

TAKE FREE



銀座NAGANO

特別編集号

信州のヒト・コト・モノとあなたををつなぐ。銀座NAGANO情報マガジン



2020 1月号

令和元年12月15日発行

VOL.62



SPECIAL FEATURE

合言葉はONE NAGANO

復興へ想いをひとつに

信州のヒト・コト・モノとあなたををつなぐ。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

お得に長野を旅しよう!

がんばろう信州! 観光キャンペーン開催中

ふっこう割キャンペーン

令和元年台風19号災害からの復旧・復興に向け、長野県への旅行需要を早期回復及び喚起するため、ふっこう割キャンペーンを開催します。

対象地域: 長野県全域
実施期間: 令和元年12月中旬～令和2年3月中旬まで(予定)

信州特産品が当たる! 冬の宿泊キャンペーン

長野県に宿泊された方に抽選で銀座NAGANOセレクトの信州特産品が当たる「冬の宿泊キャンペーン」を実施しています。

応募期間: 令和元年12月13日(金)から令和2年2月26日(水)まで
応募資格: 期間中に長野県の宿泊施設で1泊以上宿泊された方(県外在住者に限る)

応募方法や特産品の内容など詳細はこちら

皆さまのご協力のおかげで長野県PRキャラクター「アルクマ」は「ゆるキャラ@グランプリ2019」で悲願のグランプリに輝きました!



長野県PRキャラクター「アルクマ」@長野県アルクマ 2019年8月に「アルクマ」は生誕10周年を迎えました

売上の3%を被災地寄付

信州りんごをビストロ料理で楽しもう!

「日本のおいしい」を料理するビストロSARUと銀座NAGANO・長野県とのコラボ企画が実現。都内のビストロSARUのシェフたちが信州りんごを使用した料理を考案、提供します。



期間: 11月25日～12月30日
詳しくはビストロSARU各店舗のウェブサイトをチェック

家族の思い出をサポート

信州スノーキッズ倶楽部 会員募集中!

長野県内のスキー場等の協力により、全国の小学生を対象にさまざまな特典や情報を提供する「信州スノーキッズ倶楽部」がたぐいまれに会員を募集中。

- 年会費: 1,500円
会員特典:
 - 長野県内スキー場 無料リフト1日引換券
 - スクールレッスン1,000円補助券
 - レンタル500円割引券
 - リフト1日券500円割引券
 - 温泉入浴割引券・ポイントラリー



詳しくは「信州スノーキッズ倶楽部」で検索

令和元年台風第19号により被災された方々を支援するため、銀座NAGANOでも義援金を受け付けています。皆さまのご協力をお願いいたします。

毎週日曜 「シューカツNAGANOキャリア相談室」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。

住所: 〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-5NOC01・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
年末は30日18:00まで、年始は4日10:30より営業します。
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

https://www.ginza-nagano.jp
※掲載情報は2019年12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。



合言葉はONE NAGANO

{ 復興へ想いをひとつに }

10月12日から13日にかけて本州に接近・上陸した台風第19号は、全国各地に甚大な被害をもたらしました。長野県内では、記録的な大雨により千曲川流域を中心に、各地で河川の氾濫や土砂災害が発生しました。

被災地にこれまでどおりの日常に戻るには、まだまだ道半ばという状況ではありますが、多くの方々から支援をいただき、みんなで支え合いながら暮らしの再建の取り組みが行われています。

合言葉は「ONE NAGANO」。未来を見つめ、私たちは想いをひとつにして復興を成し遂げます！

豊野西小学校

長野新幹線
車両センター

国道18号線
(アップルライン)

決壊地点

出典：
国土地理院ウェブサイト
<https://www.gsi.go.jp/BOUSAI/R1.taihuu19gou.html#6>
撮影日時：
2019年10月13日 11時39分40秒



土砂などを撤去するためには、災害ゴミを取り除くことが必要。被害が広範囲に及んだため、各所で災害ゴミの仮置場が自然発生し、これが通行の妨げやご近所同士でのトラブルのもとになっていました。



国、県、市、民間団体・企業が合同で対策を協議し、社協、NPO、企業などからの多くの協力を得てオペレーションが実施され、一日最大約530トンの災害ゴミが排出されました。



