



きすけどーる
NABO
御菓子処干野
やまざきや



vol.1

長野大学 企業情報学部
鈴木誠ゼミ

上田で見つけた、素敵な人。

UEDA MAP

上田駅周辺マップ



おしながき

きすけどーる

3

NABO

9

御菓子処 千野

15

やまざきや

21



珈琲好きなら、一度は訪れたい きすけどーる

店主 香山さん

上田市出身、車関係



いつからこのお店を始めたのですか。

2018年の6月9日に始めて、1年半位経ちました。不動産屋さんの知り合いに、この建物の中を見せてもらった機会があって、中の雰囲気も良かったので、何か使いたいなあとと思って、私はコーヒーが好きだったのでコーヒーショップを始めました。すごく計画して始めたわけではないんですよ。

では、室内の雰囲気も最初から趣のある感じだったのですか。

そうですね。この雰囲気を生かしてやろうと。コーヒーをハンドドリップで提供できる店ということで、このカウンターは作りました。大工さんに来てもらったわけではなく、いとこの自衛隊員に作ってもらいました。それ以外は、ほぼ昔のままです。

このお店始める前は何をされていたのですか。

実は私は車関係の会社も継続中です。中古車販売、保険、車検など関連することを細々とやっています。このお店では趣味でもあるコーヒーを始めたんだけど、最近はこのわりのスリランカカレーも取引先でもあるスリランカの女性に教わって、手作りで毎日作っています。

「きすけどーる」という名前をつけられた由来はなんですか。

由来っていうかね、ちよつとこう思いついて、すごいこだわりとかじゃないんだけど、この話長くなっちゃうから、内緒で(笑)そこはちよつと気になるようにしたい方がいいかなって。

ひらがなも珍しいですね。

あ、そうそう、ひらがなね。「きすけどーる」のきすけを漢字にすると、何か昔の人みたいになっちゃうかなって、きすけどーるっていう人形とかそういうことじゃないから。語呂がいいみたいな、そんなことです。

一人で経営されているのですか。

そうです、特に平日はほぼ一人です。休日は、一人で回らないこともあるので手伝ってもらったりするんですけど、予約や貸し切りの時は、一人じゃ無理なので友人に頼むんですけど。あとは、大体一人でいて、できないことはちよつとできないなって感じで。まあそんないっぺんにたくさんのお客さんが来ることも少ないので、今のところはなんとかやっています。

お店を経営していて、やりがいやうれしかったことはありますか。

最近新しく作っているスリランカカレーが結構好評なんです。自分でいろいろ工夫して作っているの、「とてもおいしい」と言われることが一番うれしいですね。毎日スパイスを調合して、量を少し変えてみたりして色々と工夫しています。

珈琲を入れるにしても、今回の珈琲豆はこうしたほうが香りを出しやすいかなとか、冬と夏でまた入れ方が違うんですね。冬は、瀬戸物が特に冷えちゃってるし、ドリップする器具も全部冷えちゃったりするから、温度が下がっちゃうんだよね。夏は沸騰したお湯の温度を下げたくても下がらないし、冬と夏だと入れ方がだいぶ違うので、それを上手く調整しています。だからこそ、飲んでいただいた時に、その人に「美味しかったよ」って言われると、とてもうれしいですね(笑)



マスコットキャラクターの
きすけどーるちゃん



〈限定六食〉
きすけどーる特製本場直伝
スリランカ野菜カレー



コーヒーの種類がたくさんあって、焼き物とかも販売されていたんですけど、こ
だわりとかはありますか。

コーヒーは、色々と自分で試すのが前から好きだったんだけど、お店をやり始めてからは次から次へと色々な豆を試して、それを飲んでみて、より美味しいコーヒーを飲んで頂けるようにしています。きすけどーるをきまぐれブレンドというのがあるんですけど、その時にある豆を自分でブレンドしています。コーヒーは淹れ方や焙煎の具合、お湯の温度、そういうちょっとした加減で全然変わってしまうので色々追及しています。コーヒーの協会の方が来たこともあるんですけど、そういう人の話を聞くと、まだまだだな、もっと勉強したいなと思います(笑)



逆に、経営していて辛かったことや大変だったことってありますか。

辛いつてことはないなあ…。いや、ある！辛いのは例えば私一人でやっている時が多いので、一番初めにきた人に対応して作ってるじゃないですか、それで、次の人が来てっていうのはまあまだ出来るけど、その次の人が来た時にだいぶ待たせてしまうこともあるんです。自分もどっか行った時に、「おお、この店3組なんだけど全然飯出てこねえぞ」みたいな、そういうことってあるじゃないですか。「おいおい、俺のこと忘れてる？」みたいな。そういう風にお客さんを不安にさせちゃったり、ちょっと不快に思われたりするのがね、自分だったら嫌だなっていう事はしたくないんですよ。だから、もうちょっと上手くこう自分の手際よかつたらいのとか、そういうことは考えますね。

色々こだわっていいコーヒーをおいしく飲めるようにと思い、始めたころの考え方とこの1年以上たった今の考え方では大分違っはきますよね。でも何十年もコーヒーのことをやっていて、自分で店を出したというわけではないのでね(笑) 日々研究です。
コーヒークップは知り合いの陶芸家の方が作ったものを使っています。
コーヒードちらから仕入れられているんですか。

独自のルートです。コーヒー豆を輸入している色々などころの話を聞いて試してみたり、ルートを開発してみたりという感じですかね。



きすけどーるさんで販売している手作り焼き物



あとは俺のセンスがやっぱりイマイチっていう所で、飲食は料理とか盛り付けとかがすごい大切。例えばオシャレなお店に行った時に、出てきた物が「うわ、なんだこのださいの」みたいな感じだと、ちょっとガッカリする事があると思うんだけど、そう思わないためには、俺のセンスが必要になるんだよね。だけど、自分で見ても俺センスないなとか、もう一個ワンポイントで用意しとけば良かったとか、そんなことがあるのよね。だからそういう時には、もうちょっと勉強しないとって思いますね。結構樂觀的な性格なので、自分が精神的に辛いつていうことはないですね。そんな感じです(笑)



