



再開します

レンタサイクル



冬期間貸し出しを停止していましたがレンタサイクルを4月から再開します。真田地域の観光にご活用ください。

- ・貸し出しの際身分証をご提示いただきます。
- ・貸し出し時間は9時～16時です。
- ・身長140cm以上対応の電動自転車です。

ヘルメットの着用をお願いします！

料金は無料、ヘルメットの貸し出しもありますので安全にご利用いただけます。花の便りに心弾む季節、自転車で新たな真田を発見してみませんか。

はじまりました そば処『真田の里』



ゆきむら夢工房館内のそば処が今年もはじまりました。営業は土日祝日、11時開店で14時までですが、売り切れ次第閉店となります。地粉を使った美味しいお蕎麦です。どうぞお召し上がりください。



もりそば	並700円
〃	大900円
かけそば	並750円
〃	大950円
ちくわ天	100円



皆様のお越しをお待ちしています。

**売店
pickup**

『真田育ちのブルーベリー』ジャムが並びました。真田産のブルーベリーを100%使用！プレゼントにいかがですか。



裏面もご覧ください！



真田で

ヘーゼルナッツ



ヘーゼルナッツといえばチョコレートと相性がよく、いろいろな菓子に用いられていますよね。そのヘーゼルナッツの試験栽培が始まっているのをご存知ですか。

真田特産果樹研究会では地域に根付いたブルーベリーに続く特産品を見つける取り組みとして、ヘーゼルナッツの試験栽培を開始しています。

【 経過 】

令和3年4月、傍陽試験農場に25本植え付けして試験栽培が開始

令和4年と翌5年の3月、募集取りまとめ部会員に配布

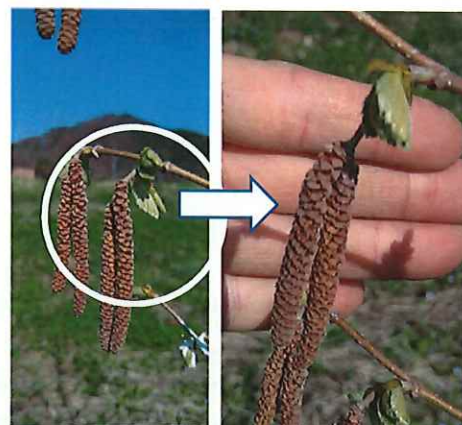
(真田地域全体に向けて苗木斡旋の募集)

令和6年3月、10農家に配付

令和6年9月、初収穫

令和6年12月と翌7年3月、募集取りまとめ配付

現在およそ300本が真田地域に植栽されています。

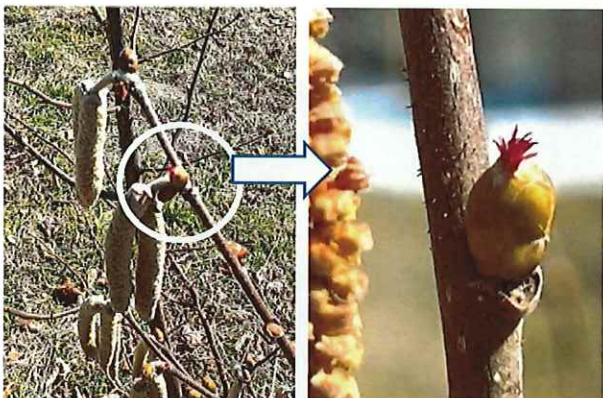


はじめての雄花開花
(令和5年3月)

初収穫の
ヘーゼルナッツ!



リンゴ・ブルーベリーに続き
ヘーゼルナッツが真田の特産となるのが今から楽しみです。



雌花開花 (令和6年3月)

ここに実がついてる~



特産果樹研究会とは…真田地域の活性化と振興を目的とし平成12年に発足、果樹生産者の高齢化による後継者不足問題に取り組んでいます。

資料提供：真田特産果樹研究会 武捨和昌さん

◇◇ 編集後記 ◇◇

心躍る春ですね。豊かな四季を感じながら、元気に過ごしたいものです。

新年度、ゆきむら夢工房に新しい仲間が入りました。スタッフ一同気持ちも新たに来場された方をお迎えいたします。よろしく願いいたします。





真田の郷手作り味噌の会 今期の味噌仕込み終了

今年1月から始まった真田の郷手作り味噌の会による味噌加工が4月いっぱいをおもちまして終了しました。今期は80名ほどのお客様に味噌や麴の加工注文をいただきました。ありがとうございました。

真田の郷手作り味噌の会のみなさん



これから、ひと夏を越す時間をかけて発酵&熟成を待ち、秋が訪れる頃には、まろやかな美味しいお味噌を口にできるのが楽しみです。

皆さんに『おいしい。』と言ってもらえるのを励みに、心を込めて一生懸命仕込みました。



11月の新そばまつりでの販売もお楽しみに！

夢工房の手作り味噌は、真田中学校の自校給食に使われています

味噌の引き取り時、真田中学校給食調理員のお2人にお話をお聞きしました。

今年度はおよそ220食(先生方を含む)もの給食をつくるそうです。味噌を使うメニューは、週に3回程の味噌汁、味噌けんちん汁、豚汁などの汁物はもちろん、サバの味噌煮や麻婆豆腐、他にもメニューは豊富！4月は白身魚の味噌バター焼き、カツオの揚げ煮にも。食べてみたいなあ

