



銀座NAGANOワインアドバイザー
齊藤さんセレクト

今月の3品

もうすぐバレンタインデー。口どけのよいチョコや
極上の甘口ワインをセレクトしました。



とろけるりんごショコラ
(あづみ野菓子工房 彩香)

972円

安曇野産のりんごを使用したジュレを、
生チョコレートでコーティング。チョコレート
の甘さとりんごの酸味が口の中で一体
となって広がります。「FOODEX JAPAN
2014」美食女子グランプリ金賞受賞。

ゆずチョコレート100g
(ゆず姫)

1,500円

ゆずのさわやかな風味を残したまま生ピー
ルにし、ベルギー産のほろ苦いチョコレート
でくるんだスイーツです。ワインなどのお酒
とも相性が良いと評判。2008年「信州味の
コンテスト」優秀賞受賞。



五-わいん「貴腐」
(林農園)

5,940円

自然発生の貴腐菌から生まれた黄金色に輝く希
少なワイン。熟れた果実の濃厚な香りと、とろり
としたコクのある極甘口のテイストで、フルーツ
やチョコレートとの相性も◎。

移住交流・就職相談も
実施しています。

銀座NAGANO 4階の移住交流・就職相談コーナーでは、信州への憧れや夢を実現するため
のお手伝いをしています。若者のU・Iターン支援、ご夫婦での週末の信州暮らし案内、ご家族で
の移住・就職相談についてワンストップサービスで対応しています。お気軽にお越しください。

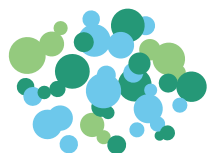
営 10:00～18:00
休 日曜、祝日、
年末年始

イベントなど各種情報は銀座
NAGANOのHPをご覧ください。
リアルタイムな情報はFacebook
でお届けしています。

HP
<http://www.ginza-nagano.jp>
facebook
<https://www.facebook.com/ginzanagano>

銀座NAGANOの
オフィシャルショッピングサイト
「NAGANOマルシェ」オープン！

銀座NAGANOで販売している信
州の食材、工芸品などほとんどの
商品を取り扱うショッピングサイト
がオープン。銀座NAGANOのホー
ムページからお入りください。



住所 〒104-0061
東京都中央区銀座5-6-5 NOCO1・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

銀座NAGANO

営業時間 10:00～20:00 (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

信州出身または縁のある著名人に、
おすすめしたい信州の魅力を教えてください。

信州の「ココ」が好き。



冬季五輪金メダリスト
北野建設スキー部 GM
荻原 健司さん

2月7日(土)
銀座NAGANO
に来館！



スキー選手として、世界中のスキー場にでかけ、たく
さんの思い出を作ってきました。なかでもヨーロッパ
のアルプスの山々の雄大さは、私の闘志を沸き立た
せる一方で、ライバル達との激しい闘いのあとは心落
ち着かせてくれたものです。

信州の山を見ると、ヨーロッパと同じ景色を感じるこ
とがあります。そしてその景色は、オリンピックで闘っ
た日々を思い出させ、決して色あせることはありません。
3,000m級の山が連なる信州の山で、皆さんも
たくさんの思い出を作ってくださいね。

Profile:

アルペールビルオリンピック ノルディック複合で団体戦金メダルを
獲得し、一躍世界のトップへ。続くリレハンメルオリンピックも金メ
ダル、長野オリンピックでは双子の弟荻原次晴さんと共に出場す
るなど、ワールドカップ通算19勝、個人総合3連覇の記録を持つ。



信州のヒト・コト・モノとあなたを“つなぐ”フリーマガジン

Take Free



2015.