「ONE NAGANO」はみんなで復興に
取り組もう!! という合言葉です。

{ 一人ひとりがそれぞれの立場で、 できることからやってみよう! }

- 被災者を元気に ボランティアへの参加、ボランティアの輪の拡大、義援金・寄付金への協力
- 被災地を元気に 被災地産の農産物や商品の購入、地域のつながりの強化(行事・イベントへの参加や協力)
- 長野県を元気に 被災前より元気な農業・商工業・観光業を目指した復興観光誘客の促進(がんばろう信州!観光キャンペーン)
- みんなを元気に 想いや行動を「#OneNagano」をつけてSNSで発信、ボランティアへの感謝と支援(感謝の声かけ、あいさつ、サポーター店舗)
- 未来を元気に 将来のより良い長野県づくりへ

“Working together to support one another”

復興の最前線で生まれた 「ONE NAGANO」

「ONE NAGANO」このフレーズが登場したのは復興現場の最前線。災害ゴミを撤去するためのオペレーション名として使われるようになりました。そのオペレーションとは、日中に市民、ボランティア、行政が被災地の各所に点在し、通行の妨げになるだけでなく作業のモチベーションも下がってしまっていたさまざまな災害ゴミを軽トラックなどで特定の場所に集積させ、夜間に自衛隊の大型車両で運び出すというもの。これが見事に機能し、当時被災地各所にあったほとんどの災害ゴミを撤去するというミッションが成し遂げられました。

この現場で生まれた活動の理念やかたちをより大きな輪としていこうと、長野県、長野市長会、長野県町村会、長野県災害時支援ネットワーク、長野県社会福祉協議会が共同で、11月25日、「ONE NAGANO」のメッセージを発信しました。一人ひとりの被災地への応援の気持ちをできるかたちで表現して復興を進めよう、そんな思いが込められています。

“ONE NAGANO”～想いをひとつに～

台風第19号の被災地では、被災された方々と共に、ボランティアや企業・団体など、多くの皆さんが声を掛け合い、励まし合いながら復興を進めてきました。
私たちはいまだに、辛く不安な思いをされている方がいるという事実を重く受け止め、一人ひとりの暮らしや生業の再建への歩みを加速し、誰一人取り残されることのない復興を目指す決意です。
今必要なのは、あなたの想いです。あなたの想いが多くの方とつながり、地域に活力を取り戻すための大きな力になります。
想いをひとつに、互いに支え合いながら、一日も早い復興に向けて進み続けましょう。

令和元年11月25日

長野県
長野市長会
長野県町村会
長野県災害時支援ネットワーク
長野県社会福祉協議会



りんご畑の再生こそが 長沼・豊野地区の復興

県内で最も被害の大きかった長野市の長沼・豊野地区も多数のボランティアの方々の協力を得て、個々の家屋やその敷地についてはようやく泥出しの目途がたち、作業が乾燥、消毒への段階に移行しつつあります。一方で、まだ多くの力を必要としているのが農地です。

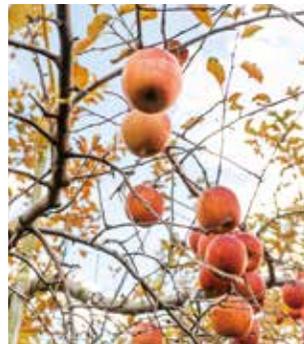
ここを走る国道18号線がアップルラインと称されるように、この地域は100年以上のりんご栽培の歴史をもつ長野県内有数の産地。広範囲に広がる果樹園に大量の泥水が流れ込み、収穫目前だった多数のりんごの実が犠牲になっただけでなく、堤防の決壊場所の近くでは大量の泥が堆積してしまいました。この泥で畑の土壌が窒息状態となり、果樹の育成が阻害される可能性があるため、根回りの泥を取り除くことが目下の急務として進められています。

「個人農家にとっては、家庭と仕事の境界なんてほとんどないんだよね。畑があるから、ここに暮らしている意味がある。だから、この地域を守るためには、少しでも多くの畑をもとの姿に戻さなきゃならないって思っている。次の若い世代へとつないでいくためにもね」と語るのは、地域有志のボランティアグループ「津野復興光隊」を立ち上げて活動する下川英紀さんです。大変な被害だったものの、多くのボランティアの方々のおかげで、来年も収穫しようという気力をもらうことができたと言います。

遊休農地の増加を防ぎ、りんごの産地を守ろうと、地元の若手農家が結成した「長沼林檎(りんご)生産組合ぼんど童」の一員で、現在、穂保地区の農地の再生に向けて農業ボランティアの指揮をとる塚田史郎さんもこう言います。

「今は根回りの泥出しをしているところだけど、このままじゃ農機具も入れられないし、土に栄養も届かないんじゃないかな。あれだけの水が流れ込んだけど、まだこうしてしっかり根を張って、今でも実をつけている樹もいっぱいある。これこそが、この宝。これから冬番だけど、芽が出て花が咲くころになってからじゃ遅いんだ。一年かけたら取り戻せないことになるかもしれない。だから今がすごく大切。本当にこのりんごはうまいから、来年も絶対に収穫できるようにしたいんだよ」