自宅用、ギフト用にコーヒーや紅茶、スパイスの販売も行っています





雲囲気のいい二階は
フリースペースとしても



この店の二階とかも含めて、利用をいろいろな人にしてもらいたいというのがありまして、店自体がそんなに浸透してないというかね、わかりづらい場所にあるんで、特に、どういう風に入って良いか、入りづらいじゃないですか、結構ね。
木の看板も自作ですがあまり目立たないのですね、分かりづらくてもいいかなと思ってるんですけどあまりにも分からなくらく待たせしてる人も来れないって（笑）
それじゃあと思って、外に青いドラム缶を半年くらい前に置いたんですよ。今は、青いドラム缶が入口に置いてあります。そうすると、探してる人が、「あ、ドラム缶置いてある」って（笑）あのドラム缶はうちの車屋に置いてあったもので、それに、自分で切って、作ったモノを貼り付けただけなんだけどもね。

香山さんからみた上田の魅力や魅力的なものはなんですか。

上田に結構住んでいるからあんまり気づかないけど他所から来た人に聞くと冬は寒いけど雨とかも少ないし災害も少ないし気候も安定していて結構住みやすいとかな。もうちょっと面白い場所とかお店があったらいいんだけど。

では最後に何か一言お願い致します。

ここだけじゃなくて車や保険関係の仕事もしてるから、大学生の知り合いとかでそういうので困っている人がいたらぜひ私の方に言ってくれば力になりますよ。

ありがとうございます。みなさまも、一度足を運んでみてはいかがでしょう。

お店のこれからの展望を教えてください。

展望というか、ここを始めて1年半くらいたったけど、まだこの店がこうだっというのがないんですよ。だからこういうモノを作りたいと思うと、だんだん変わっていったらいいですよ。

どこのカフェに行ってもちゃんとしたメニューがあって、こんな自分で今日印刷しました、みたいなメニューじゃないと思うんですよ。でも私の場合は、まだ、色々なメニューを考えていきたいというのがあって、お客さんに「前にあったあのメニューないの？」とか言われることもあります。人気のメニューは残してありますよ。

それから学生さんとか、奥様たちに二階を良い季節には解放して、勉強したりとか、みんなで話したりとか、好きな本読んだりしたいって人達に使ってもらいたいんです。一階で私がじーっとしてるわけじゃないけど、何の視線も感じないで、静かに勉強したり、本を読みたい人もいます。

普段はそういう人にコーヒー持っていくって、飲みながら自分で好きなことやってもらったりとか、そういう風利用してね、この店の雰囲気結構良い感じなんで、いろんな人に知ってもらって、利用してもらいたいところですね。

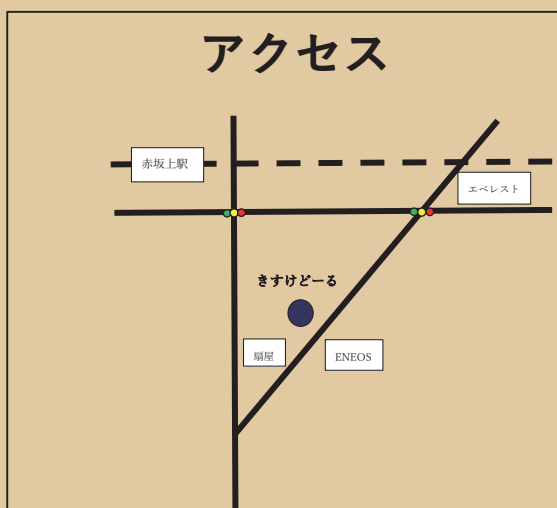
あとは、いろんなコーヒー飲んでもらいたいで、ちよつと考えているのはコーヒーを自分で淹れて飲んでもらうとか、うちはテイクアウトも一応やってるんだけど、そういうところで安く気軽に飲んでもらうとかね。

ただ、コンビニよりは豆をこだわっているのでも少し高いですよ（笑）うちは良い豆しか取ってないから、コンビニは悪くないよ、リーズナブルだし。うちの場合は、いろんな国のいろんな種類の豆を飲み比べてもらいたいのでしたら飲んでもらえるかというのをちよつと考えてるんですよ。



〒386-1102
上田市上田原1113-1
電話番号 0268-26-8677
営業時間 11:30~17:00
（ランチは15:00まで）
赤坂上駅から徒歩3分
上田駅から車で10分

喫茶店としてだけでなく
フリーマーケットや
貸し切りでも利用可能。



鈴木ゼミ×NABO

西山卓郎さん

1986年生まれ。長野県上田市出身。中学ではサッカー部、高校では軽音部に所属。大学は東京にある英語系の学校に進み、音楽に力を入れる。

現在は、(株)バリューブックスで寄付事業や採用、新規事業を担当をしている。趣味は読書、散歩。

株式会社バリューブックス
URL <http://www.valuebooks.jp/>



私たちが NABO を紹介する理由は、カフェでお茶をしながらその場で本を楽しむことができるというユニークさに惹かれたからです。NABO では本屋とカフェが併設されており、名前の由来であるデンマーク語の NABO(隣人)のように自然に囲まれた気持ちの良い上田市で、街や人に寄り添う本屋です。しかし、現在はインタビュー後タウン誌の作成を行っている間に NABO は建物の関係で一旦閉店してしまうということになってしまいました。ですが、お店がなくなるわけではなく、2020年1月を目処に新規オープンを予定しています。建物などは変わってしまうかもしれませんが、5年間上田市や町の人の憩いの場となったこの場所を記事に残したいと思い、今回掲載することに決めました。今回はその NABO と運営元であるバリューブックスで働く西山さんと何度かメールのやり取りを行い、お会いし NABO でのインタビューに協力していただきました。

西山拓郎さんへのインタビューは、令和元年7月8日(月)の16時～17時と、予定よりも長い1時間程度行わせていただきました。当日は天気も良く、グループメンバー全員が無事にインタビューに臨むことができました。私たちが準備しておいた質問以外にも、インタビュー中に生まれた多くの質問に快くお答えいただきました。こういったインタビューは初挑戦の私たちでしたが、とても楽しく、気持ちのいいインタビューができました。



この仕事についたきっかけや思い出に残っていることはなんですか？

以前は小売の接客業を何年かやっていたんですが、他の世界ものぞいてみたい気持ちがあり、たまたま知り合いが働いていたバリューブックスにコンタクトをとって働き始めました。現在は寄付事業を主に担当しています。



