Iiyama Tabi-Tabi

VOL.1 飯山旅々。

選べるいいやま旅のプラン

特集 ゆき

あなたの好みの旅、みつけませんか

一般社団法人 信州いいやま観光局　〒389-2292 長野県飯山市飯山1110-1 飯山市役所内　TEL：0269-62-3133　FAX：0269-81-2156　www.tabi-tabi.com

Iiyama Tabi-Tabi

飯山旅々。

選べるいいやま旅のプラン

表紙：わら細工（親子亀）

冬号／目次

1　連載　いいやまのおばあちゃん

2　巻頭特集　「ゆき」

3　かまくら

7　ゆきと日本酒

9　冬の手仕事

11　ゆきあそび

12　ゆきの日常

13　飯山旅々。秋冬のおすすめ旅

14　連載　いいやま うまいもの

「飯山旅々。」とは

地元密着型の旅のプランを300以上届けるウェブサイトです。その数多ある旅を、背景にある物語とともに知ってほしいという思いから、本誌「飯山旅々。」は生まれました。登場するのは、旅のプランで会いに行ける場所や人。飯山の温もりを、紙の手触りとともにお届けします。みなさんの、旅のきっかけになりますように。

いいやまのおばあちゃん

❶温井集落のはるこさん（74）

生まれてからずっと、飯山市の北にある温井集落で暮らしています。雪の多い冬は「蓑（みの）」や生活に必要な「草鞋（ぞうり）」を編んだりしていました。ここ数年、秋の終わりに「わら細工」を作ることが楽しみ。この歳になっていろんな人と出会って、お話をして、村のすてきなところを新たに発見する日々です。

聞き手：飯山生まれ・飯山育ちのしげこさん（84）
書き手：飯山へ移り住んで4年のさほりさん（36）

「ゆき」

厚い雲が覆い、日に日に雪が高さを増していく飯山の冬。
その積雪は平均1m以上にもおよびます。
屋根に高々と積もった雪を掘っては地面に下ろし、
道路から散水される地下水は雪を融かします。
あまりの雪に、暮らしが大変な年があることも否めません。
かたや雪から生まれいづるものもあります。
かまくらやスノースポーツ、
内山紙やわら細工といった冬の手仕事に日本酒。
雪は文化を育み、文化は暮らしを支え、
人は手を携え、厳しい冬を乗り越えます。
「雪の厚さは、情の厚さ」だと、ある人は言いました。
厳しくとも雪は飯山が誇る地域の個性。
雪に寄り添う人々が生み出す、美しい風景をお届けします。

写真：昭和30年代の町の様子

かまくら

飯山市外様地区の男たちのかまくらづくり。
それは究極の遊びでもあり
誇り高い真剣勝負でもあり
いかにも楽しそうな風景です。

一面が雪に覆われる1月、飯山市外様（とびさま）地区にそびえる黒岩山の麓に、60代を中心とした地元の男たちが続々と集まってきます。

彼らが集まり、つくるのは、2月に行われる「かまくら祭り」の主役となるかまくら。約1ヵ月をかけて20個ほどのかまくらをつくり上げます。2月の約1ヵ月は、かまくらのなかで名物「のろし鍋」などがいただけるレストランかまくら村がオープン。祭り期間中は、花火、もちつき、宝探しとさまざまな催しが行われます。

「はじめは仲間内でかまくらで飲もうかって。バックホーまで持ち出して鰻の寝床みたいなかまくらつくって飲んだのよ。麓にある蓮華寺の住職さんがかまくらづくり、得意でさ」と、かまくら祭り実行委員会の委員長を務める鈴木誠一さんは振り返ります。

その道楽ぶりを鈴木さんは「それほど飯山の冬は、雪があってやることがないの。大人の贅沢ってもんだよ」と笑い飛ばします。

祭りとして開催するようになったのは15年前。実行委員会ができ、かまくら応援隊が立ち上がり、20人ほどが登録してかまくらづくりに取り組みます。

当初はタイヤのチューブを3つ重ねた上にブルーシートをかけ、まわりに雪を積み上げていたそう。けれどいかんせん小さい。

そのとき、近くでパラグライダーの生地を扱う会社が「いい生地が余っている」というので、生地に空気を入れて膨らませる道具を開発しました。膨らんだ生地の周りに雪を積み固めるのです。

