ご自由にお持ちください

魚沼市・十日町市・津南町
南魚沼市・湯沢町・そして周辺

越後魚沼

2017-18 冬、越後魚沼は一面の銀世界

第５号
〈2017年12月〉

雪ありて銘酒「日本酒」と「どぶろく」… 2–3
魚沼雪景　冬イベント… 4

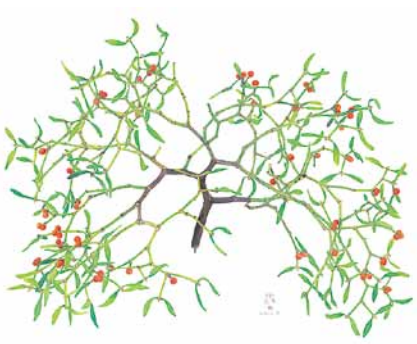
雪ありて

越後魚沼探訪
南魚沼・中魚沼・北魚沼エリアを行く

雪国に暮らす者は雪の量が大変気になります。多くても少なくても困ります。
小雪だった昨年、冬至の未明、東の空が赤くなり始め田んぼに空の赤が映った瞬間です。南魚沼市五日町近辺からの八海山。
編集部　酒井 建

季節の花

赤実宿木
画・外山康雄



Thanks to Snow　A Dragonfly in Heaven

It was in a small sushi restaurant in Texas. While eating my favorite spider roll, I noticed a guy, sitting at the counter, alone, sipping warm sake from a tiny sake cup. On the dish right next to his sake flask, there was a natto-maki. Wow, he must be a big Japanese food lover.

I felt sorry for him however because I was certain the sake wasn't really a good one. Most likely what he was drinking was the kind I bought from a local liquor shop for cooking. Sake was commonly known as "rice wine" at that time.

Now, things are totally different. I've heard sake is very trendy in the US now. So the young guy in the Texas sushi bar was way ahead of the curve.

Still, I exclaim proudly to those stylish sake lovers outside of Japan that they must visit my hometown to experience the true sake. Here in the Uonuma area, where rice is excellent and water is snow melted, sake which is made from rice and water is naturally superb.

I tell you a cool way to drink sake. Go to soba-ya alone and order sake. They call it "soba-ya-zake." That's trendy! And this area is again very good for that because soba is another specialty food here.

そば屋酒、という言葉を最初に知ったのは、アメリカでだった。

もちろんそこにはそば屋も旨い酒もない。その頃日本から取り寄せてせっせと読んでいたのが池波正太郎の「剣客商売」シリーズで、そこでは老剣客・秋山小兵衛がそば屋で酒を飲んでいた。それが日本の若い女性の間で流行っているという話だった。ちょっといいかも、と憧れた。

そば屋はなかったが、寿司屋はあった。アメリカン寿司バー。私のお気に入りは、殻の柔らかいカニを揚げて巻いたスパイダーロールで、すし飯からはみ出ているカニ足が、蜘蛛の足の揚げ物に見えなくもない。でもそこで日本酒を飲んだことはない。本物の酒は簡単には手に入らなかった時代だ。

日本酒も蕎麦もどちらも最高のこの地に住むようになって、念願叶ったそば屋酒。がぶ飲みでなくさらっと飲む感じが、なんだか剣客っぽくて気に入っている。

土井ひとみ　Hitomi Doi

雪ありて銘酒

雪深い越後魚沼の地は、日本一の米どころであると同時に、酒どころでもある。

日本酒王国の新潟県内でも屈指の酒蔵が集まり、いずれ劣らぬ品質本意の酒造りで技を競っている。

「淡麗」という言葉に代表される味わいには、雪国の風土が深く関わってきた。

上信越の山々に降り積もった雪は豊富な伏流水となり、仕込み水に使われる。魚沼の水は軟水が多く、ミネラルが少ないため発酵力が弱いが、ゆるやかに醸されることで、きれいな味の酒になる。

