やみつきに！

小布施で味わう、本場北海道の「ジンホル鍋」。

小布施にいながら本場北海道のジンギスカンを味わえるお店があるのを知っていますか？「北国のジンホル屋ふる川」です。

看板メニューは、ジンギスカンとホルモンを一つの鍋で豪快に焼く「ジンホル鍋」。生ラム、豚の味噌ホルモン、味付ジンギスカンを野菜と焼いていただきます。さらにメも一風変わっていて、鍋に溜まった肉汁に特製ダレを流し込み、そこでつけ麺風に食べるのが「ふる川」流。この食べ方にはまってしまう人も多いのだとか。店長を務める丸山さんも、もとは店の大ファンという理由から転職を決めたそう。そこまで人を魅了する、「ふる川」のジンホル鍋、恐るべし……。

今や県内に6店舗、都内に1店舗を展開する人気店「ふる川」ですが、小布施出店のきっかけは、常連客が「小布施にも店を出してくれないか」と社長の古川さんに話したことでした。なんとその翌日、古川さんは小布施に出向き、まちの雰囲気、店員やお客さん、同士の距離が近くアットホームな店内は、地元民や「ふる川」ファンの方々であたたかく賑わっています。

北海道出身の古川さんは、20歳の頃、仕事ではじめて長野を訪れました。お金がなかった当時、地元の方に優しくしてもらった経験から「店を出すなら長野」と決めていたと話します。

そんな義理堅い古川さんのもてなすジンギスカン、是非一度お召し上がりください。



北国のジンホル屋
ふる川 (小布施店)
小布施町東町 507
☎026-214-5008
月～火曜予約制/金～日
曜17:00～22:30(L.O.)
/水・木曜定休



1 社長の古川さん(左)と小布施店 店長の丸山さん(右)。2 食べ応えが人気の生ラム。3 「ふる川」のタレはすべて古川社長特製。4 北海道 西山製麺を使用した「ふる川」流の丼。5 カウンターには丸山さんの息子さんの姿。お店のお手伝いもするそう。6 「ふる川」のジンギスカンは「奥みが全然ない」と好評。

じやず

小布施町・伊勢町

味

贈屋さんが200年以上前に穀蔵として使っていた土蔵を改装し、1998年にオープンした「COFFEE & JAZZ BUD」。オーナーの須々木健さんが一杯ずつドリップしてくれるコーヒーには、神戸にある「萩原珈琲」の炭火焙煎の豆を使用。「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、ジャズに夢中になったといいます。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生活を送れず将来に迷っていた時期に、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ため

続け、50歳になったときに、その夢の実現に踏み切りました。

「BUD」という店名は、1940年代のアメリカで活躍したジャズピアニスト「バド・パウエル」からつけたそうです。天才とよばれるバド・パウエルは、その速い指の動きと抜群の表現力で、モダンジャズに革新を起こしました。リクエストすれば、バド・パウエルを始め、2000点ものコレクションの中からレコードをかけてくれるとのこと。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？



JAZZ & COFFEE BUD

小布施町小布施735-1
☎ 026-251-4033 / 11:00
～17:00 / 月・火・水曜定休
(祝日は営業)
<http://bud-jazz.dreamlog.jp>

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。



じやんぷ

「ジャンプ」
小布施町・雁田

小布施町や北信五岳を一望。
空を飛んでいるような感覚を
楽しめるジャンプ練習施設。

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、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っています。

「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、全国各地からはもちろん、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味わえる」と、この絶景を楽しみにしている人も多いそう。

施設長を務めるのは、飯綱町出身の田沢豊さん。田沢さんは14歳の頃にスノーボードを始め、その虜に。23歳

で当時人気となった「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、スポンサーも多くなりました。

選手として活躍していた田沢さんが岐路に立ったのは、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。

これからは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さんのために、スノーボードの楽しさをここ小布施、そして長野から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>



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、警戒巡視、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の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

地域 域や住民の安全を守る、「消防団」。名前はよく聞かれるけど、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

しようばうだん
(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いかったら、目の前で火災が起こっていても何もできなかったと思います。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。自然災害が増えつつある昨今、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？ これからの時代に重要な知識や技能を得ることができるはずです。

まんの手作り弁当。



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



其の十二
植物の専門家
清水照雄



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。

元理科の先生とのことですが、生家はお寺と伺いました。

「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ったんだ。」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ってね。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っ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』、その土地の元々の植生がわかる『潜在自然植生図』とか色々つくったね。」

成果物の「長野県植生図」を見せていただく、なんと全

52枚の大作！各地の山の中

で詳しく記載されています。町中や里山は見回るイメージは付きますが、いったいどうやってこんなところまで調べられたんでしょうか……。

「航空写真を参照しながら、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。」



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ゃ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。専門家ってすごい！
教職を退かれてからも、中野市創造館でプラネタリウムの解説、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。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！」なんて言われていたけれど、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。



