



小布施

ココロ
あそび

2017-18冬

桜井  甘精堂

ページをめくるとココロは日常を離れ、小布施へあそぶ…そんな時間になりますように。

大人のための 愉悅

純栗もなか

濃厚な栗の風味と軽やかな皮。小ぶりの姿も愛らしく。

たわわに実った栗の実を落とし、茶色に染まった葉も落とした栗畑では、小正月の頃から栗の木の新定作業が始まります。春夏の日当たりと風通しを考へながら、秋の豊かな実りに願いを込めて…。

冬は人と人の温もりを求め、お集まりも多い季節。クリスマス、お正月、新年会…。心ときめくごちそうと会話。そしてたくさん笑顔。

そんな時間を過ごすとき「お腹はいっぱいだけど、ほんの少し甘いものがほしい」気分になります。

チョコを選ぶ感覚で、純栗もなかはいかがでしょうか。

オーブントースターで数十秒ほど温め、電源を切って少しそのままに。

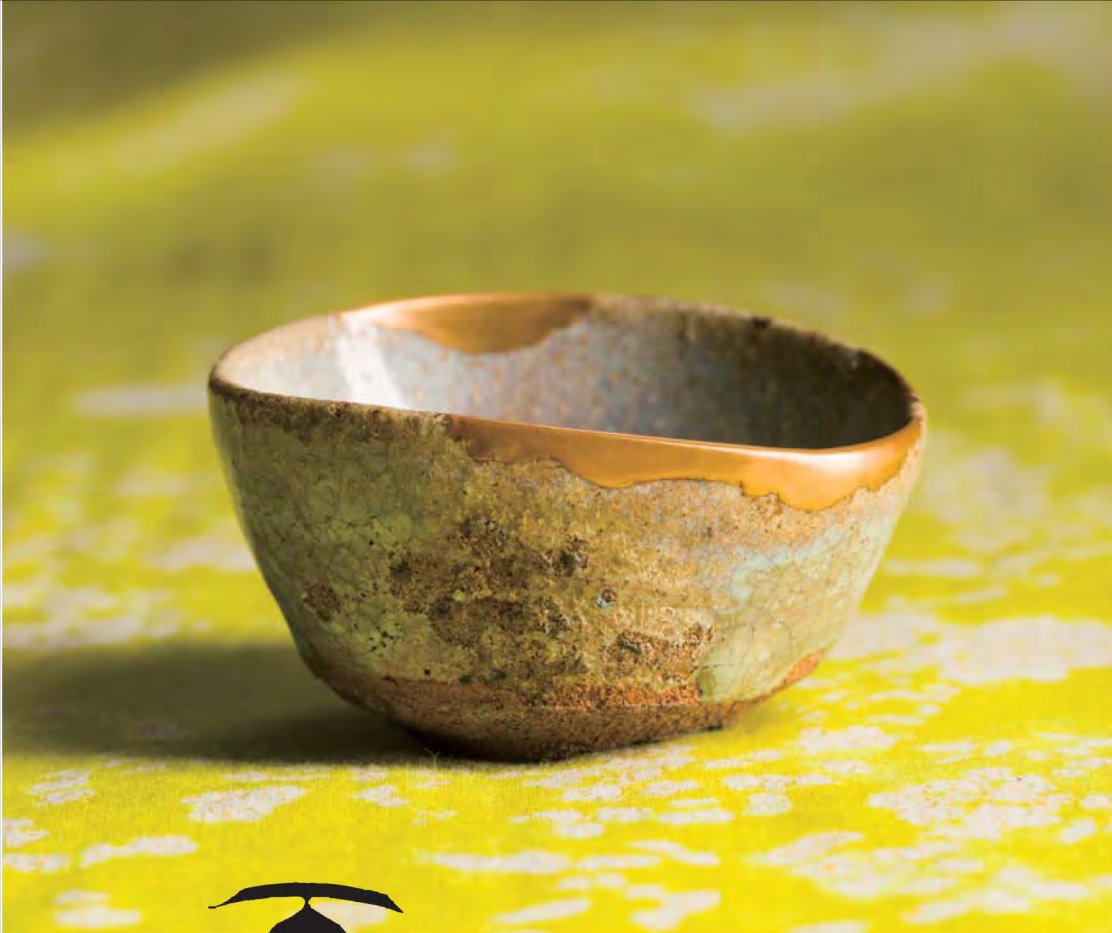
すると、こだわりの「本こがし皮」に焼き立てのサクサク感が魅ります。

一口大に切り分けて、ウイスキーやブランデーと一緒に。

新潟下越の契約農家のもち米を使った、最上級の皮の香りと濃厚な栗の風味は洋酒にも引けを取らず、お互いを生かし合ったペアリングが生まれます。

宴の余韻に浸るひとときに、大人ならではの、新しい愉しみ。





まだらからっはい
斑唐津盃

直径70mm×高さ40mm



【泉石亭】
■営業時間
10時30分～18時(L.O.)
■火曜定休
■泉石亭2階ギャラリーで
ご覧いただけます。

「これは青山先生に薦められてね」。弊堂・七代目が骨董の師と仰ぐのは、文壇にも広い人脈を持っていた美術評論家、骨董鑑定家で「その鑑識眼は天才的」と謳われた青山二郎氏。

