



英国りんごと飯綱町を楽しむ



9/30(日) 10:00～15:00
[入場無料]

りんごの町のりんご並木で、イギリスとクッキングアップルがテーマの「りんごフェスティバル」英国菓子教室「モーニングトン・クレセント」主宰ステイシー・ウォードさんによる「本場イギリスのアップルパイ」のクッキングデモンストレーションを開催!

ファーマーズ
りんごマーケット
10:00～15:00

飯綱町で毎年開催の英国りんごフェア参加店や町内のりんご生産農家によるマーケット。英国りんごの販売やお菓子やジャム、シードルなどが並びます。

[出展社]
アイカフェ/ サンクゼール・ワイナリー
本店/ 直売所さんちゃん/ 明月堂/
小林果樹園/ 横手直売所 四季彩/
ファミリーレストラン白樺 他

りんご収穫
ハイキング
10:00～11:20

飯綱町のりんご畑にて、この時期旬のシナノドルチェなどを5kg収穫し、園主との交流も楽しめます。会場から、無料シャトルバスにのって、町内のりんご畑へ向かいます。

参加費: 2,500円 (5kg収穫)
定員: 40名
*飯綱町オリジナルグッズと町内施設割引券付き!
集合場所/ いいづなアップルミュージアム
受付開始/ 9:30 ~ 出発/ 10:00
申込先: 下記へ

ステイシーさんの
英国家庭のアップルパイ
クッキングステージ

11:30～12:30

【実演】
ステイシー・ウォード氏

イギリスの家庭のアップルパイをブラムリーやいいづなアップルミュージアムのニュートンりんご並木に実る珍しいりんごで作る調理デモンストレーション。
※試食あり (限定数)



ステイシーさんの
英国式アフタヌーン・
ティーパーティー
14:00～15:00

満員
御礼



【ゲストナビゲーター】
ステイシー・
ウォード氏
会場ではステイシーさんのお菓子も買えます!
(限定数)

りんごシンポジウム
クッキングアップルの王様!
ーブラムリーの魅力と可能性ー

13:00～13:50

[パネリスト]

水野貴美氏
ブラムリーファンクラブ

近藤武晴氏
長野県長野農業改良普及センター

畔上翼氏
飯綱町ふるさと振興公社

いいづなアップルミュージアム
デイリーイベント

英国りんごと
各国のりんごジュース生搾り体験
[予約不要]

10:30～15:00

[参加費] 1人 300円 [場所] 館内アイカフェ

ここでしか味わうことのできない希少品種のりんごジュースは格別な味わい! できたてフレッシュ感が最高です!



飯綱町りんごスウィーツフェア

11/1(木)～11/30(金)

会場:飯綱町内フェア参加店舗

ふじやシナノスイート、グラニースミスなど飯綱町の晩生種のりんごを使った美味しいスウィーツを楽しむ30日間。

お問合せ先:飯綱町役場産業観光課
TEL:026-253-4765

りんごの里まつり

10/20(土) 10:00～15:00

会場:飯綱町ふれあいパーク及びその周辺

町内農商工業者を中心にした産業まつり。りんごクイズや味当てクイズなど、りんごに関するイベントが盛りだくさんな1日です。

お問合せ先:飯綱町役場産業観光課
TEL:026-253-4765



英国りんごは
コチラで買えます♪



直売所さんちゃん

TEL:026-253-0033
営業時間:9:30～17:00
(※12/21以降は16時まで)
住所:飯綱町倉井2891-4
定休日:年末年始/2～3月



横手直売所・四季菜

TEL:026-253-5153
営業期間:3月下旬～12月末日まで
営業時間:9:00～17:00
住所:飯綱町柳里628-1
定休日:営業期間中無休



いいづな
アップルミュージアム

TEL:026-253-1071
営業時間:9:00～16:30
住所:飯綱町倉井5番地
定休日:毎週月曜(祝日の場合は、翌日)
祝祭日の翌日、年末年始

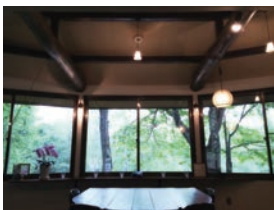


英国りんごの町に泊まる

英国りんごが実る秋の飯綱町。ゆっくり宿泊をして、りんごを堪能してみては?町には、アットホームなゲストハウスが沢山あります。この機会に、滞在型でりんご満喫!



