



OBUSE
SEKIYA
FARM



小布施辞典

あいうえ おぶせ

第2号

小布施の
をさがす



TAKE FREE



小布施の「い」をさがす。

CONTENTS

- 04 「い」からはじまる小布施町、おしえてください。
- 06 移住
- 18 特集 いちご
- 20 いちむら -和菓子 いちむら-
- 21 岩本さん -岩本 敦-
- 22 岩崎 -小布施 岩崎-
- 23 いす -obuse bench-
- 24 岩太郎
- 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



桜井
○
甘精堂

信州小布施で栗菓子二百年



善光寺前立本尊御開帳記念

い よいよ、善光寺御開帳。



「い」からはじまる小布施町、おしえてください。



number.01

いじゅう【移住】

自分がここに住むことになったら、
いったいどんなふうに暮らしていくんだろう。
小布施を訪れたみなさん、
そんなことを考えたりしませんか？

自分が住んでいる小布施、
いったい他の土地の人からはどう見えているんだろう。
小布施に暮らすみなさん、
そんなことを考えたりしませんか？

観光資源に富む小布施ですが、
その魅力はそれだけじゃない。

住んでいる人みんなが
「この町で暮らしていくて良かった」って思える何かが、
ここ小布施にはあるのではないかでしょうか。
(みんなの笑顔がその証拠、そう思いませんか?)

そこで。

「い」号の特集として、

あいうえおぶせは「移住」に注目しました。

外から見た小布施。

中から見た小布施。

小布施に暮らすみなさん、

外の人からはこんなに素敵に見えてますよ。

小布施を訪れるみなさん、

住んでみたらきっと

こんな暮らしが待ってますよ。

小布施に暮らす「よそもの」たちのものがたり、
ささやかながら集めてみました。

読み終えたら、ほら、
次はあなたのものがたりが始まります。

number.01

いじゅう - contents -

- 08 移住にまつわるスマートトーク
chapter1. 小布施堂の、金石さんと西山さん。
- 12 移住にまつわるスマートトーク
chapter2. 小布施『よそもの』座談会。
- 16 移住指南 教えて!! だいとくさん!!
コラム おぶせ第二町民ツアーア



「曳家の見学が小布施と関わるきっかけでした」

金石さん

金石さんは大学進学を機に長野へと転居。小布施との縁は大学で研究していた「曳家（ひきや）」がそのじまりだったそう。「大学の修士課程

では建物の移動工事である『曳家』について、調査研究をしていました。大学院の一年目に小布施を歩いていたたまたま曳家をしている現場を見かけ。職人さんと直接お話をしても、曳家の見学をしたのが小布施と関わる最初のきっかけでした（金石さん）

その頃、小布施では文化振興イベント『小布施ツッショント』が盛り上がり、金石さんは急速に小布施に惹き付けられていきました。

「最初は本当に軽い気持ちでした。著名的な建築家が来るし、学生は無料で見ていたので『タダでメシが食えるぞ』と（笑）。でも実際に参加した時の

2014年12月6日、小布施にて「第3回2014 COREZO（コレゾ）賞表彰式」が開催されました。COREZO賞とはCOREZO財団があらゆる分野、業種、職種での『コレゾ』（ホンモノ）という「人」を選出して表彰する賞。そのCOREZO賞にて『おもしろい人が集まる仕組みをつくろうとして、いつの間にやら小布施のおもしろい人になっていた、よそ者、若者（期限間近）、バカ者』賞（名称長つ！）を受賞したのが小布施堂の金石健太さんと西山哲雄さんです。

受賞名称に『よそ者』というキーワードが入っているとおり、金石さんは千葉の船橋出身、そして西山さんは静岡の沼津出身。『移住』を体現し、小布施で活躍している二人に小布施と関わるきっかけから現在の立ち位置、そして未来のビジョンをうかがいました。

金石さんは大学進学を機に長野へと転居。小布施との縁は大学で研究していた「曳家（ひきや）」がそのじまりだったそう。「大学の修士課程

金石 健太 Kenta Kaneishi
株式会社小布施堂にて製造部長として勤務。1979年生まれの千葉県船橋市出身。小布施との関わりは大学での曳家研究から。取材時にはキレとテンポのある語り口で小布施との関わりについてお話をくださいました。



（左）こちらが件の達磨窯。火入れ最中の様子です。（右下）「夜の達磨窯、土の質感とオレンジ色の炎。私の大好きな光景です（金石さん）」



「若者に期待をかける
小布施の懐の深さを感じましたね」

西山さん

西山さんは大学進学を機に長野へと転居。小布施との縁は大学で研究していた「曳家（ひきや）」がそのじまりだったそう。「大学の修士課程

では建物の移動工事である『曳家』について、調査研究をしていました。大学院の一年目に小布施を歩いていたたまたま曳家をしている現場を見かけ。職人さんと直接お話をしても、曳家の見学をしたのが小布施と関わる最初のきっかけでした（金石さん）

を招いて情報交換を行った後に参加者みんなで食事を楽しむという『小布施ツッショント』。この『小布施ツッショント』への参加をきっかけに、金石さんは急速に小布施に惹き付けられていました（金石さん）

小布施ツッショント、そして小布施町にただならぬ魅力を感じた金石さん。同じ大学の同じ研究室にいた西山さんを小布施ツッショントに誘い、西山さんと小布施との繋がりがそこから生まれます。「当時、瓦が僕の研究テーマでした。『小布施ツッショント』のトピックが自分の研究テーマに近い内容のものだったので、小布施には月イチ以上のベースで通っていましたね。大学生なんていってもなんにもできないわけじゃないですか。それでも一人前として見てくれて、

