

チャーハン、ラーメン、ギョーザ、麻婆豆腐…。地域で愛される名店をご紹介

キャレル

CARREL

10

2026 Vol.390

定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに

| 特集 |

歴史と建築美の
文化財探訪

| インタビュー | CARREL FOCUS

鈴木至門さん

音楽家 長谷川農園

巻頭
特集

何度食べても
また恋しくなる
「あの味」

わが町の愛され中華。



「五目かた焼そば」
1,400円
スープ、漬物付き

揚げ麺か蒸し麺を選ぶ。写真は揚げ麺。エビ、ウズラの卵、タケノコ、ニンジン、キクラゲ、クワイイ…と紹介しきれない11種類の具材が入る



上/小上がりからテーブル席まで店内は広々。家族や友人と料理をシェアしながら楽しむ人も多い 下/「42年前の開店時からの味とメニューを守ってきた」という老舗。注文を受けてからの手作りにこだわっている



DATA●住●上越市春日新田5-21-10 ☎025-543-5161
営●11時30分～14時30分(LO14時)、17時30分～20時30分(LO20時) /
土曜・日曜・祝日11時～14時30分、17時30分～20時30分
休●月曜 ※祝日の場合翌日 P●あり



上越市

中華料理 シャーレン

何を頼んでも大盛りで優しい味

この店が変わらずに愛される理由

特製みそを使った「スタミナメン」や「ホンコンメン」など、個性的なメニューがそろっているのは創業当時から。どれを頼んでも驚くほどのボリュームで、人気の「五目かた焼そば」は直径25cmの大皿からあふれんばかりの迫力で登場する。11種類の具材を盛り込み、固めに仕上げたあんの下には、最後までサクサクの揚げ麺。食べ切ればお店で食べながら検証あれ。

横浜中華街で腕を振るっていた初代が1951(昭和26)年に創業。東京の高級中国料理店「留園」で修業した2代目も77歳になり、現在、3代目の息子が厨房の主役を担う。本場の中華料理を礎にしながら、少しずつ地元の人々の好みを取り入れてきた。



常連客とともに年月を刻んできた老舗。麺もギョーザやワンタンの皮もラー油も、今でも自家製という貴重な一軒だ

評判の「麻婆豆腐」は、地元豆腐店の絹ごし豆腐を使い、スープで煮ても煮崩れせずにつるりとした舌触り。しっかりと辛さの後から、中国のたまらぬ甘みが出る。豆腐の深いうまみを引き立て、ごま油の香りが最後にふわりと鼻を抜けた。

店に入って右手には円卓が。中華料理店らしいきらびやかな装飾や調度品も見応えあり



「麻婆豆腐」1,150円



辛さを包み込むようなまろやかなあん、滑らかな豆腐の舌触り。「最初は山椒を入れていたが今はなし。常連客が愛する味です」と店主

本場の中華を地元好みに
今日も上越人が足しげく通う店



上越市

中国料理 北京菜館仲町店

ぺきんさいかんなかまちてん

DATA●住●上越市仲町4-7-21 ☎025-523-3380
営●11時～14時、17時～20時30分 休●木曜、その他不定休あり P●あり

町の老舗中華料理店へ

カウンター10席だけの小さな店を切り盛りしてきた、店主の別所健治さんと妻の初美さん。2人の息の合った仕事ぶりもお見事だ



夜の街で親しまれてきた

店主の飾らない人柄と丁寧な仕事

そこは花街の風情が残る古町9番町。開店当初は、飲んだ後でもするりと食べられるあつさり系のラーメンだけを提供していたという。豚骨や鶏ガラ、野菜から毎日弱火でじっくりとうまみを引き出したスープに、小麦が香る細麺を合わせた一杯は評判を呼び、客の声に応えるうちに今では9品がメニューに並ぶ。

一度食べたならリピート必至のメニューが焼きそばだ。麺は大鍋で泳がせるようにさっとゆで、すぐに水で締めてから炒める。このひと手間が生まれるしこしとした食感がたまらない。数種類のソースをブレンドし、野菜と一緒に香ばしく鍋であおたら、麺のうまみとソースの風味が重なる。

「75歳になった今は、値段を変えずにおいしい料理を出し続けるだけ。お客さんに喜んでもらえたら十分だよ」と笑う店主の別所健治さん。夕方、のれんを掲げると常連客が一人、また一人。いつもの席に座って、店主との会話も楽しんでいく。