朴訥な口調で語る塚田さんの言葉から、りんご畑の再生で地域を守るんだという決意が伝わってきます。



20~30cmもの泥が堆積しまった塚田さんのりんご畑。被害が広範囲で果樹の畑が特殊な地形でもあるため、どのような方法で泥を撤去するのが最もよいのか、試行錯誤を続けています。

頭上には、水位の高さがわかる線がついたりんごも。このように浸水したりんごは衛生的な問題があるため、出荷されることはありません。畑には収穫されていないままの数多くの実が残っていました。



津野地区のりんご農家が集まり、農地の復旧、農業の再生を目指して活動する「津野復興光隊」の代表を務める下川さん。10月末より活動を本格化させ、現在10名が参加しています。来秋に安心安全なりんごを収穫することを目指し、活動を進めています。



2010年に設立された「長沼林檎生産組合ぼんど童」の一員としても活動してきた塚田さん。管理できなくなった果樹園を借り受け、共同管理することで遊休園地発生防止に努めるなど、地域農業振興や活性化を図っています。



当面の対策はこのように根回りの泥をとり除くことですが、この状態では果樹栽培を再開することは難しく、本格的な再整備が必要です。



かつては、地域の家庭の味噌仕込みの種になる「豆麹」と呼ばれる味噌玉も提供するなど、地域に根ざした小さな蔵でありながら、今回も含め同品評会で3度の最高賞を受賞。



蔵の母家は基礎が残るのみとなりましたが、昭和30年から60年以上使っていた鉄の釜を瓦礫の中から取り出したのが救いのひとつだと言います。



創業当時から形が変わっていない麹蓋という道具。30枚ほどあったうち手元に残ったのはこの2枚だけですが、「とても役に立つ道具なので1枚でも残っていたこと自体ありがたい」と小川さん。



味噌蔵から見える決壊現場(ブルーシート部分)。材料などを2階へ移動させようと思ったけれど、決壊後はただ垂直避難するしかなかったと言います。



地元栽培の大豆だけで仕込み、農林水産大臣賞を受賞した「極醸 地大豆みそ」。審査員の多くが「香り、色、味のすべてが高い次元で、バランスもよい」と絶賛。

珠玉の味噌を再び！ 老舗味噌蔵の決意

140年の歴史を紡いできた老舗味噌蔵「小川醸造所」。小さな蔵ではありますが、地元産の素材にこだわり、さまざまな品評会で高い評価を得ている、知る人ぞ知る味噌蔵です。決壊した堤防から約200mという至近距離にあったため蔵の半分が崩れ落ち、仕込んでいた3トンの味噌、これから使う予定だった材料、自家栽培の大豆畑、そして「小川醸造所」の味噌造りにとって最も重要だったといえる種菌や酵母まで、すべてが泥水にさらわれてしまいました。

「うちの味噌がまた食べたいという声もいただいたけれど、味噌造りを再開するのは無理じゃないかと諦めかけたこともありまして」と語る4代目の小川泰祐さん。災害が発生したほぼ一カ月後の11月14日、迷いの中にあつた小川さんのもとにうれしいニュースが舞い込みます。被災前、第62回全国味噌鑑評会に出品していた味噌が最高賞である農林水産大臣賞を受賞したのです。「ぐっと背中を押された思いがした」という小川さんは、味噌蔵を復活させるんだという揺るぎない決意ができたそうです。

ほとんどが浸かってしまったけれど、一縷の希望が残されていました。そう、品評会に出品していて難を逃れたわずか3kgの味噌の現物です。

「小川さんの味噌には、他の蔵にはない固有のいわゆる<蔵付き>の微生物があることが調査でわかっていました。私は、それこそが小川さんの味噌のおいしさの理由だろうと推測しています」と語るのは、長野県工業技術総合センター食品技術部門の鎌川幸彦部門長。この現物から<蔵付き>の微生物を特定できれば、同じ味の味噌を再生できる可能性があるのではと考えているそうです。

「培養やDNA解析などさまざまな手段がありますが、こんなケースはこれまでなく、手探りの状態から研究を進めています。小川さんの味噌は長野県が誇る味噌ですから、なんとしても復活させたいですね」

まずは蔵と自宅を再建し、一年後に味噌造りの再開を目指すという小川さん。

「また味噌造りができるようになったら、これまでとひと味違う味噌を造ってみたいね。長野県ならではの微生物なんかも使うと面白い味になるかもしれない」と前を向いた再生への第一歩が踏み出されました。

