

# さんちよく新聞

Vol. 101  
2023.09

信州版

地産地消でもっとつながる農と暮らし

Take Free

(株)産直新聞社  
長野県伊那市荒井3428-7  
allla officeC  
TEL:0265-96-0938  
E-mail:  
info@j-sanchoku.net



## さんちよく新聞再刊への 大きな反響に感謝

「久しぶりに見たな!」「編集長まだ元気なのか?」… 8月「さんちよく新聞」を100号より再刊したところ、直売所関係の古くからの仲間の皆さんから多くの叱咤激励を寄せていただきました。「この新聞で他所のことが分かるから便利なんだよ」という声を聞くと、うれしいやら、休刊が心苦しいやら、複雑な心境。皆様のご協力を受けながら社員一同、継続発行に粉骨砕身努力いたしますので、引き続きよろしくをお願いします。

県内直売所を巡回して思うのは、各地の直売所の様変わり。特に運営者や販売スタッフに若い世代が増えてきていることです(自分の加齢のゆえかもしれませんが…)。客層も、特にコロナ禍の3年間を挟んで一挙に若返りが進み、以前はあまり見かけなかった、幼い子供連れの家族が果物や野菜を品定めしている姿が多くなっているように思います。

直売所も新しい時代に向けた新たな発展が求められています。この新聞でその方向性をお示しできればと思う今日この頃です。  
(産直新聞社・毛賀澤明宏)



信州の直売所は、10月から12月にかけて地産の野菜・果物の出荷最盛期を迎えます。どの農産物も新鮮で美味しい。しかし!そうは言っても、信州の秋を代表する農産物はりんご。本号は信州のりんごの特集です。

**早生・中生・晩生…品種の食べ比べを**

8月中旬に直売所の店頭で顔を出したシナノリップ・つがるなど早生種を皮切りに、紅玉・シナノドルチェ・秋映え・陽光・シナノゴールド・シナノスイート・あいかの香りなどの中生種が続き、最後は王林やふじ・サンふじなどの晩生種が直売所の棚を埋めます。こうした様々な品種を一つずつ食べ比べてみるのが、おすすめの買い方・食べ方の一つです。(本紙2・3面にリンゴの紹介図鑑があります)。

もちろんここに挙げたのは代表的な品種だけ。珍しい品種のりんごは出荷量が少なく農

協の共同選果場などでは扱いきれないので、地域の直売所に並ぶことが多いのです。これを狙って存分に食べ比べてみてください。

**違いを農家から聞く直売所の醍醐味**

りんごの食べ比べをもっと楽しいものにするためには、品種の特性や味の違い、どういう地域に向いた品種か、作り方はどう違うかなどを出荷しに来た農家から聞き出すことです。栽培農家は、彼らが栽培した農産物に関するプロフェッショナルです。その人たちが直接、情報を聞き出すことで、食の楽しみは何倍にも広がります。ただ農家も忙しいので、十分に話ができなにかもしれません。その時には、直売所のスタッフに質問してみてください。この時、スタッフがどの程度丁寧に対応できるか?これがその直売所の活発さを示すバロメーターです。

農と暮らしの新たな視点を探る

## 産直コペル

sanchoku copel

直売所をはじめ、農と食に関心のある方の“羅針盤”に

**農と食を通した地域振興 専門の全国誌**

直売所や地域づくりに興味のある方にオススメ!!

株式会社産直新聞社  
〒396-0025  
伊那市荒井3428-7 allla オフィスC  
TEL:0265-96-0938  
MAIL:info@j-sanchoku.net

定期購読はこちらより

# 他では味わえない四季折々の旬の新鮮野菜ならお任せを!

**旬の直売コーナーは連日満員!**

直売コーナーは平日でも常に混雑。珍しい農産物も数多いこともあり、地元の人だけでなく県外からも、連日多くの人が新鮮な農産物を買求めるに訪れる

**一緒に新しい道の駅を創ろう!**

**「幹部社員候補募集」**

- ・生産者とともに歩む道の駅
- ・お客様が楽しめる道の駅
- ・循環型農業を目指す道の駅

～一緒に実現しましょう!～

**直売所間物流を模索しています!**

当方特産品などと商品交換することに興味・関心のある直売所ならびに販売店との関係強化に取り組んでいます。関心のある施設の方はぜひご連絡下さい!

