

待ちに待った春の到来です。国道近くの桜並木とその土地のグルメをご案内

キャレール

CARREL

4

2025 Vol.372

定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに

巻頭
特集

| 特集 |

季節を彩る伝統芸能

春の祈りと舞

| インタビュー | CARREL FOCUS

坂東 龍汰さん

俳優

国道から
アクセス抜群!

国道にいがた

グルメ旅

桜と





290

村杉温泉の桜

国道290号「五頭山麓うららの森」近くの桜並木。村杉温泉には花見風呂が楽しめる宿もある

頃◎4月中旬
桜◎ソメイヨシノ
住◎阿賀野市村杉
問◎阿賀野市商工観光課
☎0250-61-2479
P◎なし

49 460

瓢湖水きん公園

白鳥が桜の花の下でのんびりと泳ぐ姿を見ることができる

頃◎4月中旬
桜◎ソメイヨシノ、ヤエザクラ、結桜
住◎阿賀野市水原313-1
問◎阿賀野市商工観光課
☎0250-61-2479 P◎あり
イベント◎瓢湖さくらまつりメインイベント
4月6日(日)9時30分～15時(テント出店)
9時30分～20時(キッチンカー出店)

にいがた
国道桜とグルメ旅

01 阿賀野市

※3月28日(金)～4月13日(日)の期間中、4カ所でライトアップを開催。時間は18時30分～20時30分。開花状況により期間が前後する場合があります。



国道からアクセス抜群!

白鳥の飛来地として知られる瓢湖がある阿賀野市には、桜の名所が点在している。瓢湖自体も、白鳥たちの北帰行が一通り終わった頃から湖を取り囲むように桜が咲き始める。ソメイヨシノが約200本、阿賀野市で生まれた品種「結桜」が約150本、その後はゴールデンウィーク頃までにヤエザクラが約200本咲く。まだ瓢湖に残る白鳥たち、そしてピンク色の桜のコラボレーションは春だけの貴重な光景。瓢湖の本池は1周約1.2km ゆっくり散策を楽しむのに最適だ。

瓢湖から車で約5分のところにある天朝山公園も人気の花見スポットだ。明治維新後、この地に越後府が置かれ、その後水原県と改称。「県政発祥の地」といわれ、現在は公園として整備される。

市民の憩いの場となっている。復元された新潟府の矢倉と桜の景色は写真映えすること必至だ。

国道49号近くにある新江用水路の桜(新江の桜並木)は、近年人気を集める桜の名所だ。1980(昭和55)年に旧安田町(現・阿賀野市)の町制20周年を記念して年がたつた今では、両岸から伸びた桜の枝が重なり川面を覆い尽くすように咲いている。総延長4.6km、約500本のソメイヨシノの桜並木を歩くことができる。

桜並木の散歩を存分に楽しんだら国道290号を五頭温泉郷方面に行ってみよう。村杉温泉に向かつて国道を覆うようにソメイヨシノが咲き、桜のトンネルを走っているような見事な光景が見られる。

訪れた人を温かく出迎える
桜花らんまん風景

巻頭特集

にいがた 国道桜と グルメ旅

雪深かった冬が明け、花見の季節はもうすぐそこ。県内には国道を利用して気軽に訪れることができる桜の名所が数多くあります。今回は、そんな桜の名所とその土地ならではのグルメを求めて県内のあちらこちらを旅します。桜ドライブを楽しみながら癒やしの春のひと時を過ごしましょう。



※天候により開花、見頃の時期が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください
※国道沿いまたは、国道付近に位置しているスポットを掲載しています
※お出掛けの際は走行する道路を事前にご確認ください
※車で来訪の際は、専用の駐車場や有料の駐車場をご利用ください

新江の桜並木

磐越自動車道・安田インターや国道49号、290号近くにある桜並木。桜が咲く頃はキッチンカーが集まり、にぎやかな雰囲気

頃◎4月上旬～中旬 桜◎ソメイヨシノ 住◎阿賀野市保田南郷
問◎阿賀野市商工観光課 ☎0250-61-2479 P◎なし
イベント◎新江さくらマルシェ 3月28日(金)～4月13日(日)11時～20時

天朝山公園

かつて越後府が置かれた場所には、遊具が設置され子どもたちの笑い声が響く

頃◎4月中旬～下旬 桜◎ソメイヨシノ
住◎阿賀野市中央町2-1262-1
問◎阿賀野市商工観光課 ☎0250-61-2479 P◎あり



佐渡市

鬼太鼓

【おにだっこ／おんてこ／おんていこ】

鬼太鼓で始まる佐渡の春 鬼が厄を払い、 五穀豊穡・無病息災を祈る

鬼太鼓の種類はおよそ120地域の数だけ鬼太鼓がある

佐渡のほぼ全島で伝わる鬼太鼓は、神社の祭礼行事の一つとして行われる芸能だ。島内に約



黒い髪が特徴の三瀬川(さんせがわ)鬼太鼓の雄(めす)鬼。雄で鬼の気性が異なり、舞い方も全く違って来るといふ。タイミングによっては獅子が絡む場面も見られる

200ある集落のうち、およそ120の地域で受け継がれている。祭りは春をピークに秋まで続き、最も行われる数が多いのが4月15日だ。

鬼の面を付けた鬼役が太鼓に合わせて舞うのが基本だが、地域によって舞い方や太鼓のリズム、装束や面が異なる。ところによって獅子も一緒に舞ったり、笛の演奏が入ったりなど、それぞれの形があり、「一つとして同じ鬼太鼓はない」といわれる。また、すり足の所作や面に能の影響が見られ、芸能のつぼといわれる佐渡だからこそ奥深さもそこにはある。

