

## 「諏訪の国」初の地域ブランド認定商品

### メロンより甘い!? 「八ヶ岳生とうもろこし」を発表!

糖度20度を超える甘さを、農場もぎたてで味わえる「朝どれ生とうもろこし収穫体験」、  
銀座の人気レストランが考案した「生とうもろこしスイーツ」5品も同時に発表

諏訪地方観光連盟（長野県岡谷市、諏訪市、茅野市、下諏訪町、富士見町、原村）は、2016年から行っている「諏訪の国」観光プロモーションの一環として新たに「諏訪の国ブランド認定制度」を7月31日にスタートしました。また第1号商品に、「八ヶ岳生とうもろこし」（長野県諏訪郡原村 HAMARA FARM（株）ベジパング）を認定し、発表しました。

「諏訪の国の、神秘の力が詰まってる。」をコンセプトに認定する本制度は、地域ブランドを推進する取組みとして、民間、地元事業者を巻き込みながら諏訪エリア内外でさまざまな展開を実施してまいります。諏訪エリアでは今夏、とうもろこしを軸にした、全国でも珍しい地域活性化の取組みを行います。



諏訪エリア観光特使の藤森慎吾さんを起用した夏の諏訪の国イメージビジュアル  
特設ページ : <http://suwanokuni.jp/corn>

標高 1000m を超える八ヶ岳山麓で育ち、昼夜の寒暖差によって糖分をたっぷり蓄えた「八ヶ岳生とうもろこし」は、とれたての糖度が最盛期で 20 度を超え、野菜でありながら一般的なフルーツやメロンよりも甘いといわれます(\*)。U ターン就農した「HAMARA FARM」の若手農業事業者の手によって、生で食べられる品種が生産されています。7 月中旬～9 月下旬にしか収穫できない「諏訪の国」の自然の神秘の力がたっぷり詰まった逸品です。

HAMARA FARM ではこの夏だけの期間限定“朝どれ生とうもろこし収穫体験”（無料）も開始します。とうもろこしの糖度が一日のうちでもっとも高くなる明け方に、農場で収穫しそのまま味わえる体験プランを、諏訪エリアの宿泊施設と連携して実施します。甘さがぎっしり詰まったみずみずしい生とうもろこしを、訪れる様々な方に体験いただける特別なプランです。（体験は 8 月 18 日～9 月 30 日まで、9 月は土日祝のみ。要事前予約）

また東京・銀座の人気レストラン「bistro BARNYARD -GINZA-」（東京都中央区銀座 1-8-19 キラリトギンザ 7F （株）ファンゴー）ではこの「八ヶ岳生とうもろこし」の甘さ・味わいに注目し考案した「生とうもろこしアイスクリーム」などの特別メニューを展開します（8 月 1 日～8 月 31 日）。諏訪エリアでも今後、生とうもろこしアイスクリームなどが食べられるお店が登場する予定です。

\*一般的なメロンの糖度は 13~18 度、梨は 11~16 度、いちごは 8~9 度といわれます。

また八ヶ岳生とうもろこしの糖度は時期や天候によって変動します。

### 【本取組みに対するコメント】

諏訪地方観光連盟 会長 金子ゆかり（諏訪市長）

信州諏訪地域は、岡谷市、諏訪市、茅野市、下諏訪町、富士見町、原村の 6 市町村で、長野県のほぼ中央に位置します。八ヶ岳から諏訪湖にわたる雄大な自然と悠久の歴史文化を共有するこの地域に、私たちは「諏訪の国」というブランドを冠し、独自の文化や習慣、景観を皆さんへ紹介しています。

この度、「諏訪の国」の魅力を紹介する新たな一歩として、ブランド認定制度を設けました。「諏訪の国」の人びとが創意工夫を凝らした地産品などの認定品から、「諏訪の国」の「神秘の力」をお伝えできると考えています。

