

信州里の菓工房が飯島町にオープンして2ヶ月。 実りの秋がやってきました。

7月11日の開店以来、暑い中たくさんの方の皆さん、

また、信州伊那路を訪れる旅行客の皆さんにお立ち寄りいただき、本当にありがとうございます。

店頭には、通年商品の他に、できたての朝生菓子、旬の素材を使った期間限定商品などを

色とりどりに揃えて皆様のご来店をお待ちしております。



秋の味覚は数多くありますが、全国の方が多くいますが、東美濃地方の栗きんとんは、蒸した栗に少量の砂糖を加えて炊き上げただけの素朴なお菓子。シンブルですが、絶妙な砂糖の割合が栗の風味を左右し、製造工程にも大変手間のかかる地域伝統菓子です。それだけに、栗

山里の秋といえば栗。

美濃の国の伝統菓子「栗きんとん」を是非どうぞ。

とんで有名な地域。秋一番の栗が入荷して栗きんとんが発売されると、日本全国から栗のお菓子を求めて多くのお客様がご来店され、また、地方発送でも大忙しとなります。
きんとんという、お正月のおせち料理定番の「練りきんとん」を思い出される

きんとんファンの方々は、毎年の発売を首を長くしてお待ちいただいています。工房のオリジナルレシピもさることながら、各ご家庭でつくってお母さんやおばあちゃん秘伝の栗きんとんもまた絶品。お店でレシピもご用意していますので是非お試しください。

上伊那郡飯島町



「飯島町が取り組んできた自然共生農場計画が、全国でも良い評価を受けています。栗の産地作りのお話は、とてもいいタイミングで夢を運んでくれました。農家の方々はそれぞれエコファーマーの認定などを受け、安心安全な栗づくりに意欲的です。栗のお菓子全てが信州伊那栗でまかなえるぐらいになるよう、町ぐるみで支援していきます」



町長の高坂さん

「お菓子に映した『大いなる自然』をお届けします」というスローガンにもあわせて、いずれば全体的にお菓子の素材に、地元の優れた果樹や農作物を使うのが夢です。なかでも「超特選栗那栗」の技術を提携した「信州伊那栗」の生産拡大に力を入れています。いまでも全量を「超特選栗那栗」でまかなっている(株)恵那川上屋の栗きんとんも、15年前にはまだわずかで、九州産の栗でまかなっていました。栗博士にもお墨付きをいただいた、飯島の気候と土壌の良さとお生産者の熱意、いずれは飯島の栗の生産量も飛躍的に伸びることが見込まれます。「北の小布施、南は飯島」と言われるように栗の里作りを力を入れようと、生産農家だ

信州伊那栗が飯島の畑ですくすくと育っています。



飯島町の栗畑分布図・栽培面積

田切地区	3ha
飯地地区	3.5ha
本郷地区	2ha
七久保地区	9ha

けでなく行政からの熱いバックアップもあり、栗の作付面積がどんどん増えています。信州伊那栗の良さを、より多くの方々に知っていただくことが一番の願いです。工房では、魅力あふれるおいしい栗菓子を開発し、たくさんの方々に召し上がっていただくことが、私たち信州里の菓工房の使命だと考えています。

「栗の超低樹高栽培は、高齢化が進む農家にとっても優しく、お店で自分たちが栽培した栗のお菓子が販売されることも大変張り合いです。これからの収量拡大が楽しみです」

栗研究会会長の竹内さん



SHINSYU SATONOKA KOUBOU