

飯島の花火師さんを訪ねました

夏のシーズンを迎えると、たくさんの種類と色とりどりの花火が夜空を彩り、見るものを楽しませてくれます。花火といえはこ伊那谷では、夏の終わりに秋にかけて最盛となる奉納花火があります。厄除けの祈願や豊作を祝う祭事として各地の神社で催される奉納花火は、元々、東三河地方の有名な手筒花火の流れを汲む、「大三国」という独特な噴出煙火が特徴です。神社の境内に組まれた櫓の大筒から噴出する火の粉は、神様が宿るといわれ、その火の粉を被ることで、厄を払い、悪疫退散を願うというものです。他にも打ち上げ文字仕掛けも交えながら行われる花火「色のお祭り」です。古くから地域に受け継がれているこの花火文化のおかげで長野県には煙火業者さんが数多くあり、技術もトップレベルの事業所ばかりといわれています。

「信州 里の菓工房」では、夏にふさわしいお菓子を皆様にお届けしようとして「花火」をテーマにすることを考えました。まずは、花火のことを知るために、こ飯島で創業110年をこえる花火製造の老舗「堀内煙火店」さんを訪ね、花火について色々教えていただきました。

お話を伺ったのは、現在4代目となる那須野大（なすの）さん。伝統的な製法をしっかりと守りながらも音楽に合わせた芸術性の高いスタイイーンを手がけるなど、新しい風を取り込む事もない生粋の花火師さんです。

「扱っているのが火薬ですからね。安全を最優先させながら新しいものにも挑戦しています。花火の色や形を決める火薬の配合は、各事業所ごとに伝わる秘伝ですが、最近、新しい形や色も要求されるため、常に研究が必要です。」と大さん。



堀内煙火店4代目那須野大さん



熟練された職人技で大玉を仕上げる



代々伝わる煙火秘伝櫓



「割粉」と呼ばれる火薬



仕込みはすべて手作業で行なわれる



有限会社 伊那火工 堀内煙火店
本社 長野県上伊那郡飯島町田切681
TEL.0265-86-4780 FAX.0265-86-5580
URL <http://www.hanabi-inakako.com/>

飯島煙菓

「いいじゃないかー」
打ち上げられる花火の玉皮にお菓子を詰め合



小	<内容> 琥珀	1個	525円
中	<内容> 陣屋の小判焼菓子3種各2個	1個	1,050円
大	<内容> 各種詰め合わせ	1個	2,100円～

ココナッツショコラ	アップサイドダウンケーキ	トマトのパウンド
口どけの良いチョコのパウンドにココナッツのジャムをのせました。最後にふわりココナッツが香ります。	漬け込みパイナップルがごろごろ入って生地もしっかり。冷蔵庫でよく冷やすと一層美味しくいただけます。	シロップでもどしてリキュールに漬けたドライトマトをちりばめたケーキ。アーモンドの風味とトマトの酸味がよく合います。
1個 157円	1個 157円	1個 157円
お日持ち 5日 麦 乳 卵 豆	お日持ち 5日 麦 乳 卵	お日持ち 5日 麦 乳 卵

陣屋の小判焼菓子

琥珀



寒天と砂糖でできた昔ながらの干菓子。表面のシャリッとした歯ごたえとひんやりした食感が夏にぴったり。火花をイメージした色とりどりの琥珀です。

お日持ち 10日

伊那谷の夏を映した甘味詰め合わせ

南信州の碧い夏

— 夏休み —

どこまでも青い空に白い入道雲。緑が眩しいアルプスと麓を流れる清流。南信州の夏の風景をお菓子で描いてみました。空の碧、山の緑、水の蒼を雲と川石の白が引き立てます。目にも心にも優しく、そして美しい山里の情景をお届けします。



1箱 1,260円

南駒のゆきみづ

清冽な雪融け水イメージしたゼリーに伊那谷の情景を映しました。遠くハケ岳の水を受け、諏訪湖から伊那谷を北から南へつくりと雄大に流れる天竜川。そして2つのアルプスから天竜川に注ぎ込む雪融け水。美しい水に恵まれた伊那谷の自然の情景を夏の水菓子に映しました。厳選した旬の素材で清涼感たっぷり。日持ちがよいので夏の贈り物に是非どうぞ。

各1個 420円

お日持ち 10日
太陽のトマト 麦 桃 色 白樺の山 桃

太陽のトマト

とろけるように甘酸っぱい上伊那産フルーツトマトを使った爽やかな味と香りのゼリー。果物や野菜を育てる力強い太陽をイメージしました。

桃色の夕焼け

山梨県産の歯ごたえある大久保白桃と、愛媛県産の貴重な山桃果汁をたっぷり使い、夕日に染まるアルプスの山々を表現しました。

白樺の山

白樺の樹液ゼリーに、歯ごたえがある食感の抹茶の寒天と弾力ある山桃の葛きりをちりばめ、南信州の山々を映しました。

入道雲

— マシュマロ —
空気を含んだ淡いマシュマロでむくむくと立ち昇る夏の雲をイメージしました。



お日持ち 10日

深緑

— 抹茶のふわふわ餅 —
柔らかく弾力ある求肥に香り豊かな抹茶の粉をまぶし、山の緑を表しました。



お日持ち 10日

清流

— 砂糖の半生菓子 —
昔ながらの寒天菓子「琥珀」に雪どけ水の冷たさと透明感を映しました。



お日持ち 10日

川石

— 胡桃チョコ —
伊那谷産の香ばしい胡桃にチョコをまぶし河原の丸い石を表しました。



お日持ち 10日

生菓子に咲く大輪の華

伊那谷を明るく照らす花火の華やかさを打ちあがる大尺玉を形どったひんやりアントルペ。

苺尺玉

フランボワーズとホワイトチョコの2種類のムースと芯のスポンジ層でできた、尺玉風のアントルペです。かわいい導火線がアクセントです。

ホール	1個	1,050円
カット	1個	294円
お日持ち 当日	麦 乳 卵 豆	要冷蔵

「カット」



杏仁豆腐

— スターマイン —



あんみつ羹

— 水中花火 —



杏仁豆腐をベースにフルーツゼリー、カットフルーツで華やかにデコレーションしました。花火大会のクライマックスを飾るスターマインをイメージしています。

1個	367円
お日持ち 当日	乳 卵 豆 要冷蔵

冷やしても固くなく、求肥や寒天、うぐいすのか、菓をようかにちりばめました。漆黒の夜空と打ちあがる花火を映して揺らぐ水面。「水中花火」の情景を映したあんみつ風デザートです。

1個	315円
お日持ち 当日	卵 要冷蔵