



東三河・遠州・南信州の
おいしいものが大集合！



南信州



東三河

遠州

三遠南信 一押し逸品ガイド2011

三遠南信地域と 「三遠南信地域連携ビジョン」



三遠南信地域は、人口約230万人、豊かな地域資源や多様な自然環境、特色ある歴史・文化など、都道府県にも匹敵する大きなポテンシャルを有しています。

この三遠南信地域は、かつて河川や街道を介して盛んに交易が行われた歴史を持ち、古くからの結びつきが強く、現在でも産業や文化・教育分野などで様々な地域連携や住民交流が行われています。

平成20年3月には、道州制や国土形成計画など国の地域づくり制度の検討が進められるなか、地域住民をはじめ、大学、経済界、行政など圏域の発展を願う関係者の合意の下、地域振興の指針となる「三遠南信地域連携ビジョン」を策定しました。

この「三遠南信地域連携ビジョン」では、地域の将来像を「三遠南信250万流域都市圏の創造」とし、三遠南信地域を一体的な都市圏として、行政、経済、住民活動など様々な分野の交流・連携を一層深め、自立性の高い確固たる圏域の形成を目指します。

現在は、このビジョンのもと地域連携の強化や住民の交流が活発に行われています。

■三遠南信のこれまでの主な取り組み

- ・三遠南信サミットの開催(平成5年度から毎年開催)
- ・三遠南信地域連携ビジョンの策定
- ・三遠南信地域連携ビジョン推進会議(SENA)の発足
- ・地域連携・交流事業の推進
- ・三遠南信地域情報の受発信

■三遠南信地域連携ビジョンの今後の取り組み

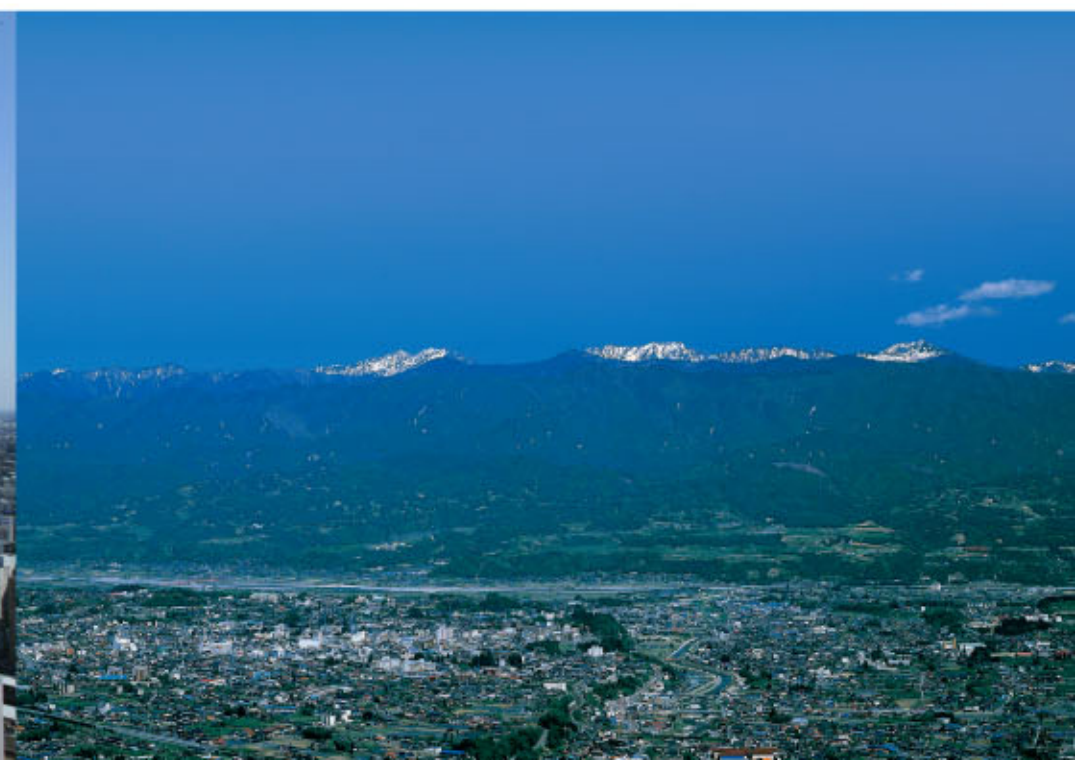
- ・道州制や国土形成計画など県境を越える地域づくり制度へのアピール
- ・経済活動のグローバル化に対応した県境を越える産業競争力の強化
- ・市町村合併による地域構造の変化に対応した広域行政の推進
- ・地域連携活動の相乗効果の発揮
- ・県境を越えた社会基盤を活かした地域づくり

