

毎日、そしてずっと使いたくなる、メイドイン新潟のよい道具。

キャレル

CARREL

8

2026 Vol.388

定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに

巻頭
特集

新潟が誇る 台所道具

匠の技と工夫
が光る

| インタビュー | CARREL FOCUS

渡辺えりさん

脚本・演出家 俳優

| 特集 |

パーソナリティの魅力に迫る

だから、新潟のラジオは面白い

大好評の
ラジオ特集
第3弾





国内外のデザインコンペでの受賞も多数!



トンゴはステンレスのパネ材を採用、軽量で、軽い力で操作できる。「おてがる料理トンゴ」は焼きナスの皮をむいたり、ソースをすくったりすることにも使える。さらに小型の「おてがる調味トンゴ」はネギなどの調味を一度にたっぷりつかめ、薄いものも細かいものもつまみやすい



ボウルと平ザルを組み合わせると、洗った野菜の水切りにも便利。平ザルは、だしをこしたり、干しシイタケを戻す際の重しにしたり、肉の調理時のミートプレスに使ったりなど多彩な用途に役立つ



「こします」はコンロ脇に置いておける小さめサイズのオイルポット。片手でふたを持ち上げることができ、どの方向からも注げて、油切れもいい。ステンレスの網が黒い(着色ではなく特殊加工)のは中身を見えやすくするため。いりだしを水出しする用に使う人もいます



持ち手が長い「やくさじ」は、計量後にそのまま混ぜる作業がしやすく、ツールスタンドに立てておくにもちょうどよいサイズ



①「まかないボウル」(130(小):2,860円/180(中):3,520円/220(大):4,400円)と組み合わせ使える②「まかない平ザル」(130:2,090円/180:2,640円/220:3,300円)に③「まかない丸バット」(130:1,870円/180:2,310円/220:2,750円)。④置き心地の「おてがる料理トンゴ」(175(17.5cm):2,310円)と⑤「おてがる調味トンゴ」(150(15cm):1,760円)。⑥オイルポット「こします」(小:5,280円/大:5,940円)。⑦計量スプーン「やくさじ」(5ml:1,540円/15ml:1,760円)

美しいフォルムと
考え尽くされた機能性を
兼ね備えた名品ぞろい

「まかない」ボウルの縁仕上げ

特徴的なボウルの縁は、単にカットすると鋭利になってしまうので、断面の角を手作業で削り、なめらかに仕上げている。長年ステンレス加工を手掛けてきた同社ならではの職人技が光る部分だ。



ボウルの下部に行くほどステンレスが厚くなるように作られ、重心が下に来るため、安定感があり、混ぜ作業もしやすい。そのまま食卓に出してもなじむ美しいデザインだ。そのデビューは話題となり、料理家のお薦めの道具として全国誌や専門誌で紹介されることも多い。

他の道具たちも手に取ると、その使いやすさや機能性を実感でき、全アイテムが国内外のデザイン賞を多数受賞しているというのにもうなすける。販売は各地の取扱店や、ポップアップショップのみのため、ぜひその使い心地を直接体験してみたい。



全国の取扱店やポップアップショップを飛び回る日々の江口さん。「お客さまから道具の使い方やアイデアを教わることが多くて面白いです」



印象的な社屋は2021年「グッドデザイン賞」を受賞。毎年秋の「燕三条工場の祭典」の際には一般公開も行っている

一菱金属株式会社(conto事業部)
data
住◎燕市燕21-1 ☎0256-63-7211
<https://www.conte-tsubame.jp>

《取扱店》
新潟伊勢丹、
クロワッサンの店 新潟店、
燕三条地産センター など

※短期間だけ各地に出店される期間限定の店舗



毎日快適に使える、
工夫が凝らされた道具たち

匠の技と
工夫が光る

巻頭
特集

新潟が誇る 台所道具

ブランド名の「conte」は、ラテン語の「共に、一緒に」を意味する「con」と、複数の職人の「手」「te」を組み合わせた造語。同時に、燕の分業によるものづくりを象徴する「通い箱」コンテナ(container)「でつながれ、長く使われ続ける」コンテニュー(continue)「道具でありたい」との願いが込められている



洋食器の磨き専門業で創業し、プレス加工を中心としたステンレス製品を手掛ける一菱金属。地域の協力工場と共に製品を作り上げている

金属加工や刃物生産が盛んな燕三条エリアを中心に、県内では多くの台所道具が生み出されている。特に2010年代にはファクトリーブランドが次々誕生。国内はもとより、海外からも高い評価を得ている新潟の台所道具。毎日使うものだからこそ、県産の優れたものをお気に入りの迎えてみてはいかがだろうか。

