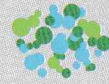


2022



銀座 NAGANO

しあわせ産地シェアスペース

4

vol.86 令和4年3月15日発行

FREE

# 諏訪、ぶらり散歩のすすめ

商店街、温泉、酒蔵など、見どころ満載！



諏訪神社の総本社で、最も古い神社のひとつといわれる諏訪大社。

この春、7年に一度の天下の大祭「御柱祭」<sup>※</sup>が執り行われます。

お膝元の諏訪市と下諏訪町をぶらり歩いてみると、

神社巡りやお祭りだけじゃない、まちの魅力に出会えました。

※「木落し」の中止やトレーラーでの御柱の運搬、見学者の来訪自粛を呼びかけるなど、新型コロナウイルスの感染状況を考慮した方法で開催される予定です。

詳しくは中面で





1 2 3 1897年創業の老舗から2020年オープンの新店まで約30店舗が軒を連ね、ものづくりのお店も多い御田町商店街 4 「移住者や、下諏訪町のファンとなった人々が、気の合う新たな仲間を連れてきてくれるんですよ」と原さん 5 幅広い世代の憩いのある場でもある「ちいとこ商店」 6 「自分たちのペースを大切に“頭の中に余白のある生活”ができています」と下諏訪での生活を教えてくれた伊藤さんご家族

## 移住者とともにつくる 懐かしく新しいまち (下諏訪町)

NPO法人匠の町しらすわあきないプロジェクト 原 雅廣さん

長野県下諏訪町。この町の商店街を歩くと、さまざまな個性を持つ新しい店舗が多くあることに気づきます。

「下諏訪町は移住者の受け入れに寛容なんだと思います。というも、明治時代の製糸業、戦後の精密機械業の発展など、人を受け入れることで変化してきた町なんです」と話すのは原 雅廣さん。下諏訪町の移住ブームのきっかけともいえる、御田町商店街再生の仕掛け人です。

明治44(1911)年に誕生した御田町商店街。かつてのにぎわいは時代とともに陰りを見せ、2000年頃には約半数が空き店舗になっていました。それが、今では空き店舗ゼロの商店街として知られるように。再生のきっかけとなったのが、2002年に立ち上がった町内外の人々が自由に町政の課題について議論する「下諏訪町はってん100人委員会」です。

「参加者募集の記事が目にとまり、興味が湧いたんだよな」と当時を振り返る原さん。幼少期に商店街で過ごした思い出もあり、この委員会の空き店舗問題について考えるグループに参加することにしました。

「商店街は“ものを売る場所”と決めつけていたけど、諏訪

地域はものづくりの町。商店街も、ものづくり体験など“価値を売る場所”をコンセプトにしたらいいんじゃないかってふと思ったんです。そこから『匠の町しらすわあきないプロジェクト』がスタートしました」と原さん。このコンセプトのもと、あるものを使い、できることから始め、情報と人脈を共有しながら取り組みを進めていきました。

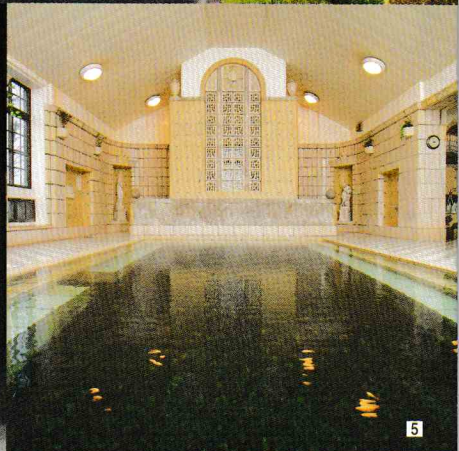
口コミなどで知名度も上がり、開業する移住者が増え始めた御田町商店街。県内外にファンを持つアトリエ兼ギャラリーや、弦楽器工房など、個性豊かな店舗が増えしてきました。2019年に浅草から移住してきた伊藤慎太郎さん・奈々さん夫妻が営む駄菓子とビールとコーヒーのお店「ちいとこ商店」もそのひとつ。豊かな自然へのアクセスがよく、「祭り」「寺社」「下町気質」という浅草との共通点があり、人の温もりを感じられる場所であることが決め手に。2020年に開店し、「家族で楽しめる場所」とのコンセプト通り、0歳から90代まで幅広い客層に支持されています。

