

# NAGANO WINE FES. in TOKYO

ナガノワインフェス東京

期 2/12(日)  
 場 帝国ホテル東京 光の間(中2階)  
 信州の風土の恵みを詰めた、つくり手渾身のワインが一堂に会する試飲会。全国的にも注目される29社、約75種のNAGANO WINEをぜひこの機会にお楽しみください。

【一般向け試飲会】  
 期 第1部 13:30~15:30、第2部 17:00~19:00【第2部に余裕あり】  
 場 各回300名  
 前売 7,000円・当日 7,500円  
 (ワイン試飲・軽食・グラスフォルダー付、抽選会あり)  
 ※前売券の発売は2/9まで  
 ※前売券が完売の場合、当日券の発売はありません

【チケットのご購入】  
 ●e-プラス ●NAGANO WINE応援団運営委員会  
 必要事項(お名前・住所・電話番号・枚数)をご記入のうえ、FAXまたはメールにてお申込みください(振込手数料・チケット送料はお客様負担となります)。  
 FAX.026-262-1624 メール naganowine.pepteam@gmail.com  
 ●銀座NAGANOでも販売中。お気軽にお問い合わせください。  
 026-235-7126(長野県日本酒・ワイン振興室)

## 海の「石川」・山の「長野」 合同移住フェア

予約不要  
 入場無料



期 1/28(土) 11:00~16:00  
 場 東京交通会館3階グリーンルーム(JR有楽町駅前)  
 野菜消費量や農家戸数などが全国1位の長野県と、女性就業率や小学生の全国学力テストなどが全国1位の石川県。たくさんの全国1位がある両県がコラボして移住フェアを開催します。  
 当日は各県で農業を営む方と、子育てに携わる方の体験談発表も。興味を持った自治体と個別相談も可能です。  
 026-235-7024(長野県楽園信州・移住推進室)

## 信州のココが好き。

信州出身または縁のある方々に、おすすめしたい信州の魅力を教えてもらいます!



「夢と希望は人を動かす原動力。私の経験を伝えることで、多くの人に夢や希望を抱いてもらえたら嬉しい」と語る油井さん。(12月6日長野県庁にて)

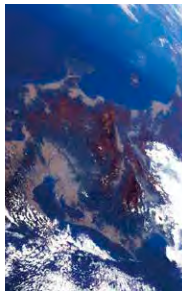
### JAXA宇宙飛行士 油井 亀美也さん



信州は私にとっての原点。川上村の美しい星空を見ていなければ、宇宙に興味を持たなかったでしょうし、宇宙飛行士にもなっていなかったと思います。チームワークを学んだのも実家のレタス農家の手伝いで、豊かな自然のおかげで理科も好きになりました。そんな故郷は今も私の大切な場所であり、とても感謝しています。  
 信州の山々は宇宙からも美しく見えました。上の方から縞模様のように紅葉が進み、やがて山頂に雪が降る。宇宙空間では季節を忘れてしまいがちですが、信州を見て四季が実感できました。宇宙食もかなり美味しいんですが、こんな風に故郷のことを思うと、好物の佐久鯉が無性に食べたくなりましたね(笑)。これからも宇宙開発は加速度的に発達していくと思います。長野県には、宇宙航空産業の企業も多いですし、天文台や美しい星空が見られる場所もたくさんあるので、「宇宙県」として発展していったら私も嬉しいですね。

#### Profile

1970年南佐久郡川上村生まれ。防衛大学校を卒業後、航空自衛隊に入隊。2009年、国際宇宙ステーション(ISS)に搭乗する日本人宇宙飛行士の候補者として選抜され、JAXA入社。2015年にはISS長期滞在クルーのフライトエンジニアとしてISSに約142日間滞在。日本人初の「このとりの」キャプチャも遂行した。2016年には長野県の「信州ゆめ・きぼう大使」に就任。



提供: JAXA/NASA

「秋の深まりと共に、冬の到来が近い事を身近に感じる事が出来るのは、この様な故郷の山々を見た時です。」のコメントと共に油井さんがツイートした宇宙から信州を撮影した写真。