金石さんと西山さん

2014年12月6日、小布施にて

「第3回2014 COREZO（コレ

ゾ）賞表彰式」が開催されました。

COREZO賞とはCOREZO財

団があらゆる分野、業種、職種での『コレ

ゾ』（ホンモノ）という「人」を選出し

て表彰する賞。そのCOREZO賞

にて『おもしろい人が集まる仕組みを

つくろうとして、いつの間にやら小布

施のおもしろい人になっていた、よそ

者、若者（期限間近）、バカ者』賞（名

称長つ！）を受賞したのが小布施堂

の金石健太さんと西山哲雄さんです。

受賞名称に『よそ者』というキ

ーワードが入っているとおり、金石さん

は千葉の船橋出身、そして西山さん

は静岡の沼津出身。『移住』を体現し、

小布施で活躍している二人に小布施

と関わるきっかけから現在の立ち位

置、そして未来のビジョンをうかがい

ました。



number.01
いじゅう

移住にまつわる スモールトーク

＠あいうえおぶせ

chapter1. 小布施堂の、金石さんと西山さん。

『おもしろい人が集まる仕組みをつくろうとして、いつの間にやら小布施のおもしろい人になっていた、よそ者、若者（期限間近）、バカ者』賞、堂々受賞。

なんなく小布施と関り始めた若者二人が十年の時をいかに過ごしてきたか。移住までの二人が歩んだものがたり、存分におうかがいしてまいりました。少しの行動と自分の興味関心に素直であること。そこには不思議と運命の出会いが訪れます。

小布施とそれぞれの関わり

勝亦さん(以下 勝亦)「僕は最初は学生として小布施に来て、居候生活を経て10年目にして今の場所にたどり着きました。今はア・ラ・小布施で移住支援コーディネーターとして移住希望者の窓口となつて相談を受けています。」

大徳さん(以下 大徳)「そう。オフィシャルな視察のアテンドは勝亦さんが担当、オフィシャルでないものは僕に話が回ってきます(笑)。僕はじやらんリサーセンターといふ組織から2年前に小布施に出向してきました。行政の依頼で移住施策を行い、今までに100組以上の方々に小布施を案内してきました。」

深川さん(以下 深川)「大徳ツアーネ笑)」

大徳「そう、『大徳ツアーネ』。土日に仕事をものに観光客に声をかけて小布施案内をしたりしてます。最初は知り合いも小布施に関

一まずはそれぞれが小布施と関わるようになった経緯と現在の小布施との関わりについて教えてください。

小布施とそれぞれの関わり

する知識も全然乏しかったから。案内していたら知識もついてくるし、町の人に観光客のみなさんを紹介しつつ、自分のことも知つてもらう。そのうちに町民の人といい関係が作れるようになつてきたかも」

勝亦「深ちゃんは今、観光客相手

というよりはさらにコアな部分での移住・定住に関わっているよね。」

深川「そうですね。僕は4年前に小布施役場に就職して現在は産業振興グループという部署に所属しています。主に新規就農の支援を業務として行っています。」

勝亦「深ちゃんの手がけてる農業つて最たる『定住』だからね。例え

ていうなら400年続く企業を作りなさいっていうようなものだから。本当は『移住』の完成系が『定住』で。その入り口は『交流』だつたり『観光』だつたり。」

大徳「まさにその通りで。僕らが観光で来る人を案内したりしてることって『交流』なんですよね。」

勝亦「交流のための施策、移住のための施策、定住のための施策それをしつかり定義立てて分けていかないといけないのかも。」

『よそもの』が小布施にとけ込んでいくということ。

勝亦「深ちゃんは馴染むまで早かつたよね?」

深川「はい、確かに僕は早かつたと思います。もともと移住の前から小布施のリンクを熊本に送つている団体の方と関わりがあつたので、その団体の人の手ほどきで家も決まりました。もともと移住の前から小布施のリンクを熊本に送つていうウォーキングの会があつたので、その散歩の会に参加したのに何

なるほど、自らが移住してきた経験を踏まえつつ、移住について案内する。それで小布施を多角的に捉えることが出来るのかも知れませんね。移住を考えている人にとつて「その町にとけこむことが出来るか」という点が懸念事項になつてゐる部分もあると思いますが、小布施ではそのあたりの「地域に馴染む」ことの難しさはあるのでしょうか?」



勝亦達夫 Tatsuo Katsumata
静岡県出身。まちづくり研究所の設立を機に小布施町へ。現在、ア・ラ・小布施で移住支援コーディネーターとして活躍中。趣味は「やたら細かいことを気にすること」(座談会当日はLED電球について熱く語っておりました)。ウィスキーアードはスコッチ党ですが、この日最終的に飲んでいたのは白州の水割りでした。



いじゅう 移住にまつわる スマートトーク @あいうえおぶせ

chapter2. 小布施『よそもの』座談会。

勝亦 達夫 × 深川 悠 × 大徳 孝幸



FROM
Shizuoka



FROM
Kumamoto



FROM
Fukuoka

移住の窓口としてそれぞれの立場で小布施町と小布施に興味を持つ人を繋いでいるア・ラ・小布施の勝亦さん、役場の深川さん、そして民間企業から小布施に出向してきた大徳さん。実はこの3人も小布施に移住してきた『よそもの』。移住の手ほどきをする立場、そして自らが移住をしてきた立場、その両方の目線から小布施への移住について自由に(本当に自由に)語ってもらいました。食べて飲んで話して笑っての3時間。『よそもの』の目線から見る小布施と移住についての大放談、存分にお楽しみください!」

ことになつたりとか。いや、すごかつたですよ。見ず知らずの人100人の前で結婚を祝われるというよくわからない状況(笑)。」

大徳「僕も入りやすかつたですね、警戒とかも特になく。『東京の企業から来やがって』みたいな壁は感じなかつた。」

勝亦「入り口を選べばそんなに敷居は高くなないかも知れませんね、小布施は。だから、ア・ラ・小布施でコーヒーでも飲みながら移住の相談をしましようっていう形がいいのかなと思う。」

深川「当たり前かも知れないけれど、波長が合えば敷居は低い。小布施への移住が実現する人つて、バシッとハマる出会いがあつた人が多い。」

大徳「感覚が近い人に最初に出会えるとけ込みやすいと思います。それにしても深川さんはハマりますよね。何度イベントで焼きそばを作つての深川さんを見たことか(笑)。」

勝亦「高井鴻山と葛飾北斎の関係みたいに、外からの人間をとりあえず受け容れてみる気質みたいなものは小布施には確かにあるかも知れません。」

—歴史的な背景から小布施の気質を俯瞰するというのも面白いですね。それでは「よそもの」の立場から見て「小布施らしさ」ってどういうところにあると思いますか?