雪は空気を清浄にし雑菌の繁殖を防ぐ。軒先まで雪に埋もれた蔵の中は適度な低温に保たれ、低温長期発酵に最適な環境となり、淡麗で高品質な清酒を醸し出してきた。

鈴木牧之の『北越雪譜』に曰く、「越後縮は雪と人と気力相半して名産の名あり。魚沼郡の雪は縮の親といふべし」。

雪はまた田畑を潤し、蔵の命ともいうべき水となる。まさに「雪は酒の親といふべし」でもあろう。

さらに近年、中山間地域の農業者による、昔なつかしい「どぶろく」が人気を博している。

原料の米や水、その土地、また造り手によって、それぞれ個性溢れる味が醸し出されるところがたまらない魅力である。

玉川酒造

代表銘柄【玉風味（たまふうみ）】
創業　寛文13年（1673年）
住所　魚沼市須原1643
電話　025・797・2017

万年雪の貯蔵庫で熟成する。本社に隣接する「越後ゆきくら館」の酒蔵見学では、酒造りや貯蔵方法、日本酒の歴史などを紹介。試飲コーナーでは、アルコール度数46度の「えちごさむらい越後武士」など10種類が楽しめる。

緑川酒造

代表銘柄【緑川（みどりかわ）】
創業　明治17年（1884年）
住所　魚沼市青島4015―1
電話　025・792・2117

仕込み水に最適な軟水に恵まれた地で、手間を惜しまない酒造りを貫く。丁寧に醸した酒は冷房完備の蔵で低温熟成させて出荷する。淡麗辛口ながら味があり後味のスッキリした味わい。地元小出地区を中心に愛されてきた定評ある地酒。

八海醸造

代表銘柄【八海山（はっかいさん）】
創業　大正11年（1922年）
住所　南魚沼市長森1051
電話　025・775・3866

普通酒でも吟醸クラスの造り。材料や手間を惜しまず、高品質な酒を手頃な価格で提供する。八海山の伏流水「雷電様の清水」と厳選した米が醸す酒は、淡麗な味わいと香り。品位のある味わいで料理を引き立て、飲み飽きしない。

青木酒造

代表銘柄【鶴齢（かくれい）】
創業　享保2年（1717年）
住所　南魚沼市塩沢1214
電話　025・782・0023

『北越雪譜』を著した鈴木牧之ゆかりの蔵で創業三百年。酒名の「鶴齢」は牧之が命名した。杜氏や蔵人、酒米を栽培する農家、酒屋や料理店、呑み手の和合によって生まれる酒は、厳しい冬に育まれた芳醇で淡麗な味わい。

高千代酒造

代表銘柄【巻機（まきはた）】
創業　明治元年（1868年）
住所　南魚沼市長崎328―1
電話　025・782・0507

日本百名山巻機山の麓に位置し、なめらかな軟水の伏流水を仕込み水とする。希少酒米「一本〆」の保存に努め、管理や種子栽培を行う。契約農家で育てた一本〆を自社精米し醸す酒は、米のうま味が引き出され膨らみがある。

白瀧酒造

代表銘柄【上善如水（じょうぜんみずのごとし）】
創業　安政2年（1855年）
住所　南魚沼郡湯沢町湯沢2640
電話　025・784・3443

良質な米と丹念にろ過した地下水を使用。日本の名工に選ばれた杜氏の技を引き継ぐ蔵人の高い技術と最新の設備で、やわらかく飲みやすい酒を醸す。ライフスタイルにあわせ、日本酒の枠を超えた独自の世界観を提案する蔵元。

魚沼酒造

代表銘柄【天神囃子（てんじんばやし）】
創業　明治6年（1873年）
住所　十日町市中条丙1276
電話　025・752・3017

普通酒でも吟醸クラスまで米を磨く酒造りで「味わいのある旨さ」を追求する蔵元。市内の農家と契約し幻の酒米「亀の尾」を用いた酒造りにも取り組む。代表銘柄の「天神囃子」は妻有地方の祝い席に欠かせない定番酒。