■三遠南信地域連携ビジョン推進会議の紹介

三遠南信地域連携ビジョン推進会議(通称SENA)は、三遠南信地域の地域振興の指針である「三遠南信地域連携ビジョン」を推進するための組織として平成20年11月に立ち上げられました。三遠南信地域内の27市町村、48の商工会議所・商工会、静岡県、愛知県、長野県、(社)中部経済連合会で構成されています。

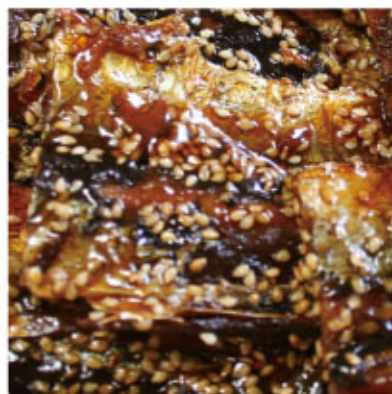
三遠南信地域 一押し商品発信プロジェクト

一押し商品とは、地域おこしや地域活性化、ブランド化を目的に、三遠南信の各地域の行政や経済界などが連携して商品化や販路拡大に取り組む商品。本プロジェクトは、「一押し商品」の生産者の声や開発エピソード、生産地情報などを掲載し販売することで、消費者ニーズを把握し、今後に活かしていくものです。



三河の巧いが、日本のうまい。

三河つくだ煮「葵袋」



◎「三河つくだ煮『葵袋』とは

四百年の歴史を持つ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人氣質、徳川のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

◎生産者の声

小魚を佃煮にする製法が編み出され、甘露煮として全国に知られることに。さつまいもの一大産地であった三河では、芋澱粉から作られる「水飴」が、甘さに加え照りツヤを出す、最高の素材となりました。原料の選別から焼き、炊き、乾燥、そして袋詰めに至るまで、手間ひまかけた複雑な工程で作られる三河つくだ煮。素材によって、また季節によって繊細に変化する味わいを活かし、旨みを引き出すための作業は、職人の経験と勘に支えられています。

◎開発エピソード

【葵袋6点Aセット】

食品業界初とも言える、競合でもあるつくだ煮メーカー9社の合作。それぞれの力量が発揮される品揃え、全23種類を用意しました。



◎問い合わせ先

LLP三河つくだ煮販売

住 所：愛知県豊橋市北島町字北島99番地

電 話：0532-52-1465/FAX:0532-53-7210

E-mail: hamakin@friend.ocn.ne.jp

U R L: <http://www.mikawa-tsukudani.jp>

生産地情報

豊橋市は、「ええじゃないか」を合言葉にまちづくりを推進中。豊かな自然と伝統文化に育まれた土地柄で、街には路面電車が走りのんびりとした時間の流れがある半面、手筒花火を放揚するなど勇壮な一面も持っています。ご当地グルメとして「豊橋カレーうどん」が好評を博しています。



【豊橋総合動植物園】



【手筒花火】



【路面電車】



【豊橋カレーうどん】

良質寒天を使用したゼリー

かん てん

寒天ゼリー



◎「寒天ゼリー」とは

寒天に砂糖・水飴を調合し、種々の果汁・香料を加えてオブラートで巻いたり、砂糖をまぶしたいわゆる寒天ゼリーの事です。

このゼリーは明治時代の後期、伊良湖岬で有名な渥美半島の中程にある愛知県田原市の鈴木菊次郎氏によって、水飴を原料として製造された「納飴(おきなあめ)」がその前身と言われています。寒天は、水草などの海草類を原料として作られ、第6の栄養素として昨今評判の「食物繊維(ダイエタリーファイバー)」の含有量が主要食品中で最高であるとされています。ハイミックスゼリーは発売以来50年、変わらぬ美味しさでお客様から御支持をいただいているロングセラーの逸品。寒天と水飴を絶妙な割合で配合した、くどくない甘さと歯切れの良さが特徴です。

◎生産者の声

寒天をはじめとする厳選された素材の良さを損ねない低温加熱製法を実現するために、真空状態でゼリーを凝縮する特殊技術で製造しました。そして品質に対する厳しい姿勢で大きな安心とともに、できたてのおいしさをお届けしています。

◎開発エピソード

天然素材にこだわり、寒天の中でも最高とされる丹波寒天を使用し、その他の素材も活かしながらあっさり味に仕上げました。厳選された良質寒天を使用した見た目も涼しいカラフルで透き通ったフルーツ味の本格派寒天ゼリーです。

◎問い合わせ先

杉本屋製菓(株)

