



2022年 8月16日



信州観光復興元年
～信州でカラダもココロも深呼吸～



しあわせ信州

9月号



長野県PRキャラクター「アルクマ」
©長野県アルクマ

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、イベントが中止になる場合もございますので、予めご了承ください。



新着情報

頁	タイトル	開催日・期間	開催地
P1 ～P2	上高地「再生と安全」プロジェクト	～10月17日	松本市 ※WEB上



参加募集

P3	フォトさんぽ #01 北志賀高原里山さんぽコース	9月17日	山ノ内町
P4	第7回 OMACHIロゲイニング 絶賛受付中！	11月3日	大町市
P5 ～P6	天空の御柱	10月2日	茅野市



YouTube 始めました！

10県の旬の情報をYouTubeでもお伝えしていきます。ぜひ、ご覧ください。

関東ブロック物産観光連絡協議会 YouTube



毎月
第三火曜日
に更新

【URL】 https://www.youtube.com/channel/UC89zr2ce2_WS0fs22Ge4ytw

銀座NAGANO（信州首都圏総合活動拠点）

東京都中央区銀座5-6-5 TEL：03-6274-6015 FAX：03-6274-6557 担当：山浦義晴/齊藤里絵/真瀬垣まり子/大西輝久
<http://www.ginza-nagano.jp/> E-mail: ginza-nagano@pref.nagano.lg.jp



しあわせ信州



長野県PRキャラクター「アルクマ」

©長野県アルクマ

美術館

頁	タイトル	開催日・期間	開催地
P7	3館共同企画展「縄文いきものがたり」	～11月23日	原村

イベント

P8	いいやま駅まつり ～ 鉄フェス with 信越自然郷 ～	9月24日	飯山市
P9	～ 小布施ブラムリーフェア	9月3日～9月19日	小布施町
P10			
P11	『諏訪神仏プロジェクト』 諏訪信仰と仏たち ～諏訪上下社神宮寺由来仏像一斉公開～	10月1日～11月27日	岡谷市、諏訪市、 茅野市、下諏訪町、 富士見町、原村

▼「アルクマ便り」は毎月第3または第4水曜日、ホームページにアップします。カラーでご覧いただけます。
<https://www.pref.nagano.lg.jp/tokyokanko/pressreleases/arukumatayori.html>

掲載市町村

9月号

大町市

- 第7回 OMACHI ロゲイニング
絶賛受付中/P4

松本市

- 上高地「再生と安全」プロジェクト
/P1,2

飯山市

- いいやま駅まつり
鉄フェス with 信越自然郷/P8

山ノ内町

- フット散歩 #01
北志賀高原里山さんぽコース/P3

小布施町

- 小布施プラムリーフェア/P9,10

茅野市

- 天空の御柱/P5,6

原村・富士見町

- 3館共同展「縄文いきものがたり」/P7

＜諏訪エリア共催企画＞

諏訪地方観光連盟(6市町村合同)

- 諏訪信仰と仏たち
諏訪上下社神宮寺由来仏像一斉公開/P11

観光総合サイト「さわやか信州旅.net」及びインバウンドサイト「Go! NAGANO」を統一し
世界にNAGANOを発信するグローバルサイトとして生まれ変わりました。

～とっておきのトリップアイデアを提案し、旅のプランをお手伝い～

GoNAGANO

長野県公式観光サイト

<https://www.go-nagano.net>



上高地「再生と安全」プロジェクト

ご支援
お待ちしております！

上高地の価値を未来へつなぐ！

松本市では、人為的に改変された梓川を本来の姿に「再生」するとともに、より「安全」な利用環境を整える“上高地「再生と安全」プロジェクト”を進めています。総事業費約20億円、令和9年度全事業完了予定の一大事業です。