信州のヒト・コト・モノとあなたを「つなぐ」。銀座NAGANO情報マガジン

# つなぐ

2017 2 月号  
 VOL.27  
 平成29年1月15日発行

TAKE FREE

信州のヒト・コト・モノとあなたを「つなぐ」。銀座NAGANO情報マガジン

しあわせ信州

TAKE FREE 毎月15日発行 発行: 銀座NAGANO 表紙絵: 白井ゆみ枝



## [LIFE STYLE OF SHINSHU] 信州のものづくりの原点と未来に触れる 木曾路の手しごと探訪

[TOPICS]  
 信州フレーバーのチョコレート集めました  
 2.12sun NAGANO WINE FES. in TOKYO 開催

2月イベントガイド  
 [LET'S JOIN!]  
 ・信州のGood Brand in 銀座  
 ・安曇野アートライン展

JAXA宇宙飛行士  
 油井亀美也さんの信州のココが好き。

毎週日曜 「ジョブカフェ信州銀座サテライト」開設中! 長野県へのU・Iターンを希望する学生(既卒3年を含む)の方を対象に、キャリア・コンサルティング等のサービスを無料で提供しています。ぜひご利用ください。 10:00~19:00 0120-275-980

住所 〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-5NOCO1・2・4F  
 TEL 代表 03-6274-6015  
 1F・ショップスペース 03-6274-6018  
 2F・観光案内 03-6274-6017  
 4F・移住交流相談 03-6274-6016

営業時間 10:30~20:00(1F・2F) 定休日 年末年始  
 東京メトロ銀座駅A1・B5出口から徒歩1分 JR有楽町駅から徒歩7分

http://www.ginza-nagano.jp

※掲載情報は2017年1月現在のものです。商品・メニュー・イベント内容等は変更となる場合がございますのでご了承ください。表示価格はすべて税込です。



## 信州のものづくりの原点と未来に触れる 木曽路の手しごとと探訪

江戸時代、五街道のひとつとして整備された中山道。山合いを縫うように流れる木曽川に沿って、険しい峠を越え深い谷を抜ける木曽路には、中山道69宿のうち11の宿場が置かれ、多くの人々が往来しました。そして、豊かな森林の恵みを活かし、木工品を中心とする独自の手しごと文化も育まれました。昨年、日本遺産にも認定されたこの地で受け継がれる伝統から、信州のものづくりの原点と未来を感じることができます。



技術と想いの詰まった木曽路の逸品たち



丸嘉小坂漆器店(塩尻市)  
代表取締役 小坂 康人さん  
玲央さん・智恵さん

重要伝統的建造物群保存地区にも選定され、漆工町の「木曽平沢」で約70年の歴史を持つ漆器店。工房を切り盛りするのが、数々の受賞歴を持つ伝統工芸士の康人さん、息子の玲央さん・智恵さん夫妻。

### 伝統の“漆らしさ”をもっと暮らしの中へ

生活様式の変化とともに大型家具が少なくなる状況を見て、漆器にも危機感を感じたという二代目の康人さんが挑んだのが硝子と漆の融合でした。両者をしっかりと密着させるのは成功例もなく至難の業でしたが、長野県工業技術総合センターの協力のもと試行錯誤を重ね、ついに1994年に漆グラス“すいとろよ”が誕生します。「展示会では驚くほど売れました。そして何より若い世代にも好評だったのが嬉しかったですね」と康人さん。そして三代目となる玲央さんと妻の智恵さんが抱いたのが、父が誕生させた漆硝子をもっと楽しく、もっと暮らしの中にあるものにしたいとの想い。デザイン性豊かな新ブランド“百色”を立ち上げ、多彩なテーブルウェアを続々と生み出しています。「いまはヨーロッパのデザイナーとも商品開発し、海外展開も準備しているところです」と語る玲央さん。進化した木曽漆器の技が今、世界へと羽ばたこうとしています。



