

広 報

PR Edition

なかの

別冊

vol.1

唱歌「故郷」のふるさと
「信州なかの」の魅力満載！



Contents

農産物		2～17
酒		18～26
中野市巡りMAP		27
農産物加工品		28～32
音楽		33～39
土人形		40～43
バラ		44～49
秋祭り		50～59

長野県中野市が毎月発行している「広報なかの」の特集記事をピックアップし、PR Edition として別冊版を作成しました。
農産物やお酒、童謡・唱歌のふるさと、土人形やバラ、伝統のお祭りなど、「信州なかの」の魅力がこの一冊に詰まっています。

ナカノキノコを知る

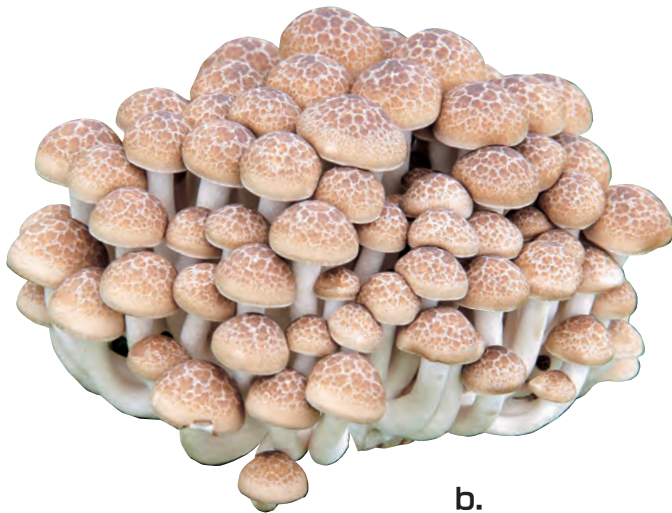
本 市の農業は、菌茸、果樹を中心に全国でも有数の園芸農業地帯として発展してきました。

農 家1戸当たりの耕地面積（67・9㌥）が全国平均（126・9㌥）を下回っている中で、付加価値を高めた施設型農業を積極的に展開し、生産性の向上に努めてきました。

特 にエノキタケの生産は、先人の先駆的な取り組みにより、全国第1位の生産量を誇っています。また、ブナシメジ、ナメコ、エリンギなどの生産も県内で上位を占めています。

近 年は、キノコの持つ効能が明らかになり、健康食品として注目されるようになりました。キノコを積極的に食べることを心がけているマイコファジスト（菌食主義者）と呼ばれる人たちが、キノコの専門的知識を修得するため「きのこマイスター」の資格を取得する方も増えてきました。

中 野市産キノコの魅力を再認識し、おいしく食べて健康になる「キノコ生活」を始めませんか。

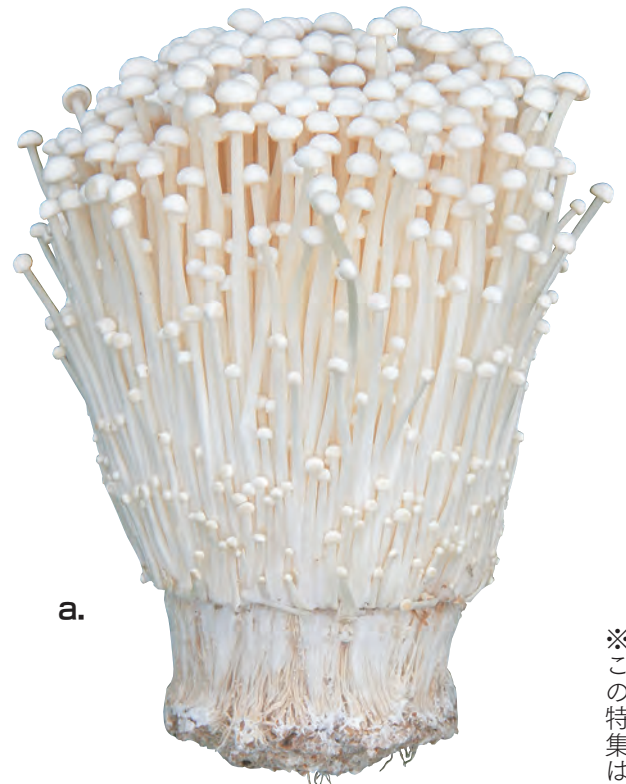


b.

b. ブナシメジ

シメジ科シロタモギタケ属

ブナの倒木や切り株、枯れ木などに群がるように生えるキノコですが、菌床栽培技術が確立されたことにより、広く市場に流通するようになりました。菌ごたえが抜群で、苦味もほとんど感じません。β-グルカンなどを含んでいます。



a.

a. エノキタケ

キシメジ科エノキタケ属

野生のものは褐色で傘が大きく、柄も短めですが、菌床栽培によるものは、細長く乳白色をしています。しっかりと菌ごたえがあり、香りも味も抜群で、中野市が生産量日本一のキノコです。発がん抑制物質β-グルカンやビタミンB1、B2などを含んでいます。



c.

c. エリンギ

ヒラタケ科ヒラタケ属

白くて太い柄に褐色の平らな傘がついているエリンギは、弾力があってコリコリとした食感が特徴のキノコです。クセがなくて食べやすく、食感がアワビに似ていると言われます。トレハロースやビタミンB1などを含むヘルシーなキノコです。

※この特集は平成25年8月に行われたものです。

f. アギタケ

ヒラタケ科ヒラタケ属

エリンギやバイリングの仲間で、原産地は地中海沿岸や中国の新疆ウイグル地方^{しんきょう}と言われています。傘がシイタケ、柄がエリンギの食感に似ています。肉質がしっかりしていて、クセがなく、どんな料理にも使えます。旨み成分である遊離アミノ酸が多いのが特徴です。



f.

d. ナメコ

モエギタケ科スギタケ属

日本原産のキノコで、ブナなどの倒木や切り株に発生しますが、現在は主に原木による人工栽培、菌床栽培のものが食べられています。褐色で独特のヌメリがあるのが特徴です。β-グルカンやビタミンDと同様の効果を持つエルゴステリンを含んでいます。



d.



g.

g. クロアワビタケ

ヒラタケ科ヒラタケ属

ヒラタケの仲間で、もともとは高温多湿の亜熱帯地方で採れるキノコです。断面の形や歯触りがアワビに似ています。肉厚で栄養素のバランスが良く、縮みや煮崩れが少ないため、食材として重宝されています。昨年から市内でも栽培されるようになりました。

e. バイリング (ハクレイタケ)

ヒラタケ科ヒラタケ属

エリンギに類似した食用キノコで、中国では高級食材として珍重されているだけでなく、病気の予防、治療にも使われています。エリンギより全体的に大きめで、強い香りとシコシコとした食感が特徴です。β-グルカン豊富に含んでいます。



e.

ナカノキノコは効く

"kinoko" is good for your health

低 カロリーで食物繊維が豊富に含まれるキノコ。キノコは菌類で、本体は菌糸というものでできています。最近ではキノコの機能性が注目され、健康のために食べる方が増えています。

J A中野市では、エノキタケなどを使った健康に関するさまざまな試験を行っており、「血液がサラサラになる」、「メタボリック症候群の予防につながる」、「アレルギー体質の改善につながる」などの結果が公表されています。

中野市で生産されているキノコの効能などについて、J A中野市代表理事組合長の阿藤博文さんにお話を伺いました。



▲ J A中野市代表理事組合長 阿藤博文さん

Qキノコの栄養成分について教えてください。

キノコの成分は野菜に似ています。野菜にはない成分として、ビタミンD2、β-グルカン、トレハロースなどを含んでいます。

ビタミンD2は、カルシウムの代謝に欠かせないもので、β-グルカンは、制がん剤として医薬品にも利用されています。また、トレハロースは、保水、脱臭、品質保持効果などがあり、高機能成分として食品や化粧品に利用されています。

Q中野市産キノコの効能について教えてください。

J A中野市では、平成17年に「エノキタケと血液の流動性の影響」について試験を行いました。その結果、エノキタケを食べると血流障害が改善されるとともに、中性脂肪が減少することが確認できました。

また、エノキタケの細胞壁の中には「キノコキトサン(キトグルカン)」という成分が含まれています。キノコキトサンは腸の運動を活発にする作用があり、腸内環境が正常になると体温が上がるため、免疫力が向上します。その結果、美肌効果やダイ

エット効果、アレルギー体質の改善、さらに血糖値の上昇を抑える効果が期待できます。キノコはまさに「体の中の掃除屋さん」ですよ。

Qキノコの効果的な摂取方法について教えてください。

キノコは食べて害になることはありませんので、料理に「+ (プラス) キノコ」をしていただき、毎日食べてください。また、キノコに含まれるキノコキトサンを有効に摂取することが効果的です。キノコキトサンは不溶性の高分子なので、水溶性の低分子に変えることで、より体に吸収しやすくなります。そこで考えたのが、「エノキ氷」です。エノキ氷は自宅で簡単に作れますので、ぜひ、お試しください。



エノキ氷

Qオススメのキノコの食べ方を教えてください。

キノコは癖がないので、どんな料理に使っても美味しく食べられます。私は、みそ汁が一番好きですね。最近、干しエノキをよく食べます。日本酒に入れて飲



えのたんジェラート

むと、ひれ酒のよいな味がしておいしいですよ。いきいき館で販売している「えのたんジェラート」と「えのきパン」もおすす



えのきパン

Q自宅におけるキノコの保存方法について教えてください。

乾燥しないように袋に入れ、冷蔵庫に保存して2日から3日以内に使い切ってください。

使い切れない場合は、キノコを細かく刻んで冷凍庫に入れて保存しておくと良いです。キノコを刻んで、冷凍すると細胞が破壊されるため、栄養を効率よく摂取でき、キノコのエキスも出て、よりおいしく食べられます。

Q今後、キノコに期待することは何ですか。

中野市でキノコの冷房栽培が始まったのは昭和42年からです。年間を通してキノコを食べられるようになってから、45年位しか経過していません。まだまだ私たちの知らない可能性が、キノコにはあると思っています。

キノコの機能性が認識され、米・肉・魚・野菜に加えキノコを食べる文化が定着することを願っています。

ナカノキノコを作る



キノコは食卓に並ぶ、おなじみの食材になりました。店頭では、年間を通してさまざまなキノコが販売されています。これは、菌床栽培技術が確立され、工場生産が可能になったことによるものです。

皆さんは、キノコがどのように生産されているかご存知ですか。キノコは、徹底した品質管理と衛生管理のもとで生産されています。このページでは、本市が生産量日本一のエノキタケの生産工程をご紹介します。



取材にご協力いただいた有限会社えんとく培養センター(上)と有限会社荻原きのこ園(下)

1 培地づくり (エノキタケを作る地である培地を作ります)



コーンコブミール、コメヌカ、栄養剤などをかくはん機に入れ、細かく碎きます。



調整した培地をプラスチックの瓶に詰め、ふたをします。

2 培地殺菌



培地を詰め込んだ瓶を殺菌釜に入れ、118℃の高温高圧で殺菌し、無菌化します。殺菌後は瓶を15℃以下に冷やします。

3 種菌接種



殺菌後の培地にエノキタケの菌糸を植え付けます。

4 培養(約20日間)



菌糸をむらなく繁殖させ、瓶全体に菌糸が回り、白くなったら培養完了です。

5 菌掻き



培養が完了したら、表面の種菌を取り、エノキタケの発生を促すために菌が育つ菌床を整えます。

6 芽出し



菌掻き後、15℃前後に保たれた芽出し室で管理します。約10日間でエノキタケが芽を出します。

7 ならし・抑制(4~5日間)



芽出し終了後、室温7~8℃で「ならし」と呼ばれる中間管理を行った後、5℃前後の環境で茎の成長を抑えて生育を整える「抑制」という工程に入ります。

8 紙巻き



エノキタケが瓶から2~3cm成長したところで紙を巻き、エノキタケの成長を整えます。

9 生育(約10日間)



4℃前後に保たれた生育室で、瓶から約14cmに成長するまで生育を行います。

10 収穫(種菌接種後約50日目)



一つ一つ丁寧に収穫し、ベルトコンベヤーに乗せます。



計量を行い、200gずつ包装します。



袋詰めされた商品を段ボールに梱包し、出荷します。

ナカノキノコを 発信する

中野市の取り組み

市では、平成16年度から「売れる農業推進室」を設置し、農業者、農業団体、商工業者および市民との連携による地産地消の推進、多様なマーケティングの推進を柱にさまざまな施策を展開し、中野市農産物の消費拡大を図っています。

新たな取り組みとして、「中野市産地・観光PR用シンボルマーク」を公募により決定し、農産物や加工品のパッケージ、観光PR、各種イベントなどに使用しています。

また、3月27日には、中野立志館高等学校とパートナーシップ協定を締結しました。高校生が産地・観光PR事業に継続的に参加していただくことで、高校生のアイデアや感性を事業に生かして行くこととしています。



▲中野市産地・観光PR用シンボルマーク

ます。4月からは、イオン中野店において、中野市特産品・観光情報コーナーを開設し、高校生が市の魅力発信を行う場として活用しています。

キノコの消費拡大の取り組みとしては、毎年、「我が家の料理大集合」この・フルーツ料理コンクール」を開催し、中野市産キノコを使った手軽で簡単に作れる料理を募集し、料理レシピを公開しています。料理レシピは売れる農業推進室ホームページで閲覧

できるほか、公共施設などにレシピカードを設置しています。



昨年度 最優秀賞「もちもち きのこだんご」

JA中野市の取り組み

J A 中野市では、中野市産キノコの販売および消費拡大に力を入れています。

昨年は、中野市の名産であるキノコをイメージして、JA中野市のオリジナルキャラクター「えのたん」とキノコフレンズ」が誕生しました。近年のゆるキャラブームもあり、各種イベントなどにえのたんが登場

すると、子どもから大人まで広い世代に大人気です。えのたんの公式ホームページも開設されるなど、

今後も中野市産キノコの宣伝効果が期待されています。

4月からは、キノコの一大産地としての魅力とともに、キノコ研究の最新情報や調理方法、製品開発などの情報を広くPRして、消費拡大につなげることを目的に、報道機関向けに年6回の予定で「きのこニュース」を発行しています。

また今年には、えのき茸部会が創立50年を迎えることを記念し、信越放送と共同で「オリジナルえのき茸アイデアコンテスト」を開催しました。応募総数212件の中からグランプリには、下高井農林高等学校3年生の作品「えのたんのオムハヤシ丼」が選ばれました。



7月からは、東京のJR秋葉原駅近くにある「日本百貨店しよくひんかん」にアンテナショップを開設しました。「きのこのふるさと」と題したコーナーでは、中野市産キノコの加工品の販売や産地PRを行っています。



JA北信州みゆきの取り組み

総合力の宣伝活動による販売宣伝（JA北信州みゆきまるごと届け隊）

J A 北信州みゆきでは、地元農産物販売の拡大を目指し、地域総合力による宣伝活動の実践と、消費地などにおいて北信州みゆき産農産物のファンを増やすことを目的に、公募により平成23年4月、「JA北信州みゆきまるごと届け隊」が35人の隊員で発足しました。各種研修会を開催し、初年度は大都市量販店などを中心に72店舗、延べ75人で、きのこを中心とした試食・もぎ取り販売宣伝会を実施しました。

量販店の担当者や実需者からは、「産地のフィールドや調理方法など細かなところまで情報発信やコミュニケーションをとっていただき、お客さまも大変喜んでいきます。遠くから大変ですが、これからもぜひ長い付き合いをお願いしたい」と大好評。



今年で3年目に入り隊員数も増え、さらなるレベルアップを図りながら、総合力による宣伝活動を活発に行っていきます。



"nakano no kinoko" is delicious

ナカノキノコを

食べる

キノコの魅力を知っていただきたい後は、中野のキノコをおいしくいただきましょう。
夏におすすめのキノコ料理をJ.A.中野市竹内清美さんに紹介いただきました。



きのこと茄子のさっぱりポン酢

(第20回きのこ料理コンクール全国大会最優秀賞受賞作品)

材料(4人分)