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という間に調べられちゃいます。

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、植生や分布を詳しく教えてくれる。





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、過去最速でつくられる、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、塩野崎チエ子さんが教えてくれました。



レンジで簡単に出来上がり！

熱いから
気をつけてね！



丁寧にあんこを包んでいきます

出来たら一つずつ
ラップに包もう。

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自宅に伺う。玄関の扉の先には聞いていた通りの素敵な女性が見えた。

取材させてほしいと口説くこと20分。話のほとんどがお孫さん(女子中学生)の事ばかり。日課となっているの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」を作っていたのだ。

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

く、リビングの棚には優勝カップやら楯やらがずらり。
そうこうしていると、おいしそうな漬物とお茶が運ばれてきました。出来たて大福の試食タイム！
まだほのかに温かい、あんこの太福を頬張るとなんと絶妙な柔らかさ。次はシャインマスカット太福に手をのばす：おお！新食感に感動！最後はさつまいもの太福：これまた素朴でほっこり。この太福、何個でもイケちゃう。もはや、ここに伺った目的なんかどうでもいいかなあ～と思うほどの美味しい時間。チヨイチヨイツまむ漬物も最高。満足過ぎてくつろいでしまえそう…。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：。

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た。後日、お孫さんに「どんなおばあちゃん？」と訊くと「どんな？あつ！とにかくパワフル」作ってくれる料理もパワフルで、いつ

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目映いシャインマスカット太福の出来上がり。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種類の太福の出来上がり！

人望厚いチエ子さんを慕って頼る人は数多いようで、この日も太福を成形している最中にチエ子さんを頼る電話が：。粉まみれの手だったので受話器を耳元に当ててくれていたのは旦那様…。あれあれ？ちよつといひ感じ：。気になって二人の馴れ染めを訊ねると、やはり思った通り：レンジアイケツコン♡共通の趣味のゴルフにもよく一緒に出かけるそう。その腕前も素晴らし

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したいのは「120歳になってもパワフルでいてね」だそうです。

横にいた旦那様がつぶやいた「ばあちゃんかわいんだよ」を聞き逃さなかったお孫さん：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、家族に人望の厚い、チエ子さんで

レシピ紹介

大福もち(10個分)

- 上新粉 50g
- 白玉粉 60g
- 砂糖 150g
- 水 150~160cc
- あんこ 適量



棚いっぱいトロフィーが光ります



チエ子さんお手製 コーヤのお漬物

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！



ふれぜんと

ご応募お待ちしております
お礼です★

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「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

▶ aiueobuse@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。

へんしゅうこうき

先日、ひょんなことから「あいうえおぶせファン」という愛知からいらっしゃった方と出会ったのですが、そのあまりの情熱に「私が取材をしている」とは言い出せず…。その後、その方は小布施に宿泊して2日間かけて「あいうえおぶせ」の掲載店を巡られたと、長野駅で再会したところ、小布施のおみやげまでいただいてしまい、さらに後日郵送されてきたのは、達筆な筆字で半紙にびっしりと書かれた手紙と、なんと私の似顔絵(!)。「あいうえおぶせ」から広がるご縁に驚いています。そして「あいうえおぶせファン」のHさん、私が執筆していると言い出せずホントすみません…。また長野でお会いしましょう。(ライターS)

2019年10月、小布施町は台風19号の被害にあいました。その影響もあり、名産の栗が旬の時期にもかかわらず、例年より観光客の数も減ってしまったそうです。そんなときに愛知でいつも弊誌を楽しみにしてくれているというご夫婦が「あいうえおぶせ」を片手に小布施を訪れ、これまでの掲載店をほとんど全てまわって、しかも手描きの似顔絵を所々でプレゼントして下さっていたという話を聞きました。これは私にとって本当に嬉しいお話でした。直接お会い出来ず残念だったのですが、私の似顔絵もいつか描いて欲しいです(笑) (編集かわうそ)

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.aiueobuse.net>

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

妖怪倶楽部

おばあちゃんの背中 取材・文章協力

松澤ゆかり (ICHI cafe)

お問い合わせ

あいうえおぶせ編集部 aiueobuse@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出来ました。予定通りいくと今年は「せ」号まで発行できるかな……？我々は今年もマイペースで頑張ります！本年も「あいうえおぶせ」をどうぞよろしく願っています。



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



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

新年も栗菓子。



シェ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置く
滞在可能なコワーキングスペース。
菊節北斎が滞在した「おふせ」に訪れる、
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



<https://househokusai.com>

し

ぜんと寄り添う生活を。



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。

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://niawahana.net>