今回の「八ヶ岳生とうもろこし」は「諏訪の国」の自然の力を感じる産品であり、穫れたてならではの新鮮な甘さは、とても特別な体験となることでしょう。ぜひこの夏、生とうもろこしのみずみずしい味と「諏訪の国」の不思議な魅力に触れにお出かけください。お待ちしております。

(資料)

### 【諏訪の国とは】

「諏訪の国」は、長野県諏訪地域の六つの市町村、岡谷市、諏訪市、茅野市、下諏訪町、富士見町、原村からなる諏訪地方観光連盟が中心となり、この地が誇る諏訪の素晴らしさを日本中・世界中のみなさんへ届ける活動として2016年にスタートした取り組みです。

諏訪湖や八ヶ岳といった大自然に囲まれた「諏訪の国」は、御柱祭りで有名な諏訪大社をはじめとした観光名所や、縄文時代から数千年も受け継がれてきた独自の文化や習慣、そして季節ごとやまた一日のなかでもさまざまな表情をみせる自然の風景があり、年間を通して訪れる人々を魅了します。

これまでに「謎の国、諏訪の国。」キャンペーンをはじめ、web サイトや観光マップなどによる情報発信を行い、諏訪の国を訪れる魅力をお伝えしてきました。



<諏訪の国 ロゴマーク>



<謎の国 マップ>

## ■ 諏訪の国ブランド認定制度を開始

諏訪の国ブランド認定は、諏訪の国らしさ、諏訪の国がめざすブランドアイデンティティを体現するようなモノやコト、場所などを、基準をもとに認定するものです。認定されたモノやコトを通して諏訪の国の魅力をより多くの方に実感いただくために2018年7月31日よりスタートした新しい取り組みです。諏訪地方観光連盟にて審査・認定を行います。



<諏訪の国ブランド認定マーク>

<諏訪の国ブランド認定のコンセプト>

「諏訪の国の、神秘の力が詰まってる。」

諏訪の国の農畜産物やものづくり、ここでしかできない体験などを対象に、諏訪地域の自然や伝統、文化にこめられたその神秘の力をもとに、諏訪の国の人々が創意工夫をこらしたモノやコトを認定していきます。

<諏訪の国ブランド規定>

諏訪の国とは？ 諏訪の国が目指すブランドアイデンティティ

諏訪湖を擁する八ヶ岳山麓に広がる六市町村に暮らす人々の文化圏。

大自然の神秘の力を感じさせる景観、御柱、文化など

日本の中でも独特な体験に触れることができる場所。

諏訪の国ブランド認定基準

諏訪の国が目指すブランドアイデンティティに合致し、以下すべてを満たすもの。

◆諏訪の国の大自然の力が込められている

…諏訪エリアの農林水産業・醸造をはじめ、製造業においても諏訪の自然環境を活かし「諏訪の国」らしさが伝わるものであること。

◆諏訪の国の暮らし・文化を背景に、創意工夫によって新たな価値を付加している

…伝統そのものに留まらず、創意工夫により人びとへの新しい提案や革新性があること。

◆諏訪の国ならではのストーリーを有している

…なぜ諏訪の国で生まれたか、どんな思いや手法で生産/提供しているかが語れ、  
諏訪の国の知名度、イメージアップへの貢献が期待できること。

## ■ 第1号認定は、メロンより甘い!? 「八ヶ岳生とうもろこし」

「八ヶ岳生とうもろこし」は、諏訪の国の日照量の多さと標高 1000m を超える八ヶ岳山麓の寒暖差によって蓄えた糖度でメロンより甘いといわれ、諏訪の国ならではの自然の神秘の力が詰まった産品として諏訪の国ブランド第1号に認定いたしました。

