



銀座NAGANO セレクト

ぼうおやき
1本 370円
1F バルカウンター

4/29
より販売



郷土料理「おやき」を現代風のスティックタイプにアレンジ。具も信濃黒豆・豚角・蕎麦胡桃・胡桃などユニークなのが揃います。手軽に食べられる新感覚のおやきをファーストフードのようにどうぞ。

5月中旬までの週末限定

信州の山菜ははじめました！

信州の春の味覚である各種山菜を銀座NAGANOでも販売。ふきのとう・うど・こごみ・タラの芽・わらびなど、滋味たっぷりの山の幸をお楽しみください。



※入荷品目や価格は、収穫状況に応じて変動いたします。詳細は銀座NAGANOにお尋ねください。

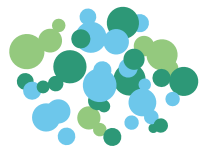


「撮るしん。」写真パネル展開催！

■ 4/29(金・祝)～6/4(土)



信州の魅力を伝える「撮っておき」の写真が投稿できる、NHK長野放送局のHPコンテンツ「撮るしん。」。年間で投稿された約6,000点の作品の中から、HP投票をもとに選ばれた珠玉の31枚をパネルで展示。信州の美しく感動的な瞬間を銀座でご覧ください。



銀座NAGANO

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

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2016年4月現在のものです。商品・メニュー・イベント内容等と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！



おじいちゃんのハチミツは、今でも奥原さんの必需品。疲れた時やのどが痛い時には欠かせないアイテムとのこと。銀座NAGANOでも取り扱っています。(1,576円)

バドミントン選手
のぞみ
奥原 希望さん
(2016年日本代表)

地元の大町での思い出は、やっぱりバドミントンのことですね。物心ついた頃から、毎日家族で練習してきましたが、姉と兄にかなわずよく泣いていました。でも負けず嫌いの性格が幸いしてそれをバネにできました。

中学を卒業して大町を離れ、はじめて故郷の良さ、ありがたさを実感しました。澄んだ空気に触れ、間近に迫る山々を見ると、本当に素晴らしい場所なんだなあと思います。おじいちゃんの養蜂の手伝いもいい思い出です。巣箱の女王蜂を見つけたり蜜をしばったりするんですが、刺されるのはすっかり平気になりました(笑)。私は156cmと小柄な方なのでフットワークを活かした粘りが身上。きっとこのハチミツがスタミナとスピードの源になったんだと思います。どんなショットでも諦めずに拾い続け、ここぞというチャンスをもにするのが私のプレイスタイルなので注目してください。リオ五輪ではみなさんの期待に応えメダルを持ちかえりたいと思うので、応援をよろしくお願いします！

Profile

1995年3月13日、長野県大町市生まれ。21歳。日本ユニシス所属。女子シングルス世界ランキング3位(2016年3月31日現在)。小学2年からバドミントンを始め、11年全日本総合女子シングルスで16歳8ヶ月で史上最年少優勝を果たす。15年スーパーシリーズ・ファイナルの同種目で日本勢初となる優勝、今年3月に行われた全英OPの同種目では日本勢39年ぶりとなる優勝を飾り、今年のリオオリンピックでもメダルの獲得が期待されている。



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

2016 5月号

2016 5月号

VOL.18

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

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

2016 5月号
VOL.18
平成28年4月15日発行

TAKE FREE

[LIFE STYLE OF SHINSHU]

時を超えて愛され続ける信州の農民芸術

[TOPICS]

信州の魅力発信!『撮るしん。』写真パネル展開催

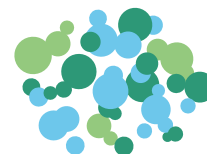
5月イベントガイド

[LET'S JOIN!]

