

～都に鄙に、また山に～
郵便局を旅する地域活性マガジン

散歩人

SANPOJIN
1月号 vol.7

深山と清流にいだかれて

信越地方

わたしと手紙
田中雅美さん

局長さんご推薦！

お取り寄せの逸品
全国産品プレゼント
(新潟県・長野県)



c o n t e n t s

散歩人 | vol.7 | Jan. 2011

〈特集〉

2 深山と清流にいだかれて 信越地方

幾重にも連なる山並みから流れ出て
日本海にそそぐ大小の清流。
今回は、そんな自然の大いなる恵みに囲まれた
「米どころ、酒どころ」新潟と長野を訪ねました。

わたしと手紙

8 田中雅美さん

10 郵便局のあるまちをたずねて
新潟県南魚沼市・刈羽村、長野県佐久市・岡谷市

16 局長さんご推薦！
お取り寄せの逸品
全国産品プレゼント（新潟県・長野県）

20 切手で訪ねるふるさとの旅

22 川柳「二匹目のどぜう」

24 読者のみなさんから／コラム「龍の鱗」

新潟

東には越後山脈がそびえ、西は日本海に沿って南北に長く続く新潟。自然に満ち、温泉もたくさん。日本一の米どころであり、海の幸を存分に味わえるまちです。そんなまちの玄関口・新潟市街を訪ねました。



「おまかせ」9500円。にぎりの一つひとつが美しい



へぎそば中(2〜3人前) 2000円。「葱はたっぷり。わさびは箸の先につまんで食するのがいい」とはご主人の弁。郷土料理のっぺや造りなどに地酒2合がつく晩酌セット(2100円)も人気



椅子席中心の1階。2・3階は座敷席で、全140席

著名人に愛される「へぎそば」

須坂屋そば 新潟駅前店

奈良時代から伝わる小千谷ちぢみ。その糸の糊づけに使われた「ふのり」を蕎麦のつなぎにした「へぎそば」の名店。腰が強く、のど越しよし。小千谷の蕎麦と水を用い、大勢が一緒に食べられるようにと、一口分ずつ手巻きされた蕎麦が「へぎ」という器に並べられます。燗酒とは抜群の相性。手振り(1.5人前)800円、大(3〜4人前)2900円など。

ところ／新潟県新潟市中央区弁天1丁目4・28
電話／025・241・7705
営業時間／11:00〜翌朝1:00、無休
交通／JR新潟駅から徒歩4分

米どころで極上の逸品

鮭 奈可久 星野

シャリは口ほどこけにこだわり、ご主人星野貴明さんの生まれ故郷である新潟のコシヒカリに、越路早生をブレンド。ネタは新潟素材を中心に全国から極上の食材を厳選。東京の名店・奈可久で修業を積み、のれん分けで独立して4年。江戸前にぎり造りや焼物などがつく「おまかせ」は9500円から。予算に応じてアレンジできます。

ところ／新潟県新潟市中央区西堀通五番町833・11
電話／025・229・3388
営業時間／17:00〜23:00 日曜・祝日休業
交通／JR新潟駅から路線バスで「俣古町」下車徒歩3分



店内は16席(カウンター8席)。鮮度を保つため氷柱(写真左奥)を立て食材を保存

やすらぎの水辺スポット



延長日本一を誇る信濃川が流れ込む新潟湾。その河口付近に新潟市街があります。

シンボリック的存在である萬代橋(左)は御影石の化粧張りが重厚な印象。現在の橋は3代目、国重要文化財。

また周囲にはいろいろな現代アートが設置されています(右)。写真は「THE HEART OF TREES」。



四季の美に彩られる湯の里

高志の宿 高島屋

その昔、傷ついた雁が湯浴みをし、傷が癒えたことから「霊雁の湯」とも呼ばれる岩室温泉。江戸時代の庄屋屋敷を活かした国登録有形文化財の本館をはじめ、木造りの美と粋が静かに息づく和の宿で、のんびりと。

