ぶどうやりんごなど旬の果物や野菜をはじめ、そば、おやき、地酒など長野県ならではの産品がイオンレイクタウンに大集合。週末には「アルクマ」が登場するほか、長野県産3種類のりんごジュースの飲み比べイベントも開催！ぜひお立ち寄りください。

期間 10月5日（木）～9日（月）
時間 9:30～19:30（最終日は18:00まで）
場所 イオンレイクタウンmori（埼玉県越谷市レイクタウン3-1-1）

東京と長野
二拠点で働く
魅力等を語る

長野県 東京シシャチョー！ミーティング

本格的な就職活動が始まる前だからこそ、長野県での就職について考えてみませんか？10月と12月に東京に支社を持つ県内企業の支社長等とざっくばらんに話ができるイベントを開催します。県内就職に興味がある方はもちろん、長野と東京双方での勤務に興味がある方など、どなたでもお気軽にご参加ください。

日時 【第1回】10月14日（土）13:00～15:30
【第2回】12月17日（日）13:00～15:30
会場 銀座NAGANO5階
対象 学生の皆さま・若手社会人の皆様
問合せ シューカツNAGANOキャリア相談室（TEL 0120-275-980）

詳しくはこちら

長野県直営共創型ふるさと納税受付サイト

ガチながの

「ガチなが」は返礼品を設けず、施策への応援や共感により寄付を募集する県直営のふるさと納税受付サイトです。現在、山小屋応援や信州「学び」応援寄附金など、皆様と共に創り上げたい「長野県ならでは」の施策を中心に寄付を募集中。事業への応援やアイデア投稿も可能です。共により良い長野県を創り上げてみませんか。

詳しくはこちら

※長野県グローバルサイト（英・仏・日）

日本語版

長野県産品コラム

vol.8 Pear 梨

シャリっとした食感とみずみずしい甘さが特徴の秋の味覚「梨」。

県内では南信州が主な産地で、明治初期頃から他産地に先駆け養蚕からの切り替えを図る形で栽培が拡大。長い日照時間や標高が高く内陸地ならではの昼夜の寒暖差などの環境に加え、生産者の高い栽培技術とこまめな管理でおいしい梨が育まれています。様々な品種が栽培されていますが、9月中旬から収穫を迎える「南水」は県南信農業試験場で品種開発され、流通する大半が南信州産と、まさにこの地を代表する梨となっています。

一般的に梨は糖度が11度から13度と言われる中、「南水」は平均糖度が14度以上と和梨最高峰の甘さを誇り、日持ちもよく贈り物にもぴったりな品種です。特に今年は梅雨明け以降、高温・少雨の天候が続いたことから、小ぶりですが糖度は16度近くのものもあるほど非常に糖度が高く仕上がっています。

お尻側が豊満で張りがあり、くぼみの中にわずかに青みが残るものが、シャリ感と甘みのバランスがよくおすすめ。食べる1～2時間前に冷蔵庫で冷やすとよりおいしく味わえます。なお、数日保存する場合は、新聞紙等で1玉ずつ包んだ上でラップで包み、軸側を下にして冷蔵するとおいしさが保てますよ。

【お話を伺った方】 JAみなみ信州 営農部果実柿課 梨チーフ 牧野 友宏さん

＼こちらもチェック！／
おいしい信州ふーどネット

長野県のヒト・コト・モノと あなたを“つなぐ”情報マガジン
つなぐ
2023.10 vol.95 令和5年9月15日発行
TAKE FREE
発行：長野県
しあわせ信州

つなぐ

長野県のヒト・コト・モノと
あなたを“つなぐ”情報マガジン

vol. 95 2023.10 令和5年9月15日発行
TAKE FREE
しあわせ信州

特集

麹が拓く食の新たな可能性

味噌も
醤油も日本酒も
全部麹から

その1 簡単、おいしい、健康的。
麹のある暮らしをもっと身近に！

その2 甘酒×焼き芋の新感覚スイーツで
麹の魅力を発信

簡単、おいしい、健康的。こうじのある暮らしをもっと身近に!

