

オンライン講座情報

対象商品をご購入いただくご参加いただけます。
お申込みや詳細は銀座NAGANOウェブサイトをご確認ください。

日本酒講座

ワイン講座

東急百貨店コラボ企画

ゴクジョウ地酒の楽しみ方 「丸世酒造店」

酒蔵ってどうなってるの？どんな人がお酒を醸しているの？そんな疑問にお答えすべく、参加者と蔵元をオンラインでつなぎ、蔵元の「今」を体感しながら地酒を楽しんでいただくオンライン講座を全6回開催予定。



■ 3月20日(土) 17:30～18:45

ビック酒販コラボ企画

オンライン酒蔵見学 「西飯田酒造店」

ビック酒販コラボ企画の第3弾！今回は長野市の「西飯田酒造店」のオンライン酒蔵ツアーを開催。伝統の技で仕込んだ「信濃光」や、花酵母を用いた「積善」など、同店の酒造りへの思いや商品の裏話をお伝えします。



■ 3月27日(土)
17:30～18:45

オンラインワイナリーツアー 「カンティナー・リエゾー」

シーズンごとにテーマを設けたオンラインワイナリーツアーを毎月第4土曜日に開催予定。第1回はイタリア留学後、地元高山村にて2015年にワイナリーを立ち上げた「カンティナー・リエゾー」のオーナー醸造家・湯本康之さんをゲストにお迎えします。



■ 2月27日(土) 17:00～18:00

銀座NAGANOオリジナル企画

銀座NAGANO ソムリエプロデュース 「今飲むべきNAGANO WINE」

銀座NAGANOのソムリエ3名が選んだ「今飲むべきNAGANO WINE」に、ワインと一緒に楽しみたいおつまみやアレンジレシピをご紹介します。銀座NAGANO店頭やしあわせお届け便でセミナー用ワインセットを販売しますので、ご自宅でワインとともに楽しみください。



■ 3月17日(水)
18:00～19:00

バルカウンターメニューのご紹介

期間限定：
3月31日(水)まで

ベリーベリー しなのベリー パルフェ 1,000円



「信州中野イチゴ園」のオリジナル品種「しなのベリー」を4粒も使用した贅的なパルフェ。駒ヶ根高原「すずらんハウス」のソフトクリームをはじめ、信州の食材満載です。さらに池田町「大雪溪酒造」の「大雪溪苺酒」をトッピングとしてご用意(+100円)。お酒とのペアリングも楽しめます。

■ 提供時間：10:30～18:00(機械メンテナンス日は17:00まで)

銀座NAGANO しあわせお届け便

電話一本で銀座NAGANOの商品がご自宅に届くコレクトサービス「銀座NAGANO しあわせお届け便」。いろいろな商品をたくさん購入したい時や、酒類等お持ち帰りが大変な商品にも便利！ぜひご利用ください。

《ご利用の流れ》

- 銀座NAGANOへ
電話でご注文(03-6274-6018)
- ヤマト運輸の「宅急便コレクト」にて
ご注文の品をお届け
- 商品代金 + 送料(ヤマト運輸・実費)
を、ドライバーにお支払い
※当面の間、代引き手数料は無料でお届けします

取り扱い商品の一部
を銀座NAGANO
ウェブサイトでも
ご紹介しています。



令和元年東日本台風により被災された方々を支援するため、
銀座NAGANOでも義援金を受け付けています。
皆さまのご協力をお願いいたします。

受付期間：令和3年3月31日(水)まで
受付時間：10:30～19:00
(定休日を除く)



銀座NAGANO

住所 〒104-0061
東京都中央区銀座5-6-5NOC01・2・4F

代表 03-6274-6015
1F・ショップスペース 03-6274-6018
2F・観光案内 03-6274-6017
4F・移住交流相談 03-6274-6016

