信州の秋の恵みを味わう2日間

浅間温泉 新そばフェスタ

そばでつながる人・まち・秋の味覚

香り高い新そばを、浅間の地で

日時 11月7日(土) 10:00～16:00
8日(日) 10:00～15:00

会場 わいわい広場
（長野県松本市浅間温泉3丁目3－14）

地元の味と文化を楽しむイベント

主催：浅間温泉新そばフェスタ実行委員会　後援：浅間温泉観光協会　問合せ先：事務局 山崎 090-3143-5416

そばブース出展

①浅間温泉そば打ち倶楽部　②信州ゆかり庵　③信州そば打ち美蕎楽交流会
＆協力参加 ④そば処 玉結（会場から100m）

＊本部でチケットをお求め下さい。

①②③の3店味比べセット 1,500円

＊各ブースのそばの量は茹で前で70g

④の玉結は味比べセットと同じ量のそばを500円で提供

浅間温泉そば打ち倶楽部

とろろそば

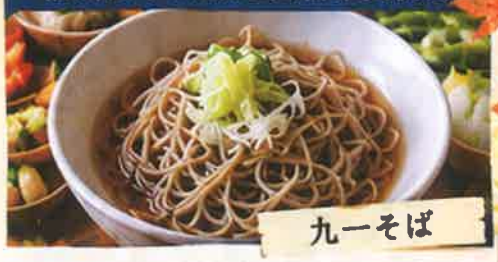
地元浅間温泉のそばを愛する者たちの集まりです。月1回の講習会やイベントで腕を磨いて来ました。そば粉は八ヶ岳山麓産、つゆは地元飲食店のプロの味。

信州ゆかり庵

山菜そば

信州ゆかり庵は、より美味しい「信州そばづくり」を目指して日々そば打ち技術研鑽に励んでいます。石臼による自家製粉の「新そば粉」を「心を込めて」そば打ちし、味わい深い「おそば」をご提供致します。

信州松本そば打ち美蕎楽交流会



九一そば

どこまでも美味しいそばを提供するため、会員自身が栽培した塩尻産の新そばです。つゆも添加物なしのこだわりの手造りつゆです。是非ご賞味下さい。

＊写真はいずれも盛り付けイメージです

飲食・物産ブース

地元の味と特産品が大集合！

出店者	販売内容
ゆたかや果樹園	くだもの
MORE（吉事）	生ビール・お酒各種・おつまみ各種
宮島商店	おしんこ餅
TJ養蜂記	はちみつ
宮田名産店	温泉まんじゅう
マンジャル	ナン・カレー・タンドリーチキン

出店者	販売内容
魚よし	巻ずし・稲荷ずし・岩魚塩焼き
農林クラブ凋31	山賊焼・牛串・ポテト
だきっぷる手技	ポップコーン・くじ引き・雑貨
松明	干物
浅間パン	高級パン・バナナジュース
ごてんのごはん	おはぎ

芝生コンサート

芝生の上で音楽を楽しむ　秋の心地よいひととき♪

11月7日（土）

11:00～	女鳥羽吹奏楽団（女鳥羽中学校）
12:00～	本郷若獅子太鼓
13:00～	平田賢司（フォークソング）
14:00～	松本第一高校吹奏楽部
15:00～	Y's　ZEM（ジャズボーカル）

11月8日（日）

10:20～	トリオ・デ・ふるさと
11:20～	浅間温泉火焔太鼓
12:20～	ことぶえ・市原寿美、幸夫（アイリッシュハープ、パンフルート）
13:20～	藤森敬一＆下川久美香（フォークソング）
14:20～	池田圭一＆宮沢崇（ハーモニカ）

食べて、聴いて、感じる 浅間の秋へ

みなさまのお越しをお待ちしています！

会場案内図

※出展ブースは変更になる場合があります。

信州そば豆知識　「信州そば」は信州一の美味遺産

「信州産そば粉で手打ち」の信州そば切りの会パンフレットより

歴史が語る信州そばの価値

1. 天正二年(1574)木曽郡大桑村の定勝時が仏殿の修理を行った際に、落成祝いに寄進された品物の記録の中に『振舞 ソハキリ金永』の記述が発見されたことから、すでにその頃には現在の麺のそばが食されていたことが分かります。
2. 正保二年(1645)に刊行された俳諧書「毛吹草」に『そば切りは信濃国の名物。当国より始まる』との記述があるように、江戸時代初期にはすでに信州の名物として、江戸を中心にその名を馳せていたことが分かります。
3. 宝永三年(1706)に松尾芭蕉十哲の一人、森下許六が出版した『本朝文選』の中で、許六の弟子の雲鈴が『蕎麦切りといっぱ(というものは)、もと信濃ノ国本山宿より出て、あまねく国々にもてはやされける』と書いています。
4. 江戸時代中期に江戸蕎麦の文化が花開きましたが、1751年に刊行された日新舎友蕎子著の蕎麦全書では「野の下州佐野・日光・足利等の処、武・総・常の地多く是を出して佳也と云え共、信州の産におよばず。」とあるように、信州の玄ソバの質の高さから、「信州そば」というブランドが江戸で確立されていきました。

※このように昔はそば切りと言われ、信州そばの原点です。

全国の有名なそば処のルーツは信州

出雲そばは、寛永十五年(1638)に松平直政が松本藩から松江藩へ、会津高遠そばは、寛永二十年(1643)に保科正之が高遠藩から会津藩へ、出石そばは、宝永三年(1706)仙石政明が上田藩から出石藩へとそれぞれ転封された時に伝わったとされています。

先人たちの命をつないだそば

『そば自慢はお里が知れる』と揶揄して言われることがあるように、山間地の多い信州では、米や小麦など主食になるような作物を栽培するのに適した土地が少なかった地域において、干ばつに強く、あまり肥沃でなくても育ち、しかも栄養価に優れたそばを栽培することで、人々は飢えに備え、生きて行くことができたのです。

「信州そば」と呼ばれ、日本中で有名になったのは、上記のような史実と背景があったからなのです。「信州そば」は正に信州の歴史と風土が生んだ美味遺産と言えるのではないでしょうか。