

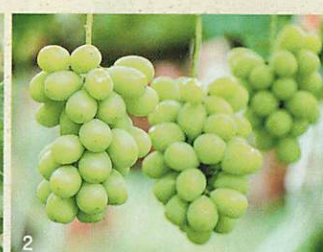


旬の絶品フルーツは鮮度が命

ツヤっときらめく旬のくだものは、手に取ったその時が食べ頃！かじった瞬間あふれるおいしさの裏側には、一つひとつ丁寧に育て上げる生産者さんの物語がありました。



1. シャインマスカット、巨峰、ピオーネ、ナガノパープルをはじめ、13カ所の畑それぞれの土壌に合わせて多くの種類を栽培している。1番の人気は種がなくて皮ごと食べられる、みずみずしいシャインマスカット
2. 大粒で味の濃いブドウを育てるポイントは、早めの摘粒。全ての粒にしっかりと栄養が行き届くよう時間と手間は惜しまない。「ブドウは特に、手をかけた分だけ素直に応えてくれる」と中村さん
3. リンゴの色付けにシルバーシートを用いない中村さんの畑では、「おしりの部分が黄色く色付くと、蜜が入った証拠」とのこと。ただ甘いだけでなく、甘みと酸味の絶妙なバランスがこだわり
4. 時期ごとに違った品種が出荷されるリンゴ。シナノリップ、秋映、シナノゴールド、ふじなど地元の生まれの品種を中心に、どれも果汁たっぷりリンゴの甘みをしっかり感じられるものばかり



濃厚なジュースは、
炭酸水や牛乳で
割って飲むのも
オススメ！



中村悠基さん
取材協力／株式会社バトリオットエンタープライズ
@kajitsunomori.net/
園果実の森Twitter、Facebookページあり

中村さんオリジナル
ぶどう&りんごジュース



「上田は晴天率が高く寒暖差もあって、農作物がなんでもよく育つのが魅力」とい、気候を最大限に活かした栽培を心がけている。農薬の管理や除草剤の不使用、自家製の肥料など作業工程はもちろんのこと、「心掛けているのは、行きたくなる畑づくりです」と中村さん。大変な作業も多く、いろいろな人が関わる果樹栽培。「働いていて楽しい、というモチベーションはおいしさの源だと思っています、体を壊さず楽に作業ができる畑、足を運んで気に掛けなくなる畑を目指しています」。

モトローは安心安全、そして、いつでも食べられておいしい果実。こだわりの詰まった旬の味、ぜひご賞味あれ。

生 まれ育った農村風景が荒れていく様を見て、農業をはじめの決心をした中村さん。2年間の研修を経て独立し、緑のあつた農地を引き継ぐかたちで畑を広げている。

道の駅 あおき

道の駅 あおき
松茸・きのこのまつり

9/19(土)~10/25(日)

●青木村で採れた旬の松茸をはじめとするきのこを販売
※時期物のため価格・入荷量は日々変動致します。
詳しくはお問い合わせください。

数量
限定

「味処こまゆみ」
では松茸
メニューが登場

松茸セット 3,000円
松茸ごはん 2,000円

他にも松茸を使ったメニューがございます!

【営業時間】 11:00~14:30 (14:00L.O.)

程よい甘さと酸味がクセになる
青木村の特産「コンバラ」を使った
コンバラソフト
350円

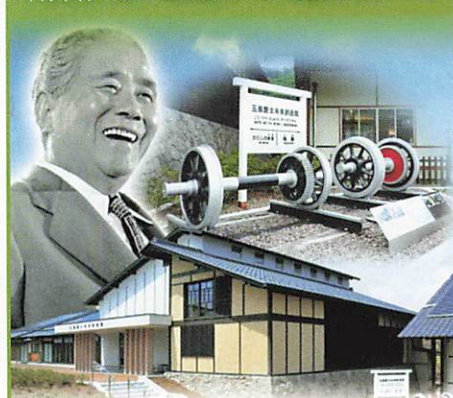
「味処こまゆみ」と
「戀渡屋」で販売中

TEL.0268-49-0333

小県郡青木村大字村松26-1 9:00~18:00(年中無休)
(上信越道上田菅平ICから約30分・国道143号沿い)
<http://michinoeki-aoki.eek.jp>
味処こまゆみ、戀渡屋の営業時間は異なるのでご注意ください

