

ひんやり甘く、心がほどけるような甘味の数々をお届けします。

キヤレル

CARREL

8

2025 Vol.376

定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに

| 巻頭特集 |

涼の甘味に誘われて



ひんやり
さっぱり
うっとり!

| 特集 |

夏の涼とやすらぎを求めて

にいがた

癒やしの名水探訪

| インタビュー | CARREL FOCUS

藤沢周さん

作家 法政大学名誉教授

美しい見た目と味わいにうっとり 大人の夏パフェ

夏にぴったりのぜいたくなスイーツ「パフェ」。
アイスやシャーベット、香ばしい焼き菓子が織り成す美しい層は、見た目も味わいも格別。
旬の果物であるモモを使ったフレッシュな一杯や王道の味わいを楽しむ逸品など、
店ごとに個性豊かなラインアップが勢ぞろい。
お気に入りの店を巡り歩く楽しみもまた一興。
ぜひ特別なひとときをご堪能あれ。



20種類ほどのパンや焼き菓子などが並ぶ。カフェスペースではドリンクやパンを使った軽食メニューを用意

阿賀町

パンとおやつ 奥阿賀コンビリー

ぱんとおやつ おくあがコンビリー

透明なグラスの中に丁寧に配された果物やアイスクリームなどの「パーツ」と呼ばれる素材は、味わいだけでなく空間の美まで計算され、その造形は凛とした印象を与える。あえて余白を意識した盛り付けにより、グラスの中には静かな緊張感が宿る。「グラスデザート」とは血に盛り付けるデザートと、グラスに入れて複数の層で表現したもの。季節の果物をメインに年5回ほど提供し、今年の夏は、白根産のモモを主役に据えている。モモの熟度は二つ二つ見極め、舌にのせたときのねっとり感や香りが最大限に引き出されるよう、皮のむき方にも工夫が施されている。さらに新鮮なモモにジャスミンのマリネ液で香りをもとわせたり、清涼感のあるライチのジュレなどの要素を加えたりすることで夏らしい爽やかさが立体的に表現されている。各パーツはそれぞれ単体でも味わい深く、口の中で混ざり合ったときには別のおいしさへと進化。美しさだけでなく、食べ進めることに新たな発見がある構成も魅力の一つだ。

1_国産小麦100パーセント、天然酵母使用、材料や配合を見直したパンがリニューアル。「山の朝ごはん」(480円) 2_阿賀町特産の「鬼くさみ」の加工品も販売している



data
住◎阿賀町津川3668
☎0254-92-7100
営◎10時~17時
(カフェL015時)
休◎火曜、水曜
P◎あり



「グラスデザートで季節を感じてほしい」とパティシエの松川千明さん

端正に たたずむモモの グラスデザート

parfait
01
県産桃のグラスデザート
1,690円・ドリンク付きは1,990円

8月中旬頃まで提供予定。上部から「フランボワーズのチュイール」、「桃皮のチップ」、「桃のシャーベット」など形状を変えた楽しみ方ができる。計12パーツの素材から構成されている

季節は夏。
うだるような暑さを和らげる
ぜいたくなひとときを「夏の甘味」とともに。
層の美しさが魅力のパフェ。舌触りが滑らかなきき氷、みんなに愛されるソフトクリームや、種類豊富なジェラートなどを多彩なラインアップで紹介。
暑さを吹き飛ばし、心を癒してくれる甘味の数々。
店舗ごとに個性あふれる逸品を楽しみながら、旬の素材や味わいが織り成す特別な味わいをどうぞお楽しみあれ。

巻頭特集

ひんやり さっぱり うっとり!

涼の甘味に 誘われて

※掲載メニューの一部は季節の素材を使用しているため、時期や天候の影響により提供できない場合があります。また、昨年以前に提供された商品の写真を掲載している場合があります。今年の提供形態と異なる場合もございます。来店時は、事前に店舗へ電話、公式ウェブサイト、SNSなどで最新の情報をご確認ください。



03 見玉不動尊の延命水

津南町
みたまふどうそんのおみづ



見玉不動尊正宝院は、平家の落人が不動明王を1186(文治2)年に安置したことが始まりとされる寺だ。石段沿いを流れる水のおかげで境内は真夏でも涼しさを感じられる。「延命水」の名付け親である第25世住職の池田明順さんは「参拝にいらした際には、ぜひこの水を味わっていただければ」と話す。