日本一と言っても過言ではない美味しい真田中自校給食の一端を担う、地産地消でもある真田の郷手作り味噌の会の味噌です！



新年度早々、味噌の引き取りに来られた給食調理員さん。真田の郷手作り味噌の会 会員と。

今期は、3樽合計で約160kgのご注文をいただきました。



館内入口・体験道場内の絵にご注目あれ！

ゆきむら夢工房に入ってすぐの右カウンターにご注目ください。夢工房からのお知らせや真田地域のイベントのご案内を夢工房スタッフ柳沢が描く美しいお姿の幸村公、真田十勇士のイラストと共に掲示してあります。また、そば打ち体験道場にも多数の真田氏関連キャラクターのイラストが飾ってあります。体験時やそば処にいらした際は、蕎麦と一緒に楽しみください。



裏面もご覧ください

真田の郷しぽ



真田氏歴史館

5月のさわやかな風を感じながら
レンタサイクルで

に行ってみよう!

開館時間 9時~16時 火曜日休館

今回、真田の郷観光コースでも人気の真田氏歴史館へ突撃取材! 歴史館スタッフ小澤さんにおすすめ展示品やその見どころを案内していただきました。



展示室入口
どうぞお入りください。
*写真撮影は禁止です

入口までの通路では
三ツ頭獅子も
ご覧いただけます。



観覧料
一般 250(200)円
高校生以上の学生 160(120)円
小・中学生 100(80)円
*()内は20名以上の団体料金

その1 NHK1985年放送 「真田太平記」撮影に着用 幸村 信之 昌幸の鎧

若き日の草刈正雄がイケメン幸村を演じました。女忍びお江が恋人♥信之は渡瀬恒彦、昌幸は丹波哲郎。名俳優のお三方が身に着けた鎧を目の当たりにできる、ドキドキの迫力満点の展示です。

その2 昌幸に宛てた 豊臣秀吉の書状

秀吉からの追加人質の提出要求を徳川家康が拒絶したという内容が書かれているそうです。天下の秀吉の直筆。それも昌幸への手紙となると、歴史ファンには涙ものです。要必見!

その3 大坂夏の陣 陣図屏風 六曲一双の屏風絵

展示品は、大阪城天守閣所蔵の重要文化財に指定されている実物のレプリカではありますが、激しい戦いの様子が描かれ、その壮大さは、大阪に行かずともここで体感できます。つつい真田軍を探してしまいます。

子供に大人気!なのは、真田太平記で使用された、手裏剣・くない・まきびしなどの忍び道具。「ショーケースが子供の手形だらけ(笑)」と、小澤さんに楽しくご案内いただきました。

真田氏歴史館お隣 真田庵 でランチはいかがですか

真田の料理自慢の女性たちのグループ『お母さんのやさしい手の会』が運営している真田庵。地元野菜をたっぷり使い、全て手作り。4月~11月 土・日・祝日営業です。



OPEN初日に伺い、本日のランチをいただきました。おすすめは、うちいれ。真田地域で昔から伝わる味噌味の手打ちの平打ち麺。野菜がゴロゴロ入っていて、懐かしいやさしいお味。とても美味しく、食べて元気ができました!

お食事処をお尋ねで、蕎麦以外でというお客様におすすめしています。



本日のランチ 1400円
驚きの品数!
メニューは毎回変わります。

6月

第63号

ゆきむら夢工房だより

編集・発行 ゆきむら夢工房
386-2201 上田市真田町長6090-1
電話 72-2204 FAX 72-2204

ホームページ
QRコード



2025年(令和7年)6月15日発行
担当 小河原



今年もブルーベリー狩りの季節がやってきます。例年通り7月初旬から真田地区で3か所、少し時期をずらして菅平高原の途中に1ヶ所ブルーベリー狩りができる農園があります。

ブルーベリー農園位置図



摘み取りが大変だという方には、6月下旬くらいには早い農家さんが真田の新鮮市に出荷されますので、お問い合わせいただいて、お求めください。
新鮮市0268-72-8072
ブルーベリー狩りの詳細はゆきむら夢工房へお問い合わせください。0268-72-2204

今年のブルーベリーの出来はどうでしょうか？



今年も実がたくさんついて例年通りの出来です。皆さんのお越しをお待ちしております。

今年から上田市内の小学校の給食でブルーベリージャムが提供されるそうです。楽しみに待っていてくださいね。



また、たくさんの農家さんがブルーベリーを収穫してくださって、そのブルーベリーをジャムに加工して、12月くらいには、真田産のジャムとして、ゆきむら夢工房売店や新鮮市の店頭にも並びます。



そば処
お知らせ

8月は土日祝日営業に加え臨時営業として12日・15日も営業いたします。なお、9日・10日11日・12日・15日・16日・17日はもりそばのみの販売となります。

お盆の13日・14日は休業いたします。

◎営業時間は午前11時からですが、無くなり次第終了になります。食数を増やして皆様のお越しをお待ちしております。

真田の里そば打ち会



夢工房売店情報

売店で和菓子に次いで売れ筋のはちみつは、6月くらい今年採れたアカシアのはちみつが店頭には並びはじめます。

リンゴ・そばといった順に花が咲くのを追ってみつばちさんが一生懸命集めた蜜が、一ヶ月後くらいには、商品となって夢工房売店に並べられます。売店ではアカシアが一番人気のようです。

お店ではなるべく白く結晶化したはちみつは、店頭には置かないように注意していますが、はちみつの特性として、はちみつの成分である「ブドウ糖」が気温などの変化によって結晶化する現象だそうです。



