

旅のポイント①

極太アスパラを見る 採る 食べる

「春の生命力」を感じる旅

南信州は、アスパラの産地

アスパラガスは多年生宿根性の野菜です。長野県では1933年から生産が開始され、気象条件に適していたところから急増し、県の主要野菜として産地化が図られてきました。生産量は国内トップです。その中で最も早く出荷されるのが南信州産アスパラガスです。JAみなみ信州管内では50haで、旬の春に約170tが出荷されます。「株の力」として貯蔵根に蓄えられる「養分量」、「株の質」として地下茎の「生長点の数」「りん茎の太さ」「りん芽数」を確保しながら品質の高いアスパラガスの栽培管理を実施しています。



普通のアスパラとどこが違うの?

さらに、通常栽培とは全く異なったミネラル栽培のアスパラガスです。ビタミンやミネラルの含有量が違います。(下表参照)JAみなみ信州いいだオリジナル野菜として05年夏から販売を開始しています。店頭では「店での棚持ちが良い」と鮮度が保持される点が評価されています。これは、人間の健康診断と同様に土壌の健康診断を行い、しっかりした土壌でバランス良く育ったアスパラだからです。さらに、南信州の寒さに耐え忍んできたアスパラは、生命力にあふれています。



採れたてのアスパラは、生で食べられるほどの甘さがあります。

野菜ソムリエの内山さん (JAみなみ信州)

[通常栽培とミネラル栽培の比較]

	糖度	ビタミンC	鉄	亜鉛	銅	ホウ素
通常栽培	3.8	13.5	58.2	63.2	16.4	17.6
ミネラル栽培	5.1	18.1	98.3	66.7	20.1	19.0

(単位 糖度=Brix%:ビタミンC=mg/100g:他=ppm)

[甘い]
糖度が通常栽培の1.3倍
[栄養価が濃縮]
ビタミンC、鉄分の含有量が多い

南信州の新鮮食材は、覚王山の「南信州ファームプロダクツマーケット」でお求めいただけます。



名古屋千種区覚王山通9-18
営業時間 10時-19時
定休日:水曜日 TEL.052-938-8318

南信州
Farm Products
Market

旅のポイント②

「和菓子探訪」小京都・飯田の銘菓にふれる

～その源流は「茶の湯文化」にあり～

飯田風越山麓に湧く、天下の銘水「猿蔵の泉」は、昔から茶の湯に適すことで知られ、不蔵庵龍溪が茶の湯に適した水を求め、天竜川を遡ってこの名水を探し当てたという話は、今も語り継がれており、国語の教科書に「泉を求めて」の一文が掲載され一層全国に知られるようになりました。

江戸時代に入って寺、武家、豪商の屋敷に盛んに茶室が作られるなど華を開かせた当地の茶の湯文化は、今でも野点(のゑ)が行われるなど茶の湯に親しむ風情を生み、茶の湯に欠くことのできない和菓子文化もともに育ててきました。

源流を茶の湯文化にさかのぼる和菓子は、明治以降庶民の口にも入る半生菓子(含水率を落として日持ちを良くした菓子)を生み、現在飯田の半生菓子は全国シェア40%となっています。



自慢の一品をご賞味下さい

旅のポイント③

七年に一度の盛儀 元善光寺の御開帳

基礎知識 ～元善光寺 縁起～

元善光寺(座光如来寺)は、602年(推古天皇10)に信州麻績郷(現在の飯田市座光寺)の住人、本多善光が大阪の難波の堀から本尊を持ち帰りお寺を造ったのが始まりと言われています。7世紀の初め、奈良時代より100年も昔の発祥という伝承ですから、ずいぶん古いものです。

その後、645年(皇極天皇元年・大化の改新)に本尊(阿弥陀如来)は長野市(善光寺)へ行かれたといわれています。そこで、木彫りで同じ本尊が造られ、元善光寺に安置されたと伝えられています。よって、長野の善光寺とこの飯田の元善光寺と両方御詣りしなければ片詣りになるといわれる処です。

本堂前に建てられている三メートルほどの柱を「回向柱」といいます。本堂内の前立本尊の右手に結んだ金の糸が、五色の善の綱を介して、本堂前の回向柱につながっています。

この柱に触れることで、ご本尊に触れたのと同じご利益を授かり、善光寺如来と直接縁を結ぶことができます。

回向柱

本御開帳とは、一般に御本尊を納めている「厨子」の扉を開いて公開することで、元善光寺も長野の善光寺も七年に一度「丑」と「未」の年に行われます。

御開帳

一度詣れよ元善光寺、善光寺だけでは方詣り