料理は一品ごと運ばれてくる会席料理。古代檜造りの浴槽、竹林の足湯のほか、露天の五右衛門風呂など、さまざまな湯が楽しめます。



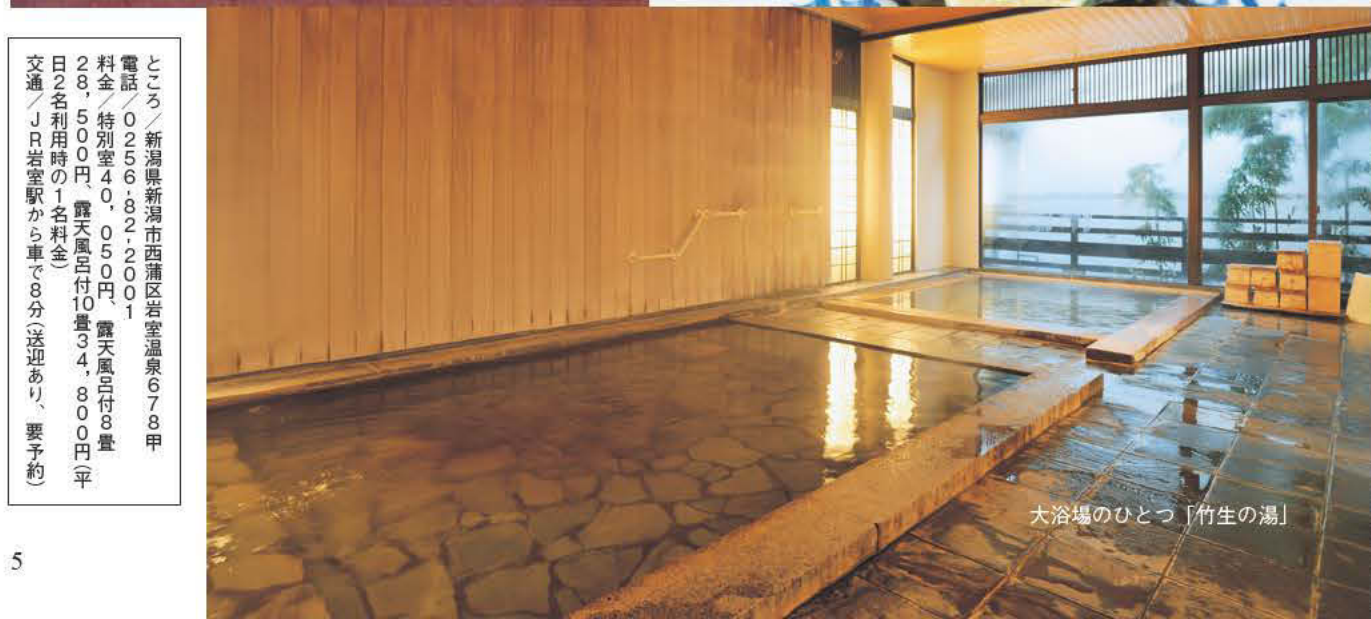
上 / 江戸時代のたたずまいを活かした本館
右下 / 「古いものを大切にしながら、新しくいいものもゆっくりと取り入れていきたい」と女将の高島基子さん



囲炉裏のある「くつろぎ処」。
抹茶、コーヒー、葛きりなども楽しめる。



上 / 将棋や囲碁の対局が行われる対局の間「常盤」（特別室）
中右 / ときに大胆、ときに繊細な料理。手前は焼物（甘鯛柚香焼、蟹素味噌焼、鈴慈姑昆布山椒煮）、左奥はお造り（鯛、きじはた、南蛮海老）、右奥は御椀（萩進丈、菊花人參、しめじ芽葱）
中左 / 別注料理のひとつ、名物ノドグロの塩釜焼（3〜4人前、16,905円）



大浴場のひとつ「竹生の湯」



お部屋から見える竹林が落ち着いた雰囲気を出す

ところ／新潟県新潟市西蒲区岩室温泉678甲
電話／0256・822・2001
料金／特別室40,050円、露天風呂付8畳28,500円、露天風呂付10畳34,800円（平日2名利用時の1名料金）
交通／JR岩室駅から車で8分（送迎あり、要予約）

大粒の栗を栗だけで練り上げた栗餡で包んだ「栗鹿ノ子」(80g 389円)。どっしりとした甘さ



長野

日本アルプスを擁し、県域の8割が山地という長野は、県内のいたるところで山の稜線が美しく迫ってきます。町おこしに成功して活気あふれる小布施町と、湯治場の風情を今なおたたえる野沢温泉を訪ねます。

