

# チャレンジとよおか!

## ~豊丘村6次化ニュース~ Vol.1

発行元

豊丘村6次産業化プロジェクト  
〒399-3295 長野県下伊那郡豊丘村大字神籠3120 豊丘村役場産業建設課  
TEL:0265-35-3311

10年先を見据えた村づくり豊丘村で進行中

### 豊丘村から新発売へ

#### フルーツたっぷりパフェ

##### 豊丘村自慢の果実がつまつたスイーツパフェ

「豊丘村には、美味しいフルーツが沢山あります。それをコンポートにしている村の加工所もあるので、このフルーツを使いたい」と開発しました」と食部会の吉川薰部会長は話す。

パフェは、一番下にリンゴジュースとトマトを作った特性トマトゼリーが敷いてあり、その上に豊丘村産のトマトがのっているという珍しいもの。豊丘村のトマト農家である中原さんのトマトが甘くて美味しいことから、同パフェに使用。ヨーグルトやアイスが層になっており、その上には、豊丘村産のもも、りんご、なし、ぶどうのコンポートをたっぷりと使用。

ソースには、ブルーベリージャムにラム酒を加えたものと色鮮やかなリンゴペクチンを使って。見た目にも美しく、豊丘村のおいしいフルーツが手軽に楽しめる贅沢な一品だ。

「今後は、村内の食事處での販売協力をを目指していきたい」と吉川さんは力を込めた。

#### 村長インタビュー

#### 豊丘村下平喜隆村長が語る「豊丘村の未来」

#### 10年後を見据えて活力ある村づくりを

豊丘村では、6次産業化への取り組みを通して「活力ある村づくり」を目指しています。

リニア中央新幹線や三遠南信道の開通が現実的なものとなってまいりました。都市部と農山村との距離はますます縮まり、1時間程度で都市からここ豊丘村へも足を運べる様になります。そのときに向けて、村民が一丸となって村を盛上げていく必要があります。リニアが開通してから動き出したのでは、遅いのです。時代は常に先へ先へと進んでいきます。その先を見据えた



### 6次産業化で地域活性化

豊丘村では、農商工の連携による新しい形の村づくり、そしてリニアを見据えた村づくりを目指して「豊丘村6次産業化プロジェクト(リーダー下平村長)を2012年に立ち上げました。

同プロジェクトは、豊丘村役場が中心となり、村民有志が集まり、「物」部会、「事」部会、「食」部会という3つの部会を形成しています(部門等について、詳しくは4ページ参照)。部会ごとに会議等を進め、豊丘村の農商工連携、そして総合的物流システムを構築し、各部門で実施することを目指しています。

リニア中央新幹線、三遠南信自動車道の開通を見据え、信州豊丘村の農産資源や自然景観、田舎の原風景を生かし、「豊丘まるごと6次産業の村づくり」を進めて参ります。豊丘村へ是非足を運んで下さい。

豊丘村6次産業化プロジェクトの食部会、物部会、事部会では、それぞれ新しい商品の開発が進んでいます。3つの商品の製品化に向けて、11月10日、11日の「とよおかまつり」にて、先行販売を行ないます。

食部会からは、豊丘村のフルーツがふんだんに使った「フルーツたっぷりパフェ」。物部会は、豊丘村のりんごの皮や芯を有効活用した「リンゴペクチン」、事部会からは、雑穀のおやつ「つぶぶる」を販売します。是非食べて、感想をお聞かせ下さい。



#### りんごペクチン

##### 体に優しい、果物本来のペクチンを1瓶に

美味しいと、ポリフェノールが沢山含まれた果実由来のペクチン。近年、『体に良い』という声も聞かれており、豊丘村では、りんごの皮、芯を使ってリンゴペクチン(ジャム)を商品化。

ペクチンとは、りんご等のフルーツ、野菜に含まれる食物繊維である。

物部会のメンバーで、豊丘村農産加工所「ゆたか」の菅沼栄美子組合長は、「品種によって、味も色合いも全然違う。紅玉で作ると、ルビーのように真っ赤でとても美しいです。酸味もあって美味しい」と話す。