住 所:愛知県豊橋市鍵田町48

電 話:0532-53-6161(代)/FAX:0532-53-2150

U R L:<http://www.sugimotoya.co.jp/>

販売店:全国の量販店



生産地情報

豊橋市は、東三河地域の中心都市として、学術、文化、ビジネスの交流拠点としての役割を担っています。観光面では、東三河エリアの玄関口である東海道新幹線のターミナルを持ち、飯田線沿線、三河湾周遊など多様な観光コースの起点として重要な役割を担っています。



【賀茂しょうぶ園】



【吉田城】



【葦毛湿原】



【鬼祭】

豊川稲荷のきつねがかわいいサブレになりました。さくっとした食感とともに広がる濃厚なバターの香り。大好きなお母さんと一緒に食べよう！！

きつねサブレ



◎「きつねサブレ」とは

このきつねサブレは豊川商工会議所青年部主催の豊川市の名物大集合で優勝した商品です。現在では機械化する商品が主流ですが、今現在手造りで製造しています。バターはフランス製を使っています、サクっとした食感で、親・子供2人の3枚入りです。4枚箱入で¥1,000で販売しています。

◎生産者の声

豊川稲荷の門前にて菓子の製造を初め110年、私が三代目の店主です。豊川の地で美味しい菓子を販売、製造直売、その他豊川名物を多数生産しています。



穂の国
小川豊次さん

◎開発エピソード

手造りですので商品が「サクッ」としていますので、割れることが多く、初めのころは膨張済の量、厚みの関係、焼く温度などで苦労しました。



◎問い合わせ先

有限会社 穂の国
電 話：0533-89-3711(本野ヶ原本店)
0533-83-3121(幸町支店)
0533-86-3771(旭町支店)
F A X:0533-89-8899

生産地情報

豊川市は、豊川稲荷を代表とした多くの名所・旧跡などがあり、また豊かな自然に囲まれた魅力あふれる街です。



【豊川稲荷】



【砥鹿神社】



【佐奈川の桜】



【御油の松並木】

骨までやわらか、まるごと食べられます

スモーク「ニジマス燻^{くん}」

◎「ニジマス燻」とは

奥三河の清流で育てたニジマスを素焼きして2時間ほど煮込み、桜のチップでスモークしたのが「ニジマス燻」です。コショウ味を加え2種類になりました。程よい塩味とスモークの香りがとても香ばしく、銚子色になった「ニジマス燻」は骨までやわらかくて、頭までまるごと食べられますから栄養満点！！おやつやお酒のおつまみに最適です。そのまま召し上がってください。

◎生産者の声

丹精こめて卵から育てたニジマスを使っています。
安心して召し上がってください。

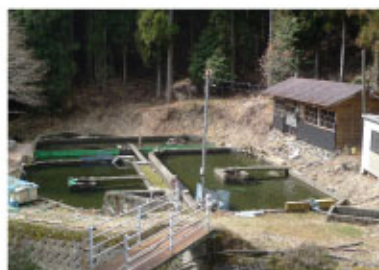


金田養鱈場
金田治久さん



◎開発エピソード

川魚の消費が落ち込んだので消費回復を図るために開発しました。お値段も手ごろかと思うのでニジマスを知ってもらうきっかけになれば幸いです。



◎問い合わせ先

金田養鱈場 電話:090-1629-9095
愛知県淡水養殖漁業協同組合
電話:0536-64-5311/FAX:0536-64-5135
URL:<http://www.tansui.net/>
販売店:つく高原グリーンパーク

生産地
情報

標高680m。周囲を1000m級の山々に囲まれた高原の村、津具は約9割が森林ですが、奥三河地区では代表的な農業地帯です。つく高原グリーンパークや面ノ木園地でキャンプや四季を楽しむことができます。



めんの木 さんち
【面ノ木園地と天狗の像】



【つく高原グリーンパーク・キャンプ風景】



てんぐのぼり
【天狗堀展望台から見た津具全景】



【津具花祭り】

昔ながらのこだわり木綿豆腐

とう ふう でん
東風伝

◎「東風伝」とは

東風伝(木綿豆腐)、よせ豆腐、ざる豆腐は国産大豆を100%使用しています。昔ながらにこだわり、美味しい水でつくった安心できる豆腐です。「東風伝」の名は、この田舎(東栄町)でつくった豆腐で都会の人々へ田舎(東栄町)を伝えたいとの思いを込めました。やっことしてはもちろん、しっかりしていますので調理してもおいしさ抜群です。また普通のアゲよりも厚い、サッとあぶっておかずにおつまみに最適なオニアゲもあります。

◎生産者の声

昔からこの地方で食されていた「なつかしい味」を再現したいという夢をもって東風伝をつくりました。この東風伝を通してこの地方の生活、文化、すばらしい自然を感じてください。



