

2025 Eye's
新潟ここのけ物語

想い | つくる | 伝える

長岡市

[F u u d]

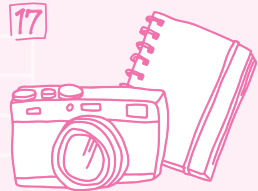
2025
春号
—— 季 刊 ——

醤油色のお赤飯



今回の取材テーマ
さくらめし

取材メモ 17



カメラマンの
わたべ

私は両親が中越地方の出身なので、子どものころから赤飯には赤と茶色の2種類があると思ってきた。今回の取材では、それが長岡特有と知り驚いた。長岡特有といえば「さくらめし」というご飯を18年前に取材したことがある。

「さくら」と付くからには、桜の花か葉が混ざってあるご飯を想像していたが、なんとダイコンの味噌漬けを細かく刻み、ご飯と混ぜ合わせたものだった。昔の長岡では当たり前のように食卓に上がっていたらしい。長岡藩士・河井継之助の好物として知られ、長岡市内でメニューに入れている料理店もあり、最近では料理の素も販売されている。

18年前の取材での板前さんの手順を思い返して、さくらめしを自分で作ってみようと思った。作るといっても、刻んだ味噌漬けを混ぜるだけなので超簡単だ。味噌漬けを混ぜるタイミングだが、米と混ぜて炊き込むより、炊きあがってから混ぜるほうが、味噌漬けの風味が出るという。混ぜた後、さらにせいろで蒸す



と、味噌漬けの色がご飯全体に広がって、おいしそうに仕上がる。

ここで長岡の曲げ物職人、足立照久さんが作った木製せいろを登場させた。彼は木製のせいろ、ふるい、裏ごしを作る、新潟でただ一人の職人だ。蒸すこと10分、ふたを取ると、ご飯全体が薄茶色に染まり、ふっくらと仕上がっていた。

食べた印象は、味噌漬け風味は弱まり、なかなか上品な味。味噌漬けは結構たくさん入れたつもりだったが、思ったより薄味になった。昔は漬物が今よりしょっぱかったから、これより濃い味だったに違いない。

醤油赤飯が長岡のソウルフードなら、さくらめしは長岡のファストフード。「ばれ、さくらめし食って、急いで行がっしえ」というお母さんの声が聞こえてきそうだ。



写真、文章／スタジオF(t) 渡部 佳則

- ①盛り付けたさくらめし。うっすらと茶色に染まる。
- ②ダイコンの味噌漬けを細かく刻む。
- ③せいろで蒸しあげて、ご飯全体に味をなじませる。

編集後記

長岡市民には『あたりまえの醤油赤飯』を探る旅は、スタート時点から困難がつきまとった。土地勘が全くない。川幅の広い信濃川を中央にして東西に丘陵が走る地形を把握していたつもりでも、各地の地名と位置関係が想像できない。さらに見渡す限りの風景は雪の中。歴史的にも戊辰戦争より遥かに遠い昔から新しい時代の波に晒されていたことなど知らなかった。しかし先人が遺してくれた文書や民俗の証言集から夢中で「赤飯」の二文字を探し続けているうちに、背景らしきものが浮かび、次第に核心に迫ったような気がした。この発見の喜びは、多少の苦労には換え難く、今号の取材も興奮の連続だった。それほど長岡は幾層もの時代が堆積し、しかも一層一層が明らかに頑丈だった。全国的にも独特な長岡の赤飯は、土地の歴史を思い起こさせ、神仏とともにあった日本人の古き心を語り、さらに市民の不屈の精神をも内包する凄い食文化だったことに、ようやく気づいた。(波川)

ふうど 2025春号 vol.68

企画編集 ふうど編集室
発行人 高橋 佑
取材編集 波川綾子
写真 渡部佳則
デザイン 斎藤道司
題字 小林 翠

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 上杉オオウラビル501号室 TEL (022) 266-1711 FAX (022) 266-1712
■東海・関西営業部／〒464-0025 愛知県名古屋市中千種区桜が丘295番地 第8号オオビル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、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店みなと工房、朱鷺メッセ、新潟給屋、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、新潟市市民活動支援センター、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、り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ルレアン <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>介護老人保健施設亀田園、新潟市立亀田図書館、北方文化博物館 <西蒲区>カーブドッチ、ドメス・ショウ <秋葉区>カフェギャラリーやまぼうし、川内自動車、新津鉄道資料館
【新発田市】加治川地区公民館、紫雲寺地区公民館、新発田市生涯学習センター、新発田市民文化会館、新発田市立図書館、豊浦地区公民館、ホテル華鳳 【聖 籠】 聖籠観音の湯 ざぶーん
【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・長岡市立中央図書館、やまこし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。

Take Free

ご自由にお持ちください

長岡市民があたりまえに赤飯としてもちいている金時豆入りの醤油味のおこわ。隠し味に日本酒をたっぷり使い、見た目は渋いが旨さは極上。お祝い事のほか日常的に親しんでいる市民のソウルフード。(提供:江口だんご)

がんばろう ● ニッポン!