エノキタケ 200 g、ブナシメジ 100 g、エリンギ 100 g、長ナス 2~3 個、ささみ肉 2 本、長ネギ 1/2、ニンジン小 1/4、ニンニク 1 片

<調味料>

唐辛子(輪切り)少々、ごま油大さじ 3、ポン酢 醤油 適量、かいわれなど適量



作り方

- ①ナスを4~6等分に切り、薄い塩水に入れる。
- ②長ネギは細く斜め切り、ニンジン千切り、ニンニクはみじん切りにする。エノキを半分の長さに切り、シメジはほぐす。エリンギは縦に裂く。
- ③ささみ肉は筋を取り除いてから斜めに切る。
- ④フライパンにごま油・ニンニク・唐辛子を入れて中火にかけ、香りが出てきたら取り出し、皮を下にしてナスを並べ、蓋をして焼く。
- ⑤ナスが半透明になったら裏返して焼き、火が通ったらお皿に盛り付ける。
- ⑥⑤のフライパンにシメジ・エリンギ・長ネギ・ささみ肉・④のニンニク・ニンジン・エノキの順に入れて火を通す。
- ⑦ナスの上に盛ってポン酢をかけ、かいわれなどを散らす。



きのこの簡単パエリア風

材料(4人分)

米 2 合、エノキタケ 200 g、ブナシメジ 200 g、エリンギ 100 g、ウインナー 4 本、タマネギ小 1/2、ニンニク 1 片、パセリなどお好みで、オリーブオイルまたはサラダ油大さじ 2

<調味料A>

水 400cc、コンソメ(顆粒) 小さじ 2、トマトケチャップ大さじ 4、しょうゆ大さじ 1、こしょう適量

作り方

- ①米は軽く洗って水を切る。調味料Aはボールに入れて混ぜる。
- ②シメジはほぐし、エノキは3等分の長さに、エリンギは輪切りにする。タマネギ・ニンニクはみじん切り、ウインナーは薄く切る。
- ③フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ中火にかける。
- ④香りが出てきたらタマネギ・ウインナー・シメジ・エリンギを加えて炒める。
- ⑤④に米を加えて軽く炒めたら、調味料Aを加えて全体を軽く混ぜて上にエノキを散らす。
- ⑥蓋をして中~強火で5分、弱火にしてグツグツする程度に調整しながら13分前後炊いて火を止め、全体をざっくり混ぜる。
- ⑦パセリなどを散らして蓋をし、10分ほど蒸らす。

中野市売れる農業推進室 おすすめメニュー



暑い夏こそ熱い鍋 夏鍋

材料(人数に応じて適量)

エノキタケ、ブナシメジ、バイリング、シイタケ、豆腐、白菜、ゴボウさがき、油揚げ
<ぼたんこしょうつみれ>
鶏のももひき肉、ぼたんこしょうみじん切り、卵、しょうゆ、みりん、パン粉
<なべだし>

だし、しょうゆ、みりん、塩少々

味のポイント

- ・鶏のももひき肉とぼたんこしょうは同量で。
- ・ゴボウと油揚げを入れることで味が整います。
- ・ぼたんこしょうでお好みの辛さに調整してください。

特集

弾ける美味さ！ 信州中野のおいしい ぶどう



中野市では、昭和28年ごろから巨峰を中心としたぶどうの栽培が本格的に始まりました。

年間平均降水量は約890mmと全国平均より少なく、年間日照時間が1700時間を超え、昼夜の気温差が大きい本市は、果樹栽培の適地として、濃厚な味わいのぶどうを生んでいます。また、ぶどうの作付面積は330㌥、収穫量は5200㌥と、本市は全国でも有数のぶどうの産地となっています。

最近では、緑色が美しい「シャインマスカット」や、長野県オリジナルの「ナガノパープル」など、種なしで皮ごと食べられる新しい品種の栽培にも力を入れています。

ぶどうの糖分は、主にブドウ糖と果糖で、速効性のあるエネルギー源として優れているため、朝食のフルーツや、スポーツ時のエネルギー補給にも適しています。

また、果皮には多くのポリフェノールが含まれており、中でもアントシアニンは、視力機能の回復効果や動脈硬化・心臓病の予防が期待でき、レスベラトロールという成分は、ガンを抑制する作用があるとして注目されています。

巨峰



交配種：石原早生×センテニアル
収穫時期：5月上旬～8月下旬（ハウス）
9月上旬～12月上旬（露地）

大粒でアメジストのような光沢があり、たっぷりの果汁と強い甘味が特徴で、「ぶどうの王様」ともいられています。

種なしと種ありとがあり、完熟して濃い紫黒色になったものが食べ頃です。



※この特集は平成27年9月に行われたものです。

シャインマスカット

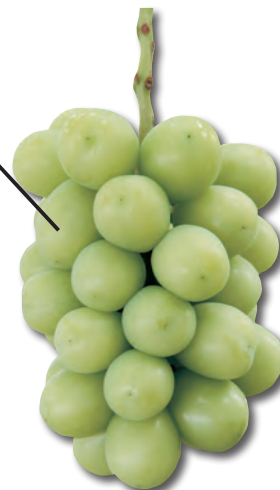


交配種：安芸津 21 号×白南
収穫時期：7 月上旬～8 月下旬（ハウス）
9 月上旬～12 月上旬（露地）

皮ごと食べられる種なしぶどうの中でも、注目度ナンバー 1 のぶどうです。

大粒で甘みが強く、実がしまっていて、マスカットの香りがします。

完熟すると黄色味を帯びて甘みが増します。



ナガノパープル



交配種：巨峰×リザマート
収穫時期：7 月上旬～8 月下旬（ハウス）
9 月上旬～11 月上旬（露地）

大粒で甘みが強い長野県オリジナルのぶどうで、県内限定で栽培されています。黒系ぶどうでは珍しい、種がなく皮ごと食べられる期待の品種です。

実が割れやすいため、細やかな配慮のもとで育てられています。全体が紫黒色で色回りの良い房がおすすめです。



ピオーネ



交配種：巨峰×カノンホールマスカット
収穫時期：7 月上旬～8 月下旬（ハウス）
9 月上旬～12 月上旬（露地）

巨峰と比べ粒が大きく、種なし栽培が主流です。食べるとやや酸味があり、さっぱりした甘さと果汁の多さが特徴です。

やや赤みがある粒が紫黒色になると食べ頃です。大粒で張りのある房を選びましょう。



クイーンニーナ



交配種：安芸津 20 号×安芸クイーン
収穫時期：7 月上旬～8 月下旬（ハウス）
10 月上旬～10 月下旬（露地）

粒はピオーネよりも大きくなり、香りも良く、はちみつのような濃厚な甘さがある食べごたえのあるぶどうです。

赤色大粒ぶどうとして今後注目の品種です。





弾ける美味さ！
信州中野のおいしいぶどう



たけだまさし
武田政志 さん（竹原）



日本一の産地を目指して―。 味にこだわる信州中野のぶどう

わが家のぶどう栽培

両親と妻と私の4人で「巨峰」「ナガノパール」「ピオーネ」「シャインマスカット」「クイーンニーナ」など8種類のぶどうを栽培しています。わが家は元々リンゴなどを栽培する農家でしたが、祖父の代からぶどうの栽培を始め、私はぶどう農家としては3代目になります。

現在は「JA中野市ぶどう部会」の部会長を務めており、県外へぶどうのセールスに行く機会も多くあります。お客さんの「おいしい」という笑

顔を見ると嬉しいもので、来年も良いものを作らなければという意欲が湧いてきます。

中野市のぶどうの歴史

本市で本格的に巨峰の栽培が始まったのは昭和28年ごろだといわれています。ぶどうといえば「デラウェア」や「ナイアガラ」が主流だった当時、大粒で味が抜群に良い「巨峰」が登場しました。当初は栽培が難しく安定した生産ができなかったようですが、次第に栽培技術が発達し、安定生産が可能になったことで栽培農家が増え、中野市は日本有数

の巨峰の産地となりました。現在では、5月に出荷する超加温栽培、6～8月に出荷する加温・無加温栽培、9～11月に出荷する露地栽培、11月に出荷する抑制栽培、12～1月に出荷する冷蔵出荷と、5月から翌年1月までの長期間にわたり、味にこだわったぶどうを出荷しています。

仲間との支え合い

地域のぶどう農家には、産地の歴史を築いてきた先輩方だけでなく、若い後継者が入ってきて活気があり、とても心強く感じています。

畑で栽培技術の話をしたり、お互いのハウスのビニールを張る作業をしたりして、仲間同士支え合っており、栽培をしています。昨年ですが、突風でハウスのビニールが捲れ上がってしまったときに、園主が不在にもかかわらず近所の仲間たちが集まって直してくれたという出来事もありました。

中野のぶどうを全国へ

地元で採れた新鮮でおいしいぶどうを「おつかいもの」などに使っていたとき、「信州中野のぶどう」を自慢の逸品として皆さんにも宣伝していただければと思います。

信州中野発！

おいしいぶどうができるまで

甘くて果汁がたっぷりのおいしいぶどうはどのように栽培されているのでしょうか？巨峰の露地栽培の様子を、JA中野市の営農指導員の方に聞きました。

おいしいぶどうは、
農家の皆さんの努力と
愛の結晶です！



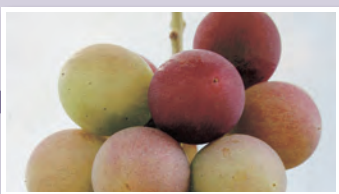
▲JA中野市でぶどうの営農指導員を務める清水達哉さん



②発芽（4月）：春を迎え、ぶどうの木から若い新芽が顔を出します



①剪定（12月～2月上旬）：枝を切るにより降雪によるぶどう棚の倒壊を防ぎます



⑨着色（8月）：巨峰は1粒ずつ着色が進んでいきます



⑩収穫（9月）：手間暇かけて育てたぶどうがついに収穫を迎えます



たけだ たかし
武田 貴 さん（竹原）



種無しで皮ごと食べられて、うまい。
シャインマスカットは革命だね

両親と私の3人で「巨峰」、「シャインマスカット」、「ナガノパープル」など6種類のぶどうを栽培しています。会社勤めをしていた時に、わが家のぶどうを取引先の方に送ったところ、とてもおいしいと想像以上に喜んでもらいました。幼いときから近くにあつて当たり前だったぶどうの魅力と、両親の仕事の素晴らしさをあらためて感じ、就農するきっかけになりました。6月からの房作りの時期は、朝4時に起きて暗くなるまで

日本一の産地を目指して

これからのイチオシは何と言っても「シャインマスカット」でしょう。種なしで皮ごと食べられて食感が良く、ス

畑で作業する日が3週間以上続きます。そんな大変な時期もありますが、秋に収穫を迎え、思い描いていたとおりのぶどうが出来たときの喜びは何事にも代えがたいものがあります。

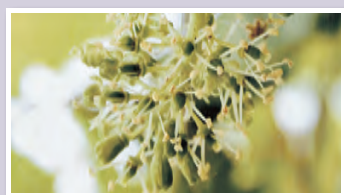
トレートに甘い。初めて食べたときは本当に衝撃的で、自分でも早く作りたいと思つたのを覚えています。地域のぶどう農家の中でも「シャインマスカット」を作る仲間が増えてきて、栽培技術などを教え合いながら、日本一の産地を目指して頑張っています。

新鮮なぶどうの見分け方

どのぶどうも、軸が緑色でしっかりしたもののが新鮮です。また、ぶどうの表面についている白い粉を農薬などと勘違いしている方もいらつしゃいますが、それは「ブルーム」というぶどう自体が作り出すロウ物質です。水分の蒸発を防ぐなどの働きがあり、新鮮な証拠です。

おいしい食べ方

ぶどうは先端より肩の方が甘いので、食べる時は先端から食べていくと最後までおいしく食べられます。また、果実をそのまま冷凍庫に入れて凍らせて食べたり、凍った果実をスムージーにするのもオススメです。ほかに、炭酸水にぶどうを一日ほど漬けておくと、ぶどうが炭酸を吸ってシュワシュワとした食感になり、ワインのおつまみにピッタリです。



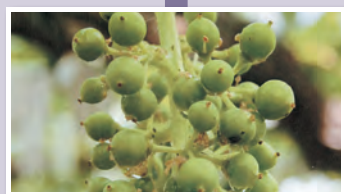
⑤開花（6月）：粒の先端が弾けて花が咲き、自家受粉します



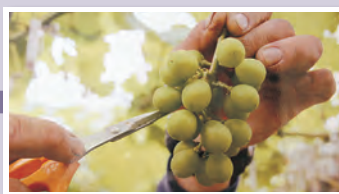
④房切り（5月）：花穂の上段を取り除き、穂先を摘んでぶどうの房の形を作ります



③芽かき（5月）：樹勢を調整するため、状態の良い新芽を残し、ほかの新芽を落とします



⑥幼果（6月）：結実して、パチンコ玉程度の「ぶどうの赤ちゃん」が誕生します



⑦摘粒（6月）：1房あたりの粒の数を調整し、不要な粒を落とします



⑧袋掛け（7月）：鳥や虫、獣に食べられないように袋を掛けます

信州中野の美味しいリンゴ

秋の深まりとともに、一斉に収穫の時期を迎えるリンゴ。

甘味や酸味とともにシャキシャキの歯ごたえが味わえる「おいしいリンゴ」が、ここ中野市にはあります。

今年も丹精込めて育てられたリンゴは、「おいしくなったよ」と、自らの頬を赤く染めます。



▲◀おいしいリンゴができるまでには、数多くの手間暇がかけられています。
④ 2月～3月、剪定／
⑥ 6月、摘果／⑨ 9月～10月、葉摘み

秋映

交配種：つがる×千秋

収穫時期：9月下旬～10月上旬

市内一本木の^{おたぎりたけお}小田切健男さん（故人）が育成し、平成5年に品種登録されました。9月下旬から食べられるリンゴで、全面が濃い赤色になり、甘味と酸味のバランスが良く、果汁たっぷりです。シャキシャキとした固めの歯ごたえがあるリンゴです。「りんご3兄弟」の中では最も早く出荷が始まり、リンゴの表面にボツボツとした果点が見れるのが特徴です。



※1

ふじ

交配種：国光×デリシャス

収穫時期：11月上旬～12月上旬

リンゴの代表品種で、寒さが厳しくなってきた11月上旬から食べられるリンゴです。赤く着色し味が濃く、果汁たっぷりです。日持ちが良いので贈答用にも喜ばれるリンゴです。本市はリンゴに袋をかけず太陽の光を十分に浴びた「サンふじ」の栽培が主流で、蜜がたっぷり入った濃厚な味の美味しいリンゴに仕上がります。



※1

リンゴには「1日1個のリンゴは医者いらず」といわれるほど栄養価があり、食物の消化、吸収、燃焼を助けるカリウム、ペクチン、リンゴ酸、ビタミンを多く含んでいます。また、リンゴの皮はポリフェノールが豊富に含まれ、皮ごと食べていただきたい果物の一つです。

本格的な秋を迎え、今が一番旬な中野市産リンゴを知り、おいしく体に良い、リンゴの魅力を味わい尽くしてみよう。

本市は、年平均気温が12℃前後で、年平均降水量は約1000mmと全国平均より少なく、年間1700時間以上の日照と昼夜の温度差が大きいことから、果樹栽培の適地として濃厚な味のリンゴを生んでいます。

リンゴの作付面積は約500ヘクタールで収穫量は17000tと県下でも有数のリンゴ産地であり、種別は「ふじ」の無袋栽培が大半を占め、食味重視のリンゴを生産しているほか、「りんご3兄弟（※2）」と呼ばれる「秋映」「シナノスイート」「シナノゴールド」の生産にも力を入れています。

※この特集は平成26年10月に行われたものです。

信州中野のリンゴを知る

シナノスイート

交配種：ふじ×つがる

収穫時期：10月上旬～下旬

長野県で生まれ、10月上旬から食べられる赤くて甘いリンゴです。「りんご3兄弟」の中では最も生産量が多く、秋映の次に出荷が始まります。果汁たっぷりで酸味が少ないため、より一層甘みが際立つ、名前の通りスイートなリンゴです。リンゴの酸味はちょっと苦手と言う方にもお勧めの一品です。



※1

シナノゴールド

交配種：ゴールデンデリシャス×千秋

収穫時期：10月中旬～11月中旬

長野県で生まれ、10月の中旬から食べられる黄色いリンゴです。「りんご3兄弟」では最後に出荷され、酸味と甘味のバランスが良くお菓子作りにも向いています。果色の黄色が濃くなると甘味が強くなり、貯蔵性が良いため、長期間おいしく食べることができます。色の美しさと味は海外でも認められ、イタリアでの生産も始まりました。



※1

紅玉

アメリカ合衆国が原産

収穫時期：9月中旬～10月中旬

アメリカ合衆国原産のリンゴで、日本には明治時代の初めに入ってきました。名前の通り濃い紅色と酸味が強いのが特徴です。煮込んでも煮崩れしにくい肉質をしており、酸味がしつかりとして香りがいきいきとしていることから、現在でもタルトやアップルパイなど料理、加工用に根強い人気を誇ります。



