



旅する途中で、出会う、味わう 体験型セレクトショップ

「とっとりぶろーど」は、色々な地域のおいしさや香り、人との出会いを通じて、誰かのふるさとと触れ合うことができる、高速道路サービスエリアにあるセレクトショップです。お買い物だけではない体験で、心あたまる素敵な出会いがあなたを待っています。さあ、ここから、あのふるさとへ。旅の行き先は、この道から続いています。

あなたに、ベスト・ウェイ。



さとゆめ
LOCAL BUSINESS INCUBATOR



ドラぶらイノベーションラボとは

新たな技術やサービスアイデアを持つ会社とラボを通じて技術・ビジネスモデルを検証しながら、次世代の高速道路サービスの実現や、地域の活性化、社会課題を解決するような事業を創出することを目的としています。存事業に加えてヒト・モノ・コトの移動に「新しい価値」を創造するなど、今後も取り組みの強化を図りサステナビリティのある運営を目指す取り組みです。



長野県の隅々からとっておきのストーリー。



信州の風景と暮らしから 生まれた逸品。

長野県は、8つの県に接し、
面積では日本で4番目の広さを誇る。
信州とも呼ばれるこの県は、
北信、東信、中信、南信の4つの地域に分かれ、
それぞれ異なる文化や風土が息づいている。
これらの地域の暮らしと逸品を紹介する。

PICK UP! SHINSHU

信州の4つの地域から8つのまちをピックアップ!

