

小布施の人と魅力

◆新発見！スポーツと熱い人々

最近耳にするようになった「スラックライン」。幅わずか5センチの弾力のあるライン上で様々な技を披露し、難易度や美しさを競うスポーツです。小布施町では3年半前に、町内の浄光寺境内にスラックラインの施設が設置されてから、「町民のスポーツ」として広く親しまれています。9月17日(日)・18日(祝)には、アジアで初となるスラックラインワールドカップが開催されることになりました。全国大会の開催からわずか3年でワールドカップ開催をつかみ取った小布施の人々の熱い想いに触れてみてください。



浄光寺スラックラインパーク



スラックラインは「世界へと続く最短の道」

スラックラインワールドカップジャパン実行委員長
浄光寺 副住職 林 映寿さん

5年前に旅先で、偶然試したのがスラックラインとの出会いでした。一見簡単そうに見えたのですが、やってみると難しい。何回やっても渡れない悔しさから夢中になり、浄光寺にラインを設置しました。そして、子どもたちにも楽しさを知ってもらおうと、町役場と協力して町内の幼稚園、小・中学校にラインを設置したところ、街中であつという間に広まったんです。スラックラインの魅力は「世界に挑戦できる最短の道であること」だと思っています。今回ワールドカップを小布施で開催しようと思ったのは、子どもたちを「世界に挑戦させたい」と考えたからです。



誰もが気軽にできるスポーツなので、今後、様々な大会やイベントを通してスラックラインの競技人口を増やし、より多くの人々に広めたいです。そして、いずれはオリンピックの正式種目になってほしいと思います。小布施では今回の大会を「過去最大のワールドカップにしよう」、「本当の世界一を決める大会にしよう」と町全体で盛り上げています。墨田区の皆さん、小布施にお越しいただき、スラックラインを間近でご覧ください。

スラックラインだけじゃない！小布施でスポーツするならここ！

■小布施クエスト

通年利用可能なスキー・スノーボードのジャンプ施設。難易度の異なる3つのコースがあるため、初心者から上級者まで楽しめます。
【営業時間・利用料金等】時期や、レンタル内容によって異なるため、詳細は問い合わせるか、小布施クエストのホームページを参照【ところ】小布施町大字雁田字蟹沢1145-1【問合せ】☎026-214-6520



■小布施オープンオアシス

「誰もが楽しめる交流の場を作る」をコンセプトに設立された複合施設。ボルダリングや、パンプトラックなど、様々なスポーツができ、カフェも併設されています。
【営業時間・利用料金等】詳細は問い合わせるか、小布施オープンオアシスのホームページを参照【ところ】小布施町大島609-2【問合せ】☎026-247-6600



小布施でスラックラインワールドカップが開催されます。世界トップレベルの選手達が繰り広げる熱い戦いを、間近でご覧ください！
【とき】9月16日(土)～18日(祝) *16日は公開練習【ところ】小布施ハイウェイオアシス(小布施町大島601)【入場料】無料【申込み】期間中、直接会場へ *開催時間等の詳細は問合せ先へ【問合せ】2017スラックラインワールドカップジャパン実行委員会 ☎026-247-3924

日本代表として恥じない成績を残したい

スラックラインワールドカップジャパン出場選手
X-GAMES2016スラックライン 世界チャンピオン
小布施町出身 木下晴希さん

小布施の恵まれた練習環境や応援してくださっている皆さんへの感謝の気持ちを忘れずに、ワールドカップでは、小布施のそして日本の代表として恥じない成績を残したいです。



長野県北東部に位置する小布施町。リンゴや桃、栗など、バラエティ豊かな果実が魅力のまちです。一方、9月にはアジア初となるスラックラインワールドカップが開催される等、スポーツが盛り上がりを見せています。4・5面では、今熱いスポーツと、果実にかける人々の想いをご紹介します。
【問合せ】広報広聴担当 ☎5608-6223