硝子に漆を塗る絵付けは、主に智恵さんの仕事。細い筆に神経を集中させ描きます。一方、康人さんの行う漆塗りはムラなく均等な厚さにすることが最も難しく高度な技術が求められます。

### 漆器職人の挑戦が生んだ 艶やかな「漆硝子」



上)色や柄の趣向は時代とともに変化しても、変わらず受け継がれるのが手回し器による塗りの技法。

右)「すいとろよ」や「百色」がずらりと並ぶ併設のギャラリー。「すいとろよ」の名には「透き」と「好き」の意味が込められています。



銀座NAGANOで販売中



可憐な花を想わせる“蕾”シリーズ。1「クリスタルポウルS」7,452円、2「壺」6,696円、3「壺・線」8,532円。



1日につくれる量はわずか5〜10本。「手間をかけた一点モノだから大事に使ってもらえたらうれしいな」と篠原さん。使い込むほど馴染み愛着が湧くのも手づくりの工芸品ならではの。



歯の間隔によって使い分ける鋸もすべて手づくり。しっくりくるまで、何度も微細な角度調整を行うのも重要なポイント。

銀座NAGANOで販売中



上)「丸丸小町型」12,960円は代々使い続けた名品。左)贈り物にもおすすめの「とかし櫛」3,240円〜。

### 江戸の世からその名が轟く 木曽路の逸品「お六櫛」

#### 職人技の原点にあるのは 妥協のない道具づくり

お六櫛は、旅籠の娘「お六」の持病の頭痛が「みねばり」の木の櫛で治ったという伝説がある木曽路の伝統工芸品。硬くて粘りのある「みねばり」の産地であり、伝説が残る木祖村で、現在もその伝統を受け継ぐのが篠原さんです。わずか8cm程の幅の木から、手作業で100本もの歯を削りだします。「櫛づくりは真っ直ぐのこを挽くのも難しいんだけど、実は一番大切なのはその道具づくりなんだ。親方から一人前の道具ができたと言われるまで4、5年はかかったなあ」と昔を振り返ります。櫛づくりで最も大切な道具が「歯挽き」と「山抜き」のための鋸。2つは、同じ厚さであることが絶対条件で、この2本の鋸をつくれることが本物の職人となるための登竜門なのだそう。また、材も天然なので木目もさまざま。実際に山へ木を見に行き、櫛にしやすい木の取り方も研究したという篠原さんがつくる櫛は、紛れもない名工の逸品です。

お話を伺った

手挽お六櫛工房 篠原(木祖村)  
現代の名工 篠原 武さん

30歳の頃に父親が倒れたのを機に4代目として家業を継ぐ道を選び、人間国宝にも認定された川口助一さんに弟子入り。それから43年、この道一筋をゆく今では数少ないお六櫛職人のひとり。



#### 木曽路の冬を楽しむイベント

### 2017木曽路 氷雪の灯祭り-ひょうせつのみまつり- 1/28-2/11

※点灯時間等は地区により異なります

手づくりのアイスクャンドルや雪像などで、宿場町や木曽御岳山麓を彩る幻想的な木曽路の冬の風物詩です。

#### 日程・会場

#### 1/28(土)

大桑村(大桑駅周辺)、木祖村数原宿、上松町(ひのきの里総合文化センター周辺)、木曽町日義(義仲館周辺、原野駅周辺)



図 木曽観光連盟 TEL 0264-23-1122 www.kisoji.com

#### 2/3(金)

奈良井宿アイスクャンドル祭り(塩尻市奈良井宿)

#### 2/3(金)・4(土)

木曽ふくしま 雪灯りの散歩路(木曽町福島宿)



#### 2/4(土)

開田高原かまくらまつり(木曽町開田高原)、王滝村(観光総合事務所付近)



#### 2/5(日)

塩尻市賀川宿場

#### 2/11(土)

木曽町黒川(ふるさと体験館きそふくしま付近)、南木曽町妻籠宿、中津川市馬籠宿(藤村記念館周辺)



