

オンラインイベント開催中!

日本酒講座

ひやおろし特別講座
「あなたのお勧めはどっち?」



下諏訪町の酒蔵「諏訪御湖鶴酒造場」杜氏の竹内重彦さんと下伊那地域唯一の酒蔵「喜久水酒造」(飯田市)の下澤淳志さんをゲストにお迎えし、ひやおろしを中心に、各蔵のお酒の特性や地域の特徴についてご紹介します。

期 9月26日(土) 17:30~18:45
料 参加費300円+商品購入代金
定 50名

ワイン講座

安曇野ワイナリー
から生中継!!



収穫を迎えたワイン用ぶどうの状態や醸造工程を、醸造家の解説付きで安曇野ワイナリーより生中継! オンラインワイナリーツアーで秋深まる安曇野の景色を、ワインとともに楽しみください♪

期 9月27日(日) 16:00~17:15
料 参加費300円+商品購入代金
定 30名

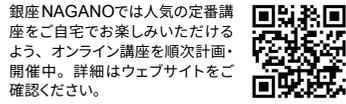
日本酒講座

地酒を知ろう!
オンライン酒蔵見学



銀座NAGANO×ビック酒販コラボ企画第1弾。飯山市の酒蔵「角口酒造店」取締役専務兼杜氏の村松裕也さんが蔵内より、10月12日から開始する酒造りの状況をお伝えします。オンライン酒蔵ツアーをお楽しみください。