北 信

栄村

SAKAE village

自然と伝統文化が息づく豪雪地帯で、日本最高積雪地点を誇る。千曲川沿いの肥沃な土地で農業が盛んで、雪解け水を活かした米作りや野菜栽培が特徴となっている。

- 人口：約1,500人(2024年9月時点)
- 面積：約271.66平方キロメートル

信濃町

SHINANO town

黒姫山や野尻湖に囲まれた自然豊かな町。避暑地として有名で、夏はキャンプやカヌー、冬はスキーが楽しめる。農業も盛んで、特に高原野菜が特産品として知られている。

- 人口：約7,300人(2024年9月時点)
- 面積：約149.30平方キロメートル

東 信

上田市

UEDA city

真田氏の城下町として知られる歴史豊かな都市。上田城や別所温泉が有名で、自然も豊か。精密機械や電子部品の製造業が盛んで、交通の要所としても発展している。

- 人口：約150,100人(2024年9月時点)
- 面積：約552.04平方キロメートル

立科町

TATESHINA town

標高600m以上の自然豊かな高原の町。白樺湖や蓼科山があり、四季折々の風景を楽しむ。酪農や高原野菜が盛んで、観光地としてキャンプやスキーも人気。

- 人口：約6,200人(2024年9月時点)
- 面積：約66.87平方キロメートル

中 信

木曽町

KISO town

約90%が森林に覆われた自然豊かな町。木曽駒ヶ岳や妻籠宿など観光名所が多く、伝統的な木工産業が盛ん。木曽漆器や宿場町の風情が魅力で、歴史と自然が融合する地域。

- 人口：約9,800人(2024年9月時点)
- 面積：約476.03平方キロメートル

AGEMATSU town

木曽町と並んで森林に囲まれた町。木曽檜の産地として有名で、木工や林業が盛ん。観光地では赤沢自然休養林や寝覚の床が知られ、歴史的には中山道の宿場町としても栄えた。

- 人口：約3,800人(2024年9月時点)
- 面積：約168.42平方キロメートル

上松町

南 信

茅野市

CHINO city

八ヶ岳山麓に広がる自然豊かな地域で、四季折々の美しい風景や温泉、星空観察が楽しめる。縄文時代の遺跡も多く、歴史と自然を満喫できる場所。

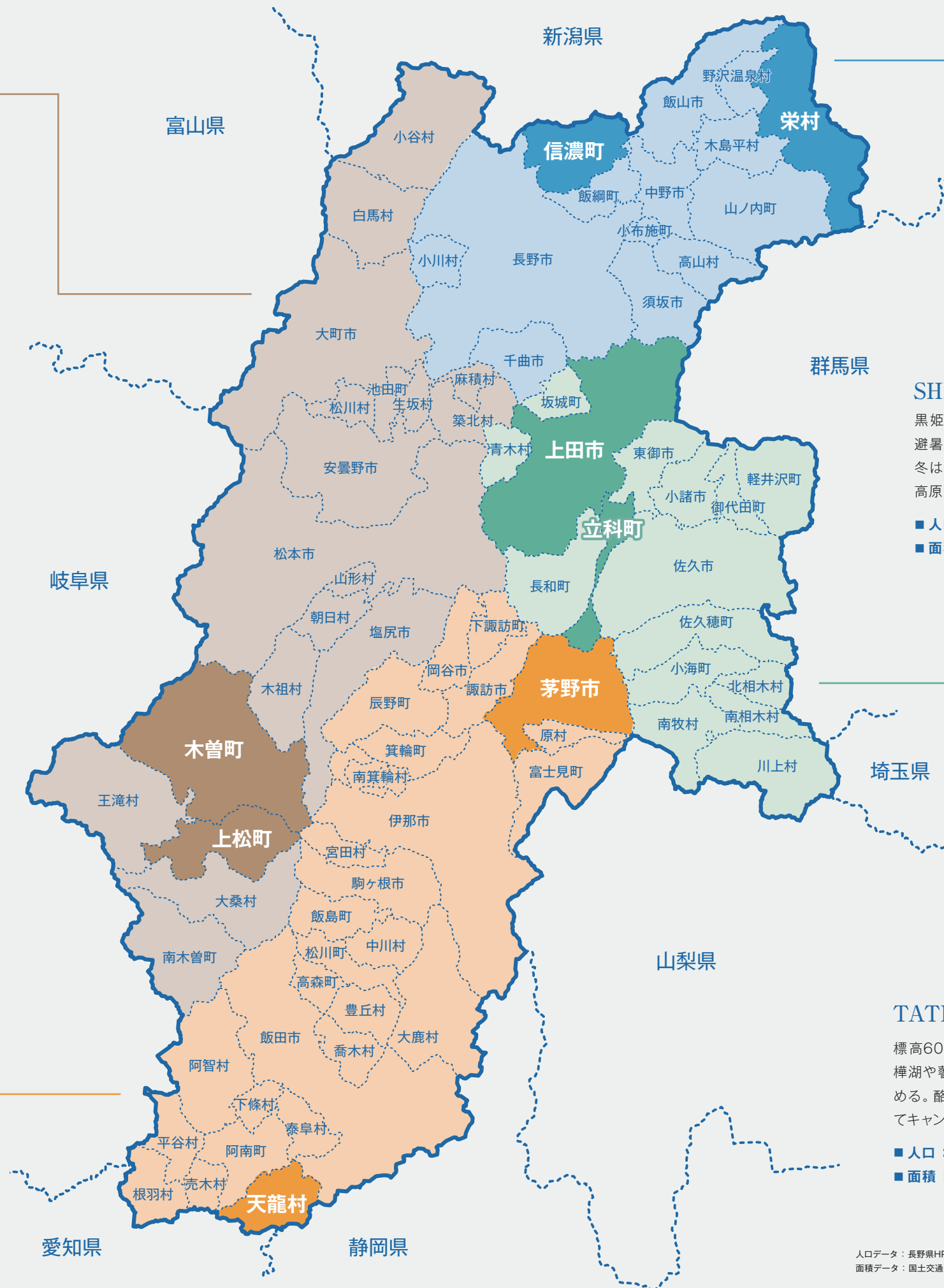
- 人口：約55,200人(2024年9月時点)
- 面積：約266.59平方キロメートル

TENRYU village

長野県の最南端に位置し、南アルプスと天竜川に囲まれた山間の自然豊かな地域。村は標高差が大きく、険しい山岳地帯から美しい渓谷まで多彩な地形を持っている。

- 人口：約1,000人(2024年9月時点)
- 面積：約109.44平方キロメートル

天龍村



雪深い地にある物語。

北



信



長野県北部に位置する豪雪地域で、
善光寺をはじめ、
戸隠神社や温泉街など
人気の観光スポットも多い北信。
その北端、
新潟県との県界にあたる
栄村と信濃町から。

米づくりに適した豊かな土壌での新たな挑戦。



稲穂の実り具合を確認する島田さん。あと二週間ほどで稲刈り。



サエグサ&グリーンの近藤さんと。



おいしい米づくりに欠かせない
豊かな土壌

長野県の北端、新潟との県境に位置する栄村は「にほんの里100選」にも選定されている自然が豊かな美しい村。例年、雪が3m以上降り積もる豪雪地帯でもある。雪によって腐植が保たれた村の豊かな土壌には、雪解け水が注ぎ込む。北部の新潟県魚沼地域にも劣らないと言われる米作りに最適な環境だ。

米の専業農家の島田さんは栄村の出身で、就職を機に地元から離れていたが、Uターンし米の栽培を始めた。「前職で兼業農家をしている同僚が多く、農業に興味があり、わき村に戻ってきました。ただ、農業経験ゼロ、実家も農家ではなかったので、どこから始めていいかわからず悩みました。やっていくうちに米作りは、人の手、天候、動物など多くのことが関係することがわかり、しっかりと向き合うためにも専業で米を作っていくと決めました。」その言葉通り、おいしい米を作る努力は惜しまない。たとえば、苗はあえて間隔を空けて植える。作付け量が減ってしまいそうだが、稲は日光を多く浴びて強く太く成長する。

村の素晴らしさを 外に広める手助けを

東日本大地震の翌日、2011年3月12日の早朝に発生した長野県北部地震により、栄村は建物の倒壊に加え、7割の田んぼが壊滅的な被害を受けた。しかし、ボランティアとともに住民が復旧活動に取り組み、3年後にはすべての田んぼの作付けが出来るまでに奇跡的な復旧を遂げた。

「2014年ごろに、子どもたちが自然体験を楽しめそうな場所を探していて、そのときに栄村の存在を知りました。協力して復興に向かっていく姿に心を動かされました。」と語るのは、株式会社サエグサ&グリーンの近藤さん。島田さんとも仲が良く、



島田さんが手がけている水田。

島田貴史

栄村にUターンし、異業種から米専業農家に転身。村の若き米生産者として、栄村の農業仲間と協力し、耕作地を拡大しながら品質の良い米づくりに奮闘中。

株式会社 サエグサ&グリーン

東京都中央区銀座3-2-10 並木ビル4階
ギンザのサエグサ内



銀座の老舗で子ども体験事業を手がける「株式会社ギンザのサエグサ」の子会社。「Kotaki Rice & Future」を立ち上げ「小滝米」のブランディングや情報発信、販売などを手掛けている。また、米作りツアーなども開催し、都会と地方を結ぶ活動を続けている。