- ・2016年「59醸酒」お披露目会
- ・next: 信州新世代のアーティストによる絵画と音楽の饗宴
～初夏の信州の食を添えて～

バドミントン日本代表女子選手

奥原希望さんの信州のココが好き。



銀座NAGANO

しあわせ信州シェアスペース



LIFE STYLE OF SHINSHU

時を超えて愛され続ける信州の農民芸術

旅興行された歌舞伎が地域に根付き、やがて農民たちが自らで演じるようになったと言われる農村歌舞伎。農家の冬の副業として始まった農民美術。これら農民による文化芸術は、人々に喜びや感動、心の安らぎを与えてきました。地域の誇りとして、また地域の絆を深めるものとして、現在にも受け継がれている信州の農民芸術をご紹介します。



農民美術の作品として有名な上田獅子。



地芝居の代表格でもある大鹿歌舞伎は、全国的にも一目置かれる存在。

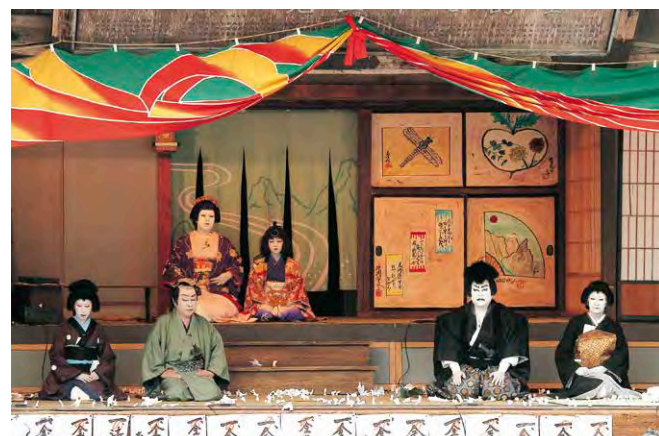
大鹿歌舞伎愛好会

役者・大道具・着付けなど舞台に携わる人たちが構成される大鹿歌舞伎愛好会の会員は約40名。地元の人々を中心に県外から参加するメンバーも。



俳優原田芳雄を魅了した 農村歌舞伎の伝統美

大鹿村は、南アルプス西麓の山間地にある人口約1,000人の小さな村。人よりも鹿の方が多いいわれるこの村で、江戸時代から300年以上途絶えることなく受け継がれているのが国選択無形民俗文化財にも指定されている大鹿歌舞伎です。毎年5月3日には大磯神社舞台で春の公演、10月の第3日曜には市場神社舞台で秋の公演が行われます。子どもたちにもその伝統は受け継がれ、大鹿中学校歌舞伎クラブの公演は40年の歴史を数えます。2011年には大鹿歌舞伎をテーマにした原田芳雄さん主演の映画『大鹿村騒動記』も公開。伝統美に魅了された原田さんが「これまでの芸能生活でやりたかったものがこの村にはある。ぜひこれを映画化したい」と村長に直談判したのは有名な逸話です。ここでは、今も歌舞伎が村人の心の拠り所であり続けています。



大鹿歌舞伎の演目は、人形浄瑠璃のために書かれ、のちに歌舞伎化された義太夫狂言の時代物。今も演じられているもので約15作品、眠っているものまで含めると30作品程あるといえます。

隔絶された山里で 300年の時を紡ぐ 大鹿歌舞伎



伊那谷は歌舞伎や人形芝居などの芸能が盛んな場所。山間の古道を通じて都の文化が大鹿村にも伝わったそうです。



境内にゴザを敷き、ご馳走を食べ、酒を酌み交わしながら楽しむのが昔からの観劇スタイル。役者の演技に観客がどっと沸く地芝居ならではの一体感や空気感は、芸能の原点ともいえます。



「芸は伝承しなければならぬ」と言うだけあり、稽古では村の先輩たちが手取り、足取りで演技を指導。常に将来に残すことを視点におき、配役や演目も選定。300年続く奥深さが垣間見えます。



「役者はもちろん、舞台、着付け、三味線から大道具や衣装までのすべてを自前でやるというのも大鹿歌舞伎の特徴なんです」と語る北村さん。

演者と観客で一緒につくる 一体感こそが醍醐味

80歳を超え現役で活躍する下沢さんは「一度やると、もっとこうすれば良かったって反省が生まれて、またやりたくなる。そうやって続けて来たら今日になっていましたよ」と笑います。細かい所作に徹を飛ばすベテラン役者の上島さんは「目線とセリフ使いが大事。役になりきって、観客の目を引き付けたい」と素人の域を超えた名演技を見せます。一方、今春の舞台には小4の子どもたちも出演。「踊りながら歩いたりするのは難しいけど楽しいよね」と立派に役者の仲間入りです。映画に感動し東京から稽古に通う鈴木さんは「集団での楽しさや厳しさ、人間らしさがここにはあるんです」と力説します。そして演者が声を揃えて語る一番の魅力は、観客との一体感。皆がこの歌舞伎を愛するからこそ生まれる空気感も昔から変わることはありません。