「まちづくりに大切なのは持続性。空き店舗を埋めるのが目的ではなく、循環が必要だと感じています。移住してきた人たちがコミュニティの担い手として活動している様子を見ると頼もしさを感じますね」と原さん。御田町商店街は日々新たなまちの形をつくり出しています。



詳しい  
下諏訪ストーリー  
はこちら





1 諏訪信仰、高島城、縄文文化など、さまざまな諏訪の魅力や地形の特徴とともに説明する高見さん 2 湖畔から望む諏訪温泉街。諏訪湖外周はランニング・サイクリングコースとしても人気 3 市内のあちこちに温泉がある諏訪市。写真は精進湯跡のお手湯 4 宮坂醸造のショップ「セラ真澄」 5 製糸工場が栄えた昭和初期に建てられた「片倉館」の“1000人風呂”との異名を持つ天然温泉大浴場

## クロスする大断層が生み出した さまざまな諏訪らしさ (諏訪市)

一般社団法人大昔調査会 高見 俊樹さん

温泉、花火、アートめぐり、サイクリングなど湖畔での楽しみが満載の諏訪市。

「この地域を語る上で『フォッサマグナ』は外せません」と話すのは(一社)大昔調査会の理事長・高見俊樹さんです。

「諏訪湖はフォッサマグナ西縁を形成する糸魚川—静岡構造線と、関東から九州にかけ伸びる中央構造線という2つの大断層が交わるところにあります。この特異な地勢こそが、多くの恵みをもたらしてくれました。諏訪湖自体がこの断層の動きによって誕生した湖で、500を超えるといわれる豊富な源泉も、付随する小断層線に沿って湧き出ているんですよ」と高見さんは話します。

また、酒、味噌、醤油など、湧き水を生かした産業が多いことも諏訪の特徴。中でも酒は甲州街道沿いのわずか700mのエリアに「舞姫」「麗人酒造」「本金酒造」「伊東酒造」「宮坂醸造」と5つの酒蔵(諏訪五蔵)が立ち並んでいます。

「諏訪藩が栄えた頃、諏訪五蔵の位置する土地に、酒、味噌、醤油など計13の醸造蔵が集められたそうで、その頃から酒蔵は5つだったと聞いています。長い歴史の中で、さま

ざまな変遷を経ながらも、今なお五蔵が残っています」と教えてくれたのは、本金酒造の宮坂ちとせさん。家庭的な雰囲気や地域から愛され続けている蔵元です。

「諏訪は酒のほかにも、味噌、寒天、精密機器など多様なものを生み出す『ものづくり大国』です。山間地域の盆地ならではの狭い土地や寒冷な気候など、厳しい条件下であったからこそ、諏訪の人々にはものづくりと真正面から向き合う気質が生まれたのだと思います」と、1662年創業と諏訪五蔵の中で最も長い歴史を持つ宮坂醸造の宮坂直孝社長は語ります。

加えて、このエリアは霧ヶ峰高原から流れる角間川の扇状地で、霧ヶ峰の伏流水が湧き出ている場所。質の高い酒の仕込み水が得られることも、酒蔵が集まった理由のひとつではないかと高見さんは推察しています。

バラエティーに富む諏訪五蔵では、互いに協力しあい、訪れる人を飽きさせない取組みも展開。チケットを購入し、五蔵をめぐる各蔵で試飲ができる「いつでもごくらく酒蔵めぐり」\*なども実施しています。

東日本と西日本の中間に位置し、多くの人が行き交う地として、古くから栄えた諏訪エリア。フォッサマグナがつくり出す地形が、この地の人々の営みの特色を育んできたのです。



詳しい  
諏訪ストーリー  
はこちら

\*3月10日現在、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、試飲は行わず、ワンカップのお渡しのみ。



銀座でも諏訪気分!

## 諏訪湖周辺の名産品、揃ってます

7年に一度開催される、諏訪大社の天下の大祭「御柱祭」。  
銀座で諏訪名物を楽しんで、当地の雰囲気味わってみませんか。

[中央食品工業(諏訪市)]



諏訪湖豆  
190g 486円

味噌、醤油の製造が盛んな諏訪地域で、原料の大豆を栄養そのままに手軽に食べるために考案された諏訪湖豆。香ばしく素朴な大豆の風味と砂糖の上品な甘さが絶妙なバランス。

[花夢うらら(諏訪市)]



諏訪湖手長えびせんべい  
14枚入 788円

諏訪湖で獲れた希少な手長えびをすり身にし、じっくりと焼き上げました。香ばしく広がる手長えびの風味、サクッとした食感が特徴の珍しいご当地えびせんべいです。

[大社煎餅(諏訪市)]



