

特別な日に選びたいのはどんなランチですか？

キャレール 7

CARREL

2024 Vol.363

定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに



| 巻頭特集 |

とっておきの

心待ちランチ

訪れる
その日まで
待ち遠しい

| 特集 |

だからラジオが 好きなんです

～今、新潟のローカルラジオが面白い～

| インタビュー | CARREL FOCUS

澤 正史さん

三ツ目株式会社
代表取締役兼CMO

新潟の人気ラジオ番組&
パーソナリティに迫る

やっぱり
「大したもんだな
ラジオ」と
思うんです



BSN新潟放送
近藤文靖さん

濃厚な時代を
僕らは
ラジオとともに
生きていた



FM-NIIGATA
パーソナリティ
ミノルクリス滝沢さん



会席料理 昼「梅」
 6,050円(サービス料込み)
 ※2日前までに要予約

先付、焼八寸、お造り、飲み合わせ、蒸し物、ごはん、香物、留焼、水菓子が付いた、昼の会席料理。他にも料理が1品増えた「竹」、松花堂弁当やテイクアウトメニューも豊富

1.蒸し物は地鶏とショウガ、長ネギでだしを取り、刻みネギ箱(あん)と高麗ニンジン、クコの実で仕上げた「薬膳長寿茶碗蒸し」。体に優しい味わいが癖になる 2.この日のお造りは、要島沖で取れたマダイの昆布締めと湯引きダコに、わさびと6年熟成のかんずり、土佐醤油を添えて 3.ごはんは3人以上で利用の場合、土鍋炊きで提供。お米は胎内産稲葉(はさ)掛け天日干しコシヒカリ。この日はタケノコと山ニンジンの炊き込みごはん 4.2年熟成の自家製梅酒をゆるく寄せた梅酒蒸(かん)は、夏らしいさっぱりとした味わいが美味

村上市の老舗酒蔵「大洋酒造」の大洋盛越淡麗大吟醸の酒かすで仕込んだマスの酒粕漬けや、中条のお祭りの際に振る舞われる「地鶏のうま煮」など、地場の美味が盛りだくさんの焼八寸



Lunch Guide

01

胎内市
料亭 南都屋
 りょうてい なんとや

掛け軸や生け花で彩られた空間は、いずれも個室で利用可能。こけむす庭を眺めながら優雅な時間を楽しめる



☎0254-43-2016 住○胎内市本町4-18
 営○11時30分~14時、17時~22時
 休○月曜、他不定休あり P○あり

素材から調味料まで郷土にこだわり抜く、老舗料亭の滋味

関先で迎えてくれたのは、6代目女将の須貝洋子さん。「今日は暑いですね。さあどうぞ、お入りくださいませ」と優しい笑顔に連れられ、風格あるたたずまいの建物の中、非日常の世界へといざなってくれた。

6代目料理長の須貝眞司さんの代からは、これまで以上に地場の食材と味を追求。料理は胎内の山海で取れる自然の恵み、近郊の岩船で取れる魚介、村上の地酒、酒かすなどを積極的に使った会席料理。お品書きにはその日の料理と共に、胎内を知ってもらいたいと食材の産地や特徴などをしたためるのもこだわりだ。看板メニューの中でも、中条でお祭りのごちそうとして食べられてきたのが「地鶏のうま煮」。素朴ながらもうまみたっぷりの一品で、この地域ならではの郷土料理として、観光客はもちろん、地元の子供たちからも「懐かしい味」と喜ばれている。「米や野菜から塩、しょうゆ、みそなどの調味料まで、地元の作り手の皆さんが丹精込めて作るものを使い続けています。肩肘張らずにお料理をお楽しみください」と洋子さん。温かなおもてなしと郷土料理の味わい深さは、食事の時間を忘れがたいものしてくれる。

地味特長

とってあきの心待ちランチ

訪れるその日まで待ち遠しい

特別な日のランチは、とっておきのレストランや料亭で過ごしたいもの。料理やお店の雰囲気はもちろん、「ゲストを楽しませたい」というオーナーやシェフの思いが、特別な日をさらにすてきにしてくるはず。県産食材の滋味を味わえるランチから、一度は訪れたいあのお店のコースランチ、食通が薦めるランチまで、すぐにでも予約して訪れたい。「心待ちランチ」をお届けします。

画家・藤本雅堂(ふじもとがどう)が残した絵画が飾られ會津八一も訪れた歴史ある料亭



胎内市中条は江戸時代に宿場町として栄えた町の一つ。胎内市本町周辺を散策すれば、なまこ壁が印象的な見世蔵、黒壁や石畳など情緒あふれる景色が色濃く残る。その一角にたたずむのが、明治期末創業のこちら。キンモクセイとヤナギが揺れる趣ある玄



[特集]

だからラジオが好きなんです

今、新潟のローカルラジオが面白い



新潟は全国的にみてもラジオを聴く人が多い県だそうです。過去には「ラジオに週1回以上接触している人の割合が全国1位*」というデータも。さらに、昨今はインターネットでラジオを聴取できる「radiko(ラジコ)」などの登場もあり、ますますラジオが盛り上がりつつあるように感じます。数々の芸能人がラジオ番組を持ち、普段知り得ない本音を聞くことができるとあって、若い世代のリスナーも増えているそう。新潟のラジオ界にも、名物番組、人気パーソナリティが多数存在します。大人気番組の裏側から、各地域で地元根差した情報を届けているコミュニティFMまで、新潟ラジオ界の“今”取材してきました。

*ビデオリサーチ「J-READ Basic 調査」(2018)