これこそザ・長岡！

長岡の茶色い赤飯は、かなり常識やぶりの強者だ。
一般的に不祝儀の醤油おこわなのに、お祝いの赤飯になっているからだ。
しかし固定観念をなくせば、世界にほこる日本の米と醤油と酒のコラボだもの、
美味しいに決まっている。長岡の人たちは、とっくの昔にそのことに気づき、
茶色い赤飯のままブレることなくいまを迎えている。おなじ米王国の隣人として、
あらためて長岡の赤飯にこめられている物語を探す旅に出よう。

想い

長岡スタンダード

日本の原風景のなかで

古来、日本では赤い色を魔よけや再生を意味する尊い色としてきた。そこから人生の節目や祭りなどに、ささげや小豆入りの赤い赤飯がいまでも欠かせない。ところが県下第二の都市、長岡市はそんな社会通念にとらわれることなく、金時豆入りの茶色い醤油赤飯を折々の祝いにもちいてきた。だから長岡で赤飯といえば、あたりまえに醤油味なのである。全国でこうした醤油おこわを赤飯として祝いにもちいる食文化は、ほとんどない。見た目の華やかさより、地味でも美味しいことを優先する長岡流の考え方にもとづく長岡だけの赤飯文化なのだ。そもそも、なぜ赤い色みを尊重

する一般的な赤飯が長岡に浸透しなかったのか。また、なぜ醤油味の赤飯が生まれ長岡に深く土着したのか。長岡市の餅菓子専門店、明治三十五年創業の株式会社江口だんごの代表取締役、江口太郎さんに話を聞きにいく。

高速の長岡インターを降り柏崎市に向かう西山丘陵の谷あいには、いつも日本まんが昔話に登場するようなほのぼのとした風景で、見る人を和ませる。そんな日本の原風景の真ん中の、豪族の館を思わせる広い敷地に江口だんごの本店と製造工場が、離れてある。平日にもかかわらず県外車が次々に駐車場を埋め、若い二人づれや家族づれが期待感を抱かせる回廊を通り、昔風の重い格子戸をあけ店舗に吸い込まれていく。江戸時代に建てられたという武家屋敷の幅広の貫を巡らした店内は、数年前に訪れた時と変わらぬ土着の美を放

ちながら来店客を迎えている。

ここにしかないもの

江口さんは、筆文字の名前がはみださんばかりの地元・小国和紙の名刺を手笑顔で迎えてくれた。はじめに手斧の痕を残す太い梁を愛おしそうに見ながら「長岡の古き良きものを大切にし、若い人やインバウンド客が、『いいね！』と言ってくれる店づくりや商品づくりをしないと伝統は残っていきません。東京とおなじものを作っているのは誰も感動しません」という。そうした思いを反映し、十年ほど前、昔から地元で慣れ親しんでいる赤飯を、全国にほこれる長岡の郷土食として商品化した。それまでは日常的に食べる大衆的なご飯として販売するだけだった。

「米どころ長岡自慢の餅米に、地元の醤油と日本酒をふんだんにか



家庭で炊きたての長岡赤飯を楽しむ料理キット。
ほかに五目赤飯もある。

供し好評をえている。また自宅で作来たての赤飯を食べてもらおうと炊飯器で炊ける料理キットを、他社に先駆けて発売していた。

その発端について「コロナ禍が拡大し、外食や移動が全面的に制限されましたね。それがゴールデンウィークの直前で、里帰りの計画をしていたお客様から電話で長岡赤飯の配送を頼まれました、まずそれが印象に残りました。その後、外出自粛により自宅で調理を楽しむ内食ブームが起き、それなら家の炊飯器でも作れる料理キットを開発すれば、長岡を離れた同郷の人に故郷の味を届けられると思ったからです。当社は大企業ではないので動きが速く、新商品の開発着手から販売まで三ヶ月間という短期間でキットを世に送り出すことができました」と江口さんが説明する。中身が見える透明なパッケージと思いのほか手頃な価格帯が目をついた。

「赤飯は本来、家庭料理です。それぞれ家で親から子に伝えられてきた味があります。長岡赤飯には、市民のいろいろな思いが詰まっています。もし赤飯を食べる機会があったら、そのことを思い浮かべてもらえたら嬉しいですよ」と結ぶ。こうして一時間ほどの取材の後、山積みになっていた長岡赤飯は、残り一個になっていた。



信濃川の中洲を中継して二つの橋が架かっていた初代の長生橋。江口だんごの歴史は、この中洲で旅人を相手に煮染めや団子を売ったことに始まる。(提供：江口だんご)