お問合せ先:飯綱町観光協会
TEL: 026-253-7788
E-mail: staff@1127.info



いいづなアップルミュージアムと
ニュートンりんご並木



洋の東西を問わず、50種以上のりんごを「見て、知って、味わって」いただける博物館「いいづなアップルミュージアム」。敷地内のニュートンりんご並木には、1990年にイギリスの英国王立植物園に勤務する日本人女性とご縁で、英国王立園芸協会より譲られた16品種のりんごが植樹されています。世界のりんごを植えたニュートンりんご並木は、訪れる多くの人たちを楽しませてくれます。



飯綱町倉井5番地 TEL.026-253-1071
営業時間:9:00～16:30
定休日:毎週月曜(祝日の場合は、翌日)
祝祭日の翌日、年末年始
入館料:大人300円/小人150円



英国りんごを学ぶ
ニュートンりんご並木で
見ることができます!



8月
下旬

フラワー・オブ・ケント

ニュートンが「万有引力の法則」を発見した際の「りんごの逸話」に登場するりんご。



8月
下旬

タイデマンズ・アーリー・ウースター

鮮やかな赤色で、果肉は白く、香りが強い。甘みと酸味がほど良い。加熱すると美しいバラ色に果肉が変化する。



9月
下旬

ブレンハイム・オレンジ

酸味が非常に強く、果肉はクリーム色で硬め。熟してくると果皮がオレンジ色に近づく。



9月
中旬

ブラムリーズ・シードリング

強烈な酸味で加工に向く。英国では「クッキングアップルの王様」として親しまれている。



9月
下旬

メイポール

ピンポン玉程で、強い酸味。果皮だけでなく果肉も濃い赤色。授粉樹として植えられていることが多い。



飯綱ブラムリーは10周年!

平成20年、飯綱町でイギリス原産の「ブラムリーズ・シードリング」の本格栽培が始まって、今年で10年が経ちました。



BRITISH APPLE FAIR

いいづな英国りんごフェア
2018

9/15[sat] ~ 10/14[sun]

毎年恒例となった飯綱町の
「英国りんごフェア」。
町内の飲食店では、この時期にしか
味わえない「英国りんご」を使った
お料理やお菓子がお目見え。
直売所にはブルムリーやメイポールなどの
英国種のりんごが並びます。
9/30（日）には、いいづなりんご
並木フェスタ 2018 も開催！
英国りんごフェア参加店による
マーケットやアフタヌーンティー
パーティーが楽しめます。
「英国りんご」を探しに、
初秋の飯綱町へおでかけください♪

飯綱町のブルムリー生産者ご紹介 渋澤 隆一さん・ミツ子さんご夫妻

飯綱町川谷でりんご栽培を手がけて55年ほどの、
渋澤隆一さん。

140a程の農園で、主にふじ、つがる、シナノスイート
を栽培し、10本ほどの木でブルムリーを栽培しています。

9年前に役場から配られたブルムリーの穂木を、山ざわ
の日当たりが悪かったり、色付きの悪い枝に接いでみた
のが始まり。その後、栽培を徐々に増やし、去年は、コ
ンテナ55個分を町へ出荷しました。

「青りんごで葉摘みの手間がかからないのが魅力」と
語るのは、奥様のミツ子さん。通常りんごは、収穫前に
色づきを良くするために、葉摘みの作業を行います。が、
ブルムリーは、着色を気にする必要がないことから、葉
摘みが不要。

「東京のレストランからもブルムリーが欲しいと連絡をも
らったんだよ」と嬉しそうに話す渋澤さんご夫妻。町をあ
げてつくっているの、応援したい気持ち強いのだそう。
酸味が特徴の加工に向くりんごが、町内にとどまらず、東
京など都市部へ販路拡大していくことを願っています。

