

新そばがおいしい季節です。多彩なそばを味わいに出かけましょう。

# キャレル

CARREL

# 11

2026 Vol.391

定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに

巻頭  
特集

一杯の向こうに広がる、豊かな時間

## 蕎麦、 愉<sup>たの</sup>し<sup>み</sup>大人の

―特集― 日常を離れ、心澄ますひとときを  
奥深き越後の  
名刹を巡る

「インタビュー」  
CARREL FOCUS  
浅野和之さん 俳優



# 蕎麦、大人の愉しみ

一杯の向こうに広がる、豊かな時間

一杯のそばをきつかけに、その土地の食や風土、文化を再発見する。それもまた、そばを味わう楽しみの一つであり、ぜいたくなひととき。今回は、お酒とともに味わえる一軒から、趣ある古民家のそば処、名水の里や心安らぐ温泉宿まで、県内各地の多彩なそばの魅力を案内。新そばの季節も到来。深まりゆく秋に、豊かな味わいと出会いを求めて出かけよう。



ゆるりと楽しむ  
至福のそば時間

## おそば屋さんで一杯

おいしい酒と料理とともに、そばを粋に堪能する

「少し前まで新潟のそば屋といったら食事をするところ。そば屋で酒を楽しむのは東京の文化でした。ましては屋敷なんて、働き者の新潟県人には定着しなかったんですよ」と話すのは老舗そば屋の店主。ところが最近では、そば屋で酒を酌み交わす人の姿も増えてきた。

だしをたっぷり利かせた卵焼きに、そばみそ、かまぼこなど。種々の具材を生かしたそば屋の酒肴は、派手さはないが、しみじみとうまい。そして店自慢のそばをさつとたぐって、上品に締めくくる。何とも粋でぜいたくな、そば屋の愉しみ方である。

※温かいかけそばの上にのせる  
さまざまな具材のこと

「蕎麦」で提供されるそば前がこちら。1時間近く照りが出るまで練った「かんだやぶそば」直伝の「膳付けみそ」(100円)と、卵焼き、板わさ、鶏チャーシューの「そば前三点盛」(700円)だ。合わせるなら爽やかな「山伝辛」(1合・870円)がお薦め



「そば前」の手始めにお薦め

大葉や桜エビやタマネギが入った香り豊かな「自家製さつま揚げ」(350円)。あまりの人気で定番メニューに

◎飲酒運転は法律で禁止されています。ドライバーの飲酒は絶対におやめください。同乗者もアルコールを飲めないようご注意ください。



「手打ちせいろ」  
1,040円

この日は新潟県産の新そばと北海道江丹別産の2種類のそば粉をブレンド。手打ちならではの独特の食感が楽しめる。そばのうまみもたっぷり。季節の小鉢はカボチャの煮つけ

やわらかくすっきりとしたうまみのある「かすみ鴨」と長ネギを包んだ「鴨ぎょうざ」(740円)は、桜エビや昆布などを合わせた自家製ラー油で楽しむ。キリッと辛口の「鴨の友 別撰」(1合・770円)と相性よし



カモ料理と日本酒のペアリングも楽しい

「かすみ鴨コース」(1,450円)はさらに上品な脂をまとい味わい深い。あぶったネギと一緒に食べればより香ばしい。「あべ 純米吟醸」(1合・600円)はうまみの濃い料理にも寄り添ってくれる



「そば前」の粋な楽しみとは、料理と酒だけでなく、そこで過ごす時間や空間ごと味わうこと」と話す岸本圭亮さん(左)と息子の啓史(ひろふみ)さん(右)

昭和初期に古町通5番町付近で、圭亮さんの祖母がそば屋を創業し、1950(昭和25)年に現在の古町通8番町に移転したという

住◎新潟市中央区古町通8番町1490  
☎025-222-7982  
営◎11時~20時(LO19時30分) / 日曜・祝日:11時~17時(LO16時)  
※そばがなくなり次第終了  
休◎水曜、第1・3火曜  
P◎提携駐車場あり  
(2,000円以上の利用で30分の無料券)

