



栗が笑んでいます。



信州・小布施、栗と北斎の町



栗が育んだ文化と町並み

今では年間100万人が訪れる長野県一小さな町、小布施町。北信濃有数の魅力ある町として県内外でその名が知られるようになったのは、実はここ30年ほどのことです。

その歴史を語るには、600年の歴史を持つ小布施の名産品・栗が欠かせません。室町時代に伝わったとされる小布施の栗は、町を流れる酸性の松川が農作物には不向きながらも栗の生育には適しており、加えて水はけの良い扇状地だったことから

発展し、江戸時代には幕府の天領として最高級の栗が將軍家に献上されました。江戸中期には栗を粉に引いた「栗落雁」が誕生。ここに小布施の栗菓子が始まったのです。

また小布施は六斎市をはじめとした交易が盛んで、拾われぬ栗の見事な大きさと詠んだ俳人・小林一茶など多くの文人墨客を遊ばせる文化の町でした。当時の小布施には自らも京都と江戸で書や画、和漢の字問を学んだ豪商・高井鴻山がおり、遊学中に出会った浮世絵師・葛飾北斎に惚れ込んで、たびたび小布施へと招きます。北斎の初来訪は83歳の時。以来、足を運ぶこと4回、数々の傑作を残しました。

そんな北斎の内筆画のみを収蔵し、今では小布施の顔となっている北斎館が誕生したのが、昭和51年のことです。「それに伴って行われた修景事業で、周辺に土蔵と瓦屋根の一体感のある建物が整えられ、歩きやすく美しい町並みに生まれ変わっていききました。この30年間で一気に観光客が増え、栗林も美しく管理された栗畑に変わっていったんですよ。」

そう話すのは、小布施で代々栗農園を営む持田尚弘さん。小布施では、栗の実を樹から叩き落とさず、完全して自然に落ちた栗を取獲していききます。徐々に実が熟しイガが割れ始めることを、小布施では「栗が笑顔できた」と言います。開いたイガが笑顔のように見えることを表すこの地ならではの言い回しです。

そろそろ栗が笑む季節。新栗がおいしい小布施に出かけてみませんか。



小布施町の南を流れる松川だけでなく、町なかの用水路も赤茶けています。流れる水が酸性でなければ栗の産地は誕生せず、北斎が小布施を訪れることもなかったかもしれません。

秋風に吹かれ、文化が息づく町を歩く

小布施町の中心部は、北斎館を中心にほぼ徒歩10分圏内にまとまっているため、歩いて探索するのがうってつけです。脇道に入って小径を散歩したり、栗菓子店を探して銘菓に舌鼓を打ったり、庭を開放しているオープンガーデンの花木を愛でたりと、ここでの楽しみ方はいろいろ。また、雁田山麓の岩松院までちょっと足を伸ばせば、表紙に使用している北斎晩年の力作「八方睨み大鳳凰図」を観覧することも。栗がもたらした文化と、その価値を高めるために再構築された町並みを歩いていると、ここしか味わえない小布施のキラメキが見えてきます。



北斎の足跡をたどる

北斎館に展示されている2台の祭り屋台は、北斎の描いた世界観が色濃く残る傑作。また、21畳敷の天井いっぱいに広がる岩松院本堂の八方睨み大鳳凰図は、現存する北斎作品では最大です。中国から輸入した高価な岩絵具と金箔がふんだんに使用されており、160年を経た今日でもその鮮やかさと迫力には目を見張ります。逆さ富士の隠し絵があるという先代の住職による説もあり、興味は尽きません。



東町、上町祭屋台の天井絵



八方睨み大鳳凰図 岩松院 小布施町雁田615 ☎026-247-5504 図9~17時(季節により変更あり) 図300円
 北斎館 小布施町小布施485 ☎026-247-5206 図9~17時(季節により変更あり) 図500円

小径を探索する

北斎館と高井鴻山記念館をつなぐ「栗の小径」は、栗の木を敷きつめた柔らかくやさしい感触の散策路。ほかにも「陣屋小路」や100戸以上の民家が、丁寧に手入れされた自宅の庭を開放した「オープンガーデン」など、お店や民家の路地裏を歩けば、小布施独特の風情を感じることができます。