Interview

インタビュー

英国りんご『ブラムリー』が 今年もたわわに実りました

有限会社飯綱町ふるさと振興公社
代表者 平塚 慶吾さん



りんごの町、飯綱を彩る グリーンの果実。

1990年に『英国王立園芸協会』から寄贈された16種のりんごのうちのひとつ「ブラムリーズ・シーディング」が、今年も飯綱町のあちらこちらに美しいグリーンの実を結んでいます。

クッキングアップルとして、近年日本でも知られるようになったブラムリー。その強烈な酸味と加熱後の美味しさとのギャップに、年々ファンが増えてきています。「りんごの町」として知られる飯綱町では、10年前からブラムリーの生産を本格化させ、今年の集荷量は町全体で約20トンにまで拡大しました。ブラムリーをはじめとする多品種りんごの生産で、町全体の活性化に取り組んできた努力が実を結ぼうとしています。

ブラムリーで 飯綱町を活性化したい。

平成5年に設立された「有限会社飯綱町ふるさと振興公社」は、町内の農産物を販売する直売所「四季菜」と、町内産そば粉100%のそばが食べられるそば処「よこ亭」を経営。さらに高齢化、

後継者不足による荒廃地を防ぎ、人を派遣することで農家を助け、若手就農者育成にも力を注ぐなど、飯綱町の活性化のためにさまざまな事業を展開しています。

「私は埼玉出身なのですが、長野県が、そして飯綱町が大好きで、何かお手伝いできることはないかと20年ほど前にやってきました。今は目の前に広がる最高の景色を楽しみつつ、この豊かな土地をなんとか次代に繋ぐことができないか、試行錯誤の毎日です」と語るのは代表者の平塚さん。後継者のいないりんご農家さんの土地を活用してブラムリーを接木し、今では自社だけで4トン以上の集荷量を誇ります。

「ブラムリーは、とにかく新鮮なうちに加工することが美味しさの絶対条件なんです。だけど、あっという間に柔らかくなってしまふ。収穫したままだと2週間くらいしかもちません。うちで収穫したブラムリーは、スマートフレッシュの技術によって鮮度を保ち、1ヶ月以上新鮮な状態で保管することができます。最近では県外のレストランや個人のリピーターさんからの注文も増えていますが、常に新鮮なまま発送することができ、また鮮度が長持ちするので喜んでいただいています」と微笑む平塚さん。「おいしいブラムリーといったら飯綱町」と言っていただけるよう、その品質から販路拡大、

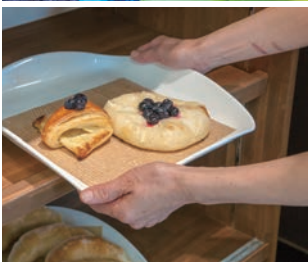
認知度アップまで、あらゆる面にわたって取り組んでいます。

町全体でブラムリーを 楽しめるのは飯綱町だけ。

そんな平塚さんが今年新たにはじめたのが、「四季菜」でのパンの製造・販売です。パン釜を購入し、スタッフとともに「飯綱らしいパン」にこだわり、ちょっと変わったラインナップでお客様をお迎えしています。

「今回の英国りんごフェアにあわせて、ブラムリーのパンを2種類販売する予定です。『英国からの香り〜ブラムリーフォカッチャ』と『英国からの香り〜ブラムリークロワッサン』は、どちらもヨーグルトクリームとブラムリー、ブルーベリーの、それぞれに違う酸味と甘みのバランスが絶妙で、今までにない美味しさに仕上がりました。もちっとしたフォカッチャ生地とバターたっぷりのクロワッサン生地の違いで印象が変わるので、ぜひ両方食べて違いを楽しんでほしいですね」と自信をのぞかせます。自らブラムリーを育て、その特徴を知り尽くしているからこそこのひとことです。

「四季菜」以外にも、フェア期間中は飯綱町内のレストランやカフェ、パティスリーなど、全16店舗で英国りんごを使ったスイーツや食事を楽しむことができます。それぞれに趣向を凝らしたメニューは選ぶのに迷ってしまいそう。生産者だけでなく、町全体でブラムリーを大切に育てていこうという「思い」を感じます。



横手直売所 四季菜（しきさい）

住所：上水内郡飯綱町柳里 628-1
営業期間：3月下旬～12月末日まで
営業時間：9：00～17：00
定休日：営業期間中無休
TEL：026-253-5153 / FAX：026-253-5154

