## 銀座NAGANO ワイン講座 オンラインイベント 開催決定!

銀座NAGANOの定番講座をご自宅でもお楽しみい ただけるよう、日本酒講座に続き、ワイン講座でも オンラインによるイベントを開催します。

初回となる今回は「サンサンワイナリー」(塩尻市)か らの生中継! 北アルプスを望む圃場から、ぶどうの 状態やワインの醸造工程を、醸造家の解説付きでお 届けします♪





團 8月29日(土) 13:00~14:30 图 300円(+商品購入代金) 屋 100人

銀座NAGANOウェブサイトより 参加申し込み

銀座 NAGANO店頭または コレクトサービス「銀座 NAGANO しあわせお届け便」にて、サンサンワイナリーの 商品を購入(お好きな銘柄をご購入ください)

商品代金とともに 講座参加料をお支払い



9

24

4

111

兰

TAKE

FREE

毎月15日発行

## 寒天フェア開催中!

長野県が生産量全国1位を誇り、つるんとし たのどごしが夏にぴったりの"寒天"商品を 取り揃えた「寒天フェア」を銀座NAGANO にて開催中。「かんてんぱぱ」でおなじみの 伊那食品工業様にご協力いただき、「牛乳 寒天の素」や「カップゼリー80℃」など、銀座 NAGANOでは普段取り扱いのない商品も 多数販売しています。夏休みにお子さんと 一緒に作ってみてはいかがでしょうか。



■ 8月31日(月)まで 爾 10:30~ 20:00

### 特別販売します!/ 産地直送の 甘~いとうもろこし

銀座NAGANOでは8月の毎週土曜日に、 産地直送のとうもろこしを店頭で販売する特 別イベントを実施します。長野県内各地のと うもろこしを味わうことで、信州の夏を感じ てみませんか?

團 8月15日(土)、22日(土)、29日(土) 圆 各日13:00~16:00(売切れ次第終了)



各日の取り扱い産地など、詳しくは 銀座NAGANO Q で検索!

#### 銀座NAGANO しあわせお届け便

電話一本で銀座NAGANOの商品がご自宅 に届くコレクトサービス「銀座NAGANO し あわせお届け便」。いろいろな商品をたくさ ん購入したい時や、酒類等お持ち帰りが大 変な商品にも便利! ぜひご活用ください。

#### 《ご利用の流れ》

銀座NAGANOへ 電話でご注文(03-6274-6018)

2 ヤマト運輸の「宅急便コレクト」にて ご注文の品をお届け

3 商品代金 + 送料(ヤマト運輸・実費) を、ドライバーにお支払い ※当面の間、代引き手数料は無料でお届けします

取り扱い商品の一部を 銀座NAGANO ウェブサイトでも ご紹介しています。





令和元年東日本台風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。

受付期間:令和3年3月31日(水)まで 受付時間:10:30~20:00 (定休日を除く)



住 〒104-0061

東京都中央区銀座5-6-5NOCO1·2·4F

03-6274-6015 T 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 10:30~20:00(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

## https://www.ginza-nagano.jp

※掲載情報は2020年8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。





#### 人にも環境にもやさしく

# 





日本有数の山々に囲まれた長野県。県全体の平均標高は1,000mを超え、昼夜の寒暖差 など恵まれた気候や風土の中で多くの農作物が作られています。そんな中、人や環境にやさ しい野菜や果物を消費者に届けたいという思いで農業に取り組む人々が増えてきました。 手間暇をかけ、土づくりにこだわり、分析をしてさらに高みを目指す。移住してきた人も、 その地で生まれ育った人も、共通しているのは「おいしい野菜、果物を食べてほしい」という 思いです。今回はそんなこだわりの生産者たちを訪ねました。



## オーガニック肥料で育む

#### データに裏付けられた"旨み野菜"

#### のらくら農場 (佐久穂町)

標高1.000m、八ヶ岳北麓に位置する「のらくら農場」。 7 haの畑では年間50~60品目もの野菜が、独自の方法 で栽培されています。

「十づくりを何より大事にしています。よい肥料を使う ことが栄養価や味の向上につながり、その売上がまた、 よりよいオーガニック肥料への投資につながります」

こう語るのは代表の萩原紀行さん。化学合成された肥料 や農薬は一切使わず、堆肥のほか、牡蠣殻、鉱物由来の ミネラル資材など20種類以上の肥料を使用しています。

萩原さんは23年前にこの地に移住。当時、周辺で有機 栽培を行う農家は数件で、栽培技術も確立されていま せんでしたが、手探りでスタートした農場も今や最盛期には 約20名のスタッフを抱えるほどに成長しました。

