

ふうど

取材メモ

1



今回の取材先は

新潟市新津鉄道資料館



ど何に使われたのか分からぬがずらりと並んでいた。いや、説明を読んでもチンパンカンパンな道具も。とりあえず珍しい形状をしたものからカメラに向けてみる。真ちゅう製の直径10cmぐらいの円盤とそれを入れる革製のバッグ(写真う)。「タブレット」と「タブレットキヤリア」と言って、列車の通行手形のようなものだそ。列車の衝突事故を防ぐための道具で、このタブレットを持った列車のみが指定の区間を走ることができ、他は侵入禁止。明治時代から使われてきた、完璧に事故を回避する仕組みに感動した。

資料館で機械や道具を撮影しながら、それを考へて創り出した人の想いや使った人の姿が、ふと感じられる出会いが何度かあった。そして今、我々の周囲にはこういう「語ってくれるモノ」がいつの間にか少なくなっていることに気づかされた撮影だった。

写真、文章／スタジオF(t) 渡部 佳則

ふうど 2021春号 vol.52

企画編集 ふうど編集室  
発行人 高橋 佑  
取材編集 渡川綾子  
佐々木聰  
写 真 渡部佳則  
中澤和広  
デザイン 斎藤遵司(株)ディモルギア  
題字 小林 翠



新津鉄道資料館へ取材に行くのは3回目になる。前回行った時はフィルムカメラで撮影していたので、それを考へると20年近くご無沙汰だった。展示物の撮影を始めると、意外にも20代くらいの若い来館者が次々に入ってくる。私にとっては展示物の数々は子どもの頃に見た懐かしいモノも多いが、彼らにとっては生まれる前の遠い昔の世界をのぞきに来ているのだから、きっと楽しいタイムトラベルになることだろう。

撮影はどんと置かれた大きな車両のパーツ(写真あ)から始めた。車輪やギアなどの鉄の塊に圧倒される。さんざんレールの上をガタゴトンと回ってきただるうに、ダメージがあまり見られないのは相当精度良く作られているのだろう。職員が身に着けていたモノの展示場所では懐中時計(写真い)が目を引いた。今でも使われているというシンプルで洗練されたデザイン。安全で正確無比の日本の鉄道がこの時計に命を預けてきたと言ってもいい。

列車の運行に使われた機械や道具の展示場所に来ると、説明を読まない



## 編集後記

新潟市秋葉区新津地区は、凄い町だった。町そのものが鉄道博物館のようだった。それは郷愁ではなく、時空を超えて人の心に訴える鉄道の魅力が身近にあり、車社会だけでは望めない地域づくりの大きな可能性も広がっていた。同時に優れた技術を持つ強みも教えてくれた。しかし最も心を惹かれたのは、町の盛衰の物語にあった。旧国鉄の企業城下町的な発展を遂げた町が、構造改革という大きな時代の波を乗り切り、「鉄道の町」という掛け替えのない個性を獲得し今に至っていた。自分の住む町が同じ状況に陥ったら、いかほどの克己心と希望を持つことができただろうか。その光と陰が、町に含蓄のある歴史を刻み、奥行きを感じさせた。SL復活が町の人びとに、どれほどの勇気をもたらしたか、今回の取材で初めて知った。なお今号は新津駅を始め多くの関係機関の方々から多大なご協力をいただきました。心より感謝申し上げます。(渋川)

## 発行所

まごころ印刷の  
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  
■仙台営業所 / 〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉5丁目347上杉オカダビル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.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、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、県立自然科学館、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、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、新潟県政記念館、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、ホテルイタリア軒、ホテル日航新潟、リューフ島嶼、新潟空港、灘川公民館、<江南区>介護老人保健施設亀田園、新潟市立亀田園図書館、北方文化博物館、<西蒲区>カーブドーム・メヌ・ショオ、<秋葉区>カエギラリーやまばし、川内自動車、新潟せんべい王国、  
【新潟市】加治山地区公民館、紫雲寺地区公民館、新發田市生涯学習センター、新發田市民文化会館、新發田市立図書館、豊浦地区公民館、【聖籠町】聖籠観音の湯 ざぶーる【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】雪国觀光舎 越後湯沢温泉【南魚沼市】桜苑  
【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】  
【渋谷区】表参道・新潟館ネスバズ、中央区フリッジにいたが、千代田区>新潟市東京事務所  
【東京都】  
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  
バインダー