市内のリンゴ出荷予定時期一覧表

種 類	9 月			10 月			11 月			12 月		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
秋映												
ふじ（サンふじ）												
シナノスイート												
シナノゴールド												
紅玉												

※1 写真提供…長野県農政部

※2 「りんご3兄弟」は全国農業組合連合会の登録商標です

インタビュー×農家の皆さん



おぎわら や す じ
荻原安治さん (越)

シナノピッコロ

主に夫婦2人で「ふじ」、「秋映」、「シナノスイート」、「つがる」のほか「シナノゴールド」や「シナノピッコロ」など、さまざまな種類のリンゴを栽培しています。

高校の先生の勧めで、卒業後に山形県神町リンゴ研究所の故須藤明先生のもとで栽培技術を学びました。須藤先生には栽培技術だけでなく、人としての生き方など、今の自分の基礎を学ばせていただき、現在まで約50年間、この仕事をさせていただいています。

リンゴを通じて地域の方や恩師など色んな人と出会うことができました。リンゴ栽培については、私自身、リンゴが心から大好きなので、苦になったことはないんですよ。

果物の「旬」は10日ほどしかないのですが、果物の産地にいる皆さんには、ぜひ、新鮮な取れたてのリンゴをたくさん食べていただきたいです。



▲リンゴ園からは中野市街地が一望できます

リンゴと一緒にいること——それが何よりも幸せなことなんです



＜我が家のこだわり＞

現在、通常より収穫時期を遅くすることで、蜜が多く入った「冠雪ふじ」の栽培に取り組んでいます。冠雪ふじと認められるためには化学肥料を使わないなど、栽培方法にも条件があるので、まさにこだわりの一品だと思います。



奥さん曰く、「採算性より何より、ただ本当にリンゴが大好きな人なのよ」とのこと



か ん だ し げ さ だ
神田茂貞さん (上今井)

シナノドルチェ

家族3人が主体となって「ふじ」、「秋映」、「シナノスイート」、「つがる」、「シナノドルチェ」のほか、自然災害にも対応できるよう、収穫時期をずらした桃やプラム、梨などを栽培しています。

親の代からリンゴ栽培をしており、土地を受け継いで19年になりますが、ふじの栽培は特に難しく、悩むこともあります。しかし、地域のリンゴ農家の仲間を通じて、剪定など作業方法を常に勉強し合っている、仲間同士で技術力の向上

に励んでいるため、意欲を高くして楽しく作業しています。リンゴの食べ方としては、畑で「もぎたて」を食べていただくことが、本来の味以上においしく感じるのでしょうか。育てる土地によって味が変わる楽しみがあるので、ぜひリンゴの園地に遊びに来ていただければと思います。



▲作業小屋の脇には受粉用にツツハナ蜂の巣が

＜我が家のこだわり＞

全ては整枝剪定から始まっていると思うので、良い枝を選び、良い花芽を残し、そうやって良いものだけを選んで出荷しています。また、新しい品種を入れるのではなく、園内で色付や味の良い木があれば、接ぎ木など行い、園内で選抜して「より良い物を残していること」もこだわりかもしれません。



手を掛ければ掛けるほど、おいしくなつて返ってくるんだよ

インタビュー×「秋映」の産みの親



秋映

小田切健男さん（故人）の妻
おたぎりともしえ
小田切知江さん（一本木）



▲結実初めごろの秋映

人一倍の努力家が、独学で作り上げたリンゴ「秋映」

夫は、県の果樹研究会に入っており、昭和56年に会員自らが新品種の育成を一坪程度の園地から育成してみようという「実生一坪運動」がきっかけとなって、新品種の作成を始めました。

当時は、「早生のつがる」「晩成のふじ」といって、その中間のリンゴがなく、味は抜群に良いが作るのが難しい「千秋」と、色・形共に良い「つがる」が自宅の畑にあったことから、良い部分を混ぜれば素晴らしいリンゴができるのではないかと考え、全て夫が独学で作っていました。

千秋とつがるを受粉をさせると、他の品種が混ざらないようにすぐに袋がけするなど細心の注意を払って育成していました。出来上がったリンゴ一個からは7粒程度しか種が取れず、次の年にプランターにまく際には100粒ほどの種からスタートしました。

育成を進めたものの、芽が出ない物もあり、出た物は選抜した上で、80カ所に高継ぎし、7年の歳月を経て、昭和63年に初めて結実することができました。初めてリンゴが結実した時は、毎日のように

夫がリンゴ畑へ足を運び、「リンゴに色が入ってきた」など嬉しそうに話していたことを覚えています。

平成5年にやっと種苗登録ができた際には、「千秋よりもより良く、高社山の麓」という意味から名称を「高秋」と申請しました。しかし、先にほかの商品で登録されていたことから、夫が秋の紅葉がきれいな志賀の山を見ていて思いついた「色づきよく、秋の空に映える」という意味を込めた「秋映」という名前にすることにしました。

作っていただく方、食べていただく方
全ての方へ「ありがとうございます」



▲たわわに実った秋映の前、健男さんと知江さん二人揃って

秋映に関わる全ての皆さんに伝えたいこと

初めて秋映が種苗登録されたとき、まだどんなリンゴができるか分からない状況にも関わらず、交友関係のある農家の皆さんが率先して栽培していただいたことが、広く秋映が周知されるきっかけになったのだと思います。夫の人の柄もあつたかもしれません。夫が、皆さんに支えていただいたことに感謝したいです。

夫は、秋映が広く認知される直前に亡くなってしまったため、現在の状況を伝えられないのがとても残念ですが、土を耕し、苗を育て、花を咲かせて、実を付ける。まるで人生そのもののような大好きなリンゴに関わることででき、とても幸せだったのではないかと思います。

生前、「いろいろな人に作ってもらって、色んな人に食べてもらいたい」というのが口癖だったので、栽培していただいている方や食べていただいている方に「ありがとうございます」と伝えたいです。

秋映はそのまま食べてもおいしいですが、ジュースにして、そこに紅茶を入れると果汁100%のアップルティーになってお勧めです。食べ方は自由なので、これから皆さんに秋映を食べ続けていただくことが私たち夫婦の幸せです。



▲今年も真っ赤に色付き収穫時期を迎えた「秋映」が秋の空に映えます

故小田切健男さんの功績を後世に × モニュメント

記念碑のデザイン



リンゴの形をした穴からは背景のリンゴの木や中野小学校の旧舎を覗くことができます。

曲線状の段は積み重ねた努力をイメージし、ハートの形を連想させるフォルムからは人の心の重なり合いから誕生してきたことが表現されています。

「秋映のモニュメント」ができるまで
初めに、中学校の担任であった新井登先生から同窓会の際に「同級生で何か残すことはできないか」と提案があったことがきっかけとなりました。中学校のほか小学校の同窓会でも同意を得て、晴れて実行することになりました。

故小田切健男さんの功績を後世に伝えようと、平成26年10月11日に一本木公園で秋のバラまつり開会式に併せ、秋映モニュメントの除幕式が開催されました。同級生の皆さんで作る「秋映モニュメント建碑実行委員会」の代表である山田益夫さんからお話を聞きました。

ご協力いただいた皆さんのおかげで、立派なモニュメントを作ることができたので、感謝の気持ちでいっぱいです。私たちの学び舎である旧中野小学校の前に立つモニュメントを見ることで、中野市のこの地で秋映が生まれたことを皆さんにも忘れないでいってほしいです。

皆さんへ伝えたいこと

小田切さんは本当に研究熱心な方でしたが、同級会などにも顔を出し、明るく、とてもほがらかな人でした。そんな人柄もあったからこそ、皆さんから多くの協力をいただくことができたのではないのでしょうか。

モニュメントのデザインは、松本市で石材店を営む彫刻家の伊藤博敏さんに依頼することができました。これには、副代表を務める蟻川通代さんが知り合いであったことが大きな原動力となり、実現のためにもとても助けていただきました。また、小学校時代の同級生で洋画家の桜田晴義さんにモニュメント表面の「秋映」の文字を揮毫していただくことになり、さまざまなことがあつたという間に決まっていきました。



▲完成予想（合成写真）

信州中野のおいしいリンゴ × おいしく食べる



2013我が家の料理大集合
きのこ・フルーツ料理コンクール入選作品

ふるふるリンゴサイダー

材料（4人分）

果汁100%リンゴジュース 400ml、砂糖 大さじ1、サイダー 680ml、りんご 少々

<調味料A>粉ゼラチン 5g、水 大さじ2

作り方

- ①耐熱の器に、Aを入れさっと混ぜ、10分程ふやかす。
- ②鍋にジュース、砂糖を入れひと煮立ちさせ、煮立ったら火を消す。
- ③①でふやかしたゼラチンをレンジで20秒加熱し、②の鍋に入れる。
- ④③で作った液をタッパーに入れ、冷蔵庫で固める。
- ⑤固まったゼリーをフォークで崩してグラスに入れ、サイダーを注ぐ。
- ⑥みじん切りしたリンゴを入れる。



2008我が家の料理大集合
きのこ・フルーツ料理コンクール最優秀賞作品

アダルトなタルト

材料（20cm型）

<フィリング（中身A）>りんご 5個、砂糖 50g、インスタントコーヒー 大さじ3、バター 10g

<生地（B）>薄力粉 180g、バター 100g、砂糖 大さじ1

<型用（C）>バター 適量、薄力粉 適量

作り方

- ①オーブンを180℃に予熱しておく
- ②リンゴは皮をむき8等分にし、5mm程の厚さに切る。
- ③熱したフライパンにAのバターを入れ、リンゴ、砂糖、コーヒーを入れ煮詰める。
- ④Bの薄力粉、砂糖をボウルに入れ、細かく切ったバターを加え、手をすり合わせるようになじませてまとめる。
- ⑤型にCのバターを塗り、薄力粉をふった後、余分な粉を払う。
- ④を4分の1残し、指で伸ばしながら敷き詰める。
- ⑥冷ました③のリンゴを型に入れ、残した生地をそばろ状にして上から振り掛け、オーブンで30分焼き上げる。



中野のチカラ

よし いえ
吉家か ず お
一雄

さん 【厚貝】

果肉が赤いリンゴを
中野の特産品に

市内でリンゴや桃を栽培しながら、新品種の研究に取り組んでいる果樹農家、吉家一雄さん。

果肉が赤いリンゴ5品種を独自に育種し、昨年、農林水産省に品種登録を出願して受理された吉家さんに今回はお話を聞きました。

○新品種の育種に取り組んだきっかけ

23年前に「王林」の木から、突然変異で黄金色のリンゴが一つだけ実りました。これを「たかいかげ」^{たかいかげ}として品種登録したのがきっかけです。偶然ですが、実際に新しい品種が自分の畑で生まれたのを目の当たりにし、それから新品種の育種に積極的に取り組むようになりました。

○果肉が赤いリンゴ

農業大学校時代に、観賞用の果肉が赤いリンゴを目にし、割ったときのきれいな赤色のインパクトに魅力を感じていました。

しかし、果肉が赤いリンゴで食味が良いものは、ほとんど流通しておらず、それなら自分が作ろうと考えたのです。

観賞用や加工用の果肉が赤い品種の苗木を取り寄せ、長い時間をかけ

【紅玉×ピンクパール】
果皮と果肉がともに鮮やかな赤で、酸味が強く、加工向き。
下の4品種の親。
市内限定栽培予定。

▼いろどり



▼なかののきらめき



【いろどり×王林】
果肉の着色が鮮やかで、風味も良好。酸味が強く、加工向き。
市内限定栽培予定。

▼なかの真紅



【いろどり×ふじ】
果肉の鮮やかな紅色が特徴。食味が良好で、生食用として全国展開へ。

▼炎舞



【いろどり×ふじ】
果肉の燃えるような赤が特徴。食味が良好で、生食用として全国展開へ。

▼ムーンルージュ



【いろどり×ふじ】
食味が良好で、蜜も入る。保存も効くため、ふじとセットで贈答用にも。生食用として全国展開へ。

てこつこつと育種を進めてきました。そして今回ついに、着色と風味が良く、食味も良い品種が生まれたのです。(5品種の紹介は右図参照)

○育種の魅力

一つのリンゴの種からは、全く違う特色を持ったリンゴがなるため、やってみないと何が出来るか分かりません。宝くじのようにわくわくして、とても夢があります。結果が出るまで早くても5年はかかり、すぐに結果が出ないからこそ楽しいと感じるのかもしれない。

○今後の抱負

今回の5品種もかなり良いものですが、私にとっては、あくまで一つ

の通過点であり、さらにレベルの高いものを求めて、育種を続けていきたいと考えています。

○市民の皆さんへ一言

果肉が赤い加工用のリンゴは、日本各地で当地品種として、地域おこしに使われています。

「なかののきらめき」は市内の農家さんに栽培を限定する予定です。農商工連携で「なかののきらめき」を使った加工品などを作って特産化し、地域の活性化につながればと考えています。中野市発の「果肉が赤いリンゴの輪」を広げていきましょう。

特集

信州中野の酒



信州中野には
故郷の原風景と歴史と文化
そして
『旨い酒』があります

江戸時代の年貢制度

江戸時代には「年貢制度」、今でいう「税制度」が存在しました。周辺を山に囲まれた信濃国では、江戸や大坂などに米を移送することが困難であったため、幕府領では江戸時代の初期から、年貢は米などの現物納ではなく、現金を納める金納（石代納）としていました。幕府領であった中野地域も例外ではなく、年貢を納めるためには、米などを売って現金にする必要がありました。また、飯山藩領であった豊田地域も、納入された年貢米の多くは地元で売り払われていました。

酒造りが行われた背景

江戸にある山田家などの地主・豪農層は、こうした米を買い入れて飯米として販売するほか、大量に米を消費する酒造を行いました。凶作の年は米をつぶす酒造は厳しく制限されましたが、豊作の年は酒造株を持たなくても勝手造りが許されるなど、米が経済の基軸であった江戸時代において、北信地域の酒造は地域経済の循環に欠かせない産業でした。

コミュニティの成立と酒文化の繁栄

江戸時代後期になると、先祖の祭祀、婚儀など「家」にまつわる儀式が重みを増し、儀式の際には、酒宴が行われました。また、村の寄合や村

※この特集は平成25年11月に行われたものです。



祭りなどが盛んになり、中野地域では、元禄10年(1697年)から天明8年(1788年)までの約90年間で酒造量が倍増しています。酒の消費量が増えるにつれ、消費者の動向を見込んだ本格的な酒造業が展開されるようになりました。

山田家の資料によると、市内では数カ村ごとに小規模な酒造りが行われており、中野地域では、夜間瀬川扇状地一帯に、多くの酒造家が活動を展開し、明治元年(1868年)には16軒が酒造りを行っていたとの記録が残っています。また、豊田地域では、天明8年(1788年)に3軒が酒造りを行っていたとの記録が残っています。

信州中野と酒

明治時代に入ると、交通網が整備されました。都市圏への流通が可能になると、酒造りも企業化されるようになり、市内で酒造業を営む者も減少していきました。

現在、市内では4つの酒蔵と1つのワイナリーが、中野の気候風土を生かし、伝統と品質にこだわった酒造りを行っています。各社の特徴は違っても、共通しているのは『旨い酒を造る』こと。そのために日夜、研究と努力を重ねています。

「人が集まって酒を飲む」これは江戸時代から続く中野の文化とも言えるのではないのでしょうか。今夜は歴史に想いをはせながら、『信州中野の酒』でグラスを傾けてみませんか。

※この特集は、飲酒を推奨するものではありません。また、20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。