期 10月31日(土) 17:30~18:45
料 商品購入代金(参加費込)
定 100名



銀座NAGANOでは人気の定番講座をご自宅でお楽しみいただけるよう、オンライン講座を順次計画・開催中。詳細はウェブサイトをご確認ください。

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

しあわせ信州

TAKE FREE 毎月15日発行 発行:銀座NAGANO

TAKE FREE



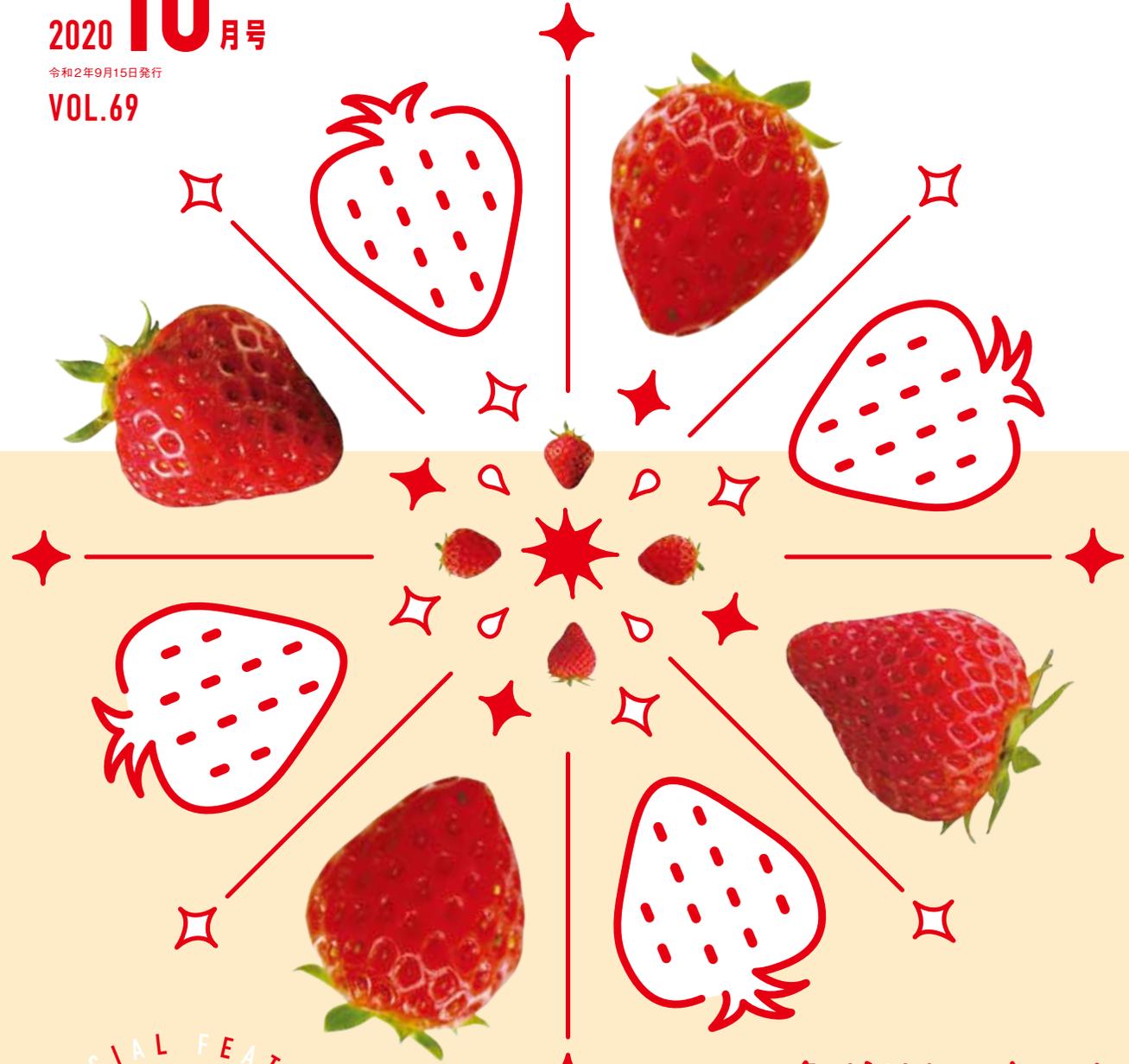
銀座NAGANO
しあわせ信州シェアスペース

10月号

2020 10月号

令和2年9月15日発行

VOL.69



SPECIAL FEATURE
冬だけじゃない!
長野県産「夏秋いちご」の挑戦

近年話題の未来食 /

銀座NAGANOで昆虫食を楽しもう!

信州の食文化の一つ「昆虫食」。2013年に国連が食用昆虫の将来展望について発表して以来、未来食としてその栄養価に注目が集まっています。そんな昆虫食をお楽しみいただく数量限定特別メニューをバルカウンターにて提供中です。



ひやおろしと昆虫食セット
1,000円

すずらんソフト
NEWトッピング
「いなご」

すずらんソフト(400円)プラス30円

信州の旬をお届けします / 「プルーン」と「ぶどう」の特別販売

期 9月19日、26日
期 各日12:00~(売切れ次第終了)

銀座NAGANOでは8月より毎週土曜日に産地直送で旬の食材の特別販売を実施中。9月は旬を迎える「プルーン」と「ぶどう」を販売します。



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



銀座NAGANO

営業時間 10:30~19:00(1F・2F) 定休日 年末年始

*当面の間、短縮営業とさせていただきます。

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。



冬だけじゃない！

長野県産「夏秋いちご」の挑戦

真っ赤な実と甘酸っぱい味わいが老若男女に愛されるいちご。栽培は冬のイメージがありますが、実は暑い夏の時期にも作られているのをご存知ですか？夏から秋にかけて収穫が可能な「夏秋いちご」は数年前まで輸入に頼っていましたが、近年、国内でも冷涼な地域を中心に栽培が広がっており、ここ、長野県でも増えてきています。品種改良により、おいしさも増している夏秋いちごの農家をご紹介します。

安曇野で人の「心」に残る夏秋いちご作りを

NAT's Berry field / ナッツベリーフィールド (安曇野市)
吉武和樹さん、奈津子さん

DATA

NAT's Berry field
(ナッツベリーフィールド)
安曇野市三郷明盛3864
TEL.0263-75-3097

夏秋いちごを育てたいと移住を決意

雄大な北アルプスから流れる清冽な水、豊かな土壌を持つ安曇野市。その恵まれた環境を生かし、わさびの一大産地として有名ですが、実は日本有数の夏秋いちごの産地でもあります。