戦略をたて、データ分析と感覚を駆使することで "独りよがりにならない栽培"に努めているのが「のらくら 農場」の大きな特徴。冬の農閑期に年間計画をたて、まず 春の土壌分析から農作業がスタートします。70検体ほど 分析し、土の状態を数値で把握。成長途中は葉の色や カール具合などからミネラルの過不足等、日々の作物の 状態をチェックし、収穫後は栄養分析で栽培を振り返り ます。

「多くの人に農業を経験してほしいし、感じたことを仕事 や人生に生かしてもらえたらうれしい。それに、農業を 通りすぎる人たちの存在って大切だと思うんです。例えば 農場での暮らしの中で"移住したくても住む場所がない"と いう課題を見出し、空き家と移住希望者をつなぐ会社に 就職する子もいます。ともに働く人たちからさまざまな刺激 を受け高め合うことができています」と萩原さん。

八ヶ岳山麓の活気あふれる農場から全国へ、今日もこ だわりの野菜が届けられます。



「のらくら農場」のグリーンケールは有機農業の祭典「オーガニック・エコフェスタ2020」栄 養価コンテストのケール部門で2年連続となる最優秀賞を受賞。レッドケールもニンジン の100倍近い抗酸化力をもつとのこと。「うちのケールはサラダはもちろん、シラスと炒め たり、蒸して刻んでゴマ油を和えてごはんと食べてもおいしいんですよ」と萩原さん。





その時々に採れた新鮮野菜がつまった「ちいさ な畑セット」は日々全国のファンのもとに配送 されていきます。塩と乳製品と野菜のみで 作られる人気のスープも「野菜自体に甘味や 旨みをもたせるための土づくりから仕込みが 始まっています」と萩原さん。



2019年、共同出荷のグループを設立。 「のらくら農場」は佐久穂町の集荷場にも なっており、近隣の有機農家5軒ほどから 持ち込まれる野菜は大型トラックに積ま れ、県外の集荷場を経て全国の消費者の もとに届けられます。そのほか、オーガ ニック資材の共同購入グループや、「土壌 分析の会」の立ち上げなど、同農場発地 域ぐるみの取り組みが進められています。

南佐久郡佐久穂町畑5645-175 0267-88-2952 http://norakuranoujyou.com/





収穫した野菜はシェフ 自身が重さを量り、レ ストランごとのノートに 記していきます。それ を依田さん(写真左) が定期的に確認し、 請求するシステム。訪 問した日も星野リゾー ト「ブレストンコート ユカワタン」料理長の 松本博史シェフが畑を 訪れ、吟味しながらカ ゴいっぱいの野菜を収 穫していました。







「軽井沢サラダふぁーむ」の野菜を使用した加工品や、依田さんセレクトのこだわりの 品々がずらりと並ぶ食のセレクトショップ「Karuizawa Vegetable ココペリ」には、 依田さん夫妻とご両親が収穫した野菜がその日のうちに店頭に並びます。軽井沢という 土地柄、「食」に関する意識が高い人も多く、瞬く間に売れていくそう。

## 軽井沢のシェフがほれこむ 有機農業の野菜

#### 軽井沢サラダふぁーむ (軽井沢町)

緑あふれる日本有数のリゾート地、軽井沢。そん な軽井沢で腕をふるう、名だたるシェフたちが次々と 訪れる農園が。有機農業を実践している「軽井沢サラ ダふぁーむ」です。

「シェフ自ら選んで収穫した野菜を調理して提供す れば、自ずと気持ちが入るし、それは食べる人にも 伝わると思うんです。僕はそのためにも栽培に全力 を注ぎます」

こう話すのは「軽井沢サラダふぁーむ」を営む依田 義雄さん。会社員の頃、流通業、飲食業など、さま ざまな経験をしてきた依田さんが農業を始めたのは 約15年前。トマトやイチゴのハウス栽培を主としてい ましたが、6年前の記録的大雪によりハウスが全滅 してしまい、少量多品種栽培を拡大。町内3カ所に 計1haの畑を有し、約50品目・100種類以上もの作 物を栽培しています。

レタスひとつとっても10種類以上栽培する「軽井沢 サラダふぁーむ」。この生産スタイルは、軽井沢の名店 「エルミタージュ・ドゥ・タムラ」元シェフの田村良雄 氏から野菜づくりの細かい要望やアドバイスを受けた りする中で育まれた、ふたりの信頼関係から生まれま した。口コミによって評判が広まった今では、町内約 20のレストランのシェフが畑を訪れ、自ら収穫の時期 を見定めて収穫していきます。