現在、クラウドファンディング型ふるさと納税制度を活用して、より多くの方にプロジェクトを知ってもらえるよう取り組んでいます。

上高地の価値を **未** **来** へつなぐ

クラウドファンディング型ふるさと納税

募集期間 2022.7.20～10.17

目標金額 1億円

あなたのご支援をお待ちしています



1 期 間 7月20日(水)～10月17日(月)
※目標金額に達しない場合は延長予定

2 内 容 ●プロジェクト概要
人為的に改変された梓川を、本来の自然な流れ「網状流路」に再生するとともに、より安全な利用環境を整えます。保護と利用の両立が求められる上高地は、長年、管理用道路についての課題と向き合っています。
この道は私たちが安全に山岳地域を利用するため必要な道路ですが、川の中に仮設橋や土砂堤防を築き設置してあるため、自然環境への影響や安全性の問題を抱えています。
この問題を解決し、上高地の価値を未来へつなぎます。

▶プロジェクトHP <http://kamikochi-saiseianzen.org>

●ふるさと納税でプロジェクトを応援！
クラウドファンディング型ふるさと納税で支援を募集しています。
あなたのご支援をお待ちしています。

▶ふるさとチョイスHP <https://www.furusato-tax.jp/gcf/1702>

上高地「再生と安全」プロジェクト（告知パンフレット）

上高地
再生と安全
プロジェクト

上高地の価値を 未来へつなぐ

あなたのご支援を
お待ちしております

2022
7/20
START

目標額
1億円

クラウドファンディング型ふるさと納税 支援募集中

人為的に改変された梓川を本来の姿に再生するとともに、
より安全な利用環境を整えるプロジェクトを進めています

上高地が抱える管理用道路問題

管理用道路って？	どんな課題がある？
<p>山小屋やトイレの維持管理、緊急車両の通行のため国立公園になくてはならない重要な道</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="font-size: 0.7em;">横尾公衆トイレ取扱い 横尾での傷病者救助</p>	<p>① 自然環境や景観に悪影響を与えている ② 大雨のたびに流され安全性が低い</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="font-size: 0.7em;">単調化した梓川 本来の流れ「網状流路」</p>

詳細はこちら



総事業費
約 20億円

2027年度
全事業
完了予定

実施主体 松本市（担当：アルプスリゾート整備本部） 企業版ふるさと納税での支援も募集中！
 問合せ ☎ 0263-94-2307 ✉ alpsresort@city.matsumoto.lg.jp



アルプちゃん

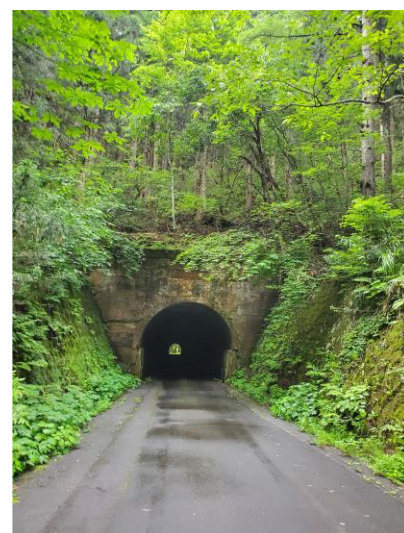
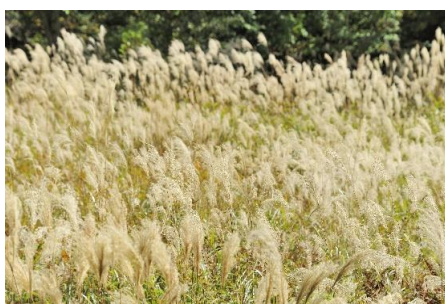
お問い合わせ先 松本市総合戦略局アルプスリゾート整備本部
(実施主体)

[住所] 〒390-1592
長野県松本市安曇1061-1
 [電話] 0263-94-2307 [FAX] 0263-94-2567
 [URL] <https://www.city.matsumoto.nagano.jp/soshiki/78/4224.html>
 [E-mail] alpsresort@city.matsumoto.lg.jp



フォトさんぽ #01 北志賀高原里山さんぽコース

北志賀高原は里山のゆったりとした風景が魅力的！そんな里山の農村を気ままに歩いて、あなたの心に響いた景色をみんなに広めてください。プロカメラマンが一緒なので、写真は苦手、もっと上手に撮影したいと思う方は撮影テクニックを教えてください♪また、インスタグラマーによるInstagramセミナーもあり、さらに昼食には須賀川そばが付きます！！湯田中駅前温泉「楓の湯」入浴券も付きますので、撮影とセミナーで頑張ったお身体を癒してお帰りください。皆さんの撮影した北志賀高原、楽しみにしております。