あなたは、  
どなりんご  
がお好み？

# りんご王国 飯綱町が誇る 信州りんごたち

8月中旬



**夏あかり**  
酸味が少なく、甘みが強いのが特徴。お盆の頃に収穫される盛夏のりんごです。

8月下旬



**シナノリップ**  
果実はやや大柄。ほどよい甘味と酸味、多めの果汁は暑い夏の最高のごちそうです。

10月中旬



**紅玉**  
小振りで鮮やかな赤が特徴。生食だけでなく加工用としても根強い人気を誇ります。

8月中旬



**シナノレッド**  
甘みと酸味のバランスがGood！香りも良い品種。縦縞柄に色づくのが特徴です。

9月上旬



**つがる**  
早生りんごの代表品種。果汁が豊富で酸味も甘みも強く、根強いファンが沢山います。

10月中旬



**シナノスイート**  
1996年、信州生まれ。強い甘みと香りが魅力。果汁も非常に多く、人気上昇中です。

8月下旬



**さんざい**  
美しく、鮮やかな紅色が特徴。歯ごたえシャキシャキ、爽やかな酸味が魅力です。

9月下旬



**シナノドルチェ**  
香り良く、甘さも濃厚。ドルチェという名前の通り、信州生まれの絶品デザートです。

10月中旬



**秋映**  
濃い赤が特徴で、甘みと酸味、香りも濃厚。歯ごたえのあるりんごをお探しなら是非！

8月下旬



**夏乙女**  
とっても薄く皮が特徴。酸味と甘みのバランスが良く、ジューシーなりんごです。

9月下旬



**千秋**  
甘酸バランスが良いりんご。果汁たっぷり、さっぱりとした味がクセになります。

10月中旬



**アルプス乙女**  
小さく愛らしいりんご。甘みと酸味が強く、生食のほか、お菓子作りでも人気があります。

現在、信州で栽培されているりんごは、名産地・飯綱町だけでも36種類以上！お盆の頃から11月の末まで、直売所は採れたてりんごで真っ赤に染まります。ここでは、中でもポピュラーな品種を厳選し、栽培が盛んな飯田市の直売所「りんごの里」のお薦めポイントを紹介。まずは本紙を熟読、次に足繁く直売所に通って、お気に入りの逸品を探してください！（まとめ・中村光宏 取材協力・飯綱町／飯綱町パンフレット「おいしい林檎と美しい田舎、りんごの里」）

## 秋の大芝は旬の味がギッシリ!!



大芝名物「おもてなしプリンシリーズ」のひとつ。地元産りんごのシャキシャキコンポートはほのかにシナモンが香り、なめらかなプリンに絶妙にマッチします。秋季限定(税込380円)。



公園内の「味工房」にて長年愛されている名物。こちらも地元産りんごのコンポートを使い、クロワッサン生地で包み上げることで、優しい甘みが口の中に広がります。5個入り(税込450円)。

### 実りの秋を堪能 南みのわ農産物フェア



この道の駅の直売所の生産者以外にも、他の地域から多数の生産者が集う、年に一度の大収穫祭。当日はあらゆるイベントが開催され、県内外から多くの人々が来場し大賑わい。今年は10月21日(土)に味工房周辺で開催予定。

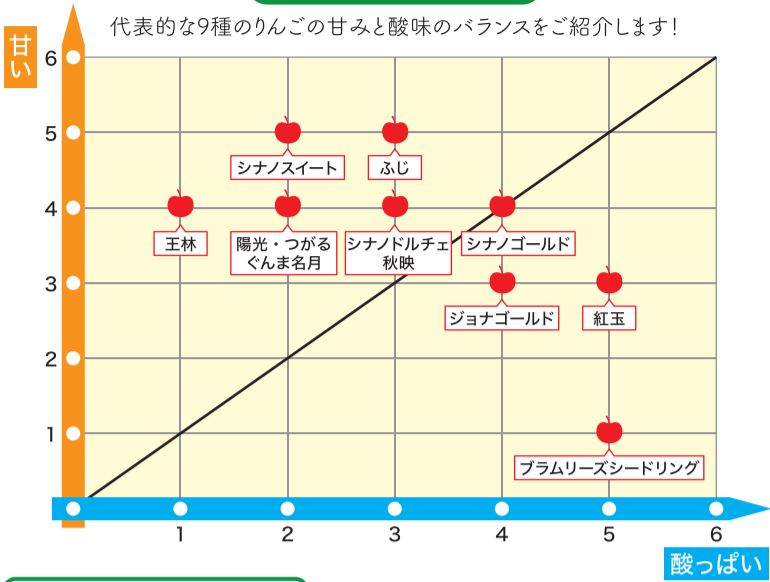
### 景観も秋の大芝の魅力 公園内の散策



秋は大芝高原内全体の木々が美しく色づきます。カメラを片手に散策を楽しむ人も多く、芝生にシートを敷いて座り、ゆっくり紅葉を眺める人も。紅葉を見て視覚で感じ、秋の空気を体全体で感じながら季節の移り替わりを味わう「秋時間」を過ごせます。



主なリンゴの甘酸グラフ



信州りんごの豆知識 ①

りんごは、美容と健康をサポートする高機能食品です!

- 効能 1 悪玉コレステロールを抑制**  
りんごの皮と実の間にあるペクチンの効能は整腸作用。増えすぎたコレステロールを吸収し排泄を促すなどの効果にも注目です。
- 効能 2 高血圧予防に効果あり**  
りんごに多く含まれるカリウムには、高血圧や心臓病の原因となるナトリウムの排出を促す作用があり、予防効果が期待できます。
- 効能 3 メタボ対策にも是非!**  
小玉りんごのカロリーは約80kcal(ご飯の1/2杯分)。豊富な食物繊維と相まって、肥満防止、ダイエット効果が期待できます。



信州りんごの豆知識 ②

クッキングアップルにもご注目あれ!

信州では、皆さんが大好きなアップルパイをはじめとするスイーツ、ジャムやジュース、ソースや具材として料理にも最適なクッキングアップルづくりも盛んです。酸味が強く硬めで、加熱すれば程よく柔らかくなる肉質は、料理やスイーツの味を1ランク上げてくれること請け合いです。ほとんどがパティスリーやレストラン、加工業者に出荷されてしまうため、取り扱う直売所はごくわずかですから、運よく買えたらケーキづくりやお料理に挑戦してみてください。

- 9月上旬 ブラムリーズシードリング (Bramley's Seedling)**  
強烈な酸味が加工向き。原産地イギリスでは「クッキングアップルの王様」と呼ばれます。
- 9月中旬 フラワーオブケント (Flower of Kent)**  
酸味は強め。ニュートンが「万有引力の法則」を発見するきっかけとなったりんごです。
- 9月下旬 ブレンハイムオレンジ (Blenheim Orange)**  
酸味が非常に強い品種。果肉はクリーム色で硬め。熟すと果皮がオレンジに色付きます。
- 11月上旬 グラニースミス (Granny Smith)**  
オーストラリア原産。強い酸味は加工向きですが、酸味が好きな人には生食でも人気です。

※表記した出荷時期は北信エリアの一例です。地域やその年の気候などによって変動します。

11月上旬



ぐんま名月

全体に黄色い姿ですが、陽の当たった面は薄赤色に。非常に糖度が高く、熟すと蜜が入ります。

「りんごの里」オススメ!  
隠れた蜜りんごは、香りも良く、とっても甘くてジューシー!