現在は東京と栄村を行き来しながら、ブランド米の販売促進、古民家をリノベーションしたゲストハウスの運営、田植え体験ツアーの開催などを手広く行う。そのかいもあり、栄村の米は都内の飲食店や企業などにも使われるようになってきた。精力的に活動する背景には、栄村の素晴らしさを全国に発信していきたいという思いがある。

「全国的にもそうですが、栄村も人材の不足が課題。栄村の農家はほとんどが高齢で、後継ぎがいらないということも珍しくありません。今後は島田さんのように、熱意をもって米作りに取り組む若手の存在が大事。そのためにも、栄村の米の素晴らしさと若き作り手のことを全国に届けていく手伝いをしたいんです。」

今年、栄村では食感、甘みの向上にこだわって作られた、島田さんの米や栄村の各集落の米をブレンドして作った「サカエブレンド 千曲リバーサイド」が初めて出荷される。若手が農業を続けられるように、適切な価格で取引できるよう、近藤さんは尽力している。

「せっかくだしい米を作っても続かなければ意味がありません。そのためにもさまざまな地域の人たちに栄村の若い生産者たちが作るおいしい米をまずは買ってもらい、作り手に利益が行く仕組みにしていきたい。」と今後の展望を語った。

自然が豊かなこの地で、情熱を持った農家がすばらしい米を作っていることは確かである。

豪雪の村で育まれたトマトの恵み

かつては積雪量日本一(7m85cm)を記録したこともあるほど、雪とのかかわりが深い栄村。「雪が降ると職場に行けなくなるから、冬は職場近くに下宿するのは当たり前だったよ」と村長は笑いながら語る。そんな村長のおすすめは栄村の手摘みトマトで作ったトマトジュース。すっきりさわやかな味が特徴。



RECOMMEND!

栄村長のオススメ!

「この村で農業をやってみたいと思った」

良質で安心な製品をお届けするための創意工夫。



黒姫和漢薬研究所

長野県上水内郡信濃町柏原4382
TEL 026-255-3125 / FAX 026-255-5006

1947年創業。和漢薬茶を製造・販売している。信濃町の豊かな自然の恵みを活かし、えんめい茶など健康茶の製造を通じて健康と環境保全に貢献。SDGs推進企業としても、地球環境と人々の健康を両立させる持続可能な事業を展開し、独自の焙煎技術で原料の力を引き出す。徹底した品質管理とサステナブルな経営方針に基づき、社会に貢献する活動を続けている。



えんめい茶と延命草。



工場内の焙煎機。焙煎士の長年の経験とノウハウが活きる。



お話をうかがった企画室長(3代目)、狩野森さん。

産地や生産者との繋がりを大切にしながら、安全とおいしさを届ける

長野県北部に位置する信濃町は、国立公園の野尻湖や自然豊かな黒姫高原が広がる美しい自然環境に囲まれている。この地で代々お茶を作り続けているのが、1947年に創業した「株式会社黒姫和漢薬研究所」。看板商品である「えんめい茶」を中心に、人にも自然にも優しい商品を作っている。

「えんめい茶をはじめとする商品の原料は各地から届き、全て自社で保管しています。保管所では疑似的に夜を再現した部屋で味を引き出します。出来る限り風味を落とさないように細心の注意を払っています。」と語るのは、代表取締役である狩野士(はかる)氏を父に持つ企画室長の狩野森(しん)さん。葉の乾燥、細かくする工程、焙煎、そして箱詰めまですべてを自社施設で行い、厳密な管理のもと出荷している。

また、顧客に安心と安全を届けるため、数



えんめい茶

延命草を中心に、ハトムギやケツメイシ、クマザサなどをブレンドして作られる黒姫和漢薬研究所の看板商品。カフェインやタンニンが含まれていないため苦味がなく、香ばしい香りと爽やかな後味。商品名は「うまい」が訛った「うんめえ」ともかかっており、世代を問わず美味しく飲むことができる。

年前より国産原料化を進め、漢方素材やハーブ以外は、国内で調達をしており、自社の畑では、ノンカフェインで妊婦や子どもでも飲みやすく、高血圧改善や肝機能向上に効果があるとされる「杜仲茶」に使われる杜仲の葉を栽培している。

実はとても飲みやすい「えんめい茶」を広い世代に知ってもらいたい

「えんめい茶という商品名から、苦そうないメージをいただく方も多いのですが、実際はとてもすっきりした口当たりで、子どもでも飲みやすいんです。夏は冷やして、冬は温かくしても楽しめます。」の言葉通り、えんめい茶はクセがなく、飲む人を選ばない万人向けの商品。

「今よりも多くの層に、この味をどう届けていくか」を念頭に、まずはえんめい茶を全く知らない人たちに知ってもらえるよう、パッケージデザインを一部リニューア

ルした。「最初は社内でデザイン変更に懐疑的な声もあったんですが、自慢のお茶を世代問わず知ってもらうきっかけにしたかったんです。歴史を感じさせつつも、親しみやすさを意識したデザインにしました。長野のお土産として手に取ってもらえると嬉しいです。」と語る。

また、果物をブレンドした「和紅茶」、リラックスをテーマにした「YURUTEA」のパッケージは、若者にも手に取りやすいスタイリッシュなデザインにし、購入しやすい価格設定に。この2商品は幅広い世代で人気を博している。

「今後も伝統を大切にしつつ、商品の改良案は練り続けます。」の言葉通り、長野県産の原料を活かした商品作りにこれからも力を入れ、さらなる創意工夫をもって良質で安全な製品づくりに励んでいく。



杜仲の乾燥作業中。左が社長の狩野士(父)さん。真ん中は通販部長 狩野さとい(母)さん。

狩野さんのオススメ！

斑尾山と黒姫山に挟まれた国立公園、野尻湖

野尻湖は上水内群信濃町にある湖。ナウマンゾウの化石や旧石器時代の遺物が多く出土した湖としても知られ、近辺にはその実物を見学できる博物館もある。その他、野尻湖中心にある弁天島を観光できる遊覧船や100万本にもものぼるコスモスを鑑賞できる黒姫高原など、見どころは多数。



RECOMMEND!