みやざわとしひろ
宮澤利彦さん
日本ソムリエ協会講師

ほりこめりとし
堀米一志
広報なかの編集長

にしちあさこ
仁科智栄子さん
善光寺屋酒店の若奥様

いけだ えみ
池田恵美さん
女性消費者を代表して参加

こ さい いむなかず
小古井宗一さん
(株)井賀屋酒造場専務取締役

うえの かずおみ
上野一臣さん
三幸軒の2代目

いただいたお料理（手前から）
・黒酢の酢豚
・エビのチリソース
（ショウガを乗せたバケット添え）
・クロソイとカキの酒蒸し

サケトーク

料理とお酒は対等な関係

堀米 お酒が苦手な私にお酒の魅力を教えてください。まずは料理と日本酒の合わせ方から。

上野 肉料理など味の濃い料理には濃い目のしっかりしたお酒を、刺身などの魚料理にはさっぱりめのお酒を選んでもらおうと、お互いの相乗効果

が得られて良いと思います。
宮澤 ワインも同じですが、料理とお酒どちらかが負けてしまつてはだめなんですよ。

料理とお酒は対等でないといふ。仁科 地元の食べ物には地酒を合わせていただくのが一番だと思っています。

小古井 お酒に含まれる『酸』が重要です。酸が強いと喉ごしがよく、口の中もリセットしてくれるので中華など油の多い料理に合いますね。

広い温度帯で楽しめるのが日本酒

仁科 お酒を温めて飲むのは日本酒だけだと聞いたことがあります。

宮澤 体を温めるためホットワインなどの飲み方もありますが、基本的にワインには適温というものがありません。冷からお燗までバリエーション

があるのは日本酒の特徴じゃないですか。

池田 日本酒を冷でいただくか、お燗していただくか迷ったらどうすれば良いですか。

小古井 鍋物など温かい料理にはお燗を合わせると良いですね。好みはありますが、お燗にするなら生酒より火入れしてあるお酒の方が良いと思います。

堀米 日本酒が他のお酒と違うところはどんなところでしょう。

小古井 雪冷えという5度前後から飛び切り燗という55度前後まで、これだけ広い温度帯で楽しめるお酒は日本酒しかないと思います。

仁科 日本酒は温度が違えば表情も変わってきますしね。

可能性を秘めた「麴」

仁科 日本酒は料理に入れても良いですよ。料理が一味変わりますよ。

上野 料理にお酒が入った方がおいしくなりますね。

仁科 日本酒を入れてお燗を作ったところ、味がまろやかになったと家族から好評でした。また、浅漬の素に日本酒を入れて試したところ、塩気が飛んで味が丸くなった気がします。

上野 発酵が進むのかもしれないですね。

小古井 特に生のお酒だと火が入っていない状態なので、酵素が生きているんですね。酵素は脂肪やタンパク質を分解するんです。

池田 おばあちゃんが日本酒でナスを漬けたところ好評でした。お酒が苦手な方でも甘くておいしくいただけます。

仁科 野菜が甘くなりますね。
上野 肉も酒粕で丸一日漬けておくと結構柔らかくなるんですよ。

小古井 塩麴なども同じですが、健康食品ですね。化粧品にも使われていますし『麴もの』は間違いなく体に良いです。

仁科 杜氏さんの手はきれいと言われますものね。

小古井 手荒れがひどい姉の手も麴を造っている時はツルツルになりますね。

堀米 日本酒を飲むことも美容に良いのでしょうか。

小古井 そうですね。生のお酒の方が酵素が生きているのでより効果があるかもしれませんね。

上野 甘酒も。

小古井 そうだね。甘酒も生の方がより効果があると思うよ。甘酒は昔から滋養強壮や疲労回復にも効果があると言われているしね。

堀米 麴にはたくさんさんの可能性があるんですね。

「日本酒度」と「アミノ酸度」

堀米 次に日本酒の選び方について教えてください。

小古井 単純に甘いものが好きな方は甘いお酒から飲まれた方が良いと思います。

上野 瓶の裏に日本酒度も書いてあるしね。

堀米 日本酒度と言うとプラス・マイナスで表記されているものですか。

小古井 そうです。日本酒度とアミノ酸度である程度は判断できますね。

池田 「アミノ酸度」は初めて聞きました。アミノ酸度でお酒の甘味がわかるのですか？

小古井 甘味だと日本酒度です。プラスになると辛くて、マイナスになると甘いんです。アミノ酸度は味の濃淡の目安となるもので、酸が高くなるほど濃醇で、酸がなくなる



なるとすっきりした味わいになります。

池田 知らなかったです。

小古井 個人差や好みがあるので、酒屋さんに聞くのが一番だ

と思いますね。私としては、日本酒の苦手な方はアルコール感が少ない吟醸系をおすすめします。

池田 日本酒のアルコール度はどのくらい幅があります？

上野 低いものだと12度とか。

小古井 低アルコール酒で8度とかもありますよ。

池田 本当ですか！それなら飲みやすいですね。固定観念で日本酒はすべて16度だと思ってました。

上野 強いものだと20度とか。

池田 やっぱりお酒は酒屋さんに勉強に行った方が良いでしょう。

堀米 何も知らないで飲むことがお酒を嫌いになる要因の一つかもしれないですね。

宮澤 出されたお酒を皆で飲む時代から、自分の好きなお酒を飲んで楽しむ時代になってきたと思います。趣向が多様化している中で日本酒も転換期にきているのではないのでしょうか。

池田 女性に日本酒の知識があれば、旦那様に晩酌として出すお酒を料理に合わせて選べますよね。ワインと同じように瓶の裏を見れば情報があるんです。

小古井 どのように情報を提供していくかが、これからの日本酒には重要だと思います。

仁科 おいしいと思うお酒をおいしいと思う飲み方で飲むのが良いですね。お気に入りを探してみますし。

小古井 お酒は酒屋さんでの『相談小売』が一番だと思います。それと飲食店でいろいろなお酒を試すのも良いですよ。少量で試せるので。お酒に合う料理も教えてもらえますから。

お酒のことは酒屋に聞け

仁科 市内でこれだけいろいろなお酒が飲める地域は珍しいですよ。

小古井 中野のお酒は本当におもしろいですよ。蔵によって全然個性が違いますね。

仁科 さらに日本酒のほかにワインも飲めて幸せな地域ですよ。

池田 中野のワインは本当においしいと思いますよ。

堀米 たかやしろワイナリーのワインの特徴は何ですか。

宮澤 かしこまって飲むのではなく、皆で楽しく飲むような親しみやすいワインだよ。ワインの命である酸が際立っているのが日本食に合いますね。

池田 地元のワインがあると手に取りやすいです。お土産に持っていくと喜ばれますよ。

堀米 ワインの選び方はあるんですか。

宮澤 やはり好みでしょうね。

仁科 日本酒に比べると選びやすいですよ。

宮澤 ビンテージの違いなどはありませんが、基本的にはそれほど難しくありません。

池田 瓶の裏にアルコール度が表示されているしね。

宮澤 ワインはラベルに情報が表記されていて親切だね。

小古井 日本酒の甘口・辛口の表記って難しいんですよ。人によっても感じ方が違うし、お燗しても味が違ったりするしね。

堀米 お酒のことは酒屋に聞けていいですね。

入り口迷うべからず

池田 自分の好みがある程度わかっていると選びやすいのかな。

上野 酒屋さんで「今日の晩御飯に合うお酒をください」って買いに行くのもありますね。

仁科 味わいのしっかりしたお酒とさっぱりしたお酒の2種類をストックしておいて、料理に合わせてもらえば間違いないですね。

上野 中野の酒であれば、しっかりした味わいのものは



丸世さんと井賀屋さん、さっぱりめなのは志賀泉さんと天領さんですね。

小古井 初心者の方は、最初に香り華やかな吟醸酒を飲むと間違いないですね。加水していい大吟醸なんて良いですね。

上野 失敗したらお燗にしてもいいしね。僕もきつかけは大吟醸でした。

堀米 良い酒を飲まないからいけないんですね。ワインはどうですか。

宮澤 入り口は甘口のものが良いかな。

池田 飲んでいくうちにだんだん辛いのが良くなっていくんですよ。

仁科 固定観念を捨てて、まずは飲みやすいものから入ってもらうと一気に裾野が広がっていきますよ。

小古井 僕は日本酒嫌いを何人も好きにさせてきましたから。入り口さえ間違わなければ大丈夫ですよ。

仁科 今回の結論は、入り口が大事なことですね。

堀米 入り口まで案内よろしくお願いします。

中野の気候風土を生かした地酒造り

志賀泉酒造

昭和35年(1960年)に北信地方の蔵元が集まり清酒共同瓶詰場として発足。その後、品質の均一化と酒質向上のため、昭和38年(1963年)に製造から販売までを行う清酒共同製造場を創業し、地元の人たちに愛される酒造りに取り組んでいる。この土地の気候風土に適合した地酒造りを心掛けており、使用する酒米は中野市産と木島平村産。代表を務める中山治さんも市内で自ら「山田錦」を栽培している。また、日本酒の80%を占める水は酒の命。命の水を追い求め、4年前に木島平村にある龍興寺の湧水にたどりついた。水を替えてからは抜群に酒が旨くなったという。中山さんの理想の酒は『少し香りがあって辛過ぎず、飲みやすい酒』。「これからも地元産にこだわりながら酒の中身に磨きをかけ、日本酒文化を盛り上げていきたい」と意気込む。



おすすめの一本 特別本醸造 一滴二滴

味と香りのバランスが抜群でスッキリ飲めます。アルコールが苦手な方は、グラスに氷を入れ、溶かしながら飲んでみて



杜氏を務める中山佳紀さん



蔵ではホーロータンクが眠るように整然と並んでいる



左：普通酒の仕込みに使用している大型の連続蒸米機



右：酒造りの始まりを待つ廻室



中野市東山3番1号
TEL.0269-22-3322
<http://www.shigaizumi.com/>
【営】am8:30 - pm5:00
【休】土曜日・日曜日・祝日



こだわったのは
食事をしながら飲める酒
たどり着いたのは「淡麗辛口」



モーツァルトの曲が流れる仕込み蔵。築130年を超えるが、平成23年(2011年)の長野県北部地震の際もビクとしなかった



「日本酒に固定観念を抱かないこと。酒の楽しみ方は酒屋に聞くのが一番です」と語る中嶋博司さん



おすすめの一本

雪中純米大吟醸 雪粋吟醸

雪室の中で低温熟成された雪国ならではのお酒。フルーティーかつまろやかですっきりした味わい。キノコ料理にも良く合います

志賀高原の伏流水と音楽で醸す北信州の秘蔵酒

天領譽酒造

釜場に足を踏み入れると目の前にはひときわ存在感のある大釜。築130年を経過した仕込み蔵では、酒の味がまろやかになるというモーツァルトの曲が流れ、酒母タンクに反響するように響き渡る。明治13年(1880年)に前身である「中村屋」が創業。戦後、7社が統一し「天領譽酒造株式会社」が誕生した。四代目当主の中嶋博司さんは、肉料理にも合い、何杯飲んでも飽きない『辛口の

酒』にこだわり、「辛口の酒とえば天領譽」と自負する。使う原材料はすべて地元産。酒米は市内産の「美山錦」を使用。仕込み水は、敷地内の井戸から汲み上げた志賀高原の伏流水を、逆浸透膜ろ過装置に通し、酒造りに適した水に仕上っている。日本酒の雪中貯蔵やバラのリキュールの開発などにも取り組んできた。これからも現状に満足せず、新たな酒文化の形を発信し続ける。



中野市大字岩船190
TEL.0269-22-2503
<http://www.tenryohomare.co.jp/>
営業時間 am8:30 - pm5:30
休土曜日・日曜日・祝日

伝統とこだわりの「もち米四段仕込み」

丸世酒造店

明治3年(1870年)の創業以来、家族が力を合わせて地元で愛される日本酒を造り続けている。その製造方法は、日本古来より受け継がれる製法「もち米四段仕込み」。通常、日本酒は麴、水、蒸米をそれぞれ3回に分けて仕込むが、もち米の甘酒を加え4回目の仕込みを行うことで、もち米が持つやわらかで芳醇な味わいの『旨口』の酒に仕上がる。中でも、サッカーボール程の

蒸したもち米を熱いまタンクに仕込む「もち米熱掛四段仕込み」は、県内ではここだけ、全国でも数えるほどの蔵しか行っていないという。



昔ながらの道具と製法にこだわるのは、地元の人に愛されてきた酒の味を変えたくないから。ここでしか味わえないこだわりの日本酒をこれからも造り続ける。



上：もち米の香りが漂う仕込み部屋 下：創業当時から使い続けている釜場。鉄製の釜は家族総出で設置する



おすすめの一本

もち米熱掛四段仕込み(総米1割)
純米原酒 旭の出乃勢 正宗

もち米が料理のうま味を引き出します。鍋料理、おでん、煮物などと一緒にどうぞ



理想のお酒は「舌先でほんのり甘味を感じる辛口」と話す五代目の関康久さん



中野市中央二丁目5番12号
TEL.0269-22-2011

<http://marusesyuzouten.co.jp/>

営業時間 am8:00 - pm7:00

休日曜日・元日

理屈抜きで
「おいしい酒」を飲んでほしい
ただそれだけです



酒米を「外硬内軟」に蒸しあげるためのこだわりの「甑」



麹室。酒の味は麹の出来によって決まるといわれる



おすすめの一本

袋吊り無濾過本生 純米五割麴 岩清水

他に類を見ない「酸味・甘味・旨味」。金目鯛の煮付け、豚の角煮などの料理に合います。冷酒がおすすめ

始まりが伝統になる 一滴に魂を込める酒造り

井賀屋酒造場

現存している資料によると創業は江戸末期の嘉永6年(1853年)。若くして杜氏を務める小古井宗一さんは6代目に当たる。横浜から実家に戻り酒造りを始めた頃は、古い伝統としきたりに嫌気が差したこともあったが、絶え間ない努力と持ち前の探究心で全国の酒蔵を巡り日々勉強を重ねた。信州の水・米・風土・人にこだわり、酒蔵の味をそのまま味わってもらえるよう

「自然に寄り添う酒造り」を目標に、伝統を受け継ぎながらも前向きに新しい技術を取り入れる「温故創新」で酒造りを行っている。理想の日本酒は「旨味が強くてキレのある酒」。そのこだわりの酒造りは、全ての日本酒を大吟醸と同じ工程で行う。

「一生やっても100点満点の酒は造れない」と話すが、どの蔵にも負けない「おいしい酒」造りに今日も邁進する。



中野市大字中野1597
TEL.0269-22-3064
<http://igayasyuzou.com/>
☑ am9:00 - pm7:00
(日曜・祝日)am10:00 - pm6:00
☑ 第3日曜日



ブドウ産地で造る 究極の「地産地消」ワイン



おすすめの一本 たかやしろルージュ エステート

メルロー、ピノノワールなど数品種をブレンド。ほどよい果実味と穏やかな渋味が、どんな料理とも相性抜群です



ワイナリーの名前の由来にもなった「高社山」の麓に抱かれた場所で、ワインの醸造が行われている



収穫から醸造まで鮮度良くスピーディーに行えるのも「農家のワイナリー」の強み

「家庭で毎日飲めるワインを造りたい。ワインを飲みながら愛を語ってほしい」と語る代表の武田晃さん



農家が経営する地域に根差したワイン造り

たかやしろワイナリー

平成16年（2004年）設立。竹原地区で果樹栽培農家を営む武田晃さんは、ブドウの付加価値を高め、生業としての農業を維持しようと、同じ農家の仲間とともにワイン造りを始めた。6ヘクタールの自社農園で18種類のワイン用ブドウを栽培。ワイン生産で使うブドウの94%は自社栽培で賄っている。標高400m余で、日照時間が長く、水はけの良い扇状地はブドウの栽培に適しているが、近年

の異常気象なども影響し、品質管理には苦勞も多い。年間約25,000本から30,000本を生産。その60%から70%は県内で消費されている。武田さんは今後生産量を拡大する考えはないと言う。「うちは農業経営だから利益は追及しない。中野の人たちがワインを飲んでくれるだけで、俺は大好きな酒を毎日飲めるから」。“地産地消の代名詞”とも言えるワイン造りがここにある。



中野市大字竹原1609-7
TEL.0269-24-7650
<http://www.takayashirofarm.com/>
営業 9:00 - 17:00
休日 日曜日・祝日



別冊広報なかのに掲載している市内の各施設を紹介します。
また、このほかにも市内には魅力的な施設がまだまだいっぱいあります。皆さんも自分だけのお気に入りスポットを探しに、中野市にお出掛けしてみませんか。



中山晋平記念館

場所: 新野 76
内容: 童謡・唱歌
(詳細は34～39ページ)



高野辰之記念館

場所: 永江 1809
内容: 童謡・唱歌
(詳細は34～39ページ)



日本土人形資料館

場所: 中野 1150
内容: 観光・土人形
(詳細は40～43ページ)



信州中野観光センター

場所: 草間 1539-1
内容: 観光・土人形
(詳細は40～43ページ)



まちなか交流の家

場所: 中央 4-2-33
内容: 絵付け体験
(詳細は40～43ページ)



一本木公園(バラ公園)

場所: 一本木 495-6
内容: 観光・バラ
(詳細は44～49ページ)



志賀泉酒造

場所: 東山 3-1
内容: おいしい地酒
(詳細は22ページ)



天領誉酒造

場所: 岩船 190
内容: おいしい地酒
(詳細は23ページ)



