

全国そば優良生産表彰で最高賞受賞

信州といえば「そば」というくらい、特産品の代表格です。信州里の菓工房では、その産地にふさわしい、地元・飯島産のそばを使った風味豊かなそば饅頭を作りたくと、地元でそばを生産する本郷農産サービスさんからそば粉を分けていただくことになりました。今日は、当社の誇るそば打ち名人が代表の小林さんを訪ね、そば栽培に関するお話を伺いました。

信州里の菓工房スタッフ 原(以下原) 飯島のそばの生産はどんな状況ですか？ (本郷農産サービス 小林さん 以下小林)



本郷農産サービス 代表取締役 小林さん

現在、長野県では約2200ヘクタールの土地でそばの栽培が行われています。そのうち800ヘクタール分の土地に播種をしていますが、今年も40トンを超えて収穫しています。今年も高は1.0トント、元のそば屋さんや県内製粉業者へ、約65トンを提供しました。それでも、国内のそばの需給率は22%程度です。まだまだ国産は貴重品ですね。原 すこいてすねーそんなに多くをどのように栽培しているのですか？



そば専用の乾燥調整施設内

区内の約110戸の農家の土地を数ブロックに分け、年毎に栽培地を変える事で品種純度の高さを確保しています。また、有機肥料を使い、その生育速度を調整し、刈り取り前まで実らせることで、収量の確保安定を図っています。そば専用の乾燥調整施設を完備しています。そば専用の乾燥調整施設が安定し、品質向上に大きく貢献しています。おかげさまで今春、これらの取組が評価され、農林水産大臣賞をいただきました。



当社スタッフの原は全種協四段の腕前

原 水田を畑地化し、そばを栽培するのはやめました。そば打ちの仲間から「そばはやせている土地に作るもの」と聞いたことがあります。小林 そばは、昔の人は、肥料をやるからいな米や麦にやたらからそう言われています。今こそそばは珍重されていますが、弥生時代

飯島のそば



非常に食として栽培されていたと文献にあるほど、米・麦・粟・黍・豆の五穀を作るのができない土地に作るという、そばに特別な歴史があるのです。原 苦労されることはありますか？



そば好き同士で話がはずみます

小林 水田から畑地になるので、排水には苦労しますね。畝を作り、その高い所に種を播く特殊な機械で対応するので、当社で全て作業を受け持ちます。



有限会社 本郷農産サービス 本社 長野県上伊那郡飯島町本郷2238 TEL 0265-86-6510 URL http://www.cek.ne.jp/~hongou/

も常にも安定的に作ることで、そばを食べるお客さん、そばを作る店、材料を納める業者、そして生産農家、みんなが良くなるのが大事だと思います。原 当社の鎌田社長も農家の方のよい素材をおいしいお菓子にして、それを召し上げるお客さまが満足していただく、農家・お客さま・弊社の三者が喜ぶ仕組みが基本だとよく話して聞かれています。小林 それと、そばは本当に厳しい目を持つ製粉業者さんやおそば屋さんがたくさんいます。その人たちに満足してもらえないような、そばを食べていただくことが、最終的にはそばを食べるお客さんに喜んでもらえることになっていくわけですね。原 小林さんたちの愛情のこもったそば粉を提供していただくのですか、そばの風味を生かした信州里の菓工房ならではの菓子を作りたいと思います。

飯島そばのオリジナルスイーツ

飯島そば饅頭
そばの風味を楽しんでいただくため、シンプルでボリュームたっぷりに、そば粉に葛をあわせ、しっとりした食感です。
1個(長さ約8cm) **105円**
お日持ち 2日 麦 蕎 卵 糖

リニューアル そばしゅー

シュー生地にはそば粉を加えたありそうでなかったそば風味のシュークリーム。お客様のリクエストにお応えして、前よりさらにおいしくなって復活しました。
1個(直径約5cm) **84円**
お日持ち 当日 麦 乳 卵 糖

