



想い | つくる | 伝える

2019 Eye's
新潟ここだけ物語

Take Free

ご自由にお持ちください

冷めても美味しいのっぺは、お正月だけ漆のお重に入れ各自で取り分けていただく家もあり、庶民的な家でも家族の歴史としてお重を大切にしていた。新潟県全域に伝わるのっぺは基本的に家庭料理。地域や家により呼び方・道具・調理法などの違いがあり、それぞれの流儀が守られている。

がんばろう ● ニッポン!



[F u u d]
2019
冬号
—季刊—

の
つ
の
説

月あかりと湯けむりが彩る夜

[新発田市] 文 / 本望典子

にいがた
めぐり
vol.12



冬は日が暮れるのが早く、少し寂しい気持ちになってしまることが多いのだが、温泉地へ向かうときだけは別だ。辺りが暗くなるほどワクワクするのは、硫黄の香りたっぷりのお湯に浸かる安堵感、お風呂あがりの浴衣、豪華なお膳、気が置けない仲間との語らいなどの愉しみを想起させるからではないだろうか。

17時になった。月岡温泉街に鳴り響く鐘の音を聞きながら「月あかりの庭」に向かう。さまざまな和柄デザインのオブジェが華やかに、散策を楽しむ人々の笑顔を照らしている。外国人にはもちろん、若い人にもSNS映えするスポットと言えるだろう。夏なら浴衣での撮影も記念になる。家族みんなで写真を撮り合う姿が印象的だった。

次は足湯に浸かりながら、対面にあるステージ「月見台」を眺める。イベント時には踊りや歌が楽しめる演舞場になっているが、この日はライトアップで和傘を彩っていた。なんだか思い返してみると、個人的に縁のある温泉街である。社会人になりたての職場の社員旅行、ライターデビュー当時のぶらり街歩き取材、結婚式を挙げたのも月岡温泉(カリオノパーク)だった。

以前に比べて随分「観光」の要素が高くなったと、お土産店を1つひとつ覗きながら実感する。地酒、米菓、米粉商品、お茶、駄菓子、漬物…昔ながらの月岡饅頭はバリエーション豊かになっていた。今回は秋冬限定の「枝豆まんじゅう」を購入。新発田名産の枝豆・大峰かおりの甘みが口いっぱいに広がる逸品だった。月岡煎餅の素朴な風味は、何枚食べても飽きない。店舗の方に話を聞くと、30年以上変わらない味で親しまれているベストセラードうぞだ。

以前に比べて随分「観光」の要素が高くなったと、お土産店を1つひとつ覗きながら実感する。地酒、米菓、米粉商品、お茶、駄菓子、漬物…昔ながらの月岡饅頭はバリエーション豊かになっていた。今回は秋冬限定の「枝豆まんじゅう」を購入。新発田名産の枝豆・大峰かおりの甘みが口いっぱいに広がる逸品だった。月岡煎餅の素朴な風味は、何枚食べても飽きない。店舗の方に話を聞くと、30年以上変わらない味で親しまれているベストセラードうぞだ。

※日本温泉総合研究所「日本の温泉データ」より <https://www.onsen-r.co.jp/data/onsen.html>

温泉旅のラストはやはりコレでしょう。足湯近くの待合室にある、月岡温泉オリジナルパッケージの牛乳自動販売機。迷った末、コーヒー牛乳をその場で飲み、フルーツ牛乳は持ち帰り。懐かしい味わいと華やかな灯りに癒された、素敵な夜だった。

温泉地数ランキング全国第3位*である新潟県。数ある地元の温泉地の魅力は、地元に住む私たちの方が案外知らないのかもしれないと思った夜でもある。

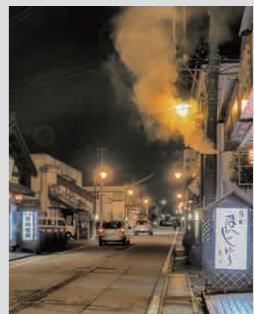


月岡温泉

住所 / 新発田市月岡温泉
概要 / 2014年に開湯100年を迎えた歴史ある温泉街。無料の足湯「湯足美(ゆびび)」や飲泉ができる「源泉の杜」ほか、多彩な売店も軒を連ねる。美しいエメラルドグリーンの色をした硫黄泉は美肌の効能があると言われている。キャッチコピーは「もっと美人になる温泉」。