### ○ 「八ヶ岳生とうもろこし」と HAMARA FARM の取り組み

「八ヶ岳生とうもろこし」は長野県諏訪郡原村にある HAMARA FARM が生産する、生で食べられるとうもろこしです。とれたての糖度は 16 度～24 度あり、野菜でありながら一般的なフルーツよりも甘い(\*)といわれます。 \*一般的なメロンの糖度は 13～18 度、梨は 11～16 度、いちごは 8～9 度といわれます。また八ヶ岳生とうもろこしの糖度は時期や天候によって変動します。

HAMARA FARM は、原村出身の同級生だった折井祐介さん、柳沢卓矢さんが U ターン就農し立ち上げた農場です。地元を出て改めて感じた諏訪の国・八ヶ岳山麓の自然の美しさ、素晴らしさと「農業には新たな可能性がある」という思いから会社員だった二人は農家に転身。「八ヶ岳の自然の力を活かした素材を届けたい」と、原村の農場でとうもろこしやズッキーニなどの野菜を生産し、営業・販売も自らの手で手掛けています。

HAMARA FARM では標高 1000m 以上の八ヶ岳高原の特殊な環境で、土づくりから収穫まで徹底した生産管理を行うことで、より糖度が高く食味も極上なとうもろこしを生み出しています。何百種類とあるとうもろこしの品種の中から、生で食べて美味しい品種にこだわり、今季は 4 種類のとうもろこしを生産しています。特にメインで栽培するピクニックコーンという品種は、今季は国内で種子がほぼ流通しておらず希少となっており、HAMARA FARM は国内で数少ない生産者です。(HAMARA FARM 調べ。)

「八ヶ岳生とうもろこし」が収穫できるのは、1年のうち 7月末～9月下旬のみ。とうもろこしが一番おいしい旬は 2～3 日といわれ、HAMARA FARM では植え付け時期をずらすことで、約 2 か月の間、継続して収穫・出荷ができるように栽培しています。

夜の間につつりと糖度を蓄えたとうもろこしは、朝に収穫するのがもっとも甘いといわれます。通常、HAMARA FARM では夜が明ける朝 5 時前に作業をはじめ、日が昇る前に収穫を終え、出荷しています。とれたてがもっとも糖度が高いため、鮮度を保つ工夫をして出荷・配送しています。



<HAMARA FARM のとうもろこし畑>



<ピクニックコーン>

## ■ 農家だけが知る味「朝どれ生とうもろこし」を

### 無料で収穫体験できる特典付き宿泊プランが登場

このメロンより甘いとうもろこしを、観光客の方々が自分で収穫して生のまま味わえるプランを、HAMARA FARM では今年初めて実施します。朝のとれたては通常、農家だけが味わえる味ですが、諏訪の国を訪れた方にも旬の一番おいしい状態を味わっていただこうと諏訪地域の宿泊施設と連携して設定した限定プランです。この時期にとうもろこしが収穫できるのは本州では諏訪の国エリアのみといわれており、夏休みの貴重な体験となるはずです。

収穫体験は、特別プランを設けている宿泊施設に宿泊された方を対象に、宿泊施設にて体験クーポンを配布します。なお特別プランは、「楽天トラベル」「るるぶトラベル」から予約いただけます。

対象期間：8月18日(土)～9月30日(日) \*9月は土日祝のみ。各日先着20名まで。

体験費用：無料

\*「生とうもろこし体験」特典つき宿泊プランを予約したうえで、別途収穫体験の事前予約が必要です。

\*各日先着20名まで。

\*特典プラン、予約方法など詳細は以下のサイトをご参照ください。

楽天トラベル「諏訪の国特集」<https://travel.rakuten.co.jp/movement/nagano/201807/>

るるぶトラベル [https://rurubu.travel/All/list/?feat=pfq\\_%90%B6%82%C6%82%A4%82%E0%82%EB%82%B1%82%B5](https://rurubu.travel/All/list/?feat=pfq_%90%B6%82%C6%82%A4%82%E0%82%EB%82%B1%82%B5)

