

気候もおだやかなお出かけシーズン。ちょっと遠くへ足を延ばしてみてもいいのではないでしょうか

# キヤレル 5

CARREL

2025 Vol.373  
定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに

新緑の県境を抜けて、  
地元グルメをいざ満喫!



【巻頭特集】

## 近県名物紀行



【特集】

## 春らんまん 花めぐり

色鮮やかな  
絶景を求めて

【インタビュー】 CARREL FOCUS

日比野則彦さん  
サクソフ奏者・音楽プロデューサー







山形県  
米沢市  
米沢牛亭ぐっど  
よねざわぎやうていぐっど

「Goodなおすすめ 特選米沢牛ステーキセット」(4,000円)

鉄板の上でジュージューと音を立てながら運ばれてくるステーキは、五感でおいしさを楽しめる。しょうゆベースのオリジナルソースの香ばしい風味が、牛肉の味わいを引き立てる。小鉢で付く「牛すじ煮」もほろほろプルンと軟らかくて美味。



「特選米沢牛」の切り落とし部位をひき肉に使用した「肉団子」は、大ぶりのサイズで1個150円！外側はカリカリ、中はしつとりと米沢牛のうまみを感じられる。お土産に注文する人も多い。



全国の「ステーキ・鉄板焼き百名店」にも選出。店舗左側のテイクアウト窓口では、お弁当や惣菜、米沢牛の精肉も販売。

住 山形県米沢市下花沢1-3-4  
☎0238-22-6729  
営 11時~15時(LO14時30分) / 17~20時(LO19時30分)  
休 月曜、第1・第3火曜(祝日の場合は営業し翌日休)

「特選米沢牛」のおいしさを、気軽な雰囲気の中で味わう。A5最高ランクの「特選米沢牛」のみを使用する米沢牛専門の料理店。元々47年前に精肉店として開業したお店だけに、肉の目利きに自信ありだ。最上級のサーロインやヒレ、リブロースといった多彩なステーキメニューがそろって、お手頃な最高ランクの米沢牛を味わえる。あつて人気なのが、お薦めメニューの「特選米沢牛ステーキセット」。「モモ肉の「ランプ」と呼ばれる部位を150g使用。赤味が多

い部位だというのが、さすがは最高ランク。十分に脂が乗って、ナイフを入れるとすっと切れる軟らかさ。ひと口はお張ると、牛肉のしつかりとした風味が感じられ、「体温でも溶けてしまうほど滑らか」といわれる米沢牛の脂の甘さとうまみが口いっぱい広がる。ステーキのほか、すき焼きやしゃぶしゃぶから、定食や一品料理に至るまで幅広いメニューが充実。持ち帰りもできる「肉団子」はぜひ味わって欲しい一品だ。



名物その3  
山形県 / 名産 米沢牛

米沢に来たらぜひ味わっておきたい  
口の中でとろける、至福の味わいのブランド牛

山形県南部の置賜(おきたま)地域を中心に生産される、日本を代表するブランド和牛の一つが「米沢牛」だ。出産経験のない雌牛(めすうし)のみを、生後33カ月以上という長期肥育を行うことで、美しい霜降りと、きめの細かな肉質が生まれるという。口に入れた

瞬間のとろけるような食感と、脂肪分の甘みが調和した風味豊かな味わいは感動必至。米沢市内には米沢牛を専門に扱う飲食店が点在し、すき焼きやしゃぶしゃぶ、ステーキなど、さまざまな料理でそのおいしさを堪能できる。



山形県  
米沢市  
お食事処  
登起波分店 登  
おしよくじどころ  
ときわふんてんのぼる

「百年の牛鍋定食・並」(2,860円)

牛鍋をはじめ、牛丼、牛田、焼肉などの定食メニューは分店のみの限定メニューとなる。実際の「牛鍋」は厨房で食べ頃に煮込まれた形で提供される。ふわっと軟らかい肉は脂に甘みがあり、煮汁の豊かな風味と一体になって、口の中でとろけるような味わい。

創業130年の老舗の分店が提供する、  
高品質かつお手頃な牛料理

看板メニューの米沢牛「百年の牛鍋」は、秘伝の「割り下」に入った地元産みその風味が、肉のおいしさをさらに際立たせる。タマネギの甘みを引き出しながらとろ火で煮込んだ「百年の牛丼」は、肉のとろけるような味わいが感動的。すき焼きやしゃぶしゃぶ、ステーキは、本店と同じメニューを味わえるので、本格的な米沢牛料理を堪能したい方にもお薦めだ。

本店の「米沢牛登起波」は、米沢に登起波あり」と評される老舗で、1894(明治27)年の創業。110周年を迎えた2004年に「米沢牛のおいしさをもっと手軽に味わってもらえるように」という思いから開店したのが、この「登起波分店」だ。精肉部門を持つ本店で、店主自らが目利きした「特選」の米沢牛を一頭買い。「その加工の際に出た切り落としの部位も使うことで、上質な牛肉を使いつつお手頃な、分店限定「メニュー」の提供を可能にしています」と店長の藤巻昌子さん。



分店のオープン時から携わってきたという店長の藤巻さん。店頭でしか買えない秘伝の「すき焼きのタレ」(300ml入/648円)もお薦めの逸品。

席ごとに仕切りがあり、落ち着いた雰囲気の店内

「百年の牛丼・並」(1,870円)。地元の「紅花たまご」で作った半熟卵も別皿で付いて、味の変化も楽しめる。平日限定のランチメニュー(11時29分~13時)ではこのメニューと「米沢牛牛田定食・並」をそれぞれワンドリンク付きでさらにお得な1,320円で提供。



