

# 真田坂

特集●松尾町商店街  
職人フェア2006開催



1面／巻頭言「第2回・職人フェア、充実企画で開催決定」

2~3面／特集

「松尾町商店街・職人フェア2006開催」

4面／銘店探訪

「みずゞ鉛本舗 飯島商店」

5面／今月の特選品

Genesis 推薦「ヒップホップ・ストリート系ジーンズ」

むぎの里 推薦「秋冬限定メニュー“おにかけ”」

街歩きエッセイ⑨「松尾町アートギャラリー」

6面／商店主図鑑

上田プラザホテル取締役 梅本実紀子さん代理・山極幸徳氏

暮らし百科「“温泉カ”のチェック」

コラム“街おこしを考える”（今回はお休みします）

7面／真田坂的料理「マグロのたたパッチョ」

売れ残りミュージアム⑨「デラックスペナント」

真田坂トピック

青木小学校3年生の皆さんが社会見学に

表紙\*青木小学校●3年生社会見学の皆さん(10月17日)  
—松尾町商店街に來街。撮影/平林敏夫



第10号●巻頭言

第2回・職人フェア、充実企画で開催決定

去る10月17日、青木小学校3年生の元気な皆さんの社会見学があり、引率の先生とともに松尾町商店街を訪れた。

当日は素晴らしい秋晴れ。松尾町商店街を数人のグループで巡り、事前に調べた質問を商店主にインタビューし、商店の業種について、また、商店街って何？などの返答をメモに取っていた。商店名からその業種を当てる楽しいクイズもあり、1時間ほど商店街をフィールドワークした。案内役は当商店街の理事長と理事2名が務め、来街記念にクリアファイルに入ったフリーペーパー第9号と鉛筆をプレゼント。

青木小学校の皆さんの元気で礼儀正しい挨拶に、青木と上田の明るい将来を確信した。とは理事長たちの感想だ。この感想が上田の本当の未来となるために、空洞化する中央商店街やJ-T上田工場跡地再開発などの様々な問題を乗り越え、四苦八苦の現状から、地域発展のメインエンジンに我々松尾町商店街がならねばなるまい。

その意思表示の1つとして昨年開催した専門店のプロの技をお教えます。真田坂・職人フェア、今年も、さらにパワーアップして開催する。昨年のフリーペーパー「真田坂・第2号の特集「商店主座談会／街ってなに？」」において、お客様と専門店のあり方、専門店の集合体としての商店会の存在意義などの議論から誕生したフェアだ。「教わりたいたいテーマは？」というお客様アンケートを行い、その集計からプログラムを立案、専門店の知識や技を体験型のワークショップで実施し、皆様の暮らしに役立つ優れた技、様々な智慧などを提供する。新しいイベントのカタチとして話題を集めた。

今号の特集は11月15日(水)〜18日(土)に開催する「真田坂・職人フェア2006」について、メインのワークショップをとり上げながら紹介しようと思う。お子様から高齢の方まで、楽しみながら暮らしのために必要な体験企画を数多く用意した。一人でも多くの皆様に参加していただければと願うばかりである。

# 特集●松尾町商店街・職人フェア2006開催

松尾町「職人フェア2006」開催決定

今年のテーマは、アンチエイジング、メタボリックシンドロームなど時事的要素を取り入れ、「健康な暮らし」「美味しい暮らし」「美しい暮らし」「楽しい暮らし」の4つの視点をキーワードに、専門店のノウハウと情報をお客様に提供しようと思っ

ている。さらに専門店の集合体である商店街の特色を発揮するため、いくつかのテーマに数店が協力して取り組むコラボ・ワークショップを試みる。また、500円以上の買い物のレシヨトを提示すると秋の味覚「みかん」をもれなくプレゼントするという企画も計画 중이다。

開催日は11月15日(水)～18日(土)に決定。今年メイン会場を2つ用意し、キネマギャラリー・幻灯舎と松尾町アートギャラリーで、昨年以上の充実したワークショップを体験できる4日間としている。なお松尾町商店街の各専門店内でも、それぞれ工夫したワークショップを企画している。

**11月15日(水)メインワークショップ!**

■会場・幻灯舎 10時～12時 「折り紙で作る干支、亥(いのしし)」「ビジネス志摩 いつでもどこでも、紙さえあれば手軽にできる折り紙は、日本が誇る優れた伝統文化。そんな折り紙で、今度のお正月を演出してみませんか。1枚の紙が、ひと折りごとにさまざまな姿形に変化していく楽しさを味わいなが



