信州のたからもの その3

# 伊那谷ですくすく育つ信州伊那栗

―信州伊那栗―

飯島で今進められている信州伊那栗の栽培と、その栗を使ったお菓子について信州伊那栗栽培農家の代表久保田さん、信州 里の菓工房社長、販売スタッフで、育てる、考える、お勧めするそれぞれの立場から語っていただきました。

栗研究会会長　久保田さん（以下 久保田）

鎌田社長と初めてお会いしたのは、毎年農業を営んでいる方々が一堂に会する「むら夢楽塾」でした。「岐阜には恵那栗がありますよ。ここ飯島でも、とてもいい栗ができます。飯島を栗の里にしましょう」という話を聞いたことがはじまりです。ここ飯島は「飯の島」と書くように、かつては献上米を栽培していた米の名産地ですが、余剰などの問題もあり、農業の将来について検討していました。そんなときに鎌田社長の熱意に感銘を受けて、栗栽培の促進を決意したわけです。新規開園費用を町が負担するなどのバックアップで、栗栽培農家が段々増えています。

信州 里の菓工房社長　鎌田（以下 鎌田）

信州にはすでに栗の産地小布施がありますよ。そこを凌駕して1番になるのではなく、「北の小布施、南の飯島にしましょう」と言った町長の言葉に飯島の方の人柄をみました。何事も共存していくというあたたかい場所や人だからこそ、ここ飯島に着目したということもあります。栗も米も果樹も飯島の素晴らしい素材を最大限に生かして、農家の自慢になるようなお菓子を開発していきます。また、歴史ある飯島で伝えられてきた食文化の良さを地元の方に再認識していただき、自信を持って発信できるように、その仲介役も担っていけたらと思います。

飯島神楽にて対談風景

信州 里の菓工房スタッフ　酒井（以下 酒井）

ここ飯島という土地でどういう風に栗菓子や栗きんとんをお勧めするか不安でしたが、県内はもちろん県外からも栗菓子を求めて来てくださる方がだんだん増え、これからが楽しみです。農家の方もご自分で栽培された農作物がどんなお菓子になっているか興味を持ってくださり、頻繁に店頭にお越しいただけることに、感謝しています。

鎌田　店頭ではお客様を敬うように、栽培農家の方にも敬意を払って接して欲しいですね。

酒井　信州里の菓工房の影響を受けていただいたのか、町のお菓子屋さんも栗のお菓子をつくられるところが増えたようです。

鎌田　そうやって影響や触発をされて、地元の良さを見直すお菓子屋さんが増えると私たちも嬉しいです。互いに影響し合って飯島を栗と栗菓子の里にしていけたらいいと思います。

栗研究会会員の娘さん手作りのマスコット。信州里の菓工房で販売予定です。

久保田　信州伊那栗をもっとPRするために、手作りの栗のマスコットを作ったり、会員もそれぞれ早く皆さんに親しんでいただけるように考えています。

酒井　お店でも試食などしていただくのをきっかけに、お客様とふれあう機会を積極的につくっていきたいと思います。店頭は地元の方々の意見をお伺いする貴重な場です。

鎌田　食文化は農作物を女性の調理で風土に合わせてアレンジすることから生まれ育っています。農家でも女性の方が栽培の担い手になってらっしゃいます。これからも女性の方々には飯島での家庭料理、郷土料理、お菓子作りなどを教えていただいて文化伝承の担い手となっていただきたいと思います。

久保田　手入れが楽な超低樹高の栗栽培は農家の方々にも好評で、休耕地をどんどん開墾して栗を植えていきたいと考えています。栗は植えてから収穫できるまでに時間がかかります。早く良い栗がたくさん採れて、地元の栗でどんどん食文化を伝えられたらと思っています。

鎌田　栗を一生懸命つくっていただいている農家の方々に恩返しをするには、お菓子を通じて信州伊那栗を多くの皆さんに知っていただき、その良さをわかっていただくことだと思います。地元の皆さんと交流しながら、品質管理やお菓子の開発などにこれからも努めていきたいと思います。

## 育てよう！信州伊那栗！！

アルプスの雪どけ水と、健康な土、太陽がよくあたり水はけのよい斜面、そして寒暖差。信州伊那は美味しい栗がとれる条件が揃っています。「北の小布施。南の飯島」と長野県の大きな自慢になるよう、信州伊那を栗と栗菓子のふるさとに。

信州 伊那栗

<信州伊那栗ブランドマーク>

このマークには「信州伊那栗」が南信州を代表する素材のひとつとなるようにとの願いが込められています。

## 栗菓子いろいろ

とれたての栗は、皮をむき、そのままおこわや栗蒸し羊羹に。皮のまま蒸して中身を取り出し、ペーストや種に。手作業で外皮（鬼皮）を剥いて渋皮を残した渋皮煮、とら煮に。内皮（渋皮）を剥いて甘露煮に。と、お菓子によって色々にアレンジされます。それぞれの製法、ごとの食感や風味をお楽しみください。