株式会社江口だんごの江口太郎さん。



古民家をリノベーションした本店の店内。



地元に伝わる庶民的な料理を添えて提供された温かい長岡赤飯。

振る舞い料理に、茶色い赤飯があったと聞いたことがあります。ついにその資料を見せてもらう機会がなく、いつ頃から赤飯を食べていたか正確には分かりません。それなら格好の資料がある。長岡藩の城下と領地で行っていた年中行事の記録や、中越地区の総鎮守である蔵王権現の詳細な日誌には、『赤飯』『小豆飯』『白強飯』などが使い分けられて記されている。この『小豆飯』が小豆入りの赤い赤飯だとすれば、江戸時代には長岡では定番の金時豆入りの醤油赤飯がすでにあったことになる。『確かに当時の醤油は貴重品で庶民は使えなかったと言われていますが、昔は味噌から滲みでる上澄みを醤油代わりにしていましたから、赤飯を作れたかもしれせんね』。いずれにしても熱々ご飯の醤油かけは、文句なしに旨い。美味しいからこそ、味気のない小豆の赤飯の代わりに、醤油おこわが赤飯にランクアップしたのか。実質を重んじる長岡らしい選択だ。

コロナ禍の置き土産

江口だんごでは、近年、テレビ番組などで全国的に注目されるようになった長岡赤飯を観光客にもっと気軽に食べてもらおうと、本店で熱々の赤飯と季節の郷土料理を組み合わせた『長岡赤飯御膳』を提

つくる	味の文化遺産
-----	--------



境内の隅に佇む『おおかんばさ』にも赤飯を供える。

インフォメーション

株式会社江口だんご

〒940-2043 長岡市宮本東方町52-1
TEL 0258-47-4105

吉乃川株式会社

〒940-1105 長岡市摂田屋4-8-12
TEL 0258-35-3000

金峯神社

〒940-0027 長岡市西蔵王2-6-19
TEL 0258-32-2337

読者の声 ～前号を読んで～

燕市の天満宮行事

我が町の燕市(旧吉田町)に天満宮があり、毎年5月の田植えの後に祭礼があります。我が家にも『菅原道真』の掛軸などがあり、道真の命日にあたる2月25日に、いなり寿司を供えております。なお我が家のルーツは広島中国地方と聞いております。
(燕市70代男性)

昭和40～50年頃の天神講

母は長岡市浦瀬の農家の出身で、時期が近づく『明日は天神講、今日は天神講だ』と言って、床の間の前に膳をだし、ノッペ・煮物・なます・鮭の切り身・酒などをのせていたように記憶しています。また天神講とは別かと思いますが、その頃、じさまが健在でして鮭のカマを竹串に刺し『これは年神様の分だ』と言い、天井の梁の穴を利用し、しばらくの間飾っておいたこともありました。
(長岡市70代男性)

そんな思いがもつと深まる、古の助けあいの心を偲ばせる、ほのぼのとした赤飯の神事がある。八月二十七日の盂蘭盆に行われる諏訪神社の祭りに、前の人が供えた赤飯と自分の赤飯を交換したり、お互いの赤

赤飯のとりかえっこ文化

金峯神社に限らず地区の産土神も、想像以上に赤飯を中立ちに神と住民が繋がっていた。こんな様子を知らにつれ赤飯の色など問題ではなく、むしろ赤飯に込める人びとの想いの方が愛おしく魅力的に思えてくる。

ます」。うわーっ、やっぱり、あった！資料だけで知る赤飯神事が、現実のものになり、つい興奮してしまった。ただ時代が変わり、ゆっくり直会をする地区は少なくなっただけという。なお金峯神社では春季大祭の振る舞いに赤飯をつけるそう。それも昔からの仕来りだ。

飯の一部を交換して食べる風習がある。おもに信濃川右岸の上流域と東山丘陵の麓付近の地区に、こうした不思議な祭りが集中する。

そのなかのひとつ、長岡フェニックス大橋上流右岸にある前川地区の青山町へ、郷土史家の堀井實さんの話を聞きにいく。眼前には真っ白に輝く東山丘陵の山並みが、沖積平野の広がりを見せている。それも長岡の原風景だったことに気づく。

堀井さんは「地元では、この祭りを上杉謙信の戦勝祝いに由来すると言われることもありすが、それを裏づける資料を探していますが見つかりません」と申し訳なさそうに前置きし「ここ青山町では各家で赤飯を蒸し、里芋や八つ頭の葉にのせ、葦の芯をぬいて作った箸を添え、本殿に祀る諏訪神社と石動神社の祠の前にお供えます。境内の米山講や『おおかんばさ』という不思議な名前の祠にもお供えます。それを地区のこともたちがいただい

