

まもなく新米の季節です。新潟の美味しいごはんをどうぞ召し上がれ。

キャレル 9

CARREL

2024 Vol.365
定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに

| 特集 |

酒屋でサクッと

本日の乾杯は 角打ちで!



| インタビュー | CARREL FOCUS

藤谷理子さん

ヨーロッパ企画 俳優

実りの
シーズンが
やってくる

| 巻頭特集 |

おいしいごはんが 食べたい

おいしいごはんが

食べたい

実りの
シーズンが
やってくる



日本一の米どころ新潟に暮らす私たち。日常的においしいごはんを食べているはずだけれど、どうせなら、もっともっとおいしくいただきたい！料理家から学んだお米の炊き方や古くから伝わる炊飯器の紹介、さらには、ごはんが自慢の飲食店も多数紹介します。ごはんを食べることがさらに楽しみになって新潟に暮らしている幸せを実感する特集です。

佐渡・歌見棚田の農家・伊藤さんが農作業の合間に食べるお昼ごはん。梅や「へしこ」を具にしたおむすびに、おかずは海苔を使った佐渡の郷土料理「あらめ煮」(上の皿)、「小イモの煮ころがし」(同左)、「煮干し(にしめ)」(同下)。野菜や海苔は全て地元で採れたもの。「いつも食べているものばかりだよ」とお弁当を支度した兵庫さん。

おいしいお米の実る里を訪ねる

おいしいコシヒカリの産地として全国的に知られる新潟県は、米の作付面積、収穫量、いずれも全国第1位。おいしいお米を作るために、県内各地で農家さんが頑張っています。そんな日本随一の米どころから、佐渡と南魚沼の産地と農家さんを訪ねてみました。

夏の間々とした稲が海風にそよぎ、台地の向こうには日本海の水線が広がる。まるで一枚の絵画のような美しい光景。こちらは、佐渡両津港から車で30分ほどの所にある歌見棚田。標高50〜100メートル辺りに田んぼが広がり、近隣の3集落が共同で稲作などを営んでいる。

「歌見の米は、佐渡でも一番おいしいよ」と言うのは、山と海に挟まれた虫崎地区で暮らす伊藤ヨシエさん。2反(約20アール)ほどの田んぼを管理し、夏のこの時期は草刈りをしながらおいしい米の生育を見守っている。自分で作った米のほとんどを自宅や知人用として消費してしまうとのこと。この日は、近所の兵庫八重子さん宅での

お昼ごはんに一緒に、自慢のお米の塩むすびをいただいた。お弁当として準備していたおむすびは、冷めていくにもかかわらず、粒立っていてかみしめるたびに甘みを感じる。具材は梅干しと「へしこ」と呼ばれるイワシのぬか漬け。シンプルながらも何個でもいただけそうなおいしさだ。佐渡で暮らす人の多くが「佐渡の人は米にうるさい」と言う。産地から炊き方までそれぞれの好みがあり、皆が「ウチのごはんが一番だ」と胸を張っているようだ。



虫崎地区で暮らす兵庫さん宅の海に面した食卓で、お昼の「女子会」。米農家の伊藤ヨシエさん(中)と本日のお弁当を準備した兵庫八重子さん(右)、新潟市から移住して2年になる池崎子さん(左)の3人が話に花を咲かせる。「おいしいお米があって、皆仲が良く、とても楽しい集まりです」

今年、「佐渡島(さど)の金山」の世界文化遺産登録が決定したが、13年前の2011年には、佐渡島全体が「トキと共生する佐渡の里山」として「世界農業遺産(GIAHS:ジアス)」に日本で初めて認定されている。山間地域の棚田などの景観や伝統文化、農法が世界に認められているのだ。このかけがえのない財産を次世代へ継承するために、翌12年に佐渡棚田協議会が設立。農業従事者の減少という問題があり、歌見地区も例外ではないというが、近年では若手を中心となり、地元の子どもや集落外の人々を交えた田植えや稲刈りなども行われているという。