ピーナッツ  
せんべい

22枚入 1,100円

厳選素材を使用し、熟練した職人の手焼き・手切りで丁寧に作られる地元でもお馴染みの煎餅。ピーナッツのざっしり感と、サクサク生地のお食感がたまりません。

[えびす屋(諏訪市)]



わかさぎ空揚  
(塩味/甘辛味)

各777円

小さめのワカサギを上質の植物油でカラッと揚げた、老舗湖川魚店の人気商品。サクッとつまめ、ビールやお酒の肴、お茶請け、子どものおやつにも最適です。

[二十四節気 神楽(下諏訪町)]



七福味噌・  
七福味噌旨辛

100g 各699円

信州味噌にりんご、くるみ、ショウガ、玉ねぎ、胡麻、クコの実(旨辛には唐辛子も)を練り込んだ惣菜味噌。和洋中、工夫次第でさまざまな料理に使えます。

[原田商店(諏訪市)]



花梨エキス  
630g  
1,080円

かりんあめ  
160g 356円  
350g 648円

のどにやさしいといわれ、古くから愛用されている「かりん(マルメロ)」。エキスは希釈して温めたり冷やしたりし、あめは牛乳やヨーグルトに混ぜてもおいしい一品です。

[丸高蔵(諏訪市)]




信濃路  
300g 475円

滋養みそ  
300g 648円

十四割  
300g 475円

大正5(1916)年創業。味噌本来の豊かな風味が特徴の赤味噌「信濃路」、あっさりとした旨味と甘味の「十四割」、養命酒製造の厳選した8種類の和漢植物を配合した「滋養みそ」。



酒と肴

今宵楽しむ


陽の光が日に日に柔かくなり、新しい息吹を感じる季節になりました。今年の春は特別なイベントが目白押し。未曾有のパンデミックにより多少形を変えながらも、諏訪の御柱祭や善光寺御開帳など、各地で数え年で7年に一度の行事が開催されます。

幾年月も地元で大切に守られ開催されてきたお祭りに、ずっと寄り添い続けてきた地酒。7年に一度の大祭の名を冠したお酒も、各地域で販売されます。写真は豊古屋の「御柱辛口純米」(720ml・1485円/300ml・506円)です。

このご時世、たとえ足を運べなくとも各地への想いを馳せながら地酒を楽しむことで、長野を身近に感じていただけたら嬉しいです。

銀座NAGANO  
吟酒師  
玉岡あずみ

雪どけの音聞いている  
朝酒哉





参加申し込みや  
その他のイベントは  
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

10日 予約制

#### ジャムで繋がる▷広がる。 ジャム PARTY

■ ①11:00~12:30 ②14:00~15:30  
■ 3,500円 ■ 各12名

4月20日の「ジャムの日」にちなんで、ジャムの楽しみ方やアレンジを参加者同士でシェアするイベントを開催。ジャムの魅力にどっぷりつかりましょう♪  
ジャムの食べ比べやジャムを楽しむワンプレートのご提供も(お土産つき)。

■ 03-6274-6015(銀座NAGANO)



※写真はイメージです

14日 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 ■ 3,000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「信州黄金シャモ」や春の山菜などを使い、素材を生かし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)



17日 予約優先

#### 春のチーズフェア連動企画 チーズ好き集まれ! チーズカフェ

■ ①11:00~ ②12:30~  
③14:00~ ④15:30~ ※各1時間程度  
■ 各12名

長野県産チーズと、アトリエ・ド・フロマージュの「フォンテーヌブルー」または「ティラミス」がお楽しみいただけるチーズカフェ。  
お申し込みの際に、AセットまたはBセットをお選びください。

Aセット チーズ3種+フォンテーヌブルー 1,500円  
Bセット チーズ5種+ティラミス 2,000円

※コーヒーやグラスワイン等、飲み物(料金別途)は当日お選びください  
■ 03-6274-6015(銀座NAGANO)



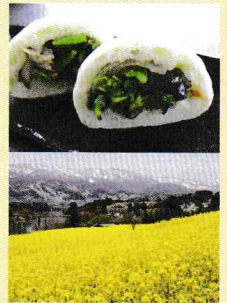
23日 予約制

#### 信州「粉もん」づくり講座 「菜の花のふっくら おやき」と 「そら豆餡のおやき」

■ 11:30~13:30  
■ 3,000円 ■ 12名

「菜の花」は、野沢菜や小松菜など“アブラナ科の花の芽の総称”ということをご存知でしょうか。今回はその野沢菜の花を使った春らしいおやきと、旬のそら豆をちりばめた「そらまめ餡」のおやきをつくります。

