

2025 Eye's
新潟 **こ**だけ物語

想い | つくる | 伝える

新潟市北区

[Fuud]

2025
夏号

—— 季刊 ——

いまこそ六斎市

Take Free

ご自由にお持ちください

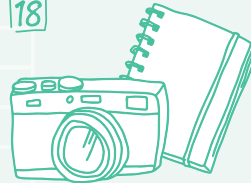
プロが厳選した鮮魚が並ぶ葛塚六斎市のワンシーン。5日ごとに開催される市は、豊富な食材を買うだけでなく、人と人が肌感覚で触れあえる貴重な場でもある。新潟県は、伝統的な定期露天市の数が日本でいちばん多い。

がんばろう ● ニッポン!



今回の取材テーマ
露店市場の風景

取材メモ 18



カメラマンの
わたべ

露店市場の多い新潟では撮影する機会も多く、今まで何か所も訪ねた。そこで出合った「これぞ露店市場!」というシーンを3つご紹介したい。

村上市寒川の三斎市。かつては多くの店が並んだというが、現在は1店のみ。店主の鹿島サチ子さんは、ここに出店して30年になる。「私の店だけになってしまったけど、皆さんが頼りにしてくれるので、やめられません」と笑う。確かに、客は「次はあれ持ってきて」「今年もキリボン(ダイコン)作ってね」などと次々に頼んでくる。鹿島さんも高齢の客には「後で家まで運ぶから置いて行っているよ」と配達をサービス。この集落にとっては、かけがえのない三斎市となっていた。

新潟市の本町下市場。冬季限定だが、夫が漁師の東海林良子さんが、希少な食材「アカヒゲ(正式名アキアミ)」というエビを売りに来る。朝、東海林さんの車が着くと、待ちかねた客が一斉に、近くに保管してあるテーブルやのぼりを出してきて、店主の代わりに店の設営をしてしまった。アカヒゲは即完売。



客のあまりの手際の良さにあつげにとられた。

村上市街の六斎市で塩引きサケを売る店。年配の女性が「この3,500円のサケ、3,000円に負けて」と交渉。主人が無理だと言うと、「じゃあ要らねえわ」と立ち去った。しかし10分後に再登場。店のサケを一本手に持ち、「やっぱ、3,500円で買ってやるわ」とお金を差し出す。受け取ろうとした主人の手が止まった。「あんた、それ4,500円の大きいほうじゃないか」。女性は「また買いに来るから、負けとけてー」と食い下がり、とうとう1,000円も安く買っていた。まるで落語のやり取りのようで、私は笑いながらシャッターを切っていた。

こんな露店市場を撮影した日は、家に帰っても温かい余韻がずっと心に残っている。

写真、文章／スタジオF(t) 渡部 佳則

- ①村上市寒川の市場。昔のにぎわいが見える、広いスペースが残っている。
- ②アカヒゲを売る東海林さん。昔はポピュラーな食材も、今は幻に近い。
- ③村上六斎市で塩引きサケをさばくご主人を相手に、価格交渉をする女性。

編集後記

六斎市の出店者は、働き者である。その半数近くが、朝5〜6時から営業する。季節を問わず夜明け前から1日の仕事が始まる。暗くて寒い冬の朝は、辛からうに。それでも待っている常連客の顔を思い浮かべ、重い腰を上げているのだろう。大正生まれの母の知人に、若い頃から近くの市で野菜を売っていた農家の婦人がいた。しっかり者だったが、80代半ば「もう欲が無くなった」と市場周りを辞めた。代わりに周囲の人が羨む立派な家を新築した。全国で数少ない六斎市が新潟でいちばん多い背景に、こうして生涯を通じ辛抱強く生きた出店者の存在が大きいと思うのは、同県人の身びいきがすぎるだろうか。時代の流れから、すっぱり抜け落ちたように見える六斎市。だが争乱・飢饉・災害・戦争そして生活スタイルの激変など時代時代の試練を乗り越え、いまコロナ禍で浮上した無二の価値を掲げ新たな挑戦が始まっていた。その価値を次代に渡せるのは、いまを生きる私たちだけ。いまこそ六斎市なのだ。(浅川)

