

いこ〜ア

食と伝統と景観

① 山古志のかぐらなんばん



標高400メートルの土地にある肥沃な大地とそこに流れる清らかな湧水によって受け継がれてきた「かぐらなんばん」。日中と夜の寒暖差が平地よりも大きく、この気候が山古志のかぐらなんばんの辛味の決め手となる。



畑から越後三山を望むと、青空と濃い緑のコントラストが美しい。朝の冷え込みで朝もやがかかると、辺りは幻想的な雰囲気包まれる。



旬の時期は7月中旬から9月下旬。夏の暑い日差しに照らされ青々と生い茂っている。



塩もみ、みそ漬などにして食べられるほか、パスタなどのイタリア料理や中華系の炒め物とも相性がよい。



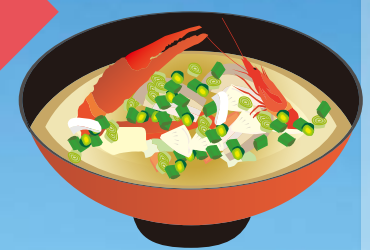
ピーマンに似ている、山古志産は底が丸のが特徴。



隣の畑で採れた水なす。水分を豊富に含んでいて甘く、生で食べるとのが潤う。



② 寺泊の番屋汁



日本海に面した寺泊地域には、港と「魚の市場通り」がある。地元のイベントでは、魚介をフツ切りにした味噌仕立ての「番屋汁」が作られる。これは、かつて漁師たちが浜の番小屋で小さな雑魚(ぞうご)を使って作ったもので、寺泊ならではの伝統ある料理である。