夏秋いちごを育てたいと4年前にこの地に移住してきたのが吉武和樹さん、奈津子さん夫妻。

「夏秋いちご栽培ができる場所を軸に移住先を探していたときに、安曇野の『サマープリンセス』に出会い、甘味と酸味のバランスがよくおいしいこのいちごを作りたいと移住を決めました」と和樹さん。農業の高齢化が進む中、30代から40代の若い世代が多く就農していることや、夏秋いちご栽培について学べる環境が整っていたことも移住の決め手になったそうです。

「サマープリンセス」を長年育てる農家の下で1年間修業した後、「ナッツベリーフィールド」を3年前に立ち上げました。今は15アールのハウスで、長野県で誕生した「サマープリンセス」、「サマーリリカル」、「信大BS8-9(ナッツベリー)」(*)の3種に「すずあかね」と「ベチカエバー」を加えた5品種を栽培しています。

サマープリンセスにかける思い

安曇野市で新たに夏秋いちご栽培を始める農家のほとんどが、収穫量が多く安定して生産ができる「すずあかね」から栽培を始める中、吉武さん夫妻は「サマープリンセス」から栽培を始め、1年目はこの1品種しか作らなかったそう。

冬いちごと比べると甘みが弱く、薄味とされる夏秋いちごの中で「サマープリンセス」は比較的糖度が高く、酸味のバランスもよい品種として知られています。その一方で、栽培や安定供給が難しい側面も。夏秋いちごは6~7月と9~10月の2回収穫のピークを迎えますが、安曇野地域では気候条件から秋の「サマープリンセス」の収穫が難しかったり、長雨が続きと実に白い部分が残る赤くならない「白ろう果」という現象が起こりやすいのです。

それでも、「栽培面での難しさはありますが、移住のきっかけとなり、思い入れもある『サマープリンセス』はこの先もずっと作り続けていきたい」と吉武さん夫妻は語ります。



- 1 圃場から望む北アルプスの山々。市内には夏秋いちご農家が50軒ほどあり、その数は年々増加中とのこと。
- 2 「安曇野の夏秋いちごをもっと身近に感じてもらいたい」という思いから、家庭で楽しめる「おうちいちご」の販売も開始。農場とオンラインショップ「haguhand」にて購入できます。
- 3 最盛期は早朝から夕方まで作業が休みなく続きますが「安曇野での生活は最高」と話す和樹さん(右)と奈津子さん(左)。
- 4 加工品の一部は銀座NAGANOでも販売中! 「おとなジャム」はお肉料理にもぴったり。

安曇野の夏秋いちごをブランドいちごに

夏秋いちごの収穫シーズンはウエディングシーズンと重なっており、特に9~10月の需要が高く、ホテルのほか、製菓店やパン屋など業務用として出荷されることがほとんど。「ナッツベリーフィールド」のいちごはJAあづみを通して、主に関西方面の市場に出荷されます。見栄えが悪いものは自社で品種ごとのジャムに加工して販売。それぞれの品種の味わいの違いを楽しむことができます。

「今後は安曇野の夏秋いちごを全国に知られるブランドいちごへと育てていけるよう、エンドユーザーである消費者にも届けるなど、広く発信していきたい。そして、いつか、『ナッツベリーフィールド』のいちごで安曇野に少しでも貢献できたら」と話す奈津子さん。新たな品種の栽培のほか、いつかは農園内に自身のお店を構えたいとの夢を持つ、吉武さん夫妻のこれからの展開に目が離せません。

※「信大BS8-9」はさまざまなブランド名で生産されており、「ナッツベリーフィールド」では「ナッツベリー」との名称で生産しています。



「すずあかね」、「ベチカエバー」をそれぞれ4割、「サマープリンセス」、「サマーリリカル」、「ナッツベリー」を2割栽培。「サマープリンセス」の弱点を克服した品種の「サマーリリカル」は、昨年20本、今年200本、来年は1棟と、生産を増やしていく予定とのこと。