10月中旬



ジョナゴールド

ピンクがかかった優しい赤と甘酸っぱくシャキッとした食感。お菓子や料理にも好適です。

11月上旬



あいかの香り

大玉で硬度があり、保存性に優れた品種。甘みも香りも強く、蜜が霜降り状に入ります。

「りんごの里」オススメ!  
店内に強い香りが広がる逸品。上品な甘味と酸味も魅力です。

10月下旬



陽光 (ようこう)

酸味は控えめで、甘みが強い品種。保存性が高く、硬くパリッとした食感が人気です。

11月上旬



新世界

中玉のりんごで鮮やかな赤色が特徴。果汁たっぷり甘みが強く、蜜がしつかり入ります。

「りんごの里」オススメ!  
世界が認めた蜜入りりんご。最高峰の味と香りを楽しんで。

11月上旬



シナノゴールド

黄色い姿と絶妙な甘酸バランスが魅力。2019年から、欧州5カ国でも栽培が始まりました。

「りんごの里」オススメ!  
当店スタッフの人気No.1。絶妙な甘酸バランスがGoodなんです。

11月中旬



ふじ

りんごの王様で、お歳暮にも大人気。甘み、酸味、歯ごたえのバランスが最高です。

11月上旬



王林 (おうりん)

黄緑色に茶色い斑点が特徴的な品種。酸味は少なく、強い甘みと香りも人気の秘訣です。

「りんごの里」オススメ!  
食べる前にまず、濃密で上品な香りを堪能あれ!

みなみ信州きっての  
プロ農家が出荷する  
直売所!!

くだもの 野菜 加工品 お土産

**なんでもあるに!!**

～秋はイベント盛りだくさん～

- 1 10月中旬よりスタート  
りんご3兄弟フェア
- 2 10月下旬に開催  
りんごの里直売所周年祭

みなみ信州 農産物直売所

〒395-0152 長野県飯田市育良町1丁目2-1  
TEL.0265-28-2770 FAX.0265-28-2780

営業時間/9:00~18:00  
<https://www.ja-mis.ijian.or.jp/directsales/store.php>

直売所のイチオシ農家を訪ねて 果樹農家 吉家一雄さん(66歳)

# 『赤果肉リンゴ』の育種に情熱もつと世の中に広めたい

農産物直売所からの紹介を受け、これぞ！と思う農家に話を聞きに行くコーナー「直売所のイチオシ農家を訪ねて」。その第2回は、JA中野市が運営する農産物直売所「信州中野いきいき館」の推薦で、果樹農家の吉家一雄さん(66歳)を訪ねました。吉家さんは日本では非常に珍しい「赤果肉リンゴ」の育種・栽培を行っており、この分野の個人育種家では草分け的な存在です。赤果肉リンゴの育種・栽培に対する想いや直売所とのつながりなどをお聞きしました。



果樹農家の吉家一雄さん=吉家果樹園にて

リンゴの果肉の色は？と聞かれれば、大半の人が淡い黄色をイメージするでしょう。しかし、実は赤い果肉のものがあることをご存じでしょうか。なかなか目にすることがない、大変珍しいこの「赤果肉リンゴ」を育種・栽培している農家が長野県中野市にいます。吉家果樹園を営む吉家一雄さんです。

かの真紅「冬彩華」の6品種を品種登録していますが、加えて新たに2品種も申請中。さらに、この他にも、数種類の品種の調査・改良に取り組んでいるそうです。



吉家さんが育種・栽培した赤果肉リンゴ。まだ品種登録されていない最新のもの。桜の花びらのような模様が華やかだ

吉家さんの農園では赤果肉以外にもフジや秋映といった一般的な品種も栽培しており、栽培面積はリンゴ農園全体が1・5haで、このうち赤果肉リンゴは80a、90aと過半を占めます。生産量についても、注目度とニーズがより高まってきたことから、あと数年のうちには赤果肉リンゴの方が一般品種よりも上回る予定です。

赤果肉リンゴの出荷先は、主に、直接契約している飲食店、東京の長野県アンテナショップ、地元の中野いきいき館です。このうち、直売所へは生産量の半分以上を出荷しており、「とても重要な販売場所」と、吉家さんは話します。その理由のひとつは、地元の人に知ってもらうため。注目度は年々高まっています。意外と地元でも赤果肉リンゴの新たな品種を

肉リンゴの存在を知らない人は多いそうです。また、直売所は消費者の反応を直接見ることができ、育種の面でも貴重な場所だと言います。

吉家さんが掲げる目下の目標は、華やかな見た目を持った食味の良い赤果肉リンゴの実現です。昨年、横に輪切りにすると、断面が桜の花びらのような模様になるリンゴの育成に成功しました。「やっと求めていた見た目の最終形態に近づいた」と吉家さん。ただ、渋みと酸味が強い点は改善の余地があり、食味の良いフジなどの品種のリンゴと掛け合わせるなどし、品種改良にさらに磨きを掛けたい考えです。



ケーキなどにも使われている。イチゴの周りのピンクの艶としたところが赤果肉リンゴ

紹介してくれた直売所はココ!