住 山形県米沢市金池5-10-21  
☎0238-21-1129  
営 11時29分~15時(LO14時30分) / 17時~21時(LO20時)、土曜・日曜・祝日は通し営業  
休 水曜 POあり





# 春らんまん 花めぐり

色鮮やかな  
絶景を求めて

はかばかと暖かくなってきてお出かけ日和の日が増えてきたこの季節。うらかな春から爽やかな初夏を満喫できる県内の花めぐりスポットをお届け。桜の見頃を過ぎると、菜の花や、チューリップ、5月からはポタンや、藤などさまざまな花が見頃を迎えます。お散歩ついでや、少し足を延ばしてスポットを巡る日帰り旅を計画するのもいいでしょう。春から初夏にかけてのお出掛けが楽しみになる、花の名所をご紹介します。

見頃の時期になるとちょうちんが飾り付けられる。夕方(時間未定)には藤の花がちょうちんでやわらかく照らされる 画像提供: 燕市教育委員会

周囲の田んぼに水が張られ、白藤が水鏡に映る

## 樹齢約350年の白藤が織り成す、純白の花景色

真宗佛光寺派の安了寺は、文政年間の火災により古文書を失い、寺の開創時期は分かっていない。一時期は住職と寺族も不在だったというがある時、三島郡夏戸(現・長岡市寺泊)の本光寺住職が次男の了学を連れ、安了寺に入山。彼らは同寺を再興し、中興の祖と称された。

安了寺の敷地内に位置するのが、「八王寺の大白藤」と呼ばれる樹齢約350年を誇る壮大な白藤の巨木である。その幹回りは約7m、枝は四方に広がり東西約30m、南北約20mにまで及ぶ。毎年5月上旬に純白の花房が藤棚から垂れ下がり、境内全体が甘く芳醇な香りで満たされる。その貴重な樹木は1958(昭和33)年に新潟県指定天然記念物に指定され、代々大切に守られてきた。この白藤の美しい風貌は、同寺の歴代住職・寺族と、「八王寺大白藤保勝会」による手入れのたまものである。棚の補修、根周りの掘削、開花後の実もぎなど、樹勢維持の努力は日々続けられている。白藤が美しい見頃を迎える5月4日(日・祝)には燕市教育委員会・燕茶道友の会の主催で「白藤茶会」も開催予定。壮麗な白藤の花を愛でながら、心落ち着くひとときをぜひ体感してほしい。

燕市

### 安了寺

あんりょうじ

見頃 > 5月上旬



## 花が彩る美しい寺

県内には「花の寺」と呼ばれる花の名所があります。単に花を愛でるだけではなく、仏様へ祈りを捧げる清められた空間で花々に出合えば心が和むのではないのでしょうか。春から初夏にかけて参拝したい。「花の寺」を厳選してご紹介します。

「白藤は甘い香りを発しながら咲きます。咲ききると香りにくくなるので、見頃をめぐって見にいらしてください」と住職の松島さん 画像提供: (一社) 燕市観光協会



幹回りは約7m。約350年前に植栽された



藤の花を愛でながら境内を歩きゆったりとした時間を過ごせる



静かに参拝をすると心が安らぐ

見頃○5月上旬 住○燕市八王寺962  
 営○見学時間: 指定なし 休○なし  
 P○5台 駐車スペースが少ないため乗り合わせを推奨。決められたスペース以外での路上駐車などは厳禁 料○なし

**【白藤茶会】**  
 時○5月4日(日・祝)10時~15時30分受付終了  
 席主: 坂井宗美(表千家門会新潟県支部) 会○安了寺  
 問○燕市教育委員会 社会教育課文化振興係 ☎0256-63-7002  
 料○茶席券: 800円(当日券あり)  
 前売り券販売所(無くなり次第終了): 燕市中央公民館(5月1日(木)まで)



## 佐藤智香子の はじめましての郷土料理

旬の食材を  
組み合わせ  
春の香りを一皿に

旬のタケノコを使った  
春の訪れを感じる一品。  
身欠きにしんと  
みそのうまみが合わさり、  
タケノコの豊かな風味を  
さらに際立たせます。  
山椒の若葉である  
木の芽を散らして  
この時季だけのせいたくな味に  
木の芽は摘みたてを使うと  
風味が格段に上がります。



# タケノコと身欠きにしんの 木の芽みそ

材料 作りやすい分量(2~3人前)

ゆでタケノコ……200g

身欠きにしん……2本

みそ……大さじ3

A 酒……大さじ3

砂糖……大さじ3

木の芽……適量

作り方(調理時間 約20分)

- ①ゆでタケノコはスライスする。
- ②身欠きにしんは頭と尾を切り落とし、3cmの長さに切って腹骨をそぎ切りにする。
- ③フライパンを温め、にしんの皮面を下にして並べ、ふたをして1、2分焼く。(①)を加えて弱火で焼き、合わせたAを加え、強火にしてフライパンをゆすりながら絡める。
- ④木の芽をたたいて香りを出して散らす。

### 〈ワンポイント〉

生のタケノコは穂先を斜めに切り落とし縦に包丁を入れ、米ぬかを入れたお湯で40分ほどゆでます。根元に竹串が通るようになったら火を止め、冷めるまでそのまま入れておくとアクが抜けやすくなります。

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。