五島慶太未来創造館

「青木村の先人・五島慶太ーその軌跡を未来へー」



信州・青木村で生まれた五島慶太は、鉄道を拓き、まちをつくり、人を育て、現在の東急グループの礎を築きました。慶太ゆかりの貴重資料や映像資料を通してその功績を振り返るとともに、今も残る慶太の想いを未来に伝えます。

小県郡青木村大字田沢3270-3 TEL.0268-49-0303
【開館時間】午前9時~午後5時(最終入館 午後4時30分)
【休館日】毎週月曜日・祝日の翌日・年末年始
(祝日が月曜日の場合は翌日火曜日が休館)
【入館料】無料

青木村役場

小県郡青木村大字田沢111
TEL.0268-49-0111
www.vill.aoki.nagano.jp/assoc/

青木村マスコットキャラクター アオキノコちゃん



もっと知りたい 青木村の松茸

知るほどおいしい、青木村のまつたけの豆知識を紹介します。

大きさによる味の差はなし

傘が開いている「開き」、やや開いている「中開き」、傘の閉じた松茸らしい容姿の「つぼみ」、サイズの小さいものは「コロ」と呼ばれる。形は違えど味や香りに大差はない

収穫量は天候次第

松茸の生育には雨が不可欠。気温が下がり始める秋口にたっぷり雨がふると豊作になりやすいそう。ちなみに梅雨の長雨が続いた今年は夏に採れる「土用松茸(早松茸)」が豊作だった

香りが強い

名人によると青木村の松茸は香りが強いので「山を歩いていると匂いで近くにあることがわかる」そう。道の駅に並ぶ松茸は採れたてなので香りは抜群

青木村の松茸おいしい保存&調理法

松茸は鮮度が落ちると香りが飛んでしまうので、新鮮なその日のうちに食べるのがベスト。名人おすすめの保存法は、下処理しスライスした松茸を水につけて冷蔵庫で保存し、水ごと調理に使う方法。香りを逃さず3日ほど保存できる。



※写真はイメージ

名人直伝の松茸ごはん

【材料】(お米1合分に対して)
松茸…好きな量 料理酒…30cc
醤油もしくは出汁醤油…30cc 水…お米の量に対して適量

【作り方】

- ① スライスした松茸を水に半日ほど漬ける。
- ② 研いだ米に、醤油、料理酒、松茸を漬けた水、松茸(少し残しておく)を入れ炊飯する。
- ③ ご飯が炊き上がった後残しておいた生の松茸を乗せ、30分蒸らす。
- ④ 完成!

自宅でも楽しめるお取り寄せグルメ

青木村産の松茸

「道の駅あおき」の松茸はお取り寄せも可能。価格や量など購入者の希望を聞いて、ニーズに合ったものが採れたら発送する。ただし天然のものなのであくまでも収穫があればという条件付き。詳しくは問い合わせを。

価格	時価
賞味期限	収穫日より1週間以内が推奨
購入方法	電話またはメールで問い合わせを
その他	入荷状況はホームページで確認を。天然物なので形や大きさ、中身の白さなど外見から分からない部分の指定は不可



味処こまゆみでも
松茸が味わえます。

道の駅あおき
係長 工藤直紀さん



※写真はイメージ

取材に協力してくれたのはココ!

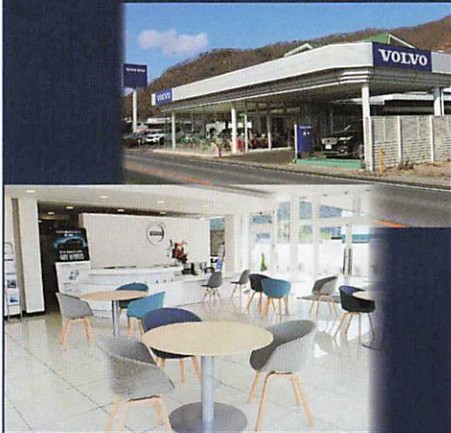
ミチノエキアオキ

道の駅あおき

国小県郡青木村大字村松26-1 ☎0268-49-0333 ①michinoeki-aoki.eek.jp

nagano.vc-dealer.jp/

ボルボの素晴らしさを
ショールームで
ご体感ください。



ご来店のお客様にゆっくりとお過ごし
いただけるよう、開放感あふれる上質
な空間でお迎えいたします。
お寛ぎいただきながらご希望をお気軽
にスタッフにお伝えください。
豊富なラインナップの中からお客様の
望む一台をご提案いたします。

試乗ご予約受付中!