## 「信州中野いきいき館」(中野市)

「果物王国」とされる中野市。その直売所というだけに、ジェイエィ・アップルが運営する「信州中野いきいき館」の目玉はやはり果物です。通年で果物リレーが楽しめますが、特にこれからの時期はブドウが旬。長野特産のナガノパープルやクイーンルージュなど様々な品種が棚に所狭しと出荷されます。

もうひとつ、中野市はキノコも特産品として有名で、エノキは全国ナンバーワン。当然、信州中野いきいき館の「売り」です。採れたての生のキノコだけでなく、加工品がとても充実しており、丸山大輔館長は「日本一かもしれません」と胸を張ります。中でも面白いのがジェイエィ・アップルのオリジナル商品「えのき氷」。これはエノキタケをミキサーでペースト状にして煮出して凍らせたものです。どんな料理にも「だし」としても使うことができ、キノコの旨味を手軽に楽しめます。果物とキノコの2大看板を持つ信州中野いきいき館にぜひ足を伸ばしてはいかがでしょうか。

住所：長野県中野市大字吉田519 電話：0269-26-1186 営業時間：午前9:00～午後6:00



信州中野いきいき館の丸山大輔館長

## 豆知識 赤果肉リンゴのあれこれ

リンゴは野生種で見れば、約半分が「赤果肉」。本来、実は珍しい特性ではありません。ただ、赤果肉リンゴは小ぶりで渋みや酸味が強いことから、食用として育種・栽培が進んでいませんでした。

こうした中、30年ほど前から、その赤い果肉に魅了されて、世界中で育種の研究が進み、食味の良い品種も開発されてきて、現在は早生から晩生まで品種が揃っています。

日本では青森県五所川原市が開発した「御所川原」というリンゴが日本での赤果肉のはじまりとされています。1996年に品種登録を行い、市の特産化を目指しました。その後、「栄紅」「レッドキュー」といった新品種も開発されています。長野県では、個人育種家の吉家一雄さんの他、信州大学の伴野潔教授(学術研究院農学系)が育種に取り組んでいます。

品種は大きく2タイプに分けられます。ひとつは濃い赤色が入りますが比較的小玉傾向の「タイプ1」。もうひとつは、果肉がピンク色で大玉傾向の「タイプ2」です。この違いは遺伝子の違いによるものです。

## ご自宅に眠っている農機具・工具ありませんか?

### 長野県内どこでも出張査定無料!!

売ります 買います

- 農業機械
- 建設機械
- 機械工具

まずはお気軽にお問合せ下さい!

中古農業機械の専門店 **土恋所** どっこいしょ

〒399-4511 長野県上伊那郡南箕輪村久保86-1  
TEL:0265-98-8779  
携帯:090-6995-4215  
営業時間:9時~17時 定休日:火曜日  
\*長野県公安委員会 第481231500007号

## 信州の秋を満喫できるフルーツが盛り沢山!!

豊富な品種 新鮮&高品質 全国発送可能

リンゴ(シナノスイート) ブドウ(シャインマスカット)

写真提供:長野県農政部

本館では、常に新鮮で高品質なフルーツを季節に応じて取りそろえております。また1つのフルーツでも、多くの品種が日替わりで店頭を賑わせるのも好評です。

## 農産物直売所 オランジェ

〒383-0053 長野県中野市草間1543-5 TEL.0269-23-5595 FAX.0269-23-5599  
URL https://www.applecity.co.jp/oranche/

# 食べるだけじゃない！新しい「りんご」の楽しみ方 7年目を迎えた信州いづなりりんご学校

食べるだけでなく、りんごを育てる楽しみも味わってみたい！そんな思いを抱く人は都会にも田舎にも多く存在します。そんな人たちにピッタリの取り組みが、北信の飯綱町で行われています。2017年にスタートし、7年目を突入している「信州いづなりりんご学校」（以下「りんご学校」）が、まさにそれです。

◆「りんごが好きだ」という人向けの初心者・入門編オープンキャンパス



オープンキャンパス参加者にりんごの説明をするスタッフ

みたいーそんな人を対象に、りんごを含む飯綱町の「農の営み」を体験し、飯綱町の魅力を発見してもらおうオープンキャンパスが、日帰りの単発イベントとして年3回開催されています。

体験内容は、第一回がりんごの摘果と田植え。第二回が飯綱町で栽培が続く在来の和りんご「高坂林檎」と高原とうもろこしの収穫。第三回がりんご収穫と飯綱米の稲刈りとなります。

◆年間を通じたりんご農作業が体験できる中級編

上級編の収穫作業。この日はやはり肉体的労働も楽しい。



上級編の収穫作業。この日はやはり肉体的労働も楽しい。

もつとりんご栽培について知りたいという人を迎え入れるのが中級編。りんご学校の専用圃場を舞台に、「摘果」「葉摘」「収穫」の3回実施されます。これまでの講義を編集した学習動画を現地研修前に配信して予習してもらい、インストラクターが作成した資料も事前に配布します。

◆自分の木で自分のりんごを育てる上級編  
オーナー制では、オーナー木の選定のために一度圃場を訪ね、あとは収穫時に来園してりんご狩りを楽しむというのが通例ですが、りんご学校中級編ではもう一歩踏み込んで、りんご栽培の面白さと奥の深さを学んでもらうことが狙いです。

## 受講生はのべ800人 関係人口創出の模範事例

りんご学校の受講者数は7年目までの累計で約800人。3年間ここで学んだ後もOB編として継続的にりんご作業に通う人々も27組40人ほどいます。

このりんご学校は、一過性の「りんご摘み取り客」にとどまらず、長年にわたり継続的に町を訪問してくれる「関係人口」の創出を目指したもので、「りんごの木一本栽培」を軸にして度々近隣地域の観光に訪れる人が定着化する形でその成果が表れ始めているのです。