針金・糊・加熱が不要な  
本製法を採用し、  
リサイクルや怪我的危険へ  
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で  
印刷しています。

2021 Eye's  
新潟ここだけ物語

# 汽笛が響くまちで

想い | つくる | 伝える

新潟市秋葉区  
(旧新津市)

[ Fuud ]

2021  
春号

—季刊—

PR 世界が注目する  
日本の「食」 P7~

Take Free  
ご自由にお持ちください

イチゼン  
ICHIZEN

いまも鉄道の原風景が息づき、近代から現代の日本の経済史を  
あざやかに記憶する町が、新潟市秋葉区にある。

国鉄時代、「鉄道の町」として公式に認定された新津地区である。

全国で認定された十二地域のひとつで、企業城下町的な発展を遂げた。

しかし時代の潮流は、永遠の繁栄をゆるさなかつた。

大きな試練を乗り超えた新津で、鉄道の魅力と底力を再発見した。

# なぜ惹かれるのだろう



新津駅の東西自由通路から見える新津運輸区の夜景(写真上)と、駅を発着するE129系電車。新津駅では、いつでも鉄道の原風景をライブで楽しめる。

## 想い 榎光の堆積

新津駅は一八九七年(明治三十)、北越鉄道の中間駅として民間の手により誕生。後に国有化され信越本線と路線名が変わった。時代とともに磐越西線と羽越本線の路線

## 百二十四年後の新津

が加わり、新津駅は東日本の鉄道網を支える拠点駅として発展した。「新装版 鉄道と新潟」(新潟市編)によると、百年ほど前は、一日四十八往復の列車の運行があり、構内は煙と汽笛が途切れなかつたといふ。それから長い時を経たま、栄光の残照を見る事ができるのか。

さっそく電車で新津駅に行く。新潟駅から新津駅まで乗車時間は二十分から十五分間隔、昼間は二十分間隔で電車が運行され、鉄道はペッドタウンになつた新津近郊の通勤通学者の欠かせない足に変わつた。騒音や揺れの少ない最新車両になつていてことにも驚いた。

車窓の風景は、高層ビルや工場がひしめく都市、独特の歴史が堆積する近郊の町、広大な越後平野と移ろい、清新い町を過ぎて、電車は新津駅に到着した。駅の東西口を結ぶ現代的な自由通路を歩いてみた。すると構内の北側に夥しいレールがさまざまに分岐し、その先の車庫の中へ消えていく様子が見えた。列車の荷重にじつと耐え、長年にわたる摩擦で磨かれて光るレールは、どこか物哀しく美しい。そこへ運転を終えた運転士が、車庫の方に歩いていく。その向こうからは、これから乗務する運転士が歩いてきた。静まりかえる構内に、人の営みが灯され、映画のような温かいシーンへと変わつた。

通路の反対側には黒々とした新



## 元鉄道マンの話

国鉄からJRに変わった激動期を経験した、野崎茂さんに話を伺つた。野崎さんの父親も、親戚も国鉄職員。卒業した新津工業高校の生徒の多くが国鉄職員の息子だった。

一九七五年(昭和五十)に国鉄に就職。運転系統の仕事に従事し、長岡や新津の機関区で機関助士、機関士などを経てJR貨物に採用され、そこで定年を迎えた。「一九八七年(昭和六十二)に国鉄分割民営化が断行されました。経営合理化のために大規模な組織の再編があり、職員はいろいろと大変な思いをしました。でも、それは鉄道インフラを未来に残すために、通らなければいけない道だったんですね。いろんな時代がありますからね」と野崎さん。そして、そんな時代があつたことを若い人が知らないと寂しそう

新津駅のある一日。駅を通過する貨物列車と、佐渡出身の金属工芸家で文化庁長官をつとめた宮田亮平氏のステンドグラスやイルカの铸造作品が飾られた東西自由通路を渡り、帰宅していく学生や通勤客。

## 技術のゆくえ

津丘陵を背景に、ダイナミックな鉄道の原風景が広がつた。幾筋ものレールが伸び、その上を二両編成の列車が走つていく。しばらくしてガツタングットンと懐かしい音を響かせて長い貨物列車が走り去つた。躍動するいまが、そこにあつた。

津丘陵を背景に、ダイナミックな鉄道の原風景が広がつた。幾筋ものレールが伸び、その上を二両編成の列車が走つていく。しばらくしてガツタングットンと懐かしい音を響かせて長い貨物列車が走り去つた。躍動するいまが、そこにあつた。

