

CARREL

2023
Vol.346
定価550 yen

2

キャレル

「もっと深く、もっと豊かに」
新潟ライフを輝かせる

特集●本国の人たちが食べている話題のディープな中国料理
新潟県内で探してみた

ディープな中華

特集●若い人に人気の「サウナ」にスタッフが挑戦
おばさん世代のための

サウナ案内

シリーズ特集●ひとりで豊かに新潟で暮らすには
おひとり同士委員会
【その三十四】親に残されて困ったものは?

クッキング●フライは男性が大好き!
バレンタインのフライ料理

ゼロからの菜園生活●
「プランターの土作りQ&A」

生活コンシェルジュ●生前贈与について

キャレルインタビュー●

立川らく萬さん(落語家)

ゆっくりできて、
気のおけない店へ。

巻頭特集

喫茶店でごはん。

喫茶店でごはん。

ゆっくりできて、
気のおけない店へ。



喫茶店に求めるのは、やっぱり居心地の良さ。
窓辺の席で本を広げる人、
カウンターで店主と会話を楽しむ人、
グループでの食事会も、
ちょっとした空き時間の仕事の整理も、
喫茶店にはいろんな人を迎え入れてくれる
懐の深さがあります。

今日も喫茶店には常連さん。
お店の人との距離感やくつろぎ方で
すぐに常連客と分かります。
そしてふらりと立ち寄った初来者でも
すぐになじんでしまう
店主のさりげない配慮もうれしいもの。
店が大切にしてきた街やそこに住む人とのつながり、
一緒に刻んできた歴史が
垣間見えるのも楽しいのです。

さらに食べる人を思って丁寧に作るランチと
こだわりのコーヒーの香りに包まれたなら最高に幸せ。
今日もなごみの喫茶店でランチをどうぞ。



若い人に人気の『サウナ』にスタッフが挑戦

サウナ案内

おばさん世代の
ための



「営業の子たち(男)が

サウナ特集をしてほしいって言ってますよ」。

ことの発端は、4年前にいわれたこの言葉。

「サウナ」といえば「昭和のおじさん」。

まさしく昭和世代なおばちゃん集団の

キャレルスタッフにとって、

当時はそんなイメージしかありませんでした。

しかし。

その後、若い人たちの間で

サウナが流行っているという話が聞こえてくる。

「ロウリュ」とか「ととのう」といった

意味不明の言葉もよく聞く。

そして、新型ウイルス禍。

さすがに若い人たちの

サウナ熱もすたれるのでは……

と思っていたものの、

ブームはじわじわと広がっていたようで

県内あっちこっちの日帰り施設やお宿でも、

やたら『サウナ』にこだわるところが増えている。

なぜだ？

流行に乗りたいとは思っていないなくても、

ここまでするとさすがに気になる。

その魅力はなんなのか、どうして若い人がはまるのか。

全く乗り気でない本誌スタッフ(おばさん)の尻を叩き、

おばさんによる、おばさんのための

初めての新潟県内『イマどきのサウナ体験』の

はじまりはじまり。





新潟県内で探してみた

ディープな中華

数年前から人気の「ディープな中華」。
県内にも中国語圏出身の料理人が作る、
本場さながらの中国料理が食べられる店があります。
おなじみのメニューから、
あまりお目にかかれない食材を使った料理まで。
新潟にいながらにして、中国に旅したような気分になれる、
そんな「ディープな中華」を召し上がれ。

本国の人たちが
食べている
話題のディープな
中華料理



中国の人が食べている中国の料理に魅せられて

ずらりと並べた上の写真は、2019年の中国・ハルビン取材で食べた料理の一部。取材前、現地に詳しい人に「八角の香りがちよと苦手な日本人には上海や杭州、四川料理などより、中国東北料理の方が口に合うと思いますよ」と言われ、最初は半信半疑だったが、まさにその通りだった。胡麻だれで食べるモチモチツルツルの大拉皮(ターラービー)、豚ヒレ肉をカリッと揚げた甘酢味の鍋包肉(ゴウバウロウ)、白菜の古漬けを思わせる酢菜(スワンツァイ)を炒めたり煮たりする料理と、どれも食べやすくどこにかうまい、しかもヘルシー。思い出すだけでももう二度食べたくなる。

5年ほど前、「首都圏で中国東北料理が人気らしい」という噂を聞き、その後一気に「ディープ中華」「ガチ中華のブーム」。これはエビチリや麻婆豆腐といった日本人おなじみの中華料理ではなく、中国語圏の現地の人作り現地の人食べるような料理のこと。新型ウイルスで海外旅行ができず、せめて料理だけでも本場のものをと、ということもブームの背景にあったらしいが、でも一度食べてハマった人も多んじゃないだろうかと思っつ。

よく考えれば新潟にも中国語圏の料理人は結構いる。そこで現地のメニューありませんか?と探してみた。話を聞くと、昔は中国も各地域で地元料理だけを食べていたが、経済の発展で流通も良くなり、今は東北でも南の料理も食べられるようになり、新しい料理もたくさん出てきて分からない料理があり過ぎるんだそうだが、なにはともあれ、新しい味に出会うのは楽しいので、ぜひ。