南平田屋商店
伊藤智久さん

◎開発エピソード

生産者自身が「自分も何か夢をもって豆腐をつくろう」との思いから、東栄町の豆腐は違うといわれるよう、国産大豆を原材料にしました。



◎問い合わせ先

(有)平田屋商店

住 所:愛知県北設楽郡東栄町大字下田字和手貝津2-1

電 話:0536-76-0061/FAX:0536-76-0061

販売店:とうえい温泉、地元商店

生産地
情報

東栄町は四方を山に囲まれた人口約4,000人ほどの自然豊かで星の綺麗な小さな町です。毎年11月から3月にかけて神事「花祭」が各地区で開催されます。またチェーンソーを使って丸太を作品にする「チェーンソーアート大会」も毎年開催されます。



【とうえい温泉】



【天文台】



【チェーンソーアート世界大会】



【花祭】

てん りゅう ちゃ やま そだ ちや 天竜茶「山育ちのお茶」



◎天竜茶「山育ちのお茶」とは

茶業を始めて100年余り自園自製自販で、よいお茶をリーズナブルな価格で販売しています。県品評会関東ブロック品評会全国品評会に出品し、毎年、好成績を収めています。良いお茶は、良い茶園からを信念に日々努力して、栽培したお茶です。夏は、水出し煎茶が好評です。

◎生産者の声

有機肥料を主体に、生きた土づくりに努めています。生きた土地(畑)で育てたお茶です。飲んでみてください。



代表取締役
太田昌孝さん

◎開発エピソード

ティーパックは水色だけで、味も素っ気ないという声が、よく聞かれます。天竜茶は、味も香りも大変強いお茶なので、その特徴をいかして作りました。

◎問い合わせ先

住 所：静岡県浜松市天竜区西藤平36-1
電 話：053-928-0007 / FAX:053-928-0050
E-mail:ota1555@blue.plala.or.jp
U R L: <http://www.otaen.jp>
販売店：(有)カネタ太田園



生産地情報

浜松市は、南は広大な『中田島砂丘』を抱く遠州灘、北は緑深き赤石山脈の山々、東は鮎おどる天竜川、西には600種類の命を育む浜名湖。四方を海、川、山、湖に囲まれ、四季折々多様な恵みと景勝を楽しむことができます。



【浜松城】



【楽器博物館】



【アクトタワー】



【浜松まつり】

「じゃがいもの味がするポテトチップスです」。じゃがいも(三方原男爵)をスライスして揚げて塩をまぶすだけ。シンプルな工程だからじゃがいもの味が生きてます。

三方原のじゃがいも ポテトチップス



◎「三方原のじゃがいもポテトチップス」とは

浜松市の三方原産地特有の赤土から採れた新じゃがいも(三方原男爵)をスライスして揚げて塩をまぶすだけ。6月から9月にかけて収穫し、加工を委託する食品工場で2週間以内にポテトチップスに仕上げる為、ジャガイモの風味が口の中に広がるのが特徴です。塩以外の調味料は使っていないシンプルな味に、毎年この時期になると発売の問い合わせもあるという人気商品です。今年は知的障害者らの授産所施設「くるみ共同作業所」(同市北区)と協力し、遊休農地を活用してジャガイモを確保しました。売り上げの一部を東日本大震災の義援金に充てる予定です。

◎生産者の声

北海道と並んで、全国的に有名な産地である浜松市の三方原産の馬鈴薯は、じゃがいもの生育に適した赤土と日当たり抜群の土地で生まれました。澱粉質に富んだホクホクとして甘みのある美味しさが自慢です。



くるみ共同作業所のなかま達

◎開発エピソード

三方原ポテトチップスのじゃがいもは男爵のみ使用します。他の芋を色々試してみましたが、やはり男爵が一番。一番の売りは、「ジャガイモの新鮮さを閉じこめたこと」。三方原地区の農家から、とれたてのジャガイモを集め、その日のうちに同県吉田町の工場へ直送。味付けも機械だけに頼らず、人の手で塩の量を調整しています。

◎問い合わせ先

遠州夢倶楽部事務局 株鈴代商店
住 所: 静岡県浜松市北区細江町気賀676
電 話: 053-523-1025/FAX: 053-523-0213
E-mail: info@suzudai.co.jp
U R L: <http://www.suzudai.co.jp/>
購入先: 遠州夢倶楽部加盟店

生産地情報

浜松市は、南は広大な『中田島砂丘』を抱く遠州灘、北は緑深き赤石山脈の山々、東は鮎おどる天竜川、西には600種類の命を育む浜名湖。四方を海、川、山、湖に囲まれ、四季折々多様な恵みと景勝を楽しむことができます。



