

アンテナショップに行こう

銀座NAGANO

12

ノンフィクションライター
井上理津子

らん通りに溶け込んでます

バルカウ、タワーで長野ワインを

あれ？ 地図ではこの辺りのはずなのに。迷いそうになった。黒枠のガラスウインドー、ウッドディーナ階上の壁面。老舗が並ぶずらん通りに、「銀座NAGANO」があまりに溶け込んでいて、アンテナショップに見えなかったからだ。店内も洗練されている上に、6席のバルカウタワーがあり、この時は30〜40代くらいの女性が3人、ワイングラスを傾けていて、意表を突かれた。

「5年前に出店する際、ビルのオーナーからも商店会からも『ここは銀座でございますから』と言われ、銀座を歩く方々に違和感なく入ってもらえる方向性を打ち出しました」と、本日ご案内いただく保科宗継さん。名刺には「信州首都圏総合活動拠点 次長」とある。銀座NAGANOは、物販や観光誘致だけを目的とする場所ではなく、「交流できる「関係地」を目指す拠点」と聞き、よく分からなかったが、「まず2階のイベントスペースへ」と導かれて、腑に落ちた。

「ほぼ毎日、イベントを行っています」のイベントが多様多様。特産品を使って「食」の魅力を発信する企画に加えて、長野県内の企業や自治体などが、就活生の相談にのる企画や、県立高校への首都圏からの入学を誘う企画もある。しかもイベントスペースの隣には、担当者が毎朝現地に電話し「本日の道路情報」までもが分かる観光案内窓口、4階にはハローワーク機能を持つ就職相談窓口。長野を第1の故郷とも、第2の故郷ともできそうな勢いである。

信州ならではの「ジビエ」も魅力

さて、1階に戻る。入り口近くに、「天然のインシュリンと呼ばれている」という、見慣れぬ形の菊芋。うっすら緑色の「うえだみどり大根」は「辛味たっぷり」とか。「熱を加えると糖度が上がる」との調理用リンゴのグラニースミス。野菜や果物までしゃれていく。ワクワクしながら通路を進むと、おっと、「信州猟師さんの鹿肉ジャーキー」を発見。「殺生が罪悪とされた時代に、諏訪大社は『慈悲と殺生は両立する』という考え方から『鹿食免』という免許を発行していました。諏訪周辺では鹿肉文化が育ってきたんです」と保科さん。土地ならではの物語があるジビエ、ステキです。

「長野県人が、当たり前前」だと思っていたことが、全国的には当たり前でなかったというモノが多いんですよ」

例えば？ と聞き、真っ先にその名があがったのが「牛乳パン」なるもの。ふわふわ

台風19号被害の長野に応援メッセージを

10月12日から13日にかけて、台風19号は、長野県各地に記録的な大雨をもたらした。千曲川が決壊するなど甚大な被害が出たのは承知のとおり。県特産のリンゴなど農業や観光にも被害が広がった中、「銀座NAGANOでどの商品を買ってくださっても、県民の励みになります」と保科さん。店内にリンゴの木を模したオブジェが設置され、応援メッセージを書き込める。「がんばれ長野。山形から応援しています」「1日も早く長野が笑顔になりますように」…。あなたも買い物と書き込みに行こう！

応援
情報
！



長野の魅力を語る保科次長



長野では知らない人がいないという「牛乳パン」。種類も豊富な地元の味



2階のカフェスペースは観光案内も兼ねる



台風19号の被災者への応援メッセージをリンゴの形で



ウッドテイストのシックな外観。
銀座の裏通りに馴染んでいる

すず

の厚焼きパンに、ミルククリームをサンドした菓子パンで、県内の地域ごとに地元のパン屋製の牛乳パンが販売されているらしい。保科さん自身も東京に来て、「あ、牛乳パン、ないんだ、東京には」と思ったとか。ここでは8種類売られていた中、最もレトロなパッケージのものを選んだら、「昭和30年代、最初に作り始めた」という小林製菓舗(長野市)のものだった。

他には? 「あんずを生食すること」もそうなら、「夏のもので、今ないのが残念ですが」と前置きの上、写真を見せてくれた「ワッサー」という果物もそうとのこと。ワッサーは、見た目はスモモ、食べると桃に近い感触で、甘さと酸味のバランス抜群な新感覚フルーツ。長野で品種改良し、誕生したらしい。「東京の人たちを感動させました」と保科さんが自信たっぷりに言い切るって、すごいや。来夏は必ず試そう!

うわしい誤算、昨年度50万人が来店

ボトルがずらりのコーナーが広い。

ワインが多彩で、コスパの良いものは? に、「樽熟成によって、スパイシーな熟成香が調和されています」と株式会社アルプス(塩尻市)の「ブラック・クイーン」を紹介してくれる。フルボトル1400円。買った! 「ワイナリーも酒蔵も作り、今、キテます」という各社のシードル(リンゴの発泡酒/ハーフボトル1100円)あり、「あの養命酒の会社がつっている」というクラフトジン「香の雫(880円)あり、「信州」という名のウイスキーあり。むろん地酒も揃っているのだが、やたら洋酒系が目がいくのは、他県ではそうお目にかかれないカテゴリーだからだろうか。

青カビチーズを挟んだカマンベールチーズ「カマンブルー」や、県南部で作られる干し柿・市田柿の間にバターやチーズを挟んだ「市田柿ミルクフィユ」など、それらに合うに違いない菓子(おつまみ?)も豊富で、心にくい。800~900品目がある中、空間がしゃれているから、ベタじゃないものに優先的に目がいくのだろう。

当初目標30万人だったという来店客数が「うわしい誤算でした」と保科さんが言う。昨年度99万8000人、売り上げ約2億5000万円に上ったという。

終盤に、ソムリエ資格を持つ女性がいるバルカウンターへ。長野ワインを片手に、須坂近くの高山村からやってきた3年熟成の生ハムをつまむ。取材中に保科さんが「普通に地域で食べられているものが東京で高評価されるということ、生まれ育った土地をリスベクトし、自尊心を持つことにつながると思う」とおっしゃったことが、このアンテナショップのキモだったと、カメラマンと一致した。

所在地 東京都中央区銀座5-6-5
NOCOビル1階・2階・4階
電話 03・6274・6015 (代表)
営業時間 10時30分~20時
休み 年末年始
スタッフ数 30人
開設 2014年
運営団体 一般社団法人長野県観光機構
(長野県より受託)

ショップデータ



極上の熟成生ハムを
バーカウンターで提供



店内中央には本格的なバーカウンター。
店内で販売しているワインなどが飲める

井上理津子(いのうえ・りつこ) 奈良市生まれ、ノンフィクションライター
「さいごの色街 飛田」(筑摩書房、のち新潮文庫)、「葬送の仕事師たち」(新潮社)、「すごい古書店 変な図書館」(祥伝社新書)、
「今どきの納骨堂 変わりゆく供養とお墓のカタチ」(小学館)など著書多数。「CR大工の源さん」が忘れられないパチンコファン。