こんどう たけやす ●1971年新潟市中央区古町生まれ。大学卒業後、1994年BSN新潟放送に入社。アナウンサーとしてテレビ、ラジオで活躍中。ラジオ番組では入社1年目に音楽番組「ぼっぶん王国ミュージックスタジアム」、2004年に6時間番組の「ケンラジ」を担当。「近藤文靖の独占ごきげんアワー」は2007年から番組放送を開始し、今年17周年を迎えた。

BSN新潟放送
アナウンサー

近藤 文靖さん

人気番組「近藤文靖の独占ごきげんアワー」は放送開始から17年が経過した。軽妙なおしゃべりで笑いを誘い、ラジオ劇では一人何役も巧みにこなす。BSNラジオの名物アナウンサー近藤さんが語る、番組の思い出とラジオの未来とは。

近藤さんがラジオに関わるようになったのはいつからですか？

BSNに入社して半年くらい前の頃、石塚さんのお昼はいただきごきげんアワーという番組のアシスタントをしたのが最初ですね。その頃は怖いもの知らずの部分があったので、いろんな企画を提案したのですが、そのままやらせてもらえました。テレビの世界と違い、少人数のラジオの現場だからこそだな、と思いました。ラジオの自由な空気というのを感じましたね。加減を見誤ってミスしたこともいっぱいありましたけど(笑)。

「独占ごきげんアワー」は今年17周年を迎えたそうですね。

BSNラジオの巨匠・大倉修吾さんの「ミュージックポスト」の時間帯に始まった番組だったので、周りの人から「レッシュャー」だったでしょう？と聞かれるんですよ。でも、意外にそうでもなくて。大倉さんはディレクターからパーソナリティになった人。アナウンサーの私とは違うレールを走ってきた人だから自分は自分だ、と割り切って気楽にスタートできました。だけど番組を続けていくうちに「やっぱり大倉さんですごかったんだ」って気付くことも多くて、もっと早く気付くよという感じですよ(笑)。



本番組のスタジオに突撃！水曜日担当パーソナリティの水島知子さんと終始笑いっ放しの3時間半

ラジオの魅力をお話してください。

自由なところは昔も今も変わらないですね。あとは、声だけ故の面白さがあると思います。映像があると、顔や服装、しぐさとか、声以外の部分で印象に残る。でもラジオは純粹に話した内容を記憶に残してもらえる。テレビに多く出ていた時には、街の人に「近藤さん見えます」って声を掛けられることが多かったのですが、自分の仕事でラジオ中心になると「この間のあんなの話、おもしろかったわ」と、いきなり内容の感想から突っ込まれる。

「ラジオの時間」という映画で「ここは宇宙です、つて言えば、ラジオではその瞬間

心に残っているエピソードをお話してください。

「ごきげんアワー」を始めて3年くらいたった頃でしょうか。流産を経験された若い女性が公開放送にいらして、「近藤さんのラジオがあったから私は救われました」と涙ながらに伝えてくださったんです。本当にうれしい時は親や友達にさえずらず、唯一言えたのはラジオだけ。思いをつづったメールを番組で読んでもらった、それがどれだけ救いになったことか、と。番組をやっている良かったと思つと同時に、責任の重大さも感じました。ある時は、不幸にも自殺で亡くなられたリスナーさんのご遺族から「主人は近藤さんの番組を愛していました。同様の不幸が起らないよう呼びかけて欲しい」とのメッセージ

ラジオが再び注目されている今、ラジオの未来は明るいものだと感じていますか？

現在は、動画投稿サイトやSNSなどの新しい媒体が次々に登場する転換期ですね。その分ラジオを聴く総人口も減っているのは間違いないのですが、いまだに多くの人が聴いて、反応してくれているということは大したもんだなラジオと思うんですよ。ハガキからメールへと手段は変われど、リスナーさんが聴いて、メッセージを送ってくれて、それを読んで、やっていること自体は変わっていない。だから10年、20年たっても、ラジオって変わらないう必要とされているんだらうなと、そう思っていますよ。

独占ごきげんアワー 事件簿

生放送で結婚発表

2015年
「近藤さんが独身だから俺も独身で堂々といられたのに」という声もいただきました。「近藤ロス」の方もさぞ多かったことでしょう(笑)。

生放送中に救急車で搬送

2019年
「番組開始10分で腹部の痛みが耐えられなくなったんです。「失礼します」も言わずに番組からいなくなりました。腸捻転(ちゅうねんてん)という病気でした」

BSNラジオ
FM92.7 / FM94.8

新潟放送
AM 1116kHz
※中継局で周波数が異なります



近藤文靖の独占ごきげんアワー
毎週月～木曜 9:00～12:30

佐藤智香子の はじめましての郷土料理

料理家の佐藤智香子さんがお届けする新解釈の郷土料理。定番の郷土料理はもちろん、郷土の食材をアレンジしたメニューもご提案。旬の果物を使ったデザートも紹介します。その土地で取れたものをおいしく料理して、もっと気軽に郷土料理を楽しみませんか？新潟らしい食卓をどうぞ一緒に。



料理家
佐藤 智香子

【PROFILE】
新潟市出身、(株)ワイオリキッチン代表。アナウンサー時代に料理に魅せられ、フランスの料理学校「ル・コルドン・ブルー」に学ぶ。2000年頃から料理家としての活動を開始。著書「365日おにぎりレシピ」英訳版「ONIGIRI」は世界料理本大賞2020ライス部門一位を受賞。

干しかぶと身欠きにしん
炊き合わせてごちそうに

新発田市や阿賀野市、新潟市西蒲区など

幅広い地域で食べられている郷土料理。

田植え仕事の合間やその後食べる

ごちそう(ごちそう)として昔から作られてきた煮物です。

干しかぶは、かぶではなくダイコンを天日干しにしたもの。

越冬用のダイコンが残った時の利用方法として

知られている保存食です。



田植えごちそう
(干しかぶの煮物)