

日本のラジオ放送は100周年。昨年に続き新潟のラジオ番組とパーソナリティの魅力に迫ります。

キャレル

CARREL

7

2025 Vol.375

定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに



巻頭特集

今、新潟の
ローカルラジオが
面白い

「特集」
滋養食で暑さを乗り切る

夏は
うなぎで
決まり!

「インタビュー」
CARREL FOCUS
戸中井三太さん
劇作家・演出家・俳優・ナレーター

やっぱり、
ラジオ派。

ラジオは「ブリッジ(かけ橋)」です。 人と人、人と音楽——何かと何かをつなぐもの。 それがラジオの役割だと思っています。

——昔からラジオが好きだったのですか？
僕が中学生の頃に日本でJ-WAVEが開局しました。英語混じりの放送で、トークも選曲もとにかくカッコ良かった。ラジオを聴いている自分の部屋が、日本なのかアメリカなのか、分からなくなる瞬間があった。在日米軍基地向けのラジオ、FEN(極東放送網)もよく聴きました。小・中学生の時代にDJ文化に触れ、憧れを持ってたことは自分の世界観を広げる上で良かったと思います。

——高校時代はハワイで過ごされたのですか？
高校生でも車を運転して来る仲間が多く、まさに映画「アメリカン・グラフィティ」の世界でした。カーラジオから流れてくる音楽や文化が僕らの情報そのもの。ロックだけ、ジャズだけ、みたいに音楽ジャンルごとにそれぞれのラジオ局があるんです。気分に合わせて局を選んで、みんなドライヴしていました。この頃はまさか自分がDJになれるなんて思ってもいませんでしたけど、帰国後はどんな生活？
20代の前半はイタリア料理店で働き、ぼんやりとした将来像しかありませんでした。そんなある時、旧友に「仁、あなたは本当は何をやりたいの？」と問われたんです。しばらく悩んで「本当はDJをやりたい」と答え、その後「DJの赤坂泰彦さんのマ

ネージャーをやってみないか」と誘われたんです。憧れはあったけど、自分がDJになれるなんて考えたこともなかった。ラジオの世界とは、どんなものか想像もつきませんでした。が、まずは「ベイベーステップ(小さな一歩)」を踏み出してみようと思っただけです。

——赤坂泰彦さんから学ばれたことは？
赤坂さんは、生粋のラジオマンだと知りました。事前の作り込みではなく、その場の空気や選曲して展開する凄さ！まさに「音楽をコントロールする人」でした。さらに、当時僕が考えていたDJは、スタイリッシュであることが全てだったんですけど、赤坂さんは「温度」と「湿度」を感じるDJ——つまり、リスナーとの距離の取り方が絶妙なんです。1対1のときもあれば、1対多数のときもある。その距離感を瞬時に変える。DJの草分け的存在・小林克也さんという偉大なレジェンドが切り拓いた日本のDJ文化を、赤坂さんが昇華してくれたかと思っています。今の僕のDJスタイルは、赤坂さんの遺伝子を継承しつつ自分流を加味したものです。

——その後、ご自身がDJになるまで、どんな経緯がありましたか？
ラジオCMの提供クレジットを読む仕事が多かったけど、番組を一つ担当させてもらいました。原稿を読み上げる内容でしたけど、そんな頃

に、新潟のFM局のDJオーディションの話が来たんです。
FM PORTですね。
DJとして自分の番組を持たせてもらえるということなので、新潟に行くという決断に迷いはありませんでした。僕の憧れが、新潟でリアル(現実)になりました。

——新潟という土地でDJをされるということは、どうお考えでしたか？
僕にとって場所は関係ない。縁あって新潟に来たわけだから、大事なことは「自分の前にマイクがあつて、発信ができる」ということ。自分とリスナーとの時間を共有できることが本当にうれしかったです。

——リスナーとの接し方で留意されていることは？
僕はラジオで「はめる」ということはしないんです。喜びと悲しみは表裏一体だからね。

例えば受験、合格して喜びのメッセージをくれる人がいる一方で、苦しんでいる人がいるかもしれない。そんな時、僕が彼をほめる必要はない。誰かがほめてくれるだろうから、メッセージを受けとめていることは伝えるが、具体的なことは言わないんです。「いいことがあったみたいだね」ってDJは絶対に、言葉で人を傷つけてはいけません。