2月号

vol.3

平成27年1月15日発行

「信州を知る」

ジビエを味わうなら信州！
大自然が育んだ味を、もっと身近に。

信州を旅しよう

2月イベントカレンダー

「注目イベント」

2020東京オリンピック応援イベント
～1998NAGANOから2020TOKYOへ～

キラリと光る信州産

荻原健司さんの信州の「ココ」が好き。

今月のセレクト3品



銀座NAGANO

しあわせ信州シェアスペース

信州のヒト・コト・モノとあなたを“つなぐ”フリーマガジン
2015.2月号 | vol.3 平成27年1月15日発行 発行：銀座NAGANO
毎月15日発行 Take Free

※掲載している情報は2015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。表示価格は全て税込みです。



信州を知る



ジビエを味わうなら信州！ 大自然が育んだ味を、もっと身近に。

フランス語で狩猟鳥獣の肉のことをいう「ジビエ」。狩猟が解禁される冬は、ジビエ料理が本格的に楽しめる季節です。ハンターでジビエの生産者である信州ナチュラルフーズの青木和夫さんと、1級フードアナリストの中島麻希さんに狩猟のこと、ジビエのことをお話いただきました。



お諏訪さまの「鹿食免」

青木 その昔、仏教の伝来により殺生を忌み嫌う時代、狩猟によってシカ肉などを食べることはタブーとされていましたが、狩猟の神様でもある諏訪大社には「諏訪の勘文」というものがあり、慈悲と殺生は両立するという説がありました。諏訪大社では狩猟の免許符「鹿食免」を発行して、これを授かった人は生きるために狩猟をしてシカ肉などを食べることが許されました。こうした背景があって諏訪地域では、古くからジビエが伝統食として根付いていたんですよ。



中島 南信州では「ふとんを質に入れてもシカ肉を食え」と言われていたそうです。この言葉からジビエは信州の厳しい冬を乗り越えるための貴重な栄養源だったことも伺い知れますね。

青木 小さい頃、父は冬になると私を炭焼きに山へ連れていきました。その合間に空気銃で狩猟をして私と遊んでくれました。山は遊び場であり、学び場でした。私は「カントリーレストラン匠亭」を開業させた後で狩猟免許を取得し、シカ肉を使ったステーキやカレーを提供したのですが、これを目当てに県外から多くの方に訪れていただいたもので、平成3年からメニューをジビエ料理に特化させて、ジビエの加工品の製造も始めました。

中島 私も、昨年長野県がハンター養成学校を開校したのがきっかけで、わなの免許を取得したんです。今後は銃の免許も取得したいと思っています。

青木 狩猟を生業として行っている立場の人間として、捕獲したものは余すことなく食べてあげることで、人間と同化して成仏できる。そうすることが命を大切にすることに繋がるという気持ちで狩猟をしています。そのため、私は毎朝鹿食免のお札にお参りをしてから、山に出かけています。

中島 それこそがお諏訪さまの教えですね。命をいただくわけですから、最後まで美味しく味わうことが大切だと思います。

味わい深いジビエの世界

青木 ひと昔前までは、多くの人がジビエに対してネガティブな先入観を持っていたのですが、最近では、その香りや歯ごたえこそがジビエの個性だと理解する方も増えてきました。

中島 牛肉や豚肉にもそれぞれの香りがありますよね。それに海外に行くと、ステーキは噛みごたえのあるものも多いです。日本のやわらかくサシが入ったような肉に対して、外国の方が驚かれる様子をよく目にします。現代の日本では、「美味しい肉＝やわらかい」というのが風潮ですよ。

青木 「匠亭」で出している「鹿ロース肉のカッスステーキ」は2週間ほど寝かせた熟成肉を使っています。ナイフがスッと入るほどやわらかい。だから本当に驚かれます。ジビエって美味しいんだ！と。

中島 本当にやわらかいですね。血抜きなどの処理もきつと工夫されているからだと思います。部位によっても、繊細だったりやわらかかったり芳醇だったりとさまざまなんですね。いろいろ食べ比べるとより深くジビエの滋味が堪能できます。



1 ハンターの先輩と後輩とも言える2人は狩猟話が弾む 2 「匠亭」で使っている鹿骨の箸置き 3 解体で出た骨を使って、アクセサリや置物などを制作。「食べるだけではなく、鹿骨を使った工芸品をお土産にしたい」と青木さん 4 鹿ロース肉を2週間熟成させ、調理をする時は肉の表面を丁寧に切り落とす 5 長野市で狩猟中、120kg 近い猪を仕留めた時の青木さん 6 ログハウスの建物が印象的な「匠亭」はジビエ料理を身近に楽しんでもらおうと、カレーやカツなど馴染みのあるメニューで提供している（住所：長野県茅野市金沢2149 TEL.0266-73-4862）