このように、シェフたちが絶大な信頼を置く依田さん の栽培の一番のこだわりは「土づくり」。「野菜は植え た時が勝負といっても過言ではなく、そのためにも野菜 にあった土づくりが大切です。山などの自然に近い 環境づくりのため、畑には米ぬか、お茶殻、大豆かす など植物性の肥料を主体に施しています。土づくりが きちんとできていれば、野菜はちゃんと育つものです」 と依田さんは語ります。

そんな野菜を一般の消費者にも直接届けたいと、 2015年には軽井沢星野エリアの「ハルニレテラス」 に「軽井沢サラダふぁーむ」直営の「Karuizawa Vegetable ココペリ」をオープンしました。

「お客様の声がダイレクトに届くので、作り手としても、 もっといいものを作りたいと意識が高くなります」と依田 さん。多くの人に野菜を食べてほしい、知ってほしい。 依田さんのそんな思いが多くの食卓に届いています。

#### 軽井沢サラダふぁーむ

北佐久郡軽井沢町大字長倉3866-2 0267-46-4355

## 自然を生かし

#### 100年続くりんご作りを

#### アップルファームさみず (飯綱町)

信州を代表する果物のひとつ、りんご。中でも北信五岳 に囲まれた標高約500~600mに位置する丘陵地で、 昼夜の寒暖差が大きく年間の降水量も少ない飯綱町 三水地域(旧三水村)は県内有数のりんごの産地です。

「この恵まれた自然条件を最大限に生かした、可能な限り自然に近い状態を保つような栽培方法を心がけています」と語るのは「農業生産法人有限会社アップルファームさみず」の代表・山下一樹さん。

今から47年前、「作る人と食べる人、お互いの顔が見える関係を築きたい」と思いをひとつにした5人の農家が集い、「アップルファームさみず」の前身である出荷組合「アップルさみず新流会」を発足。山下さんの父親も立ち上げメンバーのひとりで、「農薬や化学肥料をできる限り減らしたりんごを作ってほしい」という消費者のニーズに応えるべく、環境に負荷をかけない栽培方法を追及し始めました。

「アップルファームさみず」では、除草剤や化学肥料は使用しないなど統一のルールがある一方、特別栽培\*の基準の中でリストアップした農薬の中からどれをいつ使うかなど、基本的な栽培方法はそれぞれの農家の判断に委ねられており、人の数だけ栽培方法も異なります。花が咲いてから収穫までの期間が長いりんごの特別栽培は難しいとされる中、毎年試行錯誤を繰り返し、それぞれの結果を共有しながらノウハウを積み上げていき、「アップルファームさみず」のりんごの質を磨いてきました。当初は5名でスタートした同社も今では総勢25名となり、31歳の若者から90歳のベテランまで、よりよいりんご作りのため、お互いに協力し合っています。

「特別栽培のりんごは使える農薬も限られており、どうしても見た目は劣ってしまいますが、その分、土づくりや、りんご本来の味がのった完熟品を見極めて収穫することにこだわっているので、"味"には自信をもっています」と山下さん。「アップルファームさみず」では、反射シートなどによる着色の促進は行わず、全て無袋で栽培するなど、果樹の生理をふまえたおいしいりんご作りを追求しています。

「親世代が頑張って作り上げてきたこの『アップルファームさみず』。りんごの産地として、100年後も、三水の景観の中で人々が暮らし、りんごも子どもたちも育つ畑を残したい。そして、個人的にはいつか新しい品種を作って、自分の名前のついたりんごを世に送り出したい」

山下さんの、そして三水の人たちの夢はこれからも 続きます。



「私自身もりんご畑で育ってきたし、私の子どもたちも普段からりんご畑で遊んで暮らしています。りんご畑は仕事場であると同時に生活の場でもあるんです。 なので、最低限除草剤は一切使わないし、安心・安全な畑づくりを意識しています」と山下さん。



「アップルファームさみず」では約15種類のりんごを出荷。加工品も販売しており、いろいろな品種が楽しめる「しぼりっぱなしジュース」や、りんごを使って作った「appleソース」、フルーツジャムが人気です。





「アップルファームさみず」の代表であるとともに家業「山下フルーツ農園」の生産担当でもある山下さん。現在3haの畑で50種類以上と、多種多様なりんごを栽培しています。お盆頃から出荷が始まる長野県生まれの夏りんごの新品種「シナノリップ」(左)や、山下さんが近年力を入れているというオランダ生まれの加工用りんご「ベルドボスクープ」(右)など珍しいりんごの栽培も。