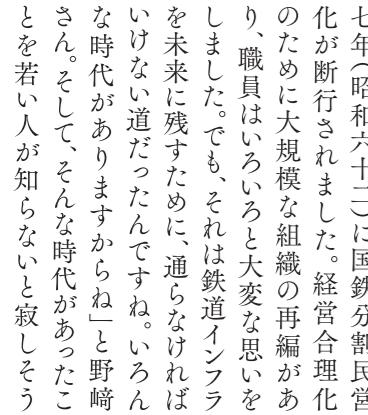
も活躍している。複雑な機構をもつ気動車の保守点検を専門に行える背景に、車両基地として多くの車両に携わった先輩たちから継承した高い技術力があつた。

その一方で、蓄えられた技術を車両製造に向けた会社がある。車両製造に携わった会社がある。車両製作所新津事業所がある。JR東日本新潟支社の新津運輸区だったことを後日はじめて知る。

この運輸区には、六十両ほどの

気動車の点検・修理を担う検修部門と列車に乗務する運転士・車掌などが所属する運行部門があり、約二百名の社員が在籍している。

安全で定刻通りの運行を社会的使命とする鉄道事業を、人目に触れない場所で大勢の社員が支えていた。ちなみに気動車とは内燃機関を動力源に走行する車両のこと。非電化区間のある路線で、いま



JRの運転士だった野崎茂さん。

現在は新津鉄道資料館の解説員のひとり。

# 夢は続くよ、どこまでも

つくる 再発掘した鉱脈

新津駅の近くに、駅のホームのようないレトロな商店街がある。その名も、「0番線商店街」と直球だ。どうしてそんな大胆なネーミングになつたのだろう。

新津商店街協同組合連合会の野本一郎さんは「新津駅が改装される



昔の発着ホームを思わせる0番線商店街で、未来を語る新津商店街協同組合連合会の主要メンバー。左から土屋正也さん、野本一郎さん、村木政寛さん。その商店街で発見したレトロな東洋館ホール(下段右端)。昭和5年、旧新潟銀行新津支店として建造されたもの。

力を目の当たりにしただけで、鉄道に特化した街を作ろうとは考えなかつた。

足元を見つめなおすのは、十年ほど前。「寂れていく商店街に危機感をもつた私たちは、活性化に成功した村上や塩沢へ見学に行ったのですが、あまりに程度が違ったショックを受けました。自分たちの街には、人を惹きつける特別なものがないと思ったのです。ところが新潟市の朱鷺メッセで鉄道博が開催された二〇一年頃から、鉄道愛好家を街でよく見かけるようになり、話しかける

と、みんなが「ここは鉄道の聖地」と興奮気味に褒めてくれるんです。愛好家の方は、よく勉強していく、他県の状況も見ているので客観的に新津の価値を評価してくれるんですね。その頃から、自分たちにはあったりまだと思っていた鉄道が、どこにもない宝物であることに気づき始めました。廃坑だと思っていた街が、実は金鉱脈だったんです。それからで

力でこの街を作ろうとは考えなかつた。

と、みんなが「ここは鉄道の聖地」と興奮気味に褒めてくれるんです。愛好家の方は、よく勉強していく、他県の状況も見ているので客観的に新津の価値を評価してくれるんですね。その頃から、自分たちにはあったりまだと思っていた鉄道が、どこにもない宝物であることに気づき始めました。廃坑だと思っていた街が、実は金鉱脈だったんです。それからで

## 鉄道マンの心の遺産

鉄道のまち新津の歴史と鉄道史を伝える新津鉄道資料館には、全国から多くの鉄道ファンが訪れる。地元の元国鉄職員や鉄道愛好家が大切にしていた制服や身の回り品、実際現場で活躍していた道具や表示板など、人と現場の息づかいを感じる資料がたくさん展示され、鉄道ニアでなくとも楽しめる。こどもたちが遊びながら鉄道を学べることをコンセプトに再リニューアルしてから、多くの家族連れが訪れるようになつた。屋外にある七両の車両が、長年にわたり大仕事をこなしてきた記憶を宿し、嬉しそうに見学者を迎えてくれる。ただ見つめていたい素敵なく見かけるようになり、話しかける