伝統的かつモダンな栗菓子

小布施堂本店

江戸時代、将軍家に献上された小布施の栗。「小布施堂本店」は、しっかりとした栗の風味に現代的テイストがかけ合わされた、おしゃれ感が人気です。「栗鹿ノ子」「くりは奈」などの通年商品をはじめ、店舗奥のレストランでしか味わえない栗の仕込み期間限定の栗菓子や、月替わりの生栗菓子もあります。「小布施堂本店」は、宝暦5年(1755)この地で創業した蔵元「榎一市村酒造場」が明治期に始めた栗菓子の名店。「榎一」が展開する、酒蔵を改造したレストラン、ゲストハウスなどとともに、伸びやかな町並みを形作っています。

榎一市村酒造場のセーラ・マリ・カミングス代表取締役。「小布施堂本店」とは車の両輪のような関係である「榎一市村酒造場」。同社代表取締役のセーラ・マリ・カミングスさんは、1991年交換留学生として来日。長野五輪に憧れて再来日。日本文化、小布施に魅せられ、同酒造場の再構築、小布施町修景事業などに取り組む。文化サロン「小布施セッション」(Obusession)ははじめ多彩なプロジェクトを推進中。「小布施へおいでください。あなたの心を動かす出会いがあるはずです」



昭和62年に新築された店舗



吹き抜けのある店舗奥のレストラン。リスミカルな木組みが面白い



「小布施堂本店」に隣接する「榎一市村酒造場」売店



酒蔵を改装した和風レストラン「蔵部」。焼く・煮る・蒸すのシンプルな「寄り付き料理」が自慢

蔵部：電話／026-247-5300
営業時間／11:30～14:30、17:30～21:00



昨秋から新しくメニューに加わった「栗蒸し羊羹」。抹茶のセット530円

素朴で落ち着いた味わいのある湯宿

村のホテル 住吉屋

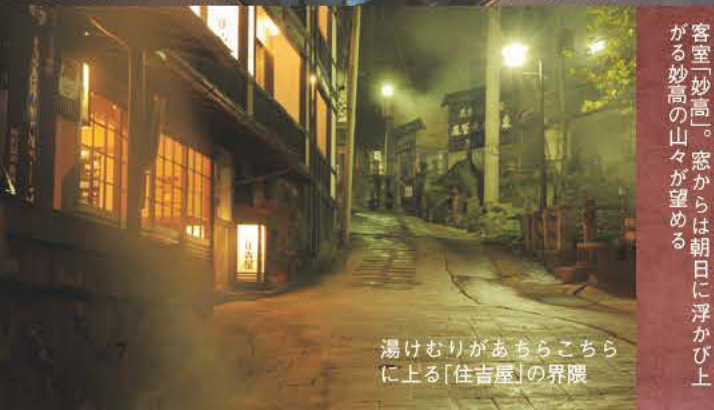
野沢菜とスキーで知られ、また鎌倉時代の文献にもその名が見える歴史ある温泉。「住吉屋」は築100年以上、木造建築のたたずまいが訪れる者を湯治場の風情に誘います。館内には木の葉のあかりなど自然を用いたしつらいがそこに。同宿を愛し、「のらくろ」で知られる漫画家田河水泡氏の作品なども多く飾られ、素朴で落ち着いた味わいの湯宿です。



江戸時代から伝わる祝膳料理「取り回し鉢」も毎夕の献立に2～3品つく(上)。しょうにいも(塩煮芋)、いもなますなど、大きな鉢に盛られた郷土料理である。地元の材料を活かした夕の献立は上品な味わい(下)



カラフルなステンドグラスが湯船に揺れる内湯



湯けむりがあちらこちらに上る「住吉屋」の界隈



客室「妙高」。窓からは朝日に浮かび上がる妙高の山々が望める

ところ／長野県下高井郡野沢温泉村豊郷
電話／0269-85-2005
料金／18,000円～26,400円
交通／JR 戸狩野沢温泉駅下車、野沢温泉
交通バス「野沢温泉」から徒歩5分

ところ／長野県小布施町808
電話／026-247-2027
営業時間／9:00～19:00(喫茶は10:00～17:00、食事は11:00～17:00)
交通／長野電鉄小布施駅から徒歩7分