りんごペクチンは、ジャムの様に、パンに塗ったり、ヨーグルトに入れたり、ケーキや料理のソースに使ったりと、幅広く使う事が出来る。

りんごペクチンの開発にあたっては、信州大学学院農学研究科の濱渦康範准教授を呼び、勉強会を開催し、豊丘村農産加工所にて加工。



#### 雑穀おやつ「つぶぶる」

##### 天然素材の新感覚の甘さがクセになる!

雑穀を使ったおやつ「つぶぶる」。

これは、ヒエ粉、リンゴジュース、自然塩だけで作ったシンプルな雑穀デザートである。クリーム状になっており、ほんのりとリンゴの香りがし、雑穀の素朴な味わいが美味しい。「つぶぶる」には、豊丘村のりんごと梨のコンポート、雑穀のクラッカーがトッピングされており、クッキーとクリームの食感の違いもまた絶妙だ。

事部会の松村みどりさんは「雑穀を使った地域活性化を行いたい。雑穀が地域の味として広がり、雑穀栽培によって村内に広がっている遊休農地を解消に繋がれば」と意気込みを語った。

「つぶぶる」とは、料理家の大谷ゆみこさんが考案したお菓子である。大谷さんは、雑穀を「つぶつぶ」と親しみやすくネーミングし、雑穀料理を広げている。

松村さんは、「今後も、雑穀を使った料理を豊丘村で広げていきたい」と話した。

取り組みを行なっていく必要があります。

しかし、施設等のハコモノを作るのではありません。現在の豊丘村の「良さ」を最大限に生かした村作りを行なっていくのです。豊丘村が誇る郷里の原風景や農業生産による資源を活用し、農を中心とした産業を目指します。背に南アルプス、表に中央アルプスを望む素晴らしい景観。りんごやなし、ももなどフルーツ。山の幸であるキノコにマツタケ。豊丘村が誇るブランド「市田柿」など沢山の素晴らしい資源が沢山あります。こうした資源を多くの人に知ってもらい、交流人口の拡大を図って参ります。リニア開通の2027年には、交流人口年間100万人へ向けて動き出して参ります。

現在、都市部から日帰りで体験などが楽しめる施設が求められており、豊丘村はその目的地としての機能を担っていけるように、村全体を

一つの体験施設のように盛上げていくのです。

今まででは、この美しい景観の南アルプス、中央アルプスによって、飯田下伊那というの、都会からのアクセスが良くありませんでした。しかし、移動ツールの躍進により、飯田下伊那地域に夜明けがやってくるのです。こうした中で、10年間の計画の中で、6次産業化による活力ある村づくりを進めていきます。



是非豊丘村へ、足を運んで下さい。

# 豊丘村の特産品紹介

## マツタケ

### 日本一の呼び声高い堀越地区のマツタケ

豊丘村の中でも堀越地区のマツタケは、香り、歯ごたえが良質で「日本一」と評される程美味しい高級マツタケが採れます。豊丘村は、アカマツ林が多く、霧も多い事から、マツタケの生育に良い環境だと言われています。

「豊丘村のマツタケは本当に最高です。一度食べてみてもらいたい」とNPO法人だいちの片桐さんは話します。地元産のマツタケのみを贅沢に使ったマツタケ料理が「堀越まつたけ観光」で楽しむ事が出来ます。完全予約制で例年9月から予約を受け付けおり、10月初旬から下旬頃まで営業をしています。しかし、収量の増減によって営業期間は変わりますので、予約の際にご確認下さい。地元で採れた最高のマツタケの味を一度味わってみて下さい。



問い合わせ  
NPO法人だいち  
TEL:0265-34-2520

## りんご

### 太陽の光をたっぷり蓄えた 豊のリンゴ

豊丘のりんごは、甘み、酸味など、りんご本来の味わいが濃く、とても瑞々しいのです。豊丘では、つがるからはじまり、秋映、シナノスイート、シナノゴールド、陽光、王林、サンフジなどの品種を栽培しています。11月以降のこれからは、サンフジが旬を迎えます。

この美味しさは、「日中と夜の気温の差が大きいこと、西向き斜面の豊丘村は太陽があたる時間が長いことが要因です」とりんご農家の福澤さんは話します。日中が暖かく、朝晩が冷え込む豊丘の気候。「日中に生成した養分を夜に蓄え、実を作るので、夜温が低いということは、夜に使う養分が少ないので、りんごが美味しい」と語ってくれました。