この感動的な景色とおいしいお米作りがいつまでも続いていくことを切に願う。



佐渡市・歌見棚田

両津湾の青い海を見下ろす
美しい景観の中で至高の米が育つ



歌見棚田で米作りをする農家の伊藤ヨシエさん

角打ちの基本の「き」を学んだらいざ実践。
JRA日本中央競馬会
新潟パドックキャスターとして活躍し、「お酒は大好き!」だけと角打ちは初心者」という石濱里奈さんに挑戦してもらいました。訪れたのは、JR新潟駅万代口から徒歩約5分の長谷川屋新潟店。果たしてお気に入りの一杯に出合うことはできたのでしょうか?

間違いない定番酒に新進気鋭の一本限定酒もある、個性豊かな品ぞろえ

Kaku 01 uchi | 新潟市中央区 長谷川屋 新潟店 はせがわやにいがたてん

創業86年を迎える酒屋であり、全国のおいしい酒をそろえる「新潟長谷川屋」。ソムリエの資格を持つ店主の長谷川陽路さんが選ぶ日本酒やナチュラルワイン、ジャパニーズワインをはじめ、県内ではなかなかお目にかかれない美酒や、同店オリジナルの限定酒も充実している。「もともと新潟市西蒲区にある本店が大好きで、たまにお邪魔していただきます。新潟店は角打ちもあると聞いて気になっていました!」と語るのは、イベントやセミナーなど多方面で活躍する石濱里奈さん。「長谷川屋さんは個人的なセレクトがいいんです」と口元をほころばせながら店内を見渡した。見たことのないラベルに目を凝らしつつ、ボトルにかかったタグを読む。生

産地や銘柄名だけでなく、味わいや香り、造り手のこだわりなどが書かれた紹介文が酒の個性を伝えてくれる。「お酒に詳しくなくても楽しめる空間。知識量が豊富なスタッフさんとの会話も魅力です」
そんな石濱さんが選んだのは「越後鶴亀」(新潟市西蒲区)の「越式M-Falcon」(おりがらみ生原酒)。夏みかんジュースを思わせるクリアでジュシーな飲み心地のお酒だ。「飲みやすくてびっくり。日本酒が苦手な方にもお勧めです」と石濱さんはにっこり。
角打ちは一杯500円。「新潟長谷川屋」限定酒も試飲対象となるため、他店ではめったに飲めないお酒が飲めるという特別感がたまらない。9月21日(土)には佐渡市の「toki brewery」と共同したビールイベントも行われる。「お酒を介しているんならめきまが得られると思います。酒や料理に限定せず、さまざまな企画を形にしていきたいです」と店主の長谷川さん。そんな長谷川さんが今注目しているのがクラフトミード。「世界最古の酒」と呼ばれるミードはハチミツ・水・酵母のみで造られるシンプルなお酒。そこへフルーツやスパイス、穀物などを副原料に使用して自由な表現で人々を魅了するのがクラフトミード。「知られざる銘酒」にスポットを当てるのがうちの仕事。まずは飲んでみてください。そのおいしさにきっと驚くはずですよ。本店同様のフルラインアップがそろった新潟店。角打ちで飲んで気になったお酒はその場で購入することができる。酒屋で飲む「角打ち」ならではの楽しみ方ができるはずだ。

角打ち初心者が挑戦! 初めての 角打ち

私が挑戦しました

石濱 里奈さん
東京都出身、JRA日本中央競馬会グリーンチャンネル・パドックキャスターをはじめ、司会、ナレーション、接遇講師、モデルなど幅広く活躍する



角打ちをきっかけに日本酒をもっと知ってみたいです

少量ずつ染めて日本酒の新たな魅力を知ることができました!



夏らしい爽快な飲み心地にビックリです!