ジビエを女性に食べてほしい理由

青木 ジビエと聞くと敷居が高いと感じる人もいますが、他の肉と同様で、ロース肉など良い部位は焼くなどシンプルに、ゼラチン質の豊富なスネ肉は煮込むなど、部位によっても調理法はさまざまです。ふだん作るカレーや肉じゃが、ハンバーグなどで使えば、ご家庭の食卓で簡単にジビエが楽しめますよ。

中島 シカ肉は牛肉や豚肉に比べてたんぱく質が多くて脂質が少なく、カロリーも少ないんです。また、鉄分は牛肉の2倍近く、豚肉、鶏肉の5倍以上も含まれています。さらにカルシウムも牛肉、豚肉の2倍以上含まれているんですよ。ミネラルが不足しがちな女性に美容と健康のためにもぜひ取り入れてほしい食材です。

青木 最後にもうひとつ……。信州ジビエのおいしさや安全性を多くの方に知っていただき、ジビエを味わいに多くの方に信州にお越しいただけるよう信州ジビエをもっと発信していこうと思います。

信州ジビエのホームページではジビエの取扱店やレシピなどの情報を公開中。 <http://www.shinshu-gibier.net>

信州産シカ肉認証制度について

「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル」に沿った適切な信州産シカ肉の処理・加工・販売を実施している施設を、長野県と信州ジビエ研究会が認証する制度です。認証施設で処理する個体ごとに、個体認証番号を付し、認証番号ごとにその個体の捕獲や処理に関するデータを公表しています。このデータは、認証製品に貼付された認証シールのQRコードから長野県のホームページで調べることができます。

信州ナチュラルフーズ代表
信州ジビエ研究会獣肉処理部門理事

青木 和夫さん（左）

平成元年に「カントリーレストラン匠亭」をオープンし、平成3年からジビエ料理を提供。平成19年にはジビエのお土産品を作ろうと鹿・猪・熊などの肉を解体・処理する工場「信州ナチュラルフーズ」も開業。長野県内の信州ジビエに係る事業者、研究機関、行政などの情報交換と連携のため、平成24年に設立された信州ジビエ研究会の理事として、信州ジビエのブランド化を目指して活動中。

1級フードアナリスト
（社）日本フードアナリスト協会認定講師

中島 麻希さん（右）

信州初の1級フードアナリストとして食に関するさまざまな講演・執筆活動をはじめ、飲食店のコンサルティングからレシピ開発など活動は多岐に渡る。今後はジビエがもっと身近になるよう講演やイベントの企画も検討中。

※フードアナリストとは、食物や食文化、トレンドなどあらゆる角度から食に関する幅広い知識を持った、食の情報の専門家



銀座NAGANOでも
信州ナチュラルフーズの
商品を販売。
鹿肉ジャーキー、鹿肉
スライス、鹿肉の和食煮
（各928円）



銀座NAGANOで

“**買える**”

ジビエ商品



鹿肉ソーセージ

1,080 円 (さんさんファーム)

長野県産シカ肉とさんさんファーム飼育の豚肉をブレンドしたソーセージは、ジューシーな味わい。無添加にこだわり、子どもからお年寄りまで安心して食べられる一品です。

(表示価格はすべて税込みです。)



鹿肉のロースト

1,728 円 (本郷鶏肉)

信州の豊かな自然で育った上質なシカ肉の旨味を最大限に活かせるようにブレンドした調味料とスパイスを肉になじませて焼き上げました。おもてなしの一皿としてもおすすめです。



猪ジン・鹿ジン

各847 円 (肉の鈴木屋)