みんなのために 自分だからできることを

10月1日にリニューアルオープンしたばかりの小坂拓也さんが経営する飲食店「ごはん食べるところオークラ(旧 とん太郎/長野市津野)」も大きな被害を受けました。浸水は2.2mに達し、1階部分はすべて水の中に。もちろん厨房設備も仕入れた素材もすべてが使い物になりませんでした。片付けるにも少人数では途方に暮れる状態。そこで、小坂さんが理事を務める長野ダーツ協会でつながりがある仲間にSNSで協力を求めたところ、なんと全国各地から3日間で150人の方が応援に駆け付けてくれ、厨房設備も入れ替えができ、10日後には仮復旧にこぎつきました。

「想定外の早さで仮復旧できたものの、地元の方もアップラインを通る方も、まだ飲食店で食事しようと思うような雰囲気じゃないので、まずは被災された方やボランティアの方が気軽に立ち寄れて集まれる場所にしようと思いました。私もできる限りボランティアに参加していますが、毎日たくさんの方が来てくれ、どんどん復旧していくのを目の当たりにして、今この地域のために最も必要なのは、ボランティアの方々の力だと感じました。多くのボランティアの方に長くいてもらうために少しでも役立てればという思いで、10月末に物資として集まっていたお米を使っておにぎりの提供をはじめたんです」

11月に入ると寒さも本格的になり、温まってもらえる食事を提供しようと、ワンコインの復興応援ラーメンの販売もスタート。生姜が効いたラーメンは芯から温まると大好評ですが、改修のために年内20日までの営業をもって再度休業に入る予定だそうです。

「これまで被災された方やボランティアの方のためにできることは何でもやるんだと思って、お店も仮復旧のままで走ってきたけれど、ここも浸水被害を受けているので、ちゃんと改修する必要がある。被災した方々の住まいの目途もついてきたし、少しずつ周囲のお店も営業再開してきた感じもあるので、今後は自分の店をちゃんと復旧させる番かなと。春には地域の人々が笑顔で集まれるお店をオープンさせたいですね」

まさに「ONE NAGANO」の精神で、必要とされること、自分ができることをやってきた小坂さん。春に再開するお店も、きっと心の温まるこの地域の方々よりどころになっていくことでしょう。



被災前は、同一の建物でラーメン店と定食店という異なる2店を営業する形態でしたが、リニューアル後は地域の方が集えるこじんまりとした店にしたいと考えているそうです。



「ずっとこの場所で商売させてきてもらった人間だから、少しでも恩返しできればと思ってやっただけ。この地域の人に元気になってもらって、この場所で商売を続けていきたい」と小坂さん。



仲間や小坂さんの取り組みを知った方々から、水、マスク、ゴーグル、軍手、栄養ドリンク、Tシャツ、お菓子、お米など、さまざまな物資が届くようになり、支援拠点として充実させることができたそう。



復興応援ラーメン(500円)は、まだ営業再開できていない近隣の「会津喜多方ラーメン蔵あぶるらいん長野店」と具材調達などで協力して作ったラーメン。復興大倉の豚丼(500円)もボランティアの方々の思ってボリューム満点に。



飯山市でも千曲川の支流である皿川が氾濫し、市街地の商店街や飯山市役所が浸水するなど大きな被害が発生しました。



台風被害の中で奇跡的に生き残った「酒母」を使い、通常とは異なる配合と発酵過程を経て造られた限定酒「転生(1,650円)」も登場。ワインにも似たキレイな甘さと酸味をもち、日本酒のふくよかな香りと濃い旨みがあります。銀座NAGANOでも数量限定で入荷中。



長野県の最北端に位置し、国内有数の豪雪地帯である飯山市。2020年2月8日(土)・9日(日)には、「第38回いいやま雪まつり」が開催されます。100体以上のさまざまな造形の雪像がメイン会場や街中を彩り、地域の伝統文化が披露されるほか、多彩なイベントが開催されます。

1月24日から3月31日まで、同市のかまぐらに期間限定の「レストランかまぐら村」がオープン。かまぐらの中で白菜等の地元産野菜をふんだんに入れた信州味噌仕立ての名物「のろし鍋」を食べることができます。雪まつりと同じ2月8日(土)・9日(日)には、かまぐら祭りも行われます。



災害前より元気になろう！ 寺のまち飯山の復興

千曲川下流域の飯山市でも、今回の台風により市街地中心部の商店街で大きな被害が発生。銘酒「水尾」で知られる蔵元「田中屋酒造店」も仕込み蔵が浸水し、ほぼすべての機器や材料が使い物にならなかったそうです。