(写真/平林敬夫)

ら、来年の干支である亥の立体作品を手作り体験します。また、期間中、店頭で折り紙による独楽(こま)作りワークショップ(無料)も行いますので、ぜひお越しください。参加費1000円 募集人数10名 問合せ/ビジネス志摩/中央1・4・5/TEL0268・22・1495(事前予約)

■会場・幻灯舎 14時～16時 「こだわりのもちもちおやき教室」むぎの里

信州の郷土の味の1つ「おやき」。地域によって作り方が異なり、また、さまざまな具が入るので、多様なおやきは偉大な食文化といえるだろう。今回は北信地方の伝統的な作り方の焼いて蒸すというレシピで、さらには、専門店の裏技を使っ



(写真/平林敬夫)

**11月16日(木)メインワークショップ!**

■会場・松尾町アートギャラリー 10時～12時 「縮緬(ちりめん)で作る干支のいのしし」グリーンオーク

縮緬を使い、民芸風のおめでたい干支のいのししを手作りするワークショップ。艶やかで華やかな縮緬の、手になじむやわらかな風合いを味わいながら、新年を



(写真/平林敬夫)

0268・22・6773(事前予約・当日可)

■会場・松尾町アートギャラリー 13時～15時 「プリザーブドフラワーによるチエアレンジ」グリーンオーク

美しく咲き誇った状態の生花を特殊な液で加工し、自然でみずみずしい姿や色やわからかさ、ボリウムなどの特色を残しながら長期間楽しめるのがプリザーブドフラワー。プリザーブドフラワーをかわいらしくチエアにアレンジして、クリスマスや新年を美しく演出しませんか。自分で楽しむのはもちろん、お誕生日、クリスマスなどのプレゼントとして贈っても喜ばれる一品を、わかりやすい指導の下に作ります。



(写真/平林敬夫)

■会場・幻灯舎 13時45分～14時45分 「市販薬の正しい選び方・使い方」やまぎわ薬局

例えば頭痛薬1つとっても、色々ありすぎて、自分にはどんな薬が合うのかわ

からない；なんていうことはありませんか？あなたの薬の選び方、使い方は間違っていないですか？市販薬を購入了り、使用する際の注意事項について、そのポイントなどをわかりやすく解説します。



(写真/平林敬夫)

■会場・幻灯舎 15時15分～17時 「みんなで食べよう秋の味覚・メタボリックシンドローム予防。ついでにダイエツトも(笑)」上田病院・小池水産・フードショップみやした・但馬軒・玉井フルーツ店

最近よく聞くメタボリックシンドロームって、どんな病気かご存知ですか？メタボリックとは「代謝」の意味。過食や運動不足などの生活習慣が続くことで、内臓に脂肪が蓄積(内臓脂肪型肥満)し、それが原因となって代謝のバランスが崩れ、結果的に糖尿病・高血圧・高トリグリセリド(中性脂肪)血症などが複合的に発症する病態がメタボリックシンドロームです。この病態が怖いのは、動脈硬化の強力な危険因子となり、最終的には心筋梗塞、脳梗塞という合併症を引き起こすリスクが高いこと。そこで、上田病院の栄養士さんを講師に、日々の食



(写真/平林敬夫)

卓を見直し、食生活を注意することでメタボリックシンドロームの予防、また、正しいダイエットへとつながる管理栄養講座、さらに、栄養バランス完璧の料理レシピによる料理教室を開催します。食材は松尾町商店街の小池水産・フードショップみやした・但馬軒・玉井フルーツ店から秋の旬のものを、また、料理講師は幻灯舎のオーナーが務め、松尾町各店が総力を挙げたコラボレーション企画です。レシピは、ごはん(五郎兵衛米、地物鶏肉と栗のほっこり煮、ホウレンソウとエノキのソテー、リンゴと柿のみぞれ和え、タラチリです。試食はもちろん、コーヒーも付いた健康な暮らしを目指す体験講座、ぜひお越しください。

参加無料 募集人数20名 問合せ/幻灯舎/中央1・3・1/TEL0268・21・7280(事前予約)

### 11月17日(金)メインワークショップ!

■会場・松尾町アートギャラリー 11時〜12時「これで大丈夫!お母さんのためのカット講座」いちばん星



お母さんの前髪カットや気になるところのカットなど、失敗しがちなホーム散髪の日ごろ悪戦苦闘しているお母さんたちの「ここはどう切たらいいの?という質問に、修正方法やさまざまなテクニク