石濱さんのお薦め



石濱さんが太鼓判を押した「越後鶴亀(新潟市西蒲区)」の「越式M-Falcon」(おりがらみ生原酒)

面白い酒造りをする蔵元に注目しています



地酒飲み比べセット(700円)のメニューは日替わり。どの銘柄が楽しめるかは訪れてからのお楽しみ

新潟長谷川屋オリジナル



きれいですっきりとした酸味と完熟フルーツのアロマが特徴のコーラボール「NIGATA HASEGAWAYA v1.1」(799円) 店内で飲む場合は+200円

日本酒、焼酎、ワイン、ビール、ジン、ミードがずらりと並ぶ。お酒にはタグが付けられていて読むだけでも楽しい



JR新潟駅万代口から徒歩5分ほど。0次会や2次会での利用もお勧め

新潟長谷川屋 長谷川 陽路さん
新潟市出身。新潟長谷川屋4代目。自然派ワインと日本ワインと食を楽しむ「フェスティバルガタヴァン」主宰。2024年1月、本店(新潟市西蒲区)に続く2号店「長谷川屋 新潟店」を新潟駅前オープンした

長谷川屋 新潟店
☎025-250-7878
住〇新潟市中央区弁天3-3-5 新潟マンション102
営〇12時~20時
休〇火曜 P〇なし

※価格や角打ちで提供されるお酒の銘柄は変更になる場合がございます。予めご了承ください

県内の商店街に行く！

ぶらり商店街さんぽ



ごりやく通り商店街

【新潟市秋葉区】

ライター紹介

リハティデザインスタジオ
和田竜哉・明子

長岡市に事務所を構え、夫婦でグラフィックデザイン全般と、取材・撮影・執筆・編集などのコンテンツ制作を行う。取材旅行で全国各地を飛び回り、まちの魅力を発信している。

ごりやく一座バンザイ!



ごりやく一座の面々。2020年1月に行われた公演にて



ごりやく一座の座長を務めた坂井藤雄さん。公演に使った手描きの背景画を今でも大切に保管している

一座のマドンナに
会える店



↑帆苅八重子さんと、息子の一朗さん
← 駅名標を模した看板は商店街のあちこちで見ることができる

1 帆苅商店

住●新潟市秋葉区日宝町1-12
電●0250-22-0066
営●8:30ごろ～20:00ごろ
休●日曜

以前は食料品から日用雑貨まで扱っていたが、今は酒店として営業。「酒もおつまみも、自分たちが本当においしいと思うものだけを扱っている」と話す2代目の帆苅八重子さんは、ごりやく一座のマドンナとして活躍してきた。店内には鉄道に関する展示もあり、面白い話が聞けるかも。



商店街の福引の景品にもなっているひやむぎはのどごし抜群。単品180円、ミニめんつゆが付いたお試しセットは300円

訪ねたのはごりやく通り商店街会長の坂井藤雄さん。「ごりやく一座」の座長も務めた中心人物だ。「昔は有名な落語家と呼ばれて、商店街主催で会を毎年開いていました。元々お笑い好きの地域だったんですよ」と話す。一座の旗揚げは2005年。それまでの福引の特賞は温泉旅行だったが、数が限られてしまうため、もっと多くの人に楽しんでもらう

ほしいと企画したのが、芝居でのモチベーション。大岡越前、水戸黄門などおなじみのキャラをオリジナル脚本で演じた。セリフを間違えるのも可愛く、ハプニングも笑いのネタにして、観客も演者も楽しみながらの公演だった。だが20年近い歳月でメンバーが高齢化、継続は困難と判断し解散を決定した。

新潟市秋葉区に商店街の店主たちによる劇団があると知り、気になっていった。年末年始大売り出しの特賞が、毎年1月に行われる公演の招待券だったという。いつか見たいと思っていたのだが、なんと今年の正月公演をもって解散してしまったのだ！

ごりやくという縁起の良い商店街の名称は、近隣の神社仏閣にあやかり付けた。その一つ観音寺で行われる節分の豆まきでは、店主たちが扮装して鬼踊りを披露しているという。さすがはイベント好きの商店街だ。「若い人にやる気があれば、一座のバトンを渡したいですね。福引はこれからも続けますよ。お客さんがある限りね」と笑顔を見せた。