

食のチカラ

佐久の気候や水などの自然が、おいしい農産物を始めとした数々の食材を生み出している。食材の持つチカラに人のチカラが加わって、特色ある食文化が生まれてきた。伝統を踏襲しながらも、新しいものへの探究心を持つ、そんなチャレンジ精神が佐久の新しい食文化へとつながっている。次は何が生まれるのか。



酒のチカラ

佐久の酒のチカラに迫る

P11

佐久鯉のチカラ

鯉にかける人々たち

P13



蕎麦・米粉のチカラ

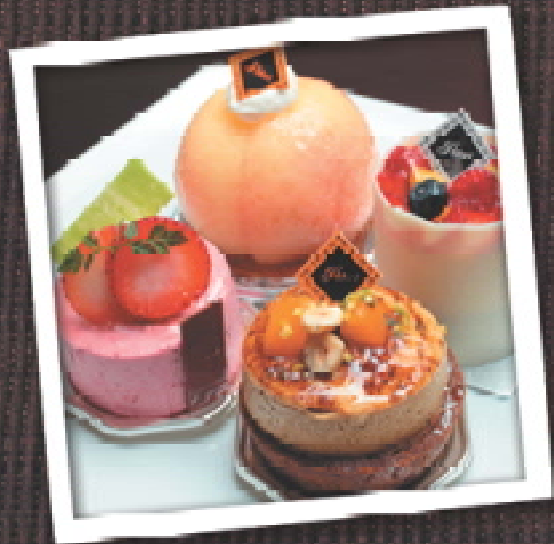
そばと米粉で新たな動き

P15

ケーキのチカラ

おいしいケーキ屋さんが多いのはなぜ

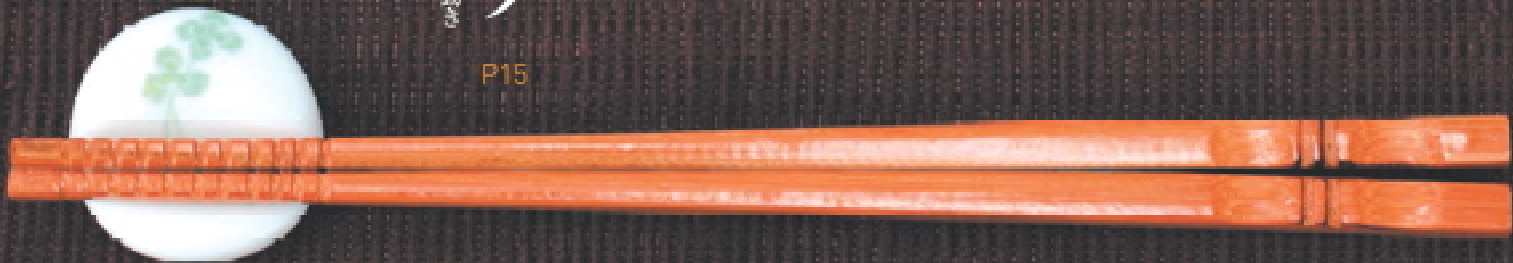
P17



安養寺らーめん のチカラ

地産地消の産物を使った

P19



「自然が酒蔵」

酒造りに対して、気候風土など自然が果たす役割は大きい。その点において、佐久はもともと恵まれた環境にある。酒造りが盛んになった背景として、これら「気候風土」に加え、「米」「技術」の三拍子が揃っているからだ。佐久酒造協会の理事長の土屋均さん。

まず、気候風土。酒造りは腐ってしまふのが最大のネック。寒冷地の佐久は仕込みの時に、病原菌の発生を抑えることができる。また水は酒づくりの命だけに、この水資源に恵まれていることが重要。鉄分、カルシウム、マグネシウムなど不純物が多いと酒造りには向かない。八ヶ岳水系の水は、適度なミネラルを含んだ軟水で、この軟水を使った酒は、まろやかで奥深い味になる。佐久の酒の特徴的な味だ。

続いて米。米どころの佐久は余剰米があつて多くの酒蔵が生まれた。しかし、本来、酒米として適しているのは、日照時間が長く、気温が高めの条件がいいとされる。佐久は酒米づくりには標高が高すぎるといわれていたが、長野県の農事試験場と長野県酒造組合の共同開発で生まれた「ひとこもち」を取り入れるなど、地元産の酒米での酒造りも増えつつある。

蔵元同士が切磋琢磨

そして技術。酒蔵が多いことは、互いに切磋琢磨しながら良いものを生み出す。

という意識が生まれる。昔は徒弟制度など閉鎖的な部分もあったが、今は「いい酒を造りたい」という熱意のある若手が技術を共有し、技術向上につながっている。最近では吟醸酒、純米酒など特定名称酒のように、コスト、手間暇かけた付加価値の高い製品が生まれている。鑑評会での実績もあり、全国的にも高い評価を得ている。