をカットのプロが惜しげもなく実践で披露します。こんな機会ほめつたにない。お子さん連れでお越しただければ、講座が終了したときには、カッコいい姿に変身しています。

参加無料 募集人数制限なし 問合せ/いちばん星/中央1・3・6/TEL026

8・24・2746(予約当日可)

■会場・松尾町アートギャラリー 14時30分〜16時「ヘアとメイクで簡単チエンジ!あなたも変わるオシャレ講座」いちばん星

いつものヘアスタイルをスタイリング剤や道具を使って、もっとな素敵に、もっとな若々しくできたら、毎日が楽しくウキウキしますね! この講座では実際にモデルを使って、また、来場された方々をヘアメイクしながら、わかりやすくレクチャーします。そのほかに、気になる部分をカバーして若々しく見せるメイクのノウハウ講座、スカーフなどのちよつとした小物でオシャレに見えるプチファッション講座も行います。

参加無料 募集人数制限なし 問合せ/いちばん星/中央1・3・6/TEL0268・24・2746(予約当日可)

### 11月18日(土)メインワークショップ!

■会場・幻灯舎 1回目11時〜 2回目13時〜「フィルムアーカイブ」昭和初期の上田の映像」幻灯舎

上田市デジタルアーカイブの映像作品「上田飛行場と昭和初期の上田の街」など数作品を上映し、昭和初期から中期の上田の町へタイムスリップ。映像は、当時上田にあった飛行場での祝賀会、軍用機の命名、献納式、防空大演習などの様子を撮影したもので、飛行機とともに、町並みや人々の様子が記録されています。「愛国信濃号」、「空の港へ」、「防空大演習」の3つのフィルムを基に、歴史的背景などの解説を加え、再編集された作品を、コーヒーを飲みながら鑑賞できます。

市デセ  
上チ情報  
力:チ  
協:マル  
マイン



市デセ  
上チ情報  
力:チ  
協:マル  
マイン

参加無料 募集人数制限なし 問合せ/幻灯舎/中央1・3・1/TEL0268・21・7280(予約不要)

■会場・フレンチレストラン葡萄屋 14時〜16時「グランマリアージュ・ワインと合うレシピのワンデー講座」フレンチレストラン葡萄屋

ワインにピッタリ、手軽で簡単にできるフレンチレシピを、試食・試飲しながら楽しく学ぶワンデーセミナーです。葡萄屋のオーナーシェフが、ワインの基礎的な知識(冷し方、抜栓注意方など)はもちろん、白・赤ワイン、バルサミコ酢などを使った美味しいソース料理(エビのバルサミコソース、白身魚の白ワインソース、牛ホホ肉の赤ワインソース)の3つのレシピから2品を、家庭で簡単に作れるようにアレンジし、皆様の前で分かりやすい説明とともに実際に料理します。



講座に使うテブルウエアは、若林陶器の逸品が勢ぞろい。ワインが登場するワンランク上のテブルコーディネートやテブルウエア、ワイングラスのカタチでワインの味が変わる不思議、マナーなどの基本的なポイントなどについて、軽快で分かりやすいトークで勉強します。若林陶器の器と葡萄屋シェフの美しい料理のコラボレーションを楽しみながら、赤&白グラスワインと料理2品、コーヒーなどを味わえるお得なワンデー講座、ぜひご参加ください。

参加費500円 募集人数15名 問合せ/若林陶器/中央1・2・18/TEL0268・22・0800(事前予約)

### 目印は松尾町の街灯になびくTシャツ「職人魂真田坂」

今回の「松尾町・職人フェア2006」の目印は、各店頭および街灯になびく「職人魂真田坂」というTシャツである。書は一二三堂印舗の篆刻家、両角氏。昨年の反省の1つに、中央通りの飾りつけがなく、商店街アナウンスも少なかったことから、イベントの活気をお客様に伝わらなかつたという指摘があった。そこで経費を抑えながらも目立つよう考案したのが、このTシャツだ。ミスマツチな光景のように思われるが、お客様へのインパクトはミスマツチなほどいい。このTシャツは、初冬を迎える季節であろうが、われわれ専門店の職人魂はいつも熱く燃えている。という心意気を表現した。批判を省みず商店街を飾りたい。松尾町を歩く人々から11月も中旬というのに、このTシャツは寒々しいのでは」といういぶかしげな呟きが聞こえてくれば、成功だと思つている。