有限会社西麹屋本舗6代目
こうじ専門店「24koujiya(にしこうじや)」

西澤 義弘さん(右)
真澄さん(左)

日本一の味噌生産量を誇り、全国2位の78軒の酒蔵がある発酵王国の長野県。この醸造になくてはならないのが「こうじ(麹・糀)」です。日本の気候風土の中で育まれたこうじ菌を、蒸した米や麦、豆などの穀物に付着させて繁殖させたもので、最もポピュラーで使い勝手もよいのが米こうじ。調味料としての価値も高く食材本来の旨味やコクを引き出し、保存性を高める力を持ちます。そんなこうじを「もっと身近に感じてもらいたい」と、2020年にこうじ専門店「24koujiya」をオープンしたのが、「西麹屋本舗」6代目、西澤義弘さん・真澄さん夫妻です。

善光寺七名物といわれた甘酒や酒饅頭に使われる米こうじを卸していた歴史を持つ老舗ですが、店内には、昔ながらの製法を引き継ぎ、手作業で作るこうじを使った商品がずらり。人気は「バジル」や「とまと」、季節限定の「玉ねぎ」や「レモン」などの、風味をアレンジした塩こうじ。見た目も鮮やかで使いやすく、子育て世代から年配の人まで幅広い客層に愛されています。

「こうじは日持ちの程度がわからず、使い方が難しいとよく言われますが、醤油こうじは刺身に付けたり、卵かけご飯や目玉焼きに乗せたりと、醤油代わりに簡単に使えます。料理がおいしくなる上に、健康にもよいという魅力を知ってもらえたら」

こう話す真澄さんの言葉通り、西澤家では毎食、塩こうじの野菜の浅漬けや、砂糖代わりに甘酒を加えたヨーグルトなど、こうじを取り入れた料理が並び、祖父母から小学生まで三世代が楽しく食卓を囲んでいるそう。とはいえ、江戸時代から続くこうじ屋のDNAが刻まれた義弘さんと異なり、2011年に結婚するまで、ほぼこうじとは無縁だった真澄さん。当初はこうじの使い道も知らなかったそうですが、塩こうじや甘酒ブームが起きた忙しさの中でも、常連客からアレンジの仕方を聞きこうじを使い続けるうちに、発酵の奥深さに魅了されていったと言います。どんな料理にもこうじを加えるのが当たり前になってきて生まれたのが、塩こうじのアレンジ商品。2019年に市内の手作り市で販売すると評判になり、翌年、工場近くの土地が空いたのを契機に一念発起し、ショップを立ち上げました。

「発酵調味料は、保存環境で味わいが異なります。店頭なら保存方法もすぐに伝えられますし、自分で発酵の進み具合の感覚を養ってもらえたら。この店が、こうじの楽しさを知ってもらうコミュニティの場になればいいですね」(真澄さん)

気構えず、楽しく気軽にこうじを暮らしに取り入れ、心も体も喜ぶ豊かな暮らしを始めてみませんか。

こうじ専門店 24koujiya
長野市柳原1893-6
☎026-217-1929
https://nishikoujiya.com/

1 店内には塩こうじや醤油こうじのほか、自家製味噌、醤油豆、ギフトセットなど、多彩なこうじ商品が並ぶ。こうじの量り売りも。 2 料理家などによるオリジナルレシピは「24koujiya」のウェブサイトでも公開。店内には真澄さんお手製のレシピも。 3 作業は機械化しておらず手作業のみで、季節によって温度や湿度を調整しながら造る。「蔵ごとに異なる造り方がこうじの個性になる」と話す義弘さんのこだわりは、仕込みすぎず、こうじの状態をまめにチェックすること。 4 今では金属製が一般的だが、昔ながらの木製の甑を使って米を蒸すのも特徴。水分が偏らず均一に蒸し上がる。 5 甘酒やこうじを使った焼き菓子も販売。イートインもテイクアウトも可。