九世酒造店

場所: 中央 2-5-12
内容: おいしい地酒
(詳細は24ページ)



井賀屋酒造場

場所: 中野 1597
内容: おいしい地酒
(詳細は25ページ)



たかやしろワイナリー

場所: 竹原 1609-7
内容: おいしいワイン
(詳細は26ページ)



豊田農産物加工施設

場所: 永江 2211-1
内容: おふくろの味
(詳細は28～32ページ)

おかあちゃんの手作り

中野市豊田農産物加工施設利用組合

16年目を迎えたおふくろの味は
信州中野の「ふるさと」の味

※この特集は平成26年3月に行われたものです。



1 おそろいの黄色いかわぼうしは味噌部の皆さん 2 グリーンのエプロンが爽やかなおやき部の皆さん 3 ピンクのエプロンがかわいい菓子部の皆さん 4 設立当初からのメンバー。左から副組合長の西野三恵子さん、組合長の関きよ子さん、副組合長の神田一枝さん

中野市豊田農産物加工施設



住所 中野市大字永江2211-1
TEL/FAX (38) 3309
開設 平成10年12月1日
建築面積 258.58㎡
構造 鉄骨平屋建（農産物加工所）、木造平屋建（農産物加工貯蔵所）
施設内容 おやき加工室、菓子加工室、味噌加工室、研修室、材料搬入室、材料庫、熟成室

イチオシ！ふるさとの味詰め合わせ



内祝などに赤飯、
山菜おこわの注文
も承ります

道の駅「ふるさと豊田」に隣接する「中野市豊田農産物加工施設」。冬の時期は、朝から農家のおかあちゃんたちの笑い声が響き、活気にあふれている。

中野市豊田農産物加工施設利用組合は、施設の指定管理者を務めながら、地元の農産物を使った加工品を作っている。地域農業の向上に寄与することを目的に、平成10年11月、組合員40人が出資金を出し合い「豊田農産物加工施設利用組合」を設立。「おやき部」「菓子部」「味噌部」の3部会制で、ほぼ毎日活動している。組合設立のきっかけは、特産のリンゴを加工し付加価値のある商品にすること。組合員のほとんどが農家ということもあり、農村だからできること、女性だからできることを組合員が自ら考え実践してきた。販売先への営業なども全て自分たちで行っている。

材料は地元で採れる野菜や果物。野菜は規格外農産物を有効利用、リンゴは組合員の農家で採れた完熟リンゴを使う。味噌に使う大豆も地元産にこだわって、組合員自ら約30㍓の遊休農地を利用し栽培している。

平成18年には、豊田音頭に出てくる驚きや感嘆を表す方言「あちゃま」を商標登録。同年、全国農山漁村女性チャレンジ活動表彰で農林水産大臣賞を受賞した。

平成25年4月現在で組合員数は58人。子育て中や非農家の女性も加わり、交流も盛んになってきた。同年10月には、農林水産省から6次産業化推進整備事業認定を取得し、信州の伝統野菜「ぼたんこしょう」を使った商品など、新商品開発にも力を注ぐ。

今後も、農村女性の可能性を信じ、楽しみながら活動していくとともに、若い世代に、ふるさとの味・食文化を継承していく。



あちゃまおやき

信州の郷土食「おやき」。豊田農産物加工施設利用組合が作る「あちゃまおやき」は、生地の中に野菜がどっさり入っていて、味もボリュームも満点の一品。おやき部のメンバーが毎日4～5人で、およそ400個のおやきを作っている。こだわりは、季節の野菜をふんだんに使った具材ともっちりとした食感の生地。生地には、りんごパイの製造過程でできるリンゴの煮汁を練り込んで仕上げている。具材となる野菜は地元産のものを使い、おやきの種類は野沢菜、大根ミックス、きのこなど7種類。おすすめは、コショウの効いたじゃがバターと夏季限定の丸ナス。おかあちゃんが愛情込めて作る“ふるさとの味”をぜひご賞味あれ。



おひさまのりんごパイ

半月型で完熟リンゴがぎっしり詰まった「おひさまのりんごパイ」。冬の農閑期には、菓子部のメンバー7～8人で1日およそ300個を手作りしている。リンゴは「ふじ」と「紅玉」の2種類を使用。組合員にリンゴ農家が多いだけあって、地元で採れた完熟リンゴを惜しみなく使う。こだわりのパイ生地は折り込み生地。そうすることで焼き上がったときに層ができ、サクサクした食感が楽しめ、食べたときに形が崩れない。部員みんなで常に新商品の開発に取り組み、販路拡大を模索しているという。「農村女性の冬の仕事として、みんなで楽しみながら作っているんですよ。」働くおかあちゃんも“おひさま”のように暖かい。



左：菓子部長の丸山美志子さん 右：220℃に熱せられたオーブンでふっくらと焼き上げる





あちゃみそ

みその仕込みは2月から3月にかけて行うため、この時期の味噌部は稼ぎ時。味噌部のメンバーは2人体制で仕込みから袋詰めまでを行う。「あちゃみそ」は米麹8割、塩分12%の手作りみそ。無添加で、昔ながらのやさしい味わいに仕上がっている。原材料は地元産にこだわり、麴用のコシヒカリは組合員の農家で栽培したもの。大豆は、遊休農地を利用して組合員たち自らで栽培している。部長の清野さんのおすすめは「みそ汁」。どんな具材にも合うんだとか。「他の部よりも平均年齢は高いですが、みんな仲が良く、楽しみながら仕事をしていますよ。」おかあちゃんの手作りみそは、思わず“あちゃま”と言ってしまう心温まる味です。



味噌部長の清野久子さん

あちゃみそを使った小昼を召し上がれ。

ニラせんべい
あちゃみそ・味噌漬・ニラ・小麦粉 ※卵を入れるとふっくらと仕上がります

こねつけだんご
菊芋の味噌漬・ごはん・小麦粉

味噌ドレッシング
あちゃみそ・酢・砂糖・えのき木

味噌かりんとう
あちゃみそ・小麦粉・ベーキングパウダー・卵・砂糖・七味



焼きおにぎり味噌
あちゃみそ・砂糖・みりん ※お好みでお酒も

ぼたんこしょう餅

平成 25 年、豊田農産物加工施設利用組合は新商品開発に取り組みました。「地元ならではの食材を使い、ここでしか食べられないものを作ろう。」そこで考えたのが、永江地区を中心に栽培されている信州の伝統野菜「ぼたんこしょう」を使った商品。ぼたんこしょう保存会の皆さんに協力を依頼し、試行錯誤の結果、「ぼたんこしょう餅」が完成した。餅は直径約 7 cm、厚さ 1 cm ほどの丸型。組合員が作ったもち米を使い、細かく刻んだぼたんこしょうを入れ、塩で味付けした。赤いぼたんこしょうを使っているため餅はオレンジ色をしている。ぼたんこしょうのピリッとした辛さがやみつきの餅は、焼いてからうどんやラーメン、鍋物に入れて食べるのがおすすめ。また、適当な大きさに切ってお好み焼きに入れてもおいしい。ぼたんこしょう餅を作るのは、イベントなどで活躍する惣菜班の皆さん。各部の仕事を掛け持ちしている 8 人のメンバーが、週 1 回、3 人で 200 個の餅を作っている。辛さの中にもおかあちゃんの優しさが詰まった一品です。



「ぼたんこしょう」は、ナス科トウガラシ属。味に深みがあり、程良いピリ辛を楽しめるのが特徴です。完熟すると赤くなります



左：楽しく会話しながらの餅作り
上：赤いぼたんこしょうが入ると餅がオレンジ色に染まる



ぼたんこしょう餅が2枚入ったボリューム満点の「カうどん」。道の駅ふるさと豊田で食べることができます





中野のチカラ

麻衣さん【中野市音楽親善アンバサダー】



日本全国の人に中野市の
素晴らしさを知ってほしい

本市出身の作曲家久石譲ひしじょうさんを父に持ち、レコーディングやコンサートのほか、作詞、作曲まで活動の幅を広げる麻衣さん。平成26年6月21日には、本市にゆかりの童謡・唱歌など音楽の魅力を情報発信し、本市を広くPRするため「中野市音楽親善アンバサダー」に任命され、翌22日には市民会館において「麻衣コンサート2014」を開催しました。今回は、ジャンルを超えた歌・音楽で中野を、日本を彩り、人と人の心をつなぐ麻衣さんにお話を聞きました。

○中野市のイメージについて

高野辰之博士作詞の「故郷」にある「かの山」「かの川」があり、周りの山々を見れば緑が青々として自然豊かで、農産物も豊富な魅力あふれる土地だと思います。

また、幼ない頃、縁日になると両親に連れられて王日神社に来ていたので、今でも王日神社に行くのと、とても懐かしい気持ちになります。



○音楽の魅力について

2歳からピアノを始め、5歳からは合唱団に入って歌い続けているため、私の人生は音楽と共にあるものだと思います。

音楽は、聞いたり歌ったりするだけでなく、さまざまな方法で音楽に関わることで「イメージや心を豊かにしてくれる」ことが一番の魅力だと思っています。また、落ち込んでいる時や自分を見つめ直す時も「励まし、救ってくれる存在」が、私にとって音楽なので、音楽にはそんな力もあると思います。

○中野市音楽親善アンバサダーに任命された抱負

「故郷」や「朧月夜」など、誰でも歌うことのできる歌を作られた方が、中野市出身ということを知らない人が多いので、日本全国の人にそのことをまず知ってもらいたいです。また、ニューヨークには「ニュー



ヨーク・ニューヨーク」といった歌があるように、その土地に合った曲があると思うので、アンバサダーとして「故郷」のように100年たっても愛され、口ずさむことができる「中野市のイメージソング」を作りたいと思っています。

この中野市の豊かな自然と素晴らしさを伝え、何度でも歌いたくなるような歌を、ぜひ市民の皆さんの協力を得ながら一緒に作り上げたいです。

○市民の皆さんに伝えたいこと

中野市は、たくさんの合唱団や音楽サークルがあり、音楽性の豊かな方がとても多いと思います。音楽は、自分がつまずいた時に「必ず救ってくれる力」があるので、どんなことでも良いから音楽を離れることなく続けてほしいと思います。

市内を歩いていけば必ず声を掛けていただき、いつも優しく接していただける市民の皆さんを私は尊敬しています。そんな皆さんと共に歩む音楽親善アンバサダーに任命されたことを誇りに、音楽と中野市の素晴らしさを伝えていきたいです。





童謡・唱歌のふるさと中野市 ～故郷、朧月夜、カチューシャの唄誕生 100 周年～

※この特集は平成26年6月に行われたものです。

ふと口ずさむ「あの歌」、歌えばその情景を思い描く「この歌」。童謡・唱歌には、日本人の心に染み込むような力があります。

中野市が生んだ二人の偉大な音楽家「高野辰之」と「中山晋平」が作詞・作曲した童謡・唱歌は、文化庁と公益社団法人日本PTA全国協議会が平成18年に行った「親子で歌いつこう 日本の歌百選」に、全体の約1割となる11曲が入りました。

日本人にとって無くてはならない歌。そんな歌を作った二人の代表曲「故郷」「朧月夜」「カチューシャの唄」が平成26年で誕生100周年を迎えました。単なる「その時代の流行歌」ではない、未だに歌い継がれる理由がこの歌にはあるのです。

二人が生まれ育ち、音楽家の原点となったこの中野市。周りを見れば、100年前と変わらない雄大な自然があり、誰もが思い描く「日本のふるさと」が広がっています。

かの山、かの川、菜の花畑。高野辰之はどんな風景を思い描き「故郷」「朧月夜」を作詞したのでしょうか。また、中山晋平はどのような思いで「カチューシャの唄」を作曲したのでしょうか。

さあ、「故郷」「朧月夜」「カチューシャの唄」を口ずさんでみましょう。そこにはきっと、自分だけの心の情景が浮かび上がるはずです。

故郷（ふるさと）

作詞／高野辰之
作曲／岡野貞一



うさぎ追いし かの山
小ぶなつりし かの川
夢は今も めぐりて
忘れがたき ふるさと
いかにいます 父母
つつがなしや 友がき
雨に風に つけても
思いいづる ふるさと
志を 果たして
いつの日にか 帰らん
山は青き ふるさと
水は清き ふるさと



▲生家のある永江地区からは、かの山（熊坂山・大平山）が望めます
▲ふるさと橋のたもとは、かの川（班川）に沿って、遊歩道があります



文部省唱歌「故郷」は、「尋常小学唱歌（六）」（大正3（1914）年文部省）に初めて掲載されました。作詞者の高野辰之と作曲者の岡野貞一は、ともに東京音楽学校教授と文部省小学校唱歌教科書編纂委員を兼任し、多くの名作唱歌を世に送りしました。市内に現存する作詞者が生まれ育った家の裏手には、ウサギ追いを楽しんだ「かの山」が拡がり、反対側には小鮒を釣った「かの川」が流れています。

朧月夜（おぼろづきよ）

作詞／高野辰之
作曲／岡野貞一



菜の花畑に 入り日うすれ
見わたす山のは かすみ深し
春風そよふく 空を見れば
夕月かかりて においあわし
里わのほかげも 森の色も
田中の小道を たどる人も
かわずの鳴く音も かねの音も
さながらかすめる おぼろ月夜



▲春の永江地区には、菜の花が咲き誇る景色が広がります



▲曲中の「鐘の音」と言われている眞宝寺の鐘楼

「朧月夜」は故郷と同じく、「尋常小学唱歌（六）」に掲載されました。作詞者の辰之は、下水内高等小学校（現飯山市役所の場所）から下校途中の辺りに咲き乱れる「菜の花」を歌に詠んだとされています。しかし、当時学校までの通学距離約11kmの間であちこちに栽培されており、具体的な場所は特定されていません。また、辰之が幼い頃よく遊んだとされる眞宝寺にある鐘楼が、曲中の「鐘の音」と言われていますが、同じ北永江の天正寺（生家から3分程度辰之生家の菩提寺）だとする説もあります。

カチューシャの唄（うた）

作詞／島村抱月
作曲／相馬御風
作曲／中山晋平



カチューシャかわいや
わかれのつらさ
せめて淡雪 とけぬ間と
神に願いを（ララ）かけましょか
カチューシャかわいや
わかれのつらさ
今宵一夜に 降る雪の
明日は野山の（ララ）路かくせ
カチューシャかわいや
わかれのつらさ
せめて又逢う それまでは
おなじ姿で（ララ）いてたもれ
カチューシャかわいや
わかれのつらさ
つらいわかれの 涙のひまに
風は野を吹く（ララ）日はくれる
カチューシャかわいや
わかれのつらさ
ひろい野原を とぼとぼと
ひとり出ていく（ララ）あすの旅



▲記念館敷地内にカチューシャの像があります

「カチューシャの唄」は、大正3（1914）年3月、島村抱月と松井須磨子の芸術座第3回公演に上演されたトルストイ原作「復活」の劇中歌です。「学校の唱歌でも困るし、教会の讃美歌でも困る。西洋の音楽と日本の民謡の中間を…」との抱月の難しい注文に、晋平は呻吟するばかりでした。曲の途中で民謡の囃子言葉のように「ララ」と扱って、曲全体を引き締めているのが特徴で、数千枚売れば大当たりと言われた当時で2万枚以上を売り上げたという説もあるほど、空前の大ヒット曲となりました。



日本の心の歌を作った 偉大なる国文学者

高野辰之

高野辰之は、明治9年4月13日、下水内郡永江村（現在市内大字永江）に生まれた。厳しさの中にも愛に満ちた家庭環境と豊かな自然環境の中で育ったことが、後の名曲の作詞につながる。

14歳で下水内高等小学校を卒業し、母校の永田尋常小学校の代用教員を勤める。その後、長野県尋常師範学校（現在は信州大学へ統合）へ進学し、卒業後の上田萬年博士との出会いにより、本格的な

文学研究を始める。博士の下で国語・国文学を研究し、やがて「文部省国語教科書編纂委員」に選ばれる。国が初めて発行した国定音楽教科書「尋常小学唱歌」を編纂する中で、唱歌や全国各地の校歌を作詞することとなる。

唱歌の作詞は職務として始めたものであったが、同じ編纂委員で鳥取県鳥取市出身の作曲家、岡野貞一とのコンビにより作られた「故郷」、「朧月夜」などの唱歌は、文部科学省が定める現在の小学校共通教材24曲のうち、6曲までを占めている。