結晶化した部分は、劣化したわけではないので、品質に問題はありません。食感はシャリシャリとしており、その食感を好んで買われる方もいらっしゃいます。

ご自宅で結晶化してしまった場合は、60度くらいのお湯でゆっくりと湯煎する方法がおすすめです。風味や栄養を損なうことなく元の状態に戻すことができます。湯煎の時、くれぐれも水が入らないように注意してください。

おやき部会情報

おやき体験まではしなくても、そば体験のそばだけじゃたりないかな？ そんなときに、おやきの1個か2個添えたいときなど、最低20個から、できたものを提供することができます。集まりのときや予算に合わせてまた、旬の具材などもおやき部会にご相談下さい。出来たてのおやきを食べていただけます。



夢工房 情報

夢工房の花壇の花が皆さんの少しでも癒しになるように、男性スタッフが毎年花を植えかえています。お客様が増える時期には、元気よく咲いて出迎えてくれますので、しばしの休憩でお立ち寄りください。





ゆきむら夢工房だより

7月第64号

編集・発行
ゆきむら夢工房
〒386-2201
上田市真田町長6090-1
電話・FAX 0268-72-2204



2025年(令和7年)7月15日発行 担当：一本鎗

おいしいおやきづくり体験



食べるのがもったいないおやき編



ジャック・オー・ランタン
みたい!!(^-^)

「おもしろいおやきが出来たから、写真を撮りに来て。」とおやき部会の講師さんに呼ばれて行ってみると、なんとビックリ！ 愉快なおやきたちが顔を揃えていました。

こんなおやき見たことない！楽しすぎるおやきの数々。

この日 おやき体験に訪れたのは、信州大学のみなさん。おやきの中身の具材を利用して、思い思いのデコレーション。若い皆さんの発想はおもしろいですね。

野沢菜・切り干し大根・ナス・あんこの4種類のおやきが出来上がり、『お昼ご飯抜きで来たから、なおさらおいしい。』と大満足。自作のおやきを手に、はいチーズ📷



アレンジ味のおやき編

こちらの女性グループの体験は、おやきの具材にプラスアルファの味つけをし、オリジナルのおやきづくりに挑戦。

ナスにチーズをはさんだり、キャベツとしめじの炒め物をカレー味にしたり、辛み胡椒を加えたり、のアレンジ。バラエティーに富んだおやきの味、気になりますねえ～。

楽しくできました。
おいしくて 家でも
作りたいです。

思っていたより簡単に出来て
おどろきました。
とてもおいしかったです
自宅でもアレンジしてみたいです。

ふかふかの皮のおやきは、
あまり食べたことがなかったのですが
ほんのり甘くておいしかったです。
キャベツとしめじの具もはじめてです。
食べるのが楽しみです。
おばあちゃんも明後日 楽しく作る事が
できました。



先生方にやさしくご指導いただき
楽しく おやきづくりができました！
具材もアレンジできたので大満足です。
長野の伝統食が気軽に体験できる
ので多くの人にオススメしたいと思
いました。

七夕やお盆など、これからおやきを食べる機会が多くなる時期です。あなたもぜひ、楽しい体験で、ふかふかの美味しいおやきの作り方をマスターしてみませんか。お待ちしております。

裏面もご覧ください

信州上田おもてなし武将隊がチョイス

ゆきむら夢工房売店 おすすめ商品

真田幸村公
いち推しコメント

『六文銭刺繍ツイルキャップ』

2,750円(税込)

わたしのおすすめは、この 真田の刺繍キャップ。
これまで、メッシュキャップの六文銭はプリントであったが、
此度は、六文銭 刺繍となった。しかも、真田赤と言われる
誠の赤じゃ。しなの鉄道【ろくもん】もこの赤ゆえ、
『これこそ真田幸村のキャップ!』と言っても過言ではない。
真田幸村 六文銭刺繍ツイルキャップ 是非ともお買い求め
いただきたい。



羽毛田養蜂場

『信州の蜂蜜』

1,150円(税込)～ 各種取り揃えております。

お料理にもお飲み物にもピッタリな 地元産の
はちみつ。大変人気にございます。

皆さま、ゆきむら夢工房にお越しの際は、はちみつ!
アカシアの他にもりんごや蕎麦がございます。
是非とも、お買い求めくださいませ。

由美さん
いち推しコメント



『姫にゃんこ』 1,980円(税込)

わたくしが おすすめいたしますのは、姫にゃんこに
ございます。実は、わたくしも持っておりまして、
一緒にお供していただいております。

姫にゃんこは4種類ございまして、それぞれとても可愛ら
しいお洋服、そして 髪飾りをつけておられます。
ぜひぜひ 皆様も お気に入りの一匹、手に入れてくださ
いませ。

寛十歳さん
いち推しコメント



SANADA

ブルーベリーインフォメーション

大好評 開園中!
真田地域ブルーベリー
つみとり農園

食べ放題
ひとり 700円
持ち帰り
1kg 1,800円

フレッシュな真田のブルーベリーを
思う存分味わえるつみとり体験。
5～6粒をひとくちでほおぼるのが
おいしい食べ方♥
8月上旬頃まで楽しめます。
年に一度のこの季節を
逃すことなく、お出かけ
ください。

お問い合わせ:0268-72-2204 ゆきむら夢工房

8月
第65号

ゆきむら夢工房だより

編集・発行 ゆきむら夢工房
386-2201 上田市真田町長6090-1
電話 72-2204 FAX 72-2204

ホームページ
QRコード



2025年(令和7年) 8月15日発行
担当 小河原

上田市誕生20周年記念第41回「真田まつり」は、大勢のお客様で盛り上がりました。毎年8月の第1土曜日に行われてる祭りの様子です。(8月2日開催)



