

ローカルな酒場の魅力に酔いしれる

キャレル 2

CARREL

2026 Vol.382
定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに



のれんの先に
広がる
ディープな夜へ、
いざ

巻頭
特集

「しよべ。店」

「特集」
新潟の地に、
物語の面影を訪ねる
名作の舞台

「インタビュー」CARREL FOCUS

林 あゆみさん
宮柊二記念館 館長



3世代にわたり
変わらない味

初代である直美さんの父の
頃から変わらない味を、今
もなお提供し続ける



「鶏の半身むし焼き」(1,400円)
新潟といえば鶏の半身揚げのイメージが強いが、こちらでは蒸し焼きも提供。そのままでもしっかりと味付けだが、レモンとガーリックパウダーをかけていただくのが直美さんのお薦め。お肉はやわらかくジューシーで、鶏肉の味わいを存分に楽しめる

常連客のみぞ知る
お店の伝説



気付けば席の垣根など関係なく会話が弾んでしまう。そんな店内の一体感も「しょっぺ店」ならではの楽しみ。この日のカウンターには、幼い頃から家族で訪れているという常連客の姿も

お店の忙しさが落ち着いてきた頃、直美さんが各席を回って、空いたお皿に出してくれるサービスの「柿の種」。すてきな心遣いでありながら、つつい長居したくなってしまうので風(わな)のようにも感じる



つい、もう一本
頼んどまう...

PROFILE
いとうじゅんいち
伊藤 純一さん
20年ほど前、自らのホームページ上で「しょっぺ店番付」を公開し、その名称を広めた功労者であり、全しよ連(全国しよっぺ店愛好家連絡協議会)新潟支部事務局長(メンバーは5人のみ。全国とうたいながらも新潟にしか存在しない組織である)。本業は建築家で、数々の住宅・商業ビル等の設計監理、店舗デザイン等を手がけ、新潟市江南区俊津に「伊藤純一アトリエ」を構える

油が透る
キーマカレー

真さんが調理を担当するようになってから、ほぼ定番化しているというお通しのキーマカレー。じっくり煮込まれた野菜の甘みとこくのある味わいで、しっかりお酒が進む



鳥やす

住◎新潟市中央区上大川前通11-1899
☎025-224-4676
営◎17時~22時30分(LO20時)
休◎水曜※月2回木曜不定休あり
P◎なし



そんなおいしさに感動していると、後ろの席の常連客から得意満面の解説が。「これを手土産にスナックに行くと喜ばれるんだよ(笑)」。店にも料理にもそこに集う客にも、その全てに物語を感じながら、しよっぺ店の魅力に酔いしれる夜であつた。

一緒に食べるとさらにおいしい。そんなおいしさに感動していると、後ろの席の常連客から得意満面の解説が。「これを手土産にスナックに行くと喜ばれるんだよ(笑)」。店にも料理にもそこに集う客にも、その全てに物語を感じながら、しよっぺ店の魅力に酔いしれる夜であつた。

確かに表現できたのが「しよっぺ」という言葉で、以来、そんな雰囲気愛する飲んべえたちの共通言語となったそう。伊藤さんは「続けるって本当にすごいことですよ」としみじみ。提供される料理の味わいや、醸し出す独特の店の雰囲気は、長年の歴史に裏付けされた堂々たる自信の表れなのかもしれない。「店主の高齢化により、やむを得ず閉店することもあるのが本当に残念。でもこの鳥やすは、見事に3代まで受け継がれている貴重な例なんです」と伊藤さん。



「しよっぺ店」生みの親

伊藤純一さん、

私をしよっぺ店に連れてって

「しよっぺ店」取材するからには、まず「しよっぺ店」とは何ぞや? ということを確認せねば。ということで、「しよっぺ店番付」なるものを自ら(勝手に)選定し、その名称を広めた建築家の伊藤純一さんにお話を伺いました。

「では、1軒行きましょう」と取材場所に指定されたのは、新潟市中央区古町の喧騒から少し距離を置いた場所にたたずむ「鳥やす」。伊藤さんが独自に選定し、ホームページで公開する「しよっぺ店番付」(参照17ページ)では西の大関に指定される、創業から40年余りの鶏料理の名店だ。

カウンターに座るやいなや瓶ビールを注文し、とりあえず乾杯。2代目女将の清水直美さんは、先代の父親から教わったという串打ち作業をしながらも、空になったグラスに気付くと「蒸発しちゃったね」と微笑みながら注いでくれる。その気遣いがなんとも心地よく、長年愛され続ける理由を店早々に確信。

「味がある、年季がある、常連客に愛される...この独特の雰囲気を持つ店の魅力を一言で解説しようとする、どうにも他にしつくりくる言葉がない。なのに、しよっぺ」と言うと、店内にこもった熱気や匂い、騒々しさ...といったお店の風景が想像できるんですよ」と伊藤さん。伊藤さんの本業は建築家。店舗設計をするにはまずその土地や店を知ることから、と20代の頃は連日夜の街に繰り出していたそう。

そんな伊藤さんがこよなく愛していた「しよっぺ店」のルーツとなる店が、かつて新潟市古町の昭和街道にあった「あけぼの」という酒場(1990年代に惜しまれつつ閉店)。常連客はみな店主のおばちゃんのキャラクターを愛し、多少の無礼や相相はご愛敬。その店の雰囲気愛的