日本に住む誰もが大人に成長していく過程に、必ず高野辰之の歌がある。聞く人の心に故郷への想いと親しみを感じさせる高野辰之の歌は、まさに日本の心の歌といえる。



いつまでも日本人の心の故郷であってほしい

高野辰之の生家

高野良之さん

辰之が亡くなった当時、私は4歳であったため、本人との思い出はほとんど記憶にありませんが、100年たった今も、「故郷」「朧月夜」が歌われ続けていることはすごいことだと思います。

辰之のことは、「何事にも勉強家であり、文学以外にも建築・経済など雑学に詳しい人だった」と聞いています。自分で勉強して学者になり、作詞家として歴史に残る名曲も作った辰之は、一言で言

えば「偉い人」だったと思います。

また、故郷の2番の歌詞に「いかにいます父母（どうしていますか、お父さんお母さん）」と歌っていることから、辰之が一番大切に思っていたのは、両親のことであったと思います。辰之の歌を聞けば、誰もが故郷の情景を思い出すのは、そういった原点を大切にしている部分に、皆さんが共感しているからだと思います。

全国各地で未だに故郷、朧月夜が歌われていますが、辰之の感性を作り上げたのはこの地域の自然・風土であり、辰之の原点がここにあったことを皆さんにも忘れないでいただきたいです。

離れていても「歌で故郷を思い出せる辰之の歌」が、いつまでも日本人の心の故郷であってほしいです。

現代歌謡の礎を築いた 東洋のフォスター

中山晋平

中山晋平は、明治20年3月22日、下高井郡新野村（現在市内大字新野）に生まれた。

音楽に憧れを抱いたのは13歳の春、赤十字の地方大会に来ていた楽隊の音楽を聴いたことがきっかけであった。

高等小学校卒業後、教員資格を取得した晋平は、小学校の代用教員として音楽授業を行う中で音楽に対する思いを強くする。そんな折、島根県浜田市出身の島村抱月

が書生を求めていることを知り、上京を決意し島村家の書生となる。長野市出身の松井須磨子らと島村抱月が旗揚げした「芸術座」は、第3回公演の中で「劇中歌の挿入」を試みようとした。抱月は作曲を誰に頼んだらよいかわからない新潟県糸魚川市出身の詩人、相馬御風に相談すると、中山晋平を推薦する。

こうして、島村抱月・相馬御風作詞、中山晋平作曲の「カチューシャの唄」が完成する。劇中で松井須磨子が歌うと、芝居とともに歌も空前の大ヒットとなった。

中山晋平はこの後も、「ゴンドラの唄」など劇中歌だけでなく、日本古来のリズム・方言・イントネーションを大切にして作曲を行い、「砂山」、「シャボン玉」、「中野小唄」など童謡や地方民謡を発祥し、現代歌謡の礎を築いた。

100年後も今と変わらず 歌い継がれてほしい

中山晋平生家

中山治さん

華々しい活躍をしていた「芸術座」の劇中歌、カチューシャの唄を作曲したことで、晋平の作曲家人生がスタートしました。

島村抱月に「大衆のための唄を作れ」と言われたことが、後の作曲にもつながり、未だに歌い継がれる名曲の数々を作曲できた要因となっているのだと思います。

晋平の父 実之助は和歌などを自ら学んでおり、母 そうは、江部の山田家の分家として生まれ、

教育係だった岩井貞子から女子教育として歌や学問を学んでいます。「中野市から偉大な作曲家がよく生まれたものだ」と話されている声を聞いたことがありますが、これは偶然ではなく、両親からしっかりと受け継がれた部分もあるのだと思います。

また、晋平は良い作詞家に出会えたことが幸せでした。芸術座が解散した後も、節目節目で良き人に出会えたことが晋平の大成につながったのだと思います。

今は、昔ほど童謡を歌う機会が無くなっているため、今後もしっかり子どもたちにも教えていくことが大切です。日本人が日本人である限り「残っていく歌」が必ずあるので、晋平の優しい歌が、100年後も今と変わらず歌い継がれていってほしいです。



皆さんの



interview

～高野辰之博士・中山晋平先生への想い～



ずっと歌い継がれてほしい

たかみさわきよし
高見澤清さん（安源寺）

辰之博士の「故郷」は全国の誰もが歌え、とても親しみやすい歌だと思います。私は「フォトサークル写心」というサークルで写真を撮っていますが、「ふるさとの風景」を撮るにも、この地域の景色が一番ふさわしいですし、この素晴らしい景色があったから素晴らしい歌が生まれたのだと思います。誰もが親しめるこの歌が、これからもずっと歌い継がれてほしいです。



小学生のころから歌っています

なかやまかずこ
中山和子さん（新野）

「故郷」、「朧月夜」は尋常小学唱歌だったので、今でも歌っています。また、晋平さんの「カチューシャの唄」は両親が歌っていたのでよく覚えています。両親からは、晋平さんは几帳面で、「らしく」という言葉が好きな人だったと聞いています。「自分らしく見栄を張ることはない」という意味だと思いますが、そんな晋平さんの歌をこれからも歌っていきたいです。



体の中に染み込んでいる歌

おたわまさへ よこみち
(左から) 大田和正江さん、横溝トミさん
さきふ うえくさよしこ
佐々木富貴さん、植草良子さん（千葉県）

2年前に高野辰之記念館に行き、今年は念願の中山晋平記念館に来ることができました。みんなでコーラスをしていますがお二人の歌を歌えば自分たちが育った情景が浮かんできて、まるで自分の体の中に歌が染み込んでいるようです。現在、童謡・唱歌を歌う機会が減っていますが、この素晴らしい歌をぜひ歌い継いでいってほしいです。



中山晋平記念館

☎ 中野市大字新野 76

☎ (22) 7050

開 3月～11月 / 午前9時～午後5時
12月～2月 / 午前9時30分～午後4時

休 4月～11月 / 休館日なし
12月～3月 / 祝日以外の月曜日
および年末年始
(12月29日～1月3日)

料 一般 300円 (20人以上団体は1人230円)
高校生 150円 (20人以上団体は1人100円)
中学生以下 無料



高野辰之記念館

☎ 中野市大字永江 1809

☎ (38) 3070

開 3月～11月 / 午前9時～午後5時
12月～2月 / 午前9時30分～午後4時

休 4月～11月 / 休館日なし
12月～3月 / 祝日以外の月曜日
および年末年始
(12月29日～1月3日)

料 一般 300円 (20人以上団体は1人230円)
高校生 150円 (20人以上団体は1人100円)
中学生以下 無料

「シャボン玉」や唱歌「故郷」など童謡・唱歌のふるさと中野市。この中野市をイメージし、音楽親善アンバサダーの「麻衣」さんが作詞した「空みあげて」。

自然の尊さ、生きること、愛することの大切さを力強く表現しているこの歌を耳にすると、心の中に生まれ育った「ふるさと中野市」の情景が、ふと浮かび上がります。

中野市イメージソング

空みあげて

いま目を閉じれば 連なる山々
朧にかすむ月に 菜の花咲きほこる

あざやかな紅葉 新たにはなやぎ
ふかいふかい雪を踏む 足音きこえる

ひとり旅だっけいま
信じるくに(州)を想う
いつも一緒だった 大きなりんごの木

いまを生きるそれは愛 愛する事 強くなれる
いつも胸にゆめ抱き 空みあげて歩もう

泣きたくなったら ここにおいでよ
ことりたちがささやく 帰っておいでよ

いつか年老いてゆめを わすれかけてしまっても
咲きたてのあの バラのように やさしくありたい

いまを生きるそれは愛 愛する事 希望のしるし
やさしい風がぼくたちを いつでも待ってるから

いまを生きるそれは愛 愛する事 強くなれる
いつも胸にゆめ抱き 空みあげて歩もう

偉大なふるさと
世界がひとつになれ



動画を視聴できます

作詞 麻衣
作曲 松本俊明
編曲 宮野幸子
唄 麻衣

※QRコードが読み込めない場合は、「YouTube 中野市イメージソング 空みあげて」と検索してください。

100年先まで愛され 歌い継がれる曲に

中野市音楽親善アンバサダー
麻衣さん



日本全国の人々に100年以上も愛され続けている曲「ふるさと」。その曲が生まれた地のテーマソングを書く、光栄ながらも、その重みも受け止め、どんなことを歌詞に込めるべきなのかを非常に悩みました。

ふるさは中野市の作詞家高野辰之が作った曲ですが、日本全国の人が口ずさめる、なぜだろう？とかがえていくと、この曲は、美しい日本の自然、愛する人たち、そして毎日悩みながら生き、ふとした時に思い出す心の中のふるさとを歌っていて、歌詞のひとつひとつに、自らの感情を重ねられるのだと

いうシンプルなことに改めて気づきました。ならば、中野市のテーマソングも聴いてくれる方々、すべての人に届くような歌詞にしたいと強く思いました。

私が歌をつくる、歌う上でいつも常にかんがえていることは、どうしたら、自分が自分に勝てるかということです。勉強する、仕事をする、人と一緒に生活をする、すべては自分との戦いで自分が輝いていなければ、その力は発揮できない。でも、ただ、自分が輝きたい魅力的になりたい！という願望だけでは、人は強くなれない、でも、誰かのためにがんばろうと思ったときに出る人間のパワーほどエネルギッシュなものはないと思うのです。

生きて行くということは、まわりの人を愛することそのもの。私はそう思うのです。愛することができれば、優しさをもった強い人になれるのではないか、その思いでこの歌を作り、そして、これから先100年先までもこの曲が歌い継がれることを願っています。



「土人形の里」から 絵付け体験のススメ

郷土玩具 土人形

土人形は、その土地の民間信仰、風習、行事などと結びつき、手作りの素朴さが魅力の郷土玩具として、古くから愛されています。

土人形は京都南部で作られた伏見人形が源流とされ、伏見稲荷大社の信仰と結びついて「稲荷みやげ」として売り出されると、人々の交流とともに全国に普及しました。江戸時代後期から明治時代にかけては、全国150カ所もの土人形の産地がありました。しかし現在では40カ所程度と最盛期に比べ約4分の1になってしまいました。

中野の土人形

中野市は、奈良家が制作する「中野人形」と、西原家が制作する「立ヶ花人形」の2種類の土人形が伝承される、全国的にも類いまれな土人形の里です。

奈良家「中野人形」の主なものとは京都伏見系、西原家「立ヶ花人形」は愛知三河系の流れをくんでいます。中野の土人形は、生活や風習に深く結びつき、古くから「土びな」と呼び親しまれ、市民に大切にされてきました。

また、伝統的な中野土人形のほかに、独創的で現代的な要素を取り入れた創作土人形を制作される方も増え、土人形がより身近に感じられるようになりました。

土人形の里で絵付け体験

大勢の皆さんに、土人形の魅力を感じてほしい。そんな願いを込めて、日本土人形資料館、信州中野観光センター、まちなか交流の家では、土人形の絵付け体験を行っています。特に、まちなか交流の家は市内で唯一、土人形の型づくりから体験できる施設です。素焼きの土人形に塗料で彩色すれば、世界でただ一つ「あなただけの土人形」が出来上がります。土人形を手にとれば、優しく素朴な温かさがじんわりと伝わってくるはずです。

絵付けコンテスト開催

土人形の愛らしさと素朴さを感じていただくため、土人形絵付けコンテストを開催しています。この機会に絵付けを体験し、自慢の作品を応募してみませんか。詳しくは、市公式ホームページをご覧ください。

部門の種類

- ・ 小学校低学年（以下）の部
 - ・ 小学校高学年の部
 - ・ 一般の部（中学生以上）
- ※人形の種類は、開催する年によって異なります。

市公式ホームページ

<http://www.city.nakano.nagano.jp/>

※この特集は平成25年12月に行われたものです。



1 中野人形師奈良久雄さん・由起夫さんによる絵付けの実演と指導もあります（写真は由起夫さん）2 第8回土人形絵付けコンテストの対象となる土人形です 3 職員が出向いて絵付けの指導も行います（写真は中野小学校6年2組の親子）4 まちなか交流の家では、土人形の型作りから体験ができます 5 絵付けは心の赴くままに… 6 人形は顔が命。緊張の瞬間です 7 各施設には絵付け道具が用意してあります。お気軽にお出掛けください



ちょっと聞いてよ

土人形絵付けの魅力



楽翔会*で創作土人形「楽翔焼」を制作している関冷子さん

知人に誘われ、絵付け体験をしたことがきっかけでした。以来、絵付けが楽しくて、やみつきになってしまいました。絵付けをして、出来上がった時の感動が一番の魅力ではないかと思っています。絵付けの良いところは、自宅でもできるし、力もいりません。失敗しても塗り直しができるので、興味のある方は一度体験してみたいかながらうでしょう。



創作土人形などを制作している「人形工房 悠」の池田翔吾さん

「線のはみ出し」などは気にせず、絵付けは楽しむことが一番です。僕は面積の広い箇所から塗り始め、次に細かい箇所、最後に顔を塗っていきます。ポイントは水と絵の具のバランス。水が少ないと色がかすれてしまうし、多いとにじんでしまいます。見本にこだわらず、好きな色を使って自由に絵付けしてみてください。



日本土人形資料館で館長を務める山田静江さん

日本土人形資料館は、全国の土人形を展示しているほか、絵付け体験ができます。好きな人形が選べ、職員が絵付けの指導も行うので、初心者の方でも安心です。お一人でも気軽にお出掛けください。年末年始は、鑑賞用として縁起物や干支物がおすすです。来年の干支は「午」。ウマく絵付けできたらコンテストにもご応募を。



※土人形に興味のある（公社）中野広域シルバー人材センター会員の皆さんで設立。「楽翔焼」と名付けた創作土人形などを制作している

絵付け体験に行ってみよう!

中野市観光会館
日本土人形美術館

市内在住の大須賀由美さん・
瞭太くん親子に土人形絵付け
体験をしていただきました。



土人形を選ぶところからスタートです。



瞭太くんは「招き猫」、由美さんは「春駒」を選びました。



職員から絵付けの説明を聞きます。



由美さんは見本を見ながら、瞭太くんは悩みながら絵付けスタートです。



瞭太くんは完成形がイメージできたようです。どんな招き猫ができるかな。



いよいよラストスパート！2人とも絵付けに集中しています。



由美さんは人形の顔を描き始めました。緊張の瞬間です。



オリジナルの土人形が完成しました。出来栄はいかがですか？

絵付け体験の感想を伺いました



想像していたよりも難しかったですが、楽しく絵付けができました。特に目を描くのが大変でした。また挑戦してみたいです。



心を静め、素朴な土人形に鮮やかな色で描いていく作業に癒されました。日々慌しくされている方にこそお勧めしたいですね。

絵付け指導員 直子さんの



土人形 絵付けアドバイス



へえー
目を描く時は、利き手と反対の目から。筆を持つ手の小指を支えにするのがコツです。
ナルホド!



人形を逆さにしたり回したりしながら描くのも上手に描くポイントです。
フムフム



線は横に引くより縦に引く方が簡単です。上塗りすれば消えるので恐れず大胆に!
思い切りが大事なんだ



かわいい!
桜はハートマークを5つ、梅は丸を6つ描くだけ。梅の丸は大きさを変えるのがポイントです。
やってみよう



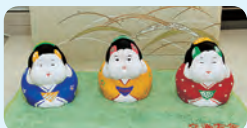
筆が割れたら水を付けるか、絵の具を付けて新聞紙などで筆を回しながら引いて整えます。
うまくできそうだ!!