【中田島砂丘】



【館山寺】



【弁天島】



【遠州天竜下り】

「もぐらも住める土作り」自然豊かな大地が生んだお茶

静岡茶

遠州エリア



◎静岡茶とは

深緑色の柔らかな新芽から、ほのぼのと漂う何とも言えない良い香りは、日本人に生まれた幸せをつくづく感じさせます。日本茶といえば「やぶきた茶」と言われるほど耳馴染みのある品種ですが、そのやぶきた茶に勝るとも劣らない人気品種も扱っています。「やぶきた」を母に持つ「さえみどり」、新緑を感じさせる「山の息吹」などです。ビタミンCがたっぷりと含まれた日本茶は私達の健康の上でも大切な飲み物です。また、「お茶カレー」「お茶ぜんざい」「おちゃしお」といった商品開発も行っています。お茶の素材を活かした商品です。是非、お召し上がりください。

◎生産者の声

元気なあさば流お茶の美味しい入れ方は、よく沸騰させたお湯をしばらく冷ましてから、茶葉をやや多めに入れた急須に注ぎそのまま2分くらい待ちます。茶葉がわずかにひらき始めたときに一滴も残さずに湯飲みに注いでください。ミネラルウォーターを使うなど、お水にこだわるとなると一層美味しくいただけます。

◎開発エピソード

美味しいお茶作りの原点は土壌です。減農薬・減化学肥料に徹底的にこだわり、もぐらも安心して住める土作りをしたうえで美味しいお茶を生産します。

◎問い合わせ先

元気なあさば
住 所：静岡県袋井市浅名480-1
電 話：0538-23-1474
E-mail: info@genkinaasaba.com
U R L: <http://www.genkinaasaba.com/>

生産地
情報

日本橋から京都までの東海道五十三宿のどまん中に位置し、旅人の疲れを癒したおもてなしの心は今でも息づいています。また、豊かな自然と温暖な気候に恵まれ、色とりどりに季節を彩る花々が楽しめます。



【ふくろい遠州の花火】



【法多山尊永寺】



【茶園】



【ひまわり畑】

全国名水百選「猿庫の泉」を汲んで仕込み水に使った純米吟醸酒

純米吟醸「猿庫の泉」



◎「猿庫の泉」とは

江戸時代、宗偏流不蔵庵龍溪宗匠は茶に適した水を求め、諸国を遍歴中、天竜川下流の水のうまさに心をひかれ、その源を尋ね川をさかのぼること10里(約40km)遂に風越山麓松川溪谷にこの泉をさがしあてた・・・といわれている。猿庫の泉から仕込み水を汲み、信州産「美山錦」の酒米で醸した純米吟醸は米と水の織りなす絶妙のバランスが楽しみなお酒です。

◎生産者の声

喜久水酒造株式会社の主力商品としてオススメの「猿庫の泉」。ほんのり甘い香りの本格志向の逸品です。



喜久水酒造株式会社
川口久雄さん

◎開発エピソード

「猿庫の泉」の伏流水を蔵の地下70mから汲み上げ仕込み水として使用。環境・水・米・技術と四拍子揃って、量産志向でなくあくまでも酒質のよさを追求しました。



◎問い合わせ先

喜久水酒造株式会社

住 所：長野県飯田市鼎切石4293

電 話：0265-22-2300/FAX:0265-22-2329

E-mail: shinshu@kikusuisake.co.jp

U R L: <http://kikusuisake.co.jp/>

生産地情報

山国にありながら高い文化の気風が現在に受け継がれ、信州の小京都といわれています。二つのアルプスに挟まれた豊かな自然は四季折々に美しい彩りを見せ、歴史や文化、芸能や味覚などたくさんの魅力にあふれています。



【飯田お練り祭り】



【南アルプス】



【りんご並木】



【川本喜八郎人形美術館】

伊豆木の400年にわたる伝統食

伊豆木のさば寿司



◎「伊豆木のさば寿司」とは

1600年、小笠原長臣の時代、徳川家の兵糧食としたのが始まり。海のない山国ならではの工夫された伝統食。毎年10月に行われる「伊豆木の鯖寿司祭り」とも言われる八幡神社の秋祭りがあり、神前に鯖の姿寿司が供えられます。伊豆木の各家庭ではそれぞれの味で作られている伝統料理です。

◎生産者の声

伊豆木ならではの鯖寿司を、気軽に美味しく低価格で食べて頂く様にと工夫してみました。



◎開発エピソード

伝統ある鯖寿司を是非多くの方に知ってもらいたい、そして三穂地区の地域おこしに役立てたいと、7年前に地域の主婦グループ「あじさい会」で製作。飯田線駅弁コンクールでグランプリに輝きました。

◎問い合わせ先

あじさい会
住 所：長野県飯田市伊豆木4662
電 話：0265-27-2541
販売店：京ちゃん工房

生産地情報

山国にありながら高い文化の気風が現在に受け継がれ、信州の小京都といわれています。二つのアルプスに挟まれた豊かな自然は四季折々に美しい彩りを見せ、歴史や文化、芸能や味覚などたくさんの魅力にあふれています。