問い合わせ  
NPO法人だいち  
TEL:0265-34-2520

## SPF豚

### 安心・安全・美味 三拍子揃った豚肉

「健康な豚は、成長がよく味もおいしくなります。SPF豚は、安心で安全、そしてとても美味しい豚肉です」と豊丘村でSPF豚の飼育を行なっている㈲クリーンパークの松下敏文社長は話します。

清涼な水と漢方酵素を含ませた天然飼料を使って自然肥育している為、豚特有の臭みがなく、柔らかい肉質で脂身がとっても甘いのが特徴。「信美豚」というブランド名で、飯伊地域のAコープ等で販売しています。

「SPF豚」とは、日本SPF豚協会が定めた基準に基づいて育てられており、安心、安全の豚肉のことあります。豚の健康に悪影響を与える指定された特定の病気が存在しない豚のことをいいます。



問い合わせ  
NPO法人だいち  
TEL:0265-34-2520

## 源助かぶ菜

### 霜にあたるとうまくなる飯伊特産の漬け菜

信州の伝統野菜に選定されている「源助かぶ菜」。このかぶ菜は、野沢菜に非常に似ています。野沢菜に比べて葉の部分が多く、柔らかくて甘みがあるのが特徴です。

飯田下伊那地域では、「味は源助かぶ菜の方が美味しい」という方も多いです。

「源助かぶ菜は、霜にあたると甘みが増すんですよ」と農産加工所の菅沼さんは教えてくれました。

しかし、霜に当たると、葉が焼けて収量が減ってしまいます。それでも霜に当てて、美味しさを追求した源助かぶ菜を一度食べると、野沢菜に戻れなくなるかもしれません。12月からは、NPO法人だいで、源助かぶ菜の収穫体験が出来ます。



問い合わせ  
農産物加工組合  
TEL:0265-34-3300

## 豊丘村のお酒3兄弟

### 芋焼酎「新九郎」

加工用芋「コガネセンガン」に生食用の「ベニアズマ」をブレンドした芋焼酎。まろやかな味わいで芋特有においが少なく、飲みやすい。特に女性に人気の焼酎です。

問い合わせ  
NPO法人だいち  
TEL:0265-34-2520

### 山葡萄ワイン「艶」

艶やかな色合い、艶やかな飲み口"がキャッチフレーズの艶。遊休棚の有効利用のために始まった栽培で、採れた山葡萄をワインにしました。渋みと甘みのバランスがよく美味しいです。



### リンゴワイン「蜜」

豊丘村産の蜜入りサンフジを使用してワインを作りました。種類は「さわやか」と「甘口」の2つ。リンゴの風味がほんのりと感じられます。今年度の仕込みは、12月以降で、販売は4月から。

## 天恵製菓株式会社

住所:〒399-3202  
長野県下伊那郡豊丘村大字神糸6855

### 柿の皮を使ったお菓子 「かきんとう」

天恵製菓は、どら焼きや最中といつた半生菓子を多く生産しています。

「合成保存料、着色料を一切使用せず、原料もしっかりと厳選しており、お客様へ安心、安全、健康、美味しさ、楽しさを届けたい」と片桐力相談役は話します。

同社では現在、柿の皮を使用したかきんとう、「かきんとう」の製造、販売に取り組んでいます。

この「かきんとう」は、庭師の佐野昌弘さんが、捨ててしまっている柿の皮を使えないかと、10年近く考え続け商品化したものです。「柿に含まれるタンニンは、茶色く変色するという特徴から、かりんとうにするのを思ついた」と語ります。そして昨年から天恵製菓と協力し、試作を重ねてきました。そしてようやく納得のいくものが出来たと言います。「今まで捨てなくてはいけなかったものを使う事で、地域発展に繋がれば、こんなにうれしい事はない」と佐野さんは笑顔で話してくれました。



