



# 丘の上再発見! 知恵袋 マップ



“飯田のまちへ行く”  
ほんの数十年前まではそれが買い物に行く合言葉だった。  
飯田の丘の上は、生活の必需品がそろった「ハレの場」の町だった。  
便利な時代だからこそ手作りの生活にこだわる目線はとうとうい。  
どんなお役立ちのお店があるのかも一度見直してみよう。  
「温故知新」  
おばあちゃんが現役バリバリの主婦だった頃のアナログな日常  
には、再発見がた〜んとあると思うんだ。

- 駐車場
- 市営駐車場
- 銀行
- トイレ
- コンビニ
- 主な建物
- Wifiポイント
- 甘味処
- ほかよりだんごマップより



**11 ふとん 飯田製綿**  
☎ (0265)22-1385  
休 無休  
手作りにこだわり、ふとんの打直しなど環境にやさしいサイクルに取り組んでいる。  
「良いものは打直しして長く使うこと」が大切と考える。  
生地や重さなどのオーダーに応じて1枚1枚心を込めて4代目・小林正樹さん(39歳)が作ってくれる。カバーも作る。創業大正8年。

**8 人形・おもちゃ 京美堂人形センター**  
☎ (0265)22-1916  
休 月曜日  
戦後、竹ひなを作り販売することから始まった。現在は他のおもちゃ屋さんにはないような質のよい海外メーカーのおもちゃを扱っている。三代目がラグビー部の友人用に作ったステッカーがきっかけで、飯田弁の「子どもがのってます」ステッカーの人気に火がついた。よく見かける「あの」ステッカーはここで買える。

**9 麺 嶋田こうじ店**  
☎ (0265)22-1366  
休 無休  
明治9年創業。かつては同じ通りに3軒もこうじ屋があった。最近では酵素ブームで食文化の原点として「麺」が見直されている。甘酒は夏バテにもいい。麺についている話を聞いてみることをおすすめ。奥が深い!

**18 ベット服 ドッグライブ**  
☎ (090)4153-1462  
休 不定休  
わんちゃん用のオーダー服を作ってくれる!それだけでなく、子ども用の通園・通学グッズのオーダーも受けてくれます。店主の坂田さつきさんは「世界にひとつだけ」にこだわる。結婚・出産のプレゼント製作の相談にものってくれますよ。

**17 紙店 宮川紙店**  
☎ (0265)24-0048  
休 日曜日  
上品な雰囲気店主・宮川明久さん(60歳)。明治5年に創業した店を大切に引き継いでいます。日本画用の紙から表具用の紙まで、あらゆる紙が並び揃った。香道に使用するお香も取り扱う。のし袋の宛名書きも引き受けてくれます。お若い後継者ができたそうですよ。かわいらしい和雑貨にも魅かれます。

**19 陶器 叶屋陶器店**  
☎ (0265)24-0612  
休 月曜日・午前中  
吉川秀子さん(10代目) 真弓さん(11代目)の母娘ふたりで盛り立てる。寛政元年に漆器製造業として創業。90年ほど前から陶器店を営むようになった。国産の陶器(有田・九谷・清水など)にこだわった品揃え。ガラス器や漆器や、生活用品なども扱っている。

**20 人形・おもちゃ 伊賀屋人形店**  
☎ (0265)22-0370  
休 月曜日  
店主・寺沢武司さん(70歳)は10代目。おもちゃの生き字引のような方。いろいろ質問してみよう!  
11代目の息子さんにお願いすると、いま流通しているおもちゃはなんでも探し出してくれる。鉄道模型・プラモデル・ミニカーなど、とにかくマニア心をくすぐる玩具店。親子3代で通う人も! 全国に根強いファンを持つ。

**10 乾物 あわや乾物店**  
☎ (0265)23-5192  
休 日曜日  
かつおぶしを店で好みの厚さに削ってくれる。出汁用のにぼしや削り節の種類がめちゃくちゃ豊富。やはり専門店のものには味が違う! 保存食の乾物天国。明治42年創業。創業者は矢野栄二さん。