社員からみて会社の良いところはなんですか？

風通しは良い会社だと思います。特に去年からセルフマネジメント型の組織(ティール組織という名前で呼ばれたりしています)に変えようということをやっていて丁度一年ぐらい経つんです。

社員やアルバイトの区別なんてなにもない、皆一緒だよねっていう話が前提にあって、働く時間とか、長くて会社のことをよくわかっているとか、違いはそのくらいだと。

以前は店長やマネージャーもいましたし、もしかしたらスーパーなマネージャーがいたら、こう

これは古本をバリューブックスに送っていただけで寄付になるという仕組みなのですが、自治体や NPO、NGO、長野大学さんをはじめ大学とも協働しています。

あと、図書館への支援が最近気になっているテーマで、震災被害を受けた陸前高田市の図書館復興を本を使った寄付で応援するプロジェクトを行っているのですが、その絡みで東北に僕と会社の何人かが出張に行かせていただきました。

そこで東北の被災地を見たり、実際お話を機会をいただいた際に、復興の道のりの長さを実感できたことが一番思い出深いですね。

なっていないかもしれませんが(笑)
まだまだ課題はありますが、そういう方向に向かっていくのは面白いと思います。





選書するうえでのこだわりはなんですか？

お店の本は、基本的に選書する専任のスタッフが
が行っており、彼らは、代官山のツタヤや独立
系の書店でそれぞれずっと本屋さん作ってきた人
たちなんです。そういう人たちがいる中で、コン
セプトとしては隣人のための良い本屋さんになり
たいということで、選書を行なっています。

例えば料理の本とかを例に挙げると、ここで出
会った本で、単純に晩御飯がちよっと普段と違う
ものになるとか、仕事の本でいえば、普段考えて
いることが、そこにある本によって整理がついた
り新しい考え方が手に入るとか、そういう広がり
が持てる本との出会いができればいいなという思
いで行なっています。

趣味は何ですか？

最近は散歩と読書ですかね。基本的にはいつも
仕事のこと考えながら歩いていますね。今関わっ
ている仕事楽しいっていうのはもちろんあるん
ですけど、何でも楽しみ方を知っているのはい
いんじゃないかと思っています。楽しみ方を探ってみ
るみたいな。そうすると趣味の仕事でも関係なく
楽しくなる気がしますね(笑)

読書だと、最近一番面白かったのは論語ですね。
論語超面白いですよ。普通に現代語訳で販売され
ています。弟子が記録しているもので、そこ
に意訳がついていたり、解説が入っていたりして
るんですが、大昔の本とは思えないです。弟子に
よって態度が違って、「お前はだからダメなんだ」
みたいなことも言っし、論語は良いです！ぜひ読
んでください(笑)

— そんな動いている自分に疲れないですか？
寝るときほんとに狂ったように寝ますから、
昨日は20時間くらい寝ましたよ。何もしたくな
いって(笑)
極端かもしれませんが、結果その方が自分に
とってストレスが少ないので。
仕事は、最近広げすぎて追いつかなくなってい
る気がちよっとします。そこが課題ですね。

趣味は仕事にしてもよいと思います
か？

個人的には両方やればいいと思っています。会
社員をやりながらYouTuberやってもいいと思っ
てるし、それはいけないことじゃない、別にそれ
でいいんじゃないのかなって思いますね。
これ一本で食っていきけるって自信があるなら、
それをやったら良いと思いますが。自信がなかっ
たら楽しい部分だけをやっていくのが結果とし
て、いいものになりそうな感じがしています。

絵描きで例えると、絵で食べていくって結構大
変なことだなと思っていて、でもその気持ちが故
に市場に合わせた絵や作品ってやって面白くな
かったり、気持的に難しい時があるんじゃない
かとも思っんですね。



だったらなんか宝くじ頑張ってるのか、も
う一つ仕事を持って、あと自由に絵描くみたい
な方が結果として作品もより自由になるみたい
な話っていうか。そんなイメージなんですけど。
なんかそこで悩むよりは自分が楽しいことと
食ってための仕事のバランスを考えるとすよ
ね。

週末休みの仕事のがいいとか逆に平日休みの方
がなんか動きやすそうみたいな事とか、という
決め方で俺はいいと思いますけどね。





—そんな上田市の魅力は何ですか？

カテゴリーズできない面白い人がたくさんいるところだと個人的には感じています。
面白い人がたくさんいる事が、確率的には、東京の方が多いんだろうけど、僕の周りでの顕在化率は上田のほうが高い気がします。

—そういう人たちはどうやって知り合っ
たんですか？

なんですかね（笑）よく行くお店で話しているうちにとか、飲み会にいったらいたとか、そういう感じですね。面白いですよね。偶然的な出会いが都会に比べて起きやすいんじゃないのかなってなんか感じています。ほどよい距離感で。友達の友達はだいたい友達みたいなのは可視化されやすいみたい（笑）
そんなことが上田は魅力なんじゃないかと感じています。

最後に…

西山さんを交えてNABOの入り口にて記念撮影をさせていただくことができました。
初めてのインタビュで緊張していましたがとても楽しい時間を過ごすことができ、西山さんの器量の大きさや人柄を実感したインタビュとなりました。
お忙しい中、私達のためにインタビュにに応じていただきありがとうございました。



一生同じ仕事をやるってこれからの時代中々ないと思うんですよ。だとしたらそういう風に自分のやりたいことのために、仕事の形を変えていくのかどうかも生かせる、これやってからこっちもいけるっていうものを考えながら、それは移っていけばいいし、色々変わっていけばいいわけだし。

今の時代、生きるためにやりたくないことをやらなければいけない時があると思いますが、西山さんはやりたい事とどちらを優先しますか？

自分のやりたいこととこの会社の全部は同意できないけど、この部分だけならやれそうっていうのが見つけられると面白いのになって。「面白くないことを面白く」みたいな。面白くないことをどうすれば面白くできるのかっていうことに頭を使うのが俺は面白いと思っています。そういうことって仕事に限らず色々あると思うんですよ。