大徳「小布施の人たちってみんなバタリティに溢れてて、いろんなことが自分たちでできちゃうっていうのがすごいところですよね。自分たちが楽しいと思うことに対してもまっすぐ向き合つてるというか。」

深川「そう、スマッシュゴーカー

トっていう、ゴーカート競走のイベントなんかほんとそんな感じだった。最初に軽く打ち合わせして『あとは各自でやつてください』って(笑)。それでもう全てが出来上がつちゃうっていう。」

勝亦「そうそう、そしてやり始めた。最初に軽く打ち合わせして『あとは各自でやつてください』って(笑)。それでもう全てが出来上がつちゃうっていう。」

深川「そうそう、そしてやり始めた。最初に軽く打ち合わせして『あとは各自でやつてください』って(笑)。それでもう全てが出来上がつちゃうっていう。」

勝亦「『よそもの』先達の

—町の人と一緒になつて暮らしを楽しむこと、そして小布施の魅力を発信すること。



深川 悠 Yu Fukagawa
熊本県出身。4年前に小布施役場に就職し、産業振興グループに所属。新規就農の支援に従事。趣味は野外フェス。「年に数回はの音压を浴びないとダメ」とのことです。この日最終的に飲んでいたのは焼酎。

すよね、小布施なら。最終的にロケットを打ち上げるくらいはできるんじやないかなって思う(笑)。」

深川「ほんとそう、なんでも出来ちゃいそよ。誰かが手を挙げたら、なんかどんどん動いて行く。」

大徳「あと、人との距離感が近いっていうのも小布施ならではかも知れないですね。僕は立場上、東京と小布施を行ったり来たりしているけど、小布施のほうが圧倒的に人との出会いがあるようを感じます。普通の観光客から公人も含め、出会いの質と量はすごいものがありますね。」



大徳 孝幸 Takayuki Daitoku
福岡県出身。じゃらんリサーチセンターより小布施町に出向、移住コーディネーターとして小布施町への移住相談・支援に奔走。趣味は土日の小布施案内、通称「大徳ツアーア」。この日最終的に飲んでいたのは熱燗。

深川「ぼくら『よそもの』にできることって、町の人がやつていることに参加して、本気になつて一緒に楽しむことなんじやないかなと思います。町の人に巻き込まれるというか。それでお互いに満足感とか充実感、『この町に居てよかつた』っていう感情を共有するのが大事かなと。」

大徳「もう一つ、ぼくら『よそもの』が『小布施ってこんなに面白いんだよ』っていうことを積極的に発信していく必要があるんじゃないかなって思う。さつきの『小布施

の人たちは自分たちでなんでも出来て楽しめちゃう』っていう小布施の人たちの気質の話の裏返しになるんですけど、自分たちが楽しむことが第一で、外に對して発信するというところが後回しになつちやうところはあるような気もするし。」

勝亦「『伝えれば響く』魅力は確かに小布施はあるからね。『よそもの』でもまず一人でアクションを起こして、とにかく外へ発信していくことが大切。」

大徳「そうですね。移住の可能性

と将来性がすごくある町ですよ、小布施は。」

—それでは最後に、小布施に移住を意識してみてください。としたいと考へていてる人にアドバイスというか、一言お願ひします。

勝亦「是非『移住』の先にある『定住』を意識してみてください。とは言うものの、感情論は数式じゃなくてすからね。小布施に来て直感を働かせて、実際に自分がここで暮らしていくイメージを膨らませていただければと思ひます。」

大徳「『移住』を現実にするために、もう一步自分の気持ちを深く見つめてみてはどうでしょう。漠然とした『田舎に住みたい』という意識から『どんな田舎に住みたいのか』と考えを深めていく根源的な理由に迫つていく。これが移住成功の秘訣の一つです。」

深川「小布施での人ととの出会いを楽しんでもらえればなと思います。ふらっとア・ラ・小布施の夜のバーイベントに訪れた人たちの未来について気楽に話して

いたりもする。いい出会いがあれば『自分もこの町の一部なんだ』って意識も強く持てるだろうし、そうなると毎日の暮らしも断然楽しくなりますよ!」

—本日は長い時間、ありがとうございました!



取材協力
三国屋
小布施町小布施上原859-3
☎026-247-2439
ランチタイム 11:30~14:00
ティータイム 14:00~15:00
(15:00~18:00はお休み)
夜18:00~22:00 ラストオーダー
月曜定休(火曜は夜のみ営業)

LAMPでトウギヤザーしようぜ!!



LAMP常連
D徳さん

※この方はLAMPスタッフではありません。安心してご来館くださいませ。



LAMP
GUEST HOUSE & RESTAURANT
026-258-2978

389-1303 長野県上水内郡信濃町野尻 379-2
open: 11:30-23:00 (22:30 L.O.)