道具の名前はその名も「kamakurakun（カマクラクン）」。直径90㎝、1・3m、2m、3mの4種類があり、3mのものは10人ほどが入れます。

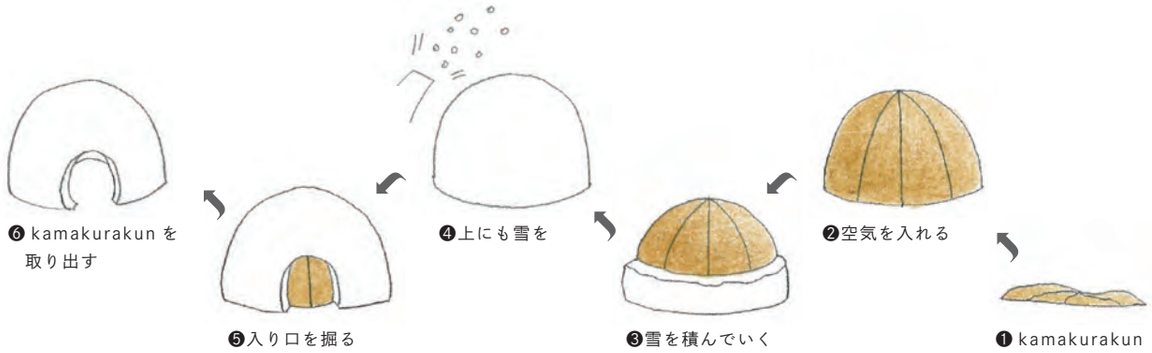
美しいかまくらづくりを支えるのは、皆から〝棟梁〟と呼ばれる清水整一さん。スキーのインストラクターで大工ではありません。

「潰れて台形になっちゃうと格好悪いでしょ。山高帽みたいにとんがっているのがいい」と棟梁。「棟梁のつくるかまくらは、そりゃあきれい。いわゆるおっぱい型！」と鈴木さんも力説します。

「祭り期間中に融けて沈んできちゃうから、1ヵ月間保つように整え続けるわけ」と、かまくら祭り事務局長で応援隊の足立高さん。寒さ厳しいなかでの作業はさぞかし大変…と思いきや、話す横顔は皆さん誇らしげで楽しそう。

「観光客が楽しんでくれるし、地元の人がご苦労さんといって声を掛けてくれるのがうれしくって。充足感がありますよ」というのは、清水侃（つよし）さん。区長を務めたときに地元の人がとても楽しそうに活動している姿に感銘を受けて、応援隊に入りました。

応援隊には生まれも育ちも外様



という人もいれば、お婿に来た人も、移住者もいます。「外から来た人が新しい価値観をくれるんです」と広報部長の小林和人さん。

Iターンでやってきた岡純治さんは、「移住して5年。手伝いはじめて8年。ゲレンデではない場所でスノーボードをしたかったんです。でも山って地域の縄張りみたいなもので、共存しながら使う大切な場所でしょう。勝手に来て使わせてではなく、地域の人のことを知って、自分の誠意も見せなければと応援隊に入りました」。

今はすっかりかまくらにはまり、雪や山のことも教えてもらう日々。そんななかで何より強く感じたのは、他所の人を自然と受け入れる外様の人たちの心の広さだったそう。

「飯山の雪は助け合わないと生きていけないほどの量。だから〝雪の厚さは、情の厚さ〟なんです」

外様地区のお隣に住む滝沢詔夫（のりお）さんも大活躍を見せます。滝沢さんは建設業のほか、会場の入口で「ことぶき村」という、有機野菜を扱うレストランを営み、レストランかまくら村の料理も一手に引き受けているのです。

「商売させてもらっている外様に何かお返ししたい」と、メンバーが集える施設を建設。応援隊全員で棟上げしたという建物はこの夏に完成し、「かまくらハウス」と命名されました。

完成披露と暑気払いの名目で応援隊が集まったのは8月某日。15人で2斗は飲むという酒豪たちはお酒が入るほど饒舌に。

「ここにいるのはほとんど〝サンデー毎日〟な人たち」と足立さんが笑えば、「みんな高齢でね…」と不安の声も。すかさず「歳のことは考えない。おれは死ぬまでつくる」と力強い声。隊長の平井勝美さんも「健康で楽しくやっていればおのずと人は集まるから。今がそうでしょう」。

ろうそくの灯が揺れるかまくらに入ると、そのなかは意外と暖か。豪雪地帯に暮らす人の温かな気持ちが、かまくらの温もりを増しているようです。

北信州いいやま
「のんびり田舎のかまくら物語」
2015年1月31日㊏
～3月1日㊐※㊎㊏㊐㊗限定
1泊2日／旅行代金1万500円
「かまくら」のなかで名物「のろし鍋」を囲み、夕食を楽しむツアー。宿泊は農家民宿へ。