海岸線に沿う国道402号は、「日本海夕日ライン」と呼ばれ、青い海や水平線に沈む美しい夕日を眺められる眺望ポイントが点在する。



「魚の市場通り」では、海産物の店舗が軒を連ねている。新鮮な海の幸を求め、大勢の観光客が訪れる。



番屋汁は旬の魚・野菜を塩やみそで煮込み、季節感たっぷりの料理。



10月上旬開催の「農と魚のフェスティバル」では、寺泊で捕れた魚介を使った番屋汁が食べられる。

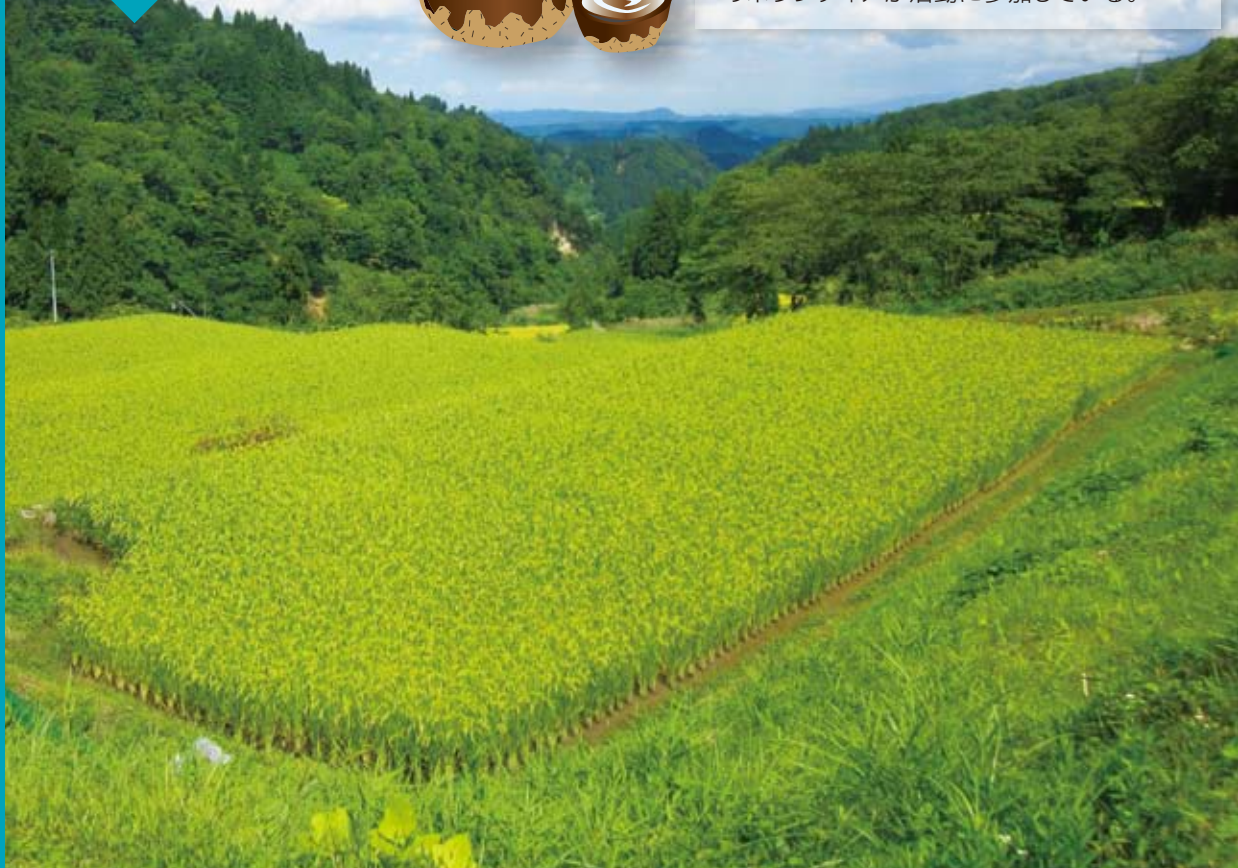


寺泊の番屋。朝朝りの休憩所などとしても利用されている。

③ 栃尾の日本酒



栃尾の雷(いかすち)地区の棚田は、平成16年の7・13水害や新潟県中越地震により大きな被害を受け、耕作放棄地となった。しかし、再び美しい棚田をよみがえらせようと「棚田の生き物を愛する会」が立ち上がり、酒米を育て、日本酒「吉釀」が誕生した。現在では、その魅力にひきつけられて多くのボランティアが活動に参加している。



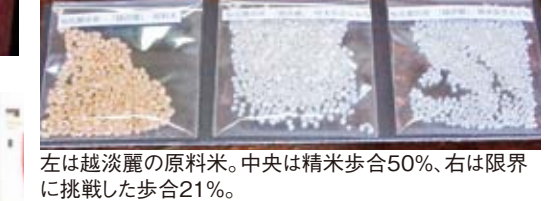
栃尾の雷地区は、かつて人が住んでいる集落だった。現在では民家はなく、酒米を作る棚田が広がっている。眼下に見た棚田は、まるで山の奥へと果てなく続く波のようだ。



「吉釀」の蔵元、越銘蔵の店内。



この酒米は農薬を用いない合鴨農法で作られている。



左は越淡麗の原料米。中央は精米歩合50%、右は限界に挑戦した歩合21%。



「春から手がける酒造り」など、銘柄ごとに「棚田の生き物を愛する会」がキャッチコピーをつけている。



道の駅良寛の里わしまには、ガンジーコロッケが人気のお休み処「和らぎ家」がある。その渡り廊下は、良寛と貞心尼が師弟愛を育んだ故事にちなんで設けられた「出逢いの庵」に続いている。

④ 和島のガンジーソフト

自然を愛した良寛が晩年を過ごした地として知られる和島地域は海寄りに位置し、雪も少なく穏やかな気候である。近年、全国でも希少のガンジー牛が飼育され、その牛乳やソフトクリームは、和島の名産のひとつとして注目されている。

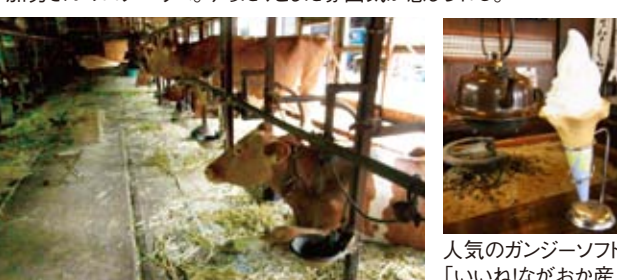


ガンジーソフトやガンジー牛乳が味わえる道の駅良寛の里わしまの「もてなし家」。この建物は築180年の古民家を移築したもので、心安らく休憩所となっている。



加勢さんのログハウス。ゆったりとした雰囲気を感じられる。

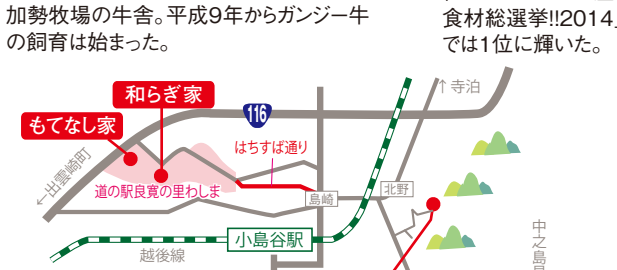
ガンジー牛が育てられている加勢牧場。木々に囲まれた静かな場所にある。



加勢牧場の牛舎。平成9年からガンジー牛の飼育は始まった。



道の駅良寛の里わしまには、ガンジーコロッケが人気のお休み処「和らぎ家」がある。その渡り廊下は、良寛と貞心尼が師弟愛を育んだ故事にちなんで設けられた「出逢いの庵」に続いている。



人気のガンジーソフト。「いねながおか産食材総選挙!2014」では1位に輝いた。



① 山古志のかぐらなんばん



② 寺泊の番屋汁



③ 栃尾の日本酒



④ 和島のガンジーソフト



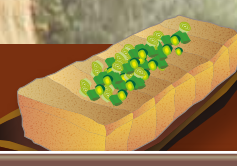
⑤ 長岡の和菓子



⑥ 山古志の棚田米



⑦ 撰田屋のしょうゆ



⑧ 栃尾のあぶらげ



編集後記

情報紙の取材・編集を通じて、身近な場所に美しい景観と土が育んだ食材や食品があることを知ることができました。地域には固有の歴史や伝統文化があり、これを学ぶことの重要性について改めて考える機会となりました。(佐藤 政夫)