Pickup Brand

01

conte
コンテ

一菱金属株式会社
(燕市)

「conte」は、燕市で厨房用品やOEM製品などを手掛けるステンレス加工メーカー「一菱金属」のオリジナルブランドで、今年が誕生10周年。同社の江口広哲さんと、全国の手仕事や道具に精通しているバイヤーの日野明子さん、プロダクトデザイナーの小野里奈さんによるチームが企画開発し、自社工場と産地の職人たちが協力して作り上げた珠玉の台所道具がそろった。「気の利いたボウルが欲しい」という日野さんのひと言からプロジェクトは始まりました」と江口さん。そうして生まれた最初のアイテム「まかないボウル」は、一般的なボウルにある縁の巻き込みがないのが特長。縦長・深型のシルエットで容量も十分。

※他社ブランド製品の製造請け負い

だから、

新潟のラジオは面白い

【特集】

パーソナリティの
魅力に迫る

日常に寄り添い、時に笑わせ、共感を生むラジオの「声」。なぜこれほどまでに私たちはラジオに引き付けられるのか。大好評のラジオ特集第3弾となる今回は、その面白さの核心であるパーソナリティのバックボーンや番組の舞台裏を徹底取材でひもときます。読めばいつもの「声」がもっと愛おしくなり、きっとまたラジオを聴きたくなるはず。



「第二印象は最悪でした」

さとちん 燕三条エフエム「ラヂオは〜と」はもうすぐ開局から30年。アタシたちの付き合いはそこからよ。

遠藤 当時の職場はなぜかオール女子体制で、「唯一の男性スタッフ」としてさとちんが入ってきたのよ。「男性が来るなら営業任せられる！」って盛り上がりだして、そしたら入って来たのがさとちんで、みんな「えっ……」ってなった(笑)。完全にだまされた感じ(笑)。

さとちん 入った瞬間に誰か仕切ってるのかすぐ分かったわよ。ボスはこの女だ、ってね。「この人何しに来たの？」って空気を全開で出してじーっとアタシを見てた(笑)。

遠藤 ちよつと！ボスって、サルじゃないんだから。私、そんな目で見てた？

さとちん 見てたわよ！「絶対合わないわ」って思った(笑)。だから第一印象は最悪！

遠藤 当時は開局に向けてみんなが1

あんたの
ここが
すごいよ！



ON AIR 01 遠藤麻理 × さとちん

ネガティブ禁止!? 本音対談

BSNラジオ「四畳半スタジオ」内の水曜人気コーナー「3時のちんテッ」で、毎週爆笑の掛け合いを繰り広げる2人。お互いに毒舌を連発するその裏には、出会いから30年という固い信頼関係がありました。今回はあえて「ネガティブ発言禁止」で、お互いに褒め合ってもらって特別対談を実施。普段は見せない真面目な素顔と、どこか照れくさそうだけれどリスペクトにあふれた、2人の貴重な本音トークをお楽しみください。

「好きでいてくれる人のために喋ればいい」

さとちん まりちゃんは本当に努力の人だよ。「モーニングゲート」を担当するまでも簡単ではなかったはず。

遠藤 「モーニングゲート」を担当するまでは「朝の音」を放送する番組の担当だったから、朝の4時ごろ、彌彦神社に鶏の鳴き声を録りに行ったこともあったなあ……。毎朝録音に出かけて、大変だった！

さとちん アタシもLGBTQをカミングアウトして、今の「さとちん」のキャラクター全開になるまでには葛藤も苦労もあったわよ。昔は今のような多様性の時代ではなかったし。

遠藤 そうね。お互い自分を偽って、無理にやっていた時期もあったよな。

さとちん 自分を飾るのをやめたら、番組もリスナーの反応もガラリと変わったの。それまでの台本通りの放送が、どれだけ自分らしくなかったか、録音を聞いて痛感したのよな。かんでもいい、間違えてもいい。自分の言葉で喋り始めたら、信じられないくらい楽になったのよ。

遠藤 本心にそうね。私もみんなに好かれたいって思ってた時期はあったけど、そもそも、無理だって気が付いた。今は「私の番組を好きでいてくれる人のために喋ろう」って開き直ってる。そ