新潟市中央区

## にいがた 古町 蕎麦

にいがたふるまち やぶそば

多彩な「そば前」と味わい豊かな地酒で、心ほどけるひとときを

「東京で、着物姿の男性がそば屋で日本酒をつまみ食をたしなみ、最後にそばを食べて帰っていくのを見て、こんなそばの楽しみ方を新潟で伝えたいと思ったものでした。そう話すのは、江戸前の流れをくむ老舗そば店の4代目・岸本圭亮さん。店には選りすぐりの地酒が並び、つまみも酒飲み心をくすぐるものばかり。「かんだやぶそば」直伝の「膳付けみそ」をはじめ、削りたてのカツオ節をたっぷり使った、香り豊かで奥行きのあるだしを生かした料理に、ついつい杯が進む。さらに自然豊かな茨城県霞ヶ浦で放し飼いにされている「かすみ鴨」の出会いから、その濃厚なうまみとさらりとした上品な脂を堪能するカモ料理も充実。となれば、冷酒で背筋を伸ばすか、それとも燗酒で心と体を緩めるか。ワクワクする選択ばかりである。

そして最後はその時季に一番いい国産のそば粉を選び、石臼でひいてブレンドしたそば。香り立ち、喉越しよく、濃くしたそばをたぐり、至福の余韻を堪能あれ。

特集 日常を離れ、心澄ますひとときを

# 奥深き 越後の名刹を巡る

越後の地には、土地に深く根を下ろし、幾世代にもわたって人々の祈りを受け止めてきたお寺があります。長い歴史に育まれた重厚な伽藍、堂内に静かに息づく仏像や彫刻の美しさ。ひとたび足を踏み入れれば、その奥深さに心引かれずにはいられません。お寺はもとも、誰にでも開かれた場所。肩肘張らず、気軽に訪ねてみましょう。

## 歴史を刻む 美しき寺へ

欄間を彩る繊細な彫刻から、静かにたたずむ仏像や寺宝まで。幾重もの時代を超えて人々が託してきた祈りの軌跡です。自然の息吹に溶け込む荘厳なたたずまいと、長い歴史が紡いだ美しい空間は、今も訪れる人の心を引きつけて離しません。



開山堂の天井に広がる大彫刻「道元禪師猛虎調伏」。幕末の名工・石川雲蝶の傑作とされる。題材は、道元禪師が天童山への行脚の途中、虎に遭遇したとされる逸話で、彩色は完成当時のまま、鮮やかな姿を今に伝えている

### ここに注目



曹洞宗の開祖・道元禪師。対峙する龍神と虎を、岩の上に座禅を組み姿で見つめている



道元禪師を守る龍神。ひげや歯、細かな鱗まで彫り込まれ、目にはギヤマンがはめ込まれている



龍神に追い払われしっぽを巻いて逃げる虎。龍神と同じく目にギヤマンを使い、表情豊かに

## 西福寺

魚沼市  
曹洞宗 赤城山

せきじょうさん さいふくじ

### 名工・雲蝶が彫り上げた 圧倒的な迫力と緻密さが胸を打つ

本堂から続く廊下を進み、開山堂へ足を踏み入れた瞬間、思わず息をのむ。頭上に広がるのは、三間四方の天井を埋め尽くす「道元禪師猛虎調伏」。山中で虎に襲われかけた道元禪師が杖を投じ、虎は龍に姿を変えて禪師を守った。そんな逸話の一幕が、透かし彫りと岩絵の具の鮮やかな彩りで迫ってくる。勇猛な形相の龍と、身をすくめる虎。今にも動き出しそうな二体とは対照的に、座禅を組む道元禪師は、悟りを開いたかのような穏やかな面持ちだ。さらに細部に目を凝らすと、鷲、鯉、亀、雀など、生き物たちの生き生きとした姿も見つけることが

できる。緻密な技と大胆な構図に引き込まれ、いつまで見上げていても飽きることがない。手掛けたのは、幕末の名工・石川雲蝶。開山堂を擁する西福寺は、室町時代後期の1534（天文3）年に開かれた曹洞宗の古刹で、約500年の歴史を刻む。その二十三世・蟠谷大龍和尚が、堂内に道元禪師の世界を再現したいと願って雲蝶を招いた。歳の近い二人はすぐに意気投合し、雲蝶は和尚の熱い思いを彫刻という形に託し、約6年をかけて彫刻や絵画、漆喰細工が施され、1857（安政4）年に落成した開山堂。その造形は、

日光東照宮にも劣らないと評され、いつしか「越後日光開山堂」と呼ばれるようになった。寺には他にも、雲蝶の作品が点在する。開山堂正面の欄間に刻まれた「道元禪師と白山大権現」などの彫刻は、立体的な奥行きと彫りの細やかさが目立つ。さらに雲蝶の才能は絵画にも及び、孔雀が遊ぶ極楽の世界を描いた襖絵「孔雀遊戯の図」も残る。本堂の大縁では板の割れ目や節穴に、矢羽やひょうたんなどの細工が施され、雲蝶が仕掛けた遊び心と建てられた堂は、今も訪れる者の心を優しくほぐしてくれる。