「直後は現実を受け止められませんでした。うちの酒がほしいと言ってくれる人がいるし、社員たちも養っていけないといけなないので、悩んでいる暇はありませんでした」と振り返る田中隆太社長。取引先の酒販店や飲食店を中心に多くの方が片付けや清掃の協力にかけつけ、約一カ月後には通常の仕込みができる状態までこぎつけました。

「自分たちだけじゃどうにもならなかったようなこともたくさんあって、本当に感謝しています。酒造りは再開できたけれど、まだまだ問題は山のようにある。まずは、皆さんにおいしいと言ってもらえる酒を造って恩返ししたい」と語ります。

同じく飯山市の仏具店「神仏の鷲森」の専務で、消防団の部長である鷲森秀樹さんは、災害発生直後よりボランティアセンターの運営に携わり、現在ではイベントを通じて飯山市を元気にする取り組みを進めています。

「復興のためには、自粛したり縮こんだりしすぎるのは逆効果だと思います。これから飯山では雪まつりやかまぐらまつりがありますし、春には菜の花まつりもある。飯山もがんばってるぞ！という姿をもっと見てもらえるように」と意気込みます。

一方、自身の会社の仕事では、浸水してしまった仏具を修復するだけでなく、仮設住宅に移られている家庭や改修で置き場所に困っている家庭の仏壇を一時的に預かることも行っているそうです。

「うちは仏具屋なので仕事を通じてこうした支援も必要なんだと気付くことができました。イベントなどの外への発信と同時に、仕事を通じて被災した方々の気持ちや心の支援をしっかりとできるようにしていきたいですね」

災害復興と共にある、 これからのコミュニティ

自宅は床下浸水で済んだものの、近くにある息子さんの自宅が2m近く床上浸水したため、避難所と自宅を何度も行き来していたという清水厚子さん。両方の現場の状況から、在宅避難をしている方々に必要な物資や情報が届いていないことに気がつき、近隣の有志たちに呼びかけ、豊野地区住民自治協議会と共に「とよの被災者支援チーム集楽元快(しゅうらくげんかい)」を立ち上げ、支援物資の配布所を開設しました(12月25日までの開設予定)。周りには1階にあったものをほぼ失ってしまったという方もかなりの数です。

「いろいろ紹介していただいて、たくさん人が来るようになったけど、まだ知らない人も、知っているけれど行けないって人もいます。必要な情報をしっかりと届けることは、難しいけどやっぴいかなきゃいけないんですね」

これまでは生命を守るための支援があり、現時点では住居や暖房器具など生活を維持するため支援が必要となっていますが、次の段階では改修を終えて自宅に戻る人も多くなるので、被災の程度や生活環境に応じたさまざまな支援が必要になってくると考えています。また、制度の活用についてのサポートも重要になってくるといことで、被災者の声を聞き、地域住民が寄り合って相談できる場所、情報交換できる場所となるサロン「ぬくぬく亭」をほかのボランティアグループと協力して開設し、そこを拠点にボランティアとして支援活動を行う予定だそうです。

「寂しい、苦しいって思う人も出るだろうから、心のケアが重要になってくる。一人ひとりの話を聞くことはすごく大切だと思うけど、なぐさめ合うだけじゃだめ。時にはこうしたほうがいいとしっかりアドバイスもしないといけない。励まし合い元気が出る場所をつくって、コミュニティを守っていきたいんです」と、自分が被災しているからこそできる支援をこれからもしていきたいと語ります。



「泥で失ったものもあったけど、大切なものも得た」という清水さん(写真中央)。地域や人と人のつながりから生まれる力の大きさを改めて感じたそうです。



衣服をはじめ、暖房器具、食器など県内外からさまざまな物資が届き、支援の広がりには感謝しているとスタッフは口を揃えます。

引き続き、災害ボランティア活動にご協力をお願いします。

長野市の篠ノ井・松代地域、長沼地域では、被災住宅の清掃に関するニーズがまだ多数あります(12月10日時点)。12月15日以降も長野市災害ボランティアセンターでは、活動日を週末型(金曜日・土曜日・日曜日)とし、活動を続けていく予定です。引き続きご協力をお願いします。

詳しくは [長野県災害ボランティア情報](#) で検索

農ボラプロジェクト※にもご協力をお願いします。

※信州農業再生復興ボランティアプロジェクト

信州の農家の再生・復興を目指し民間と行政が協働して、災害漂着物の片付け、果樹の根回りの泥出しなどを多くの人の力でしてきました。

12月20日をもって第一期の活動はいったん終了しますが、今後も皆さまのご支援をお願いします。

詳しくは [長野県 農業ボランティア](#) で検索



みんなの情報発信が復興支援につながります!