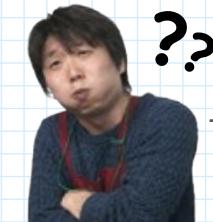
Lunch / 11:30-13:30 Dinner / 18:00-21:30

Bar / 21:30-23:00

1泊2,700円～ closed: 月曜夜・火曜

<http://sundayplanning.com/lamp/>

f サンデープラニング・ゲストハウスLamp



Q.1

小布施に移住します！もう決めました！小布施に骨を埋める覚悟です！
どこに相談したらいいですか！早く教えてください！さあ早く！



case1

気楽にお茶を飲みながら、かるべくゆるべく移住について聞いて聞いてみたい。

ア・ラ・小布施

ア・ラ・小布施では行政とは別に移住相談を受け付けることが可能です。喫茶やゲストハウスもあり、珈琲を飲みながら気軽に訪れる事ができます。

ア・ラ・小布施
〒381-0201小布施町大字小布施789-1
026-247-5050

case2

観光ついでに移住についてさっと聞いてみたいかな。

文化観光協会

観光協会は駅前にあり、役場とも連携しています。詳しい話を聞きたい場合はここから役場の担当者に繋いでもらうのが早いので、こちらで移住相談をされる方が多いです。

小布施町文化観光協会
〒381-0201小布施町小布施1497-2
026-214-6300

case3

移住、本気です。マジです。詳細をガツツリ聞かせてください！

役場(定住交流グループ)

小布施町としては今後、移住や交流に力を入れていきます。空家情報や移住に関する補助金など、具体的な話を聞きたい場合は役場に足を運んでください。

小布施町役場定住交流グループ
〒381-0201小布施町小布施1491-2
026-214-9102

case4

まずは小布施の面白い人たちとつながってみたい！

慶應SDM・小布施町ソーシャルデザインセンター

現在、若者と小布施町との様々な交流事業を仕掛けているのがこの研究所。町の様々な人に繋いでもらいます。どんな人がこの町に住んでいるのかを知りたい場合は、こちらへ！

※連絡先は小布施町役場定住交流グループと共通です

Q.2

移住する際に、しっかり考えなければならないことって
どんなことですか？

01 車の免許は必須！

コンビニまで徒歩20分～30分は当たり前。何をするにも自動車は必須です。

02 地域の歴史的背景・
気質をよく知ること！

移住者に対しオープンな地域や閉鎖的な地域など、エリア毎に特色があります。どんな雰囲気の地域に住みたいのか、ある程度具体的なイメージを持つ事が移住成功の秘訣です。

03 地方は都会よりも不便！

地方は不便という前提を忘れて「東京ではこうだった」という主張をされる方が多いのが実情です。地方は不便だからこそ、東京に人が流入している。まずここを覚悟しましょう！



もっと小布施に興味を持ったら…

行きは観光、帰りは町民。

「第二町民ツアー」はいかがでしょう？

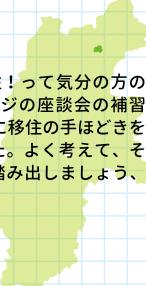
いきなりの移住にハードルを感じるみなさん、まずは「第二町民ツアー」に参加してみてはいかがでしょう？

第二町民ツアーは面白い生き方、暮らし方、働き方をしている小布施人に注目し、小布施というまちを観光より一歩深いところまで味わうことが出来るイベントです。ツアー参加者を「おぶせ第二町民」に認定し、「第二町民認定証」を交付。第二町民になると、旬の小布施の情報が届いたり、小布施に滞在する際に様々な「インフラ」をサポートしてもらえたりと特典も満載です。

まちあるきや小布施の人々との対話を通して、気楽に小布施に深く入り込める第二町民ツアー、オススメですよ！

► 毎月第4土曜・日曜開催 <http://2nd.town>

いざ小布施へ移住！って気分の方のために、前ページの座談会の補習(?)として大徳さんに移住の手ほどきを聞いてきちゃいました。よく考えて、そして何よりも行動！踏み出しましょう、小布施移住の第一歩！



意外と見落としから
なのが以下3点！

浮光寺訪問ではねぎを焼いて丸かじりしたり、栗あんでお餅を食べたり、雪合戦をしたり、町民ツアーというだけあって、小布施のヨコアな場所、モノ、人に近づくことができるツアーダだと思いました！



福岡から参加の広島有倫さん

いちご【苺】

小布施といえば栗である。イエスかノーカ? ある「栗」を答えるは「ノー」と答えるは「イエス」である。豊かな小布施の土壤は、栗だけではない、バラエティに富んだ実りを産み出しているのです。ということで、この「いちご」をピックアップ!

01



① 桜井甘精堂 栗の木テラス

「紅ほっぺタルト」(2月末～5月上旬頃)

ホール 2,450円(税込)／1ピース 390円(税込)

小布施ベリファームの「紅ほっぺ」をたっぷり乗せた贅沢なタルト。地元産のイチゴだから新鮮。カスタードとの相性も抜群。旬の美味しさを是非味わって!

●長野県上高井郡小布施町福原 784／☎ 026-247-5848／10時～18時／水曜定休

02



② 関谷ファーム

「あきひめ」「紅ほっぺ」(～6月頃)

300g／～500円(税込)

※季節や大きさによって値段が変わります。

大粒で甘みたっぷりの「あきひめ」と、ほどよい酸味と糖度のバランスが魅力の「紅ほっぺ」。24ページで紹介した岩太郎で購入できます。地産地消、小布施の「朝採りイチゴ」で叶えましょう!

●長野県上高井郡小布施町大字小布施 436／☎ 026-247-6670／10時～イチゴ終り次第閉店／不定休

03



③ 小布施堂

「栗あん大福 莓」

378円(税込) (3月中旬～4月末頃)

栗と砂糖だけで練り上げた風味豊かな栗あんで小布施の「紅ほっぺ」を包みました。甘酸っぱい苺のおいしさと、小布施ならではの濃厚な栗あんとが2度おいしい苺の大福です。

●長野県上高井郡小布施町小布施 808／☎ 026-247-2027／9時～17時

04



④ ICHI cafe

「ごろごろいちごとチョコレート」
390円(税込) (～5月中旬頃)

関谷ファームの大粒の「あきひめ」を贅沢に使用した、食べ応え十分のクロワッサンサンド。生クリーム、チョコレートクリーム、そして何よりいちごの甘みとクロワッサンの塩気の相性が良く、ペロリと食べてしまいます!