## 丸昌稻垣株式会社

住所:〒399-3202  
長野県下伊那郡豊丘村神糸9260  
TEL:0120-016-442・FAX:0120-016-772

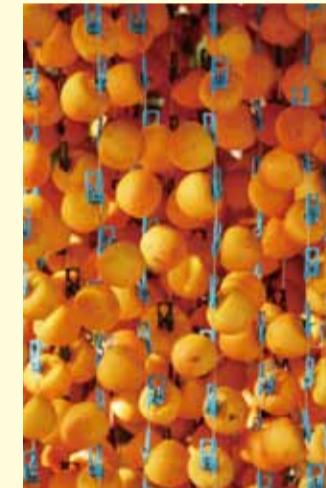
### 全国有数の生産量を誇る野沢菜漬

丸昌稻垣は、味噌や漬け物、甘酒を製造する老舗の味噌・漬け物屋です。看板商品は全て契約栽培で育てられた野沢菜を使っているという「野沢菜漬け」です。野沢菜漬にもいくつか種類があり、特に人気なのは、「やわらか野沢菜」だといいます。

その他にも、味噌漬けがおすすめです。

「うちは、味噌や醤油といった醸造蔵から始まっています。味噌屋の自慢の味噌を使った味噌漬けはひと味ちがいます」と丸昌稻垣(株)の稻垣勝俊社長は、話します。きゅうりや大根、小野子人参、ゴボウなどの味噌漬けがあります。

「品質にこだわり、美味しい信州の味噌や漬け物を提供していかたい」と語ってくれました。丸昌稻垣の製品は、本州全域のスーパーで購入が可能です。



## 豊丘村農産加工所

■南信州・豊丘村うまいもの工房ゆたか  
〒399-3202  
長野県下伊那郡豊丘村大字神糸3128-1  
TEL 0265-35-1200

■かあちゃんのお店  
〒399-3202  
長野県下伊那郡豊丘村大字神糸3131  
TEL 0265-34-3300

### 懐かしくて安心 かあちゃんの味

「村のお母さん達が心を込めて農産物を加工しています。添加物などは一切使わずにやっていますので、安心で美味しいですよ」と菅沼栄美子組合長は話します。

同所では、人気商品の福音漬けを始め、味噌やジュース・ジャム・漬物・餅加工・惣菜等たくさんの商品を作っています。今年の4月には第2加工所である「かあちゃんの店」がオープンしました。かあちゃんの店では、菓子加工と惣菜をやっていますので、お買い求めは、かあちゃんの店まで。

「かあちゃんの店が出来た事で、自分たちが作った物を自分たちで売れるのでとても楽しいです」と笑う。

豊丘村に来た際には、是非立ち寄って下さい。旬の加工品と出会えるでしょう。

また同所では、受託加工も行なっており、菓子や漬け物、惣菜等の農産物の加工を取り扱っています。



美味しい加工品を作るお母さん達

## 豊丘村で頑張る地元の企業

# 天竜川の東岸「豊丘」

日本有数の  
河岸段丘が広がる

豊丘のマスコット  
「だんQくん」

天竜川の東岸に位置する豊丘村が誇る河岸段丘の景観は日本一という呼び声が高い。秋の収穫時期には、「段丘面」の田んぼが金色に輝き、実りの季節を迎えた果樹が広がる。「段丘崖」には深い緑の森林が広がり、河岸段丘が生み出すコントラストは素晴らしい、たくさんの人々の目を楽しませている。

この素晴らしい河岸段丘になぞり、豊丘村では「だんQくん」というマスコットキャラクターを村のシンボルにしているほどだ。

伊那谷は、西側を中央アルプス、東側を南アルプスに囲まれており、南北に流れる天竜川。その両岸には、長い年月をかけて河岸段丘が形成してきた。

河岸段丘とは、階段の平らな面に当たる「段丘面」と、壁のように立ちはだかる「段丘崖」という2つの部分に分かれており、自然が時間をかけて、隆起と浸食を繰り返してつくり上げたものである。季節毎の美しさがあるので、1年中景観を楽しめる。

豊丘村で、昔から作られてきた「源助かぶ菜」(詳し説明は2頁  
源助かぶ菜の項参照)の漬け込み体験が始まります。

漬け込み体験では、まず畠に行き源助かぶ菜を収穫します。野沢菜に比べると少し背が低いですが、根本部分から葉が成長しており、一面緑の畠は圧巻です。自分で収穫した源助かぶ菜を洗って、樽に漬け込みます。村内の「お菜漬けかあちゃん隊」が丁寧に指導してくれますので、初めての方も楽しく切り漬け作りが出来ます。知り合いをお誘いのうえご参加下さい。