あなたが知った被災地の現状、あなたが聞いた被災者の声、あなたが被災地に必要だと思ったこと、あなたが被災地のために行ったこと、あなたの周囲の方々に伝えてください。SNSにアップしてください。一人ひとりの発信、そこから支援の輪が広がります。#OneNagano



銀座NAGANOで買える!

台風被災を 買って応援、食べて支援!

信州りんごのシードルが勢揃い



Farmer's Craft Cider

375ml 1,210円
[カネシゲ農園(下條村)]

自家栽培・自家醸造にこだわる農家が下條村産りんごを搾って手作したシードル。瓶内2次発酵による自然由来の泡は口当たりなめらかで、華やかに香ります。



アプリコットインシードル

375ml 1,320円
[イルフェボー(千曲市)]

千曲市産のふじとあんずを使用した辛口のシードル。りんごの香りとさわやかなあんずの酸味が口の中で広がります。さっぱりしているので食中酒としてもおすすめです。



シードル

375ml 1,100円
[VinVie(松川町)]

松川町産7種類のりんごに洋ナシをブレンド。果汁をゆっくりと低温発酵させることで、バランスのよい酸味と苦みがスムーズな口当たりになり、ドライな味わいに仕上がりました。



ロゼシードル

375ml 1,100円
[VinVie(松川町)]

夏のりんごに赤い果肉のりんごと少しのブルーベリーで作る、ペールピンクのロゼシードル。アシナガバチ由来の蜂酵母を用いたさわやかな甘みと酸味が特徴の新しい味わい。



ふじシードル(ドライ)

375ml 880円
[大池ワイナリー(山形村)]

山形村産のふじを使用した辛口シードル。ふじの香りと酸味がほどよく調和し、りんご由来の渋味が味に厚みをつけています。どんな料理にも合うスッキリとしたさわやかさが特徴です。

まだまだあります、りんごの甘〜い加工品ずらり!

菓子



- ①信州りんごショコラケーキ(1,188円・渡辺製菓)
- ②リナシエ 3個入(626円・環境クリエイション)
- ③りんごバターサンドクッキー(250円・五千尺)
- ④さかきの蜜りんご(207円・紅谷和洋菓子舗)
- ⑤りんご参道(194円・旬彩菓たむら)

ジャム



- ①りんごジャム410g(810円・利久堂)
- ②無糖コンフィチュール180g(594円・フルーツガーデン北沢)
- ③プラムリーアップルジャム140g(648円・小布施屋)
- ④紅玉りんごバター140g(680円・松井農園)
- ⑤りんごはちみつバター135g(540円・穂高観光食品)

ジュース



- ①信州まるごとりんごジュース160g(140円・長野興農)
- ②信州りんごサイダー 340ml(267円・プランニング・エム)

今宵楽しむ
酒と肴

踏み入れて
香におどろくや
酒仕込

銀座NAGANO
咧酒師
玉岡あずみ

台風19号災害の爪痕がまだまだ癒えない長野県内。長野県酒造組合では被災された方々を支援するため、「がんばろう長野」キャンペーンを実施しています。

「がんばろう長野」のほか、復興に向けた活動の合言葉である「ONE NAGANO」や長野県PRキャラクター「アルクマ」が描かれた「復興支援首掛けポップ」が付されたお酒をご購入いただくと、購入代金の一部が長野県災害対策本部へ寄付される仕組み。台風19号災害で被災した県内酒蔵も少なくない中、「お酒で笑顔になりながら復興支援を」と、できることから酒蔵の皆さんが取り組んでいます。

銀座NAGANOでも順次この「復興支援首掛けポップ」付きのお酒を入荷していきます。年末年始、ぜひ長野の地酒を楽しみながら、長野県を応援してください!