つまらないと思うとひたすらつまらないじゃないですか。超眠くなるし、何言ってるんだろって。その中で面白いポイントを探す事がいいんだと思うんですよ。環境に左右されないっていうか環境を自分で作っていくっていう事が、いい気がします。

上田に戻ってきた理由はなんですか？

今でも週一くらいで東京行ったりするので、近さをすごく感じます。新幹線で2時間かからず東京行けちゃうので。長野県ってちょっと真ん中なので、名古屋とかも行けるしみたいな。ここを拠点にして動き回るほうがいいかなって。そんな感じですね。



柿をモチーフにした和菓子

仕事をする上でのこだわりは何ですか

うちは特に、信州上田というものにこだわっています。素材はもちろんそうなのですが、いわゆる題材的な部分でもそこにこだわっています。

和菓子にはストーリーが必ずあります。ストーリーをあんこや様々な生地を使って小さな和菓子として表現するのですが、なるべく身近なものを題材にして作りたんです。だから、自分が生まれ育ったこの町である信州上田を題材にすることが一番いいかなって思っています。

なぜ和菓子職人になったのですか

一番の理由はクリエイティブなことをしたかったからです。もちろん、うちが和菓子屋だったというのもあります。もし、うちが和菓子屋じゃなかったら、なかなか和菓子についていうところには行きづかなかったかもしれません。子供のころ、父親の和菓子を作る姿を見るとすごく楽しそうに見えてそういう子供のころからの影響というのがありますね。

この仕事のやりがいは何ですか

この仕事のやりがいは自分の作ったものがお客様に評価されて、それがダイレクトに伝わってくることです。自分で作って、販売して、お客様に買ってもらったとき、その反応をダイレクトに受け取ることができるし、お客様の顔も見れて評価をいただける。そしておいしいと言ってくれたり、笑顔になってくださったりしたときが、一番やりがいや達成感を感じます。



インタビューに答える千野様（場所 Panier Restaurant）



御菓子処 千野



千野雅芳

千野雅芳さんは今年五十二歳になる和菓子職人さんです。生まれてから、昭和、平成、令和と三代にわたり上田で過ごし、上田を知り尽くしている方です。御菓子処千野の職人としては三代目で、上田の四季の植物や風景を和菓子として表現されています。

私たちは直接お会いした時、その人柄や、千野様の和菓子のおいしさ、和菓子へのこだわりに興味を持ちました。

「ころよく取材を受けてくださった千野様は、和菓子へのこだわりや制作方法、自信作、さらには県外出身者が多い私たちにこそ上田の魅力や将来についてまで教えてくださいました。」

そんな千野様が教えてくださったことを紹介していきたいと思っています。





代々受け継がれている 和菓子はありますか

真田石なんかがそうですね。あのお菓子はいわゆる歴史マニアの人たちが上田に来て食べてくださったときに、その方々が真田石をSNSにアップして広まったことで息を吹き返した商品ですね。今はほぼメインで売れている商品になっています。

繭の郷も先代から受け継いでいるお菓子です。あのお菓子にはいろんな人が関わっていて、もともとは蚕都上田を掘り起こそうという団体さんの方々に繭をテーマにしたお菓子を作れないかと言われたことで作成が始まったんです。作成に関わってくださった方々は今でも愛着を持って買い上げいただいています。



新商品を出すのに

どれくらい時間をかけますか？

時間がかかる場合と急に降ってくる場合があります。でもすごく長い時間をかけて作ったものってあんまりうまくいかないことが多いですね。私の場合はひらめいてすぐ何か作ってみる、そういうほうがうまくいくことが多いです。

和菓子自体お土産として買っていたことが多く、実際にお客様の口に入るのは三日後とか一週間後、そういうタイムラグみたいなものも計算しなくちゃいけないですけど、そこをきっちり計算する人もいますし、感覚でやる人もいます。

職業病はありますか

旅行とかに行った時でも季節感などが気になって、すぐ和菓子のことを考えてしまったりすることですね。それ自体は悪いことではないと思うんだけど、なんだろう純粹に楽しめていない感じがするときがありますね。旅行中も帰ったら、こんなお菓子作ろうって考えちゃいますね。

あとは、お菓子を食べたときに無意識に評価してしまったりすることですね。やっぱりうちは手作りで和菓子を作っているんで、機械で作られたお菓子を食べると分かるんですよ。そういったことが、気になってしまったりですね。



手作りにこだわる

理由はなんですか？

効率っていう部分を考えてと圧倒的に機械のほうがいいんですよ。でもやっぱり自分の思うものを自分の手でっていうか、良いか悪いかは別として商売人よりも和菓子職人としての意識が強いからだと思います。

一番の自信作はなんですか？

周りの評価がすごく高くなってきた「くるみゆべし」ですね。ゆべし自体好きなお菓子でよくお土産物を買ったりするのですが、なかなか「これはおいしい」と思える味に出会えなくて、ならば自分好みの味を自分で作ってしまおうと試行錯誤し、完成させました。隠し味に地元産の原材料にこだわった地元味噌蔵の味噌を使っています。

最近ではゆべしが浸透してきたので、さらにあと一歩っていうところまでもっていったらブレイクするんじゃないかなと思っています。

和菓子の味や見た目について 先代との意見の相違はありましたか

たくさんありますね。特に若いころはすぐ正面から当たっていました。ですが、今はそうぶつかることはありません。歩んできた道も違ったり、表現方法も違ったり、自分がかうしたい、変えたいと思うことでも父には父のプライドがあるものだったりして、小さないざこざみたいなこともありました。

最近では、父も私の和菓子や表現を認めてくれるようになって、うまくまとまってきたかなと思っています。

おすすめ

商品名 「くるみゆべし」
1個 120円
くるみ好きなら買うべし！



今回は

パニエ レストラン

Panier Restaurant

次号はご夫婦で営まれている「パニエレストラン」様を紹介させていただく予定です。それに先立ちましてショートインタビューをさせていただきます。

その中から店名である「パニエ」という言葉についてインタビューさせていただいた内容を紹介していきます。

「パニエ」に込められた意味

まず、「パニエ(panier)」という言葉はフランス語で「籠」を指します。なぜ「籠」なのか、教えていただきました。

フランスに行くとき市場とかに籠が売られているんです。その籠の雰囲気・素材・長くずっと使えるというところに魅力を感じていて、毎回行くたびに買っていたんです。それでお店の名前を何にしようかと迷っているとき、知り合いに「籠が好きなら籠って名前にしたらいんじゃない？」って言われて、フランス語でなんて言っただろうって調べてみたら「パニエ」でした。お店の名前は憶えやすく三文字と決めていたのでしっくりきて、それで「パニエ」にしました。

