

10月は、木づかい推進月間



信州の木のある暮らし展

- 10月1日(月)～10月31日(水)
- 2階イベントスペース(商品棚)

「木づかい」とは、暮らしに木材の製品をどんどん取り入れて木材を利用することにより森を育てようという林野庁が提唱するエコ活動。毎年10月が「木づかい推進月間」であることにちなみ、銀座NAGANOでも信州の木製品の展示・販売を行います。この機会に、信州の豊かな森林から生まれる温もりある木製品がある暮らしを始めてみませんか。

【主な展示・販売品】

さわら材の産湯桶 「うふっ湯桶」

おしゃれなママパパのライフスタイルも考えた木製のベビーバス。ウッドデザイン賞2017奨励賞受賞。



KEES ミニ

子どもの興味段階に沿いながら造形遊びができる穴あきブロックと丸棒のセット。



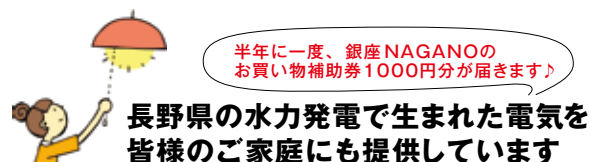
水陸両用玩具 かめ



輪ゴムで水かきが回転し、床や水面でユーモラスに動きます。

テーブルウェア 食器、酒器、漆器 など

8月のオーストリアでの展示会で好評を博した各種木工製品を揃えます。



長野県企業局(公営企業)では、みんな電力(株)を通じ県内の水力発電所でつくった電気を首都圏の皆様にも提供しています。みんな電力とご契約いただき、長野県の水力発電を一定期間応援(お気に入り登録)していただいた方に、銀座NAGANOのお買い物補助券1,000円分を年に2度プレゼント中。お得に賢く信州の電力を活用してみませんか。

詳しくは で検索
または、お問い合わせ みんな電力カスタマーサポート(03-6277-5441)まで



奥穂花ダムと奥穂花発電所・奥穂花第2発電所



世界級リゾートへ、ようこそ。山の信州

信州アフターデスティネーションキャンペーン 2018.7.1-9.30



しあわせ信州公式Instagramで
「信州しあわせ食旅」
キャンペーン開催中!



「食べるとしあわせな気持ちになる」「たくさんの人に味わってみてほしい」そんな信州ならではの食の魅力を生かすインタグラムのキャンペーンを開催中。各賞には、銀座NAGANOセレクトスイーツ詰め合わせなどをご用意しています。たくさんの皆様のご参加、お待ちしております。

【応募期限】
2018年9月30日(日)まで

応募方法等の詳細は「信州しあわせ食旅」で検索または長野県信州ブランド推進室(026-235-7249)まで。



ゆるキャラ®グランプリ2018開催中!

投票期間 2018年11月9日(金) 18:00まで
今年も長野県PRキャラクター「アルクマ」がエントリー中!
毎日1回の投票と応援にご協力ください!

投票は、
 で検索



©長野県アルクマ

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

2018 10月号

2018 10月号

VOL.47

平成30年9月15日発行

しあわせ信州

TAKE FREE

毎月15日発行

発行: 銀座NAGANO

表紙イラスト: 神奈美和

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

2018 10月号

2018 10月号

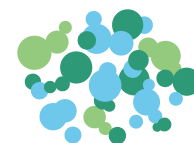
平成30年9月15日発行

VOL.47

SPECIAL FEATURE

驚き! すももの木! りんごの木!

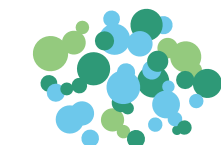
TAKE FREE



銀座NAGANO

しあわせ信州シェアスペース

信州の初秋を彩る新フルーツ



銀座NAGANO

住所 〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-5NOC01・2・4F
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2018年9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。



信州の初秋を彩る新フルーツ



驚き！すももの木！

りんごの木！



柑橘系こそ少ないものの、あんず(1)、ブルベリー(1)、すいか(4)、もも(3)、すもも(2)、なし(和6、洋4)、ぶどう(2)、くり(7)、くるみ(1)、かき(7)、りんご(2)と、長野県では多彩なフルーツがつくられ、その生産量も品質もトップクラスを誇ります。ナガノパープル(ぶどう)、シナノゴールド(りんご)、ワッサー(もも)など、話題の新品種も続々と登場。今回は、そんな長野県で誕生した常識を覆す(!?)、驚きの「すもも」&「りんご」をご紹介します。信州の新フルーツで初秋の食卓を彩ってみませんか。

※カッコ内の数値は出荷額の全国順位

規格を超越したおいしさ！

プレミアムフルーツ

「麗玉」初リリースへ

“すもも”と聞くと酸っぱい!というイメージを抱く方がほとんどでは? そんな固定概念を一変させる甘〜い品種が誕生しました!