長岡の食べ物を改めて見つめ直す良い機会になりました。取材先では、よいものを作るために熱心に活動されている方がたくさんいらっしゃると知り、それが景観の保全につながっていることでもあるのではと感じ、知られざる裏話に感動したり、意外な歴史を知ったりと私自身得るものがたくさんありました。取材に協力して下さいました。ありがとうございます。(島岡 譲)

長岡景観情報紙 第7号 発行/平成27年3月発行

〈市民編集員〉
 ○佐藤 政夫 ○高木 秀俊
 ○島岡 譲 ○諸橋 俊輔

長岡市都市整備部都市計画課
 長岡市大手通2丁目6番地 フェニックス大手イースト8階
 TEL(0258)39-2225



5 長岡の和菓子

1778(安永7)年創業で、200年以上にわたり伝統の味を守り続ける老舗「大和屋」。市の中心部に位置し、長岡空襲で店舗の大半を焼失したが、蔵は被害が無かったため、創業以来の看板が現存している。越後長岡藩9代当主牧野忠精公が病に臥した際、当時は菓であった和三盆糖を使って見舞いとして献上した菓子か銘菓「越乃雪」の始まりである。

モトーンの色調、屋根の付いた建看板は江戸時代から続く老舗らしい趣を感じさせる。

「食」は、生きていくには欠かすことができない大切なファクターです。長岡の景観を「食」という普遍的なテーマで焦点を当てて、魅力的な紙面作りを目指しました。取材で普段は足を踏み込めない場所に行くことができたので、その体験を少しでも伝えたいと思います。(高木 秀俊)

長岡市は多くの地域が合併して今に至ります。編集員として取材や会議を重ねていくうちに、どの地域も昔ながらの製法、伝統にこだわり、山間部、平野部など地形や気候に合った特産品をつくり、工夫をされていることを知りました。これからも長岡の歴史、文化を見つけていきたいと思います。(諸橋 俊輔)

今では珍しい「座売り」のスタイルの店内。

空襲で焼けずに残った創業時の看板。現在は店舗内で飾られている。

日本三大銘菓のひとつで、長岡藩主牧野忠精が命名。淡雪のような口溶けは長岡の雪を彷彿とさせる。



6 山古志の棚田米

新潟県中越地震を乗り越え、昔と変わらない美しい棚田で米を作っている。山のきれいな湧き水が米のうまさを実際立っていて、今では見かけることの少ないぎ掛けの姿もこの山古志では健在。手入れされた棚田と合わせて、山と共に暮らす山古志ならではの温かい景観である。

童峠(かやどうげ)に向かう険しい道から見える絶景。見る場所によって違った良さがある。一面を見渡せる広い景色が、見る人を爽快な気分させてくれる。

緑豊かな棚田の景色は、山古志の人々が受け継いできた無二のものである。

刈った稲を穂がついたまま束ね、太陽の光と自然の風で乾燥させる「はぎ掛け」の様子。

山古志種芋原たねすは3地区では8〜9割の田んぼでコシヒカリを生産している。

種芋原地区



7 撰田屋のしょうゆ

江戸時代から交通の要所として栄え、水質の良い水を活かした醸造業が盛んな町、撰田屋。その一角をなす「越のむらさき」は1831(天保2)年創業。現在の建物は明治10年ごろの建築で、大きな妻壁の主屋と側面に突き出た土蔵は国の登録有形文化財に指定されている。

煙突は戦前期のレンガ製。震災による破損で現在は機能していないが、外装を修復し、店のシンボルとして残されている。

工場にはみそ、酒などの醸造所が多く点在していて、散策するとほんのりとおいしいにおいがある。

工場見学の様子。最近では先進技術を用いる業者が多い中、昔ながらの製法が続いている。

工場に隣接する竹駒稲荷は日本三大稲荷大社で、明治22年に撰田屋へ勧請された。お狐さまは親の子に対する愛情を表しているという。

土蔵に使われている梁。明治十年という文字が見える。

醤油は県産の大豆など産地にもこだわっている。

越のむらさき

竹駒稲荷



8 栃尾のあぶらげ

毎年たくさんの雪が降る栃尾地域には、昔ながらの雁木通りの商店街があり、多くのあぶらげ店が軒を連ねている。栃尾名物のあぶらげは、かつてこの付近で行われたという馬車で商いの際に飲む酒の肴として作られたのが始まりで、その大きさは商人の豪快さに合わせ徐々に大きくなっていったものといわれている。店舗ごとに味が違って、それぞれの個性が楽しめる。

豪雪地帯特有の雁木通り。道路に捨てられた雪が春の雪解けまで残るこの地域では、雁木は冬の商業の道・生活の道としてなくてはならないものだった。

雁木通りの商店街には、昔懐かしい雰囲気がある。

油揚げではなく、「あぶらげ」。地域の個性が感じられる。

店先から大きなあぶらげを一枚一枚丁寧に揚げる様子が見える。

一般的な油揚げと比べて、倍以上の大きさがある栃尾のあぶらげ。