そば処 よこ亭

住所：上水内郡飯綱町柳里 847-3
営業時間：11：00～18：00（11月末日まで）
11：00～17：00（12月～3月まで）
定休日：水曜日（祝日の場合は翌日）
TEL：026-253-8287

Recipe

レシピ紹介

『時短！簡単！ ブラムリージャム』

● 材料（ココット1個分）

ブラムリー 1／4個（80g）
グラニュー糖 12g

飯綱町ふるさと
振興公社の平塚さんに
教えていただきました♪



● つくり方

- ①ブラムリーは4等分にし、芯を取り、皮をむく。
- ②うすくスライスし、ココットに入れる。
- ③グラニュー糖を入れる。
- ④ラップをして、電子レンジで500W、3分半加熱する。
- ⑤かき混ぜたら、完成！

● ポイント

- ・グラニュー糖の分量は、ブラムリーの分量の10%～20%がおすすめ。お好みによって調整してください。
- ・ブラムリーの食感が欲しい場合は、加熱時間を短くする。
- ・容器が熱くなるので、かき混ぜる際は注意して！





1 アリコ・ルージュ

026-253-7551 / 飯綱町大字川上2755-1918
営:12時～20時(オーダーストップ) 休:火曜日



ローストポークの 英国りんごソース 1,580円(税込)

じっくりとローストした豚肉とブラムリーを贅沢に感じる一皿。豚の旨みと酸味の絶妙なハーモニーをじっくり味わいたい。

4 そば処 よこ亭

026-253-8287 / 飯綱町柳里847-3
営:11時～18時(11月末まで) 11時～17時(祝日の場合は翌日)
休:水曜日(10・11月は無休)

看板メニューの天ざるそばに添えられたブラムリーの天ぶらは、旬の野菜の天ぶらとともに蕎麦を引き立てます。お店の窓から眺める秋風に揺れる蕎麦畑とその向こうに広がる美しい田舎の風景を愛でながらいただきたいメニュー。



えび野菜天ざるそば (ブラムリー天ぶら入り) 1,450円(税込)

野菜天ざるそば (ブラムリー天ぶら入り) 1,050円(税込)

7 レストランLOOK

026-253-3102 / 飯綱町大字古町428-1
営:9時～21時(オーダーストップ20時半)
休:不定休

りんごのジューシーポークは、脂の旨みたっぷりの豚肉とブラムリーの酸味が絶妙の一皿。新感覚のブラムリーを焼きこんだピザと、りんごのデザートは、英国りんごの存在感を楽しめます。



りんごたっぷり カレーピザ 900円(税別)



りんごのデザート 550円(税別) ※2つの味が楽しめます



りんごのジューシーポーク 1,300円(税別) ※ライスまたは、パン&スモールサラダ付き

8 ワイナリーレストラン・サンクゼール

026-253-8070 / 飯綱町大字芋川1260
営:ランチ11時半～13時半(L.O.)
・喫茶13時半～15時半(L.O.)

シードル煮込み 2,916円(税込)

自社醸造のブラムリーシードルを信州豚肩ロース、香味野菜と一緒に煮込みました。ブラムリーの酸味が豚の脂、野菜の甘みをひきだし、爽やかな味わい。シードルと合わせたい一品。



11 cafe 傳之丞

080-2002-9667 / 飯綱町大字倉井4276
営:11時～17時 土日祝10時～17時
休:水曜日・木曜日

ブラムリーアップルパイ ケーキプレート 900円(税込) ※ドリンク、アイス付き

ONE CUT 450円(税込) ※テイクアウト可



旬のりんご「ブラムリー」と旬のフルーツ「ブルー」をそのまま入れて焼き上げたパイ。りんごは、ブラムリーをメインに数種類のりんごをブレンドしています。りんご本来の甘味と、ブラムリーのさわやかな酸味をお楽しみください。

14 横手直売所 四季菜

026-253-5153 / 飯綱町柳里628-1
営:9時～17時 期:12月末まで
休:営業期間中無休

英国からの香り ブラムリークロワッサン 英国からの香り ブラムリーフォカッチャ 200円(税込)