【いいだ人形劇フェスタ】



【ツアーオブジャパン南信州ステージ】



【天龍峡】



【よこね田んぼ】

地元産の黒豚とごぼうがベストマッチな「激うま」どんぶり

ごぼとん丼



◎「ごぼとん丼」とは

松川町のリンゴ・ウメで育った黒豚と地元産ごぼう。上質のコラーゲンと繊維質がうれしい健康丼です。健康できれいになれる「ごぼとん丼」。そう! ごぼうと豚肉からネーミングが決まりました。分厚く切ったとろけるようなりんご黒豚と、ごぼうのシャキシャキ歯ごたえで味も食感も楽しめます。

◎生産者の声

現在、松川町の飲食店7店舗が「ごぼとん丼会」を結成し、お客様に味わって頂いています。今までに、東京でのどんぶりサミット他、各地域のグルメイベントに多数参加し、好評を頂いています。

◎開発エピソード

何か松川町に地域おこしの名物をと考えていたところ、町の産業りんごをふんだんに食べた豚肉と町の名産ごぼうを組み合わせた逸品を試行錯誤の中、開発しました。

◎問い合わせ先

ごぼとん丼会

電話: 0265-36-5713

URL: <http://www.goboton.com>

販売店: 北京料理 大西楼

購入先: 長野県下伊那郡松川町元大島 1569-8-9

生産地情報

東に南アルプス、西に中央アルプスを仰ぐ段丘に、南信州特有の気候に恵まれた宝石のような四季折々の果物が実ります。豊かな自然の表情と果樹園の風景があいまった美しい景観はまさに絶景です。



【御射山神社御柱祭】



【早朝の前河原】



【台城公園】



【なし】

旨味のあるさんさん黒豚を使った本物の無添加ソーセージ

南信州名物黒豚

手作り黒豚フランクソーセージ



南信州エリア



◎「手作り黒豚フランクソーセージ」とは

南信州の自然の恵みをいっぱいに浴びた松川町のさんさんファームで育てあげた自慢の黒豚をソーセージに仕上げました。通常、養豚業者は仔豚を購入し肥育しますが、さんさんファームでは、親豚を飼い、仔豚を産ませることから始まります。豚はすべて黒豚で、純粋なパークシャー種です。また、餌にもこだわり、自家製の飼料米の生産にも取り組んでいます。無添加で作ったソーセージは歯ごたえがよく重厚でジューシーな味わいの逸品です。

◎生産者の声

南信州松川名産の黒豚を、いかに美味しく手軽に味わっていただくかを考え、うまみをそのままギュッと凝縮したソーセージが誕生しました。



◎開発エピソード

松川町のりんご農家の若者達が黒豚を飼い、減農薬栽培のりんごを食べた黒豚を、自家配合のスパイス、ハーブを加え、りんごのチップでスモークしました。

◎問い合わせ先

さんさんファーム

住 所：長野県下伊那郡松川町大島2997

電 話：0265-36-6608 / FAX：0265-36-6615

E-mail：sunsunfarm@ch-you.ne.jp

U R L：http://www.sunsunfarm.sakura.ne.jp/

生産地
情報

東に南アルプス、西に中央アルプスを仰ぐ段丘に、南信州特有の気候に恵まれた宝石のような四季折々の果物が実ります。豊かな自然の表情と果樹園の風景がいまった美しい景観はまさに絶景です。



【梨の花と中央アルプス】



【七招神社の獅子舞】



【台城公園のつつじ】



【りんご】

美味しさ、大きさも日本一!!

くら だい ご へい もち

蔵の大御幣餅



◎「蔵の大御幣餅」とは

ご飯を串に握りつけて焼いたものにベースにクルミのたれ(季節によってはサンショウや柚を入れたタレみそ)をつけてあつあつのうちにほおばります。おいしくて五合は食べてしまうほど、なつかしい故郷の味です。新野地区では昔からひだのついた独特の形のものを作っていました。これは後幣幣束を模ったものと言われています。日本一学会にて御幣餅大きさ日本一にも認定されています。

◎生産者の声

芸能の里から生まれ昔から神事、祝い事に使われた幣束の型をした手作りの御幣餅です。作りたてのやわらかさとまろやかなクルミダレの味をお楽しみください。



蔵の社長
金田三千男さん



◎開発エピソード

「地元の活性化のために地元の物を使って何か名物を」と考え生まれたのが現在の「蔵の大御幣餅」です。タレも味噌ではなくクルミを主とし、色々と試行錯誤しながら現在の味を作り上げました。



