

おやき村 全景

長野県上水内郡小川村久木本郷
営業時間朝9:00~夕5:30
・月曜日お休み(祝祭日は営業)

お問い合わせ(総合案内)
でんわ 026(269)3760
または 026(269)3767

小川の庄
おやき村

丸い
おやきで
心も
まるく

全国へお届けいたします

☎ 0120-2310-39

フルサト サンキョウ

<http://www.ogawa-nosho.com>

おやきの種類判別表
おやきの印に色がついています

あずき ●	りんご ○	そば皮の 野沢菜 袋にシール有
しめじ野菜 ●●	チーズ かぼちや ○	そば皮の あずき ●
切り干し大根 ●●	ヒヨコ クワの実 ●	じゃがいも コーン ●●
野沢菜 ●	きんぴら 袋にシール が貼ってあり ●	野菜ミックス ●●●
かぼちや ●●	ひじき 袋にシール が貼ってあり ●●	
旬の味		
青菜(春) 野菜 ●●●	行者にんじく (夏) ●●●	なす(夏・秋) ●●
きくいも 袋にシールが 貼ってあります ●●	松茸おこわ (秋) ●●	にら(夏) ●●●
ふき味噌(春) ●●●	うの花(春・秋) 冬)袋にシール が貼ってあり ●●●	くりペースト ●●
のびる(春) ●●	旬 菜 袋にシールが 貼ってあります ●●	粒くり ●●●

蒸し器でふっくらと
敷布をして約二分
蒸して下さい。蒸し
あがったおやきをその
まま皿にならべると、
皿に接した部分がベチャベチャにな
ります。ザルに取り出すと良いですよ。



◎オーブントースターでこんがり
五ロウの場合
五分くらいが目安です。
予熱して時々表裏を
返しながら調理して
表面にこんがりとした焼き色が
ついてきたら出来上がりです。
(機種、ワット数などにより時間は異な
ります。特に火力の強い機種の場合
こげ過ぎにご注意下さい。)



店頭でお求めの際は冷蔵庫に入れてお早めにお召し上がりください。
『縄文おやき』の美味しい召し上がり方』

冷凍でお求めの際は冷凍庫に
保存して下さい。
へ調理方法
冷凍のまま調理してください。
オーブントースター……約十五分
蒸し器なら……約十二分
電子レンジでラップをして
……約一分三十秒

電子レンジでふっくらと
一個の場合、六ロウで
二十秒程温めて下さい。
(電子レンジの機種、年式、
ワット数、解凍状況、個数
によって多少時間は異なります)

『おやき村 村長あいさつ』

小川村第三セクター方式による新しい村づくり事業としておやき村が発足致しましては、や二十数年が経ちました。静かな山村は、特別でないかぎり、遠くの人達との交流などありませんでしたが、毎日訪れていただくお客様によって、村が大変明るくなりました。



皆様のお力添えで6期目を迎えた86年になりました。今後とも宜しくお願致します。

おやき村は、県道長野大町線から南へ2Km程入った小川村久木本郷の峰という峠にあります。樞や樫に囲まれ小鳥や鳥の鳴き声だけの静かな山村です。昭和61年10月農家を改造して開村致しました。戸数11戸の小さな集落です。従業員は、60歳以上78歳が定年でしたが、開村十年を機に

定年をなしました。製造所に付設して休憩室があり、求村の方はゆっくり休みながらおやきや手打ちそば、ぎのこ汁などの季節の郷土料理をお召し上がりいただけます。62年4月に縄文時代の住居を模した竪穴式住居が完成しました。大きな炉を配し、お客様自らおやき作りを実践していただけるおやき研修場としてご利用いただいております。

今後とも自然を大切に、計画を進めて参りたいと思っております。

毎日県外からも大勢の方々をお迎えでき、一同感謝し、厚く御礼申し上げます。



『おやき神社建立』

おやき村より山道を三百米程の山の上におやき神社を建立しました。

古くから養蚕業の盛んであった頃、地元で崇敬されていた養蚕神社を合祀したものです。温故知新の教えを生かし、村づくりのシンボルとして、村人の願いを込めて建設されました。おやき村にお出かけの折は、散策をかねながら一度お参りになってください。



『おやき村住民票の発行と特典について』

あなたも「おやき村の住民」になれます。おやき村の住民登録申請書を提出いただきますと、台帳に登録後本人宛に住民票が郵送されます。登録日から住民として特典が与えられます。