発行所

株式会社 **タカヨシ** **ふうど** 編集室

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 私たちは新潟の食・文化・風土の伝承を通じて持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

■本社・工場 / 〒950-0141 新潟県新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
■東京支社 / 〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目24-11 湯島北東ビル2階 TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
■上越営業所 / 〒943-0805 新潟県上越市木田2丁目1番1号 上越セントラルビル5階2 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 520-7049
■東北営業部 / 〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉5丁目3-47 上杉オウラルビル501号室 TEL (022) 266-1711 FAX (022) 266-1712
■東海・関西営業部 / 〒464-0025 愛知県名古屋千種区桜が丘295番地 第8号オオタビル7階 TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081
■オフィシャルサイト / <https://www.takayoshi.co.jp>

「ふうど」はここに置いてあります

【新潟市】<中央区>ANAクラウンプラザホテル新潟、NST、上古町商店街、旧小澤家住宅、県立自然科学館、砂丘館、佐渡商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店みなと工房、朱鷺メッセ、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、新潟県庁広報展示室、新潟県民会館、新潟県立図書館、新潟国際情報大学、新潟中央キャンパス、新潟市生涯学習センター、新潟市食育・花育センター、新潟市立中央図書館、新潟商工会議所、新潟市歴史博物館、新潟ユニゾンプラザ、ピアBandal、ホテルイタリア軒、ホテル日航新潟、リゅうとびあ新潟市民芸術文化会館 <東区>新潟空港、パティスリーカフェオールラン <西区>新潟ふるさと村、新潟大学附属図書館、佐潟荘 <南区>新潟市農業活性化研究センター <北区>新潟せんべい王国、ビュー福島潟、濁川公民館 <江南区>介護老人保健施設電田園、新潟市立亀田図書館、北方文化博物館 <西蒲区>カーブドット、ドメス・シヨオ <秋葉区>カフェギャラリー・やまばうし、川内自動車、新津鉄道資料館、むらき呉服店
【新潟市】加治川地区公民館、紫雲寺地区公民館、新潟市生涯学習センター、新潟市民文化会館、新潟市立図書館、豊満地区公民館、ホテル華風 【聖 籠 町】聖籠観音の湯 ぎふらん
【村上市】イヨボヤ会館、村上市観光協会 【長岡市】新潟県立歴史博物館、長岡市立科学博物館、長岡大学、長岡市立中央図書館、やまこ復興交流館おらたる 【燕 市】分水ビジターサービスセンター 【加茂市】棒の家
【出雲崎町】越後出雲崎天領の里 【十日町市】十日町市観光協会、十日町市博物館 【南魚沼市】樺苑
【上越市】上越観光コンベンション協会、上越市立水族博物館うみがたり、上越市立高田図書館、上越市役所、上越あるん村
【佐渡市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル大佐渡、佐渡市立図書館
【東京都】<中央区>ブリッジにいがた <千代田区>新潟市東京事務所
本誌に掲載されている写真等の無断転載はご遠慮ください。

エコプレス
バイندر

針金・糊・加熱が不要な製本方法を採用し、リサイクルや怪我の危険へ配慮しています。

RICE
INK

この印刷物は環境にやさしい米ぬか油を使用したライスインクで印刷しています。

ご近所の文化財

新潟県は露天市が全国で最も多く開かれているという。月に六回開催される六斎市をはじめ、五十四の地点で、売り手と買い手が対面で取引する露天市が続いている。それらの多くは江戸中期に始まり、地域の発展史をも物語る。全国で希少になった六斎市が、なぜ新潟で続いているのか。

想い

その日は殺生を控え身を慎む日とする意識があった。これが転じ、商品経済が発達になる室町時代、それまで月に三回だった定期市が、六回になり、その業態を六斎市と呼ぶ。日本史の教科書に紹介されるほど全国的に普及した流通スタイルだが、時代とともに全国各地から姿を消している。

源流は室町時代

『六斎市』とは、月に六回、五日ごとに決まった場所で開かれる定期市を表す古風な言葉である。語源は、仏教の教え『六斎日』に由来するとされる。ひと月のうちに決まって禍が生じる日が六日あり、