1 2020 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。※お電話での受付は平日10:30～18:00となります。 時間 料金 定員 お問い合わせ先

グレー網掛けのイベントは、参加いただける方が限定されていますので、予めご了承ください。

8のつく日は メンバース特典 ポイント2倍デー

毎月8日は 信州地酒で乾杯の日 メンバース特典 酒類全て3%OFF

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 (GINZA de NAGANOブレンドほか) 400円～
★アイスコーヒ(プレス抽出) 400円

1水祝 2木 3金 年始休業

4土 5日 6月

7火 予約制

8水 予約制

9木 予約制

10金

11土 予約制

長野県警察 インターンシップ

13:00～16:30
詳細はウェブサイト等でご案内します
0120-314-031 (長野県警察)

しあわせ信州朝クラス 2019秋冬期コース VOL.4 佐久、軽井沢編

7:20～8:20 (開場7:00) 2,500円 28名

2019秋冬期コースの第4回目は佐久・軽井沢編。軽井沢町のクラフトビール醸造所「軽井沢ブルワリー」とのコラボ。寒い冬にあったまる、酔わないクラフトビールを使った料理をご提供します。
026-235-7249 (長野県営業局)

毎月8日 「信州地酒で乾杯の日」 メンバース特典 酒類全て3%OFF

8のつく日は メンバース特典 ポイント2倍デー

北沢正和さん&KAORUさんの 信州の暮らしを彩る 山里健康ランチ【黒豆と市田柿を使った正月料理】

12:00～13:30 3,500円 20名

農林水産省「料理マスターズ」シルバー賞を受賞した北沢正和さんによる「山里健康ランチ」。今回は信州の正月に縁起物として食べられている南信州の特産品「市田柿」や、松川町の黒豆などを使った正月料理をお楽しみください。当日は野菜ソムリエ第1号のKAORUさんが食材の隠れた魅力をお伝えします。
026-235-7249 (長野県営業局)

大人の休日倶楽部会員限定

信州の日本酒を楽しむ講座

18:00～19:30
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

12月 予約制

信州「粉もん」づくり講座 野沢菜を食べ尽くそう!

11:00～13:00 2,500円 24名

今回は野沢菜の全部を食べ尽くすおやきを作ります。蕪と葉先だけのシンプルな味噌味おやき、浅漬け野沢菜の塩味おやきを作って、お茶タイムにはいろいろな野沢菜漬も味わいましょう。
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

13月祝 予約優先 見学可

北アルプス de フクシ

11:00～13:00 無料 30名

多様な働き方の選択肢として福祉・介護職にスポットを当てた、長野県と北アルプス地域の市町村による合同説明会。豊かな自然を満喫する暮らしと仕事をご提案します。
026-235-7129 (長野県地域福祉課)

14火 15水 予約制

「ワイン講座開催日」 メンバース特典 ワイン・シードル3%OFF

【特別企画】
ワイナリー&人気レストランがやって来た!!

18:00～19:30 4,500円 28名

新年一発目のワイン講座は、人気企画「ワイナリーがやって来た!」と新企画「レストランがやって来た!」のコラボイベント。2人の若手醸造家が2018年に安曇野市に設立した「ル・ミリュウ」と、姉妹で経営し、ワイナリー関係者も多く集う松本の人気店「ワインカフェ サルト」が銀座初登場!
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

16木 予約制

しあわせ信州健康セミナー×松本市 ローカロリーフード 金芽米とマッスル餃子

12:00～14:00 500円 24名

松本市から中島屋降旗米穀と信楽食品をお招きし、ローカロリーフードを紹介します。食物繊維、ビタミン、オリゴ糖など、栄養たっぷりの金芽米と、白米のように手軽でおいしいロウカット玄米、そして高たんぱく低カロリーなマッスル餃子をご提供します。
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

17金

18土 19日 20月

21火 招待者限定

22水

23木 予約制

24金 予約制

18土 19日 20月

21火 招待者限定

22水

23木 予約制

24金 予約制

21火 招待者限定

ひかり味噌2020 春夏新商品発表会

03-5572-6081 (アンティル)

銀座NAGANO発! スーパープレゼンテーション「松川町」
18:00～19:30
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

22水

23木 予約制

24金 予約制

25土 予約制

26日 予約制

27月

28火 29水

30木

31金

16木 予約制

しあわせ信州健康セミナー×松本市 ローカロリーフード 金芽米とマッスル餃子

12:00～14:00 500円 24名

松本市から中島屋降旗米穀と信楽食品をお招きし、ローカロリーフードを紹介します。食物繊維、ビタミン、オリゴ糖など、栄養たっぷりの金芽米と、白米のように手軽でおいしいロウカット玄米、そして高たんぱく低カロリーなマッスル餃子をご提供します。
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

17金

18土 19日 20月

21火 招待者限定

22水

23木 予約制

24金 予約制

18土 19日 20月

21火 招待者限定

22水

23木 予約制

24金 予約制

21火 招待者限定

ひかり味噌2020 春夏新商品発表会

03-5572-6081 (アンティル)

銀座NAGANO発! スーパープレゼンテーション「松川町」
18:00～19:30
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