**16 画材・絵線 犬塚画廊**  
☎ (0265)22-2775  
休 火曜日  
先代のおじさまから引き継いで12年目の湯澤真弘さん(38歳)。書や画の額装についてあらゆる相談にのってくれます。オリジナルの額をお願ひすることもできます。「レコードジャケットを入れる額を」、なんていう相談をしてみよう! 気軽にアートに触れられるには?と日々考えをめぐらせてくれています。

**17 りんご並木**  
カラオケ・レストラン・Pizzeria il soryo  
スーパーキアラヤ  
川本喜八郎人形美術館  
まちなかインフォメーションセンター  
和菓子 亀山上海楼  
和菓子 銀座イカダ  
おさひめタクシー  
和菓子 キング堂  
おたふく春月  
ホテルオオバ

**19 陶器 叶屋陶器店**  
☎ (0265)24-0612  
休 月曜日・午前中  
吉川秀子さん(10代目) 真弓さん(11代目)の母娘ふたりで盛り立てる。寛政元年に漆器製造業として創業。90年ほど前から陶器店を営むようになった。国産の陶器(有田・九谷・清水など)にこだわった品揃え。ガラス器や漆器や、生活用品なども扱っている。

**21 食堂 満津田食堂**  
☎ (0265)22-0437  
休 月曜日  
下味にソースを使ったカツ丼が定番。鯉のうま煮・蜂の子・馬刺しなど飯田の郷土料理を味わうならここ。  
団体さんも予約で受け付けてくれる。  
1970年代には映画「帰らざる日々」のロケ地になった。

**5 精肉 土屋精肉店**  
☎ (0265)52-1273  
休 水曜日  
直営の牧場と契約牧場で飼育された牛肉は骨がついたまま熟成保存するため、酸化を防ぎうまみを最大限引き出している。肉の塊を4丁目。その場でカットしてくれるサービスがうれしい。馬刺しやジビエを目当てのお客さんが多い。お父さんとお母さんの連携プレーに誠実さを感じます。

**6 日用雑貨 蜂谷商店**  
☎ (0265)22-1190  
休 土・日曜日・祭日  
昔からの上質な荒物雑貨を扱う。職人さんの作る丈夫な生活道具はここで。子どもの誕生日のお祝いを使う「ふじみ」は遠方から購入に来るお客さんもいるほど。「ふのり」あります!

**15 葬儀 伊藤典礼**  
☎ (0265)24-5777  
休 月曜日  
昭和2年創業。葬儀屋さんのイメージを覆す明るい店内には、かわいらしいお香やお線香が並んでいる。トンボ玉のお香立は手芸にも応用できそう。もちろん、お位牌・仏壇・お墓の相談もできます。

**14 手芸用品 渡辺ボタン店**  
☎ (0265)22-2411  
休 日曜日  
ボタンの種類は超豊富! 創業以来50年の知識で、生地のイメージを伝えるとそれにピッタリのボタンを即座に選んでくれます。手芸品・縫製用品も取り揃えています。

**22 天ぷら 金万**  
☎ (0265)24-0953  
休 火曜日  
自家ブレンドの油でカラリと揚げた天ぷらをオリジナルのてんつゆで。飯田で天ぷらと言ったらここ。慶応3年創業。  
6代目・田巻茂さんと、和菓子「田月」(大正5年創業)の4代目が協同開発した金万特製天ぷら万十は一日100個限定販売。冷めてもおいしい天ぷらは売り切れ次第販売終了です。

**1 中華そば 新京亭**  
☎ (0265)22-1756  
休 水曜日  
創業から46年。老舗のあつさり中華そば。餃子は揚げ餃子を千切りキャベツにのせて、タレがかかってくる。餃子の皮はいつでも、おじいちゃんが手作りする。

**4 婦人服 おしゃれ source 美宇**  
☎ (0265)22-1495  
休 日曜日  
さりげないけれどおしゃれなミセスモードの店。お直しもやってくれます(有料)。貸しミシンは2時間500円。アドバイスお手伝いはプラスα。

**7 焼肉 徳山**  
☎ (0265)24-4816  
休 不定休  
飯田で初の焼肉店。60年の歴史がある。牛モツや豚モツもここから広がった。「焼肉のタレ」は人気。店主いわく、「煙も味のうち」。もうもうとした煙の中で食べる焼肉がおいしい!