自社農園のブラムリーを入れて焼いた、クロワッサンとフォカッチャ。バターたっぷりクロワッサン、ふわふわのフォカッチャ、どちらもヨーグルトクリームがブラムリーとマッチ。



2 ファミリーレストラン白樺

026-253-3677 / 飯綱町大字古町1247
営:11時～21時 休:不定休

アップルパイ イン ブラムリー 750円(税込)



お手製のパイ生地と、ふじ、紅玉、ブラムリーの甘みと酸味がマッチ。信州白樺若牛サーロインステーキは、柔らかい赤身肉をブラムリーの天ぶらとどうぞ。

信州白樺若牛 サーロインステーキ 150g 2,800円(税込) ※期間中、自家製梅ジュース付き



5 石窯ピザCAFÉ プレメー

026-253-8048 / 飯綱町坂口352
営:11時～15時
休:毎週月曜日、第2日曜日

ブラムリーと木の実のピザ 600円(税込)

ブラムリーのコンポートとくるみ、干し柿とクリームチーズをのせて焼き上げました。メイボールの赤い色がアクセントに。とちの花の希少なはちみつをたっぷりかけてどうぞ。



9 アイカフェ

026-253-2606 / 飯綱町倉井5番地
(いづなアップルミュージアム内)
営:10時半～15時半
休:毎週月曜日(祝日の場合翌日)、祝日の翌日、年末年始

バニラアイスのメイボールジャムかけ 300円(税込)

バニラアイスの上に、メイボールの果肉感のあるジャムをかけました。酸味に隠れたほろもろのメイボールをバニラアイスと味わえます。英国りんごの実るりんご並木を眺めながら、召し上がれ。



10 チアさみず

026-253-0032 / 飯綱町大字倉井2891-4
* お買い求めは、直売所さんちゃんにて



メイボールさんど 200円(税込)/2個入り

メイボールの鮮やかな赤色がかわいらしい焼き菓子。貴重な英国りんごを使ったお菓子は、手土産にして自慢したい。平成26年度「おいしい信州ふーど(風土)」旬ちゃん賞受賞商品。

12 サンクゼール・ワイナリー本店

026-253-8002 / 飯綱町大字芋川1260
営:9時～17時 休:年末年始
※冬期(1月～3月)10時～16時 水曜定休

いづなシードル2017(ブラムリー) 1,944円(税込)/750ml

アップルパイ 432円(税込) ※ジェラート付き 648円(税込)

いづなシードル2017(メイボール) 1,296円(税込)/375ml

受粉樹としてりんご畑の隅に植えられている赤果肉のメイボールをシードルに。全国的にも珍しい美しいロゼ色のシードルは、きゅっとした酸味が特徴。アルコール4%で、上品な仕上がり。



15 古民家Cafe のらのら

026-253-2920 / 飯綱町袖之山310
営:日・月・火 11時～16時

りんごのサンドイッチ 1,000円(税込) ※スープまたは、サラダ付き

ブラムリーのヨーグルトタルト 450円(税込)

自家製天然酵母パンに手づくりハムとブラムリーをはさんだサンドイッチ。非遺伝子組換飼料の飼育牛乳を使った自家製ヨーグルトクリームにブラムリーソースをのせた、こだわタルト。



13 明月堂

026-253-2100 / 飯綱町大字牟礼2724
営:9時～18時半 休:不定休



ブラムリーの チーズタルト 420円(税込)



ブラムリーロール 1,300円(税込)

ブラムリーのアップルパイ 420円(税込)

バージョンアップしたブラムリーロールは、卵たっぷりのふんわりしっとり生地にブラムリージャムをたっぷり入れ、程よい酸味に。チーズケーキもアップルパイもブラムリーづくし!

16 食ごよみ 日和

026-213-8171 / 飯綱町大字倉井2894-1
営:10時～17時 LO.16時半 休:月曜日

アップルパイ(単品) 250円(税込)

コーヒー 300円(税込)

農家のお母さんたちが営む食堂のカフェメニュー。同じ敷地にある加工場でつくったアップルパイは、紅玉を主に、旬の英国りんごを使用。一口サイズのメイボールサンドは、コーヒーに添えて提供。

