

「南信州の日本一」

こんにちは。
長野県の飯田・下伊那地域、いわゆる「南信州」には日本一がたくさんあります。

人口1万人あたりの焼肉店舗数が日本一をはじめ、干し柿やマツタケの生産量が日本一です。他にもこのような日本一があります。

今日はこの中の2つ、「半生菓子」と「水」についてお伝えします。
半生菓子には最中・どら焼き・カステラ・寒天ゼリーなどがあり、賞味期限が長いのが特徴です。半生菓子の生産量の約40%を南信州地域が占めています。

このお菓子、ご存じですか？
この「栗しぐれ」が全国的に大ヒットしました。それがきっかけとなり、南信州の半生菓子が全国に広まりました。

さて、水には「軟水」と「硬水」があります。
「軟水」はなめらかで、かつおだしや香りなどを引き出す効果があると言われてい
ます。肌にも優しく、石鹸の泡立ちもよいのが特徴です。「硬水」はコーヒーや肉料
理に合うといわれています。実は南信州は“超”軟水が集中している全国的にも
珍しい地域です。

一方で、飯田市南信濃にある「観音霊水」は硬度が高く、欧米のミネラルウオー
ターを超えています。

「南信州の日本一」の情報は
<https://www.pref.nagano.lg.jp/minamichi/minamichi-kikaku/nihonichi.html>

皆さん、南信州におでかけいただき、日本一を体験してみませんか。
お待ちしております。