



小布施

ココロ

あそび

2016-17冬

伝わる



日本の多くの土地で「かの子」と呼ばれているのは、餅や求肥を餡で包み、回りに蜜漬けた豆を隙間なく付けた和菓子のこと。豆の点々が子鹿の背中の中の模様に見えるので、「鹿の子・かの子」と呼ぶようになりました。

さて、小布施では弊堂五代目・初代桜井佐七が、蜜煮にした粒栗と栗だけの餡を練り合わせたものを作り、「栗かの子」と命名しました。1892年のことです。

「五代目は、江戸の中期に日本橋人形町で人気だった鹿の子の原型『鹿の子餅』の存在を知っていたのか、いなかったのか…。大鍋で練り合わせている様子は、本当に鹿の背の模様のようにですよ」と九代目・桜井昌季。おせち料理でよく見る「栗きんとん」のように、黄金色はしていません。漂白剤も着色料も使わないからです。使うのは栗と砂糖だけ。

伝える

餡はぼったりと濃度が高いため、機械では容器に詰めることができず、今も手作業を続けています。

「工程はできる限り少なく、空気に触れる時間が増えるほど、栗の風味が損なわれてしまうので」一すべ

てはおいしさのため。桜井甘精堂に伝わり、次世代へ伝えていく、大切な心です。



純栗かの子

材料は栗と砂糖だけ。漂白剤や着色料は一切使わない。その決意を「純」の字に込めました。



ソファや薪ストーブ、BBQ グリルオーブン。居心地の良いリビングのようだ。けれど、壁も天井もない。木に張られた空中テントやブランコが風に揺れている。これがグランピング。「魅力に満ちたキャンプ」を表わす造語だ。

「道具を買うことも、扱いを習得する必要もありません。BBQ はシェフが出張してくれるので、空中テントから空を眺めたり、隣にあるスラックライン(スポーツ綱渡り)を楽しんでいるうちにいい匂いがしてきます」と林さん。火のありがたさが沁みる冬こそ、大切な人と来てほしいと言う。

小布施スラックライン部の代表でもある。「全国大会では、ひとくち栗ようかんをご提供いただいたのですが、食べやすく、おいしく、すぐパワーになるので若者にも大好評でした」

お菓子は、エネルギーの源でもある。

林 映寿 [はやし・えいじゅ]

1976年 小布施町生まれ
真言宗豊山派 浄光寺副住職



撮影場所：浄光寺境内



スリップウエア

縦310mm×横394mm×高さ63mm 古陶



[泉石亭 せんせきてい]
■営業時間
10:30~18:00(L.O)
■無休
■10月30日より、泉石亭ギャラリーでご覧いただけます。

人も物も出会いは不思議。ショーウィンドウの皿に惹かれて入った店で、主人が奥から出してきたのは、「倍の値段の品」。ウィンドウにあった方を買っては帰ったが、一晩中「奥から出してきたもの」が頭を離れない。翌日、買ったものと交換してもらって手に入れたのがこの品。日本の民芸運動にも強い影響を与えた、泥漿を使った「スリップウエア」という種類の陶器だ。

これはイギリスの家庭で、実際にパイなどを焼いていた皿。数十年前の焦げ跡が、温かみあるフォルムを際立たせるひと味になっている。

My Arrange



クレープの 栗ペースト添え

- ①生クリームを砂糖を入れず、八分立てに泡立てる。
- ②クレープを焼く。
- ③熱々のクレープに栗ペーストをたっぷり、生クリームを適量。無糖の生クリームはペーストの栗感を引き立て、リッチなスイーツに。



募集

弊社商品のお気に入りの召し上がり方を募集しております。レシピと写真に、お名前、年齢、ご住所、連絡先を明記し、桜井甘精堂本社企画室「私のお気に入り」係、またはplanning@kanseido.co.jpまでご応募ください。採用させて頂いた方には、弊社商品詰め合わせをプレゼントいたします。

