

長野県のヒト・コト・モノと

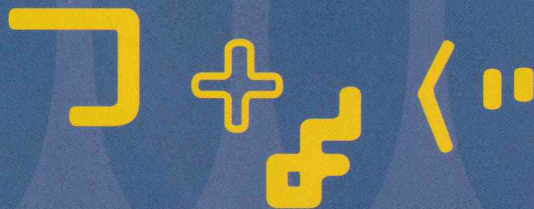
あなたを“つなぐ”情報マガジン

vol. 88

2022.07

令和4年6月15日発行

TAKE
FREE



しあわせ
信州

その1 | 地域の歴史や文化と深く関わるあんず
その2 | 品種ごとの味や食感の違いを楽しむ
その3 | 加工品開発とブランド化で広くおいしさ伝えたい



長野とあんず



1 初夏にびったりな爽やかな甘酸っぱさが特徴のあんず。デリケートで傷みやすく、生食は産地だからこそ楽しめる食べ方 2 4月初旬頃にはあんずの花で一面がピンク色に染まる千曲市森地区。花の季節には「あんずまつり」も開催 3 隣家との境界の役割も果たしてきたあんずの古木。「あんずの里景観指定木」として保存し後世に残していく取り組みも行われています 4 6月中旬から7月中旬頃の短い旬の時期には農産物直売所等で生あんずを購入することも可能



相澤農園のあんず加工品

横島物産のあんずソフトクリーム

地域の歴史や文化と深く関わるあんず

千曲市歴史文化財センター 所長
稲玉 修治さん



全国有数のあんずの産地として知られる長野県千曲市森・倉科さらしな地区と長野市松代町東条地区。栽培の始まりは諸説ありますが、今から1000年以上前とされ、江戸時代には長野県北部一帯を治めた松代藩が奨励したことで栽培が拡大しました。「あんず干し」などの保存食のほか、種（杏仁）は薬用として江戸へと献上され、諸大名からの注文も多くあったそう。しかし、明治維新により諸大名の往来や交流がなくなり、販路が縮小。さらに、殖産興業政策の一環で製糸業が勃興すると、県内全域で生糸の原料となる養蚕が盛んになり、千曲市でもあんずから桑の木へと植え替えが進みました。このような変遷がありながらも、あんずの栽培の伝統が続いてきたのはなぜなのでしょう。

「あんずの在来種の樹木は大きく、この地域では隣家との境目を示す役割もあり、自家用レベルでは栽培され続けていました。このように、この地の人々には身近な存在であることに変わりなく、1893年に幹線鉄道の信越本線が開通し、

東京方面への販路が再生したことで、生産も少しずつ勢いを取り戻してきたのではないのでしょうか」と教えてくれたのは、千曲市歴史文化財センター所長の稲玉修治さんです。加えて、明治維新以降、海外からさまざまな工業技術が入る中で加工技術も発展。特に、長期保存の効く缶詰の生産が始まったことが、あんず栽培飛躍の一因を担ったともいわれています。さらに、大正時代には早生の新品種「平和」が現在の森地区で偶発的に発見され、収穫時期が早いことに加え、在来種に比べて1.5～2倍もの大きさになることから、収穫量が増えて栽培が一気に拡大。一時は「平和」が出荷の8割ほどを占めていたともいわれています。しかし、現在は農家の高齢化と後継者不在によりあんずの木の伐採が進み、温暖化の影響もあって、生産量は再び減少傾向に。産地では伝統を絶やさないためにも、さまざまな取り組みが行われています。千曲市ではあんず製品のブランド化がすすめられており、地域の新たな特産品を開発する動きも。長野市松代町東条地区では30人ほどの農家が集まり「楽農クラブ」を組織し、遊休荒廃農地を整地したりと地道な活動を展開しています。歴史あるあんず栽培と美しい景色を守る、新たな取り組みに要注目です。

詳しいあんずストーリーはウェブへ



品種ごとの味や食感の違いを楽しむ

相澤農園 相澤 敏正さん



あんずは足が早い果物ですが、産地では時季になると生食、加工品とさまざまな形で食されています。「楽農クラブ」の一員である相澤敏正さんは、6月中旬に収穫を迎える「山形3号」から7月上旬の「信州大実」まで、収穫時期や味わいが微妙に異なる8種類を栽培。例えば、ほどよい甘さの「山形3号」はジャムにおすすめで、「新潟大実」は梅のような強い酸味と香りが特徴。干しあんずにも向いています。追熟した「信州大実」や「信陽」「ニコニコット」は生食向けで、「ハーコット」は抜群の甘さを誇ります。「信山丸」のシロップ漬けはパティシエにも人気です。