如何だろう「松尾町・職人フェア2006」の概要は伝わっただろうか。当然ながら期間中は各専門店では、オリジナル企画の講習、講座、サービスも予定している。詳しくは数日前の新聞折込チラシでお知らせする。フリーペーパー「真田坂」という事業を始めて約1年半。お客様と読者の方々からの温かい声に感謝を込め、各店が総力を挙げて展開する「お客様参加型」のイベントである。皆様のご来街をお待ちしております。



(写真/平林敬夫)

# 銘店探訪●みすゞ鉛本舗 飯島商店

みすゞ鉛本舗 飯島商店は、「みすゞかる信濃の国の甘露」として全国に知られるみすゞ鉛や、四季のジャムでおなじみの老舗。

大正ロマン漂う石造りの店の前に立つと、中からあたたかな笑顔の店員さんが、絶妙のタイミングで扉を開けて迎え入れてくれる。

「私どもの店舗は非常に古うございますので、機能的な面で言いますと自動ドアもございませんし、早い・安い・便利のようなどころをお求めになると、なかなか厳しいことは確かです。ただ、それは逆に言うとうつたりとしたところにつながるのかもしれないし、機械などによる効率化よりは、なるべく人の手のぬくもりを大切にしようと思っております。いつも社員には言っているんですが、扉を開けるといふ一つの所作でも、自動ドアで開けると、人に開けてもらうのでは、感動という面においてまさに十倍、それ以上の効果がありますから」と副社長の飯島新一郎さん。

この精神こそが、飯島商店を貫く価値観なのだろう。

シャンデリアの灯る重厚な店内で売られている商品は、「時代に流されず、なるべく古い種類の果実を探して大切に守り育てて原材料とし、採りたてをすべて手作りにした」ものばかり。

しかも、その商品の販売スペースはほんの1割で、残りはクラシックな椅子や机、先々代からの骨董時計等が配されたくつろぎのスペースになっている。

日本人が大切にしてきた「間」や「余白」に通じる空間にも、時代を越えて価値あ

るものを手間暇惜しまず守り続けようという姿勢が現れている。

看板商品のみすゞ鉛は、明治末に考案されて以来の味。季節感を届けてくれるジャムは、定番商品のほかに「面白い材料が入った時のみ」という珍しい限定ジャムに出合う楽しみもある。

物作りに対する徹底した頑固さから生み出される品々は、飾らずどっしりとしたたたずまいで並んでいる。

そろそろ紅玉ジャムやかりんジャム、三宝柑の姿ゼリー「福居袋」が、口に福を運んでくれる季節だ。

飯島商店は明治37年の創業。この建物は大正10年に建てられた3階建ての木造洋館だ。趣味人であった先代のコレクションが随所に飾られ、古き良き大正の雰囲気も伝えている



上田市中央1-1-21  
営業時間/10時から18時  
定休日/1月1日  
電話/0268-23-2150



# 真田坂●今月の特選品



## ヒップホップ・ストリートファッション

ヒップホップ・ストリート系ファッションの本場、アメリカはニューヨーク出身のロミオさんのお勧めがこれ。ヴィンテージ加工が施され、シブい味わいを醸しているのが、アバクロンビー&フィッチの1本。

バックスタイルで主張するレッドモンキーの1本は、鶴や富士山といった和柄のステッチが個性的。

パワフルな音楽と踊りの心に遊び心も盛り込んだ、アメリカの最新インポートアイテムだ。

お問い合わせ／Genesis  
上田市中央1-3-15  
電話0268-24-9005

## 秋冬限定メニュー「おにかけ」

「おにかけ」とは、煮たものをかけて食べる丁寧語。信州の農村で広く見られためん類の食べ方で、具だくさんの醤油味の汁に、小分けしためんをとうじカゴで湯がいて食べる。むぎの里では「旬の地野菜のうま味を生かし、シンプルな味つけで」と、地物の白菜やニンジン、ナメコがとれるのを待ってメニューにのせる。じっくり煮込んだ野菜のうま味がひや麦にからんでおいしさを引き立て、かつて家族みんなで鍋を囲み、わいわい食べた懐かしの味に、体も心もあたたまる。