私たちの自然の素材にこだわった料理を出しているところ、お客様に長く愛される存在になりたいという思い、籠も自然素材でできていて長くずっと使える。自分たちとその将来像が籠というものとリンクしていてそういった関連性も店名を「パニエ」にした理由です。

季節のキッシュ(十一月三十日)は、信州産牛豚100%ひき肉とほうれん草を使用していました。コース料理であるパニエランチセットは随所に長野県産の食材が使われており、ポタージュや前菜、自家製パンなどが味わえて1600円とてもリーズナブルです。



内装は多くの部分に木が使われていて自然のぬくもりと家庭感を感じることが出来ます。極力人工的なものを省いた店内には自然や素材に関するこだわりがあふれています。



パニエ様、インタビューを受けてくださってありがとうございました。次号はお店を開くきっかけや、詳しい料理へのこだわり、お二人の夫婦円満の秘訣などさらに詳しく紹介していきますのでよろしく願います。

夫婦だからこその家庭感と優しい雰囲気、心を癒され、そして素材にこだわった手間暇のかかった料理に身体を癒されました。これをお読みの皆様もぜひパニエ様に足を運んで、雰囲気そして料理に癒されてみてはいかがでしょうか。

最後に



今後の目標を
教えてください

若者世代を支えられる存在になることですね。例えば私が何か面白いことを企画したときに、それに若者が興味をもって、さらに「俺ならもっと面白くできる」と言ってくれて、私たちが追い越していったらいい。世の中が変化して新しい価値がもたらさるグッと出てこないか、特にこの町は変わらないどころか、廃れていってしまうと思っんです。最近はこの街を見ていると、若い子たちのいい感じのお店が増えていくんです。そういう人たちを見ているとすごく応援したくなります。

もう私たちの世代じゃなくて、若者世代の人たちが頑張ってる新しい価値だったり、コミュニティだったりを作り上げていたら、きっとこの街は新たな可能性を持つ街になって、そこに若い人が集まって、というような好循環が生まれると思います。

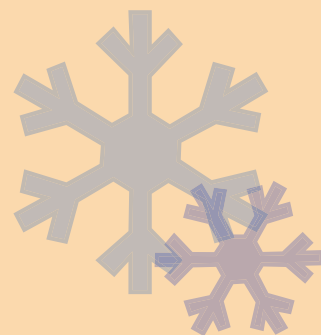


上田市の魅力は何ですか？

上田市はすごくポテンシャルが高い街だと思っんですよ。

歴史的な部分が真田を中心として全国レベルだったり、街がコンパクトにまとまっていて住みやすかったり、なにより行動力の高い人が多い。みんなが二の足を踏んでしまうようなことも、一歩踏み出す人達なんです。住んでいるとなかなか気づけないけど、上田は外から引き付ける魅力がすごくいっぱいあります。

鹿兒島から来たある方が「上田駅を降りた瞬間に上田の色を感じた」とおっしゃっていました。私には何色かわかりませんでした。地方都市として色があるっていうのは大切なことだともおっしゃっていました。そんなこともあって、上田には沢山の魅力があって褒めていただけるし、この地域に住んでいることを誇ってもいいと思います。



地域に愛されて60年

信州上田の和菓子屋さん

1 はじめに

ここ信州の名産といえば？…わさび・おやき・野沢菜など…さまざまな食の特産品が思い浮かびます。私たちの班はその中でも「おやき」に着目し、タウン誌の記事にまとめようと考えました。

私たちはここ信州上田でおやきを作り続けている「やまざきや」という和菓子店にスポットを当てました。長野県の名産について調べることで、長野県、そして上田市の魅力を掘り下げよう、その思いで調べるうちに「やまざきや」に興味を持ち、取材を申し込んだところ、快く承諾していただきました。