——2020年にFM PORTが開局しました。
こんなことが起きるのか、とも思いましたが、それも運命。「When

鳥村仁さん思い出の曲

「Many Rivers to Cross (メニー・リヴァース・トゥ・クロス)」
UB40(ユービーフォーティ)

人生を川の流に例えた曲。ハワイの高校時代に出会った曲です。金銭的に単身で渡り、自由を与えられたつもりが、自由というものは苦難の連続。一人で考えて一人で解決しなくてはならない。そんな時に助けてくれた、今でも大切にしている曲です。中絶地獄の際に番組でも流した曲です。

新しい試み 『ノマドDJ』

海外から新潟に向けた生放送にもチャレンジ。鳥村仁さん本人がフランス、スイスやカナダなどの海外に赴き、現地からスマートフォンなどで放送をつなぎ、その場の音や空気感とともに生の声を届けている。(「ノマド」とは元は「遊牧民」を指す言葉)

one door shuts, another opens.」という英語のことわざがあります。「一つのドアが閉まると、別のドアが開く」ということ。その時々で与えられた運と縁を大切にしていって。逆境は、むしろ新しい挑戦へのチャンスなんです。

——最後に、鳥村仁さんにとって、ラジオとはどんな存在ですか？
人と人、人と音楽——何かと何かをつなぐ「かけ橋」、それがラジオの役割だと思っています。「RADIO BRIDGE」——それを番組テーマとして持ち続けています。

流暢な英語を交えながら、音楽、アート、スポーツ、カルチャーなどの情報を発信する鳥村仁さん。新潟という土地で、アメリカンスタイルのラジオDJを実践し、最新の情報を届け、刺激を与え続けてくれている。「ラジオDJ・鳥村仁」。そのルーツとラジオへの思いについてお話を伺いました。



FM-NIIGATA
ラジオDJ(ディスク・ジョッキー)

鳥村 仁さん

しまむらじん
1974年東京都北区生まれ。中学卒業後に単身ハワイへ留学。短期を海外で過ごし多彩な文化に触れる。2000年、28歳で新潟へ、FM PORTでラジオDJとして活躍し、新潟の地産音楽、文化のワールドワイドな情報を発信。2020年からはFM-NIIGATAに活躍の場を移している。

日本でラジオ放送が始まってから今年で100周年。県内でも、BSN新潟放送が70年以上、エフエムラジオ新潟が40年近い歴史を重ねてきました。さらに、県内最初のコミュニティエフエム局が誕生して30年余り。新潟のラジオ文化は今まさに円熟期を迎えています。近年ではインターネットやスマートフォンのアプリなどでも聴取できるようになり、さまざまな地域の放送を気軽に聴けるようになりました。時代は変われど、変わらないのは「いつもそばにあるラジオのあたたかさ」耳を傾けていると「新潟のラジオってつくづく良いな」と感じるのです。そんなわけで、昨年に続き「ラジオ特集」をお届けします。

今、新潟の
ローカルラジオが
面白い

やっぱり、 ラジオ派。

FM77.5
NIIGATA

エフエムラジオ新潟
FM 77.5MHz
※中継局で周波数が異なります

JIN'S
RADIO
SHOW

JIN'S RADIO SHOW
ジンス・ラジオショウ
毎週水曜 19時~20時55分

JIN'S
Morning
Radio Show

JIN'S Morning Radio Show
ジンス・モーニング・ラジオショウ
毎週土曜 8時~9時55分

臭みは一切なく、ほのかに独特な香気を感じる「うなぎ 肝焼き二本」(680円)。ぶりふりとした食感と甘辛いたれがお酒にも合う



特選うなぎ(肝焼き付き) (4,500円)