- 1 日時 9月17日(土) 10時～13時
- 2 会場 北志賀高原
集合場所:すがかわふれあいセンター
(旧山ノ内町立北小学校)
- 3 参加費 3,000円
- 4 内容
 - プロカメラマンによる撮影テクニック
 - インスタグラマーによるInstagramセミナー
 - 昼食に須賀川そば付き
 - 楓の湯入浴券付き
 - 定員20名(定員になり次第終了します)
 - お申込 <https://www.kashiyo.co.jp/photosanpo2022>

《主催》 山ノ内町役場 観光商工課 観光商工係

《アクセス》 [お車で] 上信越自動車道「信州中野IC」より約30分
[列車で] 長野電鉄「湯田中駅」よりタクシー約15分 または
JR「飯山駅」よりタクシー約20分

お問い合わせ先 山ノ内町役場 観光商工課 観光商工係
 [住所] 〒381-0498
 長野県下高井郡山ノ内町平穏3352-1
 [電話] 0269-33-1107 [FAX] 0269-33-1104
 [URL] <https://www.kashiyo.co.jp/photosanpo2022>
 [E-mail] kanko@town.yamanouchi.lg.jp



第7回 OMACHI ロゲイニング 絶賛受付中！

第7回OMACHIロゲイニングの受付がスタートいたしました。
起伏の激しい山道から塩の道宿場町の面影を残す古き良き町並み、雄大な北アルプス、秋の田園風景など大町市の魅力を存分に楽しんでください。



アルプスの川添いを



紅葉の下を



リンゴの木の下を



街並みのなかを



明るい森の中を



落ち葉のなかを

- 1 日 時 11月3日(木・祝) 10時～13時半
2 集合場所 フレンドプラザ大町(大町市文化会館併設) ギャラリー(1F)
会場に無料駐車場がございます。

(注) 更衣室の準備はございません ※「3密」回避のため

- 3 参加費 3時間の部 一般1名:3,500円、大学生以下1名:1,000円

- 4 内 容 ●3時間ロゲイニング

[参加資格] 16歳以上(家族チームのみ小中学生の参加可能)

[部 門] 家族チーム/混合チーム/女子チーム/男子チーム/女子ソロ/男子ソロ

※家族チームは必ず15歳以下のメンバーを含むこと

※チーム種目に参加する場合は、16歳以上の出場されるチーム代表者(1名)がお申し込みください

- 5 募集期間 2022年7月1日(金) 17:00 ～2022年10月17日(月)
定員:100名 ※定員になり次第、締め切り

←お申込みは専用サイトから

(URL) <https://www.sportsentry.ne.jp/event/t/88084>



- 《主 催》 (一社)大町市観光協会
《アクセス》 [お車で] 長野自動車道「安曇野インター」から28km,約40分
[列車で] JR大糸線「北大町駅」から400m 徒歩約7分
JR信濃大町駅よりタクシーで約10分

- お問い合わせ先 (一社)大町市観光協会
[住所] 〒398-0002
長野県大町市大町3200
[電話] 0261-22-0190 [FAX] 0261-22-5593
[URL] <https://www.kanko-omachi.gr.jp/>
[E-mail] info@kanko-omachi.gr.jp



天空の御柱

今年7年に一度の諏訪大社御柱祭。
コロナ禍で様々な制約を受けながらも無事柱を建立する事ができました。さて車山高原におきましても春の大祭をうけ、この度、来る10月2日(日)車山神社御柱祭「天空の御柱」を開催いたします。秋は各地区におきまして御柱の建て替えが行われ、「春の本祭」に対し「秋の小宮祭」と言われ、各地区の特徴のある祭りが、近年注目を集めるようになってきております。通常「山の大木、里において神となる」と申しますが、車山神社は山頂に鎮座し山頂に向け曳行を行うことが特徴であり、また日本百名山で行われる御柱でもあり「天空の御柱」といわれる所以でもあります。ご参加、お力添えを是非お待ちしております。