その地にあるものを活かす。

東



浅間山や蓼科山など
豊かな自然に囲まれている東信。
都心からのアクセスも良く、
軽井沢などリゾート地としても
親しまれている。
真田家ゆかりの上田と、
白樺に囲まれた立科町から。



信

白樺の景観を100年先の子どもたちへ。



白樺カゴと小物入れ。



白樺の樹皮。内側は茶色をしている。



帯状に加工した樹皮を編み込んでいく。

信州白樺クラフト製作所

長野県北佐久郡立科町芦田八ヶ野1026



白樺を活用した製品の販売を行う。代表の渡部ゆかりさんは、2015年に立科町に移住し、2020年に任意団体として「信州白樺クラフト製作所」を設立し、2022年には株式会社として法人化。現在、白樺カゴや白樺茶など、白樺を活用した多様な製品を手がけている。「美しい白樺高原の景観を100年先の子どもたちにも引き継ぎたい」という理念のもと、森の保全と新たな産業基盤の構築に向けて活動している。



写真 左:牧内久美さん 右:渡部ゆかりさん

白樺は葉っぱから根っこまで 全て使える

長野県立科町に広がる白樺高原は全国有数の美しい白樺林。その美しい風景のなかに、信州白樺クラフト製作所はある。代表の渡部ゆかりさんは、9年前にこの地に移り住んだ。白樺高原は名前の通り白樺の森が広がっているが、かつてこの白樺林は一度失われかけたという。「20年前の植林活動のおかげで、今の美しい白樺の景観が保たれているんです」と、彼女は語る。

事業を始めたきっかけは、この地の白樺が人の手で植林されて守られてきたことを知り、今後もその想いを引き継いでいきたいと思ったこと。2022年に「株式会社信州白樺クラフト製作所」として法人化。今では、白樺カゴをはじめ、白樺茶や木材など、白樺

を多角的に活用した商品を手がけている。優しい色合いを持つ白樺カゴは、ひとつひとつ手作業で作られ、皮を丁寧に剥ぎ取り編み込まれている。この技術は、東京都板橋区の工房に通い続けて習得したもの。「先生には『2年は続けないと技術が身につかない』と言われました」と笑いながら振り返る。建材としては不向きと言われ、その価値を認められてこなかった白樺。しかし「白樺は葉っぱから根っこまで全て使える」と語る。白樺の葉はお茶やサウナで使用されるウィヒタに、樹皮はクラフト製品に、他の木材と比べて柔らかい芯材は家具やフローリング材として、無駄なく活用できるそう。さらに、樹液や蒸留水の抽出、食器の製作など、常に新しい活用方法を模索している。単なる「ものづくり」を超え、白樺の森の保全と地域の活性化に大きく寄与する事業となっている。

美しい白樺高原の景観を100年先の子どもたちにも引き継ぎたい
「県内の人でも白樺のことをよく知らない」と彼女は感じており、毎年6月には伐採した白樺から樹皮や葉を採取する収穫活動を行い、10月には間伐を実施し、白樺への理解を深める活動を積極的に展開している。また、自身の取り組みを絵本にし、子どもたちにも白樺や森の大切さを伝えたいと考えている。

「この美しい白樺高原の景観を100年先の子どもたちにも引き継ぎたい」
その想いを胸に日々、白樺の可能性を広げ続けている。信州白樺クラフト製作所は、自然と人との調和を見据え、未来へ向けた新たな一歩を歩んでいる。



葉を乾燥させた白樺茶。やさしい木の香りがする。



買い取った別荘を新たな工房としてオープンした。

RECOMMEND!

渡部さんのオススメ！

蓼科山を望む
標高1,500メートルにある
女神湖



立科町は、四季折々の美しい風景が楽しめ、女神湖は特に人気の観光地。カヌーやカヤックなどの多様なアクティビティも体験できるほか、パワースポットとしても名高く、ゆったりとした時間を過ごせる隠れ家的な場所。

日々の「いただきます」の先に。



同じ山で採れる、鹿肉、猪肉、山椒で作ったソーセージ。



鹿皮、角を加工したアクセサリ。



鹿皮は軽くて強いのが特徴。



鹿肉のロースト。



写真 左から川端俊弘さん、ボブさん、アッコさん、小川大暉さん

罾ブラザーズ

長野県上田市上塩尻9
TEL 0268-22-5051



長野県上田市を拠点に、罾のオーナーになることで街にいがら、狩猟を体験し、ともに考える罾シェアリングコミュニティを運営。野生動物による農林業被害を減らすとともに、捕獲される鹿肉の食肉利用率の向上を目指している。また、都市部の人々が狩猟やジビエ料理を体験できる機会を提供し、「2022年度グッドデザイン賞」も受賞。

生きている姿を見ることが、食の意識が変わった

上田市は長野県東部に位置し、長野市、松本市に次ぐ3番目の規模の都市で、日本最長の千曲川、自然豊かな美ヶ原と菅平高原を有している。また、市内には神社などの文化遺産も数多く残り、戦国時代の真田氏ゆかりの地としても知られている。