**12 印鑑 公印堂**  
☎ (0265)22-1635  
休 日曜日  
創業から70年。主・桜井優さんは技能グランプリ銀賞(2位)を2回受賞の確かな技術。店頭のカズをチェックしよう!

**13 生花 花よし**  
☎ (0265)24-9377  
休 無休  
プライダル・イベントはご相談ください! 全国大会でアレンジ賞を親子でもらいました! と、おかあさま・中山多美子さんが力強く語る。店長は男前です。会えたらラッキー☆ 店頭で野菜も売っています。

**2 鮮魚店 勢力屋**  
☎ (0265)22-0878  
休 日曜日  
毎週、名古屋・三重・沼津から活魚が入荷。イチオシはマグロ。荒巻鮭は有料でカットしてくれる。店主の小川喜也さんに魚のことなら何でも聞いて!

**3 惣菜 やざわ食品店**  
☎ (0265)22-3451  
休 日曜日  
地元のお年寄りに愛される手作り惣菜。お魚や野菜、そのほかいろいろな生活必需品がそろった。隠れた人気店。

**13 生花 花よし**  
☎ (0265)24-9377  
休 無休  
プライダル・イベントはご相談ください! 全国大会でアレンジ賞を親子でもらいました! と、おかあさま・中山多美子さんが力強く語る。店長は男前です。会えたらラッキー☆ 店頭で野菜も売っています。

**14 手芸用品 渡辺ボタン店**  
☎ (0265)22-2411  
休 日曜日  
ボタンの種類は超豊富! 創業以来50年の知識で、生地のイメージを伝えるとそれにピッタリのボタンを即座に選んでくれます。手芸品・縫製用品も取り揃えています。

**13 生花 花よし**  
☎ (0265)24-9377  
休 無休  
プライダル・イベントはご相談ください! 全国大会でアレンジ賞を親子でもらいました! と、おかあさま・中山多美子さんが力強く語る。店長は男前です。会えたらラッキー☆ 店頭で野菜も売っています。

**14 手芸用品 渡辺ボタン店**  
☎ (0265)22-2411  
休 日曜日  
ボタンの種類は超豊富! 創業以来50年の知識で、生地のイメージを伝えるとそれにピッタリのボタンを即座に選んでくれます。手芸品・縫製用品も取り揃えています。

**22 天ぷら 金万**  
☎ (0265)24-0953  
休 火曜日  
自家ブレンドの油でカラリと揚げた天ぷらをオリジナルのてんつゆで。飯田で天ぷらと言ったらここ。慶応3年創業。  
6代目・田巻茂さんと、和菓子「田月」(大正5年創業)の4代目が協同開発した金万特製天ぷら万十は一日100個限定販売。冷めてもおいしい天ぷらは売り切れ次第販売終了です。

大蔵さんは京都で修行を積まれた友禅の染物師さんです。数少なくなってしまう染物を伝える職人さんによる飯田婦人たちの着物文化のお話。



## 染物業の最盛期

大正時代～昭和初期、地場産業として最盛期を迎えた飯田の染物業。着物を普段着としていた時代に、飯田にも染色業があったことを忘れてほしくないと思います。養蚕が盛んだったこの地域では生糸の生産とともに、織物や染物が発展していきました。柄を染める前段階の白生地には困ることがなかったわけです。段丘に沿った上郷飯沼あたりにいまでも集中して染物屋さんが何軒か残っています。ちょうど段差のふち部分になっているので、染物に欠かせないわき水が豊富な場所です。それが染物屋さんを集める要因となったようです。

## しっかい屋さんという商売

当時は「悉皆(しっかい)屋」さんという、着物の御用聞き・手配師のような仕事をする人がいて、季節の変わり目などに「見本帖」を持って家々を回っていたようです。染物に関わる作業は細かく12～13の工程に分かれていて、それぞれ別の職人が専門の仕事をごこなしていました。柄合わせまで気を使ったオリジナルの一品ものが染められて注文主に届けられる。いま考えると贅沢なことですが、既成品がなかったころにはこれが当たり前だったのです。