鬼といえば、節分で追い払う怖いものというイメージだが、佐渡の鬼は神様の使いのような存在。魔を払うことができる力を持っていて、鬼を「ヒーロー」と表現する人もいる。当日は神社で「打ち



ダイナミックな舞を披露する三瀬川鬼太鼓の雄(めす)鬼。隣り合う集落の鬼太鼓でも舞いやリズムが微妙に異なるという、奥が深い



出し」を行った後、町内の家々で舞を披露する「門付け」に回り、各家の邪気を払っていく。鬼に頭をなでてもらおうのも厄払いだ。クライマックスは神社の境内で披露される奉納の舞。門付けでは短縮される舞が、そこでは本式で演じられる。

農作業が本格的に始まる季節の前に、五穀豊穡や地域の安全を祈る春の祭り。そこにはさまざまな思いが込められた「舞」がある。時に静かに、時に躍動する舞の姿に、時代を越えて人々が込めてきた願いを感じてみよう。

季節を彩る伝統芸能

春の祈りと舞

特集

鬼太鼓はまさに集落の魂。子は祖父や父の鬼に憧れて。佐渡の中央部に位置する金井地区の三瀬川鬼太鼓は、4月15日の「住吉神社春の例大祭」でその舞いを披露する。今年の会長の後藤勇典さんは「3月1日の太鼓を台にくくりつける太鼓し

三瀬川の鬼太鼓は雄雌一対の鬼が登場し、雄は大きく大胆に、優雅に舞い、雌は俊敏で少し気が荒い性格。「能を起源とする踊りのため、静の踊りといわれま

戸。6時前からスタートし、途中、住吉神社境内での奉納舞も行い、回り終わるのは22時すぎ。鬼役を務めた後は自分が誇らしく思えるという。集落の子どもたちは、祖父や父が鬼を舞う姿を見て育ち、やがて自分も鬼太鼓の一員となっていく。「島外に出た人も鬼太鼓の時には帰ってくる。集落の誇りであり、自分たちの魂なのだと思います」

三瀬川鬼太鼓

地域の30~40代が中心となり、地域の氏神である住吉神社に奉納する鬼太鼓の保存・継承に取り組んでいる。「転勤などでメンバーが変わることもあるが、それもまた活気の源。「神様の使いとしての鬼がいる」三瀬川の誇りを受け継いでいきたい」と会長の後藤さん(集合写真中央・黒髪の子)は語る。

次世代につなぐ



三瀬川鬼太鼓は隣集落と協力して、現在四つの集落の約200戸の「門付け」を担当。神輿のルートである「御旅所(おたげしよ)」のつゆ払いとして、鬼太鼓が集落を回る



住吉神社では15分ほどの本式の舞が奉納される



家々を回るうちに太陽は傾き、約200戸を回り終える頃には辺りはすっかり真っ暗に。23時ごろまでかかる年もあるという





「体菜の塩漬は以前から気になっていました。作り方を体験させてもらって感謝です」と智香子さん。「市販のものもあるけど、やっぱり自分で作るのが一番かしらね」と島田さんは笑う

佐藤智香子の はじめましての郷土料理

体菜の塩漬を教わるべく
みぞれ降る晩秋の栃尾へ

料理家の佐藤智香子さんが、県内各地の郷土料理を訪ねるシリーズ企画。今回は新潟の家庭料理の代表格「煮菜」がテーマです。「せっかくなら、体菜の塩漬から知りたいです」という智香子さんの希望をかなえてくれたのは、長岡市栃尾地区にある「食工房しまだ」の島田恵子さん。みぞれ混じりの雨が降る昨年11月中旬、工房を訪ねました。

食工房しまだは、おこわや栃尾の油揚げの一本煮などのお総菜、かぐら南蛮味噌などの加工品を製造し、道の駅R290とちおやネット通販で販売しています。天気の様子をうかがいながら、まずは栃尾の郷土料理を教わることに。メニューは山菜おこわと栃尾の油揚げの煮物、そして煮菜です。

厨房に入り、時間がかかる山菜おこわから調理スタート。「水に漬けておいたもち米を一旦蒸します」とテキパキ仕事を進める島田さんに、智香子さんが思わず「手伝わせてください！」とお願ひし、場が笑いに包まれます。「毎日

一人で調理するので、自然と動きが早くなっちゃって」と話す島田さんの明るさに、皆が引き込まれていきました。

「まだ固めだけれど、蒸したもち米を食べてみて」と言われ、ひとくち食べた智香子さんは「甘みがありますね」と感激の声。そこに味付けをした具を汁ごと加えます。智香子さんは混ぜながら「もち米の白い部分が残るとよくないですよ。私、結構アバウトなんです」

と話す、島田さんが「うんうん、いい加減が一番おいしいですよね！むらがあっても、それもおいしいの」と答え、さらに意気投合して会話が盛り上がっていきます。再度、蒸し器にかけ、様子を見ながら「まだ粒が仲良くなっていないから、もうちょっと」と島田さん。そうして出来上がったおこわは艶やかで見るとおいしいそうな仕上がります。



1_山菜おこわの材料のゼンマイ、ワラビ、タケノコ、栃尾の油揚げ 2_蒸したもち米に味付けした具を汁と一緒に混ぜ込む 3_もち米は栃尾産のこがねもち。蒸し上がりは一粒一粒艶やか 4_蒸したのもち米を試食する智香子さん

お酒を振りかけて蒸したかのようにうまみがあります

2度目のふかしを終えて出来上がったおこわをポウルに移す島田さん

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。