そんな自然と歴史が共存する上田市で、罾シェアリングサービスを提供しているのが「罾ブラザーズ」だ。罾シェアリングサービスとは、罾の所有権を購入し、その罾で鹿が獲れたら鹿肉として購入者に還元される。購入した罾で獲れなくても、他の獲れた罾からのお裾分けがある。

このサービスは、2020年に狩猟経験のあるメンバーが始めたプロジェクト。長野



獣道から推測して動物が通りそうなところに罾をしかける。



鹿が木に身体を擦り付けた跡があり、毛が落ちていた。

県では近年、野生の鹿の増加により、生態系や農林業に及ぼす被害が深刻化している。このような状況を解決するため、鹿の捕獲を通じて農林業被害を軽減しつつ、狩猟や自然とつながりを体験することができる罾シェアリングサービスを始めた。参加した人は、捕獲された動物の肉だけでなく、罾の状況報告、山の様子や猟師の生活、狩猟に関する情報も送ってもらえる。都市部にいながら山や畑で起きていることや、狩猟を追体験できるコミュニティとしても機能している。

東京都内でIT関係の仕事をしている小川さんは、友人が罾ブラザーズの知り合いだった。その縁で罾オーナーになったのち運営メンバーになった。罾を通して自然と関わるという点に惹かれ、現在では東京と長野を往復しつつ、罾ブラザーズのWebサイト構築なども行っている。罾罾を通じて最も印象

に残ったのは、自分が食べる肉がかつてどのような姿をしていたのかを知れたことだ。「狩猟を通して、食べ物への感謝の気持ちが大きくなり深まりました。単純に『面白そう』と思っていた狩猟に対する考え方も大きく変わりました。現代社会において、自分が食べるお肉が動物だったころの姿を見る機会ほとんど無いと思います。罾ブラザーズでは、いただきますの先にある現実を知る機会を提供したい。」と語る。

鹿肉に対する意識が変わるきっかけになれば

鹿肉には「固い」「くさい」といったイメージを持つ人も多く、上田市でも鹿肉を食べる文化はあまり広まっていないのが現状。しかし、鹿肉は高タンパクで低脂肪、鉄分などの栄養も多く、きちんと処理すればくさみも少なく、柔らかくてさっぱりしている。実はジビエ初心者でもおいしく食べられる肉である。

「上田市内でも、このおいしい鹿肉を消費していないのはもったいないですね。鹿肉を日常的に食べる文化が根付けば、地元農林業被害の軽減や地域経済の活性化にもつながると思うんです。」と語る。罾ブラザーズは単なる狩猟体験ではなく、自然とのつながりや食への感謝を共有

RECOMMEND

罾ブラザーズ小川さんのオススメ！

ジビエを堪能できる新店舗

罾ブラザーズのメンバーの1人で、長年料理人としても活動しているボブさんのお店。丁寧に仕込まれた良質なジビエを堪能できる。古民家をボブさん自身がリノベーションし、お店に改装した。



Instagram :
shokki_cafe_ten



中 信

自然豊かな美しい光景と、
松本城周辺の歴史的観光地も多くあり、
たくさんの方が訪れる。
深い山々に囲まれ森林率90%を超える
木曾町と上松町から。



この場所でしかできないこと。



御嶽山の火山灰土でしかできない無塩の漬物。



赤かぶの葉と茎を漬け汁に2日つけ込み「すんき」ができる。

化学実験の要領で、
着実に良いものを作る

長野県木曾町は、総面積の90%を山林が占める緑豊かな町。この地でさまざまな食品の加工・販売を行うおんたけ有機合同会社の代表、松井さんは、木曾地域の伝統食品「すんき」の販売と関連商品の開発に情熱を注いでいる。同社は10人に満たない小規模な体制ながらも、多彩な食品を製造・販売してきた。

すんきとは、赤かぶの葉と茎を使った乳酸発酵食品。木曾地域にある活火山、御嶽山が噴火した際、木曾町・開田高原に堆積した火山灰由来の乳酸菌を偶然使用したことが始まりである。海に面していない長野県で、塩などの調味料を使わない漬物として約300年以上前から伝えられてきた。すんきは乳酸菌特有の酸味がある。そのまま食べても美味しいが、汁物や炒め物に加えることで、料理の味わいがさらに深まり、アレシ次第で楽しみ方が無限に広がる。

松井さんは、すんきの乳酸菌に関する深い知識を持ち、乳酸菌の組み合わせを分析しながら最適な発酵環境を追求している。すんき作りを「ケミストリー」と評し、化学的なアプローチで製造工程を管理している。



おんたけ有機合同会社

長野県木曾郡木曾町開田高原末川4119-2
TEL 0264-42-1360 / FAX 0264-42-1370

木曾町の地域振興を目標に掲げ、2009年に地域住民の出資により設立。すんきを始めた農産物加工品の製造に加え、とうもろこしなどを販売するファーマーズマーケット「彩菜館」や木曾牛ステーキなどを提供する農村レストラン「あいばし亭」を運営。「地域経済の情報発信基地」として存在感を発揮している。



松井淳一さん

「すんきは色々なことを考えさせてくれる面白い食品です。」と語る彼は、乳酸発酵の可能性に着目し、県内外にその魅力を伝えることに力を入れている。そのために、すんきの乳酸菌を活用したサイダーやチーズ、スティックゼリーなどの新商品を数多く開発。サイダーにはすんきから取り出した乳酸菌を注入し、スティックゼリーには安眠に効果があるGABAを配合するなど工夫を怠らない。「すんきを知らない人は、その独特の酸味から敬遠する人もいるし、どのような料理で使えば良いかも知らない。食べ方を伝えていかないといけないですよ」と、今後の課題についても冷静に見つめている。