●長野県上高井郡小布施町福原 213-6／☎ 026-405-7207／10時～サンディッチ無くなり次第終了／木曜定休・他不定休 ※3月下旬より小布施オーブンオアシス1Fに移転

05



⑤ パティスリーロント

「ヴァレ デ フレーズ」(1月～5月頃)
ホール 3,240円(税込)／1ピース 453円(税込)

毎年楽しみにしているファンも多い、ロントの人気スイーツのひとつ。カスタードのバタークリームの甘さといちごの酸味は相性抜群。甘さとさっぱり感を楽しんで!

●長野県上高井郡小布施町中町 534／☎ 026-247-2057／9時30分～19時／火曜定休

06



⑥ 岩なり旬粹

「小布施産いちごとチーズケーキクレープ」
600円(税込) (2月21日～*数量限定販売)

小布施産の新鮮な「あきひめ」を使用。濃厚な「チーズケーキ」、「パイ」、「ホイップクリーム」がたっぷり。一緒に食べればまるで「いちごのミルフィーユ」!! ケーキのようなクレープを是非お楽しみください。

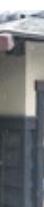
●長野県上高井郡小布施町小布施上町西側 977／☎ 026-247-6780／10時～16時

いちむら

小布施町・上町

小布施の事情通の支持を集める、やわらかな味わいの創作和菓子。

number.03



店主の市村多喜子さん。柔らかな雰囲気の人柄は作り出すお菓子にも通じるものがあります。



見た目にもこだわり、お皿もお菓子に合わせてチョイス。なんども贅沢ですよね。



知る人ぞ知る。そんな言葉がぴったりはまる、素敵なかる濃紺の暖簾はまさに「隠れ家」のたたずまい。こじんまりとした店内で、創作和菓子とお抹茶を楽しめます。「見ていてきれいで心がなごむようなお菓子、そして自分が食べたいと思えるものを作っていることは常に忘れずにいます」こう柔らかな笑顔で話すのは店主の市村多喜子さん。和菓子好きが高じて和菓子の大家である金塚晴子さんに師事し、そこで身につけたエッセンスに地元の食材をかけあわせ、創作和菓子を小布施から発信しています。

「和菓子はもともと、季節とともににあるものですからね（市村さん）」と話すとおり、月代わりで季節ごとの旬の食材を贅沢に使った2、3種類の創作和菓子を用意。どのお菓子の見た目もどこか和やかでやさしい

たずまいをしていて、作り手である市村さんの人柄がうかがえます。店頭販売は土日限定、平日は予約注文と配達、発送のみ、と「通好み」な営業スタイルですが、おぶせ着物さんばの定番スポットとなつていて、遠く東京や和歌山にもファンがいたりと、ひつりと小布施事情通の間では熱い支持を集めているんです。

ぶらつと路地裏散歩、ふらつと立ち寄り和菓子を味わい、ほつと一息ついてお抹茶。そんな感じで「つめこまない休日」に、いちむらさんの和菓子で彩りを添えてみてはいかがでしょうか。



和菓子 いちむら

小布施町小布施802

026-247-2639

土・日 店頭販売11:00～なくなり次第終了 ※予約すると確実です／平日予約注文・配達・発送のみ

い わ も と さ ん [岩本さん]

小布施町・押羽

いい感じの空気感とインテリジェンスで、「小布施スノーボード農家」というライフスタイルを体現するオトコ。

春から夏にかけて桃を育て、冬はスノーボードのインストラクターという一年を送るスノーボード農家。そんな理想的な

ライフスタイルを体現している「いい感じのオトコ」が小布施にいるんです。

初めて小布施に来た印象は『ゴミのないきれいな町』。ああこの町は意識レベルが高いんだなと思

いました。町中のいたるところで果樹園を目にすると、中心部にはちゃんと活気がある。もうその足で役場に向かい摘みたてのさくらんぼを口にして。もうここだな、と思いました』と話す岩本敦さん。自らの健康への意識の高まりをきっかけに農業へと興味を持ち始めた

ということですが、聞けばマーケ



岩本さんの桃を使った「生ジャム(650円)」も販売しています。購入・お問い合わせは岩本さんのfacebookページ(www.facebook.com/atsushi.iwamoto.967)へ。また「地産品の生産、流通、販売に興味がある人、手伝ってみたい人を随時募集しています(岩本さん)」とのことなので、志のある方は是非!



岩本さんが育てているのは紅錦香(くにか)とネクタリンという品種。こんな「いい感じのオトコ」が心血を注いで作った桃、味わってみたりりますよね。

か組。ただの夢で終わらない小布施ライフ、こんな風に実現している人がいるなんども素敵ですね。

小布施スタイルと同様に「移住頭特集のみなさんと、岩本さんは東京出身、巻

ある時ふらっと小布施に訪れ、いつの間にか小布施に馴染んでいたウィリアムさん。真っ先に仲良くなったのは本誌前号でも登場した「遊び人」の小林秀樹さんでした。

写 真をごらんください。椅子。そうなんです。イスです。雪融けの早春になると小布施橋近くの土手沿いに現れるこのイス。その美しいフォルムから平凡なイスではないことは感じるかと思いますが、ええ、もちろんストーリーがあるんです。

このイスのデザイナーはなんとカナダ出身のウィリアム・セ・ラミーさんの手によるものなんです。肩書きは「旅する3Dデザイナー」。

number.06
いす
【椅子】
小布施橋・土手沿い



このイスの他にも、小布施周辺には

ウィリアムさんの作品が多く残されています。本誌あいうえおぶせの次号は「う」。そして「ウ」イリアムさん。もうみなさん、わかりますよね?乞うご期待!



人とひとの関わりの中でさらに輝きを増すのがウィリアムさんの作品の特徴のひとつ。写真はウィリアムさんご本人と小林秀樹さん。国を越えた二人の友情、この写真で十分伝わりますよね!