品質・鮮度の良い肉を、ニンニクと信州味噌の特製スタミナだれで揉み込んだジンギスカン。野菜と一緒に焼けばボリュームたっぷり。ご飯もすすみます。

銀座NAGANOで

“**楽しめる**”ジビエイベント

2/24 火

「美味しさから感幸」
ジビエと言えば…大鹿村



南アルプス赤石岳の麓に位置し、3,000m級の山々に囲まれた大鹿村。長野県内で最も早く「ジビエ料理」に取り組み、今では5つ星の美味しさと評判です。大鹿村ならではの信州ジビエを長野県産ワインと一緒に楽しみください。また、シカ肉が味わえるジビエカレーの無料試食も用意しておりますので当日もお気軽にお越しください。

大鹿ジビエカリー試食販売 **予約不要**

時間：16:00~17:00

大鹿ジビエ 美味しき発信!レストラン **要予約**

時間：17:30~19:30

料金：1,000 円

定員：18 名

☎ 0265-39-2929 (大鹿村観光協会)



☆
キラリ
と光る信州産

銀座NAGANO
で発見

銀座 NAGANO で使用している、信州の素材や技術をご紹介します。



木曽漆器の技術を使った洗面台

ろいろ
蠟色漆で上塗りして乾かし、研磨して光沢を出す、漆塗り独特の技術で仕上げた豪華な2階トイレ洗面台。住宅にも使われる信州の技です。

問：0264-34-2113 (木曽漆器工業協同組合)



長野県産材の木製ランチョンプレート

2階イベントスペースで使用している木製のランチョンプレート(製作：日装工作所)は、県産材を活用したお洒落な逸品。スギ、ヒノキ、カラマツそれぞれの持つ風合いをお確かめください。銀座 NAGANO での販売も予定しています。

問：026-235-7266 (長野県県産材利用推進室)

[銀座NAGANO 1F]

旬の信州
味わいコーナー

2月のメニュー

具だくさん 信州ガレット

700 円



フランス北部ブルターニュ地方ではそば粉料理が古くから親しまれ、そば粉のクレープ「ガレット」はこの地域を代表する郷土料理のひとつ。銀座 NAGANO で信州産のベーコン、ソーセージ、チーズ、野菜をたっぷり添えたガレットをご賞味ください。ブルターニュでも愛飲されているシードルとともに楽しみください。

3Fの銀座真田で、
信州の食をお楽しみください。

銀座NAGANOが入るNOCO3階の銀座真田では、契約農家から直送される新鮮な野菜や、地元で昔から親しまれている伝統野菜など、信州の食材を用い素材の味を生かした品々を提供。銀座 NAGANOとあわせて信州の食を体感いただけます。



1 名物の炊き込みご飯は、注文を受けてから一釜ごと丁寧に炊き上げる 2 ついつい長居したくなる、居心地のよいカウンター席 3 長野県を中心に活動する作家の作品や器が上品な空間を演出

おすすめメニュー

季節の土鍋炊き込みご飯(2合)	2,800 円
せいろ	880 円
天せいろ	1,800 円
信州産地鶏と玉子とじそば	1,500 円
すくい豆腐	810 円

期間限定特別メニュー

1月15日~
2月15日



信州きのこ鹿肉の粗塩焼 1,944 円

シカ肉の背ロースを肉の風味や旨味が十分残るようロースト風に焼き上げた食欲をそそる一品です。自然なほどよい歯ごたえを持つシカ肉が口の中でほどけ、噛むたびに増す味わいをお楽しみいただけます。滋味たっぷりのヒラタケやタモギダケなど個性的なきのこと共にお召し上がりください。

銀座 真田 (ぎんざ さなだ)

TEL: 03-5537-7355 席数: 50 席 (うちカウンター8 席)

ランチ 11:00 ~ 17:00 /ディナー 17:00 ~ 翌4:30 (3:30 L.O.)

※日曜は 23:00 閉店 (22:00 L.O.)