これらをまとめる人のチカラが、佐久の酒づくりを支えている。「酒は人なり」なのである。

「楽しく飲んでほしい、百薬の長にしてもらえれば」。蔵元からのメッセージ。

酒は人なり
佐久のおいしい酒を生む、
蔵人と自然

佐久酒造協会理事長 土屋酒造店 土屋均さん



佐久の酒の未来を切り開く

佐久若葉会 戸塚酒造店 戸塚繁さん

サケテラスって何？

佐久の酒造会社の若手後継者の集まりが「佐久若葉会」。後継者同士による情報交換など、タッグを組んで、日本酒業界を盛り上げていくのが最大の目的だ。象徴的な活動として注目されているのが「サケテラス」。「サケテラス」とは、酒とカフェテラスの造語。酒を気軽に立ち寄って飲んでもらおう、というのが言葉の由来で、その名前からも感じられるように、単にお酒を飲む空間を提供するだけではなく、空間演出に工夫を凝らし、そこで

は若葉会のメンバーがお酒にまつわる話をする場所にもなる。

ただ商品を並べ試飲だけでもらう物産展では消費者に伝えられない蔵元の想いがある。消費者とつながる接点を持ちたいというのが、メンバーひとりひとりの思いだった。ゆつくりと飲むスタイルができること、酒のことをより深く知ってもらう機会となった。

佐久の酒を広める

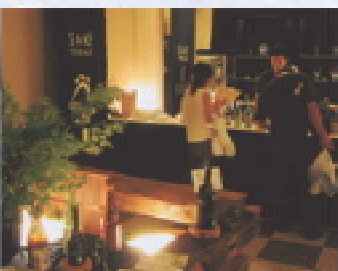
今年で8年目を迎える。当初、軽井沢



で観光客を対象にスタートした企画だったが、年々場所も変えながら参加者の変化も見られるようになった。真祥寺を会場に、お寺という今までにない新鮮な空間を提供するなど、新しい「サケテラス」は好評を博した。そんな空間を楽しもうと、最近では地元での参加者が大部分を占めるようになった。

消費者と直接話すことは、造り手として貴重な機会。サケテラスの参加者からは、驚くほど専門的な質問を受けることも。中には米作りから、繻にやろうという話も持ち上がるなど、酒のことを愛してくれていることを実感し、メンバー個々に可能性を感じている。

この取り組みは、噂を呼び、東京のホテル



サケテラスにて、空間演出された場でのお酒は、より味わい深い。

ルから佐久の酒を集めたイベントが行われるきっかけにもなった。佐久の酒をもっと広く飲んでもらおうと、積極的に東京などに出て行くという動きもある。こういったイベントが行えるのも、若葉会のメンバーのまとまりのよさ。それが佐久の若葉会のチカラ。

七蔵の取り組み

佐久商工会議所会員の七蔵では、日本酒及び焼酎において付加価値の高い製品を生み出すと、各蔵それぞれの取り組みを行っている。佐久の酒のチカラは、信々の蔵のチカラの結集だ。

① **いろいろな「和」を集め こだわりの酒造り**
【五原酒造店】

品質設計から、米の選定、こうじづくり、仕上がりに至るまで、自分の目で確かめながら心を注いで造るのが「深山桜 和和和」。米のうまみを活かした白濁体で「和の心で、和らぎ、和んでほしい」そんな願いが込められている。特別純米酒と純米吟醸酒の2種類。

② **伝統の酒蔵から 佐久産イモ焼酎**
【戸塚酒造店】

佐久産イモ焼酎。米アルコールのみを使用。品質一箱350ml。昔ながらの技術で仕込んでいます。一方で、佐久では珍しいサツマイモの焼酎造りをしよう。選定農産物を選び、原料作りから着手。米蔵には販売の予定。どんな味に仕上がるかお楽しみ。

③ **酒を愛する仲間と 米の有機栽培から**
【土屋酒造店】

「新に入った酒米で、酒を造ろう」と、仲間たちと2003年に「佐久酒の会」を設立。会員自ら有機栽培で育てた米を使って醸す。そして、完成を皆で喜びを分かち合いながら飲む。コクとさらやかな味わいの酒「酒さす」は、酒を愛する人たちの「酒愛」の結晶だ。

④ **日本でこだけ 寒を生かした「凍米」**
【木内酒造】

寒い気候を活かして造るのが「凍米」。蒸かした米を一晩広げておく。翌朝には凍った状態に。それを掛け米として使う。米の中のタンパク質が分解されるので、雑味のないすっきりとした酒になる。この造り方をするのは、全国でも木内醸造の凍米だけ。

⑤ **日本棚田百選の こだわりの米で醸す**
【伴野酒造】

地酒というからには、地元の米を使って醸す。そんな考えのもと、理想の米探しから始め、その中で生まれたのが、日本棚田百選にも選ばれる上田市稲倉の棚田で栽培した米で造る「清の花 特別純米」や、永井農場契約栽培米の「清の花 ささら 超辛口吟醸」。