#### アップルファームさみず

飯綱町倉井4225-2 TEL026-257-1532 http://www.applefarm-samizu.com/



# 野菜がもっと好きになる相性抜群のドレッシング&ソース

シンプルな調理法でも十分においしい旬の野菜を、より引き立ててくれる優れもの。 サラダはもちろん、肉や魚にもよく合う、信州生まれのドレッシング&ソースをご紹介。



スムージードレッシング (くるみとたまねぎ/バジルとトマト/山椒と甘酒)

#### 200ml 各648円

[信州オーガニックフーズ(須坂市)]

須坂市産の野菜や果物をふんだんに使用し、素材の旨味や甘みを生かした ドレッシング。塩分不使用で、健康志向の方や高血圧の方にもおすすめ。



軽井沢キングケールドレッシング
(豆乳ティスト/トマト&赤ワインティスト/柚子ティスト/ガーリックティスト)

#### 100ml 各648円 [Karuizawa Plus(軽井沢町)]

こだわりの自然農法で栽培された、スーパーフードといわれる「軽井沢キングケール®」をたっぷり使用。肉料理の味付けや魚料理のソースなどにも使えます。



杏ドレッシング(和風/洋風)

#### 115ml 各594円 [横島物産(千曲市)]

杏ピューレをベースにオリーブオイルを合わせ、 自家製杏ピクルスを用いてよりフルーティーに仕 上げました。カルパッチョやカプレーゼとも好相性。



#### 酒粕ドレッシング(柚子味/ワサビ味)

#### 150ml 各540円

[小谷の四季(大町市)]

大雪渓酒造の蔵出し練り粕を使用した、ほんのりと 酒粕の風味が広がる無添加ドレッシング。栄養豊富 な酒粕に柚子やわさびをバランスよく合わせました。



#### 野菜で野菜を食べるドレッシング

#### 300ml **864**円

[ズイカインターナショナル(山ノ内町)]

「ホテルグランフェニックス奥志賀」のオリジナル商品。添加物不使用で、サラダはもちろん、カルパッチョやハンバーグなどのソースにも。



梅塩糀ドレッシング

200g **494**円

[酢屋亀本店(長野市)]

塩糀に梅酢を合わせ、梅肉や蜂蜜を加えたドレッ シングタイプ調味料。ほのかなピンク色が食卓を 彩ります。魚のフライや和え物などにも。



安曇野産玉葱タルタルディップ (プレーン)

165g **730**円 [五千尺(松本市)]

安曇野産玉ねぎをEXバージンオリーブオイルでソ テーした万能ディップ。特にトマト、ブロッコリーに よく合い、バゲットにのせると手軽なおつまみに。



信州タルタルソース (あんず)

85g 486円

[信州自然王国(飯田市)]

千曲市産の杏を使った、色鮮やかでほのかな酸味を感じるフルーティなタルタルソース。 魚介のムニエルやサンドイッチのソースなど幅広く使えます。

3

<sup>※</sup>特別栽培とは: その農産物が生産される地域の一般的な栽培方法と比較して、対象農薬の使用 回数と化学肥料の窒素成分量を50%以下で栽培すること



オンラインで乾杯!

# 信州地酒サミット 2020

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により中止となって しまった「信州の酒メッセ in 東京」をはじめとする信州の地 酒イベント。この状況下でもさまざまな信州の蔵元やワイナ リーとの情報交換や地酒を楽しんでいただく機会を提供で きないかと、県内各地の酒造メーカーや酒販店、飲食店な どをパネリストに迎えたオンラインセミナーが開催されます! 信州の地酒とともに、おうち時間を楽しんでみませんか?



#### 9月9日(水) 19:00~ 21:00 日本酒の会

### 「古くて新しい 信州の酒蔵を変える造り手たち」

長い歴史と伝統をもつ信州の酒蔵。酒米の開発や若手杜氏、女性杜氏の 新しい挑戦など、個性豊かな酒蔵の魅力やこだわりを語ります。

・ファシリテーター: 宮島 国彦さん(きき酒師、地酒屋宮島店主) 出演者(予定): 宮坂醸造、角口酒造店、湯川酒造店、若林醸造等、

県内各地の酒蔵など

※出演者は変更になる可能性があります。

9月18日(金) 19:00~ 21:00

#### シードルの会「新たなる挑戦者たち」

年々人気上昇中のりんごの発泡酒、シードル。出演者のシードルに対する 熱い思いとともに、長野県のシードルの特徴、魅力を語ります。

・ファシリテーター: 小野 司さん(日本シードルマスター協会代表理事、

北信五岳シードルリー代表取締役 CEO)