この盃は16世紀後半の桃山時代～江戸初期の斑唐津の金継の品。金継とは焼き物の修復技法のひとつで、割れ、欠け、ヒビなどの部分を漆で接着し、金粉や銀粉で装飾して仕上げる。

盃の内側には瓶覗色があり、金色と相まって、唐津焼のざっくりとした風合いに華やぎを醸し出している。

「1本たりとも、絶やすわけにはいかないんです」。見海さんは、自分自身に言い聞かせるように言った。昨年から弊堂・泉石亭の庭を管理している。

「赤松は、本来、水が豊富で湿気のある場所は適さない。人間の都合でここに植えたのだから、病気になるように、葉や樹皮、落ち葉の色、形にも注意を払い、元気でいてくれるようにしたい」。医師のような視線を向ける。

「2000年続いてきた老舗ですから、この庭も、2000年後にも『いい庭』でなければなりません」。目標は「空気に溶け込み、地面と生きている庭」だ。

1級造園技能士。樹木医的な知識、設計士的なセンスを併せ持つ、庭の専門家だ。元ホテルマンという異色の経歴。「役に立っています。クレーム、アクシデントには必ず解決法を見つける。前職から学びました」

小布施の四季を見つめ、物言わぬ草木の声に、心を澄ませます。

06
SAKURAIKANSEIDO 人

見海勝利 [みうみ・かつとし]
1983年 小布施町生まれ
株式会社 見海造園 代表取締役



小布施への
アクセス
access

- お車で ●上信越自動車道「小布施スマート(ETC専用)I.C」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

Obuse MAP



シゴトノココロ

「VOL.2」 本社・出荷包装部 渡辺寛子(わたなべひろこ)

お客様の「思い」も大切に包んで

個人のお客様へ、ご希望に応じた形で出荷するために熨斗をかけたり、包装するのが主な仕事です。個人のお客様からは形や重さの違うものを同時にご注文頂くことも多いのですが、配送用段ボールの中で動いて、商品が欠けたり、熨斗紙が痛んだりしないように気を配ります。商品だけではなく「届いた時の梱包の仕方も商品の一部」と心しています。

私は隣の中野市で生まれ育ちましたが両親



は共に県外出身のため、祖父母を訪ねる時の土産は「小布施の栗菓子」が定番。子どもの頃、

連れられて来た小布施は観光地ならではの華やきがあり、憧れの町でした。ここへの就職を決めたのは和菓子が好きなこと、そして、そんな思いもあったと思います。

勤続18年。結婚し、二児に恵まれ、娘たちは中学生になりました。女性でも正社員として働き続けられたのは、産休、育休を頂けて、理解のある職場だからだと感謝しています。



◀泉石亭と本社の庭には手を合わせたくなる、穏やかなお顔のお地藏様がいらっしゃいます。雪に埋もれるのは忍びないので、庭の冬支度の折にはお地藏様にも薫ぼっちを。昔話「笠地藏」の気持ちが、わかります。

は餡の濃度を下げてゆるくし、充填後に固まる凝固剤を入れなければなりません。それは、「栗の風味を生かす」ことを使命とする「栗菓子屋」には合わない。だから手作業。だから濃い餡。だからこそ、強い洋酒にも負けない味なのです。

機械化を考えたこともありません。でもそのために

職人技が光る皮に餡を詰めるのはもちろん手作業。それでもできる限り「手かず」を少なく、触る回数が多いほど餡は空気を含み、白っぽくなるためです。

職人技が光る皮に餡を詰めるのはもちろん手作業。それでもできる限り「手かず」を少なく、触る回数が多いほど餡は空気を含み、白っぽくなるためです。



小布施
ココロ
あそび

[06] 冬号



紹介者：高橋 大(たかはし・だい)

小布施の直営店で5年勤め、出身地の長野市へ戻ってきました。

1 shop 8

桜井甘精堂



考え抜く - 味も、ディスプレイも

県外のお客様向けの「信州おみやげ参道ORAHO」にあるため、歩きながらでも、一目で「栗菓子の店」だとわかるようディスプレイには気を配ります。りんごも七味唐辛子も味噌も信州が誇るものなので、その中で「栗菓子」を、さらに「桜井甘精堂の栗菓子」を選んで頂くには、どうしたらいいかを常に考えます。

近隣からのお買い物客もいらっしやる駅ビルのため「甘味屋」とし、イートインコーナーも設けています。イチオシは「幾右衛門あんみつ 栗ソフト付き」(980円)。栗餡、栗みつ、栗の甘露煮、栗餡ソフトクリームと栗三昧。抹茶、ほうじ茶、プレーンの3種類の寒天や季節のフルーツなどと「相まって上品な甘さ」になるよう考え抜きました。電車を待つ間やお買い物の後に、どうぞ、ホッとするひとときをお過ごしください。

- 営業時間/売店9:00~20:00、喫茶10:00~19:00(ラストオーダー18時)
- 休/MIDORI長野に準ずる ■新幹線改札口から右方向へ1分

MIDORI長野店
甘味屋 幾右衛門

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	茶菓 幾右衛門	〒389-0102 北佐久郡軽井沢町大字軽井沢1178-1246 (しなの鉄道軽井沢駅旧駅舎口) TEL.0267(42)9966

小布施ココロあそび vol.6 2017年12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

<http://www.kanseido.co.jp/>