現在は故郷のカナダで活躍しているウィリアムさん。満開の桜の下、このイスに腰掛け、旅の途中でこの小布施の美しい風景を眺めたり、カナルチャーリーの洗練された成功例として高い評価を集め、遠く神奈川や富山から行政の視察も訪れました。

現在は故郷のカナダで活躍しているウィリアムさん。満開の桜の下、このイスに腰掛け、旅の途中でこの小布施の美しい風景を眺めたり、カナルチャーリーの洗練された成功例として高い評価を集め、遠く神奈川や富山から行政の視察も訪れました。

「なんか町の中、スーパーのカゴを自転車にくくりつけたおかしな外国人がふらふらしていると思ったらそいつがウィリアムさん。しばらく一緒に過ごしているうちに、ウィリアムがすっと俺のところに来て言うわけ。『お世話になつてばつかりだし、ヒデキボクにもキミの仕事を手伝わせてくれないか?』って。いやいやいやって軽くあしらつた翌日にウィリアムさんがものすごい3Dのイラストを持ってきて。『マジかよ』ってうなったね(小林さん)」このイスのデザインのモチーフは山と波、北信五岳を望む千曲川沿いに位置し、富嶽三十六景で力強く波を描いた葛飾北斎に縁のある小布施。その土地で使われるこありきで創り上げられた、風景と調和する美しいデザインは、ローカルカルチャーリーの洗練された成功例として高い評価を集め、遠く神奈川や富山から行政の視察も訪れました。



人気パン『チエルシーバンズ』の想いがつなぐ、小布施とカナダと昔と今。



津々浦々、どこの街にも、地元の住民みんなに愛されています。パン屋さんってありますよね。お店の前を通りかかると、ふんわり漂う焼きたてのパンの匂い。毎週決まった曜日に買いにいくお気に入りのパン。そんなみんなの心をふつと和ませる昔ながらの街のパン屋さん、小布施だつたらこそ『小布施岩崎』。

創業はなんと文久三年(1862年)~150年以上の歴史を誇ります。バタークリームの懷かしの味わいとレトロな包装が人気の牛乳パン(季節限定)、そして玄米パンや胚芽パンなどの日替わりパンのラインナップだけでも、もちろん充分に魅力的なのですがイチオシはやっぱり「チエルシーバンズ」! レーズンとクルミをふんだんに使った、シナモンとカラメルの香ばしさの甘さはまるでタルトのよう。

55年前に先代の岩崎小弥太さんと当時の新生病院総婦長ミス・パウルさんの心の交流から誕生し、今

も当時と変わらない味と形で愛され続けています。小弥太さんとパウルさんの交流は「チエルシーバンズ物語」として絵本になつてあるんですよ!

店内にはもちろんその絵本も展示されており、小弥太さんとパウルさんの写真が飾られていたりと55年前の当時をしのばせつ、さらには創業からの和菓子、そして洋菓子の伝統も守った上で今も元気に「街のパン屋さん」として老若男女に愛される「小布施岩崎」。想いと年月の積み重ねが生み出した奇跡のパン、チエルシーバンズを是非一度味わつてみてください。



「おかげさまで近隣のホテル、レストランでもうちのパンはご好評をいただいています。和菓子、洋菓子の評判も良いですよ」とおこりと話す岩崎幸津枝(こづえ)さん。この日も常連さんが次々と訪ね、あつという間にチエルシーバンズは完売てしまいました。



小布施 岩崎

小布施町大字小布施620-1
026-247-2200
10:00~17:00 日曜は13時まで(要予約) 水曜定休
<http://www.obuseiwasaki.jp/>



number.05
いわさき【岩崎】

小布施町・中町

水車小屋をリノベーションした、人が集う直売所。土壁と木の梁が印象的なレトロで心地よい空間は、ご先祖さまのお導きから。



オブセイナンカ妖怪

其の一

市村明久

書道家

退職祝いの貴重な逸品である
筆にも関わらずこんな感じで
乗ってくれる市村さん。
まさに気さくな
ご隠居さま。
イカスゼ!



の身の丈以上もある大筆や、当時の給料一ヶ月分に
あたったという年代モノの巨大な硯など、様々な
突っ込みどころで盛り上がりつつも、どんな話
題からでも最終的にはトピックが日本の文化
芸術と日本の将来、そしてそれを担っていく
子どもたちのことになり着く市村さん。巨
大筆で妖怪俱楽部の面々に必殺技を披露と
いう段でも「こういう大きな筆を子どもたち
を集めてみんなに作らせで「高井鴻山にちょ
うせん!」みたいな催しをやつたら面白いよ
ね」と、小布施の子どもたちへのやさしい気持
ちがお話を端々から溢れ出ておりました。

そんな市村明久さんの妖怪認定は「狗賓さん」!
未来を担う子どもたちへのあたたかい眼差しとともに
にいつまでもゆずちゃんと二人三脚、その筆をば引きで小
布施の町並みに素敵な看板を残していくことでしょう。

全国を飛び回り、
手に持つ大筆で小布施町の
様々な場所に筆跡を残す。

「庭なんか手入れしないでもうそのまんまにしてますね、ほら、美人は三日見
れば飽きちゃうっていうじゃない、庭もおんなじなんだよ、

「ハハ、さあ、あがってあがって」そんなコメントと二コ
二コした笑顔で玄関先で迎えてくれた市村さん。軒先
には膨大な数のひょうたんや民芸品が。我々に妖怪
認定されるために仕込んだんじやなからうかと思う
ほどに色々ハマりまくっています。

愛犬であるヨークシャーテリアのゆずちゃんのお話
(ちなみに「ゆず」「トマト」「サラダ」「マッケンロー」
と市村さんのペット名付けのセンスは抜群) から市村さん

た後に小布施ミュージアムと高井鴻山記念館の館
長をつとめ、現在は退職されて、小布施で悠々
自適に過ごしています。書道のキャラは実は実に
六十年以上。実は市村さんの手による刻字が小
布施の数多くのお店や寺社や公共施設の看板で使
われているんです。みなさん「ご存知でしたか?」