ここ信州の伝統的な料理、おやき。このおやきを作るうえで、さまざまな心構え、そしておやきに込められた信州への思いをまとめていきたいと思っています

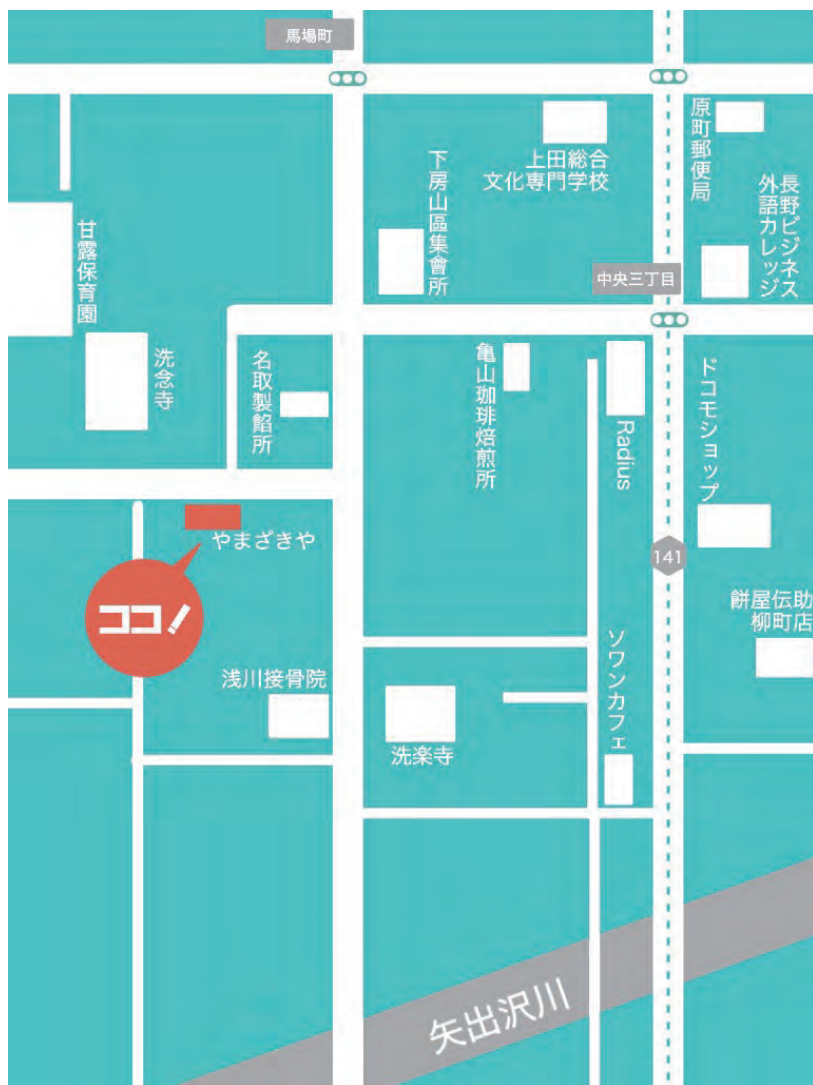
やまざきや公式ホームページ QR



2 おやきについて

おやきは長野県発祥の郷土料理です。野沢菜などの野菜を小麦粉やそば粉で作った皮で包んで焼いたもので、焼いて食べることからこの名前になりました。もともとは北信地方、安曇野地域のお米が取れにくい地域で代用品として小麦やそば粉が栽培され粉もの文化が育まれ、囲炉裏で焼いたおやきが誕生しました。今では長野県全域で作られ、名物となっています。おやきの作り方は焼く・揚げる・蒸かす・さますまあり、地域によっても作り方は異なります。

上田周辺地域はもともとポピュラーな蒸かしが多いようで、やまざきやさんも蒸かしのおやきです。栄養価が高く低カロリーでヘルシーなため、最近ではコンビニでも発売され全国的に広まっています。値段はどれも100円から200円で、とてもリーズナブルです。味も野沢菜や切り干し大根などさまざまな種類あります。



住所 〒386-0012
長野県上田市中央5丁目 10-20
電話番号 0268-24-8895



3 「やまざきや」について

「やまざきや」は上田駅お城口正面から車で6分の場所にあり、創業60年で現在は三代目の山崎恭平さんが中心となって毎日おやきや団子などを作っています。

通常おやきは焼いて作るものですが「やまざきや」は生地を蒸して作っており、もちもちとした触感のおやきが楽しめます。

上田市には様々なおやきを取り扱う和菓子屋がありますが、ここ「やまざきや」は「おやき上田」と検索すれば上位に来るほどの人気店で、私たちが食べたおやきの中でも群を抜いて美味しいものでした。このおやきが作られるまでにはどのような経緯があったのでしょうか？



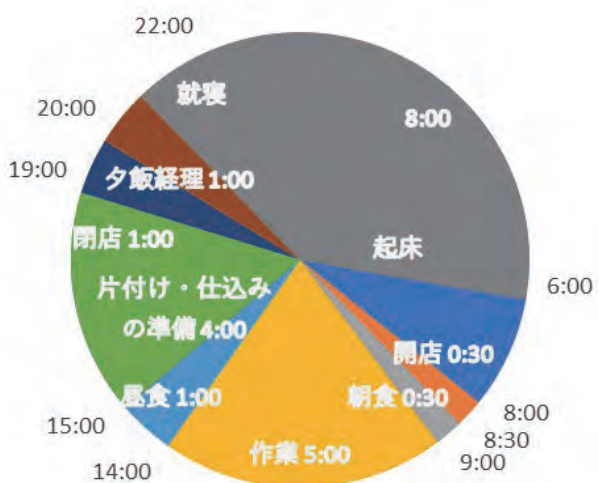
—（先代から）自由にやってくれと？

自由にやってもいい、というわけではなかったんですが、何もせずふらふらするのではなく、しっかり働いて、という感じでとりあえず就職して働いていたけど、やっぱりお菓子を作ることは嫌いではなかったと言いますか、小さい頃から家で家族が作業をしているのを見ると見ていたから、菓子作り自体に抵抗はなかったんですね。それでも、店を継ぐという気持ちにはなりませんでした。

—継ぐことを意識したきっかけは？

「他のことをしてみよう」と考えたときに、サラリーマンとか、他のことで働くのには自信がないと言った、色々な職業の裏側や悪い部分も見て、ならあっちがいい、こっちがいい、と言っつのはなんだか、ないものねだりをしているようで…そこで改めてじっくり考えてみて、今自分に何ができるか、他にやりたいことがあって努力してきたかと言われても、やっぱり何もなかったんですね。

山崎さんの1日のスケジュール



4 インタビュー

—経歴

僕は上田の高校を卒業して、まず東京の日本菓子専門学校で2年間勉強しました。その後、2003年に横浜で就職活動をし、和菓子屋さんで4年間、住み込みで働きました。2007年に新宿の神楽坂の「五十鈴」という店で3年間働き、その後2010年やまざきやに帰ってきました。

—店を継ぐということについて。

少し（質問に対して）矛盾もあるかもしれませんが、「店を継ぐ」という意志のようなものは特になかったんですね。



—忙しくなる時間帯や時期を教えてください。

忙しいのは午前中からお昼の時間帯。昼過ぎから夕方にかけての時間帯は割とお客様はまばらです。でも、最近は込む時間帯が読めなくなりました。「おやきがたりなかった」となることがあります。おそらく観光客の方がお昼過ぎに上田に着いて、それから散策のときにうちに來てくれるのと、車で都会へ帰られる方が、お店でおみやげに「おやき」を買っていく方がいるからだと思います。



それなら、店に立つということが別に嫌いじゃなかったから、地元で家族が慎ましくお店をやっているのを見ると見ていて、ああ、こんな感じでお店やるのもいいなという感情が出てきましたね。そして2007年かな、上田に戻ってくる少し前に、あと3年くらいここで頑張つて地元へ帰ろうかなあと、お店を継ぐことにしました。