■ 03-6274-6015(銀座NAGANO)



## 5階 移住交流インフォメーション

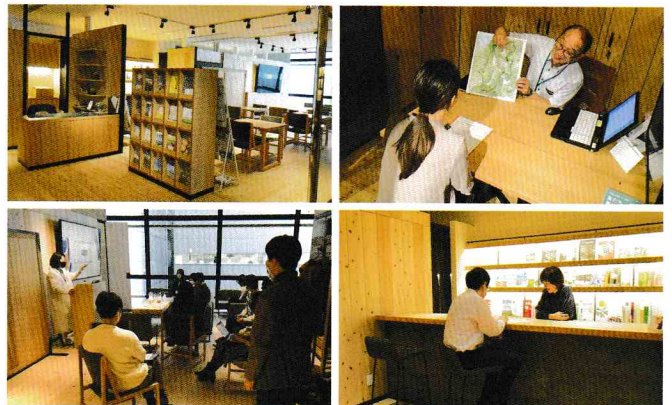
5階では、専用の相談ブースでゆったりと移住・就職相談ができます。お気軽にご利用ください。  
4月も県内市町村による移住セミナーや個別相談会等、移住関連イベントを開催します。詳細はHPをチェック!

事前予約  
はこちら  
から



週末は、  
「シュアカツNAGANO  
キャリア相談室」  
も開設中!

詳細は  
HPを  
チェック



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。

※3月10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。



銀座NAGANO

# 春のチーズフェア

入荷 / 4/5



エイチ・アイ・エフ  
開田高原アイスクリーム工房  
(木曾町開田高原)  
カマンベールチーズ、クリームチーズ、  
味噌漬けモッツアレラチーズ、バター



ボスケン・チーズ ラボ  
(佐久市春日)

MIMAKI、  
MIMAKI Kimoto Sakuramochi (桜餅)、  
KARAMATSU、MOCHIZUKI、SHIRAKABA、  
ONIGURUMI、SAWAGURUMI、KASUGA

入荷 / 4/10



アトリエ・ド・フロマージュ  
(東御市新張)

カマンベール、カマンブルー、  
ブルーチーズ、翡翠、  
湯ノ丸高原山のチーズ、軽井沢チーズ、  
ウォッシュ・オ・カルヴァドス、ココン、プリー

入荷 / 4/15

4月17日(日)、2階イベントスペースに「チーズ  
カフェ」が1日限定でオープン!(予約優先)  
※詳しくはP4のイベントページをご覧ください

永井農場 (東御市和)  
モッツアレラ、熟成モッツアレラ

入荷 / 4/25



清水牧場  
チーズ工房  
(松本市奈川)

山のチーズ、  
森のチーズ、  
パックス、  
プティニユージュ、  
クワルク、  
ヨーグルト、  
飲むヨーグルト、  
しぼりたて牛乳

入荷 / 4/10  
4/19

入荷 / 4/25



マウカラニ ゴートファーム (南木曾町吾妻)  
熟成フェタチーズ、オリーブフェタチーズ

長門牧場(長和町)は  
順次入荷予定

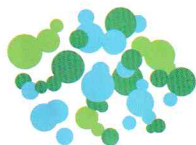
## 桜商品続々入荷中

暖かさを感じるようになった今日この頃。桜の開花が待ち遠しいところですが、銀座NAGANOの店内では一足先に桜が楽しめます! ワインやそば、クッキーなどの桜商品が入荷中ですので、銀座NAGANOで春の訪れを感じてください。



## 善光寺御開帳の開催にあわせ 記念回向柱を設置します!

善光寺回向柱寄建建立会(長野市松代町)の協力のもと、善光寺境内に建立される実物の大回向柱に使用された杉の離材で製作された、高さ2.5m、太さ20cm角のミニ回向柱を3月下旬に設置予定です。銀座で善光寺御開帳の雰囲気をお楽しみください。



銀座NAGANO

住所 〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-5NOC01・2・5F  
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  
5F・移住交流相談 03-6274-6016

営業時間 10:30~19:00 (1F・2F・5F) 定休日 年末年始

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間を短縮しております。

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2022年3月10日現在のものです。商品・メニュー・イベント内容・営業時間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。