※2023年度OB編受講生は40名(27組)。知人等一時的に参加予定の方を除きます。



毎年合計100余名の人々がりんご作業を体験。写真は2022年の上級OB編の収穫風景

さらに、飯綱町ふるさと振興公社などが出店する都市部でのマルシェや販売会に売り子として参加し、売る楽しみも味わっている人なども。詳しくは信州飯綱りんご学校のホームページまで。

次に待っているのは上級編

ジュースを加工所で委託製造してもらおう人もいます。

## 直売所で見つけた



### フローズンデザート もぎっとキュン サンふじ

230円(税込)

今井恵みの里では、急速冷却冷凍装置「3Dフリーザー」を使ってもぎたてのりんごを急速冷凍したフローズンデザート「もぎっとキュン」を販売しています。自宅の冷蔵庫で果物を凍らせると、かじるのに苦労するほど硬くなってしまいますが、急速冷凍の技術を使って作られたこちらの商品は、固くなりすぎず、果実の食感や風味を楽しむことができます。もまだまだ暑い日が続きます、冷え冷えのりんごをかじって「涼」を感じてみませんか？



【道の駅今井恵みの里】〒390-1131 松本市大字今井886番地2 TEL:0263-31-3220

### 10種以上の品種別りんごジュース

容量200~350ml 300~400円(税込)

いづなマルシェむーちゃんには、町内で生産された異なる品種のりんごを使って、品種別にりんごジュースが販売されています。



「ふじ」、「しなのリップ」、「すわっこ」、「しなのピッコロ」、「あいかのかおり」、「ぐんま名月」、「しなのゴールド」、「しなのスイート」、「グラニースミス」、「ブレンハイムオレンジ」……などなどその数10種類以上。珍しい品種までそろっており、さまざまなりんごの味を飲み比べることができます。りんごと一口に言っても、品種によって味が全く違うので、ぜひいろいろな味を飲み比べて、自分のお気に入りの品種を見つけてみてください！なお、大瓶での販売もしているので、たくさん飲みたい方にはそちらもおすすめです。

【いづなマルシェむーちゃん】〒389-1211 長野県上水内郡飯綱町大字牟礼1-1 TEL:026-253-3321

### アップルパイ

1個 230円(税込) 3個袋セット 648円(税込)

とよおかマルシェイチオシのアップルパイ。秋に収穫したりんご(ふじ)を、冬のうちにコンポートに加工して保存しておき、それを使って菓子工房で通年作っています。



パイの中に入っているりんごは、ちょうどよがりんごのシャキシャキ感があって口当たり良好◎ カスタードクリーム等は使わずパイ生地とりんごのみのシンプルな作りです。甘すぎず、上品な味わいが後を引きそう！

店舗で売っているお菓子の中では一番人気の定番商品で、リピーターの方も多く、また箱詰め販売もしているため、土産等に選ばれる方も多そうです。

【とよおかマルシェ】〒399-3202 下伊那郡豊丘村大字神稲12410 TEL:0265-48-8061

## 伊那市の水が、日本全国で10選に選ばれました

人の老化に関わるとされる「活性酸素」の消去機能が高いなどの理由により選出！



現地販売機 営業時間 6:00~20:00  
現地に容器持参で10ℓ ¥300でお求めいただけます  
カーナビ 「いすゞ」 富県ふるさと館東500m  
全国発送可能  
オンラインショップ HPはこちら

有限会社 いすゞ 伊那市富県5810-2 TEL.0265-77-9113

## 天然温泉併設！ 八ヶ岳の恵みが満喫できる道の駅

# 道の駅 信州葛木宿



富士見町特産！ 希少な真っ赤なルバーブ販売中！ 発送も承ります。

蕎麦打ち講習会も大好評開催中！ 日程料金等詳細はHPでご確認ください。

【営業時間】 つたの湯 10時~21時(最終受付20時半)  
売 店 9時~17時(土日祝は~20時)  
食 堂 11時~20時 ※L.Oは19時30分

〒399-0214 長野県諏訪郡富士見町落合1984-1 毎週火曜定休  
TEL.0266-61-8222 http://www.tsutakijuku.jp/

木曾川の源流地帯にあたる木曾郡木祖村で、農産物加工センターの稼働が本格化しています。製造する商品群は、隣接する「道の駅さそむら」の特設売り場に、ずらりと並んでいます。



**木祖村 農産物加工センター**  
乾燥きのこ、レトルトスープ...  
**アイデア満載！**  
**村の加工所が稼働本格化**

◆見るからに美味しそう  
長野県特産のなめこやエノキタケなどを使った乾燥キノコ（水で戻せばなんにでも使える）、採れたて野菜や果物を使っ

たドライベジタブルやドライフルーツ。乾燥品を製粉した粉末商品もあります。村の農家が契約栽培したトウモロコシを使ったレトルトのコーンスープ（これは特に甘くておいしいと評判だという）。さらに具だけでなく皮まで独特な味と食感だと評判の名物おやき（お土産用の冷凍品もある）。冬になれば、木曾地域特産の無塩漬物「すんき」も並ぶのです。

全部手づくり。木祖村農産物加工センターのオリジナル商品です。皆さん一度はご賞味あれ！  
◆小ロットの取寄せ加工も  
ですが、この加工所は、

オリジナル商品を手づくりするだけではありません。自前の農産物を加工品にして販売したい農家や、地域の特産品づくりを進めたい他所の道の駅・直売所・一般企業等の要望に応じて、その人やその会社のオリジナル加工品を委託を受けて代わり製造してくれる「受託加工」も積極的に受け入れているのです。

受託加工を受け入れてくれる業者は各所に存在しますが、商品数が数百個の小ロットで引き受けられる加工事業所は多くはありません。同農産物加工センターでは、先に紹介したように、ドライ・粉末化、レトルト、真空シールと冷凍、漬物、おやき・惣菜などの領域