時代を超えて、世界でも
読み継がれる名作は
越後・湯沢の地で誕生した

湯沢町

川端康成『雪国』

文豪が何度も訪れ、
名作誕生の
きっかけとなった場所

【雪国】

主人公は親の遺産で生ける無為徒食(むいとしよく)の男・島村。山歩きをして7日ぶりに降りてきた温泉場で美貌の芸者・駒子と出会う。東京に妻がいる身でありながら、島村は駒子に引かれ何度も会いに訪れる。ラストシーンの旅館の火事は川端が湯沢滞在時に実際に起きた出来事をベースに書かれている。何度も映像化されており、島村を池部良、駒子を岸恵子が演じた1957(昭和32)年の東宝映画版は、高半旅館でも撮影が行われ、当時の建物や部屋の様子を見ることが出来る。

ノーベル文学賞受賞作家として世界的に知られる川端康成の代表作『雪国』。その冒頭の一節はあまりにも有名だ。小説の舞台となった湯沢町を川端が初めて訪れたのは1934(昭和9)年。当初、川端は群馬県の温泉旅館に滞在していたが、その3年前の清水トンネルの完成により、上越線全線が開通したことを受け「県境を越えてみたい」と宿の人に相談。そこで紹介された「高半旅館」(現・雪国の宿高半)へやって来たという。当初は1泊の予定だったが、よほど居心地が良かったらしく、群馬の旅に戻り荷物をもとめて再訪した。その後またたびたび湯沢を訪れたが、「先生は長生閣という別館の2階角部屋「かすみの間」に決まって滞在された」と高半の女将の高橋はるみさんは話す。そ

こで『雪国』のヒロイン・駒子のモデルとなる芸者・松栄と出会い、名作を執筆することになる。

71(同46)年秋、高半は建物の建て替えを決意。来春に着工という計画を立てたが、解体直前の翌年4月に川端が世を去り、「先生の思い出の場所を壊せない」と「かすみの間」の保存を決定。現在は隣接する文学資料室と共に、宿泊者を対象に公開している。また毎晩20時から予約制で、57(同32)年の映画『雪国』を上映したり、フロントで書籍の貸出を行ったりと、文学の世界にたっぷり浸ることができる。

「雪国の宿 高半」の客室から雪化粧をした越後湯沢のまち並みを望む。眼下には上越新幹線の高架と、その下を走るJR上越線の線路が見える

多くの本がそろい居心地の良い図書ラウンジ

高半の裏手にある「百番観音巡礼路」の入り口。『雪国』の中で、島村が若葉の匂いに誘われるようにして登って行ったとして書かれた場所と思われる

女将の高橋はるみさん。「川端先生は夜遅くまで執筆され朝方になってからお休みされていたため、お昼に「朝食」をお出ししていたそうです」

魚野川で育ったイワナの塩焼き。自家製ふりかけ、地元山菜の天ぷらが並ぶ。基本宿泊プラン(1泊2食付)の「魚沼食材のカジュアル会席」。川端康成も山菜や川魚を好み料理に舌鼓を打っていたという



文学資料室では川端康成や『雪国』の資料に加え、与謝野鉄幹・島子夫妻や北原白秋など、高半を訪れたゆかりの文人たちの書なども見ることができる

川端が滞在し、映画制作の際には撮影も行われた「かすみの間」。ほぼ当時のまま移築されている。窓際に文机を置き、そこで『雪国』の原稿も書かれた

川端康成に関する展示コーナー。直筆の書や本人の写真、書籍、海外翻訳版の『雪国』など、さまざまな切り口の展示資料が並ぶ



1935(昭和10)年頃の高半を捉えた1枚。長生閣と名付けられた別館の2階右端の部屋が「かすみの間」だ



雪国の宿 高半

湯沢温泉開湯の歴史とともに歩む老舗

今からおよそ900年以上前。新発田の郷士、高橋半六という人物が関東へ行く途中、急病のため立ち寄った地で偶然温泉を発見したことに端を発している。それを機に湯治場を開き、元禄年間に現在の地に移ったという。開湯以来、尽きることなく湧き出るお湯は、肌を美しくする効果にちなんで「卵の湯」と呼ばれている。川端康成も「徹夜の後の無理で病んでも直ぐよくなる」「石鹸(せっけん)のあぶくたつこと、東京以上で、肌にいいと思はれる」と妻宛の手紙に書き残している。

館内には『雪国』をはじめ、数百年の本が置かれた図書ラウンジがある。大きなデスクや応接セットが置かれており、ラグジュアリーな雰囲気の中で、落ち着いて読書が楽しめる。

住○湯沢町湯沢923 ☎025-784-3333
休○不定休(12月第2週~3月末は無休)
宿泊料金○1泊2食・2人より18,500円~
(※1人当たり料金)
P○あり

天然温泉で源泉掛け流しの湯がたっぷりと張られた半露天風呂は、男湯、女湯共に、絶景が望める。写真は冬の女湯



新潟の地に、物語の面影を訪ねる

名作の舞台

ただ今、冬の真っ盛り。温かい部屋での読書が楽しい季節ですが、県内を舞台にした作品はいかがでしょうか。新潟ならではの気候風土と豊かな文化や歴史は多くの作家へインスピレーションを与え、数々の名作が生み出されてきました。今回は物語の面影を探して、そんな「名作」の舞台を訪ねてきました。



佐藤智香子の はじめましての郷土料理

新潟名物の太巻き
くるみの食感が
アクセントに

細かく砕き、砂糖としょうゆで甘辛く
煮つめたくるみが特徴的な新潟の太巻き。
くるみのカリッとした食感と香ばしさが
食欲をそそる味わい。
甘めに味付けたそれぞれの具材が
新潟ならではの味覚です。

料理家の佐藤智香子さん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。

新潟くるみ太巻き