⑥ **日本酒の技術を 多彩な焼酎に生かす**
【天宮酒造】

農産物などの地域資源を活用しようという行政や生産者団体から、数多くの依頼を受け、様々なアルコール飲料を生み出している。中でも焼酎は、そば、米はもちろん、辛味大根、かぼちゃ、レタス、栗など牧草にいとまがない。それも清酒造りの熟練の技術があつてこそ。

⑦ **飲んでおいしく つけて美しく**
【千曲酒造】

日本酒の持つ素晴らしい力をもっと広げようと、飲むお酒はもちろん、別の側面から可能性を見出したのが化粧品「美肌仕込モイスチャージェル」。保湿性の高い日本酒のアミノ酸で、うるおいのある肌を、飲んででもいい、つけてもいい。日本酒の魅力を知ってほしい。



鯉づくりにも向きな佐久?

佐久を代表する名物「鯉」。この鯉を生み出したのは、苦勞を重ね、知恵をこぼした先人たちの「チカラ」に他ならない。

意外にも佐久は鯉の生産に適した土地ではなかったという。佐久の気候風土が最適だと思われがちだがそうではない。もともと鯉は寒さに弱い温水性魚で、14度以下では餌をあまり食べずよく育たない。鯉が大きく成長するためには、ある程度高い水温が必要。確かに江戸時代に行われていた水田養鯉のころは向いていた。また、桜井地区は湧き水が豊富だった。千曲川の水が2度以下になってしまいうのに対し、湧き水は16度と2年を通し安定した水温を保てた。そのため、夏は田んぼで飼って、冬は桜井地区で預かってもらうという流れがあった。

明治時代後半には、低温に強く、形も良いドイツ鯉との交配など品種改良も行われ、今の佐久鯉の礎はここで築かれた。その後、昭和になり、東京まで鯉を運び、佐久鯉の普及に努めた人たちがいる。そんな「チカラ」の結晶が、現在を形作った。

流水のチカラ

成長が遅く、大きくなりにくい一方で、千曲川水系の水がもたらす恩恵があった。佐久鯉をつくる上で、最大の特徴といえは、切鯉を流水で3年もかけて育てることにある。低温で高タンパクのエサを与え

佐久鯉なぜうまい

佐久養殖漁業協同組合長 飯田好輝さん

るので、丈は伸びないが、脂がのって身が締まる。これが佐久鯉のうまさになる。そして流水状態では、鯉のくさみの原因ともなる植物性プランクトンの発生を抑える効果がある。くさみがないという佐久鯉の特徴は、こんなところに理由がある。

そして、やはり最後は人間の「わざ」。毎日魚を見て、毎日水の色を見、その日の天候や温度によって管理の仕方が変わってくる。先人の知恵と、自らの経験を合わせ、鯉づくりにも心血を注ぐ。「鯉は主の足音の多さを聞いて大きくなる」と言われる所以である。

地域ブランド認定

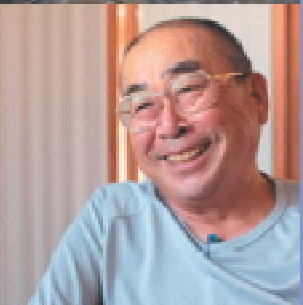
平成20年「佐久鯉」は、特許庁より地域団体商標登録の認定を受けた。鯉の代表的な産地ということ、他の産地から「佐久から盛り上げてもらわないと、鯉の文化が消えてしまう」と期待をかけられる。「佐久の食文化も含めての「佐久鯉」だけに、佐久での消費を高めていくことが求められる。

けっして恵まれているとはいえない条件での鯉づくり。しかし「困難をクリアするから、うまい鯉が生まれる」と、佐久養殖

生まれも育ちも佐久の鯉

佐久の鯉人倶楽部 御舞役 飯田水間正さん
鯉に恋するメンバー

「佐久鯉」ブランドに石を投げる出来事があった。それは、市立泉小の児童が社会勉強で地元のことを調べていたところ、「佐久鯉は有名だけれど、一般家庭になぜ広まらないか疑問を感じる」との意見書を作り、佐久市長あてに出したことがあった。子供たちの行動に、目から鱗が落ちた。「鯉の文化を絶やしてはいけない



食のチカラその2
佐久鯉のチカラ

鯉っておいしいね

また、活動の発端となった子どもたちへの「鯉文化を伝える活動」も行っている。学校での鯉の飼育の指導や、稚魚の放流体験、講演など活動内容はさまざま。鯉の話に子どもたちは、思った以上に興味深く耳を傾けてくれた。その後「いか座やら座さく市」で「見よ！水産館をやってきたときに子どもたちから「水間さん、あの時はありがとっ！」といます」と声を掛