市村邸門構えからしてなかなか味わい深い。緑深く、
苔むした庭の小径からもうそれとなく妖怪気分をソラレま
す。「庭なんか手入れしないでもうそのまんまにしてますね、ほら、美人は三日見
れば飽きちゃうっていうじゃない、庭もおんなじなんだよ、

「ハハ、さあ、あがってあがって」そんなコメントと二コ
二コした笑顔で玄関先で迎えてくれた市村さん。軒先
には膨大な数のひょうたんや民芸品が。我々に妖怪
認定されるために仕込んだんじやなからうかと思う
ほどに色々ハマりまくっています。

愛犬であるヨークシャーテリアのゆずちゃんのお話
(ちなみに「ゆず」「トマト」「サラダ」「マッケンロー」
と市村さんのペット名付けのセンスは抜群) から市村さん

然豊かな小布施で農園を営む関谷ファーム。さまざま
な農作物が自家製堆肥や漢方を使いながら丁寧に育てられていま
す。小布施町内の飲食店で使われたりと、地元でも人気が高い
関谷ファームの農作物。プロの目利きが選ぶ食材ってあこがれます
よね。

そんな関谷ファームの直売所「岩太郎」がこの2月に東町の交差点
の近くにオープンしました。明治・大正期の水車小屋をリノベー
ションして作り上げられた岩太郎。什器やドアの取っ手にも小屋の中
から出てきた古民具が使われています。

「直売所というよりは、ミニギャラリー?アトリエ?イベントス
ペースというのかな、人が気軽に集まれるようなそんな場所になつ
ていけばいいと思います」と話す関谷ファームの関谷光子さん。5
月の連休にガラス工芸作家さんの個展も予定されていて、ここから

素敵な何かが少しずつ発信され
ていきそうです。
小屋の中から「関岩」と刻印
された古民具が沢山でてきたと
ころから、先祖の関谷岩太郎さん
のお名前を頂戴して「岩太郎」と
名付けられたこの空間。その
人を惹き付ける魅力の持ち主
だったということで、「ここにい
ると不思議と落ち着くんです」
と話す光子さんも岩太郎さんに
引き寄せられたのかも知れませ
んね。



岩太郎 (関谷ファーム直売所)

小布施町小布施 436
026-247-6670 10:00~14:00
<http://www.obusekiya.com>
岩太郎では個展等での利用者を随時募集しています。興味のある方は上記までご連絡を。





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.2 イワイさん(80才)のアマランサスの蒸しパン

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』。今回はイワイさんのアマランサスの蒸しパン。近年、雑穀ブームで注目されているアマランサスですが、実は小布施とアマランサス、20年前から始まるストーリーでつながっているんです。

「い」で始まる方を探して3ヶ月。やつたしか『ままかり』の語源は、あまりの美味しさにご飯がなくなつてしまい隣からご飯を借りてまで食べたから…『アマランサス』も、てっきりあまりの美味しさにひとつも「余らんさ~」と、沖縄方面から広まつた言葉かと思いつや、まったく違うようです…すみません…

アマランサスとは、古代アステカやインカ帝国の重要な穀物。帝国の滅亡以降「見失われた古代穀物」でしたが、1975年、米国で有望な作物として着目され広まつたそうです。花は鑑賞用、葉は野菜、種は穀物…優れた栄養特性を持つこの種は、精白米に比べ鉄分は50倍、カルシウムは28倍…かなり高栄養価。

ここ小布施町でも、1994年から2006年3月までのおよそ12年間、アマランサスの生産・加工で、町おこしを目的とした会がありました。

元保健福祉委員だった方が中心に16名でのスタート…その中の一人がイワイさん…どんな調理が良いかあれこれ試行錯誤の結果、その葉も種も入った『アマランサスのせんべい』が完成…町内で販売するまでに

アマランサスのせんべいは手づくり…だから注文が入ると会員に召集がかかる…農繁期になると集まれるのは数人…その数人の中にはいつもイワイさんが居ました。子ども達に「アマランサスのおばちゃん」と

認識され、そう言わるのが嬉しくて、

これたそうです。いつも「気を付けて行ってこいな」と、快く送り出してくれたご主人も12年前に他界…小布施町に嫁いだのは25歳の時。4人の息子さんも立派に育て上げられ、今も現役で計算機をたたく日々。厚々とした年季の入った帳簿があります。懐かしく、そしてかっこいい…

こんな素敵な活動があったことや、アマランサスのせんべいのレシピをどうしても残したいと思い、イワイさん以外にも会の皆さんに集まつて頂きました。

ですがこのせんべい…気軽に作れるとは言い難く、心が折れそうになつていると、「蒸しパンなら気軽につくれるよ」と…言つてしまつた。厚々とした年季の入った帳簿があります。懐かしく、そしてかっこいい…

「アマランサスは粉の大体2割ぐらい、ふくらし粉入れて、蒸すと香ばしくてふくらした蒸しパンが出来る」って…なんだか漠然とした感じで内心トッテモ心配でした。試作したものを持つて行くと一発OK! やつてみるものですね。

作り方は至つてシンプル。まずはアマランサスの種をフライパンで焦がさないよう炒る。熱いうちに粉に引く。この粉にする為の道具がステキ…

「よめっこさん」…当時全員が持っていたのでそれぞれちゃんと名前が書いてある…

次にボールに三温糖と卵黄を入れ、泡立て器でおよそ倍になるまで混ぜる。そこに溶かしておいたバターと牛乳を加える。小麦粉とアマランサスの粉、もち粉とベーキングパウダーを2回に分けて加え、ザツクリと混ぜる。最後にはちみつとしょうゆを入れ軽く混ぜ、型に流して10分蒸す…この時炒った状態のアマランサスをパラバラと飾りに使うても良い…モチッとしてしっとりした蒸しパンの出来上がり…

おじいちゃんの代から70年の家業を継承している息子さんに、お母さんのアマランサスの思い出つてなんですか?と訊ねると「鶏卵アレルギーの自分に、全草植物のアマラン

ありませんか。ならばと、即変更!

