

交通・アクセス 電車:長野電鉄須坂駅、車:上信越道須坂長野東IC 問須坂市観光協会 ☎ 026-215-2225

明治から昭和初期にかけて 製糸業で栄えた須坂市。 今も蔵造りの建物が多く残り、 歴史的景観を保存した 町づくりを行っています。



味噌にフルーツ… 気候風土を生かす食

GOURMET

信州フルーツ王国



雨が少なく、寒暖の差が大きい果樹 栽培に適した気候風土を活かし、ぶ どうやりんご、さくらんぼ、ももなど が盛んに栽培されています。国道 403号沿には信州フルーツ王国振 興会加入の観光農園が連なり、大勢 の人が訪れます。

問須坂市観光協会 **2** 026-215-2225



ナガノパープル(ぶどう)



須坂市にある長野県果樹試験場が 育成した新品種で、「種がなく皮ま で食べられる|「甘くて爽やか」なぶ どうです。これまで培ってきた高度 なぶどう栽培技術が活かされ、長野 県の出荷量の約80%が須坂市で栽 培されています。

問 JA 須高営農センター **2** 026-245-0153



地酒とワイン



おいしい水と米がうまい地洒をつくり だす須坂では、扇状地と典型的な内 陸性気候を活かしたワインぶどうの 栽培も盛んになってきました。どんな 料理にも合い、飲みやすい味わい。全 国規模の品評会でも好評価を次々得 ており、今後が期待されます。

にらせんべい

問須坂市観光協会 ☎ 026-215-2225

みそ料理



信州須坂みそ料理乃會の加盟店 (18店)が、全国に誇れる須坂みそ を使用した独自のみそ料理を開発。 和食・洋食・中華とバリエーション豊 富なみそ料理を楽しむことができま す。観光協会でみそ料理マップを配 布しています。

問須坂市観光協会 **2** 026-215-2225



信州須坂そばの郷



江戸時代後期、遊歴の漢詩人柏木 如亭の『詩本草』にも紹介されてい る須坂は、そば処信州の中でも創意 工夫をこらした自家製そばを提供し ているお店が多くあります。お好み の味がきっと見つかります。

問須坂市観光協会 ☎ 026-215-2225



信州須坂おやきの郷



小麦粉の皮で野菜やあんこなどの 具を包んだ伝統的健康食品。皮の 種類は蒸かしたものや焼いたものな どがあり、中身の具も様々な物が使 われています。その中でも蒸かした ふっくらタイプのおやきは、須坂が 発祥の地と言われています。

問須坂市観光協会 ☎ 026-215-2225



だニラを混ぜてフライパンで焼いた ものです。農繁期の休憩時やおやつ として昔から作られてきました。小 麦粉に隠し味で砂糖を入れたり、少 し牛乳を入れるなど、各家庭の味が 受け継がれています。

問須坂市観光協会 ☎ 026-215-2225



ひんのべ



小麦粉をこねて引き延ばしたもの を鍋に投じ、大根やにんじん、ごぼ うなどの季節の野菜や油揚げと共 に味噌汁仕立てで食べます。すい とんのようなもっちりした食感で、 寒い冬には身体を芯から暖めてく れます。

問須坂市観光協会 ☎ 026-215-2225



自然美と文化の共存するまち 須坂で遊ぼう!

産業と交通の要衝として栄えた須坂市。市内には文化施設も多く、一日楽 しむことができます。特に歴史を感じさせる田中本家博物館は必見です!



米子大瀑布



根子岳と四阿山を源流とする落差 85mと75mの壮大な滝(不動滝・ 権現滝) は日本の滝 100 選に選定さ れる名瀑です。紅葉シーズンの土・ 日・祝日は「湯っ蔵んど」からシャト ルバスをご利用ください。

須坂アートパーク

蔵の町並みを散策



世界の民俗人形博物館の「三十段飾 り千体の雛祭り」、「クリスマスイルミ ネーション」など、1年を通して見どこ ろやイベントが満載です。新たに「恋 人の聖地」にも認証されました。

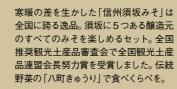
蔵の町 観光交流センター Ŧ 春木町南 •旧上高井郡役所 窓 須坂クラシック美術館 - 蔵の町並み ふれあい館まゆぐら 須坂市役所◎ 笠鉾会館 リームホール 八幅町中央 • 市立博物館 メセナホール北 ●臥竜公園 •須坂市文化会館 百々(どど)川緑地 南原町東

豪商の館 「田中本家博物館」



北信濃屈指の豪商「田中本家」では 時を超え、なお鮮やかに息づく、文化 の香りと歴史の美を感じることがで きます。ハッチファミリーのいる 「須 坂市動物園 | と日本のさくら名所 100 選で有名な「臥竜公園」まで徒歩10 分です。

信州須坂みそ「五ツ蔵」





「すざか食彩工房 よっと蔵い」「信州須 坂みそ料理乃會」「郷土食ブランドづく りグループ」「信州須坂フルーツ・スイー ツ研究会」など、様々なグループによる 積極的なまちづくりに注目が集まって

官琳の 発見!



みそすき丼

みそ味のすき焼きをホカホカのご飯の上にのせた丼を発見! 須坂みそ を使った割り下と須坂の伝統野菜「村山早生ごぼう」を使用しています。 みそ独自の香りがすき焼きによく合い、醤油ベースでは味わえない深 遠な旨みに箸が止まりません!

問須坂市観光協会 ☎ 026-215-2225

08