



## 堀金・穂高地区

平素より国営アルプスあづみの公園の運営にご理解、ご協力賜り厚く御礼申し上げます。

今回ご紹介する内容は、期間限定の信州旬菜御膳、田んぼの草刈り体験及びやまこの羽化観察会です。

つきましては、皆様にはご多忙中のことと存じますが、取材並びに記事掲載のほど、よろしく願い申し上げます。

### 信州産の新鮮な食材を存分に使用！ 期間限定 信州旬菜御膳！

安曇野産の野菜をはじめ信州の新鮮な食材にこだわり抜いて作った御膳を限定販売いたします。

栄養バランスもとても良く、この夏を元気に乗り切るにもピッタリな全10品です！

監修・指導は元赤坂プリンスホテル総料理長で現在ホテル熊本テルサの名誉館長を務める土山憲幸氏です。



- 販売日 / 8月5日(土)・6日(日)
- 販売時間 / 11:00~15:30
- 数量 / 各日先着20名
- 金額 / 1,500円
- 販売場所 / レストラン「あづみの」

容器の一部に“松本みすず細工”を使用しています。  
松本において明治期にピークを迎えた「みすず竹」を使った竹細工です

※詳細は添付資料をご覧ください

## 田んぼの草刈り体験 & やまこの羽化観察会

### 田んぼの畦草刈り体験&生き物観察会

手鎌を使って畦の草刈り体験をします。合わせて水田や畦の生き物調査を行います。最後にはお小昼の振舞もごぞいます。

- 開催日時 / 8月5日 (土) 8:00~11:00
- 集合 / 8:00 堀金口 ※開園時間外のイベントのため集合時間厳守
- 定員 / 20名
- 申込 / 0263-71-5511まで



### やまこの羽化と夜の里山昆虫観察会

やまこ(天蚕)の羽化の観察会を開催します。  
合わせて夜の里山の昆虫観察会も行います。

- 開催日時 / 8月6日 (日) 19:00~21:00
- 集合 / 19:00 堀金口 ※開園時間外のイベントのため集合時間厳守
- 定員 / 20名
- 申込 / 0263-71-5511まで
- 協力 / 安曇野環境市民ネットワーク 三郷昆虫クラブ



※写真は昨年の様子です

【お問合せ】 アルプスあづみの公園管理センター 堀金・穂高地区 企画・広報担当：遠藤・竹迫・池嶋

TEL : 0263-71-5511 FAX : 0263-71-5512 〒399-8295 長野県安曇野市堀金烏川 33-4

公園ホームページ : <http://www.azumino-koen.jp>

フェイスブック : <https://www.facebook.com/alpsazumino.HH>

公園で長野県の逸品  
たべておぐれ！

水と緑のツインパーク  
信州・安曇野 国営アルプスあづみの公園  
夏のアルプス大冒険 7/15 土～8/27 日

## 期間限定！信州旬菜御膳 について

豊かな緑に澄んだ水… 夏の国営アルプスあづみの公園は、ひときわ賑やかです。全国から避暑を求めて多くのお客様にお越しいただいています。

今年は“夏のアルプス大冒険”と題して44 日間にわたるサマーイベントを開催しています。2 地区の特性を生かした盛り沢山のイベントメニューの中から、“期間限定 信州旬菜御膳 ”を、ご案内いたします。

～背景～



“長寿日本一の信州・長野県” 風土が生んだ食材、献立、習慣…纏わる文化が、長寿日本一の要因であるとも言われています。

“和食”ユネスコの無形文化遺産” 自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」…！

“公園と食” 公園と地域の資源を最大限に活用し、豊かなパークライフを！

これ等を背景に、地元信州の新鮮な食材を使った栄養バランスの良い御膳を期間限定で販売いたします。こだわりの全10品、一品ごとに丹精込めて一日20個の限定です。また地元伝統工芸“松本みすず細工”の小籠を容器の一部で使用いたします。

元赤坂プリンスホテルの総料理長で、現在ホテル熊本テルサの名誉館長を務める土山憲幸氏に監修・指導をいただいております。



- 1 実施日 8月5日(土)・6日(日)
- 2 数量 各日 先着20食
- 3 金額 1,500円
- 4 販売所 レストラン「あづみの」
- 5 内容

### ① 安曇野産コシヒカリの“のざわな”と“しその実”のおにぎり

長野県は野沢菜発祥の地 植物性乳酸菌で発酵させた野沢菜漬と安曇野で食べられている青しその実のお味噌漬の昔ながらの味を、安曇野産コシヒカリとともに楽しみください。相性は抜群！