2



1



開山堂の階段を登る際、上を見上げると、大きな樫の一枚板の裏表両面から繊細な彫刻がなされている。実は表面は雲蝶の作品ではなく、棟梁・鈴木半左衛門により彫られたもの。大仕事にプレッシャーを感じて一時期行方知らずとなった雲蝶の代わりに棟梁が自ら欄間制作に入ったのだとか



裏面は雲蝶作。道元禪師が宋での修行後日本へ帰る航海の途中に見舞われた嵐の中で、観音様が嵐を静めたという場面を彫刻で表現。左端には退散する雷神の姿も



本堂襖絵「孔雀遊戯の図」雲蝶が手掛けた襖絵も見ることができる。こちらは48歳の頃の作品で、岩絵の具で描かれたもの。孔雀が遊び戯れ、牡丹の花が咲き乱れる、争いや苦しみのない極楽世界を表現

### 『道元禪師と白山大権現』

宋での修行を終え、書写をする道元のもとへ白山大権現が現れ手伝っている場面。遠近法を用いた技法で室内の立体的な奥行きを表現している。燭台、布袋様の置物など細かに彫り込んでいる

### ここに注目



開山堂へと続く本堂廊下の足元をよく見ると、板の割れ目や節穴にさまざまな形の埋め木細工が、何これ推測するの楽しみの一つ。雲蝶の遊び心が施され、歩く人を楽しませる



木の葉 ひょうたん 矢羽

### data

住◎魚沼市大浦174 ☎025-792-3032  
休◎なし P◎あり  
料◎大人 500円、中学生・障害者（手帳提示）300円、小学生以下（保護者同伴）無料  
【拝観時間】  
4月～11月：9時～15時30分（拝観終了16時）  
12月～3月：10時～15時（拝観終了15時30分）  
※冬期間の平日ならびに年末年始は前日15時までに要予約

1 梵鐘（ぼんしょう）には三十三体の観音像がかたどられている。戦時供出時も重要美術品と認められ、寺に戻ってきたそう。今は大みそかの除夜の鐘として年に1度その音が聞ける 2 本堂とつながる開山堂。茅葺（かやぶき）二重層の造りで、昔は地域の若い衆が高い屋根に上り、一冬に何度も雪下ろしをしていたが、現在は覆い屋根で御堂が守られている

拝見!

My Town's Local Supermarket

# わが町の「ご当地スーパー」

VOL.08



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/「お客さまと何気ない会話をする時間が楽しいです」と話す村山店長。店員さんとなじみ客が「どっけだい? (調子はどうですか?)」と方言で話している光景にほっこり 2/ 楽しい売り場を目指して、役立つ手作りポップもあちこちに設置。夏は熱中症対策の塩バナナを提案 3/ 津南町にある「松屋」のパンも販売。どれも生地がふわっとやわらかくておいしい! 食パンにバタークリームやジャムなどを挟んだレトロな商品にもときめく



メルシーで一番の売上を誇る津南店。一緒に働いてくれるスタッフも大募集中とのこと

## 看板総菜「メル唐」が大人気! 楽しい売り場づくりが進行中

メルシーは津南・十日町地域に7店舗を展開しているご当地スーパーで、創業28年。津南店は地元客のほかに、キャンプで訪れる観光客も立ち寄るなど、幅広い客層から愛されているお店だ。「メルシーは安心、安全、おいしい、楽しい売り場づくりを目指しているお店です」と村山光志(みつゆき)店長。明るくて広い店内に入ると、まず驚かされたのが精肉売り場。コーナー自体かなり広いのだが、その8割以上のスペースを占めていたのが「つなんポーク」! 津南町でこだわりの飼料とストレスフリーな環境で育ったつなんポークは肉質が柔らかく、まろやかな肉の甘さが人気のブランド豚肉。「豚肉はつなんポークじゃないと!」という

・津南町



### メルシーつなん

メルシーは1984(昭和59)年に十日町市土市で創業した「メルシーさとう」が経営する地域密着型スーパー。98(平成10)年に法人化したタイミングで津南店を開店。現在は津南、十日町エリアに7店舗展開している。