い」と、佐久商工会議所が中心になって「佐久の鯉人倶楽部」が発足した。そんなさくかけをつくらせてくれた子供たちにお礼として、鯉料理をもちょうとした。

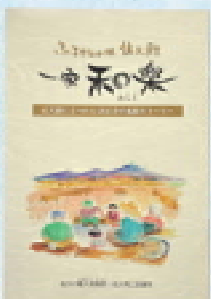
平成21年には「佐久鯉にまつわる感動ストーリー」を募集し、冊子を作った。一般の人が鯉への思い出、エピソードを持つていることに、改めて佐久鯉が地元でこれほど愛されていたんだ、ということを知った。佐久商工会議所を中心としたこういった一連の活動は、経済効果をもたらす、食卓にも鯉の食文化を再び戻した。

佐久鯉文化を守り続ける

復活の兆しは見えた。この「恋」を二週性で終わらせてはいけない。「私たち素人では限界もある。鯉に携わる人たちを含め、何とかこの活動が守られたら」と会員の皆さん。さらなる「鯉人」を求め



鯉魚の放流を行う小学生「大きくなーれ」



佐久商工会議所が発行した「佐久鯉にまつわる200字の感動ストーリー」

鯉料理の伝統3品

鯉のうまさを生かすために、どんな料理がいいか。地域の調味料などを使って作り、今に受け継がれるのが、鯉料理の伝統3品ともいわれる、あらい、鯉こく、うま煮だ。先人がつくり上げた伝統の味を守り続けるため、佐久の鯉料理店が切磋琢磨し、伝統の味はさらに熟成されていく。



あらい

三枚におろしてから、ざっと湯に通し脂を落とし、冷水で降める。佐久鯉は、甘みがあって臭みがなく、わざわざ醤油で食べるのがいちばん。



鯉こく

「鯉こくは身もよいが、汁を味わってもらいたい」。汁にコラーゲンをはじめ、栄養がたっぷり染み出しているから、言うことなし。



うま煮

鯉の輪切りを、醤油、酒、砂糖などでじっくり煮込んだ甘煮。佐久の鯉料理店各々で作る秘伝のタレが味の決め手。湯は、はらわた(内臓)から食べるといように、はらわたがこれほどうまい魚はない。

鯉を使った新メニュー

鯉をもっと気軽に鯉丼

数百年の歴史に思われがちな鯉料理を、気軽に食べてもらうためには、一人でも食べられるメニューの必要性を感じていた三河屋の店主・本多健明さん。とりわけ、若い世代にも食べやすいメニューを考えた。そんな折、佐久商工会議所が中心になって立ち上げた「信州いわんだ食品会」で、そこで以前から商工会議所と共同で考案していた「鯉丼」を発表した。カラッと揚げた鯉に、甘いタレがよく合う。

この味に鯉のイメージが変わったと、今まで鯉を食べる機会が少なかった世代にもアピールできた。さらに、鯉丼をきっかけに鯉こくなど他の鯉メニューを食べてみたいという人も増えた。鯉の新しい食文化をつくりながら、伝統料理へゆく役割を果たしている。



米粉で佐久の新名物づくり 佐久上海餃子

佐久商工会議所青年部

米粉

日本初?!米粉のギョーザ

佐久商工会議所青年部のメンバーが、米粉を使って、佐久の新名物を創造しようと、取り組んだプロジェクト。最近では、米粉の知名度も上がり、パンをはじめ、麺類、ピザなど利用の範囲も広がっているが、どうせ、やるなら今までにない新しいものを、またメニュー化されていないもので、かつ誰もが好きで誰もが食べられるものを模索した。

そんな中、青年部地域コミュニティ委員会メンバーが集まり、意見を出しあって浮かんできたのが米粉ギョーザ。既存のものではないので、まったくゼロからのスタート、地元の製麺業者に依頼して、ギョーザの皮作りを開始したが、皮が固すぎたり、巻いているときにひびが入ったり、もちもちした食感が出せなかったりとなかなかうまくいかなかった。試行錯誤を繰り返し、また、青年部のメンバーの意見を参考にしながらようやく完成にこぎつけた。

通常のギョーザの皮と比べて、モチモチ感がある。しっかりとした皮だが、かといって主張しすぎない。皮との相性を考えた食材には、地元で生産されたものを中心に選んだ。

若手農家の佐久市耕友会が作ったハクサイ、キャベツ、青ばつが入り、「佐久らしい」ギョーザが出来上がった。形も一般的なギョーザの形ではなく、まるっこい形も大きな特徴。一口でぱくりといったける。