／お話を伺った人／

東町歌舞伎保存会
会長 金井 勝さん

定年後、保存会の事務局を7～8年務め、今年から会長に就任。「桜の時期は、毎年公演の準備で花見どころではないんですよ」と語りながら文化継承の一翼を担っています。



舞台を見るなら西宮 芝居を見るなら東町

東御市祢津地区は、200年前の文化13（1816）年に建てられ日本最古といわれる回し付き舞台「西宮歌舞伎舞台」と、その翌年に造られた「東町歌舞伎舞台」が残る貴重な場所。戦後には取り壊しも検討されましたが、地元の熱意によって保存修復されました。「東町では昭和63年から地元の役者による公演も再開しました。だから舞台なら西宮、芝居なら東町なんて言われているんですよ」と金井さん。20年前から小学校に歌舞伎クラブもでき、舞台は地域の振興や世代間交流の場として再び輝きを放ちます。



桟敷は舞台に向かって弧を描き扇形状、後方は石積みで階段状に。舞台の見やすさを考慮した構造にも注目です。

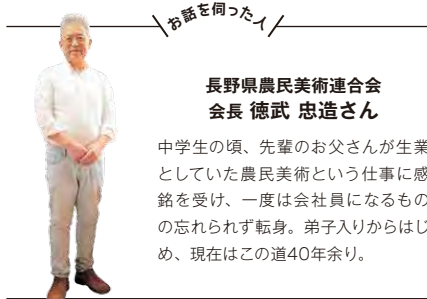


毎年4月29日に行われる東町の歌舞伎公演は、平成8年からは途切れず開催。舞台内部は見事なケヤキの梁があり、歴史を感じさせる趣にあふれています。



奈落には、石に丸穴を開け柱を入れたコマ回し式の仕掛けがあり、十文字の柱に4～5人が取り囲んで舞台をまわします。

信州各地へのアクセス・イベント情報は、2F 観光インフォメーションコーナーでもご案内しています。



長野県農民美術連合会
会長 徳武 忠造さん

中学生の頃、先輩のお父さんが生業としていた農民美術という仕事に感銘を受け、一度は会社員になるものの忘れられず転身。弟子入りからはじめ、現在はこの道40年余り。

農民の手仕事が生み出す 野趣豊かな芸術品

農民美術のはじまりは大正時代。上田を第二の故郷とした芸術家・山本鼎が滞在したロシアや北欧での経験から「雑木など身近な材料を使って芸術作品はつくれる」と提唱し、全国に先駆けて上田で講習会を開催。その後、冬の農家の生業として全国へ広がりました。時代の変遷とともに農閑期の副業としての役目は終えましたが、誕生の地である上田地域では、今も16名の作家にその伝統が受け継がれています。

その作家のひとりが徳武さん。「農民美術は、木目や材木の形を活かしながら大胆に彫るのが特徴なんです。大胆でありながら雰囲気を出すのが難しくもあり、面白みでもありますね」と語ります。3年後には発祥から100周年を迎える農民美術。故郷の温もりを感じさせる生活雑貨として息づいています。



腕力ではなく木の重さの反動で叩くのが大事。木は育った環境で年輪などが全然違うので、木と相談しながら彫り進めるという。

芸術家・山本鼎が 残した 上田発祥の農民美術

長野県指定の伝統的工芸品でもある農民美術。徳武さんのギャラリーには、野趣あふれる作品が並ぶ。



農民美術のルーツでもある「木片(こっば)人形」。地域の仕事や祭りなどを題材にするのも特徴のひとつ。

銀座NAGANOで買える！おすすめ「農民美術」アイテム



- 1 人形楊枝入れ 3,888円
- 2 ふぐ茶さじ 1,188円
- 3 レモンブローチ 2,808円
- 4 てんとう虫ストラップ 972円

尾澤 敏春
レモンのブローチや、てんとう虫のストラップ、フグの茶さじ、人形の爪楊枝立てなど普段使いできる人気の小物作品。



- 5 鳥ベースタンド 8,100円
- 6 鳥楊枝入れ 4,860円

尾澤 敏春
愛嬌あふれるニワトリをデザインしたスタンドと楊枝入れ。木材ならではの風合があり、使うほどに味の出る作品でインテリアとしての役割もしっかり。単品はもちろん、セットでの使用も素敵です。