地元の元国鉄職員や鉄道愛好家が「後世へ鉄道文化を残したい」という熱い思いから開館にこぎつけた新津鉄道資料館。開館当時の新津駅周辺から、現在地に移転し2回のリニューアルを経て家族づれや全国の鉄道マニアに人気を博している。

前まで、磐越西線の列車が発着していた0番線ホームがありました。改裝とともにホームが撤去されることになり、全国的にも数少ない「0番線」の名称を後世に残したいと思いまして、どこにでもある「○○中央商店街」という名称を鉄道の街にふさわしい現在の名称に。そしてアーケードを駅のホームのよう演じてSLの車輪なども設置し、建物の壁面に大きな蒸気機関車の写真を掲げ、今までSLの車輪なども設置し、建物の壁面に大きな蒸気機関車の写真を掲げ、ようやく新津らしい商店街になりました」という。

商店街のある地区は、江戸時代から新發田と長岡を結ぶ宿駅で、早くから六斎市が開設されて発展していった。新發田藩新津組の大庄屋を務めた桂家の屋敷が近くにあり、政治的にも中心的な地区だった。しかし桂家の屋敷は取り壊され、跡地に明治天皇の行在所だったことを記す石碑と、当時の土蔵が残るだけである。そんな町の歴史を滲ませる商店街が、どうして近代の鉄道文化にこだわったのか。

連合会の土屋正也さんと村木政寛さんに加わってもらい、街づくりの経緯を伺う。野本さんも含め三人ともこの商店街に生まれ育ち、代々の家業を継ぐ経営者。こどもの頃から、駅の構内は格好の遊び場だった。いまほど管理が厳しくなかった時代、構内への出入りは自由で、敷石用の石ころや落ちている釘拾つたり、散々いたずらをしたそうだ。土屋さんは「昔の駅は、不夜城のように、昼夜を問わずガッチャンガッチャンと作業する音が響いていました。駅前には二間間口の小さな飲み屋が連なるマーケット街があり、仕事を終えて風呂あがりの鉄道員が、飲み屋に

## 廃坑で見つけた鉱脈

こどもの頃、SLに関心を示さなかつた三人も、校庭にあったSLが快速「SLばんえつ物語」号として運行されるという出発式に参列し、車輪の巨大さや鉄の質感に驚いた。そして懐かしい煙の匂いと汽笛の大きな音に、思わず泣いた。それから二十一年が過ぎても、毎年恒例の出発式には涙ができるという。小学校の運動会で、たまたまSLが脇を通した時に、機関士が手をふってくれたり、合図をしてくれたことがあった。その時は鳥肌がたつほど感動したと、三人が口を揃える。出発式に全国から鉄道愛好家が集まつくることも驚きだった。ただ、この時はSLの強烈な魅力と集客

ちなみに資料館が入っている建物は、国鉄職員の養成・研修機関だった新潟鉄道学園の一部である。その規模を見るだけで、かつての国鉄の巨大さと技術の研鑽・向上に取り組んだ組織の姿勢が想像できた。資料館に展示されている実物資料のすべては、「安全」というふた文字のために、多くの時間と労力を擧げた鉄道マンの心の遺産でもあった。

入る光景をよく見かけたものです。新津第一小学校の校庭に保存されるSLが来た時は、全校生徒が旗をふって迎えたのですが、心のなかでは、なんでSLが来るんだろうと不思議に思いました」。村木さんは「中学の玄関でS Lを清掃する作業をした。その時は「面倒くせー」とお茶目という確かに新津第一中学校は駅の線路と、車両工場に続く引き込み線に挟まれた位置にあり、鉄道は見慣れたあたりまえの風景に過ぎなかった。





## 海の地物おつまみセット

南蛮海老有馬山椒煮  
烏賊塩糀ふぐ子和え  
バイ貝柔らか煮 各130g  
セット価格／10,000円(税込10,800円)  
※単品価格はWebサイトにてご確認ください。

新潟の地物で  
鮨のコースを提供。  
埋もれた魅力を洗い出す

「お客様には頭で考えて食べるのではなく、純粋にご自分が美味しいかどうか、構えず鮨を楽しんでいただきたい」と店主は語る。昭和三十五年（一九六〇年）創業の新潟の名店である。ネタはもちろん、提供のタイミング、店内の意匠にも感度を上げる。二〇一〇年には権威あるグルメガイドで星を獲得した。