正規ボルボ・ディーラー

ボルボ・カー 長野

詳しくは
Webへ

〒389-0802

長野県千曲市大字内川116

TEL : 026-276-3636

FAX : 026-275-0001

営業時間/9:30~18:00 定休日/水曜日、第1・2・3火曜日



新型コロナウイルス感染症における弊社の対応について
日頃はVOLVOをご愛顧いただき誠に有難うございます。弊社
ではお客様、弊社社員および家族の健康・安全を最優先に考え、
下記対応を実施しております。

ショールームご来場の事前予約へのご協力について
ショールームでの混雑を避けて、安心してご商談やメンテナ
ンスサービスをご提供させていただくため、お電話またはオ
ンラインでの事前予約をお願い申し上げます。

※お車の故障や修理など、緊急を要する場合はこの限りではありません。

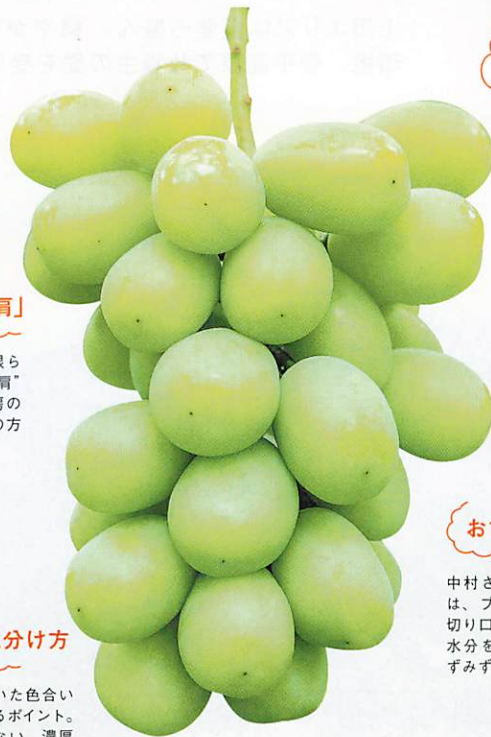
社員の対応

- 手洗い・消毒の徹底を実施します。
- 日常の健康管理を徹底し、体調がすぐれない社員は自宅療
養します。
- 接客時におけるマスクの着用を推奨します。

万が一弊社社員が新型コロナウイルスに感染した場合、当該
社員が勤務するショールームは安全が確認されるまで営業を
停止いたします。

Q、シャインマスカットのおいしい豆知識

知るほどおいしい、シャインマスカットの豆知識を紹介します。



粒の大きさ、
そり方に注目

大粒で皮ごと丸ごと
食べられるのが特徴
のシャインマスカッ
ト。粒の大きさが
均一なのは、栄養
がそれぞれの粒に
行き渡っているお
いしい証拠

1番甘いのは、「肩」

シャインマスカットに限ら
ず、ブドウは枝に近い「肩」
の部分から熟するため、房の
下の方がさっぱり、上の方
が甘くなる

おいしい色の見分け方

黄色味を帯びた落ち着いた色合い
が、より甘い房を見分けるポイント。
市場にはあまり出回らない、濃厚
な甘味を堪能できる

おすすめの保存方法

中村さんオススメの保存方法
は、ブドウを一粒取って軸の
切り口部分に挿しておくこと。
水分を房の中に留められ、み
ずみずしさを長く楽しめる

旬を
味わおう

上田産のおいしいフルーツ・ 加工品の購入はこちらで

果実の森のジュースや
果物も出荷しています!