「手づくり加工」と言っても衛生管理は万全。HACCP対応の加工施設だ

で小ロットの受託製造を受け入れています。「過疎の村には地域の特産品を加工する施設が不可欠。住民の働く場の確保にもつながる。加工をお手伝いして農家やその直売所などが儲かることにつながればうれしい」と、センター統括の高橋忠久さんは話します。

**Topics** **最高の季節到来！**  
**紅く燃える天龍峽を見に行こう！**

天龍峽と言えば、南北に長い信州の最南端に位置する観光名所。「あばれ天竜」の異名を持つ天竜川が、1万5000年をかけて削り上げた男性的な峡谷美は、訪れる人を魅了して止みません。中でも深く切り立った岩肌が、モミジやクヌギ、コナラ、ドウダンツツジなどの色付いた葉で赤や黄色に覆われる秋は、峡谷観光のベストシーズン！川下りを楽しみながら見る紅く燃えるような紅葉が、澄んだ水面に映える様子はえも言われぬ美しさです。見頃は11月上旬～中旬。名手が操る天竜ライン下りで、峡谷の錦織りなす様をご堪能あれ！



☎ 天竜ライン下り TEL:0265-27-2247

**Topics** **JA果樹青年部がプロデュース**  
**ご当地銘柄シードル「THE・COZY」も人気**

JAみなみ信州では、ちょっと変わったネーミングのシードルを生産しています。それが原料となるリンゴの生産地「座光寺」にちなんで「THE・COZY」。JAみなみ信州の果樹青年部がプロデュースしており、彼らが座光寺で栽培したシナゴールド・サンふじ・紅玉・シナノスイートの4品種をブレンド。その配合は秘密という辛口のシードルです。現在、発売から2年経過し、当初の2倍の出荷量にまで伸びている大人気シードル。ただ、あまりの人気で今年分はすでに店頭在庫のみなので、見つけたら即買いです！



☎ JAみなみ信州 TEL:0265-56-2300

**小ロット農産物加工承ります**

**乾燥**

- 乾燥きのこ
- 乾燥野菜
- 乾燥果実チップ
- 粉末化も可能

**真空シール**

- 佃煮や総菜を真空シール
- トウモロコシなどの長期保存に

**レトルト**

- コーンスープ
- 各種カレー・シチュー
- 小ロット可

**おやき・惣菜**

- おやきはどんな具材にも対応
- 各種惣菜の加工・提供も

木曾川源流の里  
**木祖村農産物加工センター**  
TEL:0264-36-1050  
〒396-6201 木曾郡木祖村数原163-1  
https://www.genryu-no-sato.com/center/center\_top.html



**目に鮮やか、秋の天龍川。**

**天竜ライン遊舟**

天龍ライン遊舟有限会社  
〒399-2221 長野県飯田市龍江7115-1  
TEL.0265-27-2247(代) FAX.0265-27-3535  
URL https://tenryuline.com

信州の食と農のキーマンを訪ねて

お茶屋 いちえ 代表 井口裕太さん

# 失われた「お茶」文化の復権にかけ 伊那市を拠点に新たな価値を創造する

「私の人生は『お茶』に救われたんです」と開口一番そう語るのは、日本茶全般を扱った多くのメニュー展開で人気を博す、伊那市にある「お茶屋 いちえ」の店主・井口裕太さん（38歳）。日本人が忘れかけた「急須でお茶を淹れる」というスタイルにこだわり、「お茶」の文化そのものの復権を目指した新商品の開発やメニューの工夫などで、若者へのお茶文化の訴求を続ける井口さんに、そのこだわりをうかがいました。

## ◆いかにして「お茶」を普及させるかを考える

2021年、伊那市に新店舗を構え、これまでにない「お茶」をコンセプトとしたカフェとして人気を博している「お茶屋 いちえ」。イトインもテイクアウトも加工品もすべて、ターゲットを完全に20代〜30代の女性に絞った商品展開が奏功し、いまや地元だけでなく県内外からも足を運ぶ人が多くいる、まさに人気店。また店舗の佇まいは、ターゲットとなる客層が好むオシャレなカフェの趣を呈し、商品

パッケージ、商品群の工夫も、女性が好むコンセプトとデザインにこだわっているのが特徴です。ところが特筆すべきは、いちえはただ女性に人気というわけではない点です。井口さんの根底には、「失われつつある日本古来のお茶の文化を復権させる」という明確な目標があります。そのため単に商品を販売するだけでなく、例えば近隣にある「道の駅大芝高原」の大人気プリンとコラボしてお茶を使ったプリンを作ったり、ファーム長谷では、いちえが扱う「高遠極ほうじ茶」のパウ



井口さんは、日本茶に関する2つの資格を持っている。1つは日本茶インストラクター、もう1つが茶育指導士。軽トラの傍らに立つのは、静岡時代の6年間の修行のもの。もともと農業にも関心があった井口さんは、ここで「農作物と土が命だ」ということを学んだという



救ったのか

そんなビジネス的才覚で信州における食と農のキーマンとなつていく井口さんだが、そのキッカケは極めてヒューマンタッチなものでした。京都の大学を出てから伊那市に戻って就職。そこに何の疑問も持たず過ごしていた彼でしたが、新卒から4年目を迎える頃、自分の気持ちに何ともいえない「行き詰まり」を感じはじめたといいます。それが日々増幅し、気分が滅入ってしまふ状態にまでなつてしまふところがある日のこと、そんな井口さんの気持ち