メニューは現在全9品。本場中国の料理名でもメニューを紹介している

上/お客さんの顔色や様子をしながら、味付けはその都度変えるという 下/1982(昭和57)年のオープン。「もう看板も剥げてきちゃったけどそれも味だよ」と店主



まろやかで香ばしいソース味。おいしさのために手間を惜まず、野菜は注文を受けてから切り、ウズラの卵も店でゆでたものを使う



新潟市中央区

中国料理 慶龍飯店

けいりゅうはんてん

DATA●住●新潟市中央区古町通9-1464 ☎025-222-2582
営●17時～21時 休●日曜、祝日 P●なし



樹齢150～200年の木々に囲まれた
巴ヶ丘山荘。モミジは京都から取り
寄せた5種類が植えられている



山荘で一番の眺望を誇る「もみじの間」からは古木のモミジが正面に見える。
雁行型に並ぶもう一つの部屋「さくらの間」からの眺望も楽しみたい



敷地内にある蔵は、高橋九郎氏が「高九さん」と地域の人に親しまれていたことから、「高九蔵(たかくぐら)」と呼ばれている。蔵はカフェや情報発信の場として活用されている



地域経済の発展に
尽力し、衆議院議員
も務めたという高橋
九郎氏(1851～
1922年)は地元の人
たちにとって「越路
の決沢楽」のような
人だったという

小高い丘の上にある庭園から
は来迎寺の町を一望できる。
写真中央やや左上の、木
がこんもりしている辺りが高橋
氏の出身地の神谷



毎年11月には「越路もみじ
まつり」の会場となり、夜間
ライトアップが行われる



国指定
有形
文化財

ともえがおかしんそう

もみじ園 巴ヶ丘山荘 モミジに囲まれて立つ 丘の上の別荘

もみじ園は、1896(明治29)年ごろ、旧越路町神谷の大地主で実業家の高橋九郎氏が造った庭園だ。4千平方メートルの敷地に迎賓館の役割を持った別荘「巴ヶ丘山荘」が立ち、京都から取り寄せたモミジやカエデ、山桜などおよそ数百本が庭園を彩る。

寄棟造(よせむねづくり)の平屋建築の山荘は、東棟・西棟の2棟が斜めにずれて並ぶ「雁行型(がんこうがた)」という建築様式で、どちらの部屋からも庭園の良い眺望が楽しめる。茶室でさまざまな流派が席主を務める「もみじ園毎月茶会」が行われたり、落語会が開かれたり、イベントや市民活動にも活用されている。

住◎長岡市朝日600 ☎0258-92-6360
営◎9時～17時(「越路もみじまつり」期間の10月31日(土)～11月23日(月・祝)は21時まで)
休◎水曜(庭園は常時開放) ※12月～3月は閉鎖
料◎なし(山荘は有料・要事前予約) P◎あり

歴史と建築美

特集

の文化財探訪

ここにも寄りたい

酒楽の里 あさひ山

朝日酒造のアンテナショップ。精米米を使った「勝保」など、直営店でしか購入できないレアな銘柄の酒から、おつまみや日本酒を使ったスイーツ、酒器など「酒を楽しめる」さまざまな商品がそろう。



住◎長岡市朝日584-3 ☎0258-92-6070
営◎10時～18時 休◎1月1日 P◎あり

応接棟と寝室棟を設計したのは、東京品川にあった旧正田邸などを手がけたことで知られる清水組(現清水建設)の友友弘氏だ



朝日酒造 松籟閣

震災を乗り越え重要文化財へ
粋を凝らした和洋折衷建築

「松籟閣」は、朝日酒造の創業者である平澤興之助(よのすけ)氏が住居兼もてなしの場として、数年をかけて1934(昭和9)年ごろに完成させたと伝わっている。当時の最先端だったアールデコ様式の丸窓を採用したり、和風建築部分では部屋ごとに違う銘木の部材を使用したりと、隅々にまで美意識の行きわたった邸宅だ。2004年の新潟県中越地震では甚大な被害を受け、存続の危機に見舞われた。しかし「これだけの建築は今後二度と造れない、ぜひ次世代へ残すべき」との強い決意で修復が進められたと、朝日酒造の広報担当・小嶋基成さんは解説する。かくして邸宅は見事によみがえり、2018年に重要文化財に指定された。