- 7 小額「春」 11,880円
- 8 切手入れ「編み物をする少女」 8,100円

徳武 忠造
木の間からフキノトウが顔を出す、温もりあふれるレリーフは、春のワンシーン切り取ったような作品。人形を動かすと収納スペースが現れるユニークな切手ケースは、デスクのアクセントにも。

※表示価格はすべて税込です。

春夏におすすめの伝統的工芸品

アケビや竹など自然素材を用いた信州の工芸品をご用意しました。
手仕事で仕上げた逸品を日常生活にプラスしてみませんか。

あけび蔓細工

野沢温泉村周辺で江戸時代後期から冬の副業として造られているのが「あけび」の蔓を使用した玩具や籠などの日用雑貨。弾力性に富み丈夫なあけび蔓は、美しさと堅牢さを兼ね備えており、地元でも実用品として愛好されています。花を添えたり、果物を入れたり使い方や置き方も自由自在で、使い込んで年月が経つほど、味わい深くなるのも魅力のひとつです。



4月下旬～
販売

イメージ

2,857円～

須賀川竹細工

江戸時代に戸隠の農民が根曲り竹を用いて竹細工をはじめ、のちに山ノ内町の須賀川に伝えたとされている工芸品。深い雪の中で育つ根曲り竹をナタ1丁で割り、皮を剥ぎ、編み上げた逸品で、強靱さを持った竹は丈夫で長持ちするのも特徴。皿、籠などはもちろん、インテリアや小物などアイテムのジャンルも幅広く、黄色から藍色に変化し手に馴染んでくるので愛着もわいてきます。



5月下旬～
販売

イメージ

4,285円～

取扱い時期、アイテム、価格等は、銀座NAGANOにお問い合わせください。

銀座NAGANOで信州の味覚を！



1F バルカウンター
5月のワンプレート



信州ドッグ
800円

飯田のブランド豚「幻豚」の粗挽ウインナーソーセージと松本地域の名物「山賊焼き」を県産全粒粉のパンで挟んだ新感覚なホットドッグ。トッピングの野沢菜炒めとの組み合わせも絶妙で、信州のいろいろな味を一度に楽しめます。林檎酢と蜂蜜仕立てのキャロットラペと野菜スープ付。

銀座NAGANO×銀座真田コラボメニュー

期間限定4/15～5/15 (山塩使用期間)

信州きのこ鹿肉山塩(粗塩)焼き
1,800円

大鹿村産の鹿肉ロースを、大鹿村鹿塩(かしお)温泉の「山塩」と胡椒のみで焼いたジビエ料理が登場。源泉を大きな窯でゆっくり煮込み精製した山塩は、ミネラルが豊富でカドがなく甘みさえ感じるまろやかな味に。太古の海の恵み山塩と、山の幸である鹿肉の調和をお楽しみください。



DATA

銀座 真田(NOCO 3F)

☎03-5537-7355 厩50席(カウンター 8席を含む)
営業ランチ11:00～17:00 ディナー 17:00～翌4:30 (3:30+)
※日曜23:00閉店(22:00+)、月曜が祝日の場合23:00閉店
(但し前日の日曜は翌4:30閉店)
休なし

5 2016 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

■ 開時間 ■ 料 金 ■ 定 員 ■ お問い合わせ先

1日・2月



GW限定 銀座NAGANO スイーツcafé

■ 11:00～18:00

信州の美味しいスイーツと丸山珈琲がコラボ。珈琲との相性よいおすすめスイーツとのセット(800円)をご用意してお待ちしております。銀プラの合間にお気軽に立ち寄りください。



丸山珈琲スタイル フレンチプレス講座(予約優先)

■ 14:30～15:30 ■ 800円 (珈琲&スイーツ付き) ■ 12名
丸山珈琲スタイルのフレンチプレスの淹れ方を学ぶワークショップ。コツを覚えて自宅美味しい珈琲を楽しんでみませんか。
■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

3日・火 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!