■月あかりの庭

2018年10月にオープンした月岡温泉街にある散策スポット。庭園に色鮮やかな円柱の行灯が50本並ぶ。ライトアップは17時~22時。庭園の奥には、照明が水面に映る水辺ゾーンも。



ふうど 2019冬号 vol.43

企画編集 ふうど編集室

発行人 高橋 佑

取材編集 浅川綾子

佐々木聰

写 真 渡部佳則

デザイン 斎藤道司

題 字 小林 翠

編集後記

県内各地にいろいろなのっぺ系料理があることは認識していた。でも、それが表層だけの知識だったことを取材で痛感した。食文化の研究者の多くが新潟県の食文化は多様であると言う。のっぺも極端に言えば明治初頭の大字単位で名称・道具・調理法がことなる。それらを大きな地区で分類することに躊躇した。なぜならその土地で先祖代々伝えてきた(想い)が深層にあり、庶民の喜びや切なさの記憶を大衆化に括ることに何か後ろめたさを感じたからである。とはいえ幸いに各地ののっぺは、いまも健在である。新潟の食の豊かさとありし日の越後農民の心を鮮明に伝えることができる。そんな愛おしい先祖食がまだ身近にあることを、もっと誇りたい。(渋川)

発行所

ふうど編集室
株式会社タカヨシ

まごころ印刷の
株式会社タカヨシ

■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
■仙台営業所 / 〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉5丁目3-47 上杉オオバビル501号室 TEL (022) 266-1711 FAX (022) 266-1712
■名古屋営業所 / 〒465-0093 愛知県名古屋市名東区一社1丁目79 第六名昭ビル6A TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081
■オフィシャルサイト / <http://www.takayosi.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、駅前オフィスNII GATA、NSG学びステーション、NST、NPO法人 Made in 越後、上古町商店街、旧小瀬家住宅、県立自然科學館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店など工房、朱鷺メッセ、新潟NPO協会、新潟絵巻、新潟 加島屋本店、新潟県政記念館、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、ビアBandai、ホテルタイアーハ、ホテル日航新潟、りゅーどあひ新潟市民文化会館、<東区>桑名病院、ハイツリーカフェオレラン、<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、ピューフ島湯、新潟空港、<江南区>介護老人保健施設亀田園、新潟市立亀田図書館、<西蒲区>カーブチック、ドーナツ・ショコ、<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【新潟市】加治地区公民館、紫雲寺地区公民館、新発田市生涯学習センター、新発田市市民文化会館、新発田市立亀田図書館、豊浦地区公民館、【聖籠町】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、長岡大学、長岡市立中央図書館、長岡西病院、やまとし復興交流館おたらる【燕市】分水ビターサービスセンター【出雲崎町】越後出雲崎天領の里、【湯沢町】雪国観光舎 越後湯沢温泉【南魚沼市】桜井【佐渡市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル大佐渡【東京都】<渋谷区>表参道・新潟館ネスパ、<中央区>プリンスにいがた、<千代田区>新潟市東京事務所【東京都】<渋谷区>表参道・新潟館ネスパ、<中央区>プリンスにいがた、<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
バイナダー

この印刷物は環境にやさしい
製本方法を採用し、
リサイクルや怪人の危険へ
配慮しています。
RICE INK



越境するのつべ

お正月料理は欠かせない「のつべ」は新潟県民の家庭料理である多くの伝統料理が時代に追いやられるなか、「のつべ」の健在ぶりは奇跡的であり、その美味しさと華やかさは全国に知られている。でも「のつべ」は新潟独自のものではなかつた。