営業時間 10:30～19:00(1F・2F) 定休日 年末年始

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当面の間、営業時間を短縮しております。

東京メトロ銀座駅A1・B5出口から徒歩1分 JR有楽町駅から徒歩7分

<https://www.ginza-nagano.jp>

※掲載情報は2021年2月現在のものです。商品・メニュー・イベント内容等は変更となる場合がございますのでご了承ください。表示価格はすべて税込です。



信州のヒト・コト・モノとあなたを`つなぐ。銀座NAGANO情報マガジン



2021 3月号

令和3年2月15日発行

VOL.74

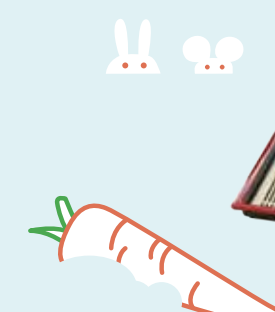


SPECIAL FEATURE



白銀の豪雪地へ

雪中で熟成される
至極の味



信州のヒト・コト・モノとあなたを`つなぐ。
銀座NAGANO情報マガジン

2021 3月号

VOL.74

令和3年2月15日発行

しあわせ 信州

TAKE FREE

毎月15日発行

発行：銀座NAGANO

国内屈指のスノーリゾートを有する長野県。

降り積もった雪は、豊かな雪解け水となって大地を潤し、さまざまな農産物を育みます。

そして豪雪地に暮らす人々は、雪の中が外部の影響をほとんど受けない

絶対空間であるという特徴を利用し、

古くから食物の保存や熟成に役立ててきました。

今、改めて「雪」を大切な天然の資源と捉えた

取組みが注目されています。

白銀の豪雪地へ

雪中で熟成される

至極の味

雪が育む期間限定のブランド野菜 芯こそおいしい小谷村の雪中キャベツ

伊折農業生産組合 坂井 昭十さん / JA大北 青木 剛司さん

DATA

信州おたり雪中キャベツ生産組合
(小谷村役場観光振興課農林係内)
北安曇郡小谷村中小谷丙131
0261-82-2588

長野県北西部、北アルプス山麓に位置し、標高1,600～2,800mの山々に抱かれた小谷村。「特別豪雪地帯」に指定されるほど雪深く、4月上旬まで雪に閉ざされます。そんな小谷村内の畑で、積雪後最低2週間以上雪の下で栽培されるのが、とびきり甘い「信州おたり雪中キャベツ」です。

村では12月頃からまとまった雪が降り始め、キャベツは日本海からの水分を多く含むしっとりとした雪をかぶって年を越し、1月から本格的な収穫が始まります。まずは重機で、次にスコップでキャベツすれすれまで雪を掘り進め、最後は手で丁寧に雪を取り除くなど、手間ひまかけて収穫されます。一般的なキャベツの重さは1玉1.3kg前後ですが、雪中キャベツは平均的なもので2kg前後、大きいものだとなんと6kgクラスが収穫されることもあるそうです。

さらに、一番の魅力はその甘み。通常、キャベツの糖度は3～4度といわれる中、「信州おたり雪中キャベツ」は倍の8度以上と、いちごに匹敵する糖度を誇ります。雪の下は0度近くとキャベツがぎりぎり凍りつかない絶妙な温度が保たれており、キャベツは凍らないように一生懸命糖分を蓄えることから

短期間でぐっと甘みが増し、一方で辛みや苦みが抑えられるのです。キャベツの生命力から引き出される味わいや、雪中栽培ならではのみずみずしさは、雪の中で野菜等を保存する「雪中貯蔵」とは一線を画します。