「最初に食べた時はあまりの甘さにびっくりしました」と話すのが、新品種「商標・麗玉(れいぎょく)」の栽培を手がける中野市の農家・武田茂蔵さん。そもそこの「麗玉」は、長野県で開発されたシナノパール(出願公表中)というすももの新品種。武田さんも苗木が流通しはじめた当初から栽培をスタートしたものの、その頃は詳しい情報がなく試行錯誤の繰り返しで、丁寧な丹精込めた栽培により、大玉で非常に糖度の高い実がつくようになったといいます。その中でも200g以上の大玉で、糖度18%以上のものを厳選したのがこの「麗玉」ブランドです。

「魅力は味と玉の大きさ。すももには糖度が高い品種もありますが『麗玉』は糖度20%超えもザラ。とはいえ、ただ甘いだけではなくすもも独特のほのかな酸味もあって、見た目よりも重く300g超えも当たり前です」ということで、収穫予定日より20日ほど前のものながら実際に食べてみると、甘くてみずみずしくさわやか。ものようでもありながら程良い歯ごたえも。「ほかのすももは完熟しないと酸っぱくて絶対に食べられませんよ」と武田さん。果皮が薄い擦り傷ができやすく、大玉ゆえに落果もしやすいため栽培は非常にデリケート。収穫前には高性能の糖度計で一個一個糖度を測るなど手間がかかりますが、間違いなくトップクラスの味わいです。「まずは食べてほしい」との武田さんの言葉に期待が膨らみます!



9月21日
銀座NAGANOに
入荷予定。

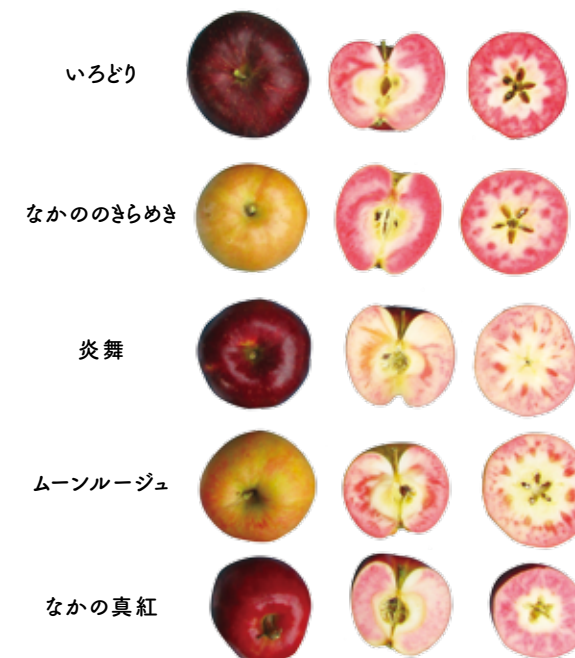


樹上で完熟させるので大玉で甘く育つ高級すもも「麗玉」。出荷前には淡いピンク色になり、見栄えもよりよくなるそう。旬は9月中旬から10月初旬で、通常のすももより日持ちもよいのだとか。おいしい個体を見分けるコツは「ヒビ模様や果点(白い点)があるもの。のっぺりとしたものはあまりよくないかな」と武田さん。丸かじりするには大きすぎますが、種と実がきれいに離れて切りやすいため、軽く冷やしてカットして食べるのがおすすめです。



10月中旬から
銀座NAGANOで
販売予定。

見た目の魅力はもちろん、味わいも優れた品種が続々と誕生している赤肉りんご。特に「ムーンルージュ」は糖度が高く、「ふじよりおいしい」という声も。



吉家さんが研究開発した5種。酸味がある「いろどり」と「なかののきらめき」は赤肉りんごが酸っぱいというイメージをもたれないよう、現在は中野市限定での栽培にしていますが、来年の秋には限定を外して全国展開する予定。