奈良春日大社の若宮おん祭りにふるまわれる「のつべ」をはじめ、のつべに類似する料理が行事食として全国各地にもある。

どうして、それほどまでに広まつてゐるのか。

その答えを探しまわるうちに、モノ言わぬ料理が静かに語りだした。

全国各地に分布している。しかし広い県域の隅々まで「のつべ」やそれに類似する料理があるのは特筆すべきこと。その伝播の源は何だろう。

う宴を自宅で催し、もてなし料理の
ひとつに、大皿に盛ったのっぺがあつ
た。渡部氏が遺した「柏崎日記」に記
されている。

想い　普遍性をそなえた個性

時空をこえる選しさ

のっぺは凄い料理である。

年代を問わず新潟県民の多くが、
これがないとお正月が来ないと、いう、
のっぺ。これほど田舎っぽく平凡な家
庭料理に日本料理の真髄『真味是
淡』の世界観が息づき、明治以降の西
洋文明の奔流に流されることなく、
いまを迎えていることは稀である。
ただ行事食として食べる「のっぺ文

時空をこえる遅しさ

のつは凄い料理である。

年代を問わず新潟県民の多くが、これがないとお正月が来ないと、のつべ。これほど田舎っぽく平凡な家庭料理に日本料理の真髓『真味是淡』の世界観が息づき、明治以降の西洋文明の奔流に流されることはなく、いまを迎えていることは稀である。

ただ行事食として食べる「のつべ文

古の作り方とされる。その他、日本各地に名称こそ違うが野菜を入れてとろみをつける汁の文化が分布している。

こうした「のつペ文化」の波及の背景に、仏の教えとともに肉食を禁じた精進料理の普及があつたとすれば、のつペの越境も合点がいく。

あざやかな変身術

新潟には、いつ頃、到来したのか。
一八四七年（弘化四）の秋、伊勢国桑名藩の柏崎陣屋に勤務していた

あざやかな変身術

新潟には、いつ頃、到来したのか。
一八四七年（弘化四）の秋、伊勢国
桑名藩の柏崎陣屋に勤務していた

ど人が大勢が集まる時のふるまい料理。お祝いとお悔やみと両極端の意味をもつ集まりに、おなじ料理を使うなんて不思議な気もするが、その場に応じ具材の数・材料の刻み方を変え、仏事には魚や肉などを入れないなど厳密に差別化している。調理法を変えずに、それぞれにアレンジできる柔軟性も、のっぺが永らえてきた理由のひとつである。そして驚くことに、のっぺに欠かせない里芋の伝播力は、もっと凄かった。里芋は日本列島に流れついだ南方系民族がもたらしたものとされ、縄文期の稻作よ

昭和五十七年、県で最初に里芋品種を調査した時は市場出荷用として六種類の品種がありました。そのうちのひとつ、耐寒性のある「えぐ芋」が、江戸期の『本朝食鑑』（一六九七年）に記載があることから新潟でも江戸時代から栽培されてきた可能性があります。そして平成二十二年の調査では全国的に普及している「大和早生」が主流になり、他に「八つ頭」と「八幡芋」の三種だけになりました。八幡芋は、その名のとおり佐渡市の八幡地区で江戸時代から栽培してきた希少な在来種で、古く

な存在だが、のっぺに欠かせない里芋。全国ののっぺ系料理は秋田以北をのぞき、ほとんどの地域で里芋が入る。新潟県の里芋生産量はで首位。そのほか半数を五泉産の里芋が占める。長年にわたる品種改良で、より丸く、色が白く肌理の細かい里芋になり^く帛乙女(きぬおととい)くらぶなで販売されています。

昭和五十七年、県で最初に里芋品種を調査した時は市場出荷用として六種類の品種がありました。そのうちのひとつ、耐寒性のある「えぐ芋」が、江戸期の『本朝食鑑』（一六九七年）に記載があることから新潟でも江戸時代から栽培されてきた可能性があります。そして平成二十二年の調査では全国的に普及している「大和早生」が主流になり、他に「八つ頭」と「八幡芋」の三種だけになりました。八幡芋は、その名のとおり佐渡市の八幡地区で江戸時代から栽培してきた希少な在来種で、古くからある「土垂」の形質を残す、ぬめりの強いものです。一時は生産量が減少しましたが、優れた特徴が見直され生産量が回復しています。