村では昭和初期から主に自家用として雪中キャベツが食べられており、1958年頃には冬の収入源にできないかと雪中キャベツの生産が始まりました。ところが、当時の除雪作業は全て手作業で行われ、今以上に変な重労働であったこと、また流通網も発達していなかったことから、北陸地方まで出荷していた記録はあるものの数年で断念してしまったそう。しかし2000年代に入り、集落単位での農業が活発化し始めて転機が訪れます。甘くておいしい雪中キャベツが希少品として注目され、再び出荷用として栽培されるようになったのです。現在は村内11集落で生産されており、2016年には生産上の課題に共同で対応し、ブランドの確立に向け、「信州おたり雪中キャベツ生産組合」を設立。集落営農3団体、法人1団体、個人9名が、村やJAとも協力しあい運営しており、栽培指導や作付け前後の反省会なども実施しています。



1



2



3



4



5

1 約2mの深さの雪を重機やスコップで掘り、最後は手で丁寧に収穫される「信州おたり雪中キャベツ」。主に土・日曜日に行われる収穫作業には生産組合のメンバーのほか、村外や県外から手伝いに訪れる人も多く、交流の機会になっているのだとか。

2 伊折集落の住民からなる「伊折農業生産組合」の坂井昭十さん(中央)とJA大北の青木剛司さん(右)。伊折集落では2,000～3,000株を栽培しています。

3 2月いっぱい「収穫の目処」。3月になると花を咲かせようとキャベツは芽を出してしまい、糖度が低くなってしまいう。期間限定の一品です。

4 シンプルにごま油と塩昆布で味付けした雪中キャベツはお茶づけにもぴったり。芯に近づくほど甘みが強く、キャベツ臭さもあります。

2020年は村内で育てられたキャベツの苗2万本を定植。夏場の虫害やネズミによる被害、掘り起こす際の傷などもあり、収穫量は例年7割ほどになってしまうそう。今年の生育状況について、生産者のひとりである伊折集落の坂井昭十さんは「天候に恵まれ、よい状態のキャベツができました。雪が少ない年は凍みて(凍結して) 餡色になってしまいましたが、今年のものは青々として味もよく、玉も大きい」と自信をのぞかせます。

おいしい食べ方を聞くと、「まずは生食!」とのこと。そこで収穫したてをかじってみると、シャキッとした食感と驚くほどの甘みが口いっぱいに広がりました。雪中キャベツは芯が一番甘みが強く、芯を切って天ぷらにするのもおすすめ。より甘さが引き立つのだそうです。

「雪中キャベツ」はブランド野菜として定着してきています。今後は多少天候が悪くても安定した生産ができるようにし、販売のルートをさらに確立していきたい」と話すのはJA大北の青木剛司さん。「北アルプス山麓ブランド」のひとつとして、また雪国の産物として、雪中キャベツはこれからも発展していきます。

雪中キャベツはどこで購入できるの？

「信州おたり雪中キャベツ」は小谷村のふるさと納税の返礼品にも選ばれているほか、「道の駅小谷」や長野県内のスーパーマーケット、インターネットでも購入可能。今回訪れた小谷村伊折集落の雪中キャベツはFAXや「伊折の里ゆきわり草」のホームページから注文でき、1玉入り(1,800円)、2玉入り(3,300円)のほか、雪入1玉(2,500円)も販売しています。小谷村の冬ならではの味覚をぜひご賞味ください。※いずれも送料別途



くわしくは
こちらへ





1



2



1



2



3



4



3



4



雪を搬入からほぼ1年経過した雪室内



雪室への雪の搬入作業の様子

まるでフルーツ！雪国で育む 甘〜いスノーキャロット

ファーム鍋倉 江口 宗晴さん

長野県と新潟県の県境に位置する飯山市の「なべくら高原」。多い年には6mもの雪が積もる、県内屈指の豪雪地として知られています。

「昔、農学者で各地の地域おこしに取り組まれていた信州大学の故・玉井袈裟男名誉教授と酒を飲み交わしながら『この辺は雪が多くて冬は何もできないけど、雪が溶けた頃にたまたま畑に残っていたニンジンを食べたらおいしかったことがあったなあ』なんて話をしたら、先生から『ぜひ商品化できないか』との提案を受けたんだよ」と話すのは、この地で40年ほど前から雪の下で育つニンジン「スノーキャロット」を栽培する江口宗晴さんです。