今年は20周年記念の「真田まつり」で、県内外から訪れた5隊の鉄砲隊による演武が行われました。まつりの催し物の中でも一番注目されていて、今年は外国人の方々もたくさん見受けられました。

真田まつりが終わると夢工房では、新そばまつりの準備が徐々に始まります。

今年の『新そばまつり』は上田市誕生20周年記念のまつりとなります。

ゆきむら夢工房で行われる『新そばまつり』のそばは、8月上旬くらいに種まきして、約75日くらいで収穫になります。10月中旬～下旬にかけて収穫して『新そばまつり』に間に合わせるの、とても忙しく、そば粉にしてすぐに、まつりで提供することになります。まさしく新そばを味わえます。



今年もテイクアウト含め600食の新そばを用意して皆様のお越しをお待ちしております。

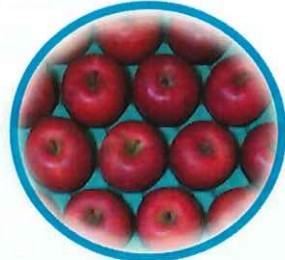
裏面もご覧ください

真田のりんごだより

夏も終わりに近づくと、秋の味覚の収穫が始まります。長野の秋の味覚といえ
ばぶどうや栗とありますが、真田はりんごの産地で、10月中旬くらいから、贈答
用や自家用りんごの注文が全国から真田地域
自治センターの産業観光課を事務局としたりん
ご隊に注文が入り、シナ/トップをはじめとして
シナ/ゴールド、サンつがる、シナ/ドルチェ、
最終がふじといったように、時期のりんごが
配送されます。



シナ/ゴールド



ふじ

農家さんによっては、年明けに旬を逃さない用に保存して、時期をずらして販
売しますので、お好みの品種があるか、たずねてみてもらいたいと思います。

また、そんな時期をずらしたりんごが、真田の新鮮市にも出荷されますので、
立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



りんご畑



ふじりんごの花



ふじりんごの実

今年は災害や霜にもあわずに順調に育っているそうです。

また、ご自分で収穫を楽しめる「真田三代りんごの木オーナー」の申し込みを青
葉会が行っています。こちらの事務局は真田地域自治センター産業観光課です。
真田のりんごを一度召し上がってみてください。

耳より情報

新鮮市真田直売所では、菅平小学校の生徒さんたちが丹精込めて育てたトウモ
ロコシを、自分たちで直接販売まで行います。毎年恒例で午前中数時間で完売
となってしまうほどの人気です。毎年8月下旬くらいに販売するそうなので新鮮
市までお問合せ下さい。

新鮮市真田直売所 0268-72-8072



そば打ち体験



この夏もたくさんの方にそば打ち体験のご予約をいただきました。美味しいそばが打てた、楽しかった等の感想をお聞きしています。そば処「真田の里」同様に体験も地元真田産の蕎麦粉を使用、一時間半程で打って食してお帰り頂けます。お一人でも体験出来ます。お申し込み・お問い合わせは、ゆきむら夢工房までお願いします。

1卓(出来上がりそば約4人前) 2,800円
つゆ(1名につき) 100円
体験時間 平日 10:00~14:00の間で
土日 11:30~14:00の間で

【例】4名1卓で体験の場合・・・2,800円+400円=3,200円



包丁を上手に
使えました。
お蕎麦、美味
しいです。

R7.8.3



楽しく体験
できました。
見た目も味も
グッドです!

R7.8.11



そば処 真田の里

9・10月の営業日のお知らせ



毎週土曜・日曜のほか敬老の日(9/15)・スポーツの日(10/13)に営業、秋分の日(9/23)はお休み致します。

・テイクアウト生そば
二人前(つゆ付) 1,000円
の予約販売いたします。
当日のテイクアウト注
文はお受けできない場合
もあります。事前予約を
お願いします。

9 September 2025						
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4

10 October 2025						
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

○印が営業日



蔵出し味噌

7月末、今年もみそ部会さんによる味噌の天地返しが行われました。館内に味噌のいい香りがただよい、幸せな気分になりました。熟成が進み、食べ頃まではもう少しです。



*7月30日の天地返しの様子です。今年も美味しいお味噌をお渡しできそうです。…みそ部会

今年は
11月9日!

新そばまつりで販売!

~蔵出し味噌の予約承ります~



手作り味噌を今年も新そばまつりの青空市で販売いたします。事前予約も承ります。あらかじめ容器をご持参いただきお詰めする事も可能です。また、昨年も好評でした12麹味噌も数量限定ですが販売いたします。麹二割り増しの甘めの味噌です。こちらもぜひご賞味ください。詳しくはゆきむら夢工房までお願いします。ゆきむら夢工房 Tel 0268-72-2204

販売予定価格 ・1kg 800円 ・12麹1kg 900円


予告!