雪に覆われる田中屋酒造店の仕込み蔵

飯山の二大酒蔵めぐりツアー！
田中屋酒造店・角口酒造店

2014年11月15日㊏

1泊2日／旅行代金1万2800円

市内2つの酒蔵を蔵人の案内で見学。2日目は飯山の伝統工芸、彫金の技術を使って自分だけのオリジナルボトルキーパーを作ります。

角口酒造店「北光正宗」
飯山杜氏で6代目の蔵元・村松裕也さんが醸す県最北の蔵。飯山の北、鍋倉山の地下水で造る酒は、飲み飽きしない切れ味のいい酒。磨かない米で造る酒など革新的な製法に挑戦する。明治2年創業。

田中屋酒造店「水尾」
水は隣村の水尾山の湧水、酒米は近隣を中心に県産の酒米を使って醸す。とくに隣村の木島平村でしか栽培されない稀少な酒米「金紋錦」で醸した日本酒は全国的に高い評価を受ける。明治6年創業。

ゆきと日本酒

技術の進歩とともに「日本酒＝冬」という定説が崩れてきている昨今ですが、「日本酒と雪」はまだまだ深いつながりがあるのです。飯山の日本酒のある風景を、雪という視点からお届けします。

信州は酒処、飯山も然り。歴史を紐解けば、江戸時代の元禄10（1697）年、飯山藩領にはわかっているだけでも19の蔵元があったといわれています。[※1] 現在は「田中屋酒造店」と「角口酒造店」の2軒が銘酒を醸します。

かつて日本酒は四季を通じて造られていました。そのなかでも厳寒期の「寒造り」が旨いとされ、日本酒＝冬というイメージが定着するようになったのです。

しかし、日本酒界の技術は日進月歩。たとえば北光正宗を醸す角口酒造店では設備を整え、温度の調整などにより年間通じて寒造りと同様においしい酒を醸します。

そんななかで、雪と日本酒とのつながりとは？ そのひとつが「雪中酒」です。飯山で取り組む雪中酒とは、2月に新酒を雪に埋めて熟成させるもの。まだ雪の残る4月に掘り出します。

雪のなかは0度前後で多湿、しかもその状態が保たれることから、日本酒をまろやかな熟成具合に仕上げてくれるといいます。雪が日本酒をさらにおいしくしてくれるというわけです。

雪と日本酒といえば、蔵元の大きな瓦屋根の雪下ろしも冬の風物詩のひとつです。

1日がかりで下ろしたと思ったら、また降り積もる。広い屋根だけあって、ひと冬の雪下ろしの費用もバカになりません。

しかし、水尾を醸す田中屋酒造店の田中隆太社長、「不思議なもんで、雪の少ない年は日本酒の売上も少ないんですよ。だからちょっと考えてみたんです」。

雪下ろしをしてくれる人はその日払いで賃金を払います。そうすると作業してくれた皆さん、こぞって日本酒を買ってお疲れ飲み会を開くのだそう。

「雪が降る→雪を下ろす→人件費を払う→日本酒を買う」

この循環が生まれない雪の少ない年は、売上が下がるというのが田中さんの仮説。田中さんガハハと笑って曰く、「雪は大変なばかりと思ってきましたが、そう考えると、まあありがたいもんです」。

※1『信州の酒の歴史』（長野県酒造組合、1970）

乾燥後、雪にさらされる楮

冬の手仕事

雪深い冬、農業はもちろん休閑期。その時間に育まれたのが手仕事です。雪が直接育むものもあれば、雪に閉ざされた暮らしだからこそ生まれたものも。暮らしに息づく手仕事の今をお届けします。

いいやまのおばあちゃんと
あったか長寿のわら細工作り

2014年11月22日㊏・12月20日㊏・2015年3月21日㊏

日帰り／旅行代金2500円

おばあちゃんが作るあったかーい手仕事を体験。縁起のいい長寿祈願のわら細工「亀」を作ります。

わら細工―冬の手仕事を今様に

鶴と亀のストラップ
日本酒の首掛けになっているストラップ。もうひと回り小振りなものはストラップ単体でも販売（各515円、税込）

飯山の北、鍋倉山の麓に位置する温井地区。とりわけ豪雪地帯のこの地区では、蓑（みの）などのわら細工が冬の手仕事。時代とともに消えつつあるなかで、温井で生まれたのが鶴と亀の小さくて愛らしいわら細工です。