住○津南町秋成9761 P○あり
アクセス○車：関越道「塩沢石打IC」から約45分または「越後川口IC」から約60分
問○正宝院(見玉不動尊) 025-765-3886



02 庚清水

十日町市
こしみず

新潟県の名水指定

ブナ林が水源といわれており、近くには美人林がある。県道350号沿いの山中にあり、古くから地元住民に愛されている水だ。まろやかな味でこの水で作る水割りやコーヒーはひと味違うといわれている。なお駐車場がないため、水くみで車を止める際には、周辺の交通に十分気を付けてほしい。

住○十日町市松之山松口 P○なし
アクセス○車：関越道「塩沢石打IC」から約45分または「越後川口IC」から約50分 問○松代・松之山温泉観光案内所 025-597-3442

ちょっと教養 びじんばやし 【美人林】

「森の学校」キョロ口のほど近くにある樹齢約100年のブナ林。木々の美しさから、いつしか「美人林」と呼ばれるようになった。多くの野鳥が生息する自然豊かな場所で、現在は観光地としてにぎわいを見せている。なお美人林は私有地のためごみは持ち帰り、動植物は傷つけないよう配慮して楽しもう。

住○十日町市松之山松口1712-2
(「森の学校」キョロ口) P○あり
問○松代・松之山温泉観光案内所 025-597-3442



文豪・坂口安吾が愛した酒「越の露」の醸造用水として使われている清水。現在の水くみ場は大棟山美術博物館の前にあり「県外から水をくみに訪れる人も」と館長の福原さんはその人気について話す。水源は博物館から500メートルほど離れたブナ林だ。博物館が閉鎖される冬期間は清水の利用も休止となる。



04 柳清水

十日町市
やなぎしみず

新潟県の名水指定

住○「大棟山美術博物館」脇 P○あり
アクセス○車：関越道「塩沢石打IC」から約45分または「越後川口IC」から約50分
問○松代・松之山温泉観光案内所 025-597-3442

ちょっと立ち寄り だいたいどさんびじゅつはくぶつかん 【大棟山美術博物館】

松之山の名家、村山家の旧宅と庭を美術博物館として1989年に開館。おばと姉が縁いだ縁で、作家の坂口安吾が度々訪ねており、滞在時に使った部屋は「安吾の部屋」として公開。主屋・表門は十日町市の指定文化財になっている。



住○十日町市松之山1222
025-596-2051
営○9時～16時30分(受付は16時まで)
休○火曜(冬期休館)
料○大人600円

大棟山美術博物館館長／
越後松之山「森の学校」キョロ口館長
福原論祐さん



松之山は野鳥の宝庫。今まで130種以上の鳥が確認されています。毎年春に「松之山探鳥会」が行われていて、多くの鳥を見ることができると、美人林を歩く時は、自然保護のため地面を傷つけないよう靴はご注意ください。

一方、十日町市の名水の郷に恩恵をもたらしているのはブナ林だ。酒造りを支えた「柳清水」、古くから地元住民に利用されている「庚清水」は、いずれも近くにブナ林がある。大棟山美術博物館と越後松之山「森の学校」キョロ口の館長を兼務している福原論祐さんは「ブナは保水力が高く、自らを水源として周りを潤し、浄化もしてくれる。周辺に清水があるのはブナのおかげ」と語る。

緑豊かな山懐で育まれる名水の数々
名水はその土地がもたらす恩恵である。「大地の芸術祭」の里としても知られる妻有郷は十日町市と津南町からなる地域で、多くの名水が湧き出しており、そのいずれもが土地の自然と深い結び付きがある。

湧水池で、1985(昭和60)年には「全国名水百選」に選定された。また、池の周辺は74(同49)年に県の自然環境保全地域に指定されている。地域の大切な水源を守ろうと、近隣集落の有志が「龍ヶ窪対策委員会」を結成し、清掃活動や遊歩道の管理などを行っている。委員長を務める内山富士夫さんは「この場所に限らず津南一帯の水がおいしいのは、苗場山や鳥甲山などの山岳地帯によるところが大きいのではないかと」解説する。