11月9日(日)

上田市誕生20周年記念 真田の郷大収穫祭

~ 第31回 新そばまつり ~

上記でもお知らせしました通り、今年の新そばまつりは第2週の日曜日 **11月9日**に開催予定です。真田産のそば粉で打つ新蕎麦をお楽しみください。

併せて新生上田市誕生20周年記念として、新鮮市真田さん・みどりの大地さん・パティスリープランソレイユさんとゆきむら夢工房の4店合同『真田の郷大収穫祭』を開催いたします。青空市にも多くの出店を見込んでいます。毎年大人気の和歌山県九度山町の富有柿  も販売予定です。

そば購入の方には、4店と青空市でまつり当日にご利用いただけるクーポン券（はづれくじ無し）の福引きが付きます。どうぞお楽しみに。

◇◇編集後記◇◇ 真田町から上田市へと生まれ変わって20年。早い! 時間に追われぬよう、日々お客様をお迎えして参ります。



もうすぐ！
みなさんお待ちかねの新そばまつりは、

みなさん食べに来てね〜

11月9日(日)開催



今年は、**上田市誕生20周年記念**

真田の郷大収穫祭 第31回 新そばまつり

と銘打って、収穫したての真田産新そばはもちろん、盛りだくさんの真田の味覚を取り揃えた青空市、毎回大人気の九度山町の富有柿、そして、近隣の新鮮市・みどりの大地・プランソレイユ・若林パンとタッグを組み、これまで以上にパワーアップした新そばまつりとなります。今回も真田中学校吹奏楽部の演奏や福引きなど、お客様に大好評の企画もご用意しています。詳細は10月25日(土)の朝刊折込チラシをご覧ください。秋空の下、真田の郷の秋の恵みで、お腹いっぱい楽しい時間をお過ごしください。多くの皆様のご来場お待ちしております。

真田新そば 600食ご提供 (テイクアウト含む)

もりそば 700円



*テイクアウトは事前予約のみです。
当日の販売はありません。

「真田の里そば打ち会」の会員総出で、腕を振るって新そばを打ちます！

そして、会長こだわりの鰹だしのきいた手作りのそばつゆで、この日会場でしか味わえない茹でたての新そばを堪能してください。



真田の里そば打ち会
宮原会長

今年も岡もはく新そば祭りが開催されます。風味豊かな紅に収穫された新そばを「真田の里そば打ち会」のメンバーが気持ちを入れて打ち、皆様のご来場をお待ちしております。



裏面もご覧ください。

おしらせ

真田の里そば打ち会では、新会員を募集しています。そば打ちに興味のある方そば打ちの腕をみがきたい方、初心者も歓迎。まずは、一緒にやってみませんか？後日、講習会を予定しております。詳細が決まり次第、ホームページやメール配信にてお知らせいたしますので、お気軽にご参加ください。

真田の郷しぽ



内川のりんごは「新鮮市真田」や長和町の「黒籠」でお求めください

真田育ちのりんごがとびきりおいしくなるワクワクの季節がやってきました。ということで、今回は

傍陽地区のりんご農家 内川さんのりんご畑へ突撃取材



取材日の9月26日は、シナドルチェの収穫真っ最中でした。

今年の夏は酷暑でしたが、りんごの生育に影響はなかったですか？

内川さん: 去年よりいいよ。9月20日頃から、急に朝晩涼しくなって、色づきもよくなったよ。りんごは朝の気温が低くならないと色がつかないからね。

予想外の嬉しいお答え よかった♡

あの連日の暑さでも、りんごが焼けたいしなかったのですね？

内川さん: ヒョウ&日焼けを防ぐためのネット(右写真)を屋根状に設置しているから大丈夫。

さすが、天災対策は万全 設備投資を惜しまない内川さん

シナドルチェ

内川さんの言葉どおり、高密植わい化栽培の木に、おいしそうに色づいたシナドルチェがたわわに実っていました。背高のつぼの細い1本から、なんと50個くらい収穫できるそうです。1個1個丁寧に もいでいく内川さん。その姿は、内川さんのりんご愛を感じずにはいられませんでした。



内川さん: シナドルチェの名前は、誰がつけたか知ってる？

う〜ん JAの人??? (苦笑)

内川さん: 元長野県知事の 田中康夫さんだよ。

「ドルチェ」はイタリア語で「デザート」の意味。田中康夫さんらしさを感じるネーミングです。

10月初旬には秋映(あきばえ)が登場。写真よりもっと濃く、黒みがかった暗紅色になると食べ頃。

この先、台風さえ来なければ順調に育っているとのこと。

りんごの王様 サンふじは11月中旬頃から。楽しみです！

やや面長の形が特徴
甘みと酸味が半々
香りもよくサクサク食感



内川さん悲痛の叫び

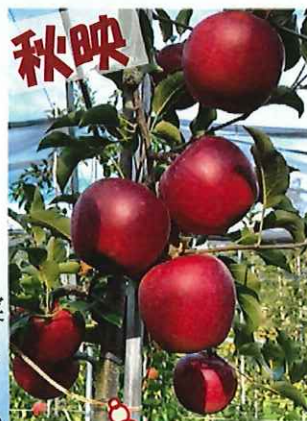
「天気よいも獣の方が怖い」

今年は、一番標高の高いりんご畑に鹿や猪、熊が出没！被害が酷いと肩を落とす内川さん。特に熊は木に登るので、直径15cmもの枝が折れ、枝にあるだけ全部の実を食べつくし、その上 糞が10ヶ所にも。その有り様を見て、愕然としたそうです。

9月26日(金) 信濃毎日新聞のコラム「斜面」では、りんご栽培の危機にふれ、最後に『この先も信州でりんごが当たり前のよう実り、味わえるには、どうすればいいか。地域や消費者も一緒に考え、取り組む時にいる。』とありました。内川さんの地道に黙々と働く姿が脳裏に浮かびました。



