

— 企画展 —

ふるさとの食の物語 『ひんのべ汁』

本展では、長野県北信地域、特に須坂市豊丘地区と高山村に伝わる「ひんのべ汁」を紹介します。

小麦粉の生地を手で引き伸ばす（「ひんのべ」「引き伸ばす」の訛り）調理法が名の由来で、ちぎって季節の野菜とともに煮込む、郷土料理として地域に根付いてきました。米が貴重だった山間部で、「粉もの食文化」の知恵から生まれました。

あわせて、長野県の粉もの食文化の歴史的背景を紐解き、全国の類似料理との比較を通じて、ひんのべ汁の独自の文化的価値を再発見します。

本展では、「ひんのべまつり」や「ひんのべ音頭」といった地域行事との結びつきにも焦点を当て、地域の歴史、知恵、コミュニティの絆を体現する「生きた文化遺産」としての物語を豊富な資料で紹介します。



各催しの詳細は
こちらから
ご確認ください！

会場

ギャラリー82
(八十二別館1階)

会場案内はコチラ



2026 1/25 日 参加無料（申込不要）

◎ギャラリートーク

時間／①午前10時 ②午後1時 ③午後3時（各30分）

会場／ギャラリー82（八十二別館1階）

内容／園里郷土資料保存の会・会長 小林道男氏による展示解説

◎ひんのべ汁試食会〈先着50食〉

時間／午前11時30分～12時30分

※整理券を午前9時50分から配布します。

会場／八十二別館1階ロビー

※粉もの仲間、おやきも試食いただけます。

2026 1/22 木 — 2/1 日

会期中無休・入場無料

開館時間／平日：午前9時30分～午後5時

土・日：午前10時～午後5時



文化庁

主催／公益財団法人 八十二文化財団

後援／須坂市・園里郷土資料保存の会・郷土食ブランドづくりグループ

一般財団法人 長野経済研究所

問合せ／一般財団法人 長野経済研究所 調査部 玉木・大沼田（026-224-0504）

担当者直通（070-8824-7186）

本催しは、文化庁 令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の採択を受けて実施します。



文化庁

本催しは、文化庁 令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の採択を受けて実施します

貴重な食文化の
文化的価値を再確認し、
次世代へ継承していく

— フォーラム —

『ひんのべ汁』の 次世代継承 について

聴講無料
申込不要

本会では、「ひんのべ汁」の次世代への継承のほか、いかに地域活性化に繋げていくか、多角的な視点から議論を深めます。

この貴重な食文化を未来へ繋ぐために、地域の知恵と専門家の視点が一堂に会するこの機会に、ぜひご参加ください。

2026年 1月 22日 木

時間

午後2時～4時

会場

八十二別館 4階 AV研修室

※会場に直接お越しください

長野市岡田178-13



事業の詳細は
こちらから

内 容

【第1部】 午後2時～3時

事業成果報告 〈報告者〉一般財団法人 長野経済研究所

講演会 〈講師〉中澤 弥子 氏（長野県立大学 健康発達学部 食健康学科教授）

（休憩10分）

【第2部】 午後3時10分から4時

パネルディスカッション

〈パネリスト〉



中澤 弥子 氏

（長野県立大学健康発達学部
食健康学科教授）



倉石 あつ子 氏

（元跡見学園女子大学教授
民俗学者）



小林 道男 氏

（須坂市豊丘地区 園里郷土資料
保存の会会長）



西澤 えみ子 氏

（郷土食ブランドづくりグループ）

お問い合わせ

一般財団法人 長野経済研究所 調査部

玉木・大沼田（026-224-0504）担当者直通（070-8824-7186）