創作土人形で願いを届けます

交通安全の願いを込めて

中高交通安全協会は、平成22年から創作土人形「お福さん」を活用した啓発活動を行っています。秋の交通安全運動期間中には、交通安全の願いを込めて、中高安全協会女性部の皆さんが絵付けをしたお福さん約50体を、高齢者対象の街頭指導の際に配布しました。お福さんは、表情が豊かでかわいらしく、啓発キャラクターにはもってこいのこと。お福さんは今日も皆さんの交通安全を願っています。



震災復興の願いを込めて

中野小学校6年1組は、来年の干支にちなんで馬の創作土人形に絵付けをし、東日本大震災で被災した宮城県仙台市立中野小学校の児童へ手紙を添えて送ります。この取り組みは、昨年引き続き行われるもので、被災地にも同じ「中野小学校」があることを知った同クラスが、被災した児童を励まそうと始めたものです。土人形には、児童たちの幸せを願う気持ちが込められています。



絵付け体験が楽しめる施設



まちなか交流の家

住 中野市中央四丁目2番33号
☎ (23) 2077
営 午前9時～午後5時
休 水曜日・年末年始
料 無料 (体験料は別途)



信州中野観光センター

住 中野市大字草間1539番地1
☎ (23) 5581
営 午前9時～午後6時
休 無休
料 無料 (体験料は別途)



日本土人形資料館

住 中野市大字中野1150番地
☎ (26) 0730
営 午前10時～午後4時
(3月～11月は 午前9時～午後5時)
休 木曜日・年末年始
料 一般200円、高校生100円(20人以上の団体は割引あり) (体験料は別途)



「2014 信州なかのバラまつり」は、テーマを「Ribbon」つぼみ・むすぶ・ひらく」とし、平成26年6月1日から22日までの22日間、一本木公園を会場に盛大に開催されました。例年よりも開花時期

第1章「つぼみ・むすぶ・ひらく」 2014 信州なかのバラまつり

22 日間の開催期間中に、約 58,000 人の皆さんが来園し、美しいバラとさまざまなイベントを楽しみました。



園内風景

1、2、6、8、9) 来園された皆さんを満開のバラが迎えます。3、4) 階段を上るとイングリッシュガーデンから北信五岳までもが一望できます。5) 大人気の中野青年会議所「写生コンクール」。7) 夜にはバラがライトアップされました。



※この特集は平成26年7月に行われたものです。

～ 2014 信州なかのバラまつりの様子をご紹介します～



野外ステージイベント

1) HIPHOP ダンス。2) フラダンス。3) ブルガリア民族音楽。4) フラワーアレンジメントショー。5) 混声合唱。6) バグパイプ演奏。7、8) ローズ・J AM。9) 小山内健さん講演会。

が早まる中での開催となりましたが、約5万8000人の皆さんが来園され、850種2500株の美しいバラと、さまざまなイベントを楽しんでいました。

また、全国からバラをまちづくりに生かしている自治体が集う「第23回ばら制定都市会議（通称ばらサミット）」も開催され、バラをまちおこしに活用するための情報交換などが行われました。

信州なかのバラまつりとばらサミットは、中野市バラまつり実行委員会、第23回ばら制定都市会議実行委員会、一般社団法人一本木公園バラの会会員のほか、大勢のボランティアスタッフの皆さんの協力に支えられて行われました。

信州なかのバラまつりと一本木公園が、市民の皆さんに愛され親しまれ続ける場所であるように、大勢の方から協力を得て、これからもバラと皆さんの物語は続きます。



なかのローズタウン・市街地の様子

1) なかのローズタウン実行委員の皆さんが出店で来場者をお出迎え（写真：信州中野商工会議所青年部）。2、3）テーマを「バラの楽園」とし、越ちひろさんと中野立志館高校美術部によって行われた「ばらライブペイント」。4）中央広場公園を会場に行われた「なかの花づくりコンテスト2014」。5、6）期間中は、市街地の至る所でバラが花を咲かせました。





ハインス雅
【岐阜県】神戸町



かに乙女
【岐阜県】可児市



さかきの輝
【長野県】坂城町



スカーレットイワミザワ
【北海道】岩見沢市

第2章「バラを通して深まる絆」

第23回ばら制定都市会議（ばらサミット）

全国各地から本市を含む9自治体に参加し、加盟団体相互で交流や情報交換が行われたほか、バラを通じて豊かな地域創造に邁進することを宣言しました。



▲中野市の新品種のバラ
名称は「なかの小町」に決定

平成26年6月12日から13日にかけて第23回ばら制定都市会議（通称ばらサミット）が開催されました。

ばらサミットは、バラを市町村の花として制定している地方公共団体など22の自治体で組織され、バラをまちづくりに生かすための情報交換や技術交流を目的に、毎年全国各地で開催しています。

本市での開催は、平成16年以来2度目であり、当日は県内外から本市を含む9自治体に参加し、本会議や栽培技術の意見交換会などを行いました。また、ばらサミットに合わせ、駐日ブルガリア共和国特命全権大使とカルロヴォ市バラの女王をお迎えしたほか、バラ育種家の河合伸志さんが本市に寄贈された新品種のバラの発表会など各種イベントが行われました。

本会議では「加盟自治体はバラを通じて豊かな地域創造のため、永年にわたっての交流を礎に、多様な交流と連携を促進する」といった中野宣言を採択しました。

市では今後も、ばらサミット加盟団体との交流・連携を図りながら市民の皆さんと協力し、花と緑にあふれる潤いのあるまちづくりに取り組んでいきます。



1) 参加自治体がバラをどのようにまちづくりに生かしているかを発表。（写真：島田市長）2) バラ育種家・河合伸志さんの記念講演会。3) 本市のほか坂城町と信越自然郷がブースを出展しPR活動をしました。4) 真剣な眼差しで発表を聞く参加者の皆さん。5) 駐日ブルガリア共和国特命全権大使ゲオルギ・ヴァシレフさん（左）とカルロヴォ市バラの女王デシラヴァ・ボゴイスカさん。（右）6) 各自治体の現況や課題を話しあった栽培技術意見交換会。



《第23回ばらサミット参加自治体と各自治体のバラを紹介》



かすやの里
【福岡県】粕屋町



ウルヴァリン：FUKUYAMA
【広島県】福山市



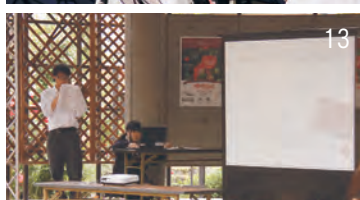
にしお小町
【愛知県】西尾市



ミスシマダ
【静岡県】島田市



7、8) 新品種のバラの名称発表会と表彰者の皆さん。9) 本市出身のなかのバラ大使、西丸優子さんも一緒に植樹を行いました。10) ばらサミット開催を記念し、参加自治体など関係者で行った記念植樹。11、12、13) 中野立志館の高校生が吹奏楽のほか、ボランティア活動を通して学んだことなどを発表した「もうひとつのばらサミット」。





**中野市
バラまつり実行委員会**
会長 芳川博成さん

バラまつり実行委員会…中野市のバラの素晴らしさを市内外に周知するとともにバラまつの企画・運営に携わる

皆に支えられた 22 日間

会長になって初めてのバラまつりが終わりました。入園券や販売ブースのテント変更など新しいことにも挑戦し、大変な毎日でしたが、たくさんのスタッフとお客さんの笑顔に支えられて乗り切ることができました。今後は世代交代をしながら新しい発想も取り入れ、次の区切りである第30回開催を目指してまいります。



第23回ばら制定都市会議 実行委員会

実行委員長 脇田綱雄さん

ばら制定都市会議実行委員会…バラにあわせた市内観光を考えるとともに、ばらサミットの企画・運営に携わる

花と笑顔があふれる町に

大勢の団体の皆さんが、ばらサミットをより良くしたい思いがあり、それを形にしていくのは大変でしたが、その思いがまとまって初の総合パンフレットが完成したことはとても感慨深いものがあります。中野宣言のとおり、花と笑顔があふれる町を目指すとともに、次回ばらサミット開催都市の島田市の成功を願います。



1、4) 入園券の発行や、園内放送も行う高校生ボランティアの皆さん。2) 実行委員でそろえたシャツの背中には、昨年書道パフォーマンスいただいた書家・金澤翔子さん作品の「薔薇」の文字が。3) 芳川会長が率先して来園者の皆さんをご案内。5) 脇田実行委員長が生放送のラジオ番組に出演中。6、7) 園内の管理や案内などを行う一本木公園バラの会の皆さん。



第3章「支え合う力・笑顔の花」

バラまつり・ばらサミットを支えた力

来園者の方に喜んでいただくため、日タイイベントを支えた実行委員やボランティアスタッフの皆さん。バラとともに来園者の皆さんにも笑顔の花が咲き、決して忘れることのできない22日間となりました。



高校生ボランティア
湯本桃香さん

高校生ボランティア…バラまつりを円滑に運営するため、来園者の方への対応や入園券の発行などに関わる

今後に生かしたい経験

来園者の皆さんに対し、パンフレットの配布や入場者数のチェックなどを行いました。ボランティアとして参加するのは初めてでしたが、来られた方に「ありがとう」と言われた時はとても嬉しく、この経験を自分自身のこれからの人生に生かしていきたいと思います。今後も、このような機会があればぜひ参加したいです。



一般社団法人
一本木公園バラの会
会員の皆さん

一本木公園バラの会…指定管理者としてバラや植樹の管理、施設の保守業務のほか企画・運営に関わる

一本木公園が自慢の場所

一年を通してバラの管理をしています。生き物相手なので絶やさず維持していくことは大変ですが、来園された皆さんの反応や笑顔を見近で見ると、とても幸せな気持ちになれます。私たちにとって一本木公園が自慢の場所なので、若い方たちにより多く参加していただき、バラまつりが末永く続いてほしいです。



ご来園ありがとうございました
来年も満開のバラが
皆さんをお待ちしています

特集

歴史と文化が香る 信州中野の秋祭り

※この特集は平成26年11月に行われたものです。

信州中野の秋の夜。市内各
地区で秋祭りが行われ、心待ち
にしていた地域の皆さんは自然
と笑顔に包まれます。

獅子舞の華麗な舞や、笛と太
鼓の心弾ませる音色は、今と昔
をつなぐ「歴史と文化」を運ん
でます。

日本の祭り文化

祭りの本質は神の歓待^{かんたい}です。普遍的な願いである天下泰平、五穀豊穡^{ごこくほうじやく}など、人々の祈りや感謝を伝えるために、神を招き、仕え、奉るとともに供え物や芸能娯楽をもって神々をもてなします。神は人と似て非なるものですが、民俗の世界では人が喜ぶことは神も喜ぶと考えられており、それが今日の祭りで行われる芸能の基礎となっています。

また、政治のことを「まつりごと」とも呼ぶのは、古代日本では、祭祀^{さいし}を司る者と政治を司る者が一致した体制であったためといわれています。

祭りの目的

農村に於いての祭りは、春祭り^{はるまつり}と秋祭り^{あきまつり}に分かれて行われることが多いですが、その目的としては、春はその年の豊作を祈り、秋は収穫に感謝する祭りとされています。そのため、春祭りにはどこことなく緊張感がありますが、秋は緊張から解放された人々が一丸となって収穫を喜び合うため、大変賑やかなものとなります。

娯楽の少ない時代、祭りは村人が一同に集まる貴重な機会であり、そこで奉納される芸能を皆が楽しみました。それは同時に来訪した神を「皆でもてなすこと」と同義でもありました。



④



⑤



②



③



①

芸能の起源と伝承

お祭りの獅子舞やお囃子が自発的に作られたという所はほとんどありません。ほかの地域から学んだり伝わったものが発祥の起源となる場合が多く、獅子舞やお囃子は、近隣の村や地域とともに密接な関係にあります。

例えば、神楽に三味線を用いるところをよく「イタコ」と呼びますが、この三味線を用いた神楽が市内南部の延徳、平野、高丘一帯に広がっています。市内だけでなく、その範囲が小布施町や長野市豊野方面へと街道筋に沿っていることから、道中で伝え合ったのではないかと考えることができます。

また、竹原区で行われる花火は、秋祭りの奉納花火の先駆的存在であり、これが起点となって、市内各地で奉納花火を上げるようになったといわれていることも大変興味深いものです。

信州中野と祭り

市内北部では、獅子舞を行わず大太鼓を盛大に叩き鳴らし、獅子舞の代わりに奉納する様子も見られます。このように、市内だけでも数多くの特徴を持った獅子舞やお囃子が存在します。

「大勢の人が皆で楽しむ。」祭りの本質であるこのことは、昔も今も変わりはありません。さあ、信州中野の祭りを知り、生まれ育った地域の祭りに思いを馳せてみましょう。そこにはきっと、過去から脈々と続く、地域の歴史と文化の香りを感じとれるはずです。

【参考資料】ふるさとの祭り（中野市中央公民館・高井地方史研究会）



⑦



⑥



お祭り座談会

～地域文化の継承を考える～

お祭りに対する「イメージ」や「思い」を聞かせてください。

池田 幼いころの私にとってお祭りは一大イベントであり、多くの人が集まるとても賑やかなイメージがあります。ただ、地元のお祭りしか参加していなかったもので、市長になってから「中野市ってお祭り多いよね」と言われたことから、各地区にお祭りがしっかりと伝承されているということを知りました。これは天領時代の文化につながる一つの証でもあるので、大事に残していくとともに貴重な財産として情報発信することが大切だと思います。

湯本 お祭りは江戸時代の後半から各地区で盛んに行われてきたものです。お祭りにはいろんな芸能が付随しており、江戸時代の文化が現在に残る貴重な文化財ではないかと思っています。

田中 私のお祭りのイメージは、伝統を守っているというイメージがあります。お囃子とかも本当によく聞かないと分からないことが多くて、祖父や祖母に聞けば、五穀豊穡を唄っていたりと、とても大切なことを言っているの、そういったことを知っていく

ことも大切だと思います。
お祭りの実情や苦勞されることは何ですか。



中村 約50年前から保存会として活動しており、今は45名ほどの方が常時参加してくれています。継者が減っていることですが、継者が減っていることではなく、地域から人が出て行ってしまう、やる人がいないことが問題ですね。あと「残った後継者をいかに育てていくか」も大切なことだと思います。

出川 自分の地区では、小学生の子どもたちが太鼓演奏などでお祭りに参加しています。が、どんどん人数が減ってきているので寂しく感じます。また、祭囃子を演奏する人も、どんどん年を取っていくので「若い人」といっても小学生しか参加してなくて、自分も含めほかの高校生も、見に行くことはあってもあまり参



加していないのが実情です。湯本 厳しい実情もあります。が、祭りは貴重な文化財なので私たちの時代で終わらせてしまつては大変もったいないと思います。中野市の祭りは各地区で特徴があり、ほかでは真似することのできない「おらほの祭り」だと思っています。これからの祭りは、区民の方が楽しみながら、市内の方や海外の方にも楽しんでいただく、財産として継承していくことが大切だと思います。これは、大きな都市ではできないことですね。

継承に必要なことは、どういったことでしょうか。

田中 私の住む地域では、保存会の人と子どもたちが祭りに参加しますが、男の子しか参加してはいけないといったルールがありました。今では人数が少なくて女の子も参加していますが、そういった決

まりを作ることなく、どんな人でも希望する人には参加できるように変えられたらいいなと思いました。

池田 私が横浜に住んでいるときに、「祭りだから田舎に帰ります」という人がいたのを覚えています。お祭りの文化は、たとえ市外へ出ていく人でも地域とのつながりを残しておく一つの方法ではないでしょうか。先日、赤岩区のお祭りに行った際、「祭りのために帰ってきた」と、全く同じことを話す方がいて、とても感動しました。祭りは、地区ごと独自に行いますが、市全体としても財産です。まずはほかの地区でどんな祭りが行われているか「知ってもらう」ことが大切ですね。



からお祭りに関わることで次の継承につながっていきけるのではないかと考えています。湯本 赤岩地区のお祭りは毎年10月7・8日に行われますが、その際には小学校がお休みになります。そのため、どの子もお祭りに参加できるというのは、ほかの地区ではないことではないでしょうか。その年の干支の人は全員参加するなどの仕組みも出来上がっており、8日の昼は山車が里宮から中社へ練り歩くのですが、その沿道には平日・休日を問わず約千人の人が集まります。

最後に、皆さんにとってお祭りがどうなっていてほしいですか。

田中 伝統ですし、私たちがおじいちゃんおばあちゃんになっても子どもたちに興味を

持っていてもらえるよう、今から、老若男女問わずに伝承していけるようにしていきたいです。そのためには、やりたいという希望のある人がどんどん参加できる環境づくりが必要だと思います。

出川 祭り文化は継承していくべきだと自分も思います。地域の中では、「よそのところに参加するのは失礼」という考えもあるのですが、皆さんと話してみても、やっぱりいろんなお祭りに参加して行くことが大切だと思いました。

田中 私もそう思います。見に行きたいんだけど、違う地区だとシークレット感があるので、チラシとかでほかの地域の祭りの情報を得たりできると良いですね。

池田 まさに「見に来ていただくだけ」でもいいんです。見てもらうことでその地域が活気付くと思いますね。

中村 そうですね。見に来ていただき、獅子舞などの出番



が増えれば、その分練習するということにもつながると思います。市でも設備の援助も含め、イベントや交流会などを企画し、出演させてもらえるように計画してもらえればありがたいです。出るからには練習すると思うので、そういった環境も地域の「誇り」や「自慢」になり、継続につながっていくと思います。

湯本 ほかの地域のお祭りを見る機会は少ないと思うので、県外のお客さんにも見に来てもらえるようにしたいですね。天領時代のころから受け継がれている文化なので、堂々と皆さんに見ていただき、お祭りを大きな商品として観光客にも来ていただくことで、お祭り文化も今後継

