



リュウさんが撮った1枚は、地元の人たちでにぎわう山の家カフェの店内。偶然にも「大の宝塚ファン」という若い女性が赤ちゃんを連れて来店中だった。そこへ郵便物を届けにやって来た配達員が何と、女性の夫で赤ちゃんのパパ。リュウさんは「いろんな出会いがあるものですね」とうれしそうだった。

撮っておきシヨット



旧北国街道沿いにある君の井酒造
＝妙高市下町

精米歩合の違う吟醸酒の利き酒に挑戦したリュウさん



関川の関所跡地。高田藩士が取り調べをした番所が再現されている

土地が生む独特の風合い



妙高市を拠点にオリジナルのジーンズを製造・販売するマルニ西脇。本社を置く「マルニ新井本店」には、ストックも含め常時1万本以上がある。上杉謙信が旗に掲げた「毘」の字の皮ラベルが目印。

社長の西脇謙吾さん(50)が、デニムを天然水に漬け込む加工を見せてくれた。「通常の7倍の鉄分を含んでいる水なので、デニムの藍と反応して鮮やかな青になるんです」。水の温度は7度くらいで、冬場は1度まで下がるといふ。

冬には、小千谷縮からヒントを得た雪さらしも行ふ。「決して便利な場所ではないのに、遠くから足を運んでくれるファンが大勢います。独特の風合いを出せるのは、妙高にいるからこそだと思ふんです」。西脇さんは地の利を力説する。

裾直しには、1950年代に製造されたビンテージミシンを利用。リュウさんは「一本に込める手間と愛情がすごいですね」と、西脇さんの手さばぎにくぎ付けになっていたII写真II。



鴨井茂人さんが箕の形に
さん＝妙高市

伝統の箕すしカラフルに

五目煮や卵などの具材が入り、ちりとりのような形をした「箕すし」は、上越地域の伝統料理。保存食として戦国武将の上杉謙信が戦に携えたという説も残る。具と酢飯、ササの葉を交互に重ねる押しずしと、葉の上に載せるタイプがあり、妙高市では後者が多いのだとか。同市杉野沢の民宿「富士美荘」では、ササの形を「箕」にアレンジした箕すし作りを体験できる。代表の鴨井茂人さん(55)に作り方を教わった。

まずは地元で採れたササを折る。具材に用意されたのは、地元



完成した箕すし

だたけノコ汁とともに「おいしい」と平らげていた。箕すしの具材は、シイタケやゼンマイなど茶色系が多い。地元の杉野沢観光協会長も務める鴨井さんは、急増する訪日観光客や若者向けに近年、緑のササに映えるカニやエビなども具にしている。「妙高は高い山があって海にも近い。美しい地元の海と山を食でもアピールしたい」と張り切っている。

手湯と足湯でぽっかぽか

2016年に開湯200周年を迎えた赤倉温泉。これに合わせて温泉街の入り口には、寝転んだ姿勢でも入れる足湯「鶴鶴の湯」が造られた。この日は曇天ながら正面に斑尾山と袴岳がしっかりと見えた。開設時に同温泉組合長だった広島茂男さん(70)は「約15力所から集まってくる源泉を引いています。足湯では寝転びながら星空を眺められます」と説明。リュウさんは約50度と熱めの手湯に両手を入れ、「体がぽかぽかしてお湯も滑らか」と喜んだII写真II。ともに入浴無料。



「越乃リュウ 宝物を探して」は今回で終わります。これまでの掲載記事は、ホームページ「新潟日報モア」でご覧になれます。