## 飯田の染物を伝承していきたい

いまは染めの全工程をひとりでやっています。手間がかかる作業なので、一着作るのに時間もかかりますし、けして安いものにはなりません。それを考えると難しい職業ですね。着物を作る、という文化そのものが無くなりつつある現在、染物業もいまや瀕死の状態です。それでも伝えていきたい文化。職人として危機感を持って仕事を続けています。

●日本伝統工芸正会員・大蔵光彦さん(1953年生)～友禅染物師  
大蔵さんの連絡先は(0265)52-0944

# 丘色学帖

飯田のまちの生活あれこれ、忘れてしまいたいけど、覚えておきたいこと。おばあちゃんから聞いた話なし、おじいちゃんのはなし。だいたいにしていきまいか。



## 芸者さんがおったんだに

かつての飯田は豪儀な旦那衆がおってなあ、みんなかなりの遊び上手だったな。料理屋さんがたくさんあって、芸者衆も一番多いときで250～350人ほどおった。遊郭もあったけど、そこには別に芸者衆がおったんだに。

小さいころから置屋に奉公に出て、学校の合間に家事見習いをしながら芸事のお稽古に通う娘もあった。お座敷があると学校を早引けしたりして、きれいな着物も着られるし、なんだかいまのアイドルのような感じだな。15歳くらいで「半玉」(舞子)さん、18歳くらいになると「一本」といって、芸者さんになる試験があった。

一本の姐さんたちは「島田」、半玉のうちには「桃割れ」を結った。髪結さんに行くのは週に一回とかで、置屋の主が券をくれてそれで行った。

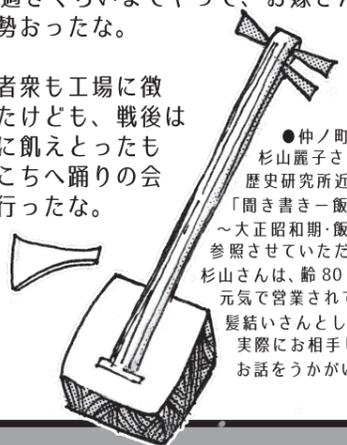
## いまは少なくなったなあ

天龍峡へも呼ばれればタクシーで行ったんだに。花見の時期は阿島や権現堂へも出かけた。芸能が盛んなとこだもんで、目の肥えた旦那衆がおって、踊りや唄の上手い者はたくさん声がかかる。利口な芸者は社会のことをなんでも話ができるように勉強しとった。相撲の話やら政治家の話やら。

そんで30歳過ぎくらいまでやって、お嫁さんになったりした人が大勢おったな。

戦争中は芸者衆も工場に徴用で取られたけども、戦後はみんな娯楽に飢えとったもんで、あちこちへ踊りの会で呼ばれて行ったな。いまでも踊りの会が続いておるすに。

●中ノ町の「辰日美容室」杉山麗子さんのお話をもとに、歴史研究所近代史セミナー刊「聞き書きー飯田町の暮らしー～大正昭和期・飯田町の社会史～を参照させていただいたものです。杉山さんは、齢80歳を越えた現在も元気で営業されておられます。髪結いさんとして芸者さんたちを実際にお相手していた経験からお話をうかがいました。



## 飯田の中華そば

あふれそうなスープに、やわらかめのストレート平麺。そしてしっかりした焼豚。これがおなじみの飯田の「中華そば」。お供は「揚げ餃子」。飯田の衆のソウルフードと言っても過言ではない。ラーメンといえどどこの？の質問には「上海楼」か「新京亭」と答えが返ってくる。知らない人はモグリだ。



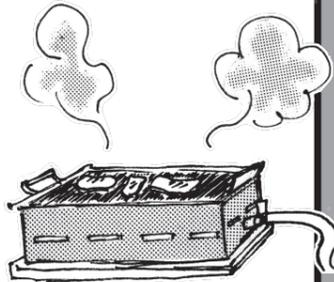
## なぜ？揚げ餃子？

この中華そばと揚げ餃子、上海楼がおおもと。新京亭のおじいちゃん(いまでも現役！お店に行けば会えます！)が、上海楼で修業してのれん分けしてもらったのが新京亭。なぜ、飯田の老舗でどちらも餃子が「揚げ」なのか？その理由はここにある。丘の上で唯一行列ができる店「上海楼」。ここに特記しておきます。