### くりかのこ

収穫したばかりの栗を炊いて新鮮なまま殺菌パックしました。つなぎなど使わず、栗だけの味と香りを凝縮した、贅沢なお菓子です。

1個 420円

お日持ち 60日

### 栗のおこげせんべい

きんとんを炊くときにできる「おこげ」風せんべい。栗と砂糖だけで風味豊かに焼きました。

1箱（8枚） 315円

お日持ち 90日

### 栗蒸し羊羹

栗の風味を引き立てるために、甘さを抑えて蒸し上げました。あっさりとした食べ心地がお茶うけに最適です。

1本 1,050円

お日持ち 5日　麦

### 栗饅頭

栗といえば栗饅頭ということで、自慢の栗饅頭になるようにじっくりと試作を重ねて里の菓工房らしい食感と風味をだしました。

1個 157円

お日持ち 5日　麦 乳 卵

### 栗のとら煮

―マロングラッセ風味―

渋皮を寅模様に残した「とらむき栗」には、栗本来の繊細な味にほんのり渋皮の風味と栄養が加わります。お酒を使用し、風味豊かに仕上げました。

1袋 840円

お日持ち 45日

リニューアル

### 栗のおこわ饅頭

栗おこわを上用生地で一つひとつ半包みにして蒸し上げました。ご家庭で温め直しても、より一層おいしくお召し上がりいただけます。

1個 168円

お日持ち 2日　麦 山芋

# 南信州の紅い秋

伊那谷の四季を映した甘味詰め合わせ

―小さい秋―

気温の急降下とともに次第に色づき始める山の広葉樹はさながら錦の織絵のようです。秋色に染まった山の斜面と、山里の果樹や畑の豊年満作をイメージした秋の詰め合わせです。

1箱 1,260円

### 稲田

―おこし―

金色の稲穂が風にゆれる秋の田園風景。香ばしく火を入れたお米の風味がどこか懐かしい昔ながらのお菓子です。

お日持ち 10日　乳

### 秋の石畳

―ふわふわ餅―

柔らかく弾力のある求肥にきなこをまぶし、秋の夕日に染まる石畳に舞い落ちる色づいた山の葉を映しました。

お日持ち 10日　豆 卵

### 秋の宝物

―栗納豆、干菓子―

山の幸、里の幸。秋になると一気に実り収穫を迎える旬の素材たち。干菓子と栗納豆でかたちづくった宝物たちです。

お日持ち 10日

### 紅葉の山々

―ハードゼリー―

気温の差や樹木によって赤、黄色、オレンジと様々に色づく山の葉。その色をイメージした甘酸っぱい果汁のハードゼリーです。

お日持ち 10日　林檎 桃 ぶどう

# 栗の生菓子、焼き立て菓子

できたて、焼き立てを味わっていただく栗の生菓子、焼き菓子も豊富にご用意しています。おいしさが逃げないうちにお早めにお召し上がりください。

リニューアル

### モンブラン

中央アルプスの宝剣岳をイメージした信州 里の菓工房のモンブラン。ブリゼというさっくりしたタルト生地を土台に、栗きんとんペーストで、甘さを控えたクリーム、一粒栗の甘露煮とメレンゲを包みました。

1個 368円

お日持ち 当日　麦 乳 卵 要冷蔵

### 栗のブリュレ

まろやかな風味に焦げ目がアクセント。中に渋皮栗を入れ、栗の甘露煮を飾りました。栗づくしのブリュレです。

1個 368円

お日持ち 当日　乳 卵 要冷蔵

焼き立て

### パイきんとん

栗きんとんをパイで包み、さっくりと焼き上げました。パイにかかるフォンダンは秋から冬への越百山の初雪をイメージしています。

1個 210円　6個 1,260円

お日持ち 2日　麦 乳 卵

焼き立て

### 焼き立て栗シフォン

甘さをおさえた生地にきざみ栗をちりばめ、しっとりと焼き上げました。焼き立てのおいしさが続く間に、お早めにお召し上がりください。

1個 1,050円

お日持ち 当日　麦 乳 卵 豆

### 栗とマスカルポーネのアントルメ

コーヒーの苦味が利いたスポンジ生地とラム酒が薫るふわふわのムース。表面を焦がしたカスタードクリームが香ばしさを添えます。

1個 840円

お日持ち 当日　麦 乳 卵 ぶどう 要冷蔵

### アルプス一万尺

栗きんとんペースト、クリーム、パイ生地の絶妙な組合わせで、2つのアルプスの山並みを表現しました。とてもリッチな口当たりのお菓子です。

1個 1,050円

お日持ち 当日　麦 乳 卵 要冷蔵