

信州松本市・四賀



# クラインガルテンだよい

■発行／松本市指定管理者 四賀むらづくり株式会社 〒399-7404 長野県松本市取出481-1 TEL.0263-64-4447 FAX.0263-88-4447 1月1日 ■印刷／(株)プラット

賀春

2018新春号 Vol.31

虚空蔵山頂(1139m)から臨む北アルプスの峰々



## 野沢菜の切り漬け

「切り漬け」と称する漬物は数十種類あり、信州では野沢菜の切り漬けが定番です。ひと晩経ったら食べることができる野沢菜漬けのレシピが口コミで広がったものでしょう。美味しいですよ～！

新年あけましておめでとうございます。

希望に輝く新たな年が無病息災で良い天候に恵まれますように心から祈りたいものです。

近年は世界各地で思わぬ災害に見舞われる事がしばしばで、日本でも台風の通り道があちらこちらに揺れて、予想だにしない出来事が多發していますね。

長く厳しい信州の冬を乗り切り、萌え出づる春に期待をして、戌の年にあやかり、今年こそはワンチャンスをものにしましょう！





昨秋のクラインの日に合わせて坊主山、緑ヶ丘ともに初の消火器訓練を行いました。クラインガルテンの消防設備点検を担当している市内の業者に実際の消火器を使った消火手順などの指導をお願いし、ガルテナーさんが交代で燃え盛る炎に向って消火剤を噴霧しました。すさまじい消火器の威力で消し止める様子に改めて消火器の必要性を感じました。消火器を使う訓練が初めての人ばかり！



## 「消防器の威力ってすごいな！」



## 「この花なんうんだ！」

## 紅葉遠足会 （旧和田峠へ）



秋の遠足は19名が参加し、黒曜石で有名な星糞峠と江戸板橋から28番目の中山道和田宿を訪ねるバスの旅。まずは旧和田峠に向かいました。途中は水戸浪士の墓と永代人馬施行所を訪ね、黒曜石体験ミュージアムを見学。

和田宿では京方口の高札場跡から歴史の道を散策して蕎麦昼食の後、和田宿本陣で館長さんの絶妙な案内説明に一同堪能した様子でした。

その後宿場の中を自由散策して帰途につき、マルメロの道の駅を経由して帰着しました。

天候不順が続く中、この日も雨しきりで一部の出店を取りやめての開催となりましたが、1班スタッフ全員が自ら考え行動した結果、見事に雨天を克服して素晴らしい収穫祭に盛り上げてくれました。特に催事の音楽鑑賞はクラブハウス内のため狭いながらも目的を得ました。雨降りにもめげず皆様お疲れさまでした。



## 坊主山クラインガルテン クリンガルテン収穫祭 10月22日(日)

**四賀 ガルテン歳時記**

「一年の計は元旦にあり」二年詣りや初詣とあわただしく正月を過ごすともう春の事始めです。お年玉、書初などに一喜一憂しながら「ものづくり」や「三九郎(どんど焼き)」ですね。願いを込めて郷土の伝統行事を盛り上げましょう!

# — 身近な自然と人の温かさ — 季節ごとの豊かな暮らしを実感

緑ヶ丘クラインガルテン 346号

山根 淳文さん・真由美さん

四賀ガルテナーの楽しみ  
ガルテンで何してん!?



2017年4月から

四賀のガルテナーに仲間入りした山根さんご夫妻。本州最西端の山口県から拠点を据え、

山口の自宅へ戻ったのは「お盆と、お正月くらい」と言い、ガルテナーの間では名前を言えば「ああの山口県から来た方ですね」と話が繋がるほど、すっかり有名

人です。長く東京に暮らしていたことや、スキーなどで白馬を訪れていたことから信州には親しみがあり、「いつかは北アルプスが見えるところで生活してみたい」と思っていました。

ログハウスの建物が気に入つて暮らし始めたところ「空気はいいし、自然もいい。そして何より人の良さに感動しています」と淳文さん。2人とも畠仕事は未経験。見よう見まねで始めた家庭菜園では、周りの先輩ガルテナーが栽培方法や、採れた野菜の調理方法を教えてくれるのはもちろん、膝を痛めた淳文さんに代わって草刈りもしてくれたそうで「ここは良い人ばかりが集まっているんじゃないかな



春から始めた菜園では、キュウリやトマト、枝豆を収穫し、夏の食卓をにぎわせました。「トマトは熟してからの収穫だから、本当に美味しかった」と真由美さん。

鍬を持つこともおぼつかなかつたご夫妻ですが、今シーズンは大根や蕪、白菜などの冬野菜も栽培するほど土と親しんでいます。

「それからね、ここでやつてみたかったことがあるんですよ」と、淳文さんが嬉しそうに話すのは薪ストーブ。「ゆらぐ炎を見ながら飲むウイスキーは、格別。つい進んでしまってね」と苦笑

い。ストーブではピザを焼いたり、煮込み料理をしたりと楽しみが広がり、畠仕事のない冬の暮らしも贅沢な時間になっています。「いざれは山から木を伐採して薪を作ることにも挑戦してみたい」と淳文さん。すでに来シーズンの予定を練っています。

この冬は「子どもの時以来、久しぶりに霜柱を踏みましたよ」とご夫妻。「自然が身近だから、季節の移り変わりが実感できる。これが豊かな生活と言ふのでしょうか」と語り、先輩ガルテナーに聞いている冬の美しさを楽しみにしています。