# 信州フレーバーのチョコレート

信州の豊かな自然で育ったフルーツやワインを贅沢に使ったチョコレートを取り揃えました。  
バレンタインにはもちろん、自分へのご褒美チョコにもおすすめです。



## 信州里の菓工房 フリュイショコラ

1個 345円

伊那栗の栗きんとんと栗焼酎を加えたガナッシュを市田柿に詰め、ビターチョコレートでコーティング。濃厚なカカオと香り高い栗、市田柿のやさしい甘みの口どけが楽しめます。



## マツザワ 信濃ワインチョコレート

20個入 756円

信濃ワイン・スーパーデラックス(メルロー)を使ったワインゼリーを、ホワイトとブラックの2種類のチョコレートで包みました。10月~5月中旬の季節限定品。



## ゆず姫 ゆずチョコレート

1箱 864円

泰阜村産の柚子ピールを、ベルギー産の高級チョコレートでひとつひとつ丁寧にコーティングした冬季限定スイーツ。上品な柚子の香りも楽しめる、お酒のお供にも。



## 市川製菓 あんずの玉手箱

1箱 972円

自家製の干しあんずにチョコレートをかけて仕上げた日本一のあんずの里・千曲市ならではのスイーツ。あんずの酸っぱさとチョコレートの甘さが絶妙なバランスです。



## 戸田屋 柿小雪

1個 324円

長野県初のGI(地理的表示)登録品でもある市田柿の中に、自家製の白餡をたっぷり詰め、チョコレートでコーティング。ミルクとホワイトチョコの2種類をご用意しました。



## アトリエ・フロマージュ チョコサラミ

1本 400円

東御市産のくるみや、喬木村産の市田柿が入ったチョコレートをサラミに見立ててつくったチーズ専門店のユニークなバレンタイン限定アイテム。自家製硬質チーズが隠し味です。

# 背中だけのちゃんちゃんこ ご当地着物「南木曾ねこ」



ひとつひとつ手づくりで仕上げられる「ねこ」。着ているうちに生地が伸びないようになど、細かい心遣いが込められています。



背中部分にはたっぷり綿が。生地の端まできれいに綿を入れるのもコツがあるのだとか。



1歳になる吉村会長のお孫さんもお愛用者。



## 銀座NAGANOで販売中



吉村さんが手掛ける南木曾ねこ。桜や梅などの花柄や猫柄が人気で、中には一風変わった大きな柄のデザインも。近年は外国人客の購入も増えています。



野原さんが手掛ける南木曾ねこ。イメージキャラクター「ほかにゃん」のイラストが入ったオリジナル生地の新商品や、こだわりの大島紬を使った高級バージョンも。

※銀座NAGANOでは各種絵柄を取り扱っておりますが、掲載商品が品切れの場合もありますのでご了承ください。(参考価格：男性用4,212円～、女性用3,348円～)