承していくことができるのではないのでしょうか。また、観光客が来るということは、自然とお金も動くようになるので、地域も潤い、町全体も潤っていくのではないかと私は思います。特に、海外の方には日本の地域文化として、とても喜んでいただけるのではないのでしょうか。

池田 湯本さんからもありましたが、知恵を絞って、伝統を守っていくことが、行政として大切なことのひとつだと思います。また、地域のお祭りを知っていただき、来ていただくことで、この地域の良さを感じてもらい、それによって「来た方とのつながりを残していく」仕組みを作っていくことも大切だと思います。全国の大きなお祭りに目が行きがちですが、「地元」にこれだけのお祭りがあるんだ」ということに私も感動しています。伝統がこの地域に息づいていることを認知していただき、生き生きと祭りに参加してもらい、市の財産として残していきたいですね。

皆さんもお祭りに興味が高まってきませんか。さあ、各地域自慢の「おらほの祭り」に出掛けてみましょう。



(市指定無形民俗文化財)

小内八幡神社

青獅子 (安源寺区)



①右が親獅子で左が子獅子。②肩車をした親獅子が提灯を落とす。多くの提灯が落ちると五穀豊穡につながるといわれている。③、④緊張した面持ちで赤獅子を舞う少年たち。⑤伝統を感じる豊栄の舞。

安源寺の秋祭りに舞う青獅子の起源は、寛文5年(1665)の社殿再興祝賀祭のころから行われたといわれ、伊勢の御師系の芸能者から教わったものなどと伝えられています。

舞台での舞の演目は、少女が舞う「豊栄の舞」、少年が舞う「赤獅子」、青年が舞う「青獅子」へと続いています。青獅子は親が二人立ちの獅子、子が一人の演技者となり、親の獅子頭が板を2枚合わせた形で色が青いこと

から青獅子と呼ばれています。

赤獅子が終わり青獅子が始まると、その口と尾につけた煙硝の筒に火が付けれられ、暗黒の舞台に火の波紋が激しく揺れます。煙が充満する中を左右する獅子の動きは、怪物の様相を呈し、観衆に固唾を吞ませます。

また、青獅子の獅子頭は板獅子系でほかに見られないもので、親獅子が肩車や横転など曲芸的なことも行う要素と併せ、歴史的に大変貴重なものです。



(データ)

神社 DATA

神社名：小内八幡神社
住所：安源寺 572 番地

安源寺のお祭りは、私が小さいころは青森や秋田から馬が来て「馬市」などの市が開かれ、1週間ほど縁日行事が行われるなど、近隣地域の皆さんが楽しみにしていた大きな行事だったことを覚えています。

昔から伝統として受け継がれてきた文化であり、青獅子を見たいと来ていただく方もいることはとても自慢できることだと思っています。ただ、今では人口の減少に伴い、舞い手が少なくなってしまうので、人手を確保するのはとても苦勞を感じました。青獅子の曲芸のような舞や迫力満点の花火は、ほかでは見られないものだと思うので、地域の皆さんの協力を得ながら、この自慢の伝統を残していきたいです。



【氏子総代長】

たかみさわ つよし
高見澤 武さん

自慢の伝統文化を残していきたい

(市指定無形民俗文化財)

日和山神社 鬼獅子

(草間・日和区)



動画を視聴できます

日和山神社で舞う迫力溢れる鬼獅子の舞―。この鬼獅子の起源について断定されてはいませんが、代々伝わる獅子舞の道具に天保年間の記載があったことから、天保年間（1830～44年）にはすでに獅子舞が行われていたのではないかと考えられます。

全体を通した獅子舞の所要時間は、約2時間40分であり、お囃子には三味線が使われ、「神楽」、「鈴神楽」、「持込神楽（ササラ）」、「鬼獅子」、「太刀神楽」、「伊勢神楽」、「正大神楽」の7つの舞が違ったストーリーを表現しています。なお、秋祭り当日は、その年に舞う内容をその中から選び、最後に鬼獅子の舞が行われます。

出てくる鬼は面を着けず、体中に赤や黒の化粧をし、手には金棒を持ち、腰に腰みのという衣装を身に着けます。鬼が出てくるのは、南信を除き全県的にも珍しく、怒声を発して飛び上がり獅子に立ち向かう場面は殺気すら感じ、会場は熱気に溢れます。



(データ)
神社 DATA

神社名
日和山神社
住所
草間 616 番地



①2日目には「②夜宮で大人が演じたササラの役」を子供たちが演じる。顔にはさまざまな模様が描かれ、緊張しながら出番を待つ。
③伝統のお囃子を守り継承する保存会の皆さん。

祭りを通してみて、人手を集めることや、祭りの道具を修理しながら大事に使わなくてはいけないことはとても大変でしたが、私たちに自慢の鬼獅子を、地域の皆さんの協力のおかげで無事に終



【氏子総代長】

すのはら いさむ
春原 勇さん

皆さんで協力しながら後世に伝えていきたい

えることができたので、今はとても達成感を味わうことができています。
鬼獅子は、舞う内容が毎年違い、その年でないと思えることができない舞があります。また、二日目には「ササラ」と呼ばれる役を子ども達が演じるなど、見どころがたくさんあるので、ぜひ直接見に来ていただき迫力を味わっていただきたいです。
この地域にとつての伝統芸能である鬼獅子を、地域みんなが協力しながら後世に伝えていきたいです。

(市指定無形民俗文化財)

たかもり

高杜神社

赤岩の太々神楽 (赤岩区)



動画を視聴できます

赤岩区で、毎年10月7日の宵宮祭に続き8日に行われる例大祭。このクライマックスに高杜神社の中社で行われる太々神楽は、明治31年(1898)に飯山の「五束の大宮(健御名方富命彦神社)」から教わったものといわれています。

舞は、「禊の舞」、「龍田の舞」、「鈴神楽」、「四弓殿」、「二柱」、「大和遊(千代の舞)」、「四方三礼」「神楽舞」、「岩戸開き」、「恵比寿」、「流殿」の11種類あり、全ての舞を通すと3時間ほどかかります。

また、「岩戸開き」では、天細女命が舞った後、天手力男神が登場し、岩戸を持ち去ることで天照大神が岩戸の中から現れ、供え物を供えることができるようになるなど、戸隠に伝わる岩戸伝説に通じる要素も含んでいます。地域の篤い信仰心に支えられ、小学生の男女、中学生の男女や青年たちが烏帽子・冠・水干・袴をつけて舞う姿は、見る者全てに優雅さと勇ましさを感じさせます。



神社 DATA

神社名
高杜神社

住所

- ①奥社：赤岩 198 番地
- ②中社：赤岩 355 番地
- ③里宮：赤岩 1552 番地

小さいころから自分も舞い手などとして参加してきた祭りなので、地域の皆さんの協力のおかげで、今年も無事に開催できたことにまず感謝したいです。

赤岩地区の例祭は、小学生



【氏子総代長】

さとう えいいち
佐藤 栄一さん

地域の祭りを変わることなく受け継いでいきたい

のころから太々神楽を舞ったり、その年の干支の人が山車に乗ったりと直接参加する機会が多く、地域の全員が祭りの内容が分かるということがとても大きいことだと思います。また、祭りを通し、「地域のひとと縦と横のつながり」が増えることが祭りの良いところだと思います。

宵宮の花灯籠から、次の日の山車や太々神楽まで見所がたくさんあり、歴史あるお祭りなので、このまま変わることなく受け継いでいってほしいです。



1



2



3

①中社の雰囲気と相まって荘厳さを感じる禊の舞。②天手力男神が閉ざされていた岩戸を運び去る、迫力ある岩戸開きの舞。③中学生の女子が舞い、見る者を魅了する二柱の舞。



4



5



6

④宵宮では、八つの花灯籠が集落内を練り歩き里宮へ奉納され、沿道の人は華やかな花灯籠の行列を楽しむ。⑤、⑥例大祭では、山車引きの奉納行列からさまざまな物がまかれ、沿道は待ち構えた人と紙吹雪で溢れ返る。



(市指定無形民俗文化財)
新野神社
しきさんばそう
新野の式三番叟
(新野・高遠区)



①左が尉(黒尉) 右が千歳。②翁の荘厳な動作は、ほとんどすり足で腰をかがめがちで舞う。③尉の踏込の舞。④式三番叟の後、奉納される獅子舞は、舞の特徴が違う新野区と⑤高遠区を順番に見ることができる。

新野の式三番叟は、明治に入ってから東京より伝えられたなどといわれていますが、囃子方や舞い方などは古いものを正式に伝えており大変貴重です。その音曲は、謡と小鼓・大鼓・笛の楽器に合わせた能の要素からなっており、中山晋平は、小学生のころに式三番叟の難しい笛の座を務めていたといわれています。

ここへ出てくる演技者は、翁・千歳・尉(黒尉)といわれる者で、この三

部の歌舞は、天下泰平・国土安穏・五穀豊穰を祝祷するものであります。

翁は白い髭を生やした面をかぶり、神霊を舞台に迎えるため、荘厳な動作で舞います。それに前後して、露払いの役目をする千歳が舞い、最後に尉が出てきて千歳と掛け合いを行います。尉はその後しばらく舞い、黒い面を着け鈴の段を舞って終えますが、この時の舞が大変活発であり、滑稽味を帯びていて見る者を引き込みます。



(データ)
神社 DATA

神社名：新野神社
住所：新野 497 番地

まず、災害などがあればお祭りは開催できないので、この地域に災害がなく無事にお祭りを開催できたことをうれしく思います。

新野神社の例祭では、打ち上げ花火や育成会の出し物、くじ引きなど多くの催し物を行っています。年々工夫することを大切に、多くの皆さんに参加していただき「祭りに来たことで多くの方に福が届くこと」を心掛けています。また、見物者が増えることが、式三番叟や地区の獅子舞など、舞い手の方のやる気にもつながっていくと思います。

今後も、神社の氏子として災害のない地域であることを願うとともに、神社を中心にお手伝いをしながら、祭りに参加していきたいです。



【氏子総代長】
いけだ ひろひさ
池田 浩久さん

祭りの開催を喜び、
年々工夫していきたい



2



3



1



4



5

(市指定有形文化財)

上今井諏訪社

屋台 (お囃子)

(上今井区)



①屋台(右側)から流れるお囃子の音色は、自然と聞く人の心を躍らせる。
②3つの神楽が集まれば、その場は壮大な響きに包み込まれる。③、④、⑤
舞台で行われる獅子舞の様子。

上今井区で秋祭りにお囃子を奉納する「屋台」は、構造的および技術的に優れているとして、昭和51年4月に有形文化財に指定されました。

屋台の造られた年代は明らかではありませんが、組物を納める箱書に安政5年(1858)の銘と当時の世話人の名前が記されていることから、その当時から残っている物ではないかと考えられています。

また、構造は踊り場と楽屋に分かれ

ており、お囃子の奉納では、楽屋に上今井諏訪社氏子会の若者が9人同乗して、「神田まわり」「通りばやし」の2曲を演奏します。楽器は横笛のほか、三味線、大太鼓、小太鼓、鼓大皮、鼓小皮が使われています。

秋祭り当日には、3つの神楽が地区内を練り歩き、屋台から流れるお囃子は祭りの雰囲気盛り上げ、舞台ではそれぞれ異なる物語を含んだ3つの獅子舞が、華麗に舞います。



(データ)

神社 DATA

神社名: 上今井諏訪社

住所: 上今井 2685 番地

数十年前は、各家の長男が集まる信友連というものがあ、祭りや行事がある。と信友連のメンバーが参加していたため、自然と人が集まりましたが、今はやり方が違うため、人手を集めることに苦労を感じました。上今井区は、秋祭りのほかにも春の上今井諏訪社太々神楽が市の無形民俗文化財に指定されており、歴史と文化がともあるもので、絶やしてはいけない責任があると思います。改善するところはする。けれど、全く新しいものでは意味がないので、昔のやり方を継承していくことの大切さを感じます。これからも皆さんの協力を得ながら、祭りを盛り上げ、地域の歴史と文化を継承していきたいです。

数十年前は、各家の長男が集まる信友連というものがあ、祭りや行事がある。と信友連のメンバーが参加していたため、自然と人が集まりましたが、今はやり方が違うため、人手を集めることに苦労を感じました。上今井区は、秋祭りのほかにも春の上今井諏訪社太々神楽が市の無形民俗文化財に指定されており、歴史と文化がともあるもので、絶やしてはいけない責任があると思います。改善するところはする。けれど、全く新しいものでは意味がないので、昔のやり方を継承していくことの大切さを感じます。これからも皆さんの協力を得ながら、祭りを盛り上げ、地域の歴史と文化を継承していきたいです。



【氏子総代長】

さとう よしかず
佐藤 良一さん

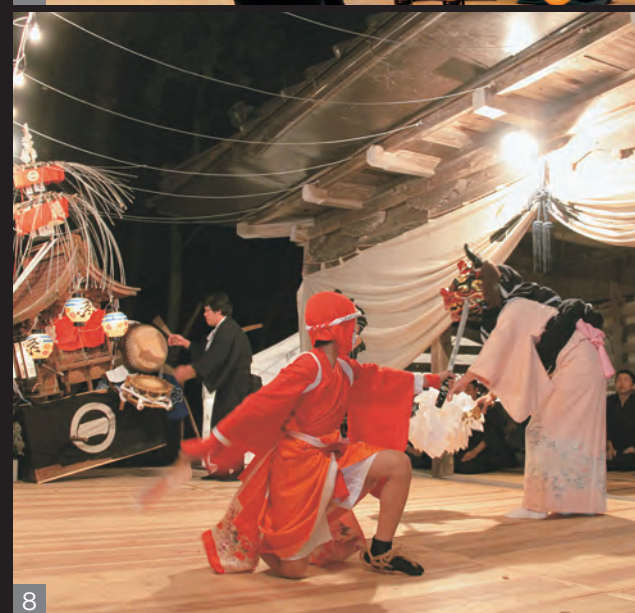
地域の歴史と文化を
継承していきたい



①、②、③竹原区で行われる竹原神社御祭礼余興煙火は、打ち上げ花火のほか竹原祭祀団員が作る仕掛け花火が大きな魅力。
④神様への深い礼から始まる中町区の獅子舞奉納。⑤、⑥南永江区の獅子舞とお囃子に子供たちも興味津々。⑦、⑧桜沢区の舞は、とう竜、かんとう、面などいくつかの舞があり、子どもが担う「面」は獅子とのやり取りがまた面白い。⑨西江部区の獅子舞には多くの人が集まる。後ろからは肩車の特等席。



市内各地で今年も行われた秋祭りは「歴史」となり「地域の文化」として来年へと受け継がれていきます—。





平成 25 年 12 月号
「土人形の里」から 絵付け体験のススメ



平成 25 年 11 月号
信州中野の酒



平成 25 年 8 月号
ナカノキノコ



平成 26 年 7 月号
信州なかのバラまつり・ばらサミット



平成 26 年 3 月号
おかあちゃんの手作り



平成 27 年 9 月号
信州中野のおいしいぶどう



平成 26 年 11 月号
歴史と文化が香る 信州中野の秋祭り



平成 26 年 6 月号
童謡・唱歌のふるさと中野市



平成 26 年 10 月号
信州中野のおいしいリンゴ

平成 17 年 4 月 1 日に中野市と豊田村が合併して誕生した新「中野市」は、長野県の北東部に位置し、県都長野市からは鉄道で約 30 分から 40 分で結ばれています。北は飯山市、木島平村、東は山ノ内町、南は長野市、小布施町、高山村、西は飯綱町に隣接しています。また、斑尾山、高社山など象徴的な山々を背景として、千曲川、夜間瀬川などが形成した河岸段丘や扇状地、穏やかな傾斜地に集落が発達しています。面積は、東西約 11 km、南北 16 km で、合計面積は 112.18 km² となっています。気温は年間差が大きく、夏季は 30℃ 以上、冬季はマイナス 10℃ 以下となる内陸性気候です。産業は農業が盛んで、リンゴやブドウの栽培では全国でも有数の品質と生産量を誇っています。早くからエノキタケの栽培に取り組み、キノコや果樹、野菜、花きの施設栽培の先進地としても知られています。

中野市の概要



面積：112.18 km²
人口：44,026 人

【平成 27 年 4 月 1 日現在】

中野市役所

〒383-8614 長野県中野市三好町一丁目3番19号 ☎0269-22-2111 FAX 0269-26-0349 ●Eメール info@city.nakano.nagano.jp
●別冊 広報なかの vol.1 平成 27 年 10 月 29 日発行 ●発行 中野市 ●編集 総務部庶務課