しかし新潟の六斎市は、最盛期の出店数にはおよばないが、県下



『こらっせ松浜市』に出かける。市場は阿賀野川河口に築かれた堤防に沿う、細い道筋で開かれる。この日は常設の出店数とほぼ同数のキッチンカーが集結し、狭い通りは買い物客とイベントを楽しむ人で埋めつくされ、人を掻き分けて進むほどの盛況ぶり。こどもを意識した催しが多く、風船を手ಿಗೆムを楽しむこどもの姿が目につき、六斎市は祭りの屋台通りに変身している。

そんな賑わいを横目に通常の出店者は、いつもより多い買物客の対応に大忙しである。漁港に隣接する松浜市は海産物の種類が多く、大きな塩鯨など、いつも珍しい海産物と出会う。通りに店舗を構える豆腐店は、店先に TENT を張

見知らぬ人と共感

気温が三十度を越えた六月二十二日、葛塚と同じ北区にある砂丘にできた町、松浜六斎市の特別バージョン



多くの家族連れで賑わう葛塚市場通りを紺と白のテントが上品にまとめていた。

の四十一の地区で健在。それぞれに地域の台所として大切な役目を果たしている。とくに新潟市は十四地点に市があり、その多くは商品流通が飛躍的に増大する江戸中期に、信濃川・阿賀野川水系の舟運の要となる場所に六斎市が始まった。そして六斎市の開市が在郷町として発展する始点になり、各地の地域経済を特徴づける基礎になっている。いずれにしろ市内に点在する六斎市は、長くて四百年、短くても百年の歴史がある。それを、ひとつの経営体として捉えれば、地域に根ざした長寿企業とも言える。しかも、ごく身近なこの持続性の秘訣は何なのか。そして六斎市の魅力は、何なのか。

アップデートする文化財

新潟市の北区、広大な福島潟を囲む水田に隣接して、かつて新潟の経済発展を牽引した豪農や豪商が大勢住んでいた葛塚地区がある。その町で、二百六十四年の歴史を刻む葛塚六斎市が、一年を通じて開催されている。常時、三十店ほどの店が出店し、昔ながらの温かい風景を見せている。

六月一日、豊栄特産のトマトを主役にし、地元の飲食店が若い世代を意識したグルメを提供する『うまいもん市場』トマトマルシェ』



松浜漁港に近い松浜六斎市は、魚介類の種類が多く値段も手頃。

り、さまざまな豆腐製品を並べ市に個性を添えている。若い男性が、その時季では手に入らない若いふきのとうを売っている。市の前日、岩手県奥の山奥から自分で採ってきたそう。

昔から松浜市で自分で作った野菜を売っているという、九十代の女性に話を聞く。穏やかそうな表情につられ、つい話し込む。免許を返納した十年前から商品の搬入や搬出を息子さんが手伝うそう。大人の脛ほどある太い大根を買おうとしたら、「もうすぐ息子が迎えにくるから、おまけする」と言い安くしてくれる。このやりとりをそばで聞いていたシルバード世代の男性が思わず「若いなー元氣だなー」と呟いた。その瞬間、たまたま店の前に居あわせた他人同士の心が少し繋がったように思い、心が熱くなった。



最大で標高20mある砂丘列に開かれた松浜は、新潟市内では特異な坂の多い町。

伝統をつなぐ人びと

つくる みんなのために

六斎市の知恵

六斎市は、どんな仕組みで運営されているのか。

葛塚市を例にすると、市場の運営主体は葛塚市場組合。農家・鮮魚店・八百屋・乾物店・洋服店など日用品を扱う五十店ほどが組合に登録している。

市の開催日の早朝、各出店者が自前のテントや販売台などを搬入し店を設え、商品を並べ開店準備を済ませ、朝八時頃から昼頃まで営業。その日の天候や販売状況により、早めの店じまいもあるが、一年を通じて休みことなく六斎市が開催される。

各店の出店場所は、組合が市場通りの全体をエリア分けし、さら

に細かく分割した位置に決められている。出店者には昔からの定位置があり、その場所を使う権利をほぼ永続的に所有している。また出店者の多くは先代からの権利を受け継いでいるので、地元客と出店者との間には何代にもわたる信頼関係がある。なるほど市場を包み込む、親しみやすい独特の空気は、長い時間を積み重ねて熟成されたものだった。