甘酒 × 焼き芋の新感覚スイーツでこうじの魅力を発信

有限会社若宮糀屋4代目
代表取締役社長 **花岡 拡和**さん(左)
女将 **花岡 慶子**さん(右)

県下有数の味噌の生産地、岡谷市。蚕糸業のメッカであったこの地には、多くの工女さんが寄宿し、食事に使われる味噌が工場ごとに仕込まれていたため、元は工場の宿舎だったという蔵が多いのが特徴です。明治19(1886)年創業の「若宮糀屋」も、養蚕とこうじの両方を生業としていたそう。製糸業の衰退後もこうじ造りを続け、今では諏訪圏域に残る唯一のこうじ専門店です。

こだわりは、味噌用、甘酒用、販売用でこうじを造り分けていること。特に甘酒用は、かつて先代がこうじ造りを失敗し、発酵の過程で米が溶けてベタベタにしてしまった米こうじをベースに、現社長で4代目の花岡拡和さんが、甘酒が一番甘くコクが出るこうじを改良して作り出しました。そして、その甘酒を使い、2020年に生まれた大ヒット商品が「甘酒焼き芋」です。低温でじっくりと焼いた芋に甘酒をたっぷりと塗り、再び焼いたら出来上がり。ねっとり濃厚な甘みと素材の旨みに、ほのかな甘酒の風味が香り、香ばしい焦げ目との相性も抜群です。サツマイモは“シルクの街”岡谷が普及に力を入れているシルクスイートを使用。そのおいしさから一気に評判となり、客数は従来の3倍に増えました。開発の背景にあるのは地元愛です。

「コロナ禍で外出も楽しめない状況だったので、店に来てくれるお客さんに喜んでもらえるような、こうじ屋ならではの独自性のあるものを作って地域を元気づけたいと思っていました。ヒントになったのが、常連客から聞いた『焼き芋を甘酒に漬けて焼くとおいしい』という話です」

こう話すのは、女将の慶子さんです。当初は甘酒に漬け込んでから焼いていましたが、改良を重ねて現在の製法に。その過程でスタッフ全員が関わり、楽しみながら開発できたことも意義深かったと話します。次に見据えているのは、宿泊型の味噌・こうじ造りの体験サービスです。2022年にはモニターツアーを開催し、8割以上の参加者から高評価を得たとか。

「以前から、こうじの製造現場には高い価値があると思っていました。独特の香りや感触も音も、ここで生まれ育った人たちには普通のことですが、嫁いできた私にとっては、芸術的にも文化的にも伝統としても素晴らしいと感じていたんです。このクオリティの高さを多くの人に知ってもらう機会があったら、と思っていた中で、考えついたのが体験ツアーです」(慶子さん)

ツアーのテーマは「体感を取り戻す」。老舗店のこうじの可能性の追求は、まだまだ続いていきます。

若宮糀屋
岡谷市大栄町2-10-12
☎0266-22-2930
https://www.wakamiyakoujiya.com/

6 9 甘酒用と味噌用のこうじを造り分けるポイントは温度管理。大手企業が使う乾燥こうじと違い、生こうじで粒が柔らかい。販売用のこうじは木製の室蓋(むろぶた)を使う昔ながらの製法。 7 「甘酒焼き芋」は糖度35度の濃厚な甘酒を使うため焦げやすい分、「香ばしさや旨みが乗った皮こそおいしい」と慶子さん。 8 店前の自販機では、いつでも甘酒焼き芋や生こうじ、甘酒、味噌が購入可。イラストはスタッフお手製。 10 商品は店頭販売も。各パッケージは今後リニューアル予定。甘酒焼き芋は、夏は冷やし、冬はホットショーケースで提供される。通販も。