近年、県内外の消費者に人気のある五泉の里芋「串乙女」は、もともとの品種は「大和早生」です。二十年の間、栽培農家が選抜をつづけ、品種改良されたものです。ちなみに五泉市の里芋生産額は県内トップである。

芋は南方系植物ですから、種芋の保存適温は五度から十度までの間。それ以下でも以上でも腐敗してしまいます。冬の寒さが厳しい新潟では、昔から畑に土の山を築き、その土中に埋めたり、山に横穴を掘つた中に貯蔵し工夫してきたのですが、気象条件に左右されやすく種芋の越冬が不安定でした。せっかく優れた里芋が収穫されても、翌年に植える種芋が腐敗してしまっては安定的な生産体制が問われる産地形成の条件が損なわれます。

芋は南方系植物ですから、種芋の保存適温は五度から十度までの間。それ以下でも以上でも腐敗してしまいます。冬の寒さが厳しい新潟では、昔から畑に土の山を築き、その土中に埋めたり、山に横穴を掘った中に貯蔵し工夫してきたのですが、気象条件に左右されやすく種芋の越冬が不安定でした。せっかく優れた里芋が収穫されても、翌年に植える種芋が腐敗してしまっては安定的な生産体制が問われる産地形成の条件が損なわれます。

持った栽培農家から相談を受け、当時の新潟県園芸試験場（現園芸研究センター）が里芋の貯蔵法と栽培技術に関する研究を始めました。その過程で種芋の効率的な分割法の発見や、従来の栽培方法を改善し商品化できる大きな孫芋を育てる方法など試験栽培を繰返しながら種芋の貯蔵技術と栽培技術を開発しました。もちろん機械化による作業効率向上と生産拡大が産地形

のつペ王国の里芋事情

新潟県の里芋栽培は、のつペ文化と深い関係があつたのだろうか。新潟市農業活性化研究センターの小田切文朗さんは「とくに明確な関係性は見られません。昔から里芋は越冬野菜のひとつとして、自家消費のために県内全域で栽培されてきた重要な野菜です。

里芋を見つめて

里芋を見つめて

里芋にうるさいはずののっぺ王国で、どうして近年まで五泉のようなくだらぬ大産地がなかつたのか。

母さんは偉かつた

このあいな夢の漫録

料理から教わる社会



この土地の風土と暮らしの知恵から生まれたさまざまな地元料理に囲まれたのっぺ。渋い色合いのなかで華やかさがひとまわ目立ち、ハレの日の喜びが偲ばれた。



里芋、れんこん、ごぼう、にんじん、こんにゃく、かまぼこ、干ししいたけ、塩鮭、イクラ、ぎなん、というポビュラーな具材の他、厚揚げ、竹の子、栗、くるみ、塩漬けのこの15種類の具材と撮影用に色どりのいんげんを添えた菅谷のつべ。豊富な種類の具材が醸しだす美味しさは、一生に一度しか巡りあえない極上の贅沢だった。



〈歩く知恵袋〉のお母さんたち。
左から渋谷ミヨシさん、佐藤ミネさん、
渋谷啓子さん。

と里芋のコンビネーションが絶妙。いく
らでも食べられそうになる。下越地
方では、のつべだけは何杯お替わりを
しても失礼はないという風習があ
る。これほど美味しいものを、途中で
箸を置かせるほうが野暮だろう。と
にく理性を失わせる山と太陽の
恵みがいっぱいののつべだった。それ
も、すべて食材を自給できるという
のだから凄い。

試食会の後、「母は偉かつたです
ね。これだけの具材を入れて、こんな
に美味しく仕上げるセンスがあつた
んですね」と渋谷さんがしみじみ
と話す。「栄養的にもバランスがいい
し、昔の人の知恵と愛情が凝縮して
いますね」と佐藤さんが続ける。まつ
たく、そのとおり。のつべの実力をあ
らためて再認識した日だった。もち
ろん撮影のためだけに精魂こめて
作ってくれた渋谷さんの心根も、美
味しさの秘訣のひとつだった。