うなぎはさばく直前までいけずに入れ、鮮度とさばくスピードを徹底。骨切りをしっかりと施し、蒸し時間をやや長くすることでふわりとした食感が生まれる



夫婦二人三脚で50年以上お店を営んできた、店主の中田茂明さんと妻の順子さん

焼きにこだわって 引き出した 繊細なうなぎと 食感に感動

十日町市

和食割烹 網元なか田

わしょくかっぽう あみもとなかた

店主が語るうなぎへのこだわり

うなぎのたれは店の個性が出て面白いです。うね、うちは昔からしょうゆとみりんとお酒だけ、砂糖はごく少量。甘さが控えめであっさりした味がうなぎに合うと思います。

1974(昭和49)年の創業以来、十日町市内内外の食通が訪れる隠れた名店。土用の丑の日だけでなく年間を通して注文が絶えないうなぎ料理は、看板商品として親しまれている。愛知県三河産のうなぎは注文を受けてからいけずから取り出し、素早くさばいて調理。調理方法は蒸してから焼き上げる関東風だ。「最もこだわっているのは、焦げ目を極力付けない丁寧な焼き方。焦げ目があると香ばしさは増しますが、うなぎ本来の味を際立たせるには焦げ目は付けられない方がいいんです」と店主の中田さんは語る。食べてみると身は驚くほどふわふわと軟らかな食感で、たれも甘さが控えめであっさりとした味わい。風味豊かな蒲焼きと素材の良さを引き出した白焼きの中間をいく繊細かつ芳醇なうなぎの味はこの店ならではの味。

住○十日町市田中町本通り235-2
☎025-757-5417
営○11時30分~13時30分(LO13時)、17時30分~22時30分(LO22時)
休○不定休 P○あり 予約○予約を推奨
テイクアウト○あり 電話にて要予約
特選うなぎ(4,500円) 上うなぎ(3,500円)
うなぎ蒲焼き/白焼き(1匹4,200円)
うなぎ玉子(1,780円)
うなぎ柳川風(1,880円)

蒲焼ご飯(肝焼き・漬物・デザート付き) (4,510円)

注文を受けてからうなぎをさばき、一度白焼きにしてから蒸し上げ、たれを付けて香ばしく焼き上げる。ごはんには三条市下田産のコシヒカリを使用。うなぎそのものの味と、ごはんのおいしさを活かすよう別添えで提供している。提供までの時間は、関東風が約30分、関西風は約10分

関東風・関西風の 食べ比べを 楽しむ うなぎ専門店

三条市

うなぎ鈴の音

うなぎずねのね



料理長の真柄さん。老舗割烹や飲食店などでの勤務を経て、同店で腕を振るう

店主が語るうなぎへのこだわり

うなぎは捨てるところがほとんどないので、創作料理の幅が広がります。うなぎのカマ(頭)やヒレも使い切って、一品料理に仕上げています。

だし巻卵で巻いた「うなぎ」は1,540円。だしの上品な風味と蒲焼きにしたうなぎの味がよく合う



2018年のオープン以来、うなぎ好きを魅了し続ける専門店。うなぎは開店当初から変わらず、生育環境や餌にこだわった愛知県三河一色産「三河鰻」が中心だ。こちらのうなぎ料理の魅力は、全てのメニューで関東風と関西風を選べること。関東風は蒸してから焼くことでふっくらとした食感が特徴で、関西風は焼くことでパリッと香ばしく、全く異なる食感を楽しめるのがうれしい。「蒲焼きと白焼き両方を味わえるハーフ＆ハーフもあります。蒲焼きなら関東風、白焼きは関西風の組み合わせがおすすめです」と料理長の真柄さん。だしの風味を感じる「うなぎ」や、新潟では珍しい「うなぎの刺身(要予約)」など、創意工夫を凝らしたうなぎのメニューも豊富。うなぎの魅力を多角的に楽しめる一店だ。

住○三条市須賀2-110-2 ☎0256-32-2018
営○11時30分~14時30分(LO13時30分)、17時30分~22時(LO21時)
休○日曜、他不定休あり P○あり 予約○予約を推奨
テイクアウト○あり 電話にて要予約 長焼(蒲焼きまたは白焼3,996円)
うなぎ重(4,320円)※その他の料理もテイクアウト可能



うなぎ重上コース(2切れ) (7,260円)

うなぎ、前菜、香の物、さんしょう、みそ汁、デザート付きのコース。この日の前菜はうなぎの骨せんべい、ウドのゴマあえ、タケノコのフキみそあえ。デザートは黒蜜のきな粉プリン