1年で一番忙しい時期はお盆で、おやきの注文がぐっと増えます。帰省してきたお客さんや観光客がおやきを買っていったり夏休みで上田に遊びに来たついでに、うちのお店に来てくれたりなどですね。年末はやはりお餅が多く出ます。そして春は卒業や入学、桃の節句などで繁盛します。1年中通して色々な行事があるため、結局万遍なく忙しいですね。多い時だとおやきは1日で500個ほどの発注が来ます。一番仕込みが大変なのがおやきなので、その時は朝2時や3時から起きて準備をします。普段は100個ほどで、たまに余ったりしますが、お団子も時期によっては1500本、セールのときは2000本出るときもあります。

— やまぎきのおやきへのこだわり・魅力は何ですか？
うちの店は、皮を蒸す前に熱湯でこねるため、皮がモチモチしているのとよくお客さんから言われますね。また、おやき以外でもクルミ団子のタレが自信作で、これもお客さんからは好評です。このおやきやお団子に関しての製法自体は代々特に変わっていないですが、ドラ焼きのあんこの製法は自分なりに変えました。おやきの魅力についてですが、いろいろ考えましたがやはり、野菜もたくさん摂れる、ということですね。おやきは栄養価が高くヘルシーでおなかにもたまるので、軽食として最高だと思います。私の祖母の世代は、畑仕事の合間に食べていたらしいです。



— 全国販売をすることになったきっかけは何ですか？
都会の人に田舎の郷土料理を食べてもらいたい、というのが、店頭だけでは限界があるから販路を広げたい、という意味で全国販売を展開し始めました。注文自体は沖縄から北海道まで全国から注文があります。特におやきの注文が多く、地域としては東京や神奈川などの関東圏からの注文が多いですね。

新しく商品化されたものは？

麩饅頭・かりんとう饅頭・ラムネ団子などの変わり種、目を引くようなものが多いですね。

— 商品化されなかったものは？

前はフルーツ大福など、やっていました…でも何か違うというかなんというか…それでやめました。

— お店の宣伝方法は？

今はホームページを見て来てくれる人が多いので、看板や広告は考えていないです。大通りから離れた、奥まった場所にあるので…こんな場所でもお客さんが来てくれるだけありがたいですね。

— 上田市のいいところ・魅力を教えてください

気候が穏やかで過ごしやすいところが魅力ですね。災害も他に比べると少なく、晴れの日が多く、そして何よりその温暖な気候の元育った野菜がとても美味しいですよ。街はコンパクトでお店も揃っていて生活するのに便利ですが、街並みも城下町で整然としていて、趣がありとても好きですね。

メンバー

橋本義則 濱辺道登 畑中日那 山中島伶奈 勝拓実 青木二芽



長野大学

長野大学について

長野大学は2017年に公立大学法人となりました。それに伴い、県内だけでなく県外からも多くの学生が集まり、多種多様な学びの場へと展開していきました。本学には「社会福祉学部」「環境ツーリズム学部」「企業情報学部」の3つの学部があり、個々の目標に合った様々なプログラムが行われています。長野大学が最も重視している学びの精神は、地域と共に地域の中で実際に触れて感じるというものです。こうした現場体験・実践型学習システムがさまざまな力タチで取り入れられています。

企業情報学部について

企業情報学部では、企画力や自己表現力、技術力、組織運営能力、経営戦略策定能力などの「組織の中心的存在」に必要な能力を習得するために、1年生から課題発見ゼミなどに参加し、自分の考えをまとめ、発表する機会が与えられます。2年生からは「経営」「情報」「デザイン」の3つのコースからゼミ（プロジェクト研究）を選びます。

経営分野では組織運営の基礎から戦略の立て方といった経営能力を習得します。情報分野では最先端のソフトウェア開発技術やネットワーク技術、情報発信やデザイン支援に必要なCG技術、デジタル映像表現技術などを学びます。デザイン分野ではデザイン力および企画力を習得します。学生が持つ独創的な発想力を高め、必要な技術を身につけます。

鈴木誠ゼミについて

鈴木誠ゼミは2年生が13人、3年生が11人の計24人が所属しています。ゼミでは4グループに分かれて、上田市の魅力的な人を紹介する「タウン誌作成プロジェクト」を展開しています。実際に自分の足で様々な場所を歩き、皆さんの話を聞いて、苦勞しながらも最終的にそれぞれの形でタウン誌をまとめることができました。鈴木誠先生は、学生が自分たちで調査・制作・発信することに重きを置いています。ゼミ生はこの「タウン誌作成プロジェクト」を通して、自分たちの住んでいる地域のことをもっと知り、学内だけでなく外部へも積極的に発信していくことで、上田市に関わっていきます。

なお、鈴木誠先生はゼミについてつぎのように語っています。「経営と労働を学ぶために、ゼミでは特に対面的な質的調査法を重視しています。なぜなら、経営と労働という異なる側面の実態を課題探索的に知ることができるからです。そのためのツールとして活用しているのが上田市の商店街を対象にしたタウン誌の作成です。このタウン誌は、企画立案から取材の交渉、インタビューの実施まで学生自らが、商店街の紹介だけではなく街に生きる人から直接情報を収集し、魅力的な人の紹介をします。学生たちは、取り組みを通じて経営と労働に関する実態を直接見聞きし、視野を広げ、さらには潜在的な課題を見出すことにつながっています。さらに学生たちはアルバイト等だけでは知り得ることのできない労使関係の重要性を、地域をフィールドとして体感しながら学んでいます」。



所在地 〒386-1298 長野県上田市下之郷 658-1

電話番号 0268-39-0001 (代)

編集後記

初めてタウン誌を作成してみて、普段何気なく読んでいるものは大変な労力を注いで作られていることがわかりました。また、インタビューによって上田の魅力を再発見できました。今回、インタビューに快く応じていただいた香山さん、並びにアドバイザーをしていただいた鈴木先生ありがとうございました。

（高島由斗）

ゼミ活動を通して、街歩きなど今までのゼミとは異なることが多く大変でしたが、街キャンやインタビューを通して、人との話し方、礼儀など学ぶことは多く、とても濃い内容のゼミ活動になりました。（芳賀悠史）

今回初めてタウン誌を作成しインタビューから始まりレイアウトなど全て自分たちで考えて行うのほとても苦労しました。タウン誌を通して上田の魅力に改めて気付くことができ、充実した活動となりました。（福永みこ）

