



2022



銀座NAGANO

LANDMARK SPACES

2

vol.84

令和4年1月15日発行

FREE

信州シルク物語



岡谷で紡がれる新しい歴史

蚕糸王国と言われた長野県。

そのレガシーである桑畑は果樹園へ、

製糸所は精密機器工場へと変貌し、長野県を支えています。

そして世界からシルクの町と称された岡谷には、

その物語の続きがありました。

詳しくは中面で



1 昭和11(1936)年4月の市制施行の際に吉田初三郎氏が制作した「岡谷市鳥瞰図」からは、製糸工場が立ち並ぶ当時の繁栄の様子が確認できる 2 3 4 岡谷蚕糸博物館では、さまざまな製糸機械類をはじめ、シルクの歴史をたどるパネルや資料を展示 5 来館者に館内を案内する高林館長

1 宮坂製糸所は、伝統的な生糸の生産方式が残さう、さまざまな生糸 2 熟練の技で糸の太さが均一に承しながら、新しいことにも挑戦したいと語る宮坂会

長野県産業の礎となった蚕糸業



江戸末期から昭和初期まで、国の基幹産業だった蚕糸業。明治10(1877)年以降、長野県は、繭・生糸ともに日本一の生産量を誇る蚕糸王国となりました。その要因のひとつは、長野県が繭を作る「養蚕」の適地であったこと。江戸時代、すでに国内最大級の産地だった上田地域を中心に養蚕業が興り、明治45(1912)年には、県内農家の6割以上が養蚕を行っていました。現在、当時の桑畑はりんごやぶどうなどの果樹畑へと生まれ変わり、今日の長野県農業の基盤となっています。

一方、蚕糸業の「製糸」で発展したのが諏訪・岡谷地方。最盛期は、国産生糸の約3割が長野県で生産され、最大の生産地であった岡谷市は、国内で「糸都(しと)岡谷」、海外からは「SILK OKAYA」と称されていました。

「糸都岡谷」の誕生



「水がなければ製糸業は成り立たない。ここには豊富で良質な水があったんです」と話すのは岡谷蚕糸博物館の高林千幸館長。諏訪湖に流入する31本の河川からは繭を煮るための水が得られ、水質も糸がほぐれやすい軟水でした。そして諏訪湖から流出する天竜川に、大きな水車をかけることで繰糸機の動力を得ることができたのです。

明治8(1875)年に海外式の利点を取り入れた「諏訪式繰糸機」が誕生。明治38(1905)年には、国鉄中央線が八王子から岡谷まで延伸し、岡谷はさらなる発展を遂げました。

「人の存在も大きかった。片倉家に代表される経営者の才覚、大勢の工女さんの力や苦勞があったことも、忘れてはいけません」と高林館長は続けます。

蚕糸の今と未来



昭和初期、国内で3,300社、市内だけで200社を数えた製糸場も、現在は4社(うち長野県内に2社)を残すのみ。そのひとつが昭和3(1928)年創業で、今は岡谷蚕糸博物館内に併設される宮坂製糸所です。貴重な手作業の糸繰りや、上州式、諏訪式の繰糸機を使った糸引きの技を間近で見学でき、染織作家が望む特殊な生糸や小ロットの注文にも対応。さらに、細くて均一という既成概念にとらわれず、手の届きやすい糸を作ろうとの思いから、太く扁平な「銀河シルク」を開発しました。シルクの成分に着目した石鹸も好評です。

「世界を見れば、シルクの需要は減っていません。いろいろな可能性があるし、ますます広がっていくと思います」と2代目現会長の宮坂照彦さんは語ります。諏訪湖畔の製糸場の多くが精密機械工業へと変化を遂げましたが、製糸業で培われたものづくりへの気概は、今も長野県の産業を牽引し続けています。



している日本で唯一の製糸工場 2 太さや色合いが異なるよう糸を継ぎ足していく 4 製糸機械や手法を継

1 2 岡谷絹工房では、手染め手織りの独特の風合いのあるシルク製品を制作 3 織りの技術の高さと表現の豊かさを生かした製品が注目を集めている 4 柄や厚さなど試作段階中の風呂敷 5 岡谷シルクのブランドを改めて世界に発信したいと語る地域おこし協力隊の佐々木さん

生まれ変わる岡谷シルク



国登録有形文化財で大正ロマンあふれる旧山一林組製糸事務所では、岡谷絹工房のメンバーによって絹織物の伝統を受け継ぎ、進化させる取り組みが進められています。そして今年、岡谷絹工房ならではのオリジナル製品が誕生します。

「世界一を極めたシルクの町だからこそ、全工程を市内で行う本物の“メイドイン岡谷”を作りたい。そしてシルクにまつわるたくさんのストーリーを伝えたい。そんな思いを込めて第一弾に“風呂敷”を企画しました」と語るのは、地域おこし協力隊として岡谷シルクのブランディングに携わる佐々木千玲さん。工女さんが帰省するとき、味噌やシルク製品を風呂敷に包んで持たせたという逸話や、エコバッグ、ひざ掛け、ストールなど、幅広い用途で使えることを重視しました。