県内ののつべのなかで蒲原地域のものは、イクラがたっぷり入り豪華である。そのなかでも新発田市（こにもの）の小煮物と呼ばれる「のつべ」は、驚くほど具材の種類が多い。加治川の下流域で十一種、江戸期に新田開発された紫雲寺地区で十三種、日本一短い櫛形山脈の山裾に広がる菅谷地区では、なんと十五種もの具材を入れた超豪華なのつべが作りつけられている。一般的な具材の他に、栗・竹の子・くるみ・きのこと山の恵みがどうさり。新潟市周辺では、多くて九種。どうして、これほど多くの具材を入れるのか。菅谷の蔵光（くらみつ）で暮らす渋谷啓子さんに話を伺う。

「このあたりは新潟地震でも被害が少なかった地盤のしっかりした所で、大昔から村が拓けていました。石器時代や繩文時代の遺跡も山間にありますですから、自然に恵まれた

美味しい米、自家製の野菜のほかに、山菜、きのこ、果物、肉など何でも地元でそろいます。とはいえ昔は物資がいまほど豊富ではなく、日常食は質素でしたから、お正月や冠婚葬祭の時だけは、身近で入手できる、あとあらゆる食材を入れてご馳走を作つたんですね。だから、こんなに十五種の具が入るのつべになつたのでしょうね。いまでも、きのこや山菜など季節になると沢山採り塩漬けにして保存し、くるみや栗は皮を剥き実だけを冷凍するなど、いつでもつべを作れる材料はそろっています」。もちろん里芋は自家製。自家用に栽培している野菜の多くは猿に食べられてしまうが、里芋だけは被害に遭わないそうだ。

加治川地区から嫁いできた佐藤ミエさんは「嫁ぎ先のお姑さんから、佐藤家の流儀を教わりました。幼い頃、学校から帰り家のなかで、小煮物のいい匂いがしていると嬉しくなり『今日、何あるの?』と聞いたものです。子どもには騒ぎ事の意味がわからなくとも、その匂いを嗅いだだけで非日常の特別な昂揚感を感じましたね」。それから二人は、のつべの具材の謂れについて話しだす。里芋は親芋にたくさんの子や孫がつくので〈子孫繁栄〉、穴があいているれんこんは〈先が見通せる〉、ごぼうは〈真っ黒になつて働く〉など親から聞いた縁起物の意味を次々に口にする。そ

栗やくるみが入る、のつべはどんな味なのだろう。渋谷さんは「話だけではわからないでしょう」とのつべ作りを引き受けってくれ、後日再訪することになった。それから一週間後、渋谷さんの家の窓から見える二王子岳が初冠雪した翌日、菅谷のつべを食べることになる。わずかな間に山里の風景は冬の趣きを深め、あたりはいつそう静まりかえっていた。

ここにしか食べられないという、さまざまな野菜料理の小皿が並ぶ中央に、群を抜いて豪華なのつべが鎮座する。視覚だけでも凄いインパクト。昔の人がどれほど、このご馳走を待ち望んだことか。即座に感得する。そして、いよいよ、ひと口。もちろん美味しい！十五種類の、それぞれの素材の持ち味が、口のなかで渾然一体となる味わいは最高。甘い栗も、歯ごたえのあるくるみも、のつべ本来の味を邪魔することなく融け合い、時に思ひぬアクセントとなり脳を刺激する。食べ進むうちに陶然とした心持

『仏事の時の具材の種類は偶数で、こうして切れ。のつべは色どりが大
筆数の勉強にもなるという配慮もあつたんでしょうか。料理をしながら

理か古色を帯びる風もなく、いまだ生き生きとこの地に根づいていることを目の当たりにする。

菅谷のつべの試食会



新発田市菅谷地区は、横山山脈の麓に水田や果樹園が広がる農村地帯。山間地特有の険しい気配はなく、太古の時代から人々が暮らしていたことが頷ける長閑な風景に包まれていた。地区の中央部に鎌倉時代に開山したといわれる菅谷不動尊 菅谷寺（かんぐくじ）がある。