深い探求心とこだわりで、 木曾を引っ張る

松井さんが代表を引き継いだのは、地域の農産物加工品販売所「彩菜館」、農林レストラン「あいばし亭」、そしておんたけ有機KAP（開田高原農産物加工工房）の3事業。地元住民らの出資でじまった事業だったが、資金繰りがきびしくなり、前代表から松井さんに打診があった。

「最初は断ろうと思っていたんです。だけど、この仕事をしなかったら、木曾で行う仕事の幅が狭くなり、いずれこの地で何



すんきから取り出した乳酸菌入りのサイダー。

もできなくなってしまうのかなと思いつて」この思いで奮起。これまで培った人脈を活用しながら、商品開発に力を入れ、約4年かけて経営を軌道に乗せた。「どうやって売上上がるのか、どうすればこの困難を乗り越えられるのかを考えたり議論するのが楽しいし、好きなんですよね」と、常に前向きな姿勢を崩さない。

木曾町は、豊かな自然と充実した教育・福祉に恵まれた地域だが、若者が少ないという課題を抱えている。松井さんはおんたけ有機で新商品の開発を行う傍ら町議会議員を兼任し、地域の活性化に向けた取り組みも行っている。

木曾の自然と共に歩む「おんたけ有機」と松井さん。彼の探求心と粘り強さが、地域の伝統を守りつつ、新たな未来を切り開く大きな一歩となっている。



木曾地域の伝統食品「すんき」。独特の酸味がくせになる味。



冬の伝統料理「すんきとうじそば」。すんきと漬け汁を煮込んだつゆにそばをしゃぶしゃぶさせて食べる。

RECOMMEND!

松井さんのオススメ！

開田高原の自然を全力で楽しめる 「おんたけウェルネスラボ」

木曾馬の里としても知られる開田高原。豊かな自然や地域資源を生かしながら、木曾馬と森を歩くふれあいウォーキングやMTB林道ツアーなどさまざまなアクティビティを提供。ラボの裏に広がる「ラボの森」は、代表理事・田上さんが自ら年月をかけて開拓した、子どもから大人まで無料で楽しめる森の遊び場。



木工のまちで自分が好きなものを作りたい。



コーヒーメジャースプーン。取手の形状が二種類ある。



治具と呼ばれる自作の器具に合わせて加工していく。



工房の目の前はJR中央西線「倉本駅」。

自分が好きなプロダクトを作る

長野県上松町は、木工の町として広く知られている。木曾山脈の雄大な山々に囲まれ、自然の恩恵を受けながら発展してきたこの地は、古くから木材を用いた工芸品や建材の産地として名高い。

樺井木工舎は、その伝統と自然に寄り添い営まれる木工房の一つ。代表の二宮大輔さんが、ひとりで木工製品の製作を行う。作業場の窓からは、山々の稜線とJR中央西線「倉本駅」が眼前に広がる。その風景の中、木の香りに包まれて日々作品が生み出されている。

二宮さんは、もともと大手自動車メーカーのクレイモデラーとして10年以上、自動車のデザインに携わっていた。「デザイナーが描いたものを形にすること」を仕事として精密な造形の技術を磨いてきた。

塗装用のシンナーなど化学素材を扱うことの多い工業製品のデザインに携わる一方、自然との関わり合いが好きで登山を趣味にしている。

そんな彼が、「自分が好きなプロダクトを作りたい」という想いを抱くようになった。自然環境の良い場所、自然の素材でものづくりをしたいと、次の活動の場所を選んだのは、木のぬくもりと自然に触れる木工の世界であった。

「作りたい」から生まれた コーヒーメジャースプーン

上松町には、木工職人を目指す人々が集う職業訓練校、上松技術専門学校（上松技専）がある。この上松技専で1年間の修業を積み、その後、独立した。現在の工房は、もともと大工の作業場だったところを引き継いだ。暖炉や木工機械など居抜きで使えるものがあり、とても助かった。

この場所で、木工職人として歩みを始めた彼が、作り出したプロダクトがコーヒーメジャースプーンだ。これである理由を尋ねると「自分がコーヒー好きだったから」と笑顔で語る。約1年の試行錯誤を経て、理想的なコーヒーメジャースプーンの形に行き着いた。「完成したとき、機能的にも意匠的にもベストなものができたと感じた」と振り返る。出来上がったコーヒーメジャースプーンを最初に持って行ったのは、雑貨屋でもセレクトショップでもなく、コーヒー屋だった。その理由は「コーヒーが好きな人を選んでもらいたかった」というもの。

工房の棚の上には、綺麗に整えられた様々な大きさのカンナや治具と呼ばれる器具が数多く並ぶ。独自に調整された治具を使用して固定することで、円弧や取手の厚みなどを機械で均一に揃えられる。その治具の数は10種類にも及ぶ。機械で削った後はひ



最後は手触りで確認しながら手作業で削っていく。



機械による削り出しで大まかな形ができた。

とつひとつ手作業によって削り仕上げる。「300個作り終わったら、ちよつと疲れ果ててます」と語る。その真摯な姿勢と、ものづくりにかける情熱が唯一無二の作品を生み出している。



二宮大輔さん

樺井木工舎 ZWEI WOOD WORK

長野県木曾郡上松町荻原931-1



2017年に設立された長野県上松町に拠点を置く木工房。代表の二宮大輔さんは、自動車メーカーでクレイモデラーとして働いたのち、上松技術専門学校で本格的に木工を学び、独立。使いやすいさと美しさを兼ね備えた家具・生活雑貨等のプロダクトを、材料調達からデザイン・開発設計・制作・販売まで一貫して行っている。



木曾の職人やアーティストを紹介する ギャラリーカフェ「SOMA」

おすすめはお隣のまち、木曾福島にあるギャラリーカフェ「SOMA」。器やテーブル、椅子など木曾で活動するアーティスト達のさまざまな作品が展示され、二宮さんが制作したコーヒーメジャースプーンも販売中。併設されたカフェでは天然酵母のパンを使ったホットサンドや焼き菓子も楽しめる。

RECOMMEND!