そして意外に知られていないのが、出店者の業態。出店者の多くは周辺の市場組合にも登録し、開催日の異なる市を巡回しながら営業をしている。自分で作った野菜や漬物を売る近隣の農家、鮮魚店や八百屋など市場を巡る商売を専門にする商店は、たいがい三〜四箇所の六斎市を掛け持ちで出店している。各地区の六斎市の開催日は、少しずつズレているから巡回が可能

能なのだ。例えば松浜市は『二と七』のつく日が市の開催日。葛塚市に出店した後、一日空けて仕入などの準備をし、松浜市に余裕で出店できるのだ。この開催日は、大昔に市を開設した時から変わらない永遠のルール。そして出店者が効率よく市を巡回できる仕組みが、六斎市の大きな特徴で、室町時代から変わらないシステムである。

来る者は拒まず

葛塚市場組合の会長、田邊則夫さんも、近年まで地元の他に亀田・松浜・水原の市に掛け持ちで婦人服の店を出店し、ひと月で二十四日稼働していた。やはり親の跡を継ぎ、地元で知られる大きな洋品店を経営しながら市にも出店している。昔は染め物屋だったという。

二十年ほど前の最盛期だった頃は「郵便事業が民営化される以前のことです。定期的に団体旅行があり、その時はみんなが一斉に旅

葛塚市場組合の会長、田邊則夫さん。染物業から始まった紺伝商店の5代目。



北宝隊の鎌田誠司さん。葛塚市や松浜市の出店者とは顔馴染みで話が弾む。

い。五千人を超える学生さんがいらっしゃるの、ぜひ学生の皆さんに地域のイベントに参加してほしい」という大倉さんの強い視線の先に、美しい福島潟のほとりです。笑いあう人びとの顔が見えた。

スーパリーにはない宝物

新潟市北区の地域文化と宝物を再発掘し、六斎市周辺の町歩きや鮭の塩引きづくり体験を通じ、北区の魅力を発信するボランティアグループがある。発足から二十年になる北宝隊である。隊のメンバーで地域の歴史に詳しい鎌田誠司さんは、いままで多くの市民や観光客を六斎市に案内した経験がある。その反応について「普段、スーパリーなどでは経験できない出店者との『かけあい』を非常に喜びます。出店者の方々はコミュニケーション能力が高く、すぐに打ち解けた感じになり、買い物客もつい値段交渉をしてみたい気分になります」と教えてく

れる。市の魅力について「北区にある葛塚市と松浜市は、地理的にそれほど離れていないので、競合関係になった時代もありましたが、それぞれに特産品を開発することで差別化してきた歴史があります。見た目は穏やかだけど、足元に先人の知恵と工夫があったことを知ると、目の前の日常的な風景が奥深く見えてきます」と話す。

地元の旅行代理店が企画した北区を巡るツアーで、六斎市と葛塚地区を北宝隊がガイドするというので同行する。三十五人の定員に対し八十人の応募があり、急遽、定員を増やすほどの人気ぶり。大勢の市民が初めて見るディープな葛塚と、その背景にある歴史に感動していた。六斎市を歩いた感想について、ツアー客の一人は「野菜が新鮮。お店の人と対面で話ができ貴重な体験だった」といい、もう一人は「以前に来た時に買ったトマトが美味しく、値段も手頃なので今日も買いました」と話す。

訪れる観光客の多くが息をのむ大景観の福島潟(上)と、葛塚市の開設に尽力した遠藤七郎左衛門を祀る開市神社。



コロナ禍を契機に『うまいもん市場』を発案し運営を主導する大倉雄二さん。

ふるさとに恩返し

六月一日の『うまいもん市場』は、統一感のある美学があり、伝統的な六斎市と調和がとれていた。新しい市場の運営主体である株式会社まらづくり豊栄の代表、大倉雄二さんに、そもそもの始まりについて話を伺う。

「コロナ禍の時、葛塚市は多少の影響はありましたが、それなりに流行っていました。その様子を見て、この市場通りを『豊栄のフードコート』にしたいと思い、まだ感染拡大対策が続いていた四年前、試験的に始めました。当初はテントもなく毎年少しずつ買い揃え、ようやく格好がつけられるようになりました」。本格的なイベントになって丸三年。葛塚市の新しい顔として地元に着したようだ。