りんご畑に設置された熊捕獲の檻



果汁たっぷり甘さと酸味のバランスがよくシャキッと食感



〔 真田の郷大収穫祭～第31回新そばまつり～が開催されました 〕



11月9日に行われた上田市誕生20周年記念真田の郷大収穫祭『第31回新そばまつり』は雨にもかかわらず青空市の各ブースには長い列ができました。皆様のご協力により無事終了しましたことを感謝致します。来年も引き続き『新そばまつり』を開催する予定ですので、皆様のお越しをお待ちしております。また、11月末までの土日祝日はそば処を11時から開店していますのでよろしくお願いたします。
ゆきむら夢工房スタッフ一同

〔 もち部会からのお知らせ 〕

12月1日から餅つきの受付が始まります。予約は、早めにお願します。年明けも希望の方は年内でも受け付けしますので、お問い合わせください。一うすで70枚の切り餅ができます。少し多いなと思う方は、お友達と半分にはいかがでしょうか。ご相談ください。

- 委託料／1うす(3kg マスなら2升) 1000円 片栗粉・包装ビニール含む
- * お米は個人で用意してください。
- (1うす分ずつ量り袋に名前を記入して持参して下さい)
- * お持ち帰り用の箱持参
- * お供えはお受けできませんので、ご了承ください

◇ 餅つき期間

- * 休日に関係なく、年内は12月15日から12月28日午前中まで
(年内の予約は12月20日まで) 予定数になり次第締め切ります。
- * 年明け令和8年の委託は1月16日から2月27日の金曜日までとなります。
受付は毎週水曜日を締め切りとさせていただきます金曜日に餅つきをします。

◇ その他

- * 豆餅・きび餅もできます。(全量が3kgとする。)

豆餅は1うす……もち米2.9kg、うるち米100g、豆2カップ
(うるち米を入れなくてもかまいません。)

きび餅1うす……もち米2.1kg、きび900g
(きびの量は、お好みで)

◇ 申込み先

ゆきむら夢工房 Tel. 0268-72-2204

年中無休 年末年始のみ休み(12月29日から1月3日)



夢工房でそば打ち体験ができます



夢工房での、真田の里そば打ち会によるそば処は11月末で終了となりましたが、真田産そば粉で打つそば体験は年末年始（12月29日から翌年1月3日まで休業）以外は一年通して受け付けています。

一年の締めくくりとした行事とか、年越しそばや、年明けそばなんてご家族でいかがですか。

予約はお電話だけで可能です。おやしき体験やパン作り体験も受け付けておりますのでお問い合わせください。



麺だけが欲しいお客様へ みそ部会からお知らせです

2月1日から味噌加工の受託が始まります。4月末までの2ヶ月という短い期間の受注となりますので、早めの予約をお願いします。また、麺だけが欲しい方は、ご相談下さい。1キロごとの袋入りになりますが、味噌加工を受け付けている期間中は出来上がった麺をお売りすることもできます。

冷凍庫での保存なら1か月ほど持ちますので、いろいろな使い道ができると思います。お気軽にお問い合わせください。

売店よりお勧め品のお知らせ

別所温泉のマツタケ料理で有名な、松籟亭（しょうらいてい）さんのだし巻き卵が誰でも簡単に作れる素があるんです。

焼くときに少しコツはありますが、ご自宅の玉子焼きと同じように焼いていただければ大丈夫!!

味はもう料亭の味!!

今年はこの素を使って自家製のだし巻き卵をおせち料理に加えてはどうでしょうか。

家族に好評間違いなしです!!

もう一つ八幡屋磯五郎の七味唐辛子が有名ですが、松籟亭さんが、八幡屋さんとコラボした七味も販売しています。こちらは、お肉に合う七味だそうです。



お知らせ

12月1日から翌年の3月末(冬季期間)はレンタサイクルの貸し出しが休止となりますので、ご注意ください。

4月1日からの開始となります。また天候が悪い場合は貸し出しを控えさせていただく場合があります。事前に問い合わせください。





いち年ありがとうございました~

来年もよろしく~



ゆきむら夢工房は 12月29日から1月3日まで休館いたします

年末は28日が最終営業日です。お買い物のお忘れありませんように！
新年は1月4日(日)から、開館時間は8:30~17:15です。
ご来館をお待ちしております。

餅つき承り中

11月号でもご案内しましたとおり、年内は15日から28日の間(19日はお休み)、おひとり6うすまでお受けいたします。ご予約の上3kgずつに分けてお持ちください。予定数になり次第締め切ります。予約状況についてはゆきむら夢工房までお問い合わせください。

新年は1月16日から毎週金曜日が餅つき日です。その週の水曜までにご予約と材料の持ち込みをお願いします。(最終は2月27日を予定)

委託料 : 1うす (3kg マスなら2升) 1000円



※ 豆餅・きび餅もできます (全量が3kgとする)

豆餅1うす ……もち米 2.9kg、うるち米 100g、豆 2カップ
(うるち米を入れなくてもかまいません)

きび餅1うす …もち米 2.1kg、きび 900g
(きびの量はお好みで)

SBCラジオの取材を受けました

11月5日(水)、SBCラジオ「丸山隆之のあさまる」の中継のためにラジオカーリポーターの齊藤美穂さんが来館されました。朝8:25からの生放送に羽毛田館長が出演し、11月9日に開催の真田の郷大収穫祭新そばまつりについて、青空市の出店情報や真田地区の蕎麦の状況等を紹介しました。翌日にはラジオを聞いて寄りましたというお客様がお見えになり、ラジオのチカラを感じました。