月曜が祝日の場合は 23:00 閉店、ただし、前日の日曜は翌4:30 閉店

定休日: なし



信州を旅しよう

ワイナリーの四季まるごと体験ツアー

第1回・早春編

美しい雪原のヴィンヤード・スノーシューウォーク&剪定体験講習

現地集合プラン

1年を通して、ワイナリーを体験するツアーの第1回目。ヴィンヤードまでスノーシューで歩けば、眼下に絶景が広がります。第2回・初夏編は6月14日(日)「芽かき・誘引作業体験講習会 シャルドネの花って見たことありますか?」を予定。

実施日 平成 27 年 3 月 8 日 (日)

旅行代金 大人 9,900 円・子供 8,900 円 ※ともに税込

集合場所 JR 長野駅東口ユメリアバスパーク

最少催行人数 10 名

申込期限 出発日の 5 日前まで

〔旅行代金に含まれるもの〕
専用車運賃、昼食(1回)、昼食時のワイン代、体験料、スノーシュー本体とストックレンタル費用が含まれます。

〔未就学幼児のご参加についてはご相談ください。〕



※写真はイメージです

9:00 JR 長野駅東口ユメリアバスパーク集合

9:10 専用車で出発

10:00 サンクゼール本店に到着後、スノーシューの準備をして大入ヴィンヤード入口まで専用車で移動

行程 10:40 ヴィンヤード入口から絶景のぶどう畑を目指し、スノーシューウォーク (片道約 1km・所要約 40 分)

11:20~12:00 雪原のヴィンヤードで剪定体験講習。体験終了後、ヴィンヤード入口まで再びスノーシューウォーク (所要約 40 分)。その後サンクゼール本店へ

13:00~15:00 チーズフォンデュの昼食〜ワインと共に〜

15:00~15:40 JR 長野駅東口到着・解散

☐☐☐

問合せ

長野県知事登録旅行業 2-436 号
旅行企画・実施: (一社)信州・長野県観光協会
(一社)全国旅行業協会会員 住所: 長野市南長野 幅下 692-2

☎026-234-7219

営業時間 平日 9:00 ~ 17:00
(土日祝日および年末年始は休業)

ツアーの詳細やお申込み受付は、
下記ホームページへ

信州楽たび 検索 visit-town.com/nagano



2.2015 Event Calendar

sun

1

予約制

未来をひらく～信州の先生になろう～
長野県教員採用説明会

時 13:30～16:30 料 無料 定 30名
義務教育、特別支援教育について説明し、若手現職教員が現場を熟知します。ディスカッションの時間もあります。
問 026-235-7426(長野県教育委員会事務局義務教育課)

予約制・見学可

信州企業に
会に行こう! vol.4
春から働ける会社



時 17:45～19:15(17:30から受付) 料 無料 定 30名
信州の「春から働ける会社」が銀座に集結。採用を考えている企業の方にお話を伺います。銀座NAGANOで「信州で働く」を考えてみませんか?
問 026-236-3387(信濃毎日新聞社長野県の企業ガイダンス事務局)

8

8sun - 9mon

一部予約優先

ふるさと信州風景百選記念イベント

時 2/8(トークショー)14:00～15:30 予約制)
料 無料 定 30名(先着申込順)

信州の美しい風景を集めた「ふるさと信州風景百選」の発刊を記念し、選定委員の進士五十八さん、平野啓子さん、結城昌子さんによるトークショーとパネル展を開催します。



進士五十八さん 平野啓子さん 結城昌子さん
問 026-235-7348(長野県建設部都市・まちづくり課)

15

15sun - 16mon

next:
信州新世代のアーティストステージ in 銀座

時 2/15 ①11:30～12:15 ②14:30～15:15
2/16 ①12:15～13:00 ②14:30～15:15 ③18:30～19:15

※各回とも30分前開場

料 無料 定 各30名分の座席をご用意

長野県ゆかりの若手芸術家を支援する事業「ネクスト」が、銀座NAGANOに! 実力ある若手アーティストによるコンサート。クラシックの名曲、信州ゆかりの曲などをお聴きいただきます。

問 026-226-0001(ホクト文化ホール)

22

予約制・見学可

塩尻ワイナリーフェスタ
in 銀座NAGANO
～遠藤誠さんと楽しむ
信州塩尻ワイン～

時 1回目11:30～13:30 / 2回目15:30～17:00
料 3,000円(軽食付き) 定 各回20名

NAGANOWINEを牽引する桔梗ヶ原ワイナリーが通るメルロー品種のワインが集合、日本ワインを愛する会の遠藤誠さんと一緒に楽しみませんか。また当日は就職等の相談会も併催。