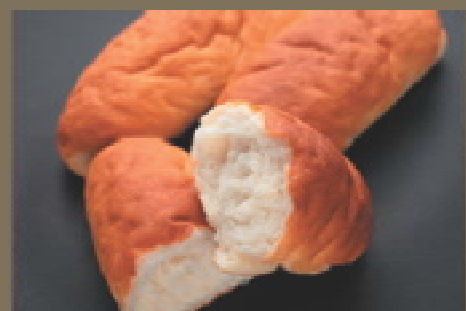
屋台村なごみ横丁で大人気

平成22年秋、お披露目となった「屋台村なごみ横丁」では、6日間で約1000皿を売り、多くの人にその味を楽しんでもらった。米粉のギョーザはいける!佐久の新しい名物の誕生に限りない可能性を感じた。まだイベント時のみだが、今後もスポット的に登場していく予定。食材は秋冬にはキノコ、春にはタケノコという構想を描いている。「ゆくゆくは、佐久商工会議所青年部会員の料飲店で、佐久の名物メニューとして出していきます」と青年部地域コミュニティ委員長の柳澤臣幸(とみたか)さん。

このイベントに合わせて、青年部では「佐久創造人」というロゴの入ったTシャツを制作し、メンバーが身にまとった。「創造人」の名に違わぬ新商品は、米粉に限定されない新たな期待を感じさせる。米粉でまたさらに新しい商品開発も視野にある。佐久上海餃子を皮切りに、佐久創造人も動き出す。そんなきっかけとなった米粉。メンバーのチカラに拍手。



上) 形もユニークな佐久上海餃子。
下) 佐久商工会議所青年部地域コミュニティ委員会メンバー、屋台村なごみ横丁にて。



もちもち感は米粉ならでは。

地産地消につながる米粉パン

佐久市では、「農商工連携地産地消推進プラン」に基づき、学校給食に佐久市産米を使った米粉パンを取り入れている。もちもちした食感、米粉パンならではの味わいがある。モンドウル田村屋では、学校給食パンだけでなく、店頭での販売も行うが、米粉が小麦に比べコスト高で、安価に作れないのが課題か。「米は日本の風土にあった作物。米を守り、可能性を広げていくのはとても大事なこと。」

コスト面の難しさはあっても、需要が増えるような研究をしていかなければいけない」と、米粉普及の思いは強い。工場見学に来た子どもたちが「米粉パン好きだよ」と言ってくれる。この声が続く商品開発へのチカラ、励みになる。

蕎麦

作つて、食べて 佐久の蕎麦文化を 根付かせる

そば生産者 萩原徳雄さん

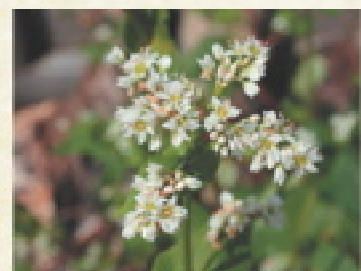


蕎麦・米粉のチカラ

食の子カラその3

遊休農地をそば畑に

ここ数年、草だらけになつていた佐久市瀬戸原の遊休農地の様子が変わつてきている。9月になると可憐な白い花を咲かせ



る。そばの花だ。栽培するのは、市内瀬戸原の萩原徳雄さんをはじめとする「葉の花クラブ」のメンバー。

昔からそばが大好きだった萩原さんは、うまいそばは自分の手で、と昭和40年代から、ずっとそばをつくり続けている。そば打ちは奥さんの仕事だったが、今では自ら腕を振るうほどの腕前に。

瀬戸原に遊休農地が増えていたころ、その状況を憂っていた萩原さんらは、「地域にそば文化を根付かせたい」と、その遊休農地を借り生産量を増やしている。ここがそば作りに適しているのは、昼と夜の寒暖の差があることと、そして何より瀬戸原の土壌がいい。

そばを通じて地域の輪を

さらに佐久の水を活かした「寒ざらしそば」作りにも取り組んでいる。1月の寒い時期に玄そばを水の中に入れ、その後日に日陰干しする。使用する水は、内山の

初谷温泉付近の流水。摂氏4℃以下の水が適し、あくが抜け、さわやかな味になるという。

またそばはつゆにもオリジナリティーを盛り込んでいる。3月から4月ごろの乳酸発酵したたくあん漬を信州みそに漬け、それをそばのダシに使う。「これは昔からやっていたもので、こういった食文化も残していきたいですね」と萩原さん。

仲間と生産し、販売して、また自分たちで食べて楽しむ。これが萩原さんらメンバーの最高の楽しみだ。収穫後は毎年そば会を開き、自慢のそばを皆で食べる。ここでは老若男女いろいろな人が集まり、そばを通して村の輪ができる。そばづくりが、地域づくり、村づくりにも役買っている。

地元そば店で

地産地消を目的に、萩原さんのそばを仕入れ、提供するそば店もある。メニュー名は、その名も「佐久そば」。

「佐久産のそばは、クセがなく万人受けする。毎日のように食べたくなるそば」という。生産者の顔が見えるし、直接話もできる。何より、生産者の人柄にほれ込んでいるのが分かる。地元佐久のそばを使う店は、まだまだ決して多くはないが、佐久産のそばを出す店が増えていくことを期待している。そのためにも供給できる量をもっと増やそうと、がんばる萩原さん。佐久市だけでなく、佐久平一円で、そば作りが盛んになることを願っている。