緑深き妻有郷の名水を訪ねる

01 龍ヶ窪の水

津南町
りゅうがくぼのおみず

新潟県「名水百選」選定



緑あふれる森の中で静かに水をたたえる、面積1万1900平方メートル、水深1.5～2メートルの龍ヶ窪。湧水量は毎分30トンで、1日で池の水が入れ替わるといわれる。水くみ場は駐車場から数分ほど。池に伝わる龍神伝説にちなんで龍の姿をした石像からは勢いよく水が流れている。

住○津南町谷内6217 P○あり(有料・冬季閉鎖)
アクセス○車：関越道「塩沢石打IC」から約55分または「越後川口IC」から約55分 問○津南町観光協会 025-765-5585



ちょっと立ち寄り だいにんぐさとのほほえみ 【Dining 里のほほえみ】

龍ヶ窪駐車場の向かいにあり、コーヒー(450円)、かき氷(400円)などのメニューはすべて龍ヶ窪の水を使用。オーナーの滝澤厚子さんは「とこころも絶品」と笑顔で薦める。散策の後のひと休みにぜひ。

住○津南町谷内6628-2
070-2312-0003
営○10時～15時(LO14時30分)
休○月曜(冬季休業)



夏に涼しさを求めて
にいがた
癒やしの名水探訪

雪深く、緑豊かな山々が広がる県内には、清らかな、豊かな水を誇る湧き水や清流がたくさんあります。緑に囲まれてこんこんと湧く泉のせせらぎを聞きながら、冷たい清水に触れてみれば、心も体も癒やされます。暑さ厳しいシーズンに、一服の清涼を求めて、名水巡りはいかがでしょうか。

●自然環境の中にある湧水は、常に水質が管理されているものでなく、変動する場合もあり、飲用について安全を保障するものではありません。なるべく生水での飲用は避けましょう。
●名水は地元の人々が大切に守ってきた「地域の宝」です。周辺環境の保全を意識し、丁寧な利用をお願いします。
●交通環境や足場が必ずしも良い場所にある名水ばかりではありません。目的地に合わせた下調べや服装・履物など準備をお忘れなく。

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。



校舎が美しい上川月山を望む清野さん宅の庭に立つ智香子さんと清野さん。清野さんには娘さんが3人いて盆や正月には、孫、ひ孫を合わせて20人ほどがこの家に集まるのだそう

佐藤 智香子の はじめましての郷土料理

福島との県境に位置する阿賀町。山里で育まれてきた味に出会う

「この連載の取材が毎回楽しみで仕方ないんです。今日は阿賀町ですね」と話しながら、笑顔で登場してくれた料理家の佐藤智香子さん。今回は阿賀町(旧上川村)にお住まいの清野良枝さんに、阿賀町の家庭料理を教わりに伺います。清野さんは阿賀町の食生活改善推進員も務めたことがある、地域の食をよく知る存在です。

同じ上川から嫁いだ清野さん。ご主人の政勝さんが、みそは政勝さんのお母さんが作るものしか受け付けず、出来合いのものや外食も苦手ということもあって、料理に奮闘する毎日を送ってきたと話します。「何年もかかって私の味に慣れてくれたんです。みそは今も自家製ですし、こんにゃくも納豆も自分で作れるものは何でも作っていました。手間ひまかけるのが苦じゃないんです。その方が食べる人も喜びますから」。智香子さんから「政勝さん、毎日良枝さんのお料理をいただけて幸せものです」と言われ、照れたようににかむ政勝さんの姿がありました。

まず教わったのはワラビとタラの漬物。「これは常備菜のようなもので、作っておけば急なお客さまにもさっと出せます」と清野さん。材料は塩漬けにしておいたワラビ、ニンジン、キュウリ、ショウガ、そしてタラの干物のつまみタラです。「おつまみのタラを使うんですね」と驚くと、「これを入れると他の



「料理作るのが好きなんですわ」と清野さん。皆を癒やしてくれる笑顔がすてき



1_ワラビとタラの漬物(通称ワラビミックス)の材料。ワラビの他にニンジン、キュウリ、ショウガ、つまみタラが入る 2_右が塩蔵のワラビ、左が戻したもの。何度も食べてみながら、塩の抜け具合を確認する 3_調味液を入れて混ぜたら冷蔵庫で数時間置いたら食べ頃