銀座NAGANOからもほど近いRire Ginza(リールギンザ/東京都中央区銀座3丁目10-14 / 03-6278-8270)では今年も「なかの真紅」を使った「さくさくパイと赤い林檎のキャラメリゼ(1,500円)」を10月中旬より提供予定。

当たり前を覆す新品種！

世界は今、

赤肉りんごに夢中

りんごといえば、皮が赤くて果肉が白くて…というのは一昔前の話! 近年、注目されているのが、果肉も赤く色づくりんごです。長年、この赤肉りんごの研究開発に取り組んできたのが中野市の吉家一雄さん。農業大学生時代に観賞用のりんごに魅力を感じ、1994年から育種を始めた個人育種家です。

「赤くて珍しいと思うかもしれませんが、実は野生のりんごの約半分は赤肉なんです。ただ、渋みや酸味が強く品種改良がほとんど行われてこなかった。その分、今この赤肉りんごが次世代りんごとして世界的にも注目されているんですよ」と吉家さん。

現在、吉家さんが開発し、品種登録されているのは、甘みがあって生食に向く「なかの真紅(しんく)」「ムーンルージュ」「炎舞(えんぶ)」と、酸味があり加工にも向く「いろどり」「なかののきらめき」の5品種。

カットしても変色しにくいのでお弁当などにも使え、サラダなどのアクセントにも最適。加工用品種で感じる渋みは火を加えると旨味になり、煮て冷ますと赤みが増すので、“目にも鮮やか食して美味”なスイーツがつけれます。

料理関係者などからも人気を集め、家庭でも利用シーンがどんどん広がる赤肉りんごに要注目です!

全国から料理関係者や大学教授、農業研究者らが訪れてくるので「必然的に幅広い知識がついた」と話す吉家さん。ここはまるで赤肉りんごの情報の集積所のようなとか。



赤肉は標高800mほどの寒冷地が適地で、果肉の色は気象条件にも左右されるそうですが「なかののきらめき」は標高が低い中野市でも確実に赤くなる安定株。果肉が赤くなると黄色い果皮が薄いオレンジ色に変わってきます。

食べておいしい 見てかわいい 「バイトサイズアップル」

「1日1個のりんごは医者いらず」というイギリスのことわざもあり、長野県健康長寿にも一役買ってきたりんご。特に皮と果肉の間には、ポリフェノールなどの栄養が豊富に含まれているのですが、皮はむいてしまう方が多いのでは？一方、りんごは皮をむいたり切ったりするのが面倒…という方も少なくないよう。一人暮らしの方などは、大玉だと一度に食べきれなくてもったいない、そんな声もあるようです。そんな“今どき”のニーズに応えてくれる、丸かじり推奨&食べきりサイズのりんごが静かなブームになりつつあるのをご存じですか？この“バイトサイズアップル”とも呼ばれる小玉りんごの生産が盛んなのが、北アルプス山麓のエリア。大町市の堀田佳基さんもそのひとりです。

「新しい小玉りんごの代表格が、長野県で開発された品種のシナノピッコロです。テニスボールぐらいの大きさで果皮が薄くて丸かじりでき、甘みと酸味のバランスのよさも絶妙です」とのこと。

銀座NAGANOでも一昨年から販売していて、実はかなりの人気商品。小ささゆえに収穫に時間がかかるため栽培農家は少なく、流通量も少ないので、見かけたらすぐに手に入れてほしいりんごです。

果肉がしっかりしていてきめが細かく、150～200g程度と食べ切りにちょうどいい「シナノピッコロ」。全体的に濃赤色に色づき、たわわに実るので、9月中下旬の収穫期にはりんご畑のなかでもひと際目立ちます。その分、色づくに向けて日が当たるよう、葉摘みをする手間もかかるそう。従来の小玉りんごと比べて甘酸っぱく果汁がたっぷりなので、りんごジュースにするとすっきりとした甘さで美しいピンク色になるのも特徴です。上の写真は堀田さんと妻の佳子さん、次男の和希くん。