ケーキの、大事な主役 佐久産フルーツ

モモ生産者 木下肇さん

色づき、糖度も最高

佐久は古くからフルーツの里だ。冷涼で昼夜の寒暖差が大きい佐久は、果樹栽培に最適な気候風土。太陽の光をたっぷり浴び、色づきもよくなるだけでなく、糖度も高くなる。

そんな地元産のフルーツを使ったスイーツを提供したいと考えるケーキ職人。地元農家から直接仕入れたり、自家製の果実を使うなど、それぞれにこだわりを持つ。

佐久市平尾でモモを生産する木下肇さんは、ケーキ店に採れたてのモモを提供する一人。

一番は、モモをそのまま味わってもらおうが生産者としては嬉しいが、モモの食べ方を様々な形で広げてくれるのはありがたいと感じている。「モモのスイーツを食べた人が、今度は“生のモモ”を食べてみたい、ということにつながるかもしれない」と、ケーキを通じてのモモ需要の広がりに期待する。

生でも、ケーキでも

自分の作ったモモで、新たな“味”を作ってくれたことに、驚きがあった。出来上がったケーキは、モモを“まる”のまま生かしたもので、形も味もモモの持つ素材そのままに生かしてくれたことが嬉しかった。そのケーキが美味しいとの評判を聞くと、

さらに嬉しくなる。そして何より、木下さんがありがたく思っているのは、ケーキ店が生産者を大事にしてくれること。市場では惜がつけば商品にならないが、ジャムにして使ってくれたり、と生産者の立場になって考えてくれるという。生産者とケーキ職人、お互いの信頼関係があってこそ、最高のコラボレーションが生まれる。

佐久の消費者は質沢だ。そして幸せだ。みずみずしい果実をそのまま、また別の魅力を引き出したケーキとして、両方楽しめるのだから。



佐久の太陽をたっぷり浴びたモモは糖度が高い。

佐久名産・ブルーを使ったプリン誕生 ブルーふるんプリン

吹風菓子 ル・ポミエ 大塚誠さん

一度聞いたら忘れられない 一度食べても忘れられない

名前は「ブルーふるんプリン」。「この名前で、ブルーを使ったプリンを作ってほしい」佐久らしいフルーツのブルーを使って新しい商品開発ができないか、と佐久商工会議所から、「ル・ポミエ」の大塚誠さんに相談があったのが昨年秋のこと。

ブルーは、スイーツとして活用法があまりなかったことから、難しさを感じた。悩んだ末にフルーツソースとして、プリンの上にかけるというスタイルを考えた。煮詰めるとブルー

の個性が薄れてしまうため、ビューレ状でフレッシュ感を残したソースに行き着いた。ブルーの持つ酸味や甘味を損なわないよう、紅茶で香り付けをほどこした。長野県産のチーズを使った濃厚なプリンと、酸味のある爽やかなブルーソースとの相性は抜群だ。

「ブルーふるんプリン」。このインパクトのあるネーミング。実は名付け親は、佐久商工会議所の事務局職員。語呂もいいし、一度聞いたら忘れられない。しかも、美味しそうなき。

新たな可能性も生まれる

佐久商工会議所では、これを実験ケースとして、各店独自の工夫を凝らした「ブルーふるんプリン」へと広げていきたいと考えている。それは安曇寺ら〜めんの「プリン版」のような存在として。

今回はブルーを使ったソースだが、今後はブルー以外のソースを使った新プリンへと広がる可能性も秘めている。何せ、フルーツの産地・佐久なのだから。

リンゴだったら、「プリンゴ」？
いやいや、完成した時には、ネーミング募集をするかも。

フランスの気候に似ているといわれる佐久。ケーキの本場フランスに近い気候は、ケーキ店をも育んでいる。湿度が低いと、体がスイーツ類を欲するのだとか。また佐久の気候風土は、ケーキづくりに適したバックボーンを持っている。まず水がいいこと。スイーツに欠かせない乳製品や、フルーツなど食材面でも、地元での生産がある。地産地消が叫ばれる昨今では、この環境は大きなメリットになっている。人口に対するケーキ店の比率も高く、ケーキ好きの人が多くことは間違いない。若いパティシエも増え、新たな発想が生まれ、同時に切磋琢磨しながら各店のレベルも上がっている。県外から学びにくる人もいる

ほど。佐久のケーキ文化が、地域を越えて評価される一つの兆候といえるだろう。そのケーキのまちをさらにPRしていくというのが、信州佐久ケーキ職人の会と佐久商工会議所が展開する「夢ケーキデザイン大賞」。シンテレラへの憧れ、宇宙飛行士になる夢を表現したり、両親に感謝の気持ちを表すものだったり、ケーキへの期待するデザインはさまざま。イラストで寄せられた夢を、立体的なケーキという形で表現する。ケーキがみんなに夢を与える存在だということを認識し、ケーキ職人としての喜びを感じている。