## お話を伺った!

### 南木曾町ねこ製作組合

#### 会長 吉村 早苗 さん

2009年に地元のお母さんたちを中心に組合を立ち上げ「南木曾ねこ」の製作と販売を開始。現在は11名が所属しており、80代で元気にねこをつくるおばあちゃんも。



#### 副会長 野原 法子 さん

岐阜出身の野原さんは、結婚したときにご主人のお母さんからもらった「ねこ」が温かくてやみつきに。もちろん息子さんの奥さんには自身でつくったものを贈ったそう。



## 手仕事の町ならではの 知恵と愛情たっぷりの着物

“ねこ”は、南木曾町で昔から愛用されている背中の部分だけのちゃんちゃんこ。名の由来は、ねんねこ半纏からだとか、着て仕事をしている姿が猫に似ているからなど諸説ありますが、この独特の衣服が生まれたのには、ちゃんとした理由があります。南木曾町は、桧笠やろくろ細工などの工芸が盛んな地域。冷える背中を温めて、作業の邪魔になりやすい袖や、汚れやすい前部分を省くという、防寒着と作業着の合理性を兼ねたものなのです。「南木曾に嫁いで初めて見たときは、何だこれは!?!と不思議な顔(笑)。でも着てみたら温かいし楽だし手放さない。これはもっとたくさんの人に知って欲しいと組合を立ち上げて製作と販売をはじめたんです」と会長の吉村さん。今では組合全体で年間数万枚が売れるほどの人気を誇ります。同組合の副会長を務め、かつて縫製の仕事に携わっていたという野原さんは、「昔、それぞれの家庭でつくっていたのは、ピタッとして本当に着心地よかった。縫製の技術も取り入れてより良いものを目指していますが、やっぱりベースにしているのは、おばあちゃんがつくった“ねこ”なんです」と語ります。何の愛憎もなさそうに見えるカタチにも実はこだわりがあり、カラダにフィットする工夫があるのだそうです。“ねこ”が驚くほど温かいのは、母ちゃんたちの愛情が込められているからかもしれませんね。

## 銀座NAGANOで信州の味覚を!



1F  
バルカウンター

## 2月の ワンプレート



## 信州産石臼挽き蕎麦粉のガレット 800円

手間ひまをかけてつくる石臼挽き蕎麦粉の香り高いガレットに無農薬野菜・卵・ソーセージ・チーズなどの信州産食材をふんだんにトッピング。セットドリンクのシールドはガレットとの相性もピッタリで日替わりデザート付きです。

※シールドはりんごジュースに変更可能です。

# 2017 EVENT GUIDE

参加申込みや詳細の確認は銀座NAGANOのHPをご覧ください。お電話でも受け付けています。

※予約制のイベントは、特に記載のあるものを除き、先着申込順での受付となります。イベントの内容は変更となる場合があります。



イベントスペースで催しが行われていない時間はカフェスペースとしてご利用いただけます。



カフェメニュー(一部)

・プレスコーヒー (GINZA de NAGANO ブレンドほか) 400円～  
 ・カプチーノ 450円  
 ・アイスコーヒー(プレス抽出) 400円

時間 料金 定員 お問い合わせ先

**1水** 招待者限定  
春よ来い!!  
おいでな  
高遠さくら祭り  
11:00～15:30  
0265-96-8100  
(伊那市観光協会)

**2水** 予約制 見学可  
第11回 北沢正和さんの  
暮らしと共にある健康野菜料理講座  
信濃の野菜の保存食で伝統を再考  
14:30～16:00 4,000円 24名  
信州野菜と山菜野草を活かした健康野菜料理を学ぶシリーズ講座の第11回。野菜ソムリエのKAORUさんが紹介する果菜や洋菜などの素材を、日本を代表する料理マスター北沢さんがどう料理するか必見です。当日11:00からは大町市の八坂こうげんさん、小海町のそばまんじゅうの会さんによるマルシェも開催します。  
03-6274-6015(銀座NAGANO)

**3金** 予約制  
第2回 長野県教員採用選考説明会  
未来をひらく  
信州の先生になろう  
13:30～16:30 30名  
若手教員によるスピーチや、若手教員と学生によるディスカッション、採用選考の説明を行います。今回は、義務教育と特別支援教育を掘り下げます。  
026-235-7426(長野県教育委員会事務局義務教育課)

**4土** 予約制 講演の部のみ見学可  
しあわせ信州健康セミナーVol.12  
11:30～14:00 2,000円 24名  
講演の部では、養命酒製造様による「温め術」のお話と管理栄養士の植木もも子先生による薬膳講座をお届け。薬膳料理の作り方の実演も行います。食の体験では、植木先生による体を温める薬膳料理のワンプレートをお召し上がりいただけます。  
03-6274-6015(銀座NAGANO)

**5日** 予約制 見学可  
上田地域移住セミナー2017  
オススメ空き家大集合!  
11:30～14:30 2,000円 25名  
上田地域4市町村の魅力を引き継ぐ空き家バンク登録のオススメ物件情報をご紹介します。郷土料理地域おこし団体「内村っ娘の会」が手がける上田地域の旬の味をあわせてお楽しみください。  
0268-75-2554  
(上田市シティブロモーション推進室)