ても良く、こどもは毎年の祭りを楽しみにしています」といい、かつては地区の大半の家が祭りに参加していたという。

どんな祭りなのか。実際に赤飯を作り祭りに参加する奥様の慶恵子さんに説明してもらおう。「朝六時、ラジオ体操が終わる頃を見計らって赤飯をお供えて、一度家に戻ります。その一時間ほど後、社殿内にごさを敷き、それぞれの家で作った赤飯を重箱に入れて持ち寄り、それらを食べながら、朝のひとときをのんびり過ごすのです。家により具材や味がいろいろで、それを食べ比べるのが楽しいんです」。いいなあ！夏の空の下、いろんな赤飯を囲み談笑する声が蟬の鳴き声とともに聴こえてくる。この前川地区の近くで獲れる鮭は最上の味とされ中世から初鮭を献上してきた。とはいえ大河の氾濫や川の流路を変える洪水で集落ごと移転するなどの苦労があったと、大きな古地図を広げて堀



毎年、8月27日の早朝、各家の赤飯が供えられる諏訪神社と石動神社の祠。祠を納めている社の境内は膝丈ほどの雪に埋まっていたが、撮影する日の朝に堀井實さんが雪踏みをしてしてくれた。(長岡市青山町)



長岡発祥の地で800年ほどの間、時代の移り変わりを見つめてきた金峯神社の御神木の大櫨。その奥が本殿。右は、さまざまな奉納額に囲まれた拝殿。(長岡市蔵王町)

さあ謎解きのラストパートだ。長岡藩主牧野家十七代当主の忠昌さんは神奈川県逗子市から長岡に移住してきた時、祭りや行事に赤飯がつく機会が多く、赤飯文化の根深さに驚いたという。その背景のひとつに金峯神社の前身、蔵王権現が領内の全戸に配布した



呼ぶ地域があることから、ここでは長岡の醤油赤飯だろう。その他、蔵王権現が小正月の頃に衆徒や社家に祝いの赤飯を配り、祭祀に向いた先からお札に赤飯を貰い、春の大祭には多くの村が赤飯を蒸し、祭りを祝ったことなど江戸期の蔵王権現領の古い記録が紹介されている。さて、ここで蔵王権現とは何か。地元では『蔵王さま』と呼ばれ、約八百年にわたり長岡の政治経済や文化に影響を与えつづけた神仏習合の中越総鎮守である。山岳信仰の霊場を起源とし、戦国時代は上杉謙信の叔父・長尾為重が堂内に城を築き、上杉家やその家臣の居城になった。また江戸初期には初代長岡藩主・堀

ある産土神の祭り

金峯神社の氏子の一人は、年二回の大祭を祝い、いまも家に代々伝わるレシビで赤飯を蒸し、親戚に配るという。それは当然、醤油赤飯であ

だが明治時代を迎え、政府の神仏分離政策により金峯神社と名称を変え今日に至る。それでも往時を記憶する流鏑馬神事や王神祭は現在も続き、古態を遺す貴重な祭事として、その文化的価値が高く評価されている。また民間が祭祀の経費を賄う王神の伝統神事があり、そのために破産者がでたにも関わらず、戦乱や飢饉の時でも途絶えることなく江戸末期までつづいた。ここでは詳細を省くが、蔵王権現の威力は凄まじく、神を迎える家に籤で選ばれたことを名譽とし、大勢の社家たちを饗応する莫大な経費を厭わなかった豪気な商人や農民もいたのだ。

旧市域には長岡藩領と交錯し蔵王権現が治める村々が点在し、その数は最大時で一町二十六ヶ村に及んだ。

る。では金峯神社では、どうなのか。宮司の桃生鎮雄さんに聞いてみる。桃生さんは市内の四十社を兼務しながら、「神社でマルシェ」など若い人を意識した取組みも手がける。「新潟は日本で一番神社が多い県で、長岡市にも大変多くの神社があります。明治初期に政府は村々の神社を合社する政策を打ち出したのですが、それぞれに産土神と村民との繋がりが強く統合が進まなかった結果です。多くの地区の神社の祭祀を行ってまして、感覚的ですが特別な赤飯文化があると思います」。具体的に、どんなものがあるのか。「市の北部にある神社の祭りでは、赤飯を神饌として供えます。一般的に神饌は白米で、せいぜい手をかけても白いご飯ですが、赤飯のように手間がかかる神饌は全国でも珍しいかと思えます。そして祭祀の後の直会では、氏子総代が神前の赤飯をひと口ずつ白い紙の上ののせ参列者に分け、それを摘みながら御神酒をいただきます。そして直会が終わると、みんなが折詰の赤飯を持って帰る



参道の風鈴飾りなど伝統に新風を吹きこむ金峯神社の宮司、桃生鎮雄さん。