農福連携によるいちご栽培を目指して

株式会社コトブキファームデポ (小諸市)

石坂 恭^{やすし}さん 業務推進課課長

小諸市初の「信大BS8-9」

一説では「いちご生産発祥の地」ともいわれる小諸市。明治30年ころ、同市の御牧ヶ原で野生のいちごの群生が見つかり、西洋よりいちごジャムが入ってきたことも相まってジャム用いちごとして脚光を浴び、栽培が定着しました。

そんな小諸市に2019年6月に設立されたのが株式会社コトブキファームデポ。農業を通じて「もっとおいしく! もっと豊かで前向きな日常を作り出す」ことを目指し、主に夏秋いちごとブルーベリーを栽培しています。2棟10アールのハウスを有し、今年の3月に小諸市では初めてとなる約5,000株の「信大BS8-9」を定植、栽培を開始しました。

「信大BS8-9」は信州大学工学部の大井美知男特任教授が平成初期から研究開発し、2011年に品種登録された夏秋いちご。夏の高温下でも高い糖度を保ち、甘さと酸味のバランスがよく、形もよいことから業務用として需要が高く、パティシエの人気も高い品種です。

大井教授からの指導による栽培

コトブキファームデポでは、昨年「信大BS8-9」栽培のノウハウを学ぶなど、栽培に向けた準備を進めてきました。現在栽培に関わるのは、社長、専務、圃場長である石坂さんのたった3名で、昨年まで誰も農業の経験がなかったのだそう。未経験ながらも品質管理は徹底して行っており、「信大BS8-9」の生みの親である大井教授には365日、その日の生産状況や水素イオン指数(pH)などの数値をメールで報告。数値に少しでも異常があれば、大井教授がすぐに畑に駆けつけてくださるとのこと。それでも形が均等でなかったり、味も安定しなかったりと苦労が絶えませんが、「大井教授は“自分の研究にもなるから”と懇切丁寧に指導をしてくれるので本当に助かっています」と石坂さんは話します。

手探り状態の中、6月から始まった「信大BS8-9」の収穫。石坂さんは毎朝4時ごろには圃場へと出勤し、6時ごろまで1日約30~40kgのいちごを収穫します。

DATA

株式会社コトブキ
ファームデポ
小諸市大字市790-15
TEL 0267-23-1510

- ❶ 果心が赤く色付く「信大BS8-9」は、ケーキへのトッピングにも最適。❷ ハウス内にはミツバチが飛び交っており、自然な方法で受粉が行われています。
- ❸ 「小諸にこのいちごあり」といわれるようないちごに育てたい。そのために地元の人に、このいちごのよさを知っていただければ」と石坂さん。
- ❹ 肥料の濃度や施肥のタイミングは機械で管理されており、1日3~4回パイプを通じて液肥が施されています。
- ❺ 圃場は小諸市の小高いエリアに位置し、八ヶ岳や天気の良い日は富士山も望めます。
- ❻ 「四季成り性品種」のいちごは日照時間が長いほど花芽の分化が促進され収穫量が増えるため、夜間もハウスにはほんのりと電気が照らされます。

農福連携で高齢者の自立支援も

コトブキファームデポの主な出荷先は小諸市のほか、近隣の軽井沢町、佐久市の洋菓子店や和菓子店、ホテルなど。「現在は長野県工業技術総合センターと共同研究でのセミドライフルーツの開発や、長野市の事業者と連携したアイスクリームやジェラートの開発なども進めており、加工品の販売も実現していきたい」と石坂さん。

今後は親会社で有料老人施設などを運営する株式会社コトブキと連携し、高齢者等が農業分野で活躍することを通じ、生きがいを持って社会参画を実現していく取り組みである「農福連携」による生産も進めていく予定だそう。「デイサービス利用者の自立支援の一環として、定植、日常管理、収穫、販売まで手がけてもらい、仕事と給料を得ることを通じて生きがいや、やりがいを感じてほしい」。そんな思いがあるのです。