新潟には多様な魚介が存在し、知られざる美味が未だ埋もれていること。また漆器や鎧起銅器など、さりげない器一つにも職人の技が施されている——東京で修業後、新潟に戻った店主が新潟の魅力を再発見し、お客様を魅了している。

## 兄弟寿し

新潟市中央区



新潟食材の定番を用いたおつまみ3種セット。

佐渡沖で獲れた旨みたっぷりの南蛮海老を贅沢に使用した「南蛮海老有馬山椒煮」、半日干して旨みを凝縮した真いかを酒粕漬けのふぐ卵巣と塩糀とで和えた「烏賊塩糀ふぐ子和え」、新鮮なバイ貝を含め煮にして、しっかり味付けをした「バイ貝柔らか煮」

柑橘かおる  
三種の特撰珍味セット

ゆずかおる鯛胡麻和え 200g  
かぼすかおる烏賊雲丹塩麹漬 200g  
すだちかおる鮎いくら親子漬 各80g×2  
セット価格／13,000円(税込14,040円)  
※単品価格はWebサイトにてご確認ください。

割烹渡辺のルーツは、川魚専門店「うろこや」（一九三三年創業）。  
かつて新潟市西蒲区（旧巻町）にあった鎧潟は蒲原平野有数の大きな潟であり、潟端の暮らしには潟で獲れるフナやドジョウ、ナマズなどが欠かせなかつた。昭和三十年代、干拓事業が始まつて潟は消えた。

しかし「懐の広い、自然の恵みを料理に活かす」という考え方は九十年経ても色褪せず、現在の四代目店主にも受け継がれている。

その姿勢と手の込んだ料理、質の高いサービスや心地よい空間が認められ、二〇一〇年、世界的の権威のグルメガイドでも高く評価された。

## 割烹 渡辺

新潟市西蒲区（旧巻町）



酒の肴にもごはんのお供にもなる美味極まる3種の瓶詰。  
新鮮な鯛を胡麻和えにし、肴でもお茶漬けでも楽しめる「ゆずかおる鯛胡麻和え」、村上市産の海水塩と米麹を使用し、淡く優しい味付けの塩麹漬けにした「かぼすかおる烏賊雲丹塩麹漬」、八海山（南魚沼市）からの一番水で育てた八海山サーモンを使用した「すだちかおる鮎いくら親子漬」

# イチゼン ICHIZEN

## 新潟の名店を お取り寄せ

うち時間・ギフトにぴったり

歴史ある食文化が脈々と受け継がれてきた食の宝庫・新潟。その魅力はミシュランガイドブック特別版が刊行されたことからも明らか。そんな新潟の名店たちが全国へと自慢の味を届けるべく、お取り寄せグルメサイト【イチゼン】とタッグを組んだ。

次ページから【イチゼン】掲載の名店と渾身の一品をご紹介したい。



## 世界が注目する日本の「食」。

じつは地方にこそ、まだまだ知られていないたくさんの名店がある。そんな全国の名店が味わえる新しいグルメサイトが【イチゼン】。国内外の数々の食通を喰らせてきた名店を一堂に会し、ここでしか味わえない特別なメニューを皆様の食卓にお届けします。

イチゼンで販売の商品は、名店監修のもと製造・販売しています。お問い合わせはイチゼンまでお送りください。

ご注文はこちらから

Ichizen.online

イチゼン

検索

LINE登録で1,000円OFFクーポンプレゼント中！

お問い合わせ・お電話でのご注文

025-282-7608 月～金 10:00～17:00



## 名店の味をお取り寄せ【イチゼン】



「鮨 登喜和」  
新発田市  
口福を追求し、  
掴んだ独自性で魅了する



**手巻き寿司セット** 4人前／価格未定  
※商品内容は一部変更される可能性があります。  
[セット内容] ・のどぐろ漬け炙り ・真鯛昆布締め ・いくら出汁漬け ・南蛮えび叩き  
・ズワイガニ塩昆布和え ・おろし烏賊 ・煮穴子 ・登喜和のいなり ・胡桃の飴煮  
・栗甘露煮 ・干瓢 ・のどぐろ出汁の茶碗蒸し ・登喜和のガリ ・伊勢産 焼き海苔

「煮穴子」や「のどぐろ漬け炙り」、「南蛮えび叩き」など、登喜和の手仕事を施したネタ11品を詰め込んだ4人前のセット。創業時からの名物「登喜和のいなり」は手巻きでも、稻荷としても楽しめるよう、味付けした稻荷皮と具(胡桃の飴煮や茹で栗)もご用意。また添付の調味液(卵液)で、店の茶碗蒸しが家庭で簡単に作れます。