【テイスティング予定のワイナリー】
園アルプス、園井筒ワイン、園Kidoワイナリー、信濃ワイン園、園林農園(五・一・一)、サントリーワインインターナショナル塩尻ワイナリー、塩尻志学館高校、シャトーメルシャン

問 0263-52-0280(塩尻市ブランド観光課)

mon

2

予約制・見学可

～山路智恵先生を迎えての
絵手紙体験講座～(第2回)

時 13:30～16:00
料 各回1,000円(茶菓子付き) 定 12名
長野県栄村にある絵手紙美術館の館長を務める山路智恵先生を講師に迎え、絵手紙セミナーを開催します。(各回のみでの参加可)
問 03-6274-6015(銀座NAGANO)

予約制

銀座NAGANOワインレッスン
第3回テーマ

「ワインの産地とぶどうの品種」
時 18:00～19:15 料 3,000円(ワイン3種
チーズプレート付き) 定 15名
問 03-6274-6015(銀座NAGANO)

9

時 2/9(パネル展)10:00～16:00



予約制・見学可

横山タカ子さんの
「信州の長寿ごはん」第3回

時 18:00～19:30 料 1,500円 定 20名
信州の郷土料理研究家横山タカ子さんによる料理実演と食事会です。

【御献立(予定)】
・きのこの炊き込みごはん
・越冬白菜の肉団子蒸し
・おすめの日本酒と酒の肴 ほか
問 026-235-7249(長野県信州ブランド推進室)

16

next:
信州新世代のアーティストステージ in 銀座

時 2/15 ①11:30～12:15 ②14:30～15:15
2/16 ①12:15～13:00 ②14:30～15:15 ③18:30～19:15

※各回とも30分前開場

料 無料 定 各30名分の座席をご用意

出演

太田陽子 (チェロ) 細川奈津子 (ヴァイオリン) 若林里佳 (フルート)

23

予約制・見学可

～山路智恵先生を迎えての
絵手紙体験講座～

時 13:30～16:00
料 各回1,000円(茶菓子付き) 定 12名
長野県栄村にある絵手紙美術館の館長を務める山路智恵先生を講師に迎え、絵手紙セミナーを開催します。(各回のみでの参加可)
問 03-6274-6015(銀座NAGANO)



tue

3

予約制 首都圏の建築関係者様限定

信州・ぎふの木まるごと
紹介セミナー

時 13:00～14:45 / 15:00～16:45(同内容を実施)
料 無料 定 各10名
首都圏の建築関係者を対象に、長野県・岐阜県の木材関係者が両県産材の魅力を紹介し、
問 026-235-7266(長野県産材利用推進室)



10



10Tue - 13fri

善光寺平アートの魅力～美術館・博物館～

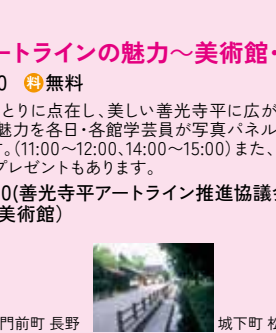
時 11:00～19:00 料 無料

信州、千曲川のほとりに点在し、美しい善光寺平に広がるアートスペースの魅力を各日・各館学芸員が写真パネルと共にご紹介し、(11:00～12:00、14:00～15:00) また、ご招待券・グッズのプレゼントもあります。

問 026-282-3450(善光寺平アートライン推進協議会事務局:北野美術館)



11



thu

5

トラベルカフェ
@銀座NAGANO

時 10:00～15:30 料 無料
定 20名
※1月31日まで受付、定員に達しない場合は当日参加可

「信州で学ぶ楽しさ」「信州の健康長寿の秘密」など、信州の魅力を県内大学の教授が楽しく伝える講義です。講師は諏訪東京理科大学工学部機械工学科星野祐教授です。

問 026-235-7285(長野県私学・高等教育課)