小布施町公式マスコットキャラクター



◆再発見！小布施の豊かな果実

小布施では、扇状地に広がる酸性の礫質土壌と、寒暖差が大きく少雨の気候の下、良質なリンゴや桃、栗などの様々な果実が栽培されています。豊かな実りをもたらす、生産者の方々の果実へのこだわりと、小布施町への想いをお届けします。



ブルームリーアップル 8月下旬～9月上旬

小布施はあらゆる果物がおいしく作れるまち

ブルームリーアップル生産者 荒井茂生さん

ブルームリーアップルは、イギリス生まれの調理用青リンゴです。20年前に仕事の関係でイギリスに行き、ブルームリーアップルに出会いました。当時の日本では、調理用青リンゴは浸透していなかったため、小布施に根付かせたいと思い、栽培を始めました。ブルームリーアップルの特徴は、爽やかな酸味とコク、そして実が溶けやすいことです。こうした特徴が調理して食べるのにぴったりなんです。なのでアップルパイにしたり、ジャムにしてパンに塗ったりして食べると絶品です。



小布施では、あらゆる果物がとてもおいしく作れます。墨田区の皆さん、ぜひ小布施の絶品果物を味わいに来てください。

採れたての果物にかじりついてください

リンゴ・桃生産者 清水一宏さん

18歳の頃から東京に上京していましたが、ふと実家の農業を継ごうと思い小布施に戻りました。栽培してうれしいのは、やはり味を褒められたとき。東京の友人が小布施に来た際、果物を口にして、「やっぱり採れたてが一番うまい!」と言ってくれるのは最高です。どんな食べ方も、採れたてをそのまま食べるおいしさには敵わないですよ。小布施はいい意味で町が小さく、人と人のつながりを大切にします。僕が東京から戻ってきたときも皆さん温かく迎え入れてくれました。今は桃のおいしい季節ですので、墨田区の皆さん、採れたての桃と小布施の人の温かさを堪能しに来てください。



あかつき 8月上旬～中旬

小布施の魅力は「人」

栗生産者 平松幸明さん

小布施の栗は食べたときに鼻に抜ける風味が特徴です。栄養豊かな土壌がその風味を作り出すのだと思います。栗の食べ方は焼き栗がおなじみですが、以前、小布施では茹で栗が定番だったんですよ。だから僕は茹で栗こそがこの町のソウルフードだと思っています。



今では小布施は栗の町として知られていますが、これは小布施の先達たちが作り上げてくれたものなんですよ。小布施の人たちは絆をすごく大切にする。だから観光にきた方とも知り合いのように話します。こうした「人」が、小布施の魅力だと思っています。



墨田区の皆さんには、栗はもちろんです。小布施の人々の温かさにもふれてもらいたいですね。 栗 9月中旬～10月下旬

小布施の味覚はここで！ 6次産業センター(小布施屋)

小布施で生産された農産物の加工・販売を行う施設。地元で採れた新鮮な農産物はもちろん、ジャム、ジュースなども大変好評です。小布施の「おいしい」を探しに、ぜひ、お越しください。

【ところ】小布施町大字中松496-1【営業時間】午前9時～午後5時 *12月～3月は午前9時半～午後4時半【定休日】年末年始、12月～3月の木曜日【問合せ】☎026-242-6600



ブルームリーを使用した料理が東京で食べられます！ 第11回「小布施ブルームリーを楽しむ会」

レストラン「プラン ルージュ」の石原総料理長と小布施町とのコラボレーション企画。ブルームリーアップルを中心とした、小布施自慢の農産物をふんだんに使ったコース料理を味わいながら、小布施町と墨田区の交流や北斎についてのお話をお楽しみいただけます。
【とき】9月20日(水) 正午～午後3時 *受け付けは午前11時半～
【ところ】レストラン「プラン ルージュ」(千代田区丸の内1-9-1 東京ステーションホテル2階)【定員】先着40人【費用】7000円【申込み】8月31日までに電話で小布施町役場産業振興課 ☎026-214-9104へ