「あの大笑いのおかげで1週間頑張れる」

遠藤 ギャラなしで来てくれたから都合がよかったんです(笑)。そんなきつかけもあって、今もこうしてさとちんと掛け合いができる。「四畳半スタジオ」水曜日の「3時のちんテッ」は、私にとっても1週間の中で一番、素で大笑いできる時間だよ。

さとちん まさにそれ！ お互い開き直ったからこそ、このコーナーは何が起きるか分からない良さがある。アタシはあのテンションで喋り終わると、10分間くらい休憩して血圧を整えてから帰るほど全力投球してるんだから(笑)。でも、それを笑って受け止めてくれるまりちゃんがいるから、アタシは安心して「もうどうでもいいや！」って暴走できるの。まりちゃんがゲラゲラ笑って、アタシもそれにつられて涙出して、鼻すすって、笑って、もう本音「素」のまんま。週一回、あの時間があるから1週間頑張らせてくれるよ。

遠藤 本心に。あの大笑いがなかったら、私たち、今ここにいないと思う。さとちん、改めてまりちゃんを褒めるとしたら、意外と真面目なところ。そして小さなことも全部メモして、国語辞



対談を終えて… 今後の野望は？

リスナーの毎日に、もっと溶け込む仕組みづくり

ラジオという枠を超えて、皆さんの日常に今よりもっと寄り添えるような、「ツール」を形にできたらうれしいです。

誰でもはじけられる『さとちんフェス』の開催！

夜にキャンプしたり、みんなでパレードしたり。誰もが主役になれる「はじける場所」を、いつか作りたいわね。

遠藤麻理
えんどうまり

新潟市西蒲区出身。FM PORT「MORNING GATE」で人気を博し、同局開局後、2020年からBSNラジオ「四畳半スタジオ」を担当。エッセイ集「な〜るな〜るな〜る」を出版するなどマルチに活躍

さとちん

見附市出身。燕三条エフエム ラヂオは〜と「燕三条系さとちん電波」、FMながおか「さとちんの縁側日記」などに出演中。キャッチコピーは「はうれい線は恋の落とし穴」。自称永遠の28歳

BSNラジオ
FM92.7 / FM94.8
新潟放送
AM 1116kHz
※中継局で周波数が異なります

四畳半スタジオ
FM 92.7 / FM 94.8
新潟放送
毎週月曜〜木曜 14時〜18時

2人の掛け合いが聴けるのは
同番組水曜15時〜「3時のちんテッ」内

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。

佐藤智香子の はじめましての郷土料理



小暮八重子さんのお店「そば処 清流庵」の前で、池嶋トシエさん(左)、小暮八重子さん(中)と

柏崎の山手にある水上地区へ
智香子さんも初めて知る
酒かす料理が登場

料理家の佐藤智香子さんが、県内の郷土料理を巡るこの連載。今回は柏崎市の山手にある水上地区におじゃましました。農村風景が広がる緑豊かな土地です。

料理を教えてくれたのはご主人と一緒に「そば処 清流庵」を営む小暮八重子さんと、ふるさと食堂「喜楽来」で調理を担当している池嶋トシエさん。智香子さんがごあいさつをする中、「いつもテレビで見えますー！ 私たちが先生に教えるなんて、緊張して失敗するかも」と、推しに会ったファンの姿さながらに歓迎してくれました。

冬は雪もたくさん降る地域で、郷土料理の食材は干したり、塩蔵した山菜や野菜を使ったりしたものが多いとのこと。昔はどの家にも土蔵の漬物小屋があり、小暮さんの家では今でも現役。たくさんのおけで埋まっています。また、今回教わる「いり菜」のほか、ナス

とユウガオを酒かすとみそで煮る夏のレシピの「なすしよっから」など、酒かすを使った料理が多いのも特徴です。その背景について「この辺りは仕事がない冬場は、男性が名古屋などの県外の酒蔵に出稼ぎに行き、酒造りが終わって春になると酒かすをとっさり持って帰ってきたんですよ」と教えてくれました。「春になって、お土産を持って故郷に帰るとい情景は『北国の春』の歌詞みたい。春の訪れは家に戻る男性陣にとっても、待つ家族にとってもうれしい季節だったんですね」と智香子さん。



干しずいきを熱湯に入れたと、みるみるうちに湯が赤黒くなり、あくが抜けてふっくらした状態に(写真上) 包丁を入れると「ザクザク」と小気味よい音が(写真下)

「芋がら」とも呼ばれる干しずいき