天空の御柱 (イベント説明)

- 1 日時 10月2日(日) 9時～12時30分
※予約制ですので事前にお申し込みください。
- 2 受付 受付場所:車山高原展望・スカイライナー前にて下記参加費をお支払いください。
※当日受付:10月2日午前8:00(予定)より
・曳行開始場所までは、リフト1本(約6分)に乗って頂きます。
・降車後は徒歩で約15分ほどかかりますので、お早めに受付を済ませてください。

- 3 参加費 5,000円/1人【当日リフト乗り放題+昼食(お弁当)+記念グッズ付+保険】

- 4 内容 ■スケジュール

10月2日(日)	08:00	受付/当日参加、宿泊参加のお申し込み頂いた方
	09:00	山腹スタート地点にて神事
	09:30	曳行開始
	11:00	山頂到着
	11:30	建御柱
	12:30	昼食・解散

■ご注意事項

- ・開催場所は高地(1800m～1925m)での曳行となりますので体調には十分ご注意ください。
- ・登山道にて行われるため足元が悪く、それに適した靴をご用意ください。
また、天候によっては寒く感じられる場合がありますので、防寒具、雨具、手袋、帽子、着替え下着、保険証、飲み物等の準備をお願いいたします。

【その他イベント概要・告知事項】

- ・天空の御柱実行委員会指定日までに参加者リストのご提出をお願いいたします。
(代表者だけではなく参加者全員の詳細/お名前様フルネーム・性別・年齢・住所電話番号等) →保険への加入及びコロナ対策の為
- ・参加当日、及びその一週間前が健康であること。
- ・自己責任でのご参加いただくこと。
(怪我等、応急の処置はいたしますが、事故における主催者への責任を求めないこと)
- ・事故防止のため、主催者の指示に従っていただくこと。
- ・基本的なコロナの感染予防、対策を行っていただくこと。
コロナ感染状況により急遽の中止もございます。予めご了承ください。
- ・安全確保のため悪天候時は、中止の判断となります。予めご了承ください。
- ・ご宿泊で参加される場合は〔御柱宿泊プランのお宿〕をご用意しております。
下記お問合せ先までお尋ねください

《主催》 天空の御柱実行委員会

《アクセス》 [お車で] 中央道諏訪南ICから車で約40分
[列車で] JR「茅野駅」より路線バスで約60分
JR「上諏訪駅」より路線バスで約75分

お問合わせ先 車山高原観光協会
[住所] 〒391-0301
長野県茅野市車山高原3413
[電話] 0266-68-2626 [FAX] 0266-68-2360
[URL] <http://www.lcv.ne.jp/~largo/onbasira/index.html>



3館共同企画展「縄文いきものがたり」

八ヶ岳美術館(原村歴史民俗資料館)・富士見町井戸尻考古館・北杜市考古資料館、3館共同企画の土器展を開催中。今年は「生き物」をテーマに各館展示しています。
八ヶ岳美術館(原村歴史民俗資料館)では、人といきものの共生をテーマに、土器装飾や狩猟道具など「いきもの」に関連する出土遺物に焦点を当ててご紹介。
また現在、県宝指定の土器も一堂に会しており、そちらも見どころのひとつとなっています。



3館 共同企画		
八ヶ岳美術館 (原村歴史民俗資料館)	富士見町 井戸尻考古館	北杜市 考古資料館

- 日 時** 7月7日(木)～11月23日(水・祝) 9時～17時(最終入館は16時30分まで)
- 会 場** 八ヶ岳美術館(原村歴史民俗資料館)
- 料 金** 大人(高校生以上)510円、小中学生250円
- 内 容** ■縄文いきものがたりスタンプラリー
会期中、八ヶ岳美術館(原村歴史民俗資料館)・富士見町井戸尻考古館・北杜市考古資料館の3館でスタンプを集めると景品が必ずもらえるスタンプラリー実施中。各館デザインは異なりますのでお楽しみに！
(当館ではマグネットか、缶バッジをご用意しています)