同地区の久保田鶴代さんが新聞で見かけた亀のわら細工をつくったことがはじまり。幼い頃から蓑などをつくっていた鶴代さん、難しいことではありませんでした。それを見た地区のむらづくり委員会の委員長、村山由美子さんが思い立ち、地元の女性たちで「ぬくいわらの会」を立ち上げたのです。

秋に刈った稲わらを使い、冬に編みます。試行錯誤したという鶴の首は楊枝と針金で表現。稲穂をあしらった鶴と亀は地酒の首掛けに。蛍篭もつくりました。「大勢寄れば文殊の知恵」とみなさん。小ささもあいまって民芸調になることなく、現代の暮らしのなかでかえって新しさを放ちます。

内山紙―雪が白さの秘密です

特撰巻紙（左）とブックカバー
市内の製紙会社による内山紙の商品。巻紙（5.8m650円、税込）、ブックカバー（980円、税込）

飯山に受け継がれる伝統工芸品、内山紙（うちやまがみ）。300年を超える伝統を持つこの和紙も、冬の飯山の副業として発達した産業です。

原料となる楮（こうぞ）の黒い皮を軒先に干す風景は、今では少なくなりましたが、かつて飯山の冬の風物詩だったそうです。

楮を干したあとに登場するのが雪。乾燥した楮を、雪の上に広げるのです。雪が融けるときに発生するオゾンによって楮が漂白されるのだとか。雪が持つ自然の力で白さを得た内山紙は、色あせが少ないことから長期保存する官公庁の文書などにも用いられていました。雪があったからこそ、内山紙の歴史は築かれてきたのです。

現在は障子紙のほか、照明や文房具に使われるなど、その用途は広がりつつあります。北陸新幹線飯山駅に降り立つと出迎えてくれる明るい白い光も内山紙に包まれた照明です。暮らしのふとしたところに寄り添う内山紙です。

ゆきあそび

雪は自然がもたらす偉大なる〝遊具〟。滑る、歩く、走る、つくる。
雪をめぐるさまざまなあそびが、飯山で待ち受けています。

クロスカントリースキー

森や丘を走り抜けるスキーの形
飯山はクロスカントリースキーのメッカです

スキー・スノーボード

斑尾高原、戸狩温泉、北竜温泉ファミリー
3つのゲレンデでシュプールを描く

スノーシュー

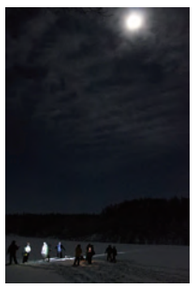
夏に入れない山も湿原もスイスイ
心地いい汗をかきながら自然に寄り添う時間

ペンション

ゲレンデのほど近く
ペンションで冬のもてなしを

いいやま雪まつり

雪に感謝の気持ちを込めて開かれます
雪像さん、こんにちは



ガイドと行く、月の光で輝く森へ。
スノーシューツアー

2015年1月3日㈯・2月7日㈯
1泊2日／旅行代金1万1200円

月に照らされた雪面を、スノーシューで歩きます。静けさに包まれる夜の雪原は特別な空間。この冬2回だけのスペシャルツアーです。

ゆきの日常

飯山に暮らす人に寄り添う、厳しくも美しい、白い風景。
不要な音を飲み込んで、暮らしに根ざした音だけが聞こえてくるようです。

集落

大いなる雪は、建物だけではなく
世界中の音を飲み込んだかのように

積雪

雪上車に積もる、雪、雪、雪
まずは掘り出すところから

通学

地域の人の雪掘りに支えられ
雪壁の通学路を一路学校へと進む

山笠と雪かき

雪掘りの必須アイテム、山笠
頭のまわりを360度カバーします

消雪パイプ

道から飛び出る地下水は
雪を融かすのに大活躍

湯気の千曲川

千曲川を覆うようにたゆたう湯気
雪に包まれて大地が冷え込んだ証しです

次号予告

飯山旅々。vol.2

「水と緑と」

飯山を潤す雪解け水。
大地は水を豊富に蓄え、森は繁り
人は水を源に脈々と営み続けてきました。
ブナの原生林を見上げれば
やわらかな葉が陽の光に透けて輝き
深閑とした高原に時折響く生き物の声。
水は悠然と流れゆく千曲川へと向かいます。
飯山の水と、緑と、出会う旅へ。