丸くピカピカしているものがおいしい実の見分け方。生の場合は冷蔵庫で2〜3日保存が効き、冷暗所で保存すると自然に熟して加工しやすくなるのだそう。品種による味や食感、用途の違いを知れば、あんずの世界がもっと広がります。

詳しいあんずストーリーはウェブへ



新潟大実

信州サワー

山形3号

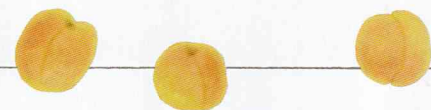


信陽

信州大実



1 相澤さんが栽培しているあんずの一例。品種ごとに色も形も味わいも異なります。相澤さんは完熟の「信陽」がお気に入りとのこと
2 旬を迎え、たわわに実ったあんずの木。相澤農園では50アール強、約130本のあんずを育てています
3 あんずの収穫の様子。旬を迎えると熟れるのも早く、収穫は時間との勝負



加工品開発とブランド化で広くおいしさを伝えたい

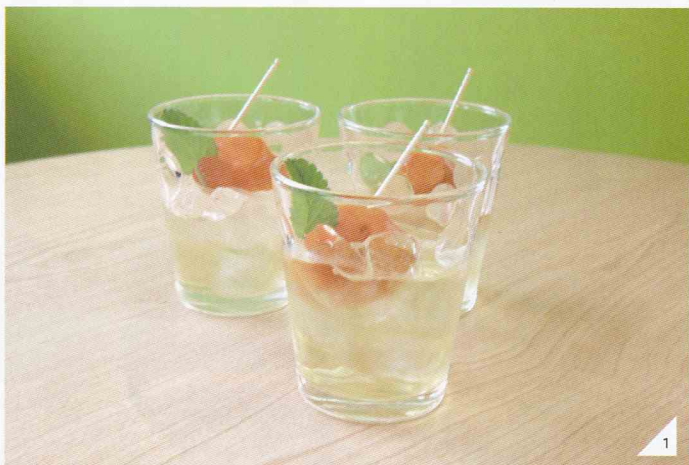
横島物産 専務取締役 横嶋 孝子さん



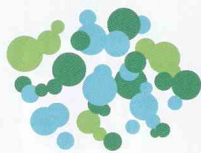
「一目十万本」とも形容される美しいあんず畑の景観を守るため、千曲市森地区で栽培や加工品作りに情熱を注いでいるのが、横島物産の横嶋孝子さん。「生のあんずが食べられる時季は限られるので、加工品で年間を通じて楽しんでほしい」と、50〜60種類ものオリジナル商品を手がけています。

昔から地域で親しまれてきた「干しあんず」は特に力を入れている商品。食物繊維やビタミンが豊富で、最近では低糖志向の方にも再注目されるなど、世代を超えて愛されています。品種ごとの特性を生かした商品作りを心がけており、例えば、しっかりした果肉と歯ごたえが特徴の「昭和」を使った昔ながらの塩漬けと白あんで作る「あんず羊羹」は、食感がアクセントの人気商品です。昔の人の知恵も大事にしつつ、時代にあった新しいエッセンスを取り入れた商品開発であんずの魅力を発信しています。

詳しいあんずストーリーはウェブへ



1 あんずにミントを添え、あんずのシロップ漬けのシロップをソーダで割った、アレンジドリンク
2 旬の時には生あんずの販売のほか、あんず狩りも楽しめる横島物産
3 店頭にはあんずのオリジナル商品がずらり。市やJA、地域の加工業者などによる、あんずの知名度向上を目的とした多彩なブランド化事業にも携わっています



1 7月ショップ情報 SHOP FINFO

あんず商品大集合

短い旬の新鮮なおいしさをぎゅっと閉じ込めたあんずの加工品はほかが。
豊かな風味と甘酸っぱさを存分に楽しんで。



お菓子



- あんず寒天ゼリー
210g 583円(横島物産)
- ゆきげ杏
150g 702円(利久堂)
- たまげたあんず
1玉 324円(工房アプリコ)
- 杏の実
120g 439円(風月堂)
- あんず姫
12個 702円(利久堂)
- 玉だれ杏
324円(2個)・992円(6個)(風月堂)
- 長野あんずケーキミニ
583円(ぞうさん)
- あんず生ロール
248円(栄泉堂)
- あんずロールケーキ
324円(ガトーフレーズ)
- 朝焼けあんず
234円(明月堂)
- きらめき杏
183円(味ロτζ)



ジャム



- ① あんずジャム
125g 540円(沢屋)
- ② 信州産オールフルーツジャム
千曲あんず
240g 864円(信州自然王国)
- ③ あんずジャム(平和丸)
160g 540円(工房アプリコ)
- ④ あんずジャム(信州大実)
150g 540円(工房アプリコ)
- ⑤ あんずジャム
285g 864円(杏里庵)
- ⑥ あんずバター
140g 648円(信州自然王国)



飲み物



- 四季の甘酒 橙の舞
180ml 453円(若林醸造)
- 杏スパークリング
310ml 432円(横島物産)
- 千曲のあんずネクター
720ml 972円(産直市場ヤマサン)
- 信州あんずサイダー
245ml 270円(マルシンフーズ)
- あんずエード
210g 108円(森食品工業)



生杏も6月下旬から
入荷予定!