お問い合わせ／むぎの里  
上田市中央1-3-15  
電話0268-23-1115

## 街歩きエッセイ⑨「松尾町アートギャラリー」



松尾町商店街の中ほどに「松尾町アートギャラリー」がある。オープンから11年以上にわたり、街にアートを映かせてきた。商店街にも文化があつてほしいと考えた。「文化」というと、大上段に構えた気負いが匂いそうだが、そうではない。古くて歴史・伝統のあるものだけが文化ではない。日々の生活の中で精神世界に潤いをもたらすもの、様々な形で心を揺り動かすものを文化と呼びたい。それらを生み出そうとする行為そのものも文化だと思ふ。上田には文化がないと言ふ方もいる。そんなことはないと思ふ。約16万人の人々が生活し、動いているのだから。「松尾町アートギャラリー」はそんな動きの中で、多くの方々に接していただけのスペースである。絵画、工芸、写真、生け花…。いろんなジャンル、プロ・アマを問わず作品が展示され、愉しめる。この、愉しむということも文化である。街を歩いているときに、フラットと覗いてみる。「マア、すてき」「これ、どうやって作るんですか」「この写真何処ですか」「以前とまた変わりましたね」…。そんな会話が聞こえて来る。広すぎず、狭すぎず、ほどよい空間。人々が行き交う街には無くてはならないものである。

実は、このところ利用が落ちてきている。駐車場が無いせいなのだろうか。他に色んなギャラリースペースが出来たせいだろうか。いや、そんなことは無い。ただ、宣伝が不足しているんだ。と決め付け、ご利用のお願いを申し上げる次第です。(文・写真／増田芳希)

# 商店主図鑑●梅本実紀子さん代理・山極幸徳氏

れ、ビジネスホテルの老舗として固定客が多いものの、昨今は周辺にホテルチェーンが進出する等状況は厳しさを増している。そんな中で山極さんが第一に考えている

山極さんは、上田プラザホテルの支配人である。  
 実は今回、取締役の梅本実紀子さんにお話をうかがう予定だったが、取材当日、都合によって急きよ山極さんに登場願うことになった。  
 もともと同ホテルは、養蚕関係の機械の開発をしていた先代社長が「シルクロード」という名前の喫茶・画廊をはじめたのが元になっており、今も館内至る所に当時の絵画コレクションが飾られ、シルクロードの名もスナックとして残されている。  
 山極さんは、24年前の開業以来、同ホテルと共に歩んできた。

上田駅から徒歩3分の立地に恵まれ、ビジネスホテルの老舗として固定客が多いものの、昨今は周辺にホテルチェーンが進出する等状況は厳しさを増している。そんな中で山極さんが第一に考えている



支配人の山極幸徳氏

上田プラザホテル 上田市中央1-1-18 電話0268-25-3000



上田駅から徒歩3分



エントランスのギャラリー

フロント



全室無料でインターネット接続可能。快適な室内。チェックアウト時間は午前11時まで延長無料

のが、誠実な接客と家庭的な雰囲気だ。「私はフロントに立つてお客様と最も接する立場にあるので、なるべくその声を聞いてご要望にこたえたいと思っています」フロントにはそば茶が用意され、到着した客は信州を感じさせる香ばしい1杯です。まずは一服。  
 家庭的なものでなしといえは、朝食の和定食も、割ほう着が似合う地元の年配女性の手になるふるさとの味を、栄養バランスを考えた品数多く提供して好評を博している。「これまでこれといった大きなトラブルがなくやってこられたのが一番です」というホテルマン生活の中で、忘れられない

のが98年の長野オリンピックだ。「外国メディアの団体予約が入っていたので、半年くらい前から英会話のレッスンや通信設備の充実に苦勞して、期間中は宿泊客の8割が外国人でした。対策に大変苦勞しましたが、帰られる時『お世話になりました』の一言がうれしかったですね」同ホテルでは、今年7月に先代社長が亡くなって、新社長の下で新たなスタートを切った。  
 これまでも増してどおりお客様第一の心のこもったサービスで、リピーターを増やしていくのが目標だ。