7月の種まきから4月末に収穫を迎えるまで9〜10カ月と通常の2倍以上の時間をかけて栽培され、約半分の期間は雪の下で甘みを凝縮するスノーキャロット。ネズミなどの動物による食害や、雪解け水による根腐れなどにより、通常のニンジンと比較して7割ほどの収穫量になることもあります。その分、味は格別で、一口かじるとシャキッとした食感と甘さが口いっぱいに広がります。ニンジン臭も少なく、まるで果物を食べて

1江口さんは2m以上の積雪の中、試し掘りをしてくれました。2雪の下は0度ほどの絶妙な温度が保たれており、土中のニンジンは凍らずに甘みを凝縮します。3「お客様の声が『今年も頑張ろう』と栽培の原動力となっています」と江口さん。4よりおいしいスノーキャロット作りのため、さまざまな品種を研究する江口さん。現在は鮮やかな色、甘さが特徴の「アロマレッド」や「ひとみ®五寸」という品種を試しているのだとか。

ファーム鍋倉
飯山市一山1434 TEL・FAX 0269-69-2822

いるかのよう。「これほど感動した野菜はない」、「ニンジン嫌いの子どももスノーキャロットは喜んで食べてくれる」など購入者から喜びのお便りが届いたり、収穫を待ちわびる電話を受けることも多く、一度食べると味の虜になるファンも多いのだとか。

一方、雪に閉ざされた冷たい土の中から掘り出されると、地上との温度差から傷みも早く、生で食べられる期間は収穫時期の4月末から5月半ばまでとほんのわずか。そこで、もっと長い期間スノーキャロットを楽しみたいとの要望に応え、誕生したのが「信州鍋倉高原そのままスノーキャロットジュース」です。ニンジンのみで作られているとは思えないほど甘く濃厚な味わいで、近隣の道の駅や県内スーパーのほか、通販サイトなどでも販売されています。

このように雪深い土地に根ざし、風土を生かした産品を生み出してきた江口さん。「農業だけでなく、この地で雪と共にどう生きていくかが課題。黙っていても降るんだから、上手く利用しないとね」とも話す江口さんからは、次なる挑戦に向けた思いも感じられます。

雪で地域の付加価値を創造

飯山市総務部公民連携推進室 松川 億吉さん

一般社団法人 飯山そば振興研究会 専務理事 清水 昭博さん

古くから豪雪地では、「雪中貯蔵」や雪を夏まで貯蔵し活用する「雪室」など、雪の冷たさを利用する知恵が生活の中に根付いていました。冷凍冷蔵庫の普及とともに廃れていきましたが、改めて雪の利活用が見直され始めています。

市街地で約120cm、山間部では3mもの雪が積もる飯山市。日々の雪片付けなどは生活の中では当たり前のこと。そんな雪を資源と捉え、活用できないかと3年前に飯山市公民連携推進室が中心となり、市内の未利用倉庫を現代版「雪室」にリノベーションして活用する実験が始まったのです。建物内の空間の7〜8割に500トンもの雪が敷き詰められる雪室は年間を通し1〜3度の温度と100%の湿度が保たれる、いわば天然の高性能冷蔵庫。この中に地酒や根菜類、玄そば、米などを保存してみるという試みです。

すると、良い結果が出始めました。冷温保存により長期間鮮度が保たれることで時期をずらした出荷が可能になるだけでなく、日本酒はまろやかに、ジャガイモは甘みが増すなど、味の変化も生まれたのです。中でもそばは、通常であれば時間とともに風味が落ちるのですが、雪室で保存した玄そば

