

～キナサビトが語る、鬼無里のオススメ～

鬼無里のここが好き！

東京から移住して10年。鬼無里の人たちは、やりたいことをやっていると、手を差し伸べてくれる。頑張っていると支えてくれる。“頼りになる田舎”です。

2017年12月にカフェをオープンして1年が経ちました。市街地からナビを頼りに来るお客さんはもちろん、ご近所さんや鬼無里出身の方が買いに来てくださるのが嬉しいですね。



野生酵母パン「ソノモノ」の竹内正和さん、俊子さんご夫妻

●野生酵母パン「ソノモノ」
長野市鬼無里日影四一九
電話・〇二六二二六二一八一九
ショップ/カフェ営業
水・土曜 十一時～十七時

年始のカフェ営業は、1月9日水曜日
から。冬の間も、水・土曜日はイート
インで薪窯ピザやパンのランチをやっ
ているので、薪ストーブを焚いてお待
ちしています！

Vol.9



鬼無里に きなされ

長野市鬼無里の旬の情報を
お届けします。

くわしいイベント情報は、
鬼無里観光振興会のホーム
ページやツイッターを
ご覧ください。

<http://kinasa.jp/>

ツイッター
はこちら↓



●鬼無里へのアクセス
アルピコ交通「長野駅善
光寺口⑦番のりば」から
「74系統鬼無里行き」に
ご乗車ください。
(片道約1時間)

アルピコ
時刻表↓



鬼無里観光振興会

〒381-4302 長野県長野市鬼無里日影2750-1

電話：026-256-3188 / FAX：026-256-2237

Email：kinasatiku@tgk.janis.or.jp

2018年12月26日発行

Topics ;

1/31(木)まで：フォトコンテスト作品募集中！

1/20(日) 乾燥野菜料理と箱膳体験

2/9(土)～10(日) 雪かき道場® in 鬼無里

雪かき道場® in 鬼無里

雪かき、屋根の雪下ろしの知識と技術を楽しみ習得できるプログラム。初めての方から、雪かきは日常的におこなっている方まで、誰でもご参加いただけるよう、「初級コース」「中級コース」の2コースあります。雪でつくる大すべり台や大かまくらで、お子さんたちも楽しめるイベントですよ。もちろん、がっつり雪かきしたい大人も大歓迎！

要申込:
1月26日まで

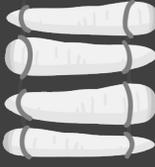
日時：2月9日(土) 12時30分受付～10日(日) 13時解散
場所：鬼無里活性化センター（長野市鬼無里2750-1）
※鬼無里支所に併設、長野市内からバスで「鬼無里支所」下車
定員：30名
参加費：1000円（テキスト代、保険代込）



※宿泊希望のかたは、別途6500円（一泊三食付き）で温泉施設 鬼無里の湯コテージ宿泊も可能です。

申込み／問合せ：鬼無里地区住民自治協議会
☎ 026-256-2213
Email fureaikinasa@tgk.janis.or.jp

乾燥野菜料理と箱膳体験



鬼無里に古くから受け継がれる保存食・乾燥野菜づくり。今回は寒干大根をつくります。昼食は、独特の歯ざわりが楽しめる乾燥野菜のお料理を作り、江戸時代から昭和初期にかけて一般家庭で広く使われていた箱膳に盛り付けていただきます。

日時：1月20日(日) 10時～13時
場所：鬼無里活性化センター
(長野市鬼無里日影2750-1)

要申込
1月16日まで

※鬼無里支所に併設・長野市内から鬼無里行きバスで「鬼無里支所」下車
定員：おおむね20名（先着順）
持ちもの：エプロン、頭をおおう三角巾
(または手ぬぐいなど)
参加費：1500円

申込み／問合せ：鬼無里観光振興会（鬼無里支所内）

☎026-256-3188

またはEmail kinasatiku@tgk.janis.or.jp

お名前、年齢、住所、電話番号、参加人数を

お知らせください。

2018ふるさと鬼無里発見 フォトコンテスト作品募集中

応募は
1月31日
まで

長野市鬼無里の四季の風景、動植物、文化財、伝統芸能、イベントなどを撮影、鬼無里の生活感あふれるいきいきとした姿を伝える作品を募集します。推薦作品には賞金3万円ほか、各賞あり！！

【応募要領】

撮影期間：平成30年2月～平成31年1月撮影分

作品：カラープリント四ツ切、四ツ切ワイド、デジタルプリント（A4フルサイズ）

画像加工は不可。入賞・入選作品の著作権は主催者に属し、作品は返却しません。

応募方法：応募票（※）に必要事項を記入のうえ、写真の裏面に貼付、入賞作品以外は、返信用封筒と必要な送料分の切手同封があれば、希望により返却。

※応募票ほか詳細は、鬼無里観光振興会の「フォトコンテスト」のページより、チラシをダウンロードしてご利用ください。 → <http://kinasa.jp/photocon/>

主催／申込み／問合せ：鬼無里観光振興会

☎ 026-256-3188

Email kinasatiku@tgk.janis.or.jp

フォトコンテスト
ページはこちら



鬼無里の酒米でつくった 「鬼無里の水芭蕉」 新酒ができました！

鬼無里地域限定発売の「鬼無里の水芭蕉」は、鬼無里産の酒米「ひとごち」が原料のお酒です。今年のお米はすべてが一等米だったので美味しくできていますよ。

こちらのお店で販売中

- 市星酒店
長野市鬼無里二七一四
☎ 〇二六二五六二〇四八
- イーストア
長野市鬼無里二二八一
☎ 〇二六二二五六二〇二四
- そば処鬼無里
長野市鬼無里一六九〇
☎ 〇二六二二五六二二四二八



冬季のお店・施設 営業情報

- ・そば処鬼無里
年内は12/30(日)まで
年明け1/7(月)から営業
- ・いろは堂本店
年内は12/30(日)まで
年明け1/9(水)から営業
- ・野生酵母パン・ソノモノ
年明け1/9(水)から営業
- ・鬼無里ふるさと資料館
12/28-冬季閉館。3/21(木・祝)開館
- ・農林産物直売所ちよっくら
冬季休業中。3/16(土)再開
- ・鬼無里の湯ホテル&コテージ、古満寿屋旅館、裾花館、山城屋館の各宿泊施設は冬季も営業中です。