## 専門店のオーナーがご案内する「暮らし百科」第9回「温泉力」のチェック

な41り成込では、温く泉みが湯湯で温しと館か度。つてこ鹿澤館から42度。つ分まき鹿め〜つ分まき

温泉が恋しい季節がやってきた。あたたかな自然の恵みにゆったりつかれば、心も体も癒されて、明日への英気が養える。  
 そこで出かける温泉だが、あなたは何を基準に温泉を選んでいきますか？  
 枳木本店の温泉事業部、鹿澤館の鶴沢さんによれば、「よく聞かれるのは「露天風呂ありますか」ですね。うちはありません」と言くと、「ではけっこうです」ということになりませんが、うちでは造る気もありません。その頑固さがこのお湯になるんです」。鹿澤館の湯は、100%源泉からのかけ流し。自然の湧出量では、露天風呂に回す分がない。  
 温泉ブームの中で、乱掘による湯量不足や風呂の大型化によって、温泉の質の低下が言われて久しい。施設の豪華さや風呂の大きさ、景色といったことも温泉を楽しむ一つの要素だが、やはりこだわりたいのが湯のもつ温泉力だ。塩素入りの循環風呂は言うまでもなく、温泉の効能は、地表に湧き出してから時間がたつにつれて薄れていく。空気に触れると同時に酸化し老化を始めるというのだから、少しでも源泉に近い100%かけ流しに勝るものはない。  
 この冬は、温泉の質や湯量にこだわって、湯上がりに「いいお風呂だった」ではなく、「いいお湯だった」と言える温泉力の高い温泉で、お湯の旨いたくを楽しんでみませんか。



昭和9年開業の鹿澤館（新鹿澤温泉）



# 観光土産に人気の定番

# 売れ残りミューシヤム9 デラックスペナント

## 真田坂的料理 第9回 マグロのたたパッチョ



# 簡単で美味、ワインに合う逸品

使う材料が、よりによって値段急騰でこのところ何かと話題のマグロである。しかし、「安いのでいいの。筋っぽいのでかまわないんだから」と全く動ぜず。作り方は塩コショウをして焼くだけと至って簡単だけに、塩にはこだわりをもち、「精製塩は塩辛いだけだからね、今回は沖縄の天然塩を使

今号の先生は、松尾町商店街振興組合の事務局 長、峯村英夫さん。「何しろ簡単で美味しいから、月に一度は作っている」という男の料理の逸品だが、少々問題がないではない。

「これがワインに合うんだよ」長年ブドウを栽培し、それがマンズワインで「上田の葡萄メルロー」というワインとなっている峯村さんのお勧めのひと皿だ。

「たまたまパッチョの名は、たたきのようにもあり、カルパッチョのようでもあるところから、今回作りながら命名された。」

- 材料
 

マグロのサク	適量
塩・コショウ	ひと振り
ニンニク	1カケ
EXバージンオリーブオイル	大さじ2
- 作り方
  - ・塩・コショウを振って30分くらいおいた後、キッチンペーパーで水分を取る。
  - ・フライパンにオリーブオイル大さじ1をしき、薄切りにしたニンニクを炒めて香りを出したら、ニンニクを取り出す。
  - ・オリーブオイル大さじ1を追加してマグロを入れ、両面焼く。表面が少しきつね色になり、中はほんのりピンク色という状態で焼き上がり。
  - ・身を崩さないように切って皿に盛り、炒めたニンニクをトッピングし、フライパンに残ったオイルをかけて完成。

協力/松尾町商店街振興組合  
 事務局長 峯村英夫さん  
 上田市中央1-2-12  
 電話/0268-21-1100

今回の売れ残りは、かつて観光土産の定番として人気があつたペナントである。あまりの懐かしさに、感嘆の声をあげた方も多いことだろう。ご覧の品は、上田駅の開業から程なく駅前店舗を構え、以来百余年の歴史を刻んできた八幡屋のオリジナルだ。

「昔は普平へ行くにも別所へ行くにもみんな電車で、必ずうちの前を通つたからね。そのころは観光客のお土産も扱っていたんで、うちでいろいろオリジナルを作ってもらったんです」

黒地や赤地に黄金色の縁飾りを鮮やかに施した中に、上田城や上田獅子、北向観音などが描かれ、簡単な説明文がタテ文字とヨコ文字で記されている。ただ、このヨコ文字、見れば日本語を単に

ローマ字で書いていただけというのが昔風でご愛嬌だ。その後旅のスタイルや人々の嗜好が変わり、さしもの人気土産もお蔵入り。それが、駅前の再開発ビルに移る時倉庫を整理して出てきたの。大きなものは処分したけど、これはコンパクトにおけるから残しておいたら、昔を知る年配のお客さんがけっこう欲しいというんです」