コトブキファームデポの「おいしいいちご作りを通じた農福連携の実現」に向けた挑戦は始まったばかりです。

長野県と夏秋いちご



いちごは、冬から春に収穫時期を迎える「一季成り性品種」と年間を通じて栽培可能な「四季成り性品種」に大別され、「四季成り性品種」のうち6月から11月に生産されるいちごの総称が「夏秋いちご」。

長野県では2001年頃から夏秋いちご栽培が始まり、2003年に南信農業試験場(当時)が「サマープリンセス」を開発したこともきっかけとなり、徐々に栽培が拡大していきました。長野県野菜花き試験場が「サマープリンセス」の後継種として2018年に開発した「サマーリリカル」や信州大学による「信大BS8-9」の開発など、官・民・学それぞれによる新品種開発も行われています。

銀座NAGANOで買える!

残暑を乗り切る シードル大集結!

今年も厳しい残暑が続いています。そんな暑い日に楽しみたい、スッキリとさわやかなりんごの発泡酒・シードルをご紹介します。

銀座NAGANOでは9月17日から
70種類が一堂に会するシードル祭りを開催します!



- | | | | |
|---|--|--|--|
| <p>1</p> <p>シードル2019年 (3組/4組) 330ml 各935円 [林檎学校醸造所(飯綱町)]</p> <p>シナノスイート、シナノゴールド、シナノドルチェ、ふじ等をブレンドした3組と、ふじとグラニースミススをブレンドした4組。どちらもスッキリ辛口です。</p> | <p>2</p> <p>シードル (メディアムスイート/ドライ) 330ml 各500円 [たかやしろファーム(中野市)]</p> <p>甘さと酸味のバランスがよいメディアムスイートと、ほどよい酸味でいろいろな料理に合わせやすいドライ。どちらもクリアでスッキリとした味わい。</p> | <p>3</p> <p>軽井沢アンシードル (ドライ) 375ml 1,100円 [アンワイナリー(小諸市)]</p> <p>小諸産りんごを100%使用。紅玉、シナノスイート、シナノゴールド、ふじなどから3種類以上をブレンドしており、食中におすすめ。</p> | <p>4</p> <p>SPARK JOY 330ml 781円 [ルミリュウ(安曇野市)]</p> <p>発酵途中で瓶詰めを行う田舎風(メトード・アンセストラル)に仕上げました。泡立ちはやや弱めで柔らかい口当たりの辛口。</p> |
| <p>5</p> <p>クラフトサイダー 375ml 1,210円 [カネシゲ農園(下條村)]</p> <p>ジュリアン(ライトテイスト) 375ml 1,320円 [カネシゲ農園(下條村)]</p> <p>カネシゲ農園の代表銘柄でありふじ単一で仕込むクラフトサイダーと、レーズンを加えてオーク樽で熟成させたジュリアン。</p> | <p>6</p> <p>ふじシードル (スイート/ドライ) 375ml 各880円 [大池ワイン(山形村)]</p> <p>ふじの甘味や酸味がほどよく調和し、甘すぎずフルーティーなスイートはシードル初心者にも、さわやかでスッキリとしたドライは普段ビール派の方におすすめ。</p> | <p>7</p> <p>ピオニエシードル 375ml 1,100円 [信州まし野ワイン(松川町)]</p> <p>松川町産のりんごと洋梨を使用した辛口シードル。ほどよい酸味とほろ苦さがスッキリとした印象を残してくれます。</p> | <p>8</p> <p>シードル 375ml 1,100円 [WinVie(松川町)]</p> <p>厳選した原料をゆっくりと低温発酵。スムーズな口当たりで酸と苦みがバランスよく仕上がったドライな大人のシードル。</p> |

オンラインで乾杯! 信州地酒サミット2020

信州地酒の造り手や売り手をパネリストに迎えたオンラインセミナーを開催。是非信州地酒とともに楽しんでください。

シードルの会

今回ご紹介のシードル醸造家も登場

- 日時: 9月18日(金) 19:00~21:00
- ファシリテーター: 小野司氏(林檎学校醸造所代表)
- 出演者: はすみふあーむマルカメ醸造所、カネシゲ農園、喜久水酒造、たてしなツル 他