12新そばのような香りとほのかな甘みが特徴の「飯山雪室熟成そば」。販売に向け準備が進められています。3市内の農家が栽培した日本では珍しいピーツや紅芯大根なども貯蔵。4「今後はつなぎの小麦粉も地元のものを使用し、地産地消を目指していきたい」と清水さん。52月中旬に雪室内に搬入された雪は約1年たっても解けきらず、2割ほど室内に残っていました。

飯山市総務部公民連携推進室
飯山市飯山1110-1 0269-67-0725(直通) <https://www.city.iiyama.nagano.jp/>

は夏でも香りが立ち、ほのかに甘みも増していました。

この玄そばの商品化に向け設立されたのが「一般社団法人飯山そば振興研究会」です。3年前から任意団体として活動を開始、昨年8月に法人化し12月からは市内に拠点を構え、活動を本格化させました。雪室で3カ月以上熟成した玄そばを使った「飯山雪室熟成そば」は、現在市内2つの飲食店で提供されており、富倉そばと並ぶブランド化を目指しています。同研究会の専務理事の清水昭博さんは「今後はこのそばをもっと広く知っていただけるよう活動していきたい」と話します。

省エネルギーで環境にやさしく、産品に付加価値を与える雪室。この取組みは地球温暖化防止につながる全国のさまざまな取組みを表彰する「脱炭素チャレンジカップ2021」で文部科学大臣賞を受賞。市の担当者の松川億吉さんは「雪に悩まされることも多いけど、雪を『自然からの贈り物』と思えるように活用していきたいし、雪室で貯蔵した特産品を使った『いいやま雪室御膳(仮称)』を作って、地域に来て楽しんでもらえるような展開につなげたい」と今後の展望を語ります。飯山市の「利雪」へ向けた今後の展開から目が離せません。

ほかにも
いろいろ

雪の力でじっくり熟成される信州の特産品



地元の水と
酒米にこだわった
地酒を雪の中で
熟成する
「内山乃雫」

日本酒

約80と全国2位の蔵数を誇り、少量でこだわりの日本酒を醸す蔵が多い長野県。雪の中で日本酒を熟成させる酒蔵もあり、戸隠中社境内の雪の中で3カ月ほど埋蔵する「戸隠雪中酒」や木島平村の「内山酒米研究会」による「内山乃雫」など、地域の特産品にしようという動きも。雪の中は温度が一定に保たれるためゆっくりと熟成し、まろやかな味わいになるそうです。



味噌

発酵長寿県・長野県が生産量全国1位を誇る味噌の雪中保存の取組みも。小諸市で創業340余年を誇る「山吹味噌」では、約1年間熟成させた味噌を地元小諸市高峰高原の雪の中でさらに3カ月間眠らせる「雪中熟成味噌」を数量限定で2010年から販売しています。通常の味噌と比べ、まろやかさが増すとのことで、毎年リピーターも多い人気商品です。



JAグリーン長野
の職員等により
本年1月に行われた
雪中貯蔵作業
の様子

りんご

長野市大岡地区の雪の中でりんごを2カ月ほど貯蔵するJAグリーン長野による「雪中貯蔵」や、飯綱町の雪室施設で貯蔵される「雪ねむりんご」など、長野県を代表する果物・りんごにも雪を活用し保存する取組みが見られます。冷蔵庫と異なり高湿度が保たれる環境のおかげで、春になってりんごのみずみずしさや食感のよさが楽しめるとのこと。



日本茶

駒ヶ根市中心市街地の活性化プロジェクト「こまがねテラス」で取り組むのが「雪中茶」。日本茶専門店「茶處 山二園」と中央アルプス観光(株)がタッグを組んで行う企画で、静岡県島田産の深蒸し茶に、香りの強い南信州遠山郷産の茶をブレンドし、標高2,600mの中央アルプス千畳敷カールの雪の中で3カ月ほど貯蔵します。まろやかで深みのある味わいになるそうで、今年は6月頃から販売予定。

銀座NAGANOで買える!