その日の出店数は、二十店。出店料は行政に百五十円から三百円、市場組合に百円と驚くほど安い。ただし条件がある。「次もお客さまに来

てもらえるクオリティの高い商品を提供すること」と大倉さんはブレない。その姿勢に共感する登録店舗は、三年で六十店になったという。大倉さんは老舗の割烹大倉屋の代表であり、県内でただ一台のフードトラックを所有し、新潟市北区のブランドさつまいも『しるきーも』を使ったスイーツなどを販売し地域の魅力を伝える活動に力を傾けている。そんな多忙な身にもかかわらず、市場がある日は、割烹の終業後に仮眠をとり、早朝からテントの設営などの準備を行う。そのモチベーションは、どこからくるのか？「二百六十年以上も続く葛塚市を次代に渡したい。それが自分を育ててくれた故郷への恩返しだと思います」と真っ直ぐな答え。そして「葛塚市の出店者のこともや孫が市で売り上げがあることに気づき、店を継いで貰えたら嬉しい。それから北区にある新潟医療福祉大学の学生さんにうまいもん市場に出店してもらいた



インフォメーション

新潟市北区役所産業振興課

〒950-3393 新潟市北区東栄町1-1-14
TEL 025-387-1356

読者の声 ～前号を読んで～

長岡赤飯の思い出

金峯神社の境内にある家に生まれ、
摂田屋の隣町に嫁いだ私。実家では
祖母が、婚家では姑が醤油赤飯を
作っていました。昔は、9月の祭には
里芋の葉に赤飯をのせ、村の「諏訪
さま」の祠に供え、他の家の赤飯を
持ち帰っていました。現在は「長岡の
赤飯が一番!」という姪の言葉が嬉
しくて市内の老舗だんご屋の赤飯を
送っています。

(長岡市80代女性)

全国にもっと発信して

ある人気のTV番組で、醤油おこわを
赤飯として食べているのは新潟県だ
け、と知り驚いた一人です。はっきり
言って赤い赤飯より美味!決して華
やかな味ではないけど、噛みしめると、
また一口ひと口と食べなくなる美味
しさです。新たな新潟名物として、
もっと全国に発信して欲しいです。

(新潟市60代女性)



『たねをまく ちいさな量り売りマーケット』
を主催・企画する豊島淳子さん。



へひとてまのすすめ

もう一人、六斎市の本質に注目する
人がいる。食をつくる人と食べる
人とのコミュニケーションを膨
らませる仕掛けを工夫した『たねを
まくちいさな量り売りマーケット』
を主催企画する株式会社リトルラ
イトストアの豊島淳子さんである。
取材の趣旨を説明するや「六斎市
は、かっこいい!」と思わぬ反応で驚
かせてくれた豊島さんに、ゆっくり
話を伺う。この量り売りマーケット
は、農家や料理人が作った野菜や料

理を、量り売りを中心に販売するも
ので、食べる人は自分の容器を持参
する。決まった会場はなく、神社や
文化財施設など、その都度変わる。
新潟市西区内野の露天市の日にあ
わせて開催したこともあるそうだ。
量り売りをする訳は「会話の機会
を増やすためです。欲しいものを注
文する時、例えばトマト百グラムは
どのくらいですか?とお喋りが生
まれます。そして品物を量る間のお
喋りの中で、買う人はトマトをもう
一つ、つくる人はおまけでもう一つ
など、つい買い物が進むことも。そ
して容器に入れてもらいう時も何か
しらの会話が必要になります」。な
るほど会話を生まれやすくするた
めに、あえてひとてまが必要な場
になっている。これって対面販売が基
本の六斎市と同じ。「そうです。昔か
ら続いていることを自分たちの言
葉に翻訳しているのだと思います。
長い時間の積み重ねの上に成立し
ている六斎市は強く、昔の知恵があ
りかっこいいです」。ちなみにマー