「日常的に使ってもらうことが大切で、肌ざわり、頑丈さ、使い込んだ風合いなどから、シルクをもっと好きになってもらえるはず。岡谷からもっとシルクの魅力を伝えていきたい。岡谷に来てもっとシルクの魅力を感じてほしい。新しいシルク文化を岡谷から作っていききたいですね」

岡谷シルクの変態が、まさに今始まりつつあります。

銀座 NAGANO HPではより詳細な岡谷シルクのストーリーや動画をお楽しみいただけます。▶▶▶



繊維のダイヤモンド「天蚕」とは

長野県には、駒ヶ根シルクミュージアム(駒ヶ根市)、旧常田館製絲場(上田市)、片倉館(諏訪市)など、シルクのレガシーを体感できる施設が多数。そのひとつ、安曇野市天蚕センターを訪ねました。

【お話を伺った方】 安曇野市天蚕振興会 会長 田口忠志さん



天蚕(てんさん)って何? 屋内飼育の「カイコガ」が家蚕(かさん)、野生の「ヤマモユガ」が天蚕と呼ばれます。家蚕は白い糸、天蚕からは黄緑色の糸がとれます。日本の固有種です。全国で十数万個程度生産されていて、うち4万個が天蚕センターの関連施設で作られています。

糸の特徴は? 黄色の色素が日の光を浴びて緑色になり、黄緑の光沢になります。「糸のダイヤモンド」と呼ばれる希少な糸で、扁平で太く独特な光沢があり、強いのが特徴です。

安曇野で天蚕が盛んになったのはなぜ? 北アルプス山麓に豊かなヌギの林があり、育成に適していたのだと思います。昭和に入り生産は一旦途絶えてしまいましたが、天蚕文化を復興させようという動きが起り、昭和53(1978)年にこのセンターが開設されました。受け継がれてきた文化を後世に伝えながら、新たな天蚕の価値を作っていきたいと思っています。

プチギフトや
バレンタインにも

真心がこもった手作り飴はいかが

<p>ブルーベリー 70g 初夏から晩夏に収穫されたブルーベリーの上品な甘さと酸味が特徴。</p>	<p>塩とまと 70g 南信州産トマトのすっきり感に塩で甘みを引き立たせた、女性に人気の一品。</p>	<p>赤石銘茶 70g 南信州特産のお茶を使用。淹れたてのお茶のようにさっぱりとさわやか。</p>	<p>白はっか 70g 口を含むと風が通るようなさっぱりとした清涼感とさわやかな香りが特徴。</p>	<p>黒玉 115g 添加物を一切使用せず、黒糖の味と風味を生かしたやさしい甘さ。</p>	<p>赤ワイン 70g 芳醇な香りとまろやかな風味。口当たり軽やかな大人の味。</p>
					
<p>[外松(飯田市)] 信州飴本舗 手づくり飴 各 378円</p> <p>飯田地域の菓子文化と共に受け継がれている「手づくり飴」。ほろり食感が特徴で口どけがよく、素材そのもののまろやかな味が楽しめます。</p>					
<p>りんご 70g 甘みとさわやかなりんごの香りがぎゅっと詰まった一品。</p>	<p>みそ 70g 信州産味噌を練り込み、ほんのりとした甘さにかすかな塩気を感じさせます。</p>	<p>上ニッキ 115g 少しの辛みと刺激的な香りが特徴。甘すぎずなめらかで、くせになる味わい。</p>	<p>きな粉玉 90g きな粉と黒糖を練りあげた柔らか食感。口の中にやさしく広がる味わい。</p>		
					

[松川村黒豆生産加工組合(松川村)]

黒豆糖
170g 572円

安曇野産の黒豆きな粉を国産の黒砂糖で包んだキャンディ。サクッとした食感で、きな粉の香ばしい香りと黒砂糖の甘みが口の中に広がります。



[アースかいだ(木曽町)]

えごま玉
100g 399円

えごまパウダーと砂糖を練り合わせた、昔ながらの職人の手作り飴。開田高原の家庭で昔から受け継がれてきたえごまの種を使用しています。



[新橋屋飴店(松本市)]

まめ板
130g 579円

餅米からできた水飴を薪の火で煮詰め、落花生を投入後、薄く伸ばし手で割って作られる手作り飴。歯ごたえのよさが男性にも支持されています。




今宵 酒と肴

銀座NAGANO
酒師
玉岡あずみ



燗付けて
香におどろくや
冬木立

年も改まり、気付けばもうすぐ立春。みなさんは「恵方呑み」をご存知ですか？
季節の節目「立春」、「立夏」、「立秋」、「立冬」の前日にあたる「節分」の日に、厄払いと幸福を願い、恵方に向けてお酒を呑むことを「恵方呑み」というそう。2010年頃に岡山県の酒蔵が提唱したのが始まりだといわれ、じわじわと広がりを見せている大人の節分の楽しみ方です。作法は簡単!