《主 催》 八ヶ岳美術館(原村歴史民俗資料館)、原村、原村教育委員会

《アクセス》 [お車で] 中央自動車道「諏訪南IC」から7km、「小淵沢IC」から14km

[列車で] JR中央線「茅野駅」よりバスまたはタクシーで25～60分
「富士見駅」よりタクシー約15分

お問合わせ先 八ヶ岳美術館(原村歴史民俗資料館)

[住所] 〒391-0115

長野県 諏訪郡原村 17217-1611

[電話] 0266-74-2701

[FAX] 0266-74-2701

[URL] <https://yatsubi.com>

[E-mail] info@yatsubi.com



いよいよま駅まつり ～ 鉄フェス with 信越自然郷 ～

＼ 鉄道好き、JR飯山駅に集合ー！ ／

9/24に『いよいよま駅まつり～鉄フェス with 信越自然郷～』を開催します。
飯山駅駅員さんと飯山駅探検隊(駅構内案内ツアー)や、駅ナカワードラリーなどいろんなイベント盛りだくさん！ また各種「伝統文化体験」もできるほか、駅前に出店もならび、地域のおいしいものも大集合！
どなたでも大歓迎です。是非お出かけください！



会場の飯山駅



踏切シュミレーター ※2018年の様子

1 日時 9月24日(土) 9時30分～15時30分

2 会場 飯山駅

3 入場料 不要

4 内容 【開催イベント】
●飯山駅探検隊
●駅ナカワードラリー
●踏切シュミレーター
●ミニSL

●伝統文化体験(体験料必要)

●飲食ブースの出店

※新型コロナウイルス感染症の状況により、イベントの中止または内容に変更が生じる場合がございます。

《主催》 いよいよま駅まつり実行委員会

《アクセス》 [お車で] 上信越自動車道 豊田飯山ICから約7キロ(約15分)

[列車で] JR北陸新幹線/JR飯山線(在来線)「飯山駅」

お問い合わせ先 一般社団法人 信州いよいよま観光局

[住所] 〒389-2253

長野県飯山市飯山772-6

[電話] 0269-62-7000 [FAX] 0269-62-7003

[URL] <https://www.iiyama-ouendan.net/>

[E-mail] info@iiyama-ouendan.net



小布施ブラムリーフェア

皆さんはブラムリーというイギリス原産のりんごをご存じでしょうか。青くて酸味が強くて、とても丸かじりはできません。しかし、イギリスではどの家庭にもりんごの木があるほど、料理用として利用しているポピュラーなりんごです。小布施町では、英国王立園芸協会日本支部のご尽力をいただき、日本で初めてブラムリーを導入し栽培を始めました。一般的には料理用りんごは、日本では馴染みがありませんが、ブラムリーは色々な食材と合わせることでデザートや料理の幅が一段と広がる、今注目の料理用りんごです。ブラムリーフェア期間中は、小布施町の飲食店がブラムリーを使用して、様々なメニューを提供します。



小布施屋さんの逸品



OBUSE花屋さんの逸品



エルパートさんの逸品



パーチェさんの逸品



ICHI CAFEさんの逸品



富蔵屋さんの逸品



栗庵風味堂さんの逸品



和菓子いちむらさんの逸品

- 1 日時 9月3日(土)～9月19日(月・祝)
- 2 会場 小布施町内協力店25店舗 ※右ページ参照
- 3 入場料 不要
- 4 内容 小布施町で栽培される料理専用の青いりんご「ブラムリー」この「ブラムリー」を使った焼菓子やソフトドリンク、ジャム等が楽しめる「小布施ブラムリーフェア」を町内25店舗の協力をいただき開催します。協力店が自慢の腕を振るい、趣向を凝らしたさまざまなお菓子や、料理メニューが楽しめる絶好の機会です。ぜひブラムリー料理をご堪能ください。