◎問い合わせ先

株式会社 蔵
電 話：0260-24-2339/FAX:0260-24-2830
E-mail:mitinoeki.k@mis.janis.or.jp
U R L:http://goheimochi.biz/
購入先：道の駅 信州新野千石平 榊蔵
販売店：道の駅信州新野千石平直売所

生産地情報

祭り街道 山間の地に古来から受け継がれてきた祭りの数々。そこには、自然からの恩恵に感謝して生きる人々の想いが込められている。祭りの最中、ふと感じる永遠の時間の流れ。いつの時も、人々の想いは変わらない。



【新野の雪祭り】



【和合の念仏踊り】



【平石ひまわり農園】



【かじかの湯】

標高1200mの美味しい水でサイダーを作りました

じぶざかこうげん
治部坂高原

銀命水サイダー



◎「治部坂高原銀命水サイダー」とは

南信州阿智村の治部坂高原には「銀命水」と呼ばれる湧水があり、高原の別荘地や飲食店などで飲料水として使われています。水質は硬度12mg/ℓの超々軟水で料理などに適しています。その水を使って高原のさわやかさを感じていただくためにサイダーを作りました。炭酸は控えめで、砂糖は北海道産のてん菜糖を100パーセント使用したすっきりした甘さ。高原の爽やかさを感じさせるやさしい味をご堪能下さい。

◎生産者の声

高原のおいしい水と国産の砂糖で作ったサイダーは予想以上にすっきりした上品な味わいに仕上がりました。どこか懐かしい高原のサイダーをぜひご賞味下さい。



阿智つくりびとの会会長
佐久間智子さん

◎開発エピソード

1トンの水をサイダー会社へ運搬したり、ラベルの作成に予想外に苦労したり、当初は簡単に考えていたサイダーづくりは以外に苦労がありました。勉強になりました。



◎問い合わせ先

阿智村商工会

電話：0265-43-2241/FAX：0265-43-2252

E-mail: imai@achimura.com

URL: <http://www.achimura.com/>

販売店：峠のパン屋キッチンストーブほか村内小売店、旅館など

生産地情報

阿智村浪合の観光の中心は「治部坂高原」。春夏のレンゲツツジや1000万本のコスモスガーデン、冬はスキー場で賑わいます。浪合の特産はとうもろこし。寒暖の差が大きいのでとても甘くておいしいのが特徴です。また浪合の星空は環境省により日本一星空がきれいな場所にも選ばれています。そのほか登山や温泉、様々な特産品があります。



【100万本のコスモスガーデン】



【治部坂高原スキー場】



【もみじ平】



【日本一の星空】

ふんわりやわらか一口カステラ

南信州焼きカステラ



◎「南信州焼きカステラ」とは

南信州阿智村の素材を中心に、独自の味付けの生地でこんがり焼きあげました。一番のこだわりは、卵。
自然豊かな伊那谷で育った地鶏が産んだ「さくら卵」を使用しています。卵の殻はうすいピンク色で濃厚な味わいが特徴です。
一口サイズのベビークステラは子供に人気の商品です。

◎生産者の声

冷めてもおいしい、ふんわりのベビークステラを作ってみました。
女性や子供に人気です。是非、お召し上がりください。

◎開発エピソード

お祭り、子供等にも人気があることから、南信州独自の素材を使ったベビークステラを開発しました。
同じ形態では創意性がなく、型など工夫をするのに苦慮しました。

◎問い合わせ先

さぼてん
住 所：長野県下伊那郡阿智村智里431
電 話：090-1250-8873/FAX：0265-43-5007

生産地
情報

昼神温泉郷は南信最大の温泉で、良質な単純硫黄泉として好評を博しています。県歌「信濃の国」に歌われている「園原の里」、360度の眺望が楽しめる富士見台高原、ヘブンスそのはら（スキー場、高原リゾート）、治部坂高原、あらかぎ高原（散策、スキー場）など通年を通して観光客でにぎわっています。



【昼神温泉郷】



【花桃の里】



【一番清水】



【富士見台高原】

サクサクの衣に、中はホクホク、うるぎ米100%お米のコロッケ！

こめ 米コロ



◎「米コロ」とは

売木村が力を入れて売り出している地域ブランド米の新たな特産品作りとして、村観光協会の会員が取り組み、何度も試行錯誤を重ね誕生したのが、うるぎ米のコロッケ「米コロ」。標高800メートルの高原。美味しい空気ときれいな水で育ったお米は、はざにかけ、お日様の恵みをたっぷり浴びてさらにうま味を増します。うるぎ米100パーセントの手作りコロッケは、お米の味を生かすシンプルな味付けが好評。イベントのみの販売であったが、この春からうるぎふるさと館のつみくさ食堂で販売を始めた。

◎生産者の声

自然豊かな売木村で育ったうるぎ米をファーストフード感覚で手軽に味わっていただければと思います。余分なものは使わずにおコメらしさを残しました。おやつにも主食にもなります。是非ご賞味ください。