栗の小径 栗の木のレンガが敷かれた路地裏の遊歩道



陣屋小路 江戸時代に陣屋(代官所)が置かれた名残が漂う

秋限定の栗菓子を食す

小布施に来たらぜひ味わいたいのが栗を使った和菓子や洋菓子。秋には、採れたての栗を使った季節限定品が店頭に並びます。数に限りがあり、持ち帰りができずその場で食べる生菓子が多く、散策途中に出会えたらすぐにお試しください。栗本来の甘みを活かした栗菓子を堪能できます。



朱雀 (9月中旬~10月中旬)
 新栗の仕込み時季のみ味わえる栗菓子で、蒸した栗を裏ごしし、栗あんの上にふわりと盛ったもの。砂糖も何も加えず、栗そのものを味わう栗の中心です。お持ち帰り不可(仕込み状況により提供不可の日もあり) 1000円(お茶付き)
 小布施本店 小布施町808 ☎026-247-2027



左/収穫直前の笑んだイガ。下/千曲川方面から見た小布施町。栗をはじめとした果樹畑が広がる。

Miyama Information

高純度フッ酸原料、製造開始のお知らせ

フッ素系廃液を対象としたフッ化カルシウム (CaF₂) 精製の高純度化技術を確立、天然の蛍石と同レベルの純度を実現し、フッ酸原料として製造工程でも使用可能な品質でのリサイクルを可能としました。また、これまでのリサイクル対象は廃フッ酸の単一廃液等に限定されていましたが、本技術では硝酸・酢酸、アンモニア等との混酸廃液からも抽出・精製が可能です。これに伴い、上越工場では専用の製造ラインを設置するなど設備を拡張、フッ素系廃液物の受入を強化しています。

※半導体や液晶パネルなどの製造に欠くことのできないフッ酸。その原料となるフッ素は自然界に多く存在する元素ですが、産業用に使用可能な高純度のものは少なく、枯渇が懸念されている天然資源の一つです。

【対象業種】

半導体製造業、ガラス製造業、表面処理業など

【対象廃液】

エッチング液、剥離液など表面処理工程より排出される硝酸、酢酸、アンモニア等を含む混酸廃液など



高純度化技術の確立で、より幅広い用途でのリサイクルが可能となりました。

ミヤマのリサイクルポリシー

ミヤマでは、取り出す物質を鉱山から採掘・精製したのと同程度まで高純度化し、排出元の製造工程でも再利用可能な原料とするリサイクルを追求しています。希少資源の安定供給に向け、今後も技術開発を進めて参ります。

硝酸系廃液のゼロエミッション化はお済みですか？

ミヤマでは液中から非鉄金属等を分離回収するだけでなく、これまで廃棄されていた分離後の硝酸塩水溶液も工業用薬剤の原料として利用する「デュアルリサイクル」を開発、硝酸系廃液のゼロエミッション化を実現しています。また、本技術によりCO₂排出もこれまでより大幅に削減致しました。

窒素規制強化後も廃液の安定受け入れが可能な本技術は多くのお客様にご好評頂いており、今後、更に能力増強をすすめ、受入量を現在の10倍まで拡大していく予定です。

◎デュアルリサイクルシステム



高度な化学処理にも「ミヤマ品質」

臭気が強い、反応性が高い、反応時にガスが発生する等の処理困難物に対して、弊社では独自の処理技術を開発・運用しています。燕工場、分水工場では、これまで培ったノウハウをもとに、より高度な処理に対応した排気設備を増強。処理困難物質についても、今まで以上の「ミヤマ品質」でお応えします。



総合環境企業

ミヤマ株式会社

本社/〒381-2283 長野県長野市丹波島一丁目1番12号 TEL.026-285-4166(代) FAX.026-283-0011

■リサイクルセンター/長野・松本・東京・燕・秋田・名古屋・大阪 ■工場/長野・中野・上越・分水・燕・大町
■技術開発センター ■EM開発センター ■装置機材センター ■保全機材センター
■名古屋プラントサービスセンター ■新潟プラントサービスセンター ■関西プラントサービスセンター
■営業所/盛岡・秋田・仙台・郡山・宇都宮・水戸・新潟・長岡・燕・上越・中野・長野・上田・松本・諏訪・
甲府・前橋・埼玉・東京・千葉・横浜・静岡・富山・名古屋・京都・大阪

詳しくは当社ホームページへ <http://www.miyama.net/>

PIGEON POST vol.11

発行日:平成24年9月1日 発行人:南 克明 編集:ミヤマ株式会社 広報室 デザイン:トドロキデザイン