・出演者(予定):はすみふぁーむ、Farm & Cideryカネシゲ、 マルカメ醸造所、喜久水酒造等、

県内各地のシードル醸造家など

※出演者は変更になる可能性があります。

10月開催予定

ワインの会 ※詳細は改めてお知らせします。

#### 予約不要・参加無料

※ Zoomウェビナーへのご参加または YouTube、Facebook のライブ配信視聴となります。参加方法や出演者情報など 詳細は随時「信州地酒サミット2020」のFacebookページ にてお知らせします。

イベントに出演する酒蔵や醸造家の商品を、銀座NAGANOでも一部 取り扱い中。取り扱い銘柄は「信州地酒サミット2020」Facebook ページや銀座NAGANOのウェブサイトでご紹介します。

問合せ: 026-235-7126

(長野県産業労働部日本酒・ワイン振興室)



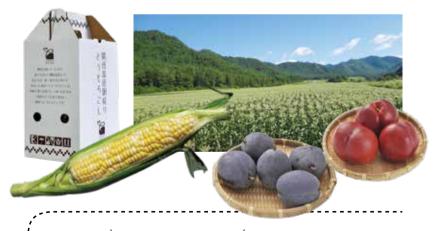
信州の「旬」を産地直送 でお届けします

# 信州産直便

やっと夏本番! 今回の産直便は、太陽の 恵みをいっぱいに受けた甘さも食感も抜 群の開田高原産「とうもろこし」です。と うもろこしがおいしく育つには、昼夜の 寒暖差が大切。その気温差が15℃もあ る開田高原で、手間暇かけて育てられ、 白と黄色の2色の粒がぎっしり詰まったと うもろこしを糖度たっぷりのタイミングで お届けします。

その他、甘酸っぱさと歯ごたえが魅力の 「ネクタリン」、ビタミン、カリウム、カル シウム、食物繊維も豊富な「プルーン」も ご用意。詳しくは、銀座NAGANO店頭 または「NAGANOマルシェ」にて。

詳細は NAGANOマルシェ Q で検索



## 信州の特産品が勢揃い! NAGANO マルシェル

銀座NAGANOのショッピングサイト「NAGANOマルシェ」(本店、vahoo! 店、楽天市場店)では県産品を全品3割引きで販売する「しあわせ信州 ふるさと割」を実施中! 銀座NAGANOのバイヤー厳選の特別アソートセッ トなど、ここにしかない商品をご用意しています。



#### 各種移住相談 施

銀座NAGANO4Fでは、各種移住交流相談会(要予約)や、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 を対象とした「シューカツNAGANOキャリア相談室」を開催しています。参加申し込み・詳細は、ウェブサイトまたは各お 問い合わせ先へ。※新型コロナウイルス感染症の状況によっては、中止またはオンラインでの実施となる場合があります。

## 信州なかの移住相談会

期 9月5日(土) 時 11:00~18:00 間 0269-22-2111

(内線259)

#### 須坂市移住相談会

期 9月19日(土) 睛 11:00~17:30 間 026-248-9017

#### 北信州いいやま・ 田舎暮らし移住相談会

顯 9月26日(土) 時 13:00~16:00

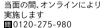
圆 0269-62-3111(内線252)

#### 上田市移住相談 サテライト窓口

期9月28日(月) 職 13.00~18.00 間 0268-21-0061

#### シューカツNAGANO キャリア相談会

当面の間、オンラインにより







長い梅雨が明け、ようやく夏らしい日が増えてきましたが、長野県ではお盆をすぎると、朝 晩の涼しさなどに少しずつ秋の訪れを感じるようになります。

9月9日は無病息災や不老長寿を願う「重陽の節句」。この日、長野県では「ひやおろし 一斉解禁日 | として夏の終わりから秋の始まりにぴったりのお酒が各蔵元より一斉に発売 されます。「ひやおろし」は、搾りたての新酒を春先に火入れ(加熱殺菌)し貯蔵し、ひと 夏越して"冷えたまま卸す"秋のお酒で、熟成させたことでお酒の角が取れ、暑さに疲れ た身体を労わるような柔らかい口当たりのお酒が多いのが特徴です。

銀座 NAGANOでも多くの銘柄を取り揃えて この9月9日を迎えます。この節句を過ぎると 実りの秋の到来。こんな時代だからこそ、季 節の移ろいに心をよせながら「ひやおろし」を 楽しんでみませんか。