◆日程:  
■第一回 12月6日(木) 9:30~12:30 予定  
■第二回 12月9日(日) 13:30~16:30 予定

◆費用:参加グループ 1組毎に2000円  
漬け樽付き 3kg分の切り漬けお持ち帰り  
◆持ちもの:収穫用長靴・手袋・調理用包丁  
※漬け菜用樽持参の場合200円引きします。

◆お申し込み先豊丘村役場  
産業建設課 振興係  
TEL:0265-35-9056 FAX:0265-35-9065  
両日とも先着30組までとします。



## 体験始まる! 源助かぶ菜の漬け込み



## 心ふれあい しあわせ実感 うるおいの郷 とよおか

豊丘村は、長野県の南部、飯田市の北東に位置し、天竜川が形成した日本一とうたわれる河岸段丘の中心に位置しています。東は伊那山脈を境に大鹿村・飯田市、北は間沢川を挟んで松川町、南は壬生沢川をはさんで喬木村、西は天竜川を隔て高森町に接しています。

地形は、伊那山脈最高峰の鬼面山(標高1,889m)を頂点に、天竜川まで西向きに河岸段丘を形成しています。このような地形から、天竜川沿岸の下段地帯は水田を中心とした農業が発展し、役場庁舎、小中学校などの本村の主要な施設や工場等が集中しています。

中段地帯は果樹の生産地帯として本村の農業の中核をなし、上段地帯は小集落が点在しており、農地造成により集団化農業が行われています。上段地帯から伊那山脈にかけての森林地帯は急峻であり、村土の保全と水源かん養のための森林育成が行われています。また赤松林が多く、秋に収穫される、特産の「まつたけ」が有名です。

産業は、農業を主体として工業、商業が発展してきました。農業は從来、稻作、養蚕を中心でしたが、昭和40年代から桃、なし、りんご、市田柿などの果樹に転換され、農業の近代化とともに生産の向上が図られてきました。

## 豊丘村の観光とNPO法人「だいち」

### 豊丘村の 観光窓口

NPO法人「だいち」は、豊丘村の観光の窓口となっている。農園オーナーやもぎ取り体験、キャンプ場などの問い合わせも「だいち」が引き受けています。豊丘村の季節に応じた観光やもぎ取り体験を扱っている。

同所には、農産物直売所が併設されており、豊丘村の農産物や加工品、花などの特産品を購入出来る。4月~11月の期間中は毎週日曜日に「ふれあい大市」が開催されている。同イベントは生産者が農産物や加工品の直販を行なっている。

生産者とのふれ合いも楽しく、美味しい食べ方などを聞く事もできるので、是非立ち寄ってみて欲しい。

### グリーンツーリズム紹介

#### ■りんごオーナー

つがる、陽光、ふじ、シナノスイートのりんごのオーナーになります。

#### ■ぶどうオーナー

高妻という品種で1房約500gになり、酸味が少なく、種なしぶどうです。

#### ■竹の子狩り

豊丘村は孟宗竹の北限地。美味しいタケノコ狩りを体験出来ます。

(期間: 4月中旬~5月上旬)

#### ■いちご狩り

酸味が少なく、甘みと香りの強い章姫(あきひめ)の収穫体験です。

(4月上旬~5月下旬)

#### ■さくらんぼ狩り

佐藤錦・紅秀峰、山形美人という3品種、30分間食べ放題!

(期間: 6月下旬~7月上旬)



#### ■もも狩り

日川白鳳にはじまり、川中島白桃まで、時期に応じた桃のもぎ取り体験を行えます。

(期間: 7月中旬~8月下旬)

#### ■りんご狩り

豊丘村の美味しいリンゴ狩りは、10月は陽光、11月中旬からはフジのもぎ取り体験です。

(期間: 10月下旬~11月下旬)

#### ■さつまいも畠オーナー

植え付け: 6月 収穫: 10月

#### ■じゃがいも畠オーナー

植え付け: 4月 収穫: 8月

#### ■玉ねぎ畠オーナー

植え付け: 11月 収穫: 6月

#### ◆お問い合わせ先

〒399-3202

長野県下伊那郡豊丘村神稲3128-1

TEL:0265-34-2520

FAX:0265-34-2521