小布施をもっと愉しむ イベント



メント

2016.10月～

●おぶせミュージアム・中島千波館 「中島千波展 花・彩時季」

10月1日(土)～12月6日(火)日本画家・中島千波が描き続けてきた「花」の作品の数々。可憐に、華麗に咲き誇ります。

「おぶせミュージアムコレクション展」

12月9日(金)～2017年2月22日(水)12月31日のみ休館 新しく収蔵した絵画や彫刻のコレクションを展示します。

「ShinPA2017」

2017年2月25日(土)～5月9日(火)会期中無休東京藝術大学出身の若手作家約20名によるグループ展。20～40代

のエネルギーあふれる日本画、洋画の大作をご覧ください。

●小布施の安市

2017年1月14日(土)・15日(日)、町内及び皇大神社境内小布施は江戸時代初期から綿布や種油、日用品などの市が立ち、北信濃の物資の集散地として賑わい、天照大御神を祀る皇大神社も信仰を集めました。その賑わいを今に伝える「安市」には、100店以上の露店が並び、多くの人々が訪れます。行者による火渡りの神事で市は最高潮に。弊堂本店前でも甘酒などをふるまい、安市特価の商品を販売いたします。

小布施ココロあそび vol.2 2016年11月発行

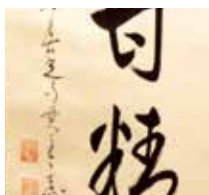
桜井甘精堂
本社企画室

〒381-0298 長野県上高井郡小布施町2460-1 (日・祝休み)
Tel 026-247-2132 Fax 026-247-5142 mail: planning@kanseido.co.jp



紹介者：泉石亭・岡田 真也(おかだ・しんや)
小布施町出身。休日は3人の子どもたちと遊んで過ごします。

散歩は発見



「おいしかった」と箸袋などに書いてくださったり、庭の美しさ、店舗の清潔さをよくお褒めいただきます。木を多用した建築なので、その香りに癒されると言っていたことも。私自身はメニューの内容を簡潔に、笑顔でお伝えするよう心がけています。

農閑期には地元のお客様がよく来てくださいます。大人気なのが熱々の「味噌煮込みうどん」。オリジナルブレンドの味噌の隠し味にロゼワインを使い、上品でこくのあるおいしさです。味噌をはじめ、すべての調味料は最上級品、野菜はできる限り採れたての地元の物を使います。

何度食べても飽きない味で、心まで温まっていたきたいですね。



■営業時間8:30~18:00 ■無休 ■小布施駅から歩いて7~8分



10年程前から散歩をしています。車では見過ごしてしまうようなところに、新しいお店があったり、きれいなお花が咲いていたり、眺めが良かったり。小布施は小さな町なので、楽に一巡りできてしまうのもいいですね。

梅松寺の端にあるこの六地藏も散歩中に見つけました。観光のお客様が通るルートではないので、いつもひっそりとしていて、お地藏さんのお姿を見ると心が和みます。秋は特にいいですね。竹藪の緑、銀杏の黄色にお地藏さんたちの帽子の赤が映えます。

すべての生き物は、生まれ変わりを繰り返すとされていて、生きていた時の行いで、「地獄道」「餓鬼道」「畜生道」「修羅道」「人間道」「天道」をさまようらしい。その六道界を巡り、生き物を極楽浄土へ導いてくれる地藏菩薩の姿を表わしたのが六地藏なんだとか。

ここの六地藏さんたちは、何の記録も残っていないようで、どのお地藏さんがどこを守っているのかわからないのですが、私は左から2番目の小さいのがお気に入り。雪の降った時など、つい、雪を払ってあげてしまいます。



歩いて回れる範囲に神社仏閣の多い小布施は「御朱印ガール」にも薦めます

1/8 shop LIST

本店	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施774 TEL.026(247)1088	栗の木テラス	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施784 TEL.026(247)5848
泉石亭	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施779 TEL.026(247)5166	ながの東急店	〒380-8539 長野市南千歳1-1-1 ながの東急地階 TEL.026(229)9707
カフェ茶蔵	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施779 TEL.026(247)5601	MIDORI長野店 甘味屋幾右衛門	〒380-8543 長野市南千歳1-22-6 JR長野駅MIDORI長野2階 TEL.026(219)6141
北斎亭	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施810-3 北斎館よこ TEL.026(247)5740	軽井沢店	〒389-0103 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1番地12 C号室 TEL.0267(42)9966

小布施へのアクセス

お車で	上信越自動車道 「小布施スマート(ETC専用)IC」から5分 「信州中野IC」から7分 「須坂長野東IC」から15分	電車で	[東京駅から]北陸新幹線(約1時間45分)→長野駅 [新大阪駅から]東海道新幹線(約55分)→名古屋駅→特急しなの(約3時間)→長野駅 [金沢駅から]北陸新幹線(約1時間)→長野駅 →「長野駅」からは[長野電鉄]特急で最短22分→小布施駅
-----	---	-----	--