往年の人気商品のリバイバルだ。それどころか、最近では外国から上田近辺の工場へ働きに来ている人たちの間で、上田の土産としてクチコミで人気をよんでいるという。今や世界レベルで部屋の壁に飾られるようになった、輝ける売れ残りである。



### 真田坂トピック

青木小学校3年生の皆さんが社会見学に(表紙)

今号の表紙を飾つたのは、青木小学校3年生の社会見学の皆さんだ。10月17日、1日かけて上田市内のハム工場や海野町商店街を巡った後、松尾町商店街では数人のグループで事前に調べた各店舗を実際に訪問。その後、上田創造館へと向かい、プラネタリウムと資料館を見学した。当日の様子をフリーペーパー「真田坂」のタウンカメランが同行取材したのでご紹介しよう。

料館を見学した。当日の様子をフリーペーパー「真田坂」のタウンカメランが同行取材したのでご紹介しよう。



FRENCH RESTAURANT



# 葡萄屋



〒386-0012  
長野県上田市中央2-1-15  
Phone 0268-27-1141

群馬/嬭恋村/新鹿沢温泉  
日本観光旅館連盟会員



上信越高原国立公園  
国民保養温泉

# 鹿環館



群馬県吾妻郡嬭恋村新鹿沢温泉 〒377-1614  
☎0279-98-0008

DVDプレーヤーとカラオケソフトがセットでお買い得!!

**お宝うたたん100**  
(ヒッター製DVDカラオケプレーヤーとテイチクDVDカラオケ全100曲)

セット商品番号 TEK-38

限定発売

ビクター製 音多カラオケ対応  
カラオケ対応DVDプレーヤー

テイチク 音多  
DVDカラオケ

2枚組  
全100曲



希望小売価格 ¥26,040 (税込)

標準価格 ¥21,000 (税込)

希望価格 ¥47,040 (税込) のところを

希望小売価格 **¥29,800** (税込)

宝石と貴金属・時計  
CD・DVD・レコード・メガネ  
クロック・時計修理・電池交換 上田市中央 1-2-19 TEL/0268-22-0838

## コエダ時計店

伝統工芸熊野筆  
書道用筆  
神枝堂製

上田市中央 1-4-5  
事務用品・OA機器・書道用品・和紙折り紙専門店  
ビジネス志摩 TEL (0268)22-1495  
FAX (0268)27-8588

## 疲労回復に元気爽快ドリンク



梅とシソのエキスを りんご果汁と濃縮した **うめかしそ 梅果紫蘇**

疲れた体内にたまる乳酸を取り除く「クエン酸」を梅干しの5倍含んでいます。無添加健康飲料ですから、お子様からお年寄りまで安心してお飲みいただけます。

サービス缶プレゼント 店頭で試飲  
お求めは 小池水産(株) TEL.0268-22-0879  
上田市中央 1-4-5 FAX.0268-22-0852

### 編集後記

商店街振興組合の発足により、前号からフリーペーパー事業の強化と、他の事業との連携・展開、また、編集組織などの見直しとなった。お気づきの方もいると思うが、広告や記事に松尾町以外の法人、商店が登場するようになった。創刊時、松尾町という名を付けずあえて街の愛称・真田坂としたのは、情報を発信しながら各商店街の「壁」を溶かし、一体感を持って活性化をとの思いからだ。ようやくその方向へ歩み出そうとしている。(安藤)

今回は、『真田坂』初の温泉取材があった。しかも、取材先は文化財級の豪壮な建物と湯のよさで知られる鹿環館。そして次に向かったのが、サンサンと日当たり良好の振興組合事務局で、峯村事務局長による男の手料理「マグロのたたパッチョ」取材。おおらかにしてこだわりの味を、氏の栽培したブドウから醸されたワインと共にいただき、身も心も満たされる。掘れば深い、真田坂の喜び。(梶出)

発行日 ●2006年11月2日  
発行 ●上田市松尾町商店街振興組合 (理事長 矢島嘉豊)  
第10号編集委員 ●担当理事・志摩充彦 町田和幸 滝沢善郎 一之瀬公 田村直也  
タウンライター・理事・増田芳希 タウンカメラマン・理事・平林敏夫  
取材 ●安藤州平・梶出鴨子  
企画編集 ●真田創造工房・安藤州平  
印刷 ●中外印刷株式会社

ご意見、ご感想、ご要望は事務局へFAXをお願いします。FAX ●0268-21-1100

## 幻灯舎 カフェミント



選りすぐりの紅茶をご用意いたしました