ケットに参加する出店者の集め方
は、日時と会場を決定後、信頼関係
のあるつくる人たち、ひとりひとり
へ直接声をかけて依頼しているとい
う。言葉にならないルールを共有
できる、真摯な農家や流通できない
果物を活用してジャムや菓子、かき
水のシロップを作る料理人など、食
やコミュニティに対する意識の高
い仲間が大勢いるそうだ。
そもそも、どうして、開催ごとに場
所も日時も変わるマーケットを始め
たのか。豊島さんの本業は、カクテル
と本を楽しむバーの経営者。コロ
ナウイルス感染症拡大対策でブッ
バーを開けられなかった時に、新し
い取り組みとして考えたのが、「たね
をまくちいさな量り売りマーケッ
ト」。二〇二一年から信頼するつくり
手たちと、ちいさくても丁寧なコ
ミュニケーションができる場作りを
とはじまった。色々な場所で店を開
く移動式ブックバー出店事業の経験
も、場所と日時を定めないマーケッ
トという企画に繋がっている。「つく

る人も、食べるひと、工夫しながら
みんなで楽しむことを『たねをまく
ちいさな量り売りマーケット』は大
切にしています。素早く買い物がで
きる現代のサービスの恩恵も受けな
がら、便利になりすぎた生活に立ち
止まり、ひとてまにかけて考える場所
も揺り戻しのように求められている
と感じています」。

六斎市は、決して時代遅れではな
かった。若い世代には昔の知恵を学
べる場であり、年配の人には遠い日
とつながる心温まる場であり、毎
日、新しい何かと出会える場もある。
デジタル社会で薄れつつある生
活実感と見知らぬ人と出会う喜び
が、いつも、そこで待っている。



新潟の露天市独特の竹で支える
張り出しテント。

吉田さんは、国土交通省港湾関係
の元職員。十七年前、新潟に赴任し
た時、新潟市歴史博物館で六斎市の
多くが河川沿いにあることを知り
興味をもった。持ち前の学究心から
六斎市の現況を確かめようとした
が、五十年前の調査一覧と学術的な

新潟県の特徴

六斎市の成立年代に特徴的なも
のは、あるのか。「歴史的には上越市
新井と、月一回だけ開催する栃尾が
戦国時代に始まる県内で最も古い
定期市のようなです。次に三条・加茂・
新潟市の西川が古く、この地域を含
め六斎市の六割強が江戸時代を起
源としています。場所的には、ほと
んどが川港のある在郷町です。また
大正期、羽越線の開通を契機に村上
で市が開かれています。特殊なもの
としては明治末期に陸軍の駐屯地
になった上越市では、急激な人口急

増に伴い高田と直江津に市が開か
れました」と吉田さんが説明する。
出店数の推移は、どうだろう?
「ある六斎市の場合、大正時代に百
店、昭和前期で五十店、昭和後期の
高度成長期は六十店、平成では二十
店と推移し、時代ごとに半減してい
ます。この背景にはスーパーなど施
設型販売店の進出、道の駅や産地直
売所の影響もありそうです。また出
店者も買い物客も高齢化しますの
で、これからはさらに減少傾向にな
るでしょう」。それでも独特遺産の
六斎市を地域振興に活かす方法を
模索し、観光資源としての可能性を
探るモニターツアーを市民向けと
首都圏向けに通算六回実施し、いず
れも好評だったという。とくに首都
圏向けに企画した葛塚市と酒蔵と
福島潟を巡るコースは評判が良く、
可能性を見出したそうだ。

他県の六斎市として比較し新潟ら
しい個性は? 「衣服のほか種や苗な
どの出店は珍しいです。また常連さ
んと出店者の関係性が深いように感
じます。そして竹を支柱にして大き
なテントを張りだすスタイルは、他
県では見られない独特のものです。
風や雪に耐えられる丈夫な構造なん
でしょう。特に新潟の場合は道路沿
いに店を展開するのでこのようなス
タイルになるのでしょうね。なお、六
斎市など定期市が新潟に次いで多い

新潟県の六斎市などの分布図

(六斎市・三斎市・月一回の市を含む54箇所)

NPO法人新潟みなとクラブ発行『新潟独特遺産 六斎市』
新潟県版に加筆



県民には普通の六斎市の価値
を再発見した吉田秀樹さん。