夏を彩る
滋味に舌鼓

老舗料亭が贈る うなぎと季節を味わう ぜいたくコース

村上市

料亭 能登新

りょうてい のとしん



1.村上市名物の塩引きザケをつるした肝先の向こうに、深縁を眺めるランチ会場 2.仕込み日の朝に届く愛知県三河一色産の活うなぎ 3.迷わず背に刃を入れて一気にさばき、串を打って白焼きに 4.秘伝のたれに3度付けて香ばしく焼き上げる

江戸時代から続く歴史ある料亭。その名物であるうなぎは昔から「う巻き」や「うさく」などといった季節の一品として供されてきたが、先代が始めたうなぎをメインとしたコースが評判を呼ぶように。今では11代目料理長・山貝誠さんによって、伝統を受け継ぎつつ料理長の感性を加えた粋を極めるコースへと昇華されている。季節の食材をあしらった前菜からデザートまで心を砕き、ふくよかにうなぎを焼き上げる技法や、こくを深めるこだわりが素晴らしい。

らしい。「うなぎは白焼きの段階できつね色になるまで焼いてうまみを閉じ込めたら、串で支えられるギリギリの木綿豆腐ほどの軟らかさまで蒸すんです」と山貝さん。そして仕上げの本焼きでは身だけを焼き、皮目を焼かないことで究極のふわとろ感を実現しているという。運ばれてきたうなぎはあめ色に輝く。口に入れた瞬間、舌の上で身がとろけ、石臼でひいた香り高き「朝倉山椒」の爽やかな辛みがうなぎのうまみを引き立てている。

うなぎの上と特上コースにプラス1,100円で注文することができ「だしセット」。一番だしとだし巻卵、うなぎの肝のさんしょう煮、わさび、のりが付き、ひつまぶし風のアレンジが楽しめる



住○村上市飯野2-1-9 ☎0254-52-6166
営○11時30分~14時(LO13時30分)、17時~22時(LO21時30分)
休○月曜(予約状況により変更あり) P○あり
予約○前日までに要予約。席が空いていれば当日予約も可
テイクアウト○あり 電話にて前日までに要予約
うなぎ重(並):3,240円、うなぎ重(上):5,400円、うなぎ重(特上):7,560円
※蒲焼きのみは100円引き



「日本料理ならではのおもてなしうなぎをお楽しみください」と料理長の山貝さん

店主が語るうなぎへのこだわり

うちのたれはしょうゆとみりん、氷砂糖を煮詰めて作るのですが、そこに地焼きにしたうなぎの頭を加えるというだしになるんです。大切な命に感謝しながら、余すことなく使っています。

うなぎの名店案内

夏本番を迎える前に、滋養たっぷりのうなぎを味わいながら夏の準備を。県内の名店が生み出す伝統の味。その魅力に触れる特別な時間をぜひお楽しみあれ。

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ライズ部門一位を受賞。

そばとなめこ
つるりと涼味で

古くからそば栽培が行われてきた魚沼地方。この地域は織物が盛んで、製造工程で使う布海苔をそばのつなぎとして使っていました。つるりとしたのどは涼を感じる味わい。この時季にぴったりな郷土の味覚です。

なめこのしょうゆ煮 ふのりそば

材料 作りやすい分量(2~3人前)

なめこ……………200g
しょうゆ……………大さじ6
みりん……………大さじ4
酒……………大さじ1
水……………100ml

ふのりそば……………200g
大根……………150g
梅干し……………3個
長ネギの小口切り…適量

作り方(調理時間 約20分)

- ①なめこはざるにあげ、流水でさっと洗い流す。
- ②Aを小鍋に入れて煮立て、なめこを入れてひと煮立ちさせる。
- ③ふのりそばはたっぷりのお湯でゆでて、冷水でしめ、水気を切って器に盛り付ける。大根はおろしておく。
- ④②、大根おろし、梅干し、長ネギを添える。

〈ワンポイント〉

津南地域などで盛んに作られている大根のなめこをしょうゆ煮にして絡めていただきます。なめこしょうゆ煮は保存も利くので常備菜にどうぞ。