予約制 見学可  
空き家(中古住宅)で  
安心快適信州暮らし  
～筑北村編～  
16:00～17:40 25名  
信州へ移住し空き家で暮らしたい方、信州に空き家を持ちお悩みの方へ新提案。筑北村の移住情報や実際の空き家を使った活用事例をご紹介します。  
0263-35-9800(信州中古住宅流通ネットワーク(NEX-T))

**6月** 招待者限定  
おもてなし  
日本料理山桜料理教室  
11:30～14:00  
0267-46-6515  
(山桜)

予約制 見学可  
移住と起業を応援します!  
女性向け「起業カフェ」  
18:00～19:30 20名  
日本一美しい村・小川村では「おやき研究所」を立ち上げ、女性の起業や移住をサポート。当日は先輩起業家や移住者をお招きし、小川村だから叶う夢を語っていただきます。  
026-269-2323  
(小川村総合戦略推進室)

招待者限定  
銀座DE  
信越自然郷  
メディア懇談会  
13:00～16:00  
0269-62-3111  
内線291(信越9市町村広域観光連携会議事務局)

**8水**  
GINZA de マルシェ  
信州上田の美味しい冬を  
召し上げ  
11:00～16:00  
今回は冬の特別編。2Fイベントスペースに上田地域の生産者が手回ひまかけて育てた冬のおいしい野菜や果樹、加工品などを取り揃えます。  
03-6274-6015(銀座NAGANO)

予約制 見学可  
銀座NAGANO日本酒講座  
基礎コース後期 第8回  
「上槽(じょうそう)・滓引き(おりびき)・瓶詰」  
18:00～19:30  
3,000円(日本酒4銘柄+おつまみ付) 16名  
日本酒の基礎を学ぶ連続講座です。お酒の知識がなくとも大丈夫。酒造りの工程を紐解いて楽しく信州の地酒を学びましょう。  
03-6274-6015(銀座NAGANO)

**9土**  
招待者限定  
ひかり味噌(株)  
新製品発表会  
11:00～15:00  
03-6825-3020  
(ひかり味噌)

**10金**  
招待者限定  
ワインと語るタベ  
in 銀座NAGANO  
16:00～17:00【第2部】18:00～19:00 各2,000円 各28名  
毎年2月に塩尻市で開催される人気イベントを銀座NAGANOでもサテライト開催。各社が自信を持ってお勧めする熟成されたワインをご賞味ください。  
0263-52-0786  
(塩尻市地域ブランド推進活動協議会)

予約制 見学可  
しあわせ信州  
地域おこし協力隊  
合同募集説明会  
14:30～16:30 30名  
地域おこし協力隊員を募集する市町村からの説明や現役隊員の体験談をお聞きください。  
026-235-7023  
(長野県地域振興課)

予約制 見学可  
信州の「粉もん」づくり講座  
第11回やしようま  
17:30～19:30 2,000円 24名  
信州には、2月15日のお釈迦様の命日、「やしようま」をつくり仏さまにお供えする風習があります。カラフルで可愛い冬の信州の粉もんをつくってみましょう。  
03-6274-6015(銀座NAGANO)

予約制 見学可  
親子で楽しむ  
フラワーアレンジメント講座  
10:40～12:10  
1,000円(お子様1名あたり) 28名(小学生の親子限定、1組お子様2名・保護者1名まで)  
美しい信州の花を見て・触れて・感じていただくための体験講座。素材には、彩り豊かなアルストロメリアやランキュラスをご用意しています。  
026-235-7227  
(長野県花きイノベーション推進協議会)