皆様の経験と記憶を頼りますは試作から。「アマランサスは粉の大体2割ぐらい、ふくらし粉入れて、蒸すと香ばしくてふくらした蒸しパンが出来る」って…なんだか漠然とした感じで内心トッテモ心配でした。試作したものを持つて行くと一発OK! やつてみるものですね。

作り方は至つてシンプル。まずはアマランサスの種をフライパンで焦がさないよう炒る。熱いうちに粉に引く。この粉にする為の道具がステキ…

「よめっこさん」…当時全員が持っていたのでそれぞれちゃんと名前が書いてある…

次にボールに三温糖と卵黄を入れ、泡立て器でおよそ倍になるまで混ぜる。そこに溶かしておいたバターと牛乳を加える。小麦粉とアマランサスの粉、もち粉とベーキングパウダーを2回に分けて加え、ザツクリと混ぜる。最後にはちみつとしょうゆを入れ軽く混ぜ、型に流して10分蒸す…この時炒った状態のアマランサスをパラバラと飾りに使うても良い…モチッとしてしっとりした蒸しパンの出来上がり…

おじいちゃんの代から70年の家業を継承している息子さんに、お母さんのアマランサスの思い出つてなんですか?と訊ねると「鶏卵アレルギーの自分に、全草植物のアマラン

アマランサスの蒸しパン(15個分)	
・小麦粉	70g
・アマランサス	15g
・もち粉	15g
・三温糖	80g
・卵黄	2個
・牛乳	100CC
・ベーキングパウダー	5g
・はちみつ	10g
・バター	20g
・しょうゆ	大さじ1/2



アマランサスの花

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！



ツタハウス

ツタハウス
長野市権堂町 2341-1
www.facebook.com/tsutahouse

ぶれせんと

您りづい
ります★

今号で取材した全てのもの・人・お店に訪れ、証拠写真を送ってくださった方、先着3名様に「い」のつく、小布施町の何かいいものをプレゼントいたします。

※今号で紹介した人とは2ショット写真を撮り、いちごは紹介したもの全て食べることが条件。

応募先

►aiueobuse@gmail.com

締切：「う」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。「う」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2号 小布施の「い」をさがす

発行日/2015年3月21日

編集・発行

MOUNTAIN DRIVE lab.

<http://www.aiueobuse.net> ①とってもがんばって準備中

<http://www.facebook.com/aiueobuse> (Facebook)

おばあちゃんの背中 取材・文協力

松澤ゆかり (ICHICAFE)

オフセにナンカ妖怪 取材・イラスト・写真協力

妖怪俱楽部のみなさま

写真協力 (P4・5)

坂本拓磨 (LODEC Japan)

文章提供 (P16)

大徳孝幸

お問い合わせ

► MOUNTAIN DRIVE lab. (マウンテンドライブ ラボ)

あいうえおぶせ編集部 aiueobuse@gmail.com

へんしゅうこうき

い号もこの編集後記を書き終えれば、とうとう完成となります。今回は本当に辛かった。何が辛かったって、極寒のなか、スケッチブック片手に犬を探しまわったことが本当に辛かったです。犬は全然いないし、写真を撮るときも前を向いてくれない。それでも快く撮影に協力してくださった皆さま、あんなに素敵な写真に仕上げてくれた坂本氏には本当に感謝しています。「ね」までは暫く(かなり)時間があるのでちょっと安心しています。「う」で牛はやりません。(編集 かわうそ)

知らない町を自転車で駆け抜ける時のあの感覚が大好きです。「あの角の先に何があるんだろう」とか「ここに暮らすならあの八百屋で買い物をするんだろうな」とか、目の前を流れる風景の中に想像上の自分を置いて、ゆるい坂道をサップと下っていくあの感じ。移住特集を組みながら、ジム・ジャーマン・シッショ監督の「ストレンジャー・ザン・バラダイス」という映画のことを思い出していました。映画の内容とは全く関係なく「ストレンジャー」「バラダイス」という語感からなのでしょうけど。よそもの、楽園、そして少し不思議な空気感も持った小布施の人びと。この一冊で、それぞれの馴染みの居場所を新しく見つけていただければ本望です。(編集 M)



LODEC JP

い きつけの田舎がある未来。
棲家という田舎がある未来。
生業という職をもつことができる田舎がある未来。

長野の北アルプス山麓より

そんな、未来の田舎のカタチを創造する。

「さあ、地域の明日の話をしよう。」

この文字を目にすることあなたのあなた。

未来の話を、私たちとしてみませんか？

<シェア&コミュニティハウスmetone入居者募集>
詳しくはLODEC Japan HPにて▶▶ <http://lodec.jp/>



次号は…



次は「う」で始まる小布施。本号の取材と合わせて次号の取材も並行して少しづつ進めるという小賢しさを身につけた「あいうえおぶせ」。次のネタはあれかな? これかな? と何が来るかも楽しみにしつつ、次号「う」もご期待くださいませ!



“企画書公開中”

詳細はFacebookページ「アウトドア県」へ!
<https://www.facebook.com/outdoor.pref.nagano>

アウトドア県
NAGANO

和菓子を季節とともに。
い

いろどりの

むつき、きさらぎ、やよい、うづき。
さつき、みなづき、ふづき、はづき。
五感で味わう季節にひとつ。
そのときどきのいろどり添えて、
和菓子の歳時記、めしあがれ。

和菓子 いちむら

381-0201 小布施町小布施802 【土・日】店頭販売11:00～なくなり次第終了
(店内でもお召し上がりいただけます)
tel.026-247-2639 【平日】予約注文・配達・発送のみ