信州蕎麦 Week2019-2020

12月20日(金)から受付開始 ※詳細(メニュー、料金)は銀座NAGANOのWebサイトをご覧ください。

第2弾 1月27日(月)～1月31日(金)

27月 タチアカネ蕎麦 [青木村] 「タチアカネ」は平成21年に新品種として登録された青木村限定栽培の蕎麦で、さわやかな香りとほのかな甘み特徴です。地元農家が丹念に栽培し、蕎麦の実を石臼で挽いた風味豊かな「タチアカネ蕎麦」を地元野菜の天ぷらとともに楽しみください。

28火 十割粗挽き相木そば [南相木村] 標高1,000mの高冷地で栽培された南相木村在来種の玄そばを石臼で丁寧に製粉し、そば粉として使用。40メッシュの粗挽きのそば粉を十割で手打ちしているため、蕎麦本来の風味を堪能できます。

29水 下條おろし蕎麦 [下條村] 天竜川から湧き立つ朝霧が育む風味豊かな下條村産の蕎麦に、ほのかな甘みのあとに鮮烈な辛さが後を引く伝統野菜・親田辛味大根の薬味を添えて、薬味と蕎麦の組み合わせがやみつきになるおいしさです。

30木 富倉蕎麦 [飯山市] 山ゴボウともよばれるオヤマボクチの葉をつなぎとして使い、手間暇かけて作られる名物「富倉蕎麦」。蕎麦本来の香りが引き立ち、独特の喉越しと食感で「幻の蕎麦」ともよばれています。

31金 軽井沢そば [軽井沢町] 年間平均120日も霧が発生する軽井沢町の霧下で育った格別の風味をもつ蕎麦を、屋の部はそばつゆと軽井沢産のみだれて食べ比べ。夜の部は軽井沢産の酒米で醸された日本酒と前菜もお楽しみください。

22水

23木 予約制

24金 予約制

25土 予約制

26日 予約制

27月

28火 29水

30木

31金

23木 予約制

長野県警察 インターンシップ

11:00～14:30
詳細はウェブサイト等でご案内します
0120-314-031 (長野県警察)

24金 予約制

横山タカ子さんの信州の長寿ごはん ～小川村の越冬野菜と西山大豆～

昼の膳 12:00～13:00 2,500円
夜の膳 18:00～19:15 4,000円 (日本酒3種付き)
各26名

今回の長寿ごはんは、小川村で栽培される高品質の「西山大豆」と、長い冬の保存食として重宝されてきた越冬野菜がテーマ。横山タカ子さんが田舎らしい懐かしさを感じさせる一汁三菜料理に仕上げます。
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

21火 招待者限定

ひかり味噌2020 春夏新商品発表会

03-5572-6081 (アンティル)

銀座NAGANO発! スーパープレゼンテーション「松川町」
18:00～19:30
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

25土 予約制

銀座NAGANO的新酒まつり2020

13:00～14:15 / 15:00～16:15
2,500円 (ワンプレート・おちょこ付き)
各35名

今年も銀座NAGANOの新酒まつりの季節が到来! 昨年の40銘柄同様、今回もたくさんの銘柄を用意し、酒蔵さんにも会場にお越しいただく予定です。また、今回は「新酒☆総選挙」も同時開催! 「私が選ぶ最高の一本」をテーマに投票していただく、抽選で各回2名に1位の銘柄をプレゼントします。
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

「日本酒講座開催日」
メンバース特典 日本酒3%OFF

大人の休日倶楽部会員限定

信州の日本酒を楽しむ講座

18:00～19:30
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

26日 予約制

子育て移住が増えている町・長野県御代田町で叶える「ちょうどいい」暮らしの魅力

12:00～13:30 / 15:00～16:30
500円 (18歳以下無料) 各20名

軽井沢町と佐久市の間に位置し、昔から移住者が多い御代田町。今回は子育て世帯の移住先として御代田町が「ちょうどいい」理由を、先輩移住者が「リアルな声」としてお届けします。
0267-32-3112 (御代田町地域振興係)

21火 招待者限定

ひかり味噌2020 春夏新商品発表会

03-5572-6081 (アンティル)

銀座NAGANO発! スーパープレゼンテーション「松川町」
18:00～19:30
03-6274-6015 (銀座NAGANO)

4Fでは、各種移住交流相談会を開催しています。参加申込・詳細確認は、ホームページまたは各問い合わせ先へ

北信州いいやま・田舎暮らし移住相談会
1月11日 13:00～16:00
0269-62-3111 (内線252)

須坂市移住相談会
1月13日 13:00～18:00
026-248-9017

上田市移住相談サテライト窓口
1月27日 13:00～18:00
0268-21-0061