【第1部】初心者向け基礎講座

■ 10:30～14:30 ■ 5,000円 ■ 24名

信州蕎麦打ち名人が手ほどきする、基本を学ぶ講座です。蕎麦打ちが初めてという方でもご参加いただけます。

【第2部】上級者向け応用講座

■ 15:00～18:00 ■ 5,000円 ■ 24名

様々な打ち方を習得し、蕎麦文化の奥深さを学ぶ講座です。

【第3部】アフター5の蕎麦打ち講座

■ 18:00～19:30 ■ 4,000円 ■ 24名

仕事終わりの時間、蕎麦打ちを学んでみませんか。
■ 080-5428-1730 (蕎麦Web)



4日・水 予約制

銀座NAGANO日本酒講座[緊急企画] 「長野の酒メッセ in 東京」を100倍楽しむ!

■ 16:30～18:30

■ 3,000円 (試飲・おつまみ付) ■ 16名

5/11 (水) に品川プリンスホテルで開催される長野の酒メッセには県内の61蔵から約600銘柄のお酒が集結予定。

直前の予習として、注目の銘柄などの情報をたっぷり教えます!

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



5日・木・6日・金



GW限定 銀座NAGANO スイーツcafé

丸山珈琲スタイル フレンチプレス講座 (予約優先)

5/1・2と
同じ内容で開催します

7日 予約制 一部見学可

しあわせ信州健康セミナーVol.2

■ 11:30～14:30

■ 1,500円 ■ 24名

講義の部では「森林セラピーが生み出す健康効果」をお伝えし、ヒノキの香りによるストレス軽減チェックなども実施します。

食の体験では日本一のくるみ産地から「信州産クルミのフルコース」をお届けします。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



予約制

世界に誇るマンズワインの「ソラリス」とチーズを楽しむ会

■ 16:00～19:00 ■ 5,500円 (事前支払い制) ■ 30名

「ソラリス」は長野県産葡萄を100%使用し、栽培地、栽培方法、醸造法などにこだわった世界に誇るプレミアムワイン。今回は生みの親であり醸造責任者でもある島崎大氏をお招きしセミナーと試飲会を開催します。

さらにMOFフランス国家最優秀職人章チーズ熟成士であるエルベ・モンズ氏がセレクトしたチーズとのマリ

アージュをお楽しみください。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



8日

信州辰野はたる祭りがやって来る!

■ 12:00～18:00 ■ 入場無料

郷土料理2,000円

地酒1杯目600円 (猪口付)、2杯目以降200円

日本一のゲンジボタルが乱舞する信州辰野はたる祭りの雰囲気そのままに、地元の人たちによる郷土料理と美味しい地酒「夜明け前」の呑み比べをお楽しみいただけます。

■ 0266-41-1111 (辰野町)



9日



10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!

■ 10:30～15:00 ■ 5,000円 ■ 24名

伝統的な「一本棒・丸延し」の打ち方を信州蕎麦打ち名人が手ほどきする、初心者も大歓迎の蕎麦打ち講座です。今回は十割蕎麦を打っていただくのにあわせ、特別に山菜天ぷらの作り方もご紹介。

信州そばが美味しい理由にも迫ります。

■ 080-5428-1730 (蕎麦Web)



11日



12日 予約制 見学可

北沢正和さんの「暮らしと共にある健康野菜料理講座」

■ 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全12回の講座。第2回の食材は葉たまねぎ・葉にんにくなど。日本を代表する料理マスター・北沢さんがどう調理するか必見です。

11:00からは千曲市の弥生農園さんによるマルシェも開催します。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



12日・13日 予約制

食べて学んで地域とつながる しあわせ信州朝クラス 第2回

テーマ「信州の山や自然のめぐみから学ぼう」

■ 7:20～8:20 (受付開始7:00～) ■ 2,500円 ■ 24名

いよいよ山菜シーズンが到来。山菜の宝庫信州から「山菜づくし」の朝をお送りします。探って楽しい・食べて美味しい山菜について、学んでみましょう。

【メニュー】筍ごはん、山菜汁、コシアブラの卵とじなど

金曜コースでは、毎回健康にちなんだお土産をご用意していますのでお楽しみに。

※木曜コースは定員となりました。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



13日

銀座NAGANO酒場

■ 17:30～19:30 (LO19:00)

■ 1,000円 (1プレート+2ドリンク)

※プレートは数量限定

銀座NAGANOで販売中の食材を美味しくアレンジしたおつまみと、その日おすすめ

のワイン・日本酒・ビール・ソフトドリンクを特別価格でお楽しみいただけます。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



14日

長野で保健師! ~長野県市町村合同就職ガイダンス~

時間、内容等の詳細は、決まり次第銀座NAGANOのホームページでお知らせします。

■ 026-235-7093 (長野県健康福祉政策課)