12

《加盟館:15館》
・長野県信濃美術館 東山魁夷館(長野市)
・豪商の館 田中本家博物館(須坂市)
・北斎館(小布施町)
・北野美術館本館/戸隠館(長野市)
・須坂版画美術館(須坂市)
・日本のあかり博物館(小布施町)
・北野カルチュラルセンター(長野市)
・世界の民族人形博物館(須坂市)
・おぶせミュージアム/中島千波館(小布施町)
・水野美術館(長野市)
・須坂クラシック美術館(須坂市)
・高井鴻山記念館(小布施町)
・池田満寿夫美術館(長野市)
・笠鉾会館ドリームホール(須坂市)
・一茶ゆかりの里 一茶館(高山村)

fri

6

予約制 首都圏の百貨店、スーパー、商社等のバイヤー様限定
人気のドライフルーツ商品発掘商談会

時 10:00～16:30 料 無料 定 20名
問 026-235-7194(長野県サービス産業振興室)

予約制
第3回「山と自然のサイエンスカフェ@信州」
時 18:00～19:30 料 無料
定 30名(先着申込順)
信州の大きな特色と魅力の源である“山と自然”について、研究所スタッフが来場者と楽しく語り合うサイエンスカフェ。第3回は「信州の雄大な山と自然の魅力」を研究員が紹介します!」です。
問 026-239-1031(長野県環境保全研究所飯綱庁舎)

13



蔵の町 須坂



栗の小径 小布施

sat

7

注目イベント

2020東京オリンピック応援イベント
～1998NAGANOから2020TOKYOへ～

時 11:00～17:00 トークショーは 13:30～14:30 料 無料

オリンピック2大会連続金メダリスト萩原健司さん、ソチオリンピック代表三星マナミさんが、未来のオリンピックやアスリートへ熱いメッセージを送り、2020年東京オリンピックへの夢をつなぎます。
※当日のタイムスケジュール等のイベント詳細は、近日程に銀座NAGANOホームページで公開いたします。
※長野オリンピックのグッズ展示や、感動の映像放映も予定しています。

問 026-235-7249(長野県信州ブランド推進室)



萩原健司さん



三星マナミさん
(本名:上野真奈美)

プロスキーヤー、2014年ソチオリンピックフリースタイルスキー女子ハーフパイプ日本代表。一児の母でもあり、「ママさんアスリート」として話題を呼んだ。現在、長野県沢尻温泉村在住。

14

予約制・見学可

信州で子育て“森のようちえん”を知ろう
「森のようちえん」セミナー

時 13:00～15:30 料 無料 定 20名

信州のお菓子をいただきながら「森のようちえん」についてお話ししませんか。長野県の自然環境を利用した幼児教育や子育て支援活動「森のようちえん」についてセミナーを開催します。

問 026-235-7024(長野県地域振興課)

21

注目イベント

一部予約制 「日本一のくرمみ!」&「とうみWINE」

予約制 親子で楽しむフラワーアレンジメント講座

時 15:00～17:00

料 無料(イベント保険料は別途)

定 小学生の親子16組32名

講師に日比谷花壇のシニアデザイナー石井千花さんを迎え、冬の信州を代表するランキュラスなどを使って、フラワーアレンジメントづくりを体験します。

問 026-235-7227(長野県花きイノベーション推進協議会)

28

一部予約制

伝統的工芸品と信州そばスタイル
信州そばを伝統的工芸品で味わおう!

①信州そば(乾麺)の美味しい食べ方(予約制)
時 2/28～3/2(各日2回)
料 11:30～12:30 / 12:30～13:30
定 各10名 料 1,000円

②南木曾ろくろ細工の製作体験
時 2/28～3/3(各日3回)
料 10:30～11:30 / 14:00～16:00 / 17:00～18:00(3/3の午後は13:00～16:00)
定 無料

信州の伝統的工芸品である、そばの道具とそばの器などの展示・販売や、信州そば(乾麺)の美味しい食べ方をお伝えします。また、南木曾の「ろくろ細工」の製作体験もできます。
問 026-228-1171(長野県中小企業団体中央会)



東御市