展開を見せようとしている。今までは「夢ケーキデザイン大賞」の運営や、親睦の場だったが、「会」として、もっと佐久のケーキを全国にアピールしたい。その一つとして、佐久ならではの名物づくりをしたい」と意気込む。

「小布施の栗、東御のクルミは有名。それに匹敵するような、佐久のハシバミになれば」
夢ケーキデザイン大賞がそうであるように、お菓子をを通じて幸せを与えることがケーキ職人の面々の思い。そこから派生し、お菓子を届けた社会活動もやっていきたいと、考えている。「多くの人に幸せを与えたい」そんな思いがおいしいケーキを生み出すチカラになっている。

小布施の栗、東御のクルミに 続く、佐久のハシバミ

その信州佐久ケーキ職人の会も新たな

佐久はいろんなフルーツがあつていいのだが、生のフルーツの難点は季節が限られること。もちろん、それが魅力のひとつで

もあるのだが、ナッツ類なら、年中使える利点がある。名物として、いつでも食べられることは重要だ。また構想がスタートしたばかりだが、早ければ来年には商品化したしたい、と意気込む。



2010年夢ケーキデザイン大賞受賞作のひとつ



新しい名物づくりへの第一歩
信州佐久ケーキ職人の会会長 ● ケーキブティック ピーターズ 中村元計さん

ケーキのチカラ



農業、工業、商業、お寺を結びつけた 佐久の地域グルメの雄 安養寺ら〜めん



商工会議所と力を合わせ

佐久平の「当地グルメブーム」の火付け役になったのが、今や佐久市の名物となった「安養寺ら〜めん」。

農業、工業、商業。これらを結びつけ、何か新しいものを生み出すことは、商工会議所の役割として、理想の形といえる。そこに、「仏」、いわゆるお寺さんまで加えた画期的な取り組みが「安養寺ら〜めん」だった。おそらく、日本で初めての試みではないだろうか。

みそとラーメンをマッチング

では、その開発ストーリーを。



佐久商工会議所では、地域の元気づくり、活性化のため、地域の食材を生かした商品開発ができないかと模索していた。その中で着目したのが、信州味噌の発祥の地が佐久で、市内のお寺、安養寺から広まったという言い伝え。「みそでできるものは何か」これが次の問題だ。

そんな折、運命的なめぐり合わせがあった。誕生して間もない「佐久拉麺会」の存在だ。「佐久拉麺会」は、個人ラーメン店が、チェーン店にはない魅力を打ち出そうと集まった面々6店。みそとラーメン。これほどはまる相性もそうはない。両者の思惑がマッチングし、「ここに「みそ」を使つた「当地ラーメンを作ろう」という計画が産声をあげた。

計画は練りあがったが、完成までには予想以上の困難があった。各店主のそれぞれの味の方向性も違ったり、意見もバラバラ。開始からほとんど進まず、早くも暗礁に乗り上げる。そこで、考えを「度リセフト」、めん、スープ、具というように「つづつ、じっくり」と組み立てていった。ラーメンづくりだけでなく、開発の過程では、安養寺や信州みその歴史を学び、大豆の豆まきも手伝った。みんなの思いをつにすためだ。小さな大豆を見るにつけ、みそづくりのためにいったい何万、何十万粒の大豆が必要なのか、そう考えると、食材を大切に思う気持ちがより一層強くなった。生産者の思いも知り、料理人として、二段階上に進めたのではないかと、みなを感じている。

安養寺ら〜めんの功績

お披露目となった平成20年秋のイベント「いか座 やら座 さく市」では、佐久拉麺会で屋台を出店した。開店するなり行列ができていた。それを見たとき、苦勞が報われたことに、「泣けてきました」と佐久拉麺会のメンバーたち。最終的には、予定の販売数をはるかにこえる1800杯を売った。

その後は、各店独自の「安養寺ら〜めん」を販売、瞬く間に話題の「当地グルメ」になった。大手コンビニが「当地ラーメン」として商品化した。噂をききつけ、佐久市内はもとより、市外、県外から足を運ぶ人も少なくない。翌年には、「安養寺ら〜めん」参加店も、佐久拉麺会の6店から市内の16店舗にまで広がった。今後は、さらに増え、より地域の味として、より一層定着していきそうだ。この夏も「冷やし安養寺ら〜めん」のスタンダラーを行うなど、消費者に新たな魅力を提供し続けている。

そして、安養寺ら〜めんのもう一つの功績は、佐久のあらゆる食文化に元氣を与えたこと。佐久市望月の「駒月みそかつ井」や、軽井沢の「田三笠ホテルカレー」などが生まれ、また「キキ業界」にも安養寺ら〜めんが続くとばかりに新しい動きが出ていく。