そばのミルクレープ

そば粉のクレープと二種類のクリームを何層にも重ねました。キャラメリゼしたそばの実が香ばしいアクセントになります。
1個 **378円**
お日持ち 当日 麦 乳 卵 糖 苺

そばがきもち

米粉にそば粉をまぜ、もちもちした食感の蒸菓子。固くなり易いので温め直していただく、また新しいおいしさを楽しめます。
1個(直径約7cm) **210円**
お日持ち 当日 麦

伊那谷の四季を映した甘味詰め合わせ 南信州の白銀の冬 冬景色

山の端から里に降りてきた雪が大地にふりつもり、時折差す太陽の光でキラキラ輝く季節。白銀に覆われた南信州の冬の情景をイメージした詰め合わせです。



1箱 **1,260円**

白銀の冬いろいろ

南信州の白銀の冬の風景を投影した創作菓子です。それぞれのお菓子里に物語があります。



まゆたまきんとん

ほんのリバターの香る洋風栗きんとんを、求肥にメレンゲをたっぷり混ぜたふわふわの生地で作りました。南信州で盛んだった養蚕業の繭をイメージした愛らしいお菓子です。



10個入
1個 **210円**
5個入 **1,050円**
10個入 **2,100円**
お日持ち 3日 麦 苺

*年末年始限定で紅白まゆたまきんとんを販売致します。

白樺の林

ヌガー
高原の白樺林もすっかり雪景色。木枯らしに揺れる白樺の木を映した胡桃入のヌガーです。

お日持ち 10日 乳 卵 糖

薄氷

豆錦玉
粒よりの小豆とうぐいす豆を半透明の寒天でとじた薄いつゆ錦玉。川面に張りつめた氷を表現しました。

お日持ち 10日 卵

紅の峰

アールドネージュ
アーモンドや胡桃を入れ、卵を使わず仕上げたクッキー。夕日に赤く染まるアルプスの峰を表現しました。

お日持ち 10日 麦 乳 糖

山灯り

ふわふわ餅
柔らかく弾力ある食感の求肥に、柿と柚子を入れました。雪に覆われた夕刻の里山にともる灯火を表しています。

お日持ち 10日 卵

バラ色の山脈

バラのフレーバーのムース、ジュレをどじ込めた山型のケーキ。雪を冠った南アルプスが夕日に染まる様子を映しました。

1個 **336円**

お日持ち 当日 麦 乳 卵 豆 苺 苺



ゆきがっせん

アーモンド風味いっぱいの生地を丸く仕上げ粉糖をまぶしました。雪の降る寒い日、温かい部屋でのティータイムにどうぞ。雪合戦を楽しむ子どもたちが、かじかむ手で固めた雪玉をイメージしました。

1袋 **367円**

お日持ち 30日 麦 乳 糖



伊那谷半熟カステラ

焼き上がりの形を伊那谷に見立て、粉糖で雪を降らせました。リンゴのペーストを入れた中身はとろっと半熟。新しい食感です。

1個(直径約15cm) **840円**

お日持ち 2日 麦 乳 卵 糖 苺



焼き立て熱々のアップルパイをおうちでどうぞ

アップルパイ

りんごのプレザーブをたっぷりパイ生地に入れて冷凍しました。オーブンで焼いて、おうちで焼き立てをお召し上がりください。また、焼き上げた商品もご用意しております。

1個 **1,260円**
お日持ち 解凍後はすぐ(冷凍の場合30日)

麦 乳 卵 糖 苺



りんごのプレザーブ

地元産の紅玉を真空釜でおいしさそのままに、白ワインで風味豊かに仕上げました。そのままでも、お菓子の材料でも使っていただけます。

1袋 **525円**

お日持ち 5日 糖



信州の林檎で おうちスイーツ

南信州のこの季節を代表する果実と言えりんご。しんと冷える日には、甘酸っぱい紅玉を一つ一つ家庭でお菓子作りを楽しんでみてください。