15日 予約制

信州4年2組 親子で学ぶ歴史&料理教室 第2回テーマ「硫黄島からの手紙」

■ 10:45～12:45

■ 1組5,000円 (事前支払い制)

■ 18組36名 (小学生と保護者の2名1組)

親子で考える力とコミュニケーション能力を養うための4年2組が開設した3Xメソッドで学んでみませんか。

今回は映画でもおなじみ、現在の長野市松代町出身の栗林忠道の物語をとりあげます。

■ 03-6432-4472 (四十万未来研究所)



信州の「粉もん」づくり講座 第2回 ~蕎麦焼き餅と小谷村の「ちゃのこ」づくり体験~

■ 14:30～17:00 ■ 2,000円 ■ 20名

小麦粉やそば粉などを使った信州の粉もん(粉食)文化を学ぶ連続講座。

今回は「ふき味噌」を入れたおやきタイプの蕎麦焼き餅と、そば粉・小麦粉・茹でた馬鈴薯で皮をつくる小谷村の郷土食「ちゃのこ」にチャレンジしてみましょう。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



16日



17日 予約制

桜むね 美と健康講座

乳がん手術後の手づくりバット講習会

■ 11:00～15:00 ■ 1,000円 ■ 15名

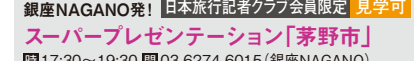
乳がんを乗り越えようとしているみなさんが、バットを手づくりしながら日々の暮らしについて語り合います。制作時間は約2時間半。材料費は別途必要です。

■ 080-3124-6312 (桜むね代表 吉澤英子)

銀座NAGANO発! 日本旅行記者クラブ会員限定 見学可

スーパープレゼンテーション「茅野市」

■ 17:30～19:30 ■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



18日 予約制 見学可

銀座NAGANO日本酒講座 基礎コース 第2回 「長野の地酒とは～概要編～」

■ 18:00～19:30

■ 3,000円 (日本酒4銘柄・おつまみ付) ■ 24名

4～8月まで全7回にわたり日本酒の基礎を学ぶ講座です。お酒の知識がなくても大丈夫。楽しく信州の地酒を学びましょう。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



19日 一部招待者限定

花とハーブの里 池田町 ハーバルヘルスツーリズム体験

■ 11:30～16:30

池田町産の北アルプス山麓ブランド認定品やハーブ製品などの特産品をご紹介します。

ワインや日本酒もご用意してお待ちしています。

■ 0261-62-3127 (池田町振興課)



20日

安曇野ひろ公園トットちゃん広場 グランドオープン プレイイベント

■ 11:00～14:30

松川村の安曇野ひろ公園が2016年7月に「食」「農」「いのち」のテーマを体験的に学べる公園としてリニューアルオープン。今回はその魅力をたっぷりご紹介するほか、カフェスタイルで村産のもち米でついたお餅や黒豆茶などをご提供しますのでお立ち寄りください。

■ 0261-62-3109 (松川村経済課)



21日 一部予約制

59醸酒 2016年リリースイベント

お披露目会 ■ 11:00～14:00 ■ 5,000円 (59醸酒飲み放題+料理付)

■ 32名

試飲会 ■ 第1部 15:00～16:30 ■ 第2部 17:30～19:00

■ 各1,000円 (59醸酒5銘柄の試飲+料理プレート付) ■ 各70名

昭和59年度生まれの酒蔵跡跡9人からなるユニット「59醸(ゴクジョウ)」。結成2年目となる今年は「酒米:ひとこころ」「精米歩合:59%」、「テーマ:59楽(ゴクラク)」の条件での酒を各蔵が仕込みました。果たしてどんなお酒に仕上がっているのか。県外初のお披露目会。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



22日 予約制

松本英子TALK&LIVE 女子旅シリーズ～松本編～ 工芸とバー文化をたずねて

■ 15:30～17:30 (開場15:00)

■ 3,500円 (山辺のワイン、信州の酒、ぶどうジュースほかおつまみ付) ■ 45名

トークショーでは松本を中心に70の会場で工芸の企画展が開かれる「工芸の五月」を訪れ、感じた街の様子やバーの魅力がスライドとともにお届け。ライブでは信州ゆかりの童謡ボッサVer.はもちろん、松本のバー文化をイメージした大人女子選曲のライブを開催します。