予約制  
松本英子トーク&ライブ  
「女子旅シリーズ軽井沢編」  
17:00～19:00  
3,500円(ワイン・日本酒・ぶどうジュース等&おつまみ付) 45名  
松本英子の女子旅シリーズ第3弾。冬の軽井沢の魅力をご紹介しますとともに、スペシャルライブでは信州ゆかりの童謡のボッサVer.など、およそ10曲をお楽しみください。  
03-3221-0188(エフエムサウンズ)

**13日・14日** 南信州キャンペーン in 銀座 0265-53-7100(南信州広域連合)

**13日**  
いいとこなんだに、おいなよ南信州 予約制  
12:30～15:30 20名  
自然豊かな南信州地域の14市町村の魅力をお伝えします。子育て世代で南信州へ移住された方の体験談をお聞きください。個別相談会も開催します。  
南信州酒場 銀座店 招待者限定 17:00～19:00

**14日**  
天龍峡300万人会議プロジェクト  
「知る!天龍峡!」 予約制  
11:00～12:15【第2部】13:00～14:15  
未定(ホームページでお知らせします)  
各15名  
温泉施設がリニューアルオープンし、平成31年には天龍峡大橋が開通する天龍峡エリア。南信州の食材を使った料理を味わいながら、天龍峡の可能性を感じるひとときをお楽しみください。

**15日** 予約制  
木曾町発「味の箱船」「味の文化財」  
in 銀座  
11:00～12:30【第2部】13:00～14:30【第3部】17:00～19:00  
1・2部各1,500円【第3部】2,000円 各20名  
スロワードインターナショナル日本の味の箱船に認定された「すんぎ漬け」を名物の「すんぎ蕎麦」で味わってみませんか。第3部では木曾の地酒や木曾牛のミニステーキもお楽しみいただけます。  
0264-22-4000(木曾町観光協会)

**16日・17日** 信州のGood Brand in 銀座 体験プログラム予約制(無料)

毎年長野県の優れたブランドを選定表彰する「信州ブランドアワード2016」に選出されたブランドが銀座NAGANOに集結。各種体験プログラムも開催します。  
商品・パネル展示  
16日 12:30～18:00  
17日 10:30～18:00  
026-238-6360  
(長野県デザイン振興協会・長野県信州ブランド推進室)

**16日**  
長門牧場  
「バターづくり体験」  
13:00～14:00 20名  
上田電鉄  
「別所線沿線グルメのご紹介」  
14:30～15:30 20名

**17日**  
柄木田製粉  
「商品紹介とそば・うどん試食会」  
12:30～13:30 10名  
SINANO  
「ポールウォーキング講習会・体験会」  
14:00～15:00 20名

**18日～21日** 北アルプスの麓 安曇野の美術館・博物館 安曇野アートライン展 0261-62-0773(安曇野アートライン推進協議会)

**18日**  
【ワークショップ】 予約優先  
ふわふわフェルトで風景画  
講師:北アルプス展望美術館 館長 富永 淳子  
13:30～14:30 600円 10名  
【ギャラリートーク】  
マイクロデザイン -顕微鏡で体験する神秘で美しいアート-  
講師:安曇野ビサンチ美術館 館長 北山 敏  
15:30～16:00

**19日**  
【ワークショップ】 予約制  
漆黒と黄金の輝き-かんたん沈金講座-  
講師:安曇野高橋節郎記念美術館 学芸員 堀 久士  
13:30～14:30 1,000円 10名  
【ワークショップ】 予約優先  
大人のぬり絵体験 山のぬり絵  
講師:安曇野山岳美術館 三澤 春奈  
15:30～16:30 500円 10名

**20日**  
【ギャラリートーク】  
講師:安曇野山岳美術館 副館長 岩佐 峰子  
13:30～13:45  
【ギャラリートーク】  
北アルプス山岳写真の魅力  
講師:菊池哲男山岳フォトアートギャラリー オーナー 菊池 哲男  
15:30～16:00

