

赤土の粉をまとった長芋

青森県、北海道に次いで全国第3位の生産量を誇る長野県の長芋。県内では主に長野地域、松本地域で栽培されていますが、ここ上伊那地域でも良質な長芋を栽培している農家がいくつもあります。

今春販売する「春の花きんとん」は、上伊那産の土質な長芋を使用した練り切りで栗きんとんをつんだ、とても上品な創作菓子です。当社の和菓子製造スタッフが、中川村片桐の横前地区で長芋を栽培する松沢吉久さん・美津子さんご夫妻を訪ね、作業の様子を伺いました。



長芋を栽培している松沢 吉久さん



機械で掘るようになったとはいえ、1メートルもある長芋を掘るのはなかなかの重労働。



赤土の畑で太く真っすぐに伸びた長芋は甘くて粘りがある。

信州里の菓工房スタッフ 松崎 睦（以下松崎） 長芋の栽培を始めたのは昭和40年ごろからかな。わが家で父が始め、自分がかかるようになって40年ほどが経ちます。最盛期と比べると今は3分の1になりましたが、13アールほどの畑で約5千本を収穫します。

松崎 長芋を栽培するには「土」が良くないと良いものができない、と聞きま

ずにおいておきます。雪が解けて土が少しずつやらかくなってきたら、また掘り始めるんです。昔は一本ずつ手で掘っていたのでかなりの重労働でした。今は機械で掘るので作業はだいぶ楽になったけれど、力まかせに引張れば長芋が折れてしまうので作業は慎重に行います。今シーズンは長雨と干ばつの両方の影響を受けたのですが、太さも長さもある良い長芋ができました。



松沢さんの畑からは南駒ヶ岳を一望できる。

松沢 美津子さん（以下松沢美） わが家は全員が長芋好きで、初掘りした長芋はまずとろろ汁にして食べます。私のおすすめは、素揚げの酢味噌和え、すり芋と桜エビのかき揚げかな。そして、お正月には必ず長芋のきんとんを作り、きんとんの中には甘納豆を入れます。里の菓工房さんのお菓子は、長芋の生地の中に栗



信州里の菓工房スタッフ 松崎

ホワイトデーの贈り物に 南信州の白い春

ホワイデーの贈り物に 南信州の白い春

層は春の訪れを告げていても、信州ではまだ寒の戻りがあります。いったん雪が溶けて土や緑が顔をのぞかせた大地。そこには芽吹き始めた花々や、雪どけ水を浴びる河原の石がひっそりと春を待っています。薄く白く降り積もる、弥生の南信州の風景をお菓子に映しました。マシュマロという名にふさわしい、ホワイトデーのプレゼントにも最適です。



1個 1,260円

お菓子なお弁当

—— 和風 ——

おにぎりチョコとおかずを詰め合わせてお花見弁当を作りました。卵焼きのクッキー、鶏の唐揚げのプチシュー、ミニマトのチョコといった定番のおかずも忘れません。

1個 1,260円

お日持ち 30日

お菓子なピクニック弁当

うらかな春の日。家族や友人、恋人とのお出かけに持っていくと、彩り豊かなお弁当をお菓子で作りました。青空の下、みなさんで楽しくお召し上がりください。

お菓子なお弁当

—— 洋風 ——

真っ白なスポンジにフルーツと栗、生クリームをサンドしてケーキのサンドイッチが完成。鶏の唐揚げのプチシューとデザートのカスタードをセットにしました。

1個 1,260円

お日持ち 当日

春の情景を映したお菓子

華やかな焼菓子

暖かな春を待ちわびて咲いた花を見る時のように、華やかな気持ちになる焼菓子を色合いや食感を大切に作りま



桜のマカロン

ピンク色した「さくら味」のマカロンとクリームが春を運んできました。幸せいっぱいのプチケーキでおいしい春を味わってください。

1個 346円

お日持ち 当日

スイーツブーケ

クッキー、マカロン、トリュフチョコ、マジパンなどをあしらいました。飾っておきたいくらいラブラーなスイーツブーケです。

1個 1,260円

お日持ち 5日

マロンブーケ

地元で収穫した「伊那栗」を使ったお菓子をそれぞれ花に見立て、おいしいブーケを作りました。どれから食べようか迷ってしまうそうです。

1個 1,260円

お日持ち 5日



伊那谷サラダスイーツ

一年を通して新鮮な野菜や果物が豊富にそろった伊那谷。それらを使い、四季折々の色鮮やかなこの土地ならではのスイーツをお届けします。思いがけない野菜の食べ方をお楽しみください。

玉ねぎとみりんのティラミス

玉ねぎとみりんのティラミス

みりんを入れたまろやかな甘みのマスカルポーネチーズ、タマネギ入りのスポンジとの斬新な味をお楽しみください。

1個 420円

お日持ち 当日

大根と花豆のグラサージュ

シロップで煮た切干大根と花豆を、チョコレートと合わせました。独特な食感と風味は一度食べるとクセになるおいしさです。

1個 346円

お日持ち 当日

アスパラと人参のシフォン

アスパラガスの緑色と、ニンジンオレンジ色がマーブル模様になった、春の野を連想するやさしい色合いのシフォンケーキです。

1個 1,050円

お日持ち 2日



乙女の花餅

春の野に咲くかわいらしい花のモチーフを、梅漬けのシシとカボチャで色付けしました。ほんのり香る梅の風味と塩加減が絶妙です。

1個 94円

お日持ち 3日



山男のふところ餅

ヨモギ、黒糖、カボチャ、紫芋を使い、それぞれの色と味わいを生かした5種類が楽しめます。登山の携帯食をイメージしました。

1袋 420円

お日持ち 3日



くるみと黒糖の鬼饅頭

種子島産の旬の黒糖を使ってふわふわに蒸し上げた生地。伊那谷の胡桃をちりばめました。少し温めていただくと蒸したての美味しさをお楽しみいただけます。

1個 157円

お日持ち 当日



チーズ鬼饅頭

ふわふわに蒸し上げた生地の中には2種類のチーズがたっぷり。小さなお子様からお年寄りまで、皆に親しまれている人気商品です。

1個 157円

お日持ち 当日



春のパウンドケーキ

ドライストロベリーとドライアップルのリキュール漬け、ピスタチオなどがぎゅっと詰まった食べ応え十分のパウンドケーキ。ほわっと桜が香ります。

1個 1,575円

お日持ち 5日



ブランデーカステラ

丹念に焼き上げたきめ細かいカステラに、熟成されたブランデーをたっぷり含ませました。豊潤な香りを楽しむ極上の逸品です。

1個 1,575円

お日持ち 5日