## ◆なぜお茶が彼を救ったのか

彼はその一杯のお茶を機に、なんと静岡のお茶農家への転職を突然決めてしましました。当時26歳。自分の「心」を救うべく探求心の赴くままに、彼は動きはじめたのです。……

## ◆「急須でお茶を淹れる」本来の愉しさを復権させたい

井口さんの静岡での修行は6年間。その中でまた新たな気持の変化が起つてきました。

「お茶という素材を通して、もうひとつ別の角度から『モノ造り』をしてみたい……」

……

32歳、6年間の修行を終えた井口さんは伊那に戻り、この地を拠点に自身が追い求めるスタイルを普及させるための「仕掛けづくり」をはじめました。その出発点となったのが「いちえ」でした。

また、彼が理想とし追

「お茶にもコーヒーと同じぐらい深い世界があります。その奥深さと魅力をより多くの方に再認識してほしい。それが私の願いです」

## ◆まずは伊那市から「お茶の街」に変えたい

井口さんがこだわっていることの1つに、「いちえでしか味わえないもの」を増やしていくというプランがあります。

## ◆「最近では」極ほうじ茶のブランドデザインに力を入れています。実は私、いつか伊那を『ほうじ茶の街』にしたいと本気で思っているんです。

でも、こうしてお茶の文化を広めていこうとしているのも、すべては『あのとき母が淹れてくれた一杯のお茶』に対する恩返し

……



いちえの店舗の壁に大きく描かれているロゴマーク。その英語が表す言葉の意味からも、日本茶に特化したスペシャルな店のコンセプトが伝わる。店舗入り口にあった商品写真と「30分以上待つ可能性がある」というポップ。しっかりしたターゲットティングでそこに響くものを提供し続けるいちえ。井口さんの夢は、世代を超えたお茶文化の復権だ

**Topics** 道の駅大芝高原で展開される地域の材を活かした炭商品の数々

近年、長野県内全域にわたって急拡大する松くい虫による松枯れ被害を抑えるため、すべての赤松を伐採し別の樹木に植え換える必要性が出てきました。そこで道の駅大芝高原では、大切な地域の材を活かすため、まだ健康な赤松材を食用炭に加工し、料理・食品に利用する試みが数々行われています。

写真は食用炭をカプセルに充填し、サプリメントとして飲めるようにした商品『魔女のひめごと』。炭が持つ食用油吸着力により体内の毒素をスムーズに排出する効果が期待できる健康補助食品です。道の駅内の味工房と大芝の湯にて販売中。現地特価1,300円(税込)

問 道の駅 大芝高原 TEL:0265-76-0048

## 「お茶」のある暮らし、愉しんでみませんか？

～道の駅や直売所でもお買い求め可能～

**POINT 1** こだわりの「お茶」が店内にズラリ

**POINT 2** カフェのメニューはなんと50種類以上

**POINT 3** 「お茶」を愉しめるこだわりアイテム多数

「お茶」の文化を現代に蘇らせることをコンセプトした「いちえ」。店舗でさまざまなお茶を愉しめるだけでなく、ネットでももちろん道の駅や直売所でも購入可能。「地元で愛され日常的に飲んでほしい」と店主。家族3世代(若い世代も)で楽しめるお茶屋を目指します。

店主がこだわるのが「急須でお茶を愉しむ」という昔ながらの日本人のスタイル。現代人が忘れつつあるお茶本来の文化をカフェという形で再現しつつ、新しい価値を創造している。店舗の駐車場はとて広く、地元はもとより遠方からも連日多くのファンで賑わいます。

特に女性に人気のラテ系から本格的な抹茶まで、店内では50種類を超えるお茶を提供(冷・温含む)。お茶の世界観とその魅力やリラックス効果を存分に愉しめる空間となっております。

〒396-0005 長野県伊那市野底7682-6 TEL.0265-98-0704 <https://www.ichie-cha.com/> いちえ伊那

信州のみどころ探訪 ① 戸隠神社と戸隠そば

日本三大そばの1つ「戸隠そば」 その古きよき歴史と魅力を紐解く

長野県内屈指の観光地のひとつ、戸隠。戸隠といえば神社とそばが有名ですが、実はこの2つ、密接に絡んだ歴史を持っています。そして秋に、いよいよ新そばの提供が始まります。そばの最盛期を迎える戸隠の魅力は、神社とそばの知識を得ることで理解が深まります。イベントも盛りだくさんの秋の戸隠へ、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

◆日本三大そばの1つ「戸隠そば」とは

島根県の出雲そばと並び、日本三大そばの一つとされる戸隠そば。そんな戸隠の秋の「新そば」は、戸隠神社の神事に用いられ、毎年献納されていることを「存じ」でしょうか？ しかも、その神事を終えてから、秋の新そばを一般に提供する店がほとんどなのです。そんな戸隠独特の神事の名は「新そば献納祭」。



戸隠にある約30軒のそば店の職人が白装束を身にまとい、秋の新そばを献納する献納祭の1コマ。これを見るために毎年多くの観光客が戸隠を訪れる。別日程の「半ざる食べ歩き」とあわせ、秋の戸隠は一層盛り上がる時期を迎えます。そばの花が咲く時期になると、戸隠のいたるところでそば畑が真っ白な花で染まり、写真のような風景を見ることが出来ます



秋の戸隠の一大イベントです。戸隠には約30軒のそば店がありますが、献納祭には各店の職人が白装束姿で集結します。境内を埋め尽くす白装束は、圧巻で、戸隠のそば職人が戸隠神社に深い敬愛の念を抱いていることを象徴するかのようです。戸隠でも、全国同様にそばの収穫は夏と秋の年2回。そのうち夏の強い日差しを浴びて実が味をしつかりと蓄え、秋に収穫された新そばが職人の手で献納されるのです。夏に獲れたものを「夏の新そば」と呼びますが、秋の新そばは薫り高く味も滋味深いので、一般的に「新そば」といって「秋の新そば」を指すことが多いのです。