まつり当日はあいにくの空模様でしたが大勢の皆さまにお越しいただきました。ありがとうございました。



羽毛田館長(左)と齊藤リポーター

仕込み味噌・麴だしのご案内

1月から味噌加工の予約が始まります。加工は2月から4月いっぱいを目途に予定しています。加工委託料金は下記のとおりです。おうちで熟成させる『我が家の味噌』を仕込んでみませんか。

加工委託料金

- ・ 5升 5,500円 持ち込み材料 … 米7.5kg 大豆6.5kg 塩3kg
 - ・ 1斗 10,000円 持ち込み材料 … 米15kg 大豆13kg 塩6kg
 - ・ 1斗5升 15,500円 持ち込み材料 … 米22.5kg 大豆19.5kg 塩9kg
- (麴2割増しをご希望の場合)
- ・ 12麴5升 6,500円 持ち込み材料 … 米9kg 大豆6.5kg 塩3kg
 - ・ 12麴1斗 11,000円 持ち込み材料 … 米18kg 大豆13kg 塩6kg
- ・ 麴だし 5升 3,300円、1斗 5,500円
 - ・ 甘酒用麴 (2升まで) 1升につき500円

ご予約はお早めをお願いします。

1斗の仕込みでおよそ50~53kgの味噌が出来上がります。5升でお申し込みの場合、同量の注文・豆の種類の方を待ってからの加工となります。その他お問い合わせはゆきむら夢工房までお願いします。0268-72-2204



そば処「真田の里」 本年の営業が終了いたしました



そば処「真田の里」は11月末をもちまして冬のお休みに入りました。今年も大勢の皆さまに足をお運びいただきまして、ありがとうございました。

来年は4月からの営業を予定しています。皆様のご来店をお待ちしております。



令和8年 新年1月 第70号

ゆきむら夢工房だより

編集・発行
ゆきむら夢工房
〒三八六-二二〇一
上田市真田町長六〇九〇一 電話・FAX
〇二六八-七二二-二〇〇四



ホームページ
QRコード
2026年(令和8年)
1月15日発行
担当：一本鎗

新年を迎え、みな様
どのようなお正月を過ご
されたでしょうか。
昨年末、夢工房でつい
たお餅もおいしく食べて
いただけたことと思います。
健康で、笑顔あふれる
明るい年にしたいですね。
今年もよろしく
お願いします。

あけまして
おめでとう
ございます
令和八年もより多くのお客様に
ゆきむら夢工房を
ご利用いただけますよう
スタッフ一同笑顔で頑張ります

2026.1.1



今年は午年
何事もきつと
うまいくよ

みそ部会による
味噌仕込みの時期
を迎えました。
期間は4月末まで
となります。
ご注文・お問い合わせ
等お電話お待ちしております。

2月から味噌の仕込みが始まります

売店 PICK UP

軍手イ 売れ行き好調です♥

今年でなんと18年目を迎えるという、信州大学繊維学部学生が手がける『ハナサカ軍手イプロジェクト』。この冬もゆきむら夢工房売店で販売協力しています。学生たちのバラエティー豊かなオリジナルデザインは、見ているだけでも楽しい！どれにしようか迷っちゃう～。



いちばん人気は
わたしがはめてる
みけねこ～歩く三毛猫～
他にもかわいい
デザインがいっぱい！
お気に入りを見つけてネ

1双 600円 (税込)

手に取るお客様が例年より多く、追加仕入れの回数も増えてます。
春までの限定販売。今すぐ売店へGo！
お待ちしております。



昨年12月15日からもち部会は毎日フル回転で1日に54白もの餅をつきました。「この物価高の折、1白1,000円は大変有り難い。」とのお声を何人かのお客様からいただきました。部会努力の賜物です。多くのご注文ありがとうございました。

餅つき 2月分

只今 承り中 ですよ！
お早めにお電話ください。

まだまだ人気継続中

真田十勇士デザイン

マンホールカード



ゆきむら夢工房でマンホールカードの配布が始まってから令和7年12月末日までのおよそ2年半で、その配布数は
累計14,000枚を突破!

驚くことに、日本全国至る所からマンホールカード目当てにはるばるおみえになるコレクターの方が大勢おられます。

そのひとり、群馬県高崎市からいらしたマンホールカードコレクターの西澤さん(左写真)。定年を迎えられてから旅行を兼ねてマンホールカードを収集されているとのこと。『若い頃は登山やスキーに親しんだけど、足を悪くしてからは、マンホールカードを集めるのが楽しみ。』とおっしゃいます。

当然ながら3種類全てお持ちの上田市のマンホールカード
六花文&つつじ:上田市観光会館配布
真田十勇士:ゆきむら夢工房配布
美しの塔:武石ともしび博物館配布

なんと西澤さんは、地元群馬県はもとより、これまでに埼玉県・東京都・栃木県と4県のマンホールカードをコンプリートしていて、今は神奈川県での収集を始めているそうです。**スススゴイ!**

西澤さんの200枚をゆうに超えるというコレクションの中で、特別に地元群馬県富岡市と藤岡市のマンホールカード(右写真)を見せていただきました。**うれしい♥**

お客様とこのように、マンホールカードを通してコミュニケーションがとれるのも楽しいです。



富岡市
富岡製糸場とそのレンガ壁
繭の笑顔が可愛い

藤岡市

埴輪(はにわ)と藤岡鬼瓦の数珠や雲色合いが素敵



サマーウォーズ 聖地上田にマンホール蓋 登場!