諏訪の国には、メロンより甘い「生とうもろこし」があるらしい。



朝どれ生とうもろこし収穫体験 無料クーポン

<収穫体験クーポン見本>

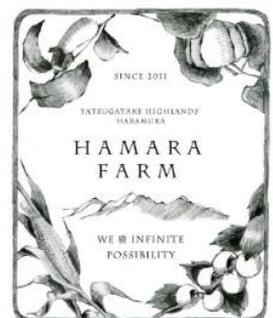
#### ◇ HAMARA FARM

運営会社：(株)ベジパング 長野県諏訪郡原村 13414-1

共同代表：折井祐介、柳沢卓矢

事業概要：農産物の生産、流通、販売、商品開発プロデュースなど

<http://hamarafarm.com/>





<左から HAMARA FARM 柳沢さん、折井さん>



<八ヶ岳生とうもろこし>

## ■ とうもろこしが、スイーツに！

### 銀座で味わえる「八ヶ岳生とうもろこし」特別メニュー開始

東京・銀座の人気レストラン bistro BARNYARD GINZA では、「諏訪の国」とコラボレーションし、八ヶ岳生とうもろこしを素材にし、甘さを活かした特別メニューが提供されます。この夏銀座で、諏訪の国の神秘の力が詰まった特別スイーツメニューを味わえます。



<生とうもろこしアイス>



<左奥から時計回りにパバロア、ムース、アイス、パウンドケーキ、マカロン、>

#### 【メニューに関するコメント】

bistro BARNYARD GINZA シェフ 篠 英治 様

八ヶ岳生とうもろこしの甘さ、フレッシュな味わいを引き出すために、新鮮なうちにペースト状にすりつぶして、スイーツの材料に使いました。通常から Farm to Table のコンセプトでさまざまな産地の素材を使っていますが、野菜でつくるスイーツで、これほどの甘さが出るというのには作り手としても新鮮な驚きがありました。ペーストだけでなく生のとうもろこしを添えるなど触感も見た目も面白く仕上げています。一番のおすすめは生とうもろこしアイスクリームですが、ぜひデザートプレートでさまざまなテイストを味わってください。

#### ◇ 諏訪の国コラボ特別メニュー / bistro BARNYARD GINZA

提供期間：8月1日～8月31日

提供メニュー：諏訪の国 八ヶ岳生とうもろこしスイーツ

##### ● 生とうもろこしアイスクリーム

平日限定ランチコース 2000円（税別）のデザートとして提供。

単品は 400円（税別）。

\*ランチコースには生とうもろこしまカロンがお茶菓子でつきます。

● 生とうもろこしスイーツプレート 1500 円 (税別)

生とうもろこしアイスクリーム／ムース／ババロア／パウンドケーキのプレート

\* 仕入れ状況によってはご提供できない場合があります。

\* また品切れとなる場合がありますのでご了承ください。

◇bistro BARNYARD GINZA コンセプト

bistro BARNYARD GINZA は世界中の生産者の熱い想いを「Farm to table」という形でお届けするレストランです。食材やワインを惜しみなく試食試飲できるテイastingテーブルや、ウォークインセラーを中心にした銀座中央通を見下ろす空間で、新鮮なオーガニック食材にカリフォルニアテイストのアレンジを加えた心地よい料理と生産者ベースで揃えたワインを、各地からお招きする生産者たちと共に提供しています。

店舗情報

bistro BARNYARD GINZA (ビストロバーンヤードギンザ)

〒104-0061

東京都中央区銀座 1-8-19 キラリトギンザ 7F

TEL 03-6228-7400

営業時間／11:00～23:00 (定休日無し) 客席数／110 席

<http://www.barnyard.jp>



○お問い合わせ

諏訪地方観光連盟 [www.suwanokuni.jp](http://www.suwanokuni.jp)

長野県諏訪市高島 1 丁目 22 番地 30 号 諏訪市役所観光課内 TEL:0266-58-1123