

長野市は千曲川が流れる肥沃な善光寺平、冷涼な気候できれいな水が豊富な山間地など市内の至る所で農業が営まれています。食べ物は「おいしい」ことが一番ですが、そのおいしさの裏側にはそれぞれの食材の背景や文化などがあります。せっかくの機会ですので、そのようなことも考えながら召し上がってください。

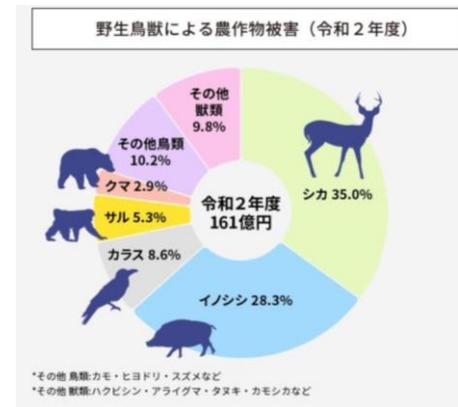


ジビエ

農産物を生産する中で、有害鳥獣対策も必要となってくるのですが、長野市では令和元年7月に「長野市ジビエ加工センター」をオープンしました。ここで有害鳥獣であるニホンジカ、イノシシ（豚熱の影響で令和2年から受け入れ中止）の受け入れを行っています。

今回ご用意したジビエは、ここで加工したものをご用意しました。

ジビエ商品物産展などでのトップセールスを実施し、ジビエ料理やジビエ加工食品の販売促進を図るなど、ジビエ振興により農業被害の軽減や中山間地域の活性化につながる取組を実施するほか、長野市内の小・中学校の給食でジビエ料理を提供し、理解を深めていただく活動も行っています。



山のちからは人のちからに。



さといも善光寺

今回ご用意した里芋は、毎年多くの参拝者が訪れる「善光寺」という名前が付いた品種で、他の里芋と比べて、粘り気が強いという特徴があります。栃木県で長く栽培が続けられてきたものですが、起源は長野市にあるのではないかとされているものです。ただし、それを裏付けるものはまだ見つかっていません。ご存じのことがあれば、些細なことでも結構ですので情報をお寄せください。長野市内では「さといも善光寺の里帰りを進める会」が中心となって、裏付けとなるものを探しつつ、地域の高校なども巻き込んで、栽培、普及活動などを行っています。



松代一本ねぎと白菜

貴重な食の文化財を次世代につないでいこうと長野県が「信州伝統野菜認証制度」を設けており、「松代一本ねぎ」はこの「信州の伝統野菜」に登録されているものです。一株から一本のねぎしか取れず、栽培に手間がかかるものです。太くて長くて柔らかく、熱を加えると旨味があふれ出すのが特徴です。また、今回は芯がオレンジ色という珍しい白菜をご用意しました。

これらを生産しているのは、なんと92歳の両角菊枝さんです。両角さんはハウスきゅうり作りのプロフェッショナルでしたが、現在は野菜全般を少量生産しておられます。



長芋

長野市の「松代」というところで栽培されたものです。千曲川が運んだ肥沃な土壌で育っていますので、太くて長く、濃厚な粘りやコクを兼ね揃えています。今でこそ全国シェアは数%となってしまいましたが、昭和30年代には全国シェアの6割を占めていたこともありました。

イベント開催中に食堂コマニの入口に展示していただいているものをご覧ください。大きさが実感できると思います。

この長芋を生産したのは、青木森夫さん76歳。長芋作りのプロフェッショナルです。



綿内れんこん

長野市の「若穂綿内」で江戸時代から栽培されている「綿内れんこん」をご用意しました。郷土史に、天保12（1841）年に栽培を始めたことについての記載があるものです。

こちらは、かつては盛んに栽培されていたものですが、今や栽培農家は数軒に減ってしまい、全国的な調査データに入っていないほど出荷量が少なく、「幻のれんこん」と呼ばれています。

粘り気があり、モチモチとした食感が特徴です。

収穫については、よく知られている水圧作業ではなく、粘土質の土壌中から掘り起こします。



そば

日本三大そばの一つ「戸隠そば」をご用意しました。

冷涼な気候ときれいな水が、このおいしいそばを生み出しています。

そばを打つ際には、「一本棒丸延し」という技法が使われていたり、盛り付けの際には、馬の蹄のような形にする「ぼっち盛り」であることが特徴です。戸隠そばの歴史は、平安時代、山岳修験者の携帯食から始まり、おもてなし料理として広がりました。伝統のそば打ちの技術も大切に受け継がれたものです。

戸隠そばの香りと食感を楽しんでください。



りんご

長野市は、古くから「おいしい」りんごの産地ということで、皆様にご存知いただいているのではないのでしょうか。ご存じない方は、そのおいしさを是非お確かめください。

長野市のりんごは明治7年に国から苗木が配布されたことをきっかけに栽培が始まり、昭和初期の世界恐慌によりこれまでの主流であった養蚕業が不振に陥ったときに、りんご栽培が一気に拡大し、先人たちが試行錯誤を繰り返して、一大産地となっていきました。今では、千曲川が流れる肥沃な善光寺平や山あいの扇状地など市内の至る所で栽培されています。

今回ご用意したものは、山あいの扇状地で青木保さんが栽培したものです。昼夜の寒暖差と熟練の技術がこのおいしさを生み出します。