初めて自分達でタウン誌を作成してみて、作る人の苦労が分かりました。作るにあたって、みんなで見を出し合いながら自分たちらしいものができたと思うので良かったし、楽しみながら作成することができました。（堀内晴菜）

私は上田が地元ですが、インタビューなどを通して当たり前のように住んでいると気づけないことや、自分の知らない上田の魅力を聞くことができました。タウン誌の作成は大変でしたが、とても貴重な経験ができました！（崎塩友海）

タウン誌の制作は思っていた以上に大変でしたが、それ以上に達成感がありました。取材を通して、そのお店の魅力や人柄はもちろん、上田の魅力も知ることが出来ました。とても良いタウン誌ができたと思います。（竹澤憂花）

この一年間のタウン誌作成を通して上田市にはたくさんの方の魅力を持った人達が集まっていることがわかりました。上手くその魅力をタウン誌としてまとめるのは難しかったけど、グループのみんなと協力していいものができたので充実した一年間になりました。（田子翔太）

今回の鈴木ゼミのゼミナールを通して、上田市を散策してたくさんの上田の良さを知れました。これまで住んでいて知らなかったような場所や人に出会えて勉強になる1年間でした。（松浦克美）

今回の活動を通して上田の魅力に沢山触れることが出来ました。上田は土地としての魅力、観光地としての魅力、そして人の魅力が溢れた街だと感じました。千野様、パニエ様、お忙しい中取材を受けてくださり有難う御座いました。（宮元風太）

タウン誌作成は今回が初めてでしたが店主さんも気さくな方で雰囲気いい中でタウン誌製作を進めていくことができました。インタビューを依頼するところからはじまりみんなで一つのものを作り上げるという達成感を感じることができました。（若杉美咲）

タウン誌の作成は今回が初めてでした。上田市の散策から始まりタウン誌の編集など戸惑うこともありましたが、この機会を経てたくさんの方の良さを学びました。このタウン誌を少しでも多くの方に見ていただき上田市の良さを知ってもらえるといいなと思います。（荒井澤）

今回タウン誌を作成して、初めて行う事が多く大変なこともありましたが、インタビューをする際の礼儀や、作成するにあたっての知識、技術など様々なことを学ぶことができました。この経験を今後にも活かしていきたいです。（塩原百合羽）

私はタウン誌の作成は初の体験であり、何も知らない状態からのスタートでした。企画、インタビュー、文字起こし、作成を行い、タウン誌を作り上げました。グループ団結してとてもよいものが作れたと思います。（高柳翔矢）

初めてのタウン誌作成を通じて、インタビューや文字起こし等の初めての作業が多く大変なこともありましたが、とても充実した時間を送ることができました。この経験を将来に活かしたいと思います。（柳原智仁）

学生のうちにひとつの冊子を一から作り上げるという貴重な体験をさせて頂きました。グループ全員で試行錯誤をしながら作成した為よりよいタウン誌になったと思います。やまざき屋さん、取材に協力して頂きありがとうございます。（畑中日那）

上田のことをもっと知りたいと思い鈴木ゼミを選びました。タウン誌の作成を通じて上田についての理解が深まりました。取材を快く受けていただいた山崎さんありがとうございます！（青木二芽）

自分たちで積極的に制作・発信する活動が大学生ならではだな、と思い、このゼミに参加しました。自分は隣の岐阜県出身ですが、ここ上田市の良さを探し、知ることによって地元の良さにも気づく良い機会になりました。（勝拓実）

鈴木ゼミを通して上田の様々な人や場所に出会うことが出来ました。特に山崎さんはとても親しみやすい方で、お店も素晴らしく紹介させていたいただいて光栄に思います。ありがとうございます。（橋本義則）

今回、上田市のタウン誌を作成し、自分の知らない上田を知ることができました。雑誌作り自体初めての事だったので分からない中、作業しましたが、なんとか満足のいくものになってよかったです。これを機に、上田の良さをもっと広まるといいなと思います。（平木雛子）

実際にお店の方にインタビューし、タウン誌作成を行いました。緊張しながらでしたが、とてもいいお話を聞くことができました。大学生活の中で貴重な体験ができました。私たちのタウン誌をいろんな方に見てもらえると嬉しいです。（室賀圭太）

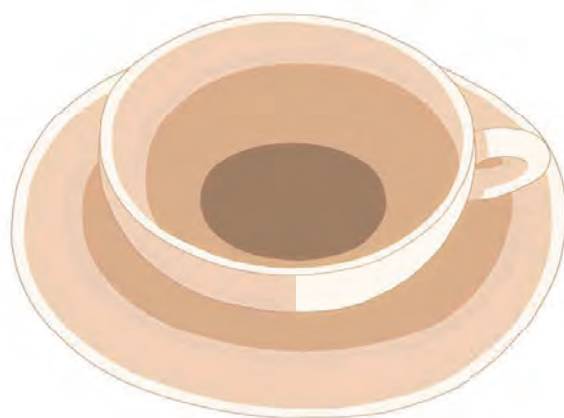
今回タウン誌の制作を通して、社会調査に必要な基礎的な知識や技能が身につきました。また、住み慣れた上田市ということもあり、取り組みやすく、地域調査、研究する上でこれまでにない視点に立ち、解決の道筋を考えることができました。（沼田聖那）

初めてのタウン誌作成で、文字起こしなど時間のかかる作業もありましたが、グループ内で協力し完成させることができました。千野さんとパニエさん、取材に協力して下さい、有り難う御座いました。（熊谷晃希）

取材活動するのは初めてでしたので、段取りや立ち振る舞いなどを学ぶことから始まりました。私が取材したやまざき屋さんでは、帰る際にご厚意で赤飯や大福を頂いていたので訪問するのが楽しみでした（笑）。（濱辺道登）

上田市のことを知りたくて、このゼミに参加しタウン誌を作ってきました。やまざき屋さんの美味しいおやきを多くの人に知って貰えるよう工夫して作るのにとっても苦労し、出来上がるまで長く感じましたが、とても楽しかったです。この経験を将来に役立てていきます。（山中島伶奈）





てくてくうえだ
長野大学企業情報学部
鈴木誠ゼミナール
長野大学
〒386-1298
長野県上田市下之郷 658-1
TEL 0268-39-0001(代)
発行 2020 年 1 月