天然素材の日用品で暮らしに温もりとやさしさを

心地よい質感と温かみのある風合いで、人にも環境にもやさしい天然素材。
毎日の暮らしにさりげなく取り入れ、自然由来の魅力を楽しんでみませんか。



信州経木 Shiki Long / Short
各20枚入 Long 715円 / Short 528円

【やまとわ(伊那市)】

信州伊那谷のアカマツを100%使用した伝統の包装材。揚げ物や焼き魚の下に敷いたり、おにぎりを包んだり。アイデア次第で暮らしのさまざまなシーンに取り入れられます。



麦すたろー 6本入
242円

【アルプス福祉会(松本市)】

「三鷹の森ジブリ美術館」内のカフェで使用されていた麦すたろー。無農薬で麦を育てるところから始め、全て手作業で行われています。自然から生まれ自然にかえる環境にやさしいストーリーです。



クロモジハイドロゾル
120ml
1,540円

【クロモジアロマティクス(伊那市)】

上伊那地方のクロモジの間伐材と、木曾の赤沢美林の湧き水を利用して蒸留した芳香蒸留水。100%ナチュラルなのでリネンウォーターや消臭スプレーとして安心して使えます。



アロマプロジェクト
No.21 / No.31 各30ml
No.21 1,650円 / No.31 1,100円

【クロモジアロマティクス(伊那市)】

外出先で手が洗えない時に使えるアロマハンドミスト。クロモジハイドロゾルに、グレープフルーツ、コリアンダー、ラベンダーの精油を配合したNo.31と、クロモジとユズの精油を配合したNo.21。マスクの匂いが気になる時にも。



キノハナボックス
(バラ/カーネーション)
各2,200円

キノハナランチ
2,200円

【キノハナkinano(北相木村)】

うすく削った地元産の木を使いバラやカーネーションを手作りしたボックスと、カラマツの枝を鉢に見立て、アレンジしたランチ。経年変化を楽しみながら永続的に飾ることができ、生活の中で木の香りを手軽に楽しめます。

各種移住相談実施中

銀座NAGANO4Fでは、移住交流相談会(要予約)や、長野県へのU・Iターンを希望する学生(既卒3年を含む)を対象とした「シュエカツNAGANOキャリア相談室」を開催しています。詳細はウェブサイトまたは各お問い合わせ先へ。

※新型コロナウイルス感染症の状況により、中止またはオンラインでの実施となる場合があります。

上田市移住相談サテライト窓口
期 3月23日(火) 期 13:00~18:00
期 0268-21-0061

シュエカツNAGANO
キャリア相談会
当面の間、オンライン
により実施します
期 0120-275-980

詳細はこちら



信州の「旬」を産地直送でお届けします

信州産直便



今月はNAGANO WINEやシードルとおつまみセット、ジビエセットなどをご用意しました。大切な方への贈り物、ハレの日の一品にいかがですか。詳しくは銀座NAGANO店頭または「NAGANOマルシェ」で。
詳細は [\[NAGANOマルシェ\]](#) で検索!

今宵楽しむ
酒と肴

銀座NAGANO
酒師
玉岡あずみ



雪どけの
音聞いて居る
朝酒哉

まだまだ我慢の日々が続き、外出の機会も少なくなってしまうよね。季節を感じにくくなっているこんな時こそ「今限定」のお酒を愉しみませんか?

銀座NAGANOには、酒造りが行われているこの時期だからこそこの限定酒が続々と入荷しています。写真は左から「神渡 純米新酒 無濾過生原酒」(1,540円)、「信濃錦 純米吟醸生酒 維新舎」(1,705円)、「水尾 純米生原酒 生一本」(1,540円)。どれも搾りたてのフレッシュさが特徴で、米の旨味が膨らむおいしさです。

なかなか旅行にも行き難い状況の中でも、信州の季節感を感じていただけるような品々を銀座NAGANOではご用意しています。お酒や食材を愉しむことを通じて「旬」を感じてみてはいかがでしょうか?