**21日**  
【ギャラリートーク】  
講師:安曇野市豊科近代美術館 学芸員 澤田 龍太郎  
13:30～13:45  
【ギャラリートーク】  
講師:安曇野アートライン推進協議会 事務局 小林 明  
15:30～15:45

**22日** 予約制  
桜むね 美と健康講座  
乳がん手術後の手づくりパット講習会  
11:00～15:00  
1,000円 15名  
乳がんを乗り越えようとしているみなさんが、パットを手づくりしながら日々の暮らしについて語り合います。制作時間は約2時間半。材料費は別途必要です。  
080-3124-6312  
(桜むね代表 吉澤英子)

予約制 見学可  
ワイン王子のこんばんワイン  
品種別講座～ピノワール編～  
18:00～19:30  
4,000円(ワイン5種&お料理付) 30名  
NAGANO WINE王子こと、花岡純也さんによるワイン講座第2弾。今回は産地別にピノワール種を比較試飲してみよう。ワイン初心者の方もお気軽にご参加ください。  
03-6274-6015(銀座NAGANO)

**23日** 予約優先  
SHINSHU BRAND WAVE  
Webマーケティングイベント  
13:00～15:00【第2部】商品評価  
15:30～17:30 各20名  
長野県の企業12社のWebサイトを見て、商品を見て、生活者の立場から率直なご意見を聞かせてください。ご参加いただいた方に信州のプチギフトをご用意しています。  
026-254-6602(JBN)

**24日・25日** 信州の伝統的工芸品の技術をつなぐ 026-228-1171(長野県中小企業団体中央会)

**24日**  
信州の伝統的工芸品の魅力と現状をお伝えする2日間。商品の展示・販売のほか、各種体験やセミナーを開催します。  
24日 11:00～19:30  
25日 11:00～17:00

**24日**  
信州の伝統的工芸品セミナー 当日受付・入退場自由  
13:00～15:30  
(13:00～13:30)信州の伝統的工芸品の技術をつなぐ  
(13:30～14:30)信州からまつ活用の取組と信州からまつ家具  
(15:00～15:30)松代焼復活50年、県知事指定の伝統的工芸品へ  
松代焼の作陶体験 予約制  
16:00～17:00【第2部】18:30～19:30  
各2,000円 各8名

**25日**  
松代焼の作陶体験 予約制  
11:00～12:00 2,000円 8名  
セミナー&制作体験  
農民美術「こっば人形」 予約制  
13:00～17:00 見学可  
こっば人形制作体験(13:30～17:00)  
13:00～17:00 2,000円

**26日** 予約制 見学可  
「雪の日」制定記念・特別企画  
～雪という宝物に、感謝を込めて～  
11:00～13:30 40名  
2月の第4日曜の「雪の日」の制定を記念し、野沢温泉村在住のオリンピックである三星ナマリさんらによるトークショーを開催。ゲシ食の試食や、スキー場のシーズン券やスノーギアが当たる抽選会もありますのでお気軽にご参加ください。  
026-235-7254(「スノーリゾート信州」プロモーション委員会(長野県観光誘客課))

**27日** 予約制  
飯田信用金庫  
大学生・短大生向け  
インターンシップ  
11:00～12:50 20名  
銀行と信用金庫の違い、また地域金融機関としての役割や仕事内容について詳しくご紹介します。  
0265-22-4321  
(飯田信用金庫)

予約制  
シューカツNAGANO応援隊  
～信州で働く、先輩達の生の声を聞こう～  
14:00～16:30 20名  
県内企業の若手社会人が自身の就活体験談や仕事内容など、学生のみなさんの「知りたい」にお応えします。  
026-235-7201  
(長野県労働雇用課)

**28日** 予約制  
伝統の「一本棒・丸延し」手打ち蕎麦  
銀座で信州蕎麦を打つ!  
13:00～15:00 11:00～14:30  
【第2部】上級者向けコース 15:00～18:30  
各5,000円【第1部】30名【第2部】20名  
信州蕎麦の伝統的な技「一本棒・丸延し」を体験していただきます。初心者でもおいしい十割蕎麦が打てると女性に人気の講座です。  
080-5428-1730  
(蕎麦Web)