■ 03-5276-2571 (エフエムサウンス)



23日



24日 一部予約制

横山タカ子先生の信州の長寿ごはん ～有機野菜と山の幸～

【昼の膳】 ■ 12:00～13:00 ■ 1,500円 ■ 16名

【夜の膳】(予約制) ■ 18:00～19:15

■ 2,500円 (地酒3種と酒の肴付き) ■ 24名

自然と向き合い自然栽培・低農薬栽培でこだわりの野菜をつくる長野市松代のカネマツ倶楽部さんの素材や旬を迎えるハチク(たけのこ)などの山の幸を使って横山先生が腕を振るう春の一汁三菜をご堪能ください。

13:30～16:30には、カネマツ倶楽部さんの自慢の野菜の試食・販売会も行います。

■ 026-235-7249 (長野県信州ブランド推進室)



25日 一部予約制

ワイナリーがやってきた! ～サントリー塩尻ワイナリー～

【第1部】フリーテイasting(自由参加制)

■ 16:00～17:30 ■ 1,000円 ■ 20名

【第2部】ワイン会(予約制) ■ 18:00～19:30 ■ 5,000円 (ワイン5種+プレート付・事前支払い制) ■ 30名

サントリー塩尻ワイナリーは、長野県をはじめとする産地ごとの風土や土壌の個性を最大限引き出したジャパンプレミアム「産地シリーズ」の醸造拠点。今回はワイナリー長の篠田健太郎さんをお招きし、それぞれのテロワールが醸すワインをお楽しみください。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



26日・27日 予約制

食べて学んで地域とつながる しあわせ信州朝クラス 第3回

テーマ「学校や行政の取り組みから学ぼう」

■ 7:20～8:20 (受付開始7:00～) ■ 2,500円 ■ 24名

誰もが懐かしい学校給食。信州の学校では今どんな取組や工夫がなされているのでしょうか。小学校の栄養教諭から「学校給食の今」を学びます。

【メニュー】発芽玄米入りひじきごはん、真田汁、鯉とじゃがいものもみじ焼きなど

金曜コースでは、毎回健康にちなんだお土産をご用意していますのでお楽しみに。

※木曜コースは定員となりました。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



28日

信越自然郷アクティビティセンター in 銀座NAGANO

■ 10:30～15:30

北陸新幹線金沢駅構内の「信越自然郷アクティビティセンター」が1日限定で銀座にOPEN。9市町村からなる信越自然郷エリアで体験できるサイクリングやトレッキング、カヌーなどアクティビティの魅力を発信します。

■ 0269-62-3111 (信越9市町村広域観光連携会議)



29日 予約制 見学可

next: 信州新世代のアーティストによる絵画と音楽の饗宴 ～初夏の信州の食を添えて～

■ 第1部 13:30～15:30

たかはしわ(絵画)×三好玄也(現代美術・絵画)

【第2部】17:00～19:00

小林祐(絵画)×高津秀太郎(絵画) (右写真)

音楽: 寺島志織(チェロ/1部・2部)

■ 各2,000円 ■ 各20名

信州新世代のアーティストによる絵画を音楽とともにご紹介。初夏の信州の食とともにアートの世界をご堪能ください。

■ 026-235-7282 (文化政策課)



30日

野沢温泉竹の子まつり in 銀座

■ 12:00～16:00

(予定量が終われば次第終了)

野沢温泉村の特産品である「根曲がり竹」。6/10～19に温泉街で開催される「野沢温泉竹の子まつり」に先駆けて旬の味を銀座NAGANOにお届けします。サバ缶を使った竹の子汁や天ぷらなどの料理をお楽しみください。

■ 0269-85-3114 (野沢温泉村観光産業課)



31日 予約制 見学可

塩尻ワイナリーフェスタ in 銀座NAGANO ～第2回～

■ 第1部 16:00～17:00

■ 第2部 18:00～19:00

■ 各2,000円 ■ 各24名

5/21～22に開催される「塩尻ワイナリーフェスタ」は特産の漆器グラスを片手にワイナリーやぶどう畑を巡る人気のイベント。本番からスピノフしたこのイベントで、ワインのテイastingはもちろん、塩尻ワインについて学び、ワイナリーめぐりの計画を立ててみませんか。

■ 0263-52-0786 (地域ブランド推進活動協議会)