二宮さんのオススメ！

「自分で使ってみて、じっくり来るまで試行錯誤」

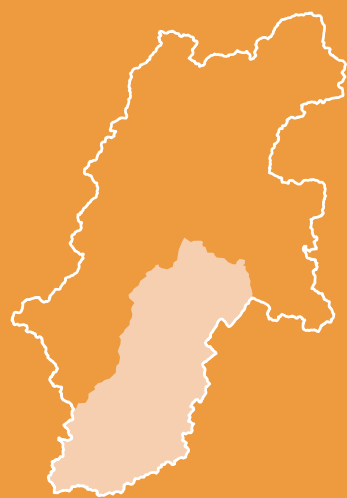


南



土地、気候に合わせた暮らし。

信



南アルプス連峰に沿って広がる南信。
山に囲まれた盆地ならではの
食文化や地域の祭り、風習など
独自の文化が多く残る。
八ヶ岳山麓に広がる茅野市と
長野県最南端、天龍村から。



茅野の風土からできる伝統製法の棒寒天。



松木寒天産業株式会社

長野県茅野市宮川1280番地
TEL 0266-72-4121 / FAX 0266-72-4122



1939年創業。棒寒天・糸寒天・粉寒天という全ての種類の寒天を製造している。中でも職人が手作りする棒寒天の製造量は日本一。本社工場には寒天の購入・試食ができる直売所や、寒天の作り方・歴史が学べる長寿寒天館なども併設されている。



冬の田で凍る寒天。夜凍り、昼溶けるを繰り返すことで天然フリーズドライとなる。



信州伝統製法 かんてん

茅野市周辺でしか作られていない棒寒天。伝統製法で作られたこの寒天は、老舗店の羊羹にも利用されている。水で戻した後に煮溶かし、そのままあんみつにしたり、餡子を入れて羊羹にしたり、牛乳を入れて牛乳寒天にしたりするなどレシピは多様。また、最も多く食物繊維を含む食品として血管を若返らせる健康効果にも注目されている。

茅野市は寒天づくりに絶好の土地

茅野市は、遺跡が多く現存し、歴史と自然を楽しめる街である。諏訪大社上社前宮の近くにある松木寒天産業は、無添加・無漂白の天然棒寒天作りの製造元として、80年以上の歴史があり、棒寒天、糸寒天、粉寒天を製造している唯一の企業。

食物繊維が豊富で近年では健康食品としても人気の寒天。とくに昔ながらの棒寒天は工場で作られる粉寒天とは全く異なり、紅藻類と呼ばれる海藻を煮詰め、冷やし固めたのち、冬の寒空の下で約二週間、天日干しで乾燥させるといった手間も時間もかかる方法で作られている。職人が手作業で丹念に仕上げた「棒寒天」は、寒天成分や離水率が高く、形や味が変わりにくいのが特徴で、老舗和菓子店などでも使用されている。

茅野独自の気候や風景、歴史や文化にひもついている棒寒天を守りたい

棒寒天作りには昼夜の寒暖差、高い晴天率、豊富な水資源、さらに風が少ない盆地という環境がかかせない。茅野は寒天作りには最適な風土・気候で、昔から冬に使われていない田んぼを寒天の干し場として利用するなど、冬の仕事として受け入れられ、全盛期には三千人も季節労働者がいたほど

盛んだった。現在も寒天の干し場の風景はこの地域の冬の風物詩となっている。

また、棒寒天は冬の間、降雨時には蓋をしてぬれないよう保護しなければならず「逃げ出したくなるような冷え込み」のほか、24時間体制で見守る必要があり、手間も時間も要するため、大量生産はできない。しかし営業部長の熊沢さんは「棒寒天よりも安価で手軽に使えるのは工場で作られた粉寒天かもしれません。しかし『棒寒天でないダメ』と言うお客様もいます。もつと多くの人に棒寒天の歴史と伝統製法を知ってもらい、その価値を感じてもらい、家庭でも棒寒天を試してほしい。」と語る。

松木寒天産業が守り続ける棒寒天作り。寒天が身近になるよう商品開発を続けつつ、棒寒天の存在や栄養価の高さを知ってもらう機会を増やすべく尽力している。「私たちが作らなければ棒寒天がなくなってしまう」という言葉には、茅野市の伝統そのものを守っていくという思いが感じられた。



熊沢さんのオススメ！

棒寒天を使用したここにしかない塩羊羹

茅野市のお隣の下諏訪町、諏訪大社秋宮の近くにある「新鶴」本店。創業150年になる老舗の和菓子屋。棒寒天が使用された上品な甘さを持つ和菓子が豊富に店頭と並び。特におすすめの商品は看板商品の塩羊かん。絶妙な甘みと塩味のバランスは、他では味わえない一品。