生命力あふれる肉の旨み、  
力強さはまさに「肉の名峰」  
新潟市中央区  
『肉山』新潟



**『肉山』新潟 特製焼肉セット**  
3~4人前／18,000円(税込19,440円)  
[セット内容] ・くまもとあか牛 ロース400g ・塊肉200g ・ソーセージ  
・パテ ・キムチ ・チャンジャ ・『肉山』薬味セット ・『肉山』カレー

『肉山』の赤身肉の代名詞である「くまもとあか牛」のロース部分を贅沢に使った焼肉セット。ポン酢と大根おろしの2種類の付けダレでお楽しみください。さらに『肉山』の塊肉やソーセージ、パテ、キムチ、『肉山』薬味セット、『肉山』カレーもついたボリューム満点のセットです。



**キングサーモンしゃぶしゃぶ**  
新潟 加島屋  
3人前／  
A. 旬菜セット付き 13,000円(税込14,040円)  
B. 旬菜セットなし 11,000円(税込11,880円)

厳選したキングサーモンを昆布だし食べる「しゃぶしゃぶ」です。キングサーモンの背(300g)、ハラス(150g)という異なる部位を組み合わせた、450gのボリュームなセット。さっぱりした「ほん酢」、香り高い「ごま」の2種類のたれでお楽しみいただけます。[旬菜セット付き]には、旬菜盛り合わせ(白菜、九条ねぎ、しいたけ、水菜、山えのき)／くずきり／たれ(ポン酢・ごまだれ)／だし、がセットになります。



お目当ての料理は、店主の川越浩一郎氏が独学で極めた鶏料理の数々。素材へ施す確かな手仕事が、一度の予約日には電話が鳴り止まない繁盛店である。世界的に権威のあるガイドブックでもビブグルマンを獲得した。

その鳥長から全国初の暖簾分けとなつたのが、「練馬鳥長・新潟」。希少な地鶏を生や焼き、鍋など、多彩なコースに仕立てて提供している。

東京・練馬にある  
隠れ家的名店「鳥長」  
全国初の暖簾分け店舗

食通たちが通う名店として知られる東京は練馬にある鳥長。閑静な住宅地にありながら、月に一度の予約日には電話が鳴り止まない繁盛店である。世界的に権威のあるガイドブックでもビブグルマンを獲得した。

**地鶏しゃぶしゃぶセット**

3~4人前／9,000円(税込9,720円)

地鶏の中でもトップクラスの脂と旨味を誇る「秋田高原比内地鶏」。もも肉とむね肉をつゆしゃぶで、食べ比べしていただけます。〆には佐野実謹製ラーメンまで、鶏の旨味をご堪能ください。

**フォアグラ鍋セット**

3~4人前／10,500円(税込11,340円)

希少で入手の難しい高級食材のフォアグラを、贅沢な鍋に。すき焼き感覚でフォアグラ、鶏肉、肉団子をお楽しみいただけます。〆には佐野実謹製ラーメンまで、鶏の旨味をご堪能ください。

**白湯鍋セット**

3~4人前／8,500円(税込9,180円)

鳥長で絶大な人気を誇る鶏白湯鍋。地鶏のガラから丁寧に取ったスープは、まずは塩をしっかり足してお楽しみください。その後は鶏肉、肉団子、〆のラーメンと、順を追って味わいください。

※各セット内容はWebサイトにてご確認ください。

**新潟 加島屋**

新潟市江南区

名店の手仕事が守り、受け継ぐまごころの味

海産物加工の老舗として、百六十五年の歴史を刻む加島屋。素材を厳選し、新潟の風土や食文化の中から生まれた味わいを、次代へ受け継ぐ。

加島屋の「さけ茶漬」といえば誰もが思い浮かぶ看板商品であり、六十年にわたり愛されてきた逸品である。

脂の乗ったキングサーモン一匹一匹に丹念に塩をあて、熟成を経て身おろしを行う職人技。旨みを閉じ込めながら切り身を焼き上げ、熱いうちに小骨や皮を除く丁寧さ。「急がずあわてず、手間をかけ、時間をかけて」との信条そのままの手仕事が、長きにわたる名店の名を不動のものにしている。