### ② 鰻蒲焼が入った卵焼き

地元の職人が焼き上げた国産活鰻の蒲焼を出し巻卵で包んでいます。うなぎを食べて、夏を乗り切ろう！

### ③ “信州サーモンのマリネ”と“安曇野玉ねぎのスライス添え”

信州独自の新品種の魚、銀色の美しい身体と、紅色の美しい身が特徴の“信州サーモン”をマリネに、肥沃な大地で育てた地元夏野菜“玉ねぎ”を添えて。トロリとろける美味さは絶品！

### ④ “信州ポーク”のこんがりバター炒め焼き

豊かな緑に澄んだ水、信州の自然と農家の愛情で生まれた“信州ポーク”バターでこんがり、しっかり火を通した香味が食欲をそそります。



## ⑤ “地元夏野菜” のてんぷら（舞茸、オクラ、パプリカ）

長野県は、夏野菜の産地全国1。高原の冷涼な風土を生かして栽培されたバラエティ豊かな野菜を天ぷらで！

## ⑥ 郷土の味 “松本山賊焼き”

長野県中信地方に伝わる郷土料理。特製タレに漬け込んだ鶏肉のから揚げです。

“山賊は物を取りあげる＝鶏揚げる”の語呂合わせが由来とも言われています。

## ⑦ 松本奈川地域のキノコ

長野県は、きのこの生産量が日本一。松本奈川地域の豊かな山林でとれたキノコをサッと醤油で炒めました。

素朴で懐かしさを感じる山の恵みを味わい下さい。

## ⑧ わさび菜漬物

長野県といえば、全国でも有名なわさび。そのわさび菜漬は香り豊かでおにぎりとの相性抜群！

## ⑨ 州味噌のキノコの味噌汁

長寿県長野を支える健康食品、信州味噌を使用しています。さらにキノコも入って美味しさUP！

## ⑩ 安曇野産リンゴのコンポート

日照時間が長く、昼夜の温度差が大きい安曇野の気候風土が生み出したリンゴを使用しております。

最後はさわやかな甘みが美味しいデザートをお楽しみください。

## 6 松本みすず細工 (容器の一部で使用)

長野県松本の伝統工芸品“松本みすず細工”の小籠を使用。

松本みすず細工は、松本において明治期にピークを迎えた「すず竹」を使用した竹細工です。2009年職人がいなくなり途絶えてしまいましたが、松本市の支援で復活プロジェクトが立ち上がり、数名が技術を習得し、技術の継承をおこなっています。



## 7 信州旬菜御膳 に寄せて (土山憲幸)

今回のお話を頂いたとき、真っ先に思ったのは、長野県の産物です。イメージはありますが、実感がありません。はたして良い物ができるだろうか、と不安がよぎりました。しかし、実際に公園に伺うために松本駅を降りたときに、不安は一瞬で払しょくされました。フッと、身体が軽くなったような、気持ちも軽やかになった感覚は新鮮でした。空気の違いを感じたのです。“間違いなし、食材は豊富だ”。と確信しました。

実際に公園を訪れ、町を歩き、信州の風土、歴史そして人に触れ、献立づくりに苦労は少なかったです。なによりも食材の豊富さ、新鮮さ、そして味の確かさが、献立づくりを楽しくさえしてくれました。

献立で大切にしたのは、信州を感じてもらふこと、素材の味を生かすことです。そのために調理方法は、できるだけシンプルにしました。

食には、人を元気にするチカラがありますし、人を寄せるチカラがあると思うのです。人が寄れば会話が始まり、食をより美味しく、より楽しくしてくれる。一期一会の物語がそこはあると思うのです。“信州旬菜御膳”が、そんな物語の橋渡し役になれば幸いです。

■土山憲幸（つちやま のりゆき）氏は 昭和22（1947）年12月1日生まれ69歳。熊本県出身。八代高校卒業後、関西割烹河庄、日本料理なだ万などで修業し79年プリンスホテル入社。赤坂プリンスホテル総料理長を務めるなど、93年から14年間、和食調理委員会事務局長としてホテル全体の和食の総責任者を務め、その間、宮内庁や迎賓館、総理官邸の料理も担当した。07年4月退社、現在、一般財団法人 熊本テルサ名誉館長、日本料理なだ万OB 会名誉会長を務める。