農業のチカラ、工業のチカラ、商業のチカラ、お寺のチカラ。すべての結晶、安養寺ら〜めん、パンサーイ！

それは安養寺から始まった

安養寺住職 田嶋英俊(えいしゅん)さん

「我が子」の成長を見守る

佐久は郷が有名だが、気軽に食べられるメニューではない。しかし「ラーメンなら万人が好きだし、多くの人に味わってもらえる。地域のためにも、お寺のためにも(笑)いいのではないかと感じた」と安養寺の田嶋英俊住職。

「安養寺」と冠したメニューだけに、思い入れは強い。檀家さんが大豆を作ってくれたり、開発に力を注いだ佐久拉麺会のメンバーの苦勞も知っているだけに「ひと味違うね」と田嶋住職。「お寺のラーメンだ」と、住職以上に檀家さんが喜んでくれるという。もちろん、みそ作りをこの地に広めた「寛心」さんも喜んでくれているに違いない。何より、地域が元気になる手助けになっていることは、住職にとってうれしいこと。

その「成長」も我が子のように気に掛かる。「もっともっと地元で愛されるものになっていってもらえたら、お寺の長い歴史のように、安養寺ら〜めんもすーっと親しんでいってもらいたい」と願っている。

「実は小麦を置く予定があるんですよ」。佐久で小麦の生産が増え、ラーメンの麺もつくれるようになれば、名実ともに佐久の名物になっていくはず、と次なる展開にも期待がかかる。



安養寺ら〜めんを食べたら、信州みそ発祥の安養寺へも足を運びたい。



安養寺ら〜めんの肝、安養寺みそ

和泉屋商店 阿部博隆さん

長期間熟成したみそ

「安養寺みそ」のきっかけは、長野県味噌工業協同組合から和泉屋商店に「信州みその発祥は、佐久ではないか」という話を知らされたことだった。さらに突き詰めていくと、寛心和尚の名前が浮かび上がり、安養寺へとつながった。

早速手を挙げ、安養寺の大豆を使って、新しいみそを作ろうという話が進んだ。安養寺みその独自性を出そうと、通常よりも熟成期間を長くした。2年以上熟成されたみそは、塩分の尖りがなくなり、まろやかになる。

安養寺みそ誕生から8年、みそ業界にも何かしら、新しい動きが欲しいと感じた専務の阿部博隆さんが、佐久商工会議所に相談。そこから、ラーメンとのコラボレーション話が生まれた。

「みそ屋ですが、それまでラーメンはみそより、豚骨や醤油派でした。でも、今では安養寺ら〜めんを食べるようになりました(笑)」。最近では、安養寺ら〜めんのみそは、おたくで通っているんですね、と知られるようになりました。味噌の販売にもつながっています」と阿部さん。後はこのブームが一過性のものでなく、真のブランドとして根付いていってくれることを願っている。みそと同様、しっかり「熟成」していったほしい。



樽の中でじっくりと熟成を待つ。これがみそ。



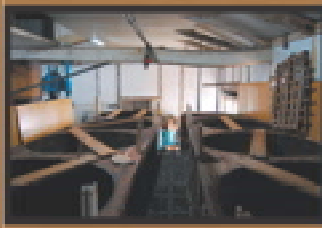
味を受け継いでいく

加藤醤油店 加藤正さん

みそと並んで食卓に欠かせないのがしょう油。「信州のしょう油は関東ほど電気がなく、うま味と甘味があるのが特長です」と加藤醤油店の加藤正社長。佐久は、水が軟水で、昼夜・季節の温度差が適度にあり、しょう油づくりには向いている土地柄だそうだ。

昔は、みそもしょう油も、各家庭で作ったものを各家庭で消費していた。しかし現在では、しょう油を家庭で作るとするのはほとんど聞かない。みそよりも温度管理などで難しい面があるからだろうと加藤さんは言う。

加藤醤油店のしょう油は6・7月ごろと11月頃に仕込み、1年以上じっくりと熟成させて翌年の11月頃以降に出荷される。希少な材料やブランド化にこだわる風潮もあ

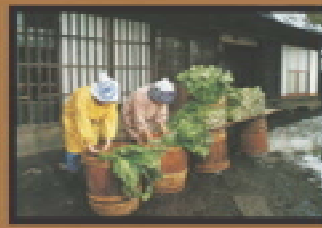


明治から使い続ける樽でじっくり熟成。

信州の漬物

佐久の漬物の歴史は昭和20年代の早漬たくあんから始まる。後に信州の味として有名になる野沢漬は昭和35年に商品化。佐久の気候と800mという標高は野沢菜の生育によく、夏も涼しいため、漬物がよく仕上がるので「歯切れがよい」と全国から高い評価を受けている。

かつては信州の冬の風物詩だった野沢漬は、季節を問わず全国の食卓に上るようになった。現在でも市内の漬物工場では工夫を凝らして特徴ある野沢菜漬の出荷に力を注いでいる。



11月下旬から漬け始める。