秘境と呼ばれる土地に根付くお茶の香り。



お茶農家の原田さん夫妻。中井侍地区最大の茶畑を持っている。

天龍村の魅力を体感してほしい

天龍村は、長野県の最南端に位置する村である。山の急斜面を蛇行して上がっていく「七曲がり」という道沿いには所せましと茶畑が並び、眼下には雄大な天竜川が望める。

この地で、有名な秘境駅として人気が高い「中井侍駅」などがある中井侍地区の名を冠した「中井侍銘茶」の製造・販売に尽力しているのがNPO法人TSUMEMOGAKI。地元の人々と協力しながら、村の魅力を発信している。

メンバーの1人である内藤さんは、地域おこし協力隊の活動を機に天龍村を訪問。地域おこし協力隊は活動期間終了後に地域を離れる人も少なくないが、内藤さんは村の魅力に惚れ込み、残る道を選んだ。「住居の提供があつたことも大きいですけどね」と笑いながら語る。

天龍村に茶畑が発展した背景は村の地形にある。急斜面のため稲作はできず、野菜や果物は獣害が多く発生して安定して収穫ができなかった。そのため、動物にも食べられず、斜面でも栽培可能な茶葉の生産がおよそ50年前から始まった。

TSUMEMOGAKIでは中井侍銘茶

の製造・販売のほか、村で採れた素材を使用したクッキーやこの地域独特の保存食「柚餅子（ゆべし）」の製造販売、お茶摘み体験ツアーなど、中井侍銘茶をはじめとした天龍村の食材を多くの人に届けられる事業を積極的に展開。ツアーでは参加者に自分で摘んだ茶葉をその場で蒸してもらい、採れたての茶葉の香りを存分に楽しむことができる。

天龍茶は浅蒸し。蒸す工程を浅くすることで生茶葉の持つすっきりとした香りとやわらかい甘みが楽しめる。また、山間部特有の地形から天竜川の朝霧に包まれる畑は、日差しを和らげることで良い茶葉になると言われている。「天龍村の農家さんのお宅で、景色を眺めながらいただくお茶が一番おいしいですね。その機会を提供したかったんです」と内藤さんは語る。

茶摘みの勝負は1週間

天龍村内のお茶農家は11軒。その中でも広い茶畑を所有する原田さんは「茶摘みの勝負は1週間」と語る。手摘みで収穫される茶葉は、タイミングが非常に重要であり、早すぎると香りが乏しく、遅すぎると風味が損なわれてしまう。それに加えて、茶畑は急斜面。短期間で最良の茶葉を収穫するため、その時期には多くの人が茶摘みに協力。下の畑から、約1週間かけて坂の上の畑へと

一斉に収穫していく。

原田さんが手摘みにこだわる理由がある。機械で摘むと茶葉が細くなり、茶葉特有の香りや味わいが減少してしまう。特に浅蒸しの場合は、茶葉が小さいと繊細な風味が出ない。浅蒸し茶の軽やかなうま味を最大限に引き出せるよう、手間をかけて手摘みで収穫を行っている。

天龍村の風土と共に育まれた中井侍銘茶は、村の自然や伝統文化が凝縮された逸品である。経験豊富な地元の方々とともにTSUMEMOGAKIが手を取り合い、その奥深い魅力はさらに広がっていく。

ツメモガキさんのオススメ！

天龍村の霜月神楽「坂部の冬祭り」

天龍村に伝わる神楽の1つ「坂部の冬祭り」。国の重要無形民俗文化財にも指定されており、天竜川にほど近い大森山諏訪神社で夕方始まり24時間もの間続く。明け方に鬼が松明をまさかりで切り落とし舞う姿は一番の見どころ。



RECOMMEND!



「七曲がり」と呼ばれる急斜面に広がる茶畑。天竜川沿いにはJR飯田線「中井侍駅」がある。

坂部のゆべし

ゆべしは武士の携帯食と言われるほど古くから保存食としてこの地域に親しまれてきた。一般的なモチモチとした甘いお菓子の柚餅子とは異なり、主な材料は味噌。できるだけ地の物にこだわって作っている。



浅蒸しで作られるお茶は色味は薄いが高香りが高い。手摘みの茶葉は葉が大きく食べられる。



中井侍10軒のお茶農家それぞれの特徴が書かれたパンフレット。10種のティーバッグになっている。



写真 左から村澤葉花さん、原田さん夫妻、内藤有香さん

ツメモガキ TSUMEMOGAKI

長野県下伊那郡天龍村神原1203-1
TEL 0260-32-2158 / FAX 0260-32-2158



地域おこし協力隊のOBによって設立。「まぼろしのお茶」とも称される天龍村・中井侍地区のお茶を中心に、村産の食材を利用した加工食品を販売している。法人名の「つめもがき」には「ラストスパートをかける」という意味があり、その名の通り、天龍村の美しい景色や文化を残していけるようつめもがいている。



癒しの里の癒しのお茶で
心と身体の健康を



雪深い栄村で作る僕のお米を
ぜひご賞味ください



寛ブラザーズと一緒に
同じ寛の肉を食べましょう



白樺の魅力を感じに
立科町へお越しください



大自然と、
人の優しさにあふれる上松町へ



持続可能な地域づくりのために、
地域創生を推進する木曽町



伝統の和菓子を守り、
繋げていく事にもつながる
棒寒天をご賞味ください



住み良い村。
天龍村でしあわせに健康に暮らす

HIGHWAY to SHINSHU

今回紹介したまちへのアクセス。
きっと新しい旅があなたを待っている。