創刊２号は３月発行予定です。
＊内容は変更になる場合があります

いいやま うまいもの

❷バナナボート

城下町飯山に多いお菓子屋さんの冬の名物といえば「バナナボート」。生地に生クリームを塗ってバナナを丸ごと包んだもの。50年ほど前に和菓子店がつくり始めたお菓子です。老舗和菓子店の喜楽堂では、東京で洋菓子を学んだ4代目が1枚1枚生地を焼きます。甘さ控えめなクリームに、完熟バナナがよく合います。

喜楽堂
飯山市本町 1201-2　☎0269-62-3061
価格：230 円（税込）

Iiyama Tabi-Tabi
飯山旅々。
選べるいいやま旅のプラン
vol.1／冬号

2014 年 10 月 1 日発行

編集　　編集室いとぐち
デザイン　OTTO & Ä

発行：一般社団法人信州いいやま観光局
〒 389-2292 飯山市飯山 1110-1
飯山市役所内
TEL 0269-62-3133（平日 8:30 ～ 17:15）
FAX 0269-81-2156
www.iiyama-ouendan.net
www.facebook.com/iiyama.kanko

写真・イラスト・文章の無断複製、複写、転載を固く禁じます。
Copyright © Shinshu-Iiyama Tourism Bureau All Rights Reserved.

Iiyama Tabi-Tabi
飯山旅々。
選べるいいやま旅のプラン

飯山に「出会う」旅は、ウェブサイト「飯山旅々。」から

本誌でご紹介した場所や季節は、ウェブサイト「飯山旅々。」の旅のプランで会いに行けます。

～秋冬のおすすめ旅～

戸狩温泉で宿のおとうさんとかまくら作り体験

豪雪を利用した遊びと言えば「かまくら」づくり。雪が豊富にあるので大きなかまくらもつくれます。かまくらづくりは意外と重労働。完成したらかまくらのなかで、戸狩名物アツアツの「りんご豚まん」をおやつにいただきます。

出発日：2015 年 1 月 20 日㊋
～ 2 月 27 日㊎
日　数：1 泊 2 日
代　金：1 万 600 円

森の案内人と歩く黄葉の森に癒される森林セラピー体験

森の案内人と黄葉のブナ林を歩き、地元の食材を使った郷土料理を楽しんでいただくツアー。ガイドは特別な講習を受けた「森の案内人」。夜は温泉へ。身体に優しい郷土料理のほかアロマトリートメントなどのオプションもあり。

出発日：2014 年 10 月 18 日㊏
～ 11 月 9 日㊐
日　数：1 泊 2 日
代　金：1 万 5900 円

カップ麺ランチ！日本海を眺める峠を目指すスノーシューツアー

ブナの森を抜けて長野・新潟県境の稜線「信越トレイル」へ。真冬の日本海と雪の山並み、稜線の雪庇と、標高 1,000m 前後とは思えない絶景が広がります。約 8m の積雪がある稜線でスノーシュートレッキング。

出発日：2015 年 2 月 22 日㊐
～ 3 月 30 日㊊※㊋を除く
日　数：1 泊 2 日
代　金：1 万 8700 円

戸狩のグルメ大集合！野沢菜の漬け込み＆新そば打ち体験

伝統食の野沢菜を漬けたり、薪を使って新米を炊き上げたり。旅の最後は「新そば」。なんといっても香りがいいそばを、自分で打ってみましょう。新米と収穫した野菜のほか、漬け上がった野沢菜が自宅に届くお土産付です。

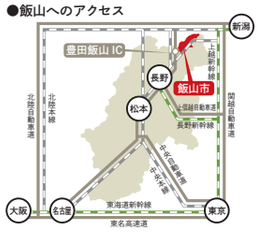
出発日：2014 年 11 月 1 日㊏
～ 20 日㊍
日　数：1 泊 2 日
代　金：1 万 5300 円

｜旅の詳細・検索・お申し込みはこちらから｜

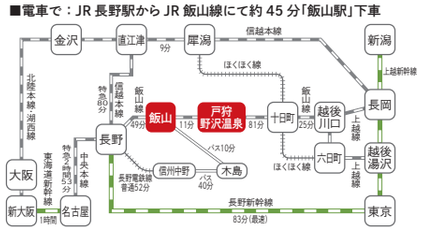
www.tabi-tabi.com

300 以上の旅のプランをご用意して、みなさまをお待ちしています。

●飯山へのアクセス



■電車で：JR 長野駅から JR 飯山線にて約 45 分「飯山駅」下車



■クルマで：上信越自動車道豊田飯山 I.C. 下車

2015 年 3 月 14 日、北陸新幹線「飯山駅」が誕生します。