- ①好きな日本酒を用意する
- ②恵方を向く
- ③願いを込めながらお酒を呑む

これだけです。ちなみに2022年の恵方は北北西。銀座NAGANOでは長野県内各地域で愛され続け、「恵方呑み」にもびったりな地酒を多数取り揃えています。今年の節分は地酒と共に幸せをそっと祈る「恵方呑み」を楽しんでみませんか？



参加申込みや詳細は銀座NAGANOのHPをご覧ください。

※予約制のイベントは、申込先着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。

🕒時間 📄料金 📍定員 🗨️お問い合わせ先



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。

銀座NAGANO2階で開催

R E A L

17 **木** 予約制

北沢正和さん&KAORU さんの
信州の暮らしを彩る
山里健康ランチ

🕒 12:00~13:30 📄 3,500円 📍 12名

そばと創作料理を提供する佐久市の「職人館」館主・北沢正和さんが「真田丸」(しなの郷)や「雪中キャベツ」等を使ったスペシャルメニューを提供します。野菜ソムリエのKAORUさんから食材の隠れた魅力についてお話も。

📞 026-235-7249 (長野県営業局)



18 **金** 予約制

横山タカ子さんの信州の長寿ごはん
～春待ち膳～

🕒 12:00~13:15 📄 3,000円 📍 12名

旬の食材を存分に使って、横山タカ子さんが一汁三菜に仕上げます。待ち遠しい春を、横山タカ子さんのレシピでご堪能ください。

📞 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



※写真は前回のイベントで提供した際のメニュー

22 **火** 予約制

信州の伝統的工芸品
「信州組子細工」及び「長野県
手作り打上花火」の魅力発信

🕒 15:30~18:15 📄 無料 📍 13名

「信州組子細工」と「長野県手作り打上花火」は、約300年前から地域の人たちの生活の中で手仕事として代々受け継がれてきました。これらの技術と製品を次世代に伝えるため、熟練職人の実演を交えながら、伝統的工芸品の魅力をご紹介します。

📞 026-234-9528 (長野地域振興局商工観光課)



銀座NAGANO2階 & オンライン開催

R E A L & O N L I N E

26 **土** 予約制

信州「粉もん」づくり講座
フライパンひとつ
で簡単こねつけ&
こねつけ風おやき

🕒 11:30~ 📄 2,500円(共通※) 📍 会場:12名 オンライン:10組

今月の粉もんは「こねつけ」&「こねつけ風おやき」。基本のこねつけ生地とおやき用こねつけ生地を使って、「味噌野菜」や「ねぎ味噌」などの冬野菜を包みます。会場参加またはオンライン参加のいずれかを選んでお申し込みください。

※オンライン参加の方には事前に材料を送付します(材料費・送料は参加料金に含む)。

📞 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



オンライン開催

O N L I N E

20 **日** 予約制

銀座 NAGANO ×
信州 旬のフルーツ
ジャムづくり体験

🕒 14:00~
📄 2,500円(フルーツ、ジャム瓶、送料込み)
📍 20組

信州の旬のフルーツを「くつくつ」煮込んで、美味しさを「ギュ」っと瓶に詰め込む、オンラインによるジャムづくり体験。今回は信州の雪の下で保存・熟成させてあま〜くなった「雪下じんじん」を使ってジャムをつくります。

📞 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



5階 移住交流インフォメーション

5階では、長野県への移住や就職に関する各種相談会やセミナーを開催しています。2月は空き家に関するイベントも。ふるさとに残した家の心配事などありましたら是非ご参加ください。定員等詳細はHP(順次公開)をチェック。



■2/12(土) 10:00~19:00

出張! 地域おこし協力隊・ホシメバ入居者説明会(下諏訪町)

■2/13(日) 13:30~15:30

空き家対策オンラインセミナー

■2/20(日) 14:00~16:00

南信州移住セミナー

■2/26(土) 11:00~16:00

首都圏出張空き家相談会

■2/26(土) 16:00~19:00

【出張】空き家・空き地相談会(諏訪地域)

週末は、「シューカツNAGANOキャリア相談室」も開設中!

【相談予定日】

2/5(土)、2/6(日)、2/13(日)、

2/19(土)、2/20(日)、2/27(日)

詳細は
HPを
チェック



10 **木** 予約制
🕒 17:00~18:30

11 **金** 予約制
🕒 11:00~12:30

長野でつながる
学生と企業!
ながのハンドシェイク

📄 各日500円 📍 各日15名

長野市内の魅力あふれる企業と学生がつながるための、学生たちが中心となって企画・運営する新しいかたちのキャリアサポートイベントです。インターンシップや就職についての情報交換や、学生企画のワークショップなどを行います。

📞 0268-75-8347
(一般社団法人グローバルリソース・センター)



新型コロナウイルス感染症の感染流行状況により内容の変更や中止となる場合があります。

※1月12日時点の情報です。最新のイベント情報は銀座NAGANO HPからご確認ください。