# クラインガルテンを拠点に出かけるイベント案内

## Event information

\*イベントは、発表時より変更されている場合があります。事前にご確認ください。

### 第27回国宝松本城新春祝賀式

開催日 1月3日(水)AM10:00～PM3:00  
ところ 松本市 国宝松本城本丸庭園  
お問い合わせ 松本城管理事務所 ☎0263-32-2902

国宝松本城古城太鼓の初打ちや、羽根つき、コマ回し大会など新春の松本城で新年を祝う催し。お楽しみ抽選会のほか甘酒、干支あめなどの販売もある。恒例の家紋入りピンバッジは先着1000個を無料配布。AM9:30頃から黒門付近で引換券を配布する。

### 冬の書道パフォーマンス

開催日 1月27日(土)PM1:30～  
ところ 松本市 あがたの森文化会館講堂ホール  
お問い合わせ 旧制高等学校記念館 ☎0263-35-6226

松本ゆかりの話題を提供している「サロンあがたの森」の第162回。今回は松本鐵ヶ崎高校書道部「鐵高書道ガールズ」によるパフォーマンス。書道パフォーマンスの甲子園と呼ばれる全国高等学校選手権にも出場している部員たちがダイナミックな書道を披露する。参加費200円。

### 雪中キャベツの収穫体験

開催日 1月27日(土)・28日(日)、2月3日(土)・4日(日) PM1:00  
ところ 北安曇郡小谷村 小谷村中通基幹センター集合  
お問い合わせ 小谷村観光連盟 ☎0261-82-2233

新潟との県境にある小谷村は豪雪地帯でも知られるところ。「雪中キャベツ」は雪深い地域だからこそ冬のごちそう。根をつけたまま雪の中で熟成したキャベツは柔らかくて甘い。雪の中から掘り出して収穫する冬ならではの体験会。参加費3000円(キャベツ2玉のおみやげ付き)。

### 第11回岡谷寒の土用うなぎ祭り

開催日 2月10日(土)AM10:00～PM2:00  
ところ 岡谷市 市民総合体育館スワンドーム  
お問い合わせ 岡谷市観光協会内「うなぎのまち岡谷」の会事務局 ☎0266-23-4854

「寒の土用丑の日発祥の地」として、脂がのった冬のうなぎを発信している岡谷市の恒例となった催し。「うなぎのまち岡谷」の会の加盟店のタレをブレンドした特製タレで仕上げた祭り限定の「ミニうな丼」の提供のほか、イベントもりだくさん。

### 地酒とそばを味わう会

開催日 3月10日(土)PM4:30～8:30  
ところ 塩尻市 中信会館ベルヴィホール  
お問い合わせ 塩尻市観光協会 ☎0263-88-8722

太平洋と日本海へ、それぞれに注ぐ水源が生まれる分水嶺がある塩尻市。豊かな水で造られる自慢の地酒と、「そば切り発祥地」の手打ちそばと、酒に合わせた特別メニューの料理を味わう。郷土の新酒とそばの風味を堪能する人気の催し。

### 国宝松本城氷彫フェスティバル2018

開催日 1月20日(土)～21(日)  
ところ 松本市 松本城公園ほか  
お問い合わせ 松本市観光温泉課 ☎0263-34-3000

「全国氷彫コンクール」では、20日に若手選手を中心のプレイベント作品、21日に国内トップレベルの選手によるチャンピオンシップ作品を展示。会場には氷のジャンボ滑り台をはじめ、和太鼓演奏や大抽選会(スタンプラリー形式)のほか、「松本おごつお食堂」などのグルメも登場。



### 2018松本交響楽団ニューイヤーコンサート

開催日 1月28日(日)PM2:00  
ところ 松本市 まつもと市民芸術館主ホール  
お問い合わせ 松本交響楽団 ☎0263-36-3865

1950年に創設された地元のアマチュアオーケストラによる恒例のニューイヤーコンサート。プログラムはヨハン・シュトラウス「ヴィオレッタ・ポルカ Op.404」「フルツ『おお、美しき五月』」、J.ランナー「宫廷舞踏会フルツ」ほか。チケットは1000円(全席自由)。

### 宮坂勝と石井柏亭「二人の画家と松本と」

開催日 2月18日(日)まで(12月29日～1月2日は休館)  
ところ 松本市 松本市美術館  
お問い合わせ 同美術館 ☎0263-39-7400

多くの芸術家が疎開してきた戦時中の信州で、精神的な支えとなつた宮坂勝と石井柏亭。作風や制作指導が異なる2人が互いを尊重し合い、松本で描き、遺した足跡を作品とともに紹介。観覧料は大人410円、70歳以上の市民と中学生以下は無料。1月3日は無料開館。

### わさびの花摘みと花蒸し＆わさび漬け体験

開催日 3月31日(土)PM1:00～  
ところ 安曇野市 ビレッジ安曇野  
お問い合わせ 安曇野市観光協会 ☎0263-82-3133

特産のわさびを使った料理体験。花の見ごろを迎えるワサビ農園で、まずはカゴいっぱいにワサビの花摘みをし、調理室で「わさびの花蒸し」と「わさび漬け」の2品を作る。ソースとした辛みと風味の高い味わいは摘みたてならでは。参加費2700円。