バイトサイズアップルは
銀座NAGANOでも
随時入荷予定。

実物大の シナノピッコロ

※写真は平均的な
大きさで、個体によ
って差異があります

バイト(bite)：
かむ、かじるの意



小玉で皮ごと食べても平気
「バイトサイズアップル」なら、こんな普段使いも。

先生！
りんごはおやつに
入りますか？

遠足、
ハイキングなどに

オフィスでのランチデザート、
3時のおやつに

ご自宅でりんご飴に

銀座NAGANOで買える！



“発酵長寿王国”長野が誇る信州味噌が勢ぞろい！

減塩みそ 【ふくろや(中野市)】



コクあり・香り豊か 甘口
500g 648円

信州大学と信州中野商工会議所が共同開発し、特許を取った新しい乳酸菌“PP165”を使用。通常の半分の6%という低い塩分量でうまみもある減塩味噌です。

伝統味噌玉造り 豊麗 【萬年屋(松本市)】



コクあり・香り豊か 甘口
200g 378円

10割靴の甘口味噌。日本最古の製法「伝統味噌玉造り」で仕込むことにより、通常より300倍近い多種類の酵素を含みます。チーズのような香りが特徴で、まろやかな味わいが癖になります。

自然熟成 天醸 【萬年屋(松本市)】



あっさり・香り軽やか 甘口
200g 324円

天然醸造の正統派信州味噌。まろやかで癖のない味わいで、さまざまな素材や料理にも合います。合わせ味噌として組み合わせてもおいしさが引き立ちます。

二年味噌 長熟 【萬年屋(松本市)】



コクあり・香り豊か 甘口
200g 324円

天然醸造味噌「天醸」をさらに1年熟成させた味噌で、長い年月が醸し出す濃厚な風味が特徴。ほかの味噌と合わせると味の厚みが増し、よりおいしい味噌汁が味わえます。

有機玄米味噌 白 【マルモ青木味噌(長野市)】



あっさり・香り軽やか 中甘口
300g 702円

海外でも認定された有機大豆、有機玄米を米糲の原料に使用し、さわやかな香味とまろやかな甘みを醸し出した信州白系有機玄米味噌。すっきりとした旨みがあります。

有機玄米味噌 赤 【マルモ青木味噌(長野市)】



コクあり・香り豊か 中辛口
300g 702円

安心安全で品種や産地が明確な有機大豆、有機玄米を使用し、味噌本来の香味を追求しました。深みのある芳香とまろやかな口当たりが特徴の信州赤系有機玄米味噌です。

安養寺みそ 【和泉屋商店(佐久市)】



コクあり・香り豊か 辛口
500g 702円

信州味噌発祥の寺とされる佐久市の安養寺の圃場でとれた大豆を使用。芳醇な香り、深いコクが特徴で、佐久市のご当地ラーメン「安養寺ラーメン」のベースにもなっています。

× MISO (カケルミソ) 【和泉屋商店(佐久市)】



各 756円

「味噌をもっと気軽に食卓に取り入れてほしい」との想いから、調味料感覚で使える新スタイルのパウダー味噌。パスタやサラダ、おにぎり、お肉、アイスクリームにかけても。

11月16～18日には長野県の発酵文化の魅力を全国に発信する「全国発酵食品サミット in NAGANO」が長野市で開催!! 詳しくは次号で。

発酵調味料と相性抜群のツヴァイゲルトレーベ。

今年の夏は、猛暑になりましたが、ぶどうは糖度も高く状態も上々。あとは秋の好天を祈るばかりです！

今回は、食欲の秋にうってつけのワイン、アルプス(塩尻市)の「ミュゼドゥヴァン 桔梗ヶ原ツヴァイゲルトレーベ」(1,944円)をご紹介します。ツヴァイゲルトレーベは耐寒性があるオーストリアの代表品種。桔梗ヶ原ぶどうを使用したこのワインはフレンチオークで熟成され、果実味、酸味、タンニンがバランスよいのが特徴です。醤油や味噌など発酵調味料との相性がよく、日々のお料理に合うテーブルワインとして気軽に楽しめます。合わせる料理は、鈴平(伊那市)の五平餅(712円)を。長野県産米を100%使用していて添加物もなし。胡麻味噌の甘タレにワインのやさしいタンニンがよくマッチし、胡麻の香ばしさと樽香が寄り添うようによく合います。



銀座NAGANO
ソムリエ
花岡純也の

avec du
NAGANO
WINE