小布施ブルームリーフェア（協力店舗一覧）

<p>1 アイスcreamの家・エルバート 026-247-3269 休：水曜日 10:30～18:00</p>  <p>ブルームリーのアイスcream。ブルームリーの酸味とアイスのハーモニーをお楽しみ下さい。</p>	<p>7 小布施温泉あけびの湯 026-247-4880 休：毎月第3木曜日 平日 11:00～13:30, 17:00～19:30 土日祝 11:00～14:00, 17:00～19:45</p>  <p>小布施ブルームリーをソースにしたソフトクリーム。独特のパンチの効いた酸味と酸味をぜひご賞味下さい。</p>	<p>13 クチーナ・イタリアーナ・バーチェ 026-247-6685 休：月、第1、第3火曜日 11:30～14:00 17:30～20:30</p>  <p>この季節の定番となったブルームリーとゴルゴンゾーラのピッツァ。白ワインと一緒にいかがですか？</p>	<p>19 マロナップル 026-247-5861 休：水曜日 10:00～17:00</p>  <p>旬の時期に収穫したブルームリーをたっぷり使用したジュラムスイーツなどお楽しみいただけます。ブルームリーの酸味や香りをお楽しみ下さい。（写真はいメージ）</p>
<p>2 ア・ラ・小布施 026-247-5050 休：なし 10:00～15:30</p>  <p>ブルームリージャムをベースにしたノンアルコールのジンジャーエールカクテル。ブルームリーならではのさわやかな酸味をお楽しみ下さい。</p>	<p>8 小布施ハイウェイオアシス 026-251-4111 休：なし</p> <p>屋台での販売 平日 10:15～16:00 土日祝 10:15～17:00</p>  <p>さわやかな酸味が特長のブルームリーの素材を生かしたスイーツ（クレーム・ソフトクリーム）をご用意しておりますので、この機会にぜひご賞味下さい。</p>	<p>14 栗庵風味堂 CAFE SAKU G 026-247-3090 休：1/1 CAFE SAKU G 9:00～17:00 くまさんやき 10:00～16:00</p>  <p>12月7日過ぎ思えばくまさんやき。中には小布施産の酸味の強いブルームリーとカスタード、シナモンをたっぷり入れ、焼き上げました。数量限定となります。</p>	<p>20 桃メイト 026-247-5847 休：日、祝祭日 9:00～16:00 9:00～14:00 (土)</p>  <p>今回はブルームリーを使った飲み物をご用意しております。酸味と甘みの効いたパンチのある味をお楽しみいただきたいと思います。</p>
<p>3 アルバジョン 026-247-5839 休：火曜日 9:30～19:00</p>  <p>酸味のあるリンゴをタルトにしました。シナモン、バターの風味と一緒に楽しみ下さい。</p>	<p>9 OBUSE花屋 026-247-1187 休：水曜日、水曜・日曜のディナー 11:00～15:00</p>  <p>ブルームリーとくまのクランブルケーキ。ブルームリージュースとデザート用のクランブルにブルームリーとくまを混ぜ込み、クランブルをかけて焼きあげました。ブルームリー100%のジュースと一緒にどうぞ。</p>	<p>15 信州田舎そば専門店「富蔵家」 026-242-6052 休：水曜日 11:00～そば打ち切れ次第終了。</p>  <p>「これまでで最大の」今年最大の生産で「一番おいしい」との賞状も。そば製法唯一の本店。他にはない味も。あったかフカフカ出立でそばおぼろ。今回はブルームリーの酸味もあわせて。</p>	<p>21 メソドナチュール 026-214-7133 休：不定休 11:30～13:30 17:30～</p>  <p>ブルームリーの酸味と甘味がフォアグラの味を引き立てます。 ※要予約に要する場合があります</p>