旬彩酒屋 吉奈
木下浩二さん

◎開発エピソード

お米の美味しさを伝えたいため香辛料などは控えてシンプルな味付けにしました。食べた時、衣とお米のバランスのとれた味付けに気を使いました。地域を代表する特産物になればと思います。



◎問い合わせ先

売木村観光協会
電 話：0260-28-2568/FAX：0260-28-2012
E-mail:urugisho@mis.janis.or.jp
U R L: <http://www.mis.janis.or.jp/~urugisho/>
購入先：売木村観光協会
販売店：うるぎふるさと館つみくさ食堂



生産地 情報

長野県南端にある売木村。春になると村のあちらこちらに1本桜が見事な花をつける。夏には蓮、秋は紅葉で村全体が綺麗に色づく自然豊かな村。キャンプ場、小鳥の森、美しい溪谷、温泉施設、ゴルフ場など小さな村にはあふれんばかりの宝物がいっぱい。



【うるぎ星の森オートキャンプ場】



【温泉】



【一本桜の里(観音堂の桜)】



【向原蓮の池】

地鶏を使ったとってもやわらかくジューシーな焼きとり

おより亭の **ジャンボ焼きとり**

◎「ジャンボ焼きとり」とは

南信州泰阜村の地鶏を素材に、独自の味付けのタレでジャンボ焼きとりが完成しました。一般の焼きとりより大きめで、炭火でじっくりに焼き上げます。焼きあがったお肉はやわらかくとてもジューシーです。開発されて3年が経過しますが、リピーターが多く大評判です。

◎生産者の声

地元食材をふんだんに使い、キクイモの漬物など、様々な加工食品を開発しています。好評で大人気のやきとりをどうぞ。



◎開発エピソード

なんといっても自家製の味付けだけです。地鶏のおいしさを増すよう研究に研究を重ね独自の味付けのたれを開発しました。地鶏とたれがベストマッチです。

◎問い合わせ先

アイパークやすおかおより亭

住 所：長野県下伊那郡泰阜村3308-7

電 話：080-2080-1790/FAX:0260-25-2116

生産地
情報

アララギ派歌人故金田千鶴を偲ぶ短歌フォーラム。在宅看護の先進地。戸倉山、鍵懸山といった山々や、天竜川、万古川といった河川に囲まれ、南限北限の植物が混在する、自然、文化、福祉に豊かな村です。全国でも珍しい学校美術館もあります。



【あいパークやすおか】



【万古溪谷 セツ釜】



【唐笠の紅葉】



【ロードレース大会】

ソースかつ丼 旨味ソース



◎「駒ヶ根ソースかつ丼」とは

「かつ丼」と聞くと、多くの人は煮かつを卵でとじたかつ丼を思い浮かべるとと思いますが、ご飯の上にキャベツ、そしてその上に揚げたてのかつをのせ、特性のソースをかけるのが駒ヶ根定番のかつ丼です。他の地域にもソースをかけるかつ丼がありますが、ここ駒ヶ根は本場です。ジューシーな豚肉とシャキシャキしたキャベツが特性ソースと相交わって絶妙なハーモニーを奏でます。

◎生産者の声

旨味ソースは、駒ヶ根ソースかつ丼会会員の英知が結集した逸品です。食品添加物を使用していないから安心、安全。地元産の醤油を使用し、自然な甘みが楽しめます。また、フライなどの他の料理との相性も抜群です。



◎開発エピソード

昭和10年頃から駒ヶ根市のある店主が洋風のカツ丼を作り出したのが駒ヶ根ソースかつ丼の始まり。その後どの店でも扱うようになり、地域をあげて宣伝したのがきっかけ。

◎問い合わせ先

駒ヶ根ソースかつ丼会

電話：0265-82-4168／FAX：0265-83-4168

販売店：駒ヶ根商工会議所

購入先：長野県駒ヶ根市上穂栄町3-1

生産地情報

中央アルプスと南アルプス、二つのアルプスが望める町です。多くの登山客が駒ヶ岳ロープウェイで千畳敷カールに至り、ここを拠点に連山に挑みます。千畳敷カールは大規模な氷河地形であり、夏は高山植物が咲き誇り、登山者以外の一般観光客も多く訪れます。



【中央アルプス】



【駒ヶ岳ロープウェイ】



【駒ヶ池】



【光前寺】

■連絡先

三遠南信地域連携ビジョン推進会議(SENA)事務局

〒430-8652 静岡県浜松市中区元城町103-2

浜松市企画課内(浜松市役所 本館 5 階)

電 話:053-457-2242/FAX:053-457-2248

E-mail:sena@clear.ocn.ne.jp

U R L:<http://www.sena-vision.jp/>