

信州の食 新発見・再発見

軽井沢マルシェ・秋

軽井沢・星野エリアに、生産方法や素材にこだわる信州の生産者が集う「軽井沢マルシェ」。秋のマルシェは、生産者から購入した食材をすぐに味わえるよう、BBQブースが登場。キノコ生産量トップクラスの長野県で栽培された珍しいキノコが並ぶ「リアルキノコ図鑑」や「原木キノコ狩り」など、キノコの新しい楽しみ方もご紹介します。



▲タモギタケ、ヤマブシタケなど、珍しいきのこが菌床から生えた状態で展示される「リアルきのこ図鑑」

【軽井沢マルシェ・秋】

開催日: 2016年 9月・10月第1・3土・日

時間: 9:30~16:00

場所: もみの木広場(トンボの湯前)

生産者との会話も楽しいマルシェ

全ての店舗で生産者が直接対面販売しているため、作り手との会話も楽しみのひとつ。生産者の方に商品に対するこだわりやおすすめの食べ方を聞いてみると理解が深まり、より一層美味しくいただけます。

NEW! 「リアル図鑑」で、きのこを知ろう

約30種類のキノコを菌床から生えた状態で展示する「リアルキノコ図鑑」が登場。日頃食卓では見かけない種類や、人工栽培が始まったばかりの貴重なキノコも揃います。キノコ栽培を自宅で楽しめる、菌床から栽培された「瓶つきキノコ」(右写真)も販売。



NEW! 原木からの「きのこ狩り」体験

キノコが育つ原木を3種類、約20本を展示。原木からきのこを狩り取る「原木きのこ狩り」もお楽しみ頂けます。(第1・3土曜日開催)



BBQできのこの旨味を堪能

マルシェで購入したばかりの食材を、BBQですぐに味わえます。素材の旨みがつまった、シンプルな味わいを焼き立てで。



■軽井沢 星野エリア

自然や文化を愛する人々が集う“小さな街”。大正時代、文豪や芸術家が集いコミュニティが形成されて以来、多くの人々に愛され続けてきました。軽井沢の清流“湯川”に沿って広がるその空間には「星野温泉 トンボの湯」「村民食堂」「ハルニレテラス」「森のいきもの案内人ピッキオ」などが点在します。