<p>4 アレックス・ズ・カントリストア 026-247-6165 休：なし 10:00～19:30</p>  <p>全て小布施産ブルームリーを使用した商品各種。店主サイン入り。入賞賞状、ブルームリーの産地、シナモン、砂糖、モミズミ、フルハーフサイザル、グラブビール、ジュース、お持ち帰りもここで召し上がりも可也。The real apple-pie konfiture juice cider, local craft beer and fresh produce apples sold here.</p>	<p>10 小布施屋(るくさん) 026-242-6600 休：なし 9:30～16:30</p>  <p>ブルームリー100%のジュースと、ブルームリーを使ったジュム、ゼリー、新商品のクランブルケーキです。また期間中ブルームリーの生産を店頭販売します。</p>	<p>16 手打百穂 おふせ 026-247-2847 休：水曜日 11:00～15:00 なくなり次第終了</p>  <p>鮮やかな酸味と酸味をそのままに盛り込み、酸味と旨味を生かしたおふせブルームリー。おふせそばが完成しました。是非、お召し上がり下さい。</p>	<p>22 葉師豆腐 茶房まめ家 026-247-6706 休：水曜日、木曜日 昼 11:30～14:30 夜（予約営業）18:00～20:30</p>  <p>ブルームリー（青りんご）の酸味と酸味を生かしたソースを味噌の塩アジサイソースにかけお召し上がりいただけます。</p>
<p>5 ICHI cafe 070-2679-6618 休：水・木曜日 10:30～16:00</p>  <p>ブルームリーのマフィン。しっかりと生地に酸味の強いブルームリーがマッチした、小布施ブレンドコーヒーと相性ピッタリなマフィンです。</p>	<p>11 桂亭 026-247-4541 休：月曜定休、日曜不定休 11:30～14:30 17:30～21:30 (日曜はお昼のみ)</p>  <p>ヒレ肉カツと肉巻きフライにオーブオイル、バターなどを使用した特製ブルームリーソースをかけた豪華セット。</p>	<p>17 TOMMY'S 026-247-6631 休：不定休 11:30～22:30 (フェア期間中は土日祝のみ営業)</p>  <p>ランチはサラダバーとドリンクバーが付いたお昼のセットをご用意しています。1000円から始める新鮮なオーガニック野菜を中心にしたサラダ食べ放題。ブルームリーのソースを使ったデザートもご用意しております。</p>	<p>23 響(ゆら) 026-247-6911 休：月、日曜日の夜（予約利用可） 11:30～14:30 17:30～21:00</p>  <p>人気のお楽しみメニューにブルームリーをのせて仕上げました。カレーとチーズとブルームリーの酸味をお楽しみください。</p>
<p>6 ヴァンヴェール 026-247-5512 休：不定休 11:30～14:00</p>  <p>ブルームリーのオープン焼きプリンとブルームリーをのせたデザートをご用意しました。ブルームリーの酸味と酸味がアクセントのデザートをお楽しみ下さい。</p>	<p>12 cafe&marche ichinii... 026-285-9637 休：火曜 10:00～17:00</p>  <p>ichinii は人間のリズムを調む。年、日、時、うつろいを変えて、1人2人3人と愛が広がります。人が結びつく空間です。</p>	<p>18 パティスリーロント 026-247-2057 休：火曜定休、 祝祭 繁忙期休みの場合あり 月曜不定休 平日 10:00～18:30 土日祝 10:00～18:00 祝祭 平日 11:00～18:00 土日祝 11:00～17:30</p>  <p>酸味の強いブルームリーは、フランス菓子との相性がとても良いリンゴ。様々なお菓子をお楽しみ下さい。</p>	<p>24 るくさんジェラート 026-242-6600 休：木曜日 10:00～16:00</p>  <p>注意をのたまま食べているような酸味の効いたブルームリーシャーベットの酸味をお楽しみ下さい。</p>