ワインの会

詳細はこちら

- 日時: 10月18日(日) 16:00~18:00
- ファシリテーター: 花岡純也氏(銀座NAGANOソムリエ)
- 出演者: ル・ミリュウ、サンサンワイナリー、サンクゼールワイナリー、ヴィラデストワイナリー 他 特別ゲスト出演予定

※9月9日(水)開催の「日本酒の会」もYouTubeライブ配信のアーカイブでご覧いただけます。
問合せ: 026-235-7126 (長野県産業労働部日本酒・ワイン振興室)

銀座NAGANO×銀座真田コラボメニュー

期間限定: 9月15日~10月14日

「ていざなす」と「ぼたんこしょう」のぶっかけ蕎麦

1,400円

信州の厳選素材を生かした料理が味わえる「銀座真田」で銀座NAGANOの商品を使用した特別メニューをご提供。信州の伝統野菜「ていざなす」と「ぼたんこしょう」の素揚げをトッピングした冷たい信州そばをご賞味ください。



銀座真田(東京都中央区銀座5-6-5 NOCO3F)
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 17:00~22:00(21:00L.O) 定休日: なし

クラウドファンディングで応援しよう!

新型コロナウイルス感染症の影響に直面する長野県の飲食店、宿泊施設を支援するクラウドファンディングの第2弾を実施中(一口5,000円より)。皆様からのご支援をよろしくお願いいたします。

期間: 9月25日(金)まで
※支援はチケット購入型と寄付型の2通り 詳細は [CF信州](#) で検索!

信州の「旬」を産地直送でお届けします

信州産直便

今回の産直便は、「シャインマスカット」と、「ナガノパープル」。スパークリングワインとのセット商品もご用意しました。詳しくは、銀座NAGANO店頭または「NAGANOマルシェ」で。



今なら全品30%OFF!

信州の特産品が勢揃い! NAGANOマルシェ

「NAGANOマルシェ」(本店、yahoo!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! 5ページでご紹介のシードル12本セットなども登場予定です。



あの名物イベントが今年も銀座に!?



銀座の秋の風物詩、須坂の岡木農園さんによるぶどう狩りイベントを、10月9・10・11日の3日間の開催に向け現在計画。詳細は銀座NAGANOウェブサイトでお知らせします。

各種移住相談実施中

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。

| | |
|---|---|
| <p>須坂市移住相談会</p> <p>10月31日(土) 11:00~17:30 026-248-9017</p> | <p>シューカツNAGANO キャリア相談会</p> <p>当面の間、オンラインにより実施します 0120-275-980</p> |
|---|---|

詳細は [こちら](#)

番外編 ぶどうづくりはワインづくり

銀座NAGANO ソムリエ 花岡純也の avec du NAGANO WINE

年に1度の「仕込み」の時期を前に、各ワイナリーでは醸造設備の点検や洗浄などの準備が進められており、9月下旬からはワイン用ぶどうの収穫も始まります。よいワインづくりにはよいぶどうが欠かせません。今月は趣向を変え、ぶどうづくりについてご紹介します。ぶどうの甘みはワインの果実味に厚みを、酸は切れを持たせます。ぶどうは昼間の暑さで甘みを、夜の冷え込みで酸を蓄えることから、よいワインづくりには昼夜の寒暖差が重要で、その差が大きい長野県はワインづくりにも最適です。

また、ぶどう栽培に好ましい降雨量は年間500~800mm程度とされ、特に収穫直前に雨が多くと水っぽくなったり、裂果や病気の原因となることも。これからワイナリーでは雨や台風に向けて雨よけや傘かけが施され、収穫までは今まで以上に天気が気になるところです。このまま順調に収穫を迎えると、来月後半には新酒も出始めます。「ピクピクテンー」となるワインが醸されるよう期待しましょう!