●『上海楼』長野県飯田市銀座3丁目1-1 0265-22-1369

## どんだけ焼肉好きなんだ！

飯田は焼肉の街！人口1万人あたりの焼肉店数が全国で1位。4.5人に1軒の割合の密集地なのです。で、どの店もそれなりに繁盛している。飯田の七不思議。



40年くらい前の飯田では、焼肉というとジギスカン・マトンが主流。タレはお醤油味のしょっからい系というのが基本でしたが、現在は牛・豚・羊・鶏などなんでも有り！山の肉(流行りのジビエ！)にも恵まれているのでバリエーション豊か！

## うまい肉を追求する！

全国的にはまだまだ知られていませんが、おいしいブランド肉が出荷されるようになってきていることも押さえておいてほしい！地元の人たちの口には入ることがまだ少ないのが残念ですが…。生産者の方たちの熱意は相当なものです。

ところで、こんなにお肉に熱い地域なのにステーキの店が少ないのはなぜなのでしょう？焼肉のほうが食べた気がするから？

## 身近な「水引」

最盛期には、生産量が全国の70%を占めたという飯田の水引。昭和30～40年代にかけて多くの家庭で水引成形の内職が行われていたので、現在でも「あわじ結び」くらいはできる！という女子が飯田には思った以上に存在します。



水引の生産が生活の中に定着していたんですね。飯田女子たるもの、たしなみとして水引の使い方に工夫とこだわりを持ちたいものです。

## これからもっと水引を！

水引は主に祝儀袋や結納品に使われてきましたが、最近では生活文化の簡略化が進み、結納の儀式も省略されることが多く、その生産量は驚くほどに減少しています。これからは、固定観念にとらわれず、もっと水引の新しい使い方に目を向けていきたいですね。色や質感の豊富さは見ているだけでも楽しく、想像力がふくらみます。ラッピングなどにもっと使えるのでは？

献上品にかけられていた紅白の紐から発生し、江戸時代の豊かな文化に磨かれて贈り物を飾ってきた水引。日本のおもてなしには欠かせない引き立て役のはず。

●新しい水引の可能性を追及する『大橋丹治株式会社』0265-22-0263  
江戸末期に飯田の元結を江戸で大きく商った「桜井文七」のお話にも詳しい大将がおるんだに。明治元年創業。http://www.oohashitanji.jp/



## 同じ通りに3軒？

大横町にはかつて3軒も麴店がありました。それだけ、需要があったんでしょね。各店舗にそれぞれお客さんがついていて、決まった店にいつも行く。麴屋さんだけではなく、この「決まった店に行く」というのがどうも飯田の町の特徴のようです。

## 「麴」こうじ と「糶」こうじ

ところで、「こうじ」という漢字ですが、「麴」と「糶」の2つあります。「麴」は900年前から中国で使われていた漢字で、おもに大麦のこうじに使われています。「糶」は、日本で作られた漢字で、おもに白米のこうじに使われています。信州のこうじ味噌は米こうじが使われます。また「しょうゆの実」と呼ばれるもろみ味噌には麦のこうじが使われます。

企画・取材◆りんご並木コンシェルジュ  
丘の上トコトコMAP製作委員会 2014  
宇佐見ち世子 片桐景子 河辺好子 杉田直子 塩沢静子 浜田りみ 平沢忍 松澤夕希子 矢澤知子 吉澤さおり  
デザイン・製作・編集◆Limi Hamada まつざわ ゆきこ  
イラスト◆塩沢静子  
協力◆かるがも探偵団 丘色クロバー  
発行日◆2014年7月  
発行元◆飯田まちなか回遊マップ製作委員会 (飯田市中心市街地活性化協会内)  
☎0265-24-1234



りんご並木コンシェルジュ facebook ページ  
https://www.facebook.com/ringo.concierge

※各店舗の情報は2014年2月～5月に取材したものです。掲載内容が変更する場合があります。