◆戸隠神社の歴史とともにそばの歴史が紡がれた

戸隠神社は霊山戸隠山のふもとにあり、奥社・中社・宝光社・九頭龍社・火之御子社の五社から成ります。平安時代の末期には、「信濃の戸隠」と呼ばれ、修験道の聖地として広く知られていました。そんな聖地を訪れた修行僧の携行食料として、戸隠にもたされたのが「そば」であり、当時のそばは修行中の食事という性質上、素早く食事を済ませられるという意味で、そば粉を水で溶く程度のものでした。そこから湯でそば粉をこねる「そばがき」や、こねたそばを焼く「そば焼き」

◆神社にそばを献納する伝統的な神事の意味

新そば献納祭は、毎年11月上旬に中社で行われます。白装束に身を包んだ戸隠のそば職人たちが境内でそばを打ち、打った秋の新そばを戸隠神社の大神様に献上するのですが、中社社殿に続く境内の石段を、古式ゆかしい姿のそば職人たちが一列に並んで上り、うやうやしく献納する様子は、見る者すべてをタイムスリップさせてくれることでしょう。実はこの献納祭、始まって30数年と歴史の浅い神事なのですが、収穫したばかりの新そばを一番に神様にお供えしようという戸隠人の心を今に伝える大切な

戸隠にある直売所で 伝統野菜の「戸隠大根」を!

戸隠で30年以上続く「ふれあい野菜直売所」。実は地元のそば店御用達のお店で、各そば店で提供する野菜などを陰で支えています。また戸隠といえば、先が短くて白く、頭が緑がかった戸隠大根も有名。店頭には並ぶのは旬の11月に入ってのことです。戸隠では「地大根」と呼ばれており、辛み大根としてそばの薬味によく使われます。



ふれあい野菜直売所 長野県長野市戸隠豊岡9794-71 電話:026-254-3771

神事として、新たに受け継がれているのです。また、献納祭前日の「お焚き上げ」も必見。お焚き上げは、各そば店で不要になったそば道具を持ち寄り、そばに対する感謝の意を込めて炎に投じるもので、夜の静謐な境内に炎が立ちのぼる様子は壮観です。そばを神様に献納し、そばの道具を神様に返納する——そば職人たちのそうした心もまた、「日本三大そば」の一つとして評価される要因になったと言えるのではないのでしょうか。

◆盛り方にも特徴がある戸隠そばの「ぼっち盛り」

献納祭を終えたら、いよいよ本格的な秋の新そばシーズン到来です。戸隠でざるを注文すると、ひと口ぐらいの量ごとにと東ねられ、5〜6束を一つの円い竹ざるに並べた独特の盛り方で出てきます。それが「ぼっち盛り」。戸隠では、この盛り方のそばを辛み大根と合わせるのが醍醐味です。一束一束を「ぼっち」と呼ぶのですが、ぼっちと盛り分けるには、切れたり折れたりしたそばが混じってはうまくいけません。不揃いなそばも同様、盛り付ける途中で外されます。見た目も味もよいそばだけが、ざるに盛られて供される戸隠そばは、今なお特別食。晴れの料理なのです。

今年の戸隠の新そば献納祭は11月1日(水)。その前日に「お焚き上げ」が行われます。また、平日限定で「半ざる食べ歩き」という通常のざるそばのおよそ半分である3ぼっちで盛り付けられた「半ざるそば」を食べ歩くことが出来るイベントも開催。詳細は下記QRからご確認ください。

こうして長野県を代表するスポットである戸隠に対する理解を深め、今年秋の風を感じながら、戸隠の本場の魅力に触れてみてください。



写真は、戸隠ではごく普通の「ぼっち盛り」のざるそば。そば職人にとって高い技術が要求され、この盛り付けは戸隠そばの見た目における最大の特徴。新そばが収穫される時期になると、各そば店の軒先に設置される日本酒蔵の「杉玉」ならぬ「そば玉」。戸隠の秋を告げる風物詩

「戸隠」の魅力は「秋」が一番よくわかる!

～今年も開催! 戸隠そば祭り～

🍜 お焚き上げ 10月31日(火) 16:30～  
そば祭りの前夜には、古くなったそば道具に感謝を込めて、神事を執り行ったのちにお焚き上げをします。夜の中社境内に神聖な炎が立ちのぼる特別な光景をご覧ください。

🍜 新そば献納祭 11月1日(水) 9:00～  
戸隠の地で収穫された新そばを、戸隠の大神様にお供えして感謝の報告を行う神事です。前年の一年間の御礼と、これからも末永くお見守りいただくために。

🍜 半ざる食べ歩き 11月6日(月)～11月24日(金)  
平日限定で、秋の新そばを使ったざるそばの「半ざる食べ歩き」を開催します。3枚綴りの半ざるチケット、スタンプ一体型ブック「蕎麦ごよみ」を購入し、3店舗の半ざる食べ歩きを楽しんでいただけます。チケットが残った場合には土産店でも利用可能。チケットは現地購入、webからのお取り置き予約が可能です。詳細は右記QRから。

🚶 2023戸隠古道ウォーク 11月12日(日)・13日(月)  
悠久の歴史と大自然に囲まれて、いにしへの戸隠参拝古道をゆったりと歩くと、1日目は善光寺を出発し一の鳥居苑地まで。2日目は一の鳥居苑地から戸隠神社奥社まで。



日本三大そばの1つでもある「戸隠そば」。その「そばの聖地」では毎年秋に新そばを戸隠の神様に献納する神事が執り行われます。