「信州 山の日Tシャツ」好評販売中



Back

Front

毎年お問い合わせの多い銀座NAGANOオリジナル「信州 山の日Tシャツ」を販売中です。今年のカラーはレッド、イエロー、ダークグレー、ネイビーの4色。速乾性と通気性を兼ね備えた素材はアウトドアメーカーのmont-bell社製で、山ではもちろん、普段使いとしてもオススメです。

銀座NAGANO×mont-bell
「信州 山の日Tシャツ」

カラー:レッド、イエロー、ダークグレー、ネイビー
サイズ:S、M、L、XL
1枚 4,400円

約500社の商品が対象!

長野県産品送料無料&お買い得キャンペーンを開催



期間 7月20日(水)~12月27日(火)

※Yahoo!ショッピングでは7月上旬より先行実施予定

フルーツ、野菜、スイーツ、お肉、お米、お酒、おやき、ジャム、伝統工芸品など、さまざまな長野県産品をECサイトでお得に購入できるキャンペーンを開催。各社のサイトでは送料が無料に!楽天・ヤフーでは1,000円クーポンが利用可能に!お中元などの贈り物や、自分へのご褒美に、こだわりが詰まった長野県産品をECサイトでお買い求めください。

詳しくは7月以降
オールNAGANOモールへ



長野県最大級の移住相談会

「信州で暮らす、働くフェア」開催!

日時 7月23日(土) 11:00~17:00(最終入場16:00)

会場 東京交通会館12階ダイヤモンドホール
(東京都千代田区有楽町2-10-1)

問合せ 長野県信州暮らし推進課

予約不要 入退場自由 無料



長野県最大級のまるごと移住相談会を東京(有楽町)で開催! 34の魅力あふれる市町村の情報や、長野県での暮らしと仕事を分かりやすくご紹介します。今すぐでも、将来的にでも長野県への移住を検討している方、どなたでもお気軽にお越しください。

詳しくは
こちら



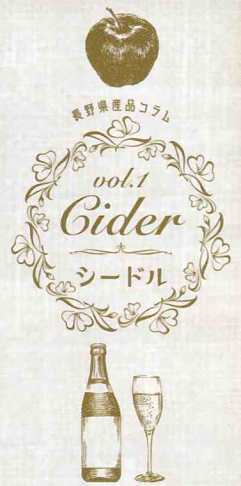
花岡 純也

(社)長野県観光機構クルティエ
【執筆者】

「とりあえず、生で!」よく耳にするこの言葉。コロナ禍を経て、どうも様子が変わってきているようなのです。りんごの醸造酒「シードル」をご存知でしょうか。ビールの女性を中心に人気が高まっているお酒です。発泡性があり爽やかな特徴を表しているようなホップで可愛らしいラベルや、飲みきりサイズの小瓶タイプも多く、気軽に楽しむことができます。また、食事とも合わせやすい辛口タイプ、バーでゆっくりに楽しみたい樽熟成のシードルと、どんなシーンでも楽しめるよう、味わいも年々進化。そして、ポリフェノールやミネラルが豊富で美容効果も期待できるとその栄養価にも注目が集まっています。

そんなシードル醸造が近年盛り上がりを見せているりんご大国長野。造り手の数は40を超え、他県の追随を許しません。ワイナリー、酒蔵、ブルワリーの数はいずれも全国トップクラスで、多種多様な酒造りが行われてきた地域であり、さらに専門醸造所であるシードルリー(サイタリー)も続々と誕生。農家さんも加わって、県下各地で個性豊かなシードルが生産されています。

様々なシーンで活躍間違いなしのシードル。「とりあえず、シードルで!」あなたも始めてみませんか?



長野県内の対象施設12カ所でスタンプを集めると、抽選で豪華賞品が当たる「虎の巻スタンプラリー」を開催中!全てを巡りきらなくても、スタンプ3個以上で応募が可能です。



おいしい信州ふるび
えのき・しめじ・舞茸のセット

500円相当 150名様



おいしい信州ふるび
りんご三兄弟®
秋映、シナノスイート、シナノゴールド

2,500円相当 40名様



おいしい信州ふるび
信州プレミアム牛肉

10,000円相当 5名様

豪華賞品が当たる



信州観光復興元年
信州でカラダもココロも深呼吸!

スタンプラリー開催中



お問い合わせ 虎の巻スタンプラリー運営事務局 [080-1259-8544]