イ、小川の庄おやき村の行事、催し物などに参加できます。
ロ、通販カタログでご注文時お品代を村民価格にてお求められます。
ハ、小川の庄おやき村の販売品、飲食代、村民価格にて購入できます。

●小川村周辺道路マップ



『おやき村長野分村』

長野市大門五三

ばていお大明

☎(026)331-5786



長野市大門町善光寺仁王門より三百米下だ中央通り東側にあります。おやき等郷土の特産品を紹介し長野市を中心とした周辺との文化交流の窓口になるよう努めます。

店内では名物の温かい縄文おやきや蕎麦・農家の味自慢商品百種類を販売しております。

『長野市内の縄文おやき販売店』

●おやき工房

長野市南長野字石堂東沖一三七一五

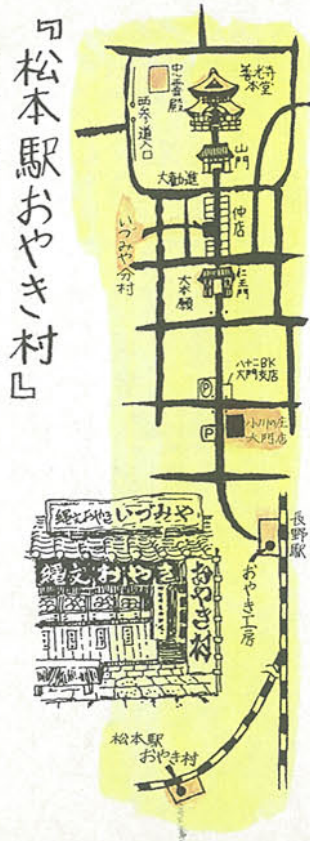
長野駅善光寺口味わい広場一階



●いづみや

善光寺仲店通りいづみや旅館

☎(026)331-5788



『松本駅おやき村』

松本市深志二ー一 松本駅ビルMIDORI四階

☎(026)331-6354

西山名物『縄文おやきについて』

おやきは素朴な食べ物です。

野菜や山菜を油で炒め味噌や醤油で味付けし、小麦粉を練ったもので旬でコンガリと焼き、家族は団炉裏を囲み夕食のひとつときを過していました。

近代になって多くは蒸す様になりました。

それは食べ物原文出处とも言えるものです。

そのルーツを明確に辿ることはできませんが私たち小川村の笹が原にある縄文時代の遺跡に因んで「縄文おやき」と名付けました。

この遺跡からは素朴で力強い石器が沢山発掘されています。笹が原に住んだ縄文人達は土器を使って、木の実・草の実や原始的な農耕による穀類で粉を作り食糧としていたと思われれます。

「おやきの元祖は、こうした古い時代の知恵から生まれたものであり、信州の西山食文化の一大傑作です。」

『縄文手打ちそばについて』

西山名物のひとつとしておやきに加えて手打ちそばがあります

西山産そばは、標高六百から千メートルで栽培されておりその品質の良さは定評のあるところだす。

そば打ち名人たちが伝承する伝統の技で打つ香り高く歯切れの良い縄文そばを存分に

味わって戴きます。

『田舎懐石について』

おやき村開村十五周年(2013)記念メニューとして農家の接客料理を十二点揃えました。

山里に伝わるおもてなしの心を料理を通してお伝えいたします。



『地元の伝統食と一緒に体験』

おやき村では地域の味を皆様にお伝えするとり組みをしております。その中に体験できるものがあります。

● おやき作り体験

いろりばたでおやき作りが体験できます。作って焼きあげるまでおばあちゃんたちとの語りも楽しい思い出になります。

● こんにやく作り体験(冬から春にかけて)

手作りこんにやくもおばあちゃん達が子や孫に伝える村の味のひとつです。

● そば打ち体験 (予定)

そば打ち名人と一緒に打っていきます。

● 田舎懐石

おやき村にてお話し上りいたげります。

田舎懐石は12品目2,000円。手打ち蕎麦おかわり自由。満腹でお帰りくださいませ。四名様より五〇名様まで承ります。品数は変わりますが、季節により旬の料理内容にしております。

(田舎懐石のみ午前11時〜午後3時)

フリーダイヤル012020231039

● 野沢菜漬

野沢菜は在来種漬物にいい昔からの品種です。

葉先を切り落とし、切り昆布、赤とうがらし、煎り豆を適宜振りかけながら漬込む。

約1ヶ月で馴染んで乳酸発酵が進み美味しくなり始めます。

約3ヶ月(1冬)を過ぎると頃はベッコウ色になり更においしくなります。