新鮮な食材は直売所で! 地元農家さんが丹精込めて育てた
旬の野菜やフルーツが豊富にそろふ。



農産物直売所マルシェ国分 (A・コップファーマーズうえだ店内)

地元の生産者から毎日たくさんの農産物が出荷される、地域内
最大級の直売所。秋のオススメは、旬のリンゴやブドウをはじめ、
秋野菜や新米も。加工品や手作りおやき、お惣菜なども豊富に
そろふ、地域を味わい尽くせる直売所。

〒389-0802 ☎0268-27-5580
営業時間/9時30分~20時30分、日曜9時~20時30分 国分年 国分400台
HP: www.ja-shinshuueda.ijian.or.jp/nogyo/chokubai/



うえだ食彩館ゆとりりの里 農産物直売所

上信越自動車道山手平インターのすぐ近くにあつて、気軽に立ち
寄りやすい直売所。新鮮な地元の農産物がいつでも豊富にそろ
ふ。お茶請けや土産には、手作りのおやきや地元銘菓もオス
スメ。旬を迎えるリンゴとブドウが、秋のイチ押し!

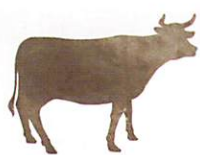
〒389-0802 ☎0268-26-1050
営業時間/9時~18時(1・2月は~17時) 国分年 国分80台
HP: www.ja-shinshuueda.ijian.or.jp/nogyo/chokubai/

取材に協力してくれたのはココ!

ジェイ・エー・シー・ウエダ エイノワンバイブ

JA信州うえだ 営農販売部

〒389-0802 ☎0268-23-4084 営業時間/8時30分~17時 国分・日曜
HP: www.ja-shinshuueda.ijian.or.jp/



料理人が惚れ込む上田の牛肉

上田エリアは畜産も盛ん。穏やかで夏でも冷涼な気候は、暑さが苦手な牛には最適な生育環境。菅平高原で牧場主の愛を受けて健康的に育つ牛肉を紹介します。

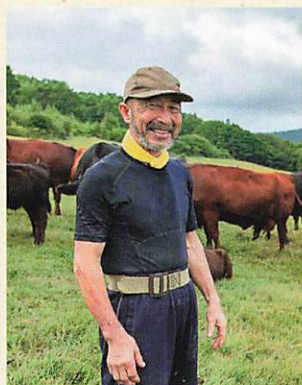


1. 飼育するのは希少な日本短角牛と、短角牛と黒毛和牛を自家交配させた短黒和牛。年間約40頭の仔牛が生まれ、牛舎ではなく放牧場での分焼も多いそう。母子はまきばで一緒に過ごし、母親のお乳を飲み牧草を食べて大きくなる

2. 雪のある時期以外は広大な牧野に放して飼育。ミネラル分の多い菅平の土壌で完全無農薬、有機肥料のみで育てた栄養豊富な牧草を食べ、たくさん歩いてのびのび過ごすのでノンストレス

3. 甘酸っぱい香りを放つ飼料は大豆や高野豆腐、ぬか、ふすまなどを配合し乳酸発酵させた自家製。消化が良く体に負担がかからないので牛たちは健康そのもの

4. サファークはリンゴの搾りかすが入った自家配合発酵飼料で育てる。肉は羊特有の臭みがなく、塩のみで食べることができるそう



ダボス牧場 牧場主 伊藤純さん

菅 平に市場流通しない希少な肉牛を育てる牧場がある。標高1700メートルの根子岳中腹にある「ダボス牧場」だ。125ヘクタールの牧野で、伊藤さんから親族2世帯が100頭の牛を筆頭に羊、豚を育て、おいしい肉づくりに励んでいる。広々としたまきばでは牛たちがのんびりと草を喰んでいる。驚くほどの巨体にツヤツヤの毛並み、寄り添う親子もいて本当に気持ち良さそう。「この感じがいいでしょ」と笑う牧場主の伊藤さんは元フレンチのシェフ。「おいしいお肉とは何ぞや」を常に考え、口に入れるまでの過程を重要視し、牛たちを育てる。

「おいしさは十人十色だけど、健康であることが一番。だからストレスのない環境で体にいいものだけを与えて育てる」と話す。そのこだわりと肉質に惚れ込み、県内外はもとより、アメリカ、フランス、イタリアから多くの料理人と食肉関係者が見学に訪れる。「肉は二頭一頭違う。それを感じられる感性のある人に調理してほしい」という思いから、コンセプトを共有できる料理人や食肉関係者とミートラボを立ち上げ、日々おいしい肉の生産に取り組んでいる。県内外の料理人と食肉関係者に高い評価を受ける「ダボス牧場」の肉。希少なその味、ぜひ一度ご賞味あれ。