住◎長岡市朝日880-1 ☎0258-92-3181(平日9時～17時)
営◎11時～15時 休◎火曜・木曜 ※12月～3月は閉鎖
料◎なし P◎あり(「酒楽の里」の駐車場を利用)



洋風寝室にあしらわれたアールデコ様式の窓。近くにはモザイクタイルの装飾もあり、モダンなセンスを感じる空間になっている



洋風デザインの応接室。広報の小嶋さんいわく「ステンドグラスは逆光で観賞できる時が一番美しいので、お薦めは晴れた日の午後」だそう

「松籟の間」は、かつては「茶の間」と呼ばれていたが、家族のくつろぎの場ではなく来賓をもてなす部屋として使用。床柱はヤシ材、かまちはタガヤサン(鉄刀木)が使われている

県内には、優れた建築技術や意匠、見事な庭園などを今に伝える歴史的・文化的に貴重な建造物が数多く残されています。地域の名家や名士が築いた邸宅を訪ね、その時代の繁栄と美意識に触れる文化財探訪へ。紅葉が鮮やかさを増すこれからの季節、名建築を訪ねてみませんか。



隣接する邸宅や庭園で過ごす歴史を感じる秋のひととき
長岡市越路地域を代表するものに、ホテルと紅葉がある。初夏にはホテルの舞う姿が観賞できる、水清き里として知られる自然豊かな土地柄だ。
モミジは旧越路町の時代に「町の木」に選ばれた地域の象徴的な存在。その選定に役買ったのが、「もみじ園」の名称で親しまれている旧高橋九郎別荘の庭園だ。毎年秋を迎えるときと色とりどりの紅葉を楽しむもうひとつ、多くの人がたぎわう。別荘「巴ヶ丘山荘」は国登録有形文化財であるとともに、市民活動の場にもなっている。そして、園内から続く遊歩道の坂道を下っていくとたどり着くのが、朝日酒造の元社長宅で和洋折衷建築の「松籟閣」だ。こちらも重要文化財の建物で、秋には庭木が美しく色づく。今年の秋はもみじ狩りを楽しみながら、越路の名建築を巡ってみてはいかがだろうか。

秋色に映える長岡・越路の名建築

長岡市

拝見!

My Town's Local Supermarket

わが町の「ご当地スーパー」

VOL.07



今、ご当地スーパーが面白い。
いわば大手チェーン店に対抗すべくそれぞれが個性を磨き、
遠くからでも足を運びたくなる魅力がそこにはある。
ローカルだからこそその味と人情を求め、県内ご当地スーパー巡りにいざ出発!



1_マネージャーの河野悦子さん(左)と吉田直美さん(右)。「昭和40年代は、東京からハーシーズのチョコレートを生入れてパフェを出したり、自家製ドーナツを販売したりするなど、流行の先端を取り入れていたそうですよ」とお二人。その頃を覚えている糸魚川市民も多いのでは? 2_上越市のベーグル専門店「HOBARU(ホオバル)」のパンを月2回販売。いつも大人気だそう 3_店の奥にはお茶を飲みながら休める休憩処がある。常連さんたちの憩いの場



顔見知りの
お客さまが多いので
配達注文の際も
意思疎通がスムーズとのこと

糸魚川の味と人情が詰まった 青果市場直営スーパー

糸魚川駅から日本海に向かって続く、ヒスイロードの愛称が付いたアーケード商店街。駅からほど近いビルの一階に店を構えているのがくろひめフードストアだ。「商店街周辺ではスーパーはここだけになってしまいました。ご近所から歩いて来店されるお客さまがメインで、本当に地元で密着したお店なんです」と、迎えてくれたのはマネージャーの吉田直美さんと河野悦子さんだ。

聞けば、こちらは糸魚川青果卸売市場のグループ企業とのこと。「野菜や果物は毎朝、市場から届きます。鮮度や品質には自信がありますよ」と吉田さん。お刺身は2階にある、これまたグループの食事処「膳処(ぜんどころ)くろひめ」の板前が、毎朝用意してくれるという。また、お年

・糸魚川市



くろひめフードストア

昭和46年開業。糸魚川青果卸売市場をはじめ、飲食店やコンビニ、ビジネスホテル、不動産などを多角経営している、くろひめグループが経営する地域密着スーパー。何度かの移転を経て、現在は糸魚川駅前に店を構えている。