クッキングアップル「ブルームリー」

信州小布施で栽培される料理用の青りんごです。今までにないその新鮮な味わいが、料理研究家やレストランのシェフ、愛好家から注目されています。

ブルームリーの誕生は1808年。ブルームリーは、英国でクッキングアップルの王様として今でも不動の地位を占めています。1883年英国王立園芸協会から最高賞（F F C）を受賞。英国生産のりんご約20万トンのうち約45%がブルームリーです。一般的に料理用りんごは日本では馴染みがありませんが、ブルームリーは色々な食材と合わせることでデザートや料理の幅が一段と広がる、今注目の料理用りんごです。加工に適した爽やかな酸味を持ち、すぐ煮溶けるのが特徴。主な用途としては肉料理に合い、パイ、クランブル、焼きりんご、ソースなどバラエティーに富みます。

～ブルームリーの特徴～

- ・料理用の青りんご
- ・とても酸味が強い（砂糖を加えると解消できる）
- ・肉との相性がとてもよい
- ・少し熱を加えるだけですぐ煮とける
- ・組み合わせると他の食材の引き立て役になる
- ・平たく大きい形（大きいもので300g） ・ヘタが短い ・身が白い

～ブルームリーの風味～

- ・びっくりするほどパンチの効いた酸味・深いコク
- ・加熱後も香りが持続する

25 和菓子 いちむら
026-247-2639
休：フェア中は9/3,11,19
要予約のみになります。
11:00～終了まで



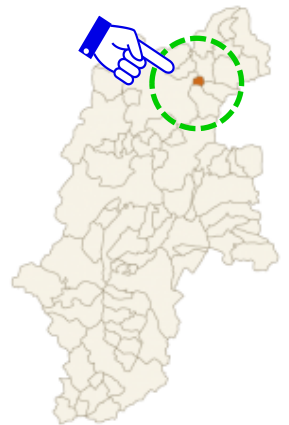
さわやかな酸味のブルームリーを和菓子に仕立てました。和菓子のルーツは菓物です。和菓子の酸味をお楽しみ下さい。

《主催》 小布施町

《アクセス》 [お車で] 上信越自動車道小布施スマートICから車で10分
長野電鉄小布施駅からタクシーで5分
[列車で] 長野電鉄小布施駅から徒歩約20分
又はレンタサイクルで約10分

お問合わせ先 小布施町産業振興課商工振興係

[住所] 〒381-0297
長野県上高井郡小布施町大字小布施1491-2
[電話] 026-214-9104 [FAX] 026-247-3113
[URL] <https://www.town.obuse.nagano.jp>
[E-mail] sangyou@town.obuse.nagano.jp



諏訪信仰と仏たち ～諏訪上下社神宮寺由来仏像一斉公開～

かつて日本では神様と仏様は一体のものとして信仰されていました。ここ諏訪でも、諏訪神社(現・諏訪大社)の上社・下社それぞれに神宮寺とその付属寺院が併設されており、多くの仏像が祀られていました。神様と仏様が別々の道を歩むようになってから150年。今回のプロジェクトは、こうした諏訪寺院由来の仏像や寺宝を信仰対象として所蔵する各寺院それぞれで、同時期に一斉公開するものです。



仏法紹隆寺
普賢堂外観



神宮寺本地仏
普賢菩薩像

- 1 日時 10月1日(土)～11月27日(日)
- 2 会場 諏訪地域社寺25箇所、諏訪市博物館、下諏訪町立諏訪湖博物館
- 3 入場料 博物館、寺等により必要な場所もあります。
- 4 内容
 - 諏訪社神宮寺由来の仏像等の一斉公開、博物館等における特別公開展の実施
 - 関連社寺による期間限定御朱印
 - テラカ(お寺カード)ヤシカ(神社カード)の配布
 - 期間関連イベント
 - ・奉告祭(9/30 諏訪大社上社)(11/28 諏訪大社下社)
 - ・SUWA×文楽(人形浄瑠璃 10/21・22 岡谷市照光寺)
 - ・公開シンポジウム「諏訪で神仏の融合を考える」(10/16 諏訪市文化センター)
 - ・お殿様サミット(10/29 諏訪市法華寺)

諏訪神仏プロジェクトサイト

<https://suwa-tabi.jp/suwa-shinbutsupj/>



《主催》 諏訪神仏プロジェクト
6市町村: 岡谷市、諏訪市、茅野市、下諏訪町、富士見町、原村

《アクセス》 [お車で] 首都圏より中央道「諏訪南IC」「諏訪IC」「岡谷IC」
※諏訪圏広域になるため、目的地により下車
[列車で] JR「富士見駅」「茅野駅」「上諏訪駅」「下諏訪駅」「岡谷駅」
※諏訪圏広域になるため、目的地により下車

お問合わせ先 諏訪地方観光連盟
[住所] 〒392-8511
長野県諏訪市高島1-22-30
[電話] 0266-58-1123 [FAX] 0266-58-1844
[URL] <https://www.suwa-tourism.jp/>
[E-mail] tatsuro-hayakawa@city.suwa.lg.jp





信州観光復興元年

～ 信州でカラダもココロも深呼吸～