令和7年12月10日に上田市役所にサマーウォーズのマンホール蓋が寄贈されたというニュースを聞き、その翌日展示の様子を写真に収めるべく市役所1階ロビーへと向かいました。開庁間もない時間にもかかわらず、サマーウォーズファンの男性が既に訪れていました。映画が公開され、16年経った今もその人気は衰え知らず。上田が誇るアニメですよ。

そして目にした実物は、桜と青空色の清々しい色合いを背景に、拳を突き上げて、まるで飛び出してくるかのようなキングカズマが迫力満点!

12月17日から海野町商店街の歩道に設置。ファンならずとも必見です。このマンホールがカードになったら、嬉しいですよ。





そば打ち講習会のお知らせ

真田の里そば打ち会

皆さん、こんにちは。夢工房では下記の通りそば打ち講習会開催を予定しております。

昨今、そば打ちに取り組まれる方が増えておりYouTubeにも多くの動画がアップされています。このような折、ゆきむら夢工房でもそば打ち講習会を企画いたしました。

この講習会を経て今年の年末にはご自身の手でおそばを打ってみませんか。実技等に係るご案内は、ここ夢工房を拠点に日頃活動している【真田の里そば打ち会】の会員が行います。

つきましては、下記の通り実施したいと思っておりますのでお申し込みをお待ちしております。

記

- | | |
|---------|---|
| ○主催 | ゆきむら夢工房 真田の里そば打ち会 |
| ○募集期間 | 令和8年2月16日(月)～2月25日(水) |
| ○場所 | 真田町長6090-1 ゆきむら夢工房体験道場 |
| ○日時 | 令和8年3月7日(土)、8日(日)、15日(日)
22日(日)、29日(日) |
| | いずれも午前10時から12時頃までの予定です。 |
| ○参加費 | 一回 800円(材料費:全5回で計4,000円) |
| ○持ち物 | エプロン、三角巾、手ぬぐい |
| ○申込み受付先 | ゆきむら夢工房 電話 0268-72-2204 |

※ 受け入れ受講者は最大10人までとさせていただきます。

特に、男性の受講者のお申し込みを期待しておりますが、女性の方も歓迎いたします。

みそ部会情報

2月1日から味噌仕込みの受注が始まりました。

麴だしのみ、甘酒用麴も受け付けていますのでお問い合わせください。

期間中は冷凍麴も販売いたします。

ゆきむら夢工房だより

3月 第72号



編集・発行 ゆきむら夢工房
〒386-2201 上田市真田町長6090-1
電話・FAX 0268-72-2204
営業時間 8:30~17:15

ホームページ
QRコード



2026年（令和8年）3月15日発行 担当：佐藤



そば打ち講習会

ゆきむら夢工房において3月7日から全5回のそば打ち講習会が開催されています。



講師の先生方

真田の里そば打ち会主催のそば打ち講習会。11名の受講者さんが熱心に受講しています。

まずは講師さんのデモンストレーションから。工程と一緒に手の形やそば粉の状態、また用具の扱いなど丁寧に伝授され、一挙手一投足に目が注がれました。



講師さんの指導のもと、そば打ちが始まりました。



粉をよく混ぜ合わせた後の水回し（そば粉に加水し手で混ぜることで粉にまんべんなく水をいきわたらせる作業）について、受講者さんからは毎回加水の量も変わり難いとの感想が。手の感覚など経験を必要とする工程ですね。

写真は、作業を終えホッとした顔も印象的な講習会一日目の様子です。



知れば知るほど奥が深いそば打ちの世界。全5回の講習会が終了しても機会を見てそば打ちを楽しんでいただきたいと、講師さん方も話しておられました。そば打ち体験も是非ご利用ください。

そば打ち体験を受け付けています。打ったそばを食するところまでが体験です。1卓(4人前のそば)2800円、そばつゆ1人100円です。4名3200円で体験ができます。お問い合わせはゆきむら夢工房0268-72-2204までどうぞ！

裏面も
ご覧ください！

そば処『真田の里』

4月から土日祝日、始まります！

4月4日(土)からゆきむら夢工房館内の体験道場にてそば処が始まります。営業は土日祝日の11時から14時で、売り切れ次第閉店です。

地元のそば打ち名人さん達が、地粉を使って打った人気のお蕎麦です。テイクアウト(生そば2人前つゆ付・1,200円)も承ります。ご予約は夢工房72-2204まで。打ちたてお蕎麦をどうぞお召し上がりください。なお、4月29日(祝)は営業いたしません。



もりそば	並700円
〃	大900円
かけそば	並750円
〃	大950円
ちくわ天	100円



4月再開!

レンタサイクル

冬期間貸し出しを停止していましたがレンタサイクルを4月から再開します。真田地域の観光にご活用ください。

- ・貸し出しの際身分証をご提示いただきます。
- ・貸し出し時間は9時～16時です。
- ・身長140cm以上対応の電動自転車です。

料金は無料、ヘルメットの貸し出しもありますので、安全にご利用いただけます。

花の便りに心弾む季節、自転車で真田を散策してみませんか。



売店注目商品

pick up!

※ミニ六文銭お守り 1100円

1月2月にテレビ朝日系で放映されていた金曜ナイトドラマ『探偵さん、リュック開いてますよ』で主人公(松田龍平)がリュックに付けていたお守りが夢工房の売店で売られています。お守りを引っ張るとリュックがジェットパックになり、主人公が空を飛び移動できる凄いアイテムでした。ちなみにロケ地は別所温泉。探偵さんロスのかた、アイテムを見たいかた、実物を見に来てください～。



玉造戒神社にてご祈祷していただいています。