松乃井酒造場

代表銘柄【松乃井（まつのい）】
創業　明治29年（1896年）
住所　十日町市上野甲50―1
電話　025・768・2047

仕込み水は蔵名の由来でもある赤松林から湧き出す清水。良質な酒米を自社精米し、妥協のない酒造りを行う。伝統の技を今に伝える蔵元で醸される酒は淡麗辛口な味わいで、十日町市を代表する地酒として高い人気を誇る。

苗場酒造

代表銘柄【苗場山（なえばさん）】
創業　明治40年（1907年）
住所　中魚沼郡津南町下船渡戊555
電話　025・765・2011

魚沼地域でも指折りの豪雪地にあり、雪に埋まった蔵で手作業による丁寧な酒造りを守り続ける。百名山苗場山から発する超軟水の伏流水を仕込み水とし、淡麗ななかに米の豊潤な味わいもあわせ持つ、飲み飽きしない地酒。

津南醸造

代表銘柄【霧の塔（きりのとう）】
創業　昭和29年（1954年）
住所　中魚沼郡津南町秋成7141
電話　025・765・5252

全国名水百選龍ケ窪と同じ水脈の超軟水の清水を仕込み水とし、津南町の地元農家が栽培した「五百万石」をじっくり醸す。淡麗辛口でスッキリとした飲み口の中に、ふくらみのある米のうま味を感じる味わい。

塩浴 うたたねの湯がリニューアル！

「完全の寝湯」に生まれ変わりました。
天然温泉にヒマラヤ岩塩を加えた贅沢な塩浴。
丸太のイカダに横になり、ゆったりと寛げます。

● 日帰り入浴
お一人様1,000円
天然温泉
塩浴うたた寝の湯
自然エネルギーの湯
漢方温泉
重炭酸水素風呂

● 薬石風呂
プラス1回 500円
15種の薬石の温熱波動で体の芯からじ～んわり温まります。

忘新年会承り中
盛り込みプラン　3,000円より
お膳プラン　4,000円より
※4名様以上でお申し込みください。
※ご送迎もご相談ください。

心と身体が元氣になる宿
龍氣（りゅうき）
南魚沼市小栗山2310
TEL025-770-2525（ニコニコ）
FAX025-770-2526
http://www.ryuuki.com/
E-mail ryuuki@ryuuki.com

岡本太郎画伯が愛した越後のそば処

厳選した地元そば粉を石臼でひき、打ち、精選されたそば粉を混ぜ合わせて布海苔でつなぐ自家製粉にこだわっています。
そば通を唸らせる独特の舌ざわりと歯ごたえ、つるっとした喉越しは格別。高級絹織物の伝統産地、十日町が育んだ「そば」の味をご堪能ください。

故岡本太郎画伯書

名代生そば 由屋
十日町市土市4　TEL025-758-2077
営業時間／10:30～18:30
定 休 日／火曜日

ディスカバー
越後魚沼

雪のきざしと牧之の自然観

冬が近づくと、雷注意報が出されることがあります。ご存知のとおり、雷はプラスに帯電した空気とマイナスに帯電した空気の放電により発生します。夏の雷は、上昇気流によりますが、この時期は、寒気の流入によります。

『北越雪譜』には、雪の前触れとして、高山の雷を、里では山が鳴っているように聞こえるので、「胴鳴り」と紹介しています。また、〇〇山、〇〇岳に雪が〇回降ると、やがて里にも下りてくるという言い伝えが残っています。高い山に雪が降ることを、「嶽廻（たけまわり）」と鈴木牧之は書いています。

ところで、雪の結晶は六角形をしていますが、同じ形は一つとしてありません。

鈴木牧之は、雪が降る仕組みと形を、「気」とその要素である「陰陽」で説明しています。世界は、九つの天があり、地上に一番近い天を太陰天、ここには熱際・冷際・温際の三層があり、地面から発生する地気は温際を上り、冷際で冷やされて雪・雨などになると説いています。図形では、方形が陰、円が陽です。雪が六角形になるのは、天の円形と地の方形の作用によると解しています。

気の考え方は、牧之独自のものではありません。江戸時代の学者安藤昌益は、『自然真営道』の中で「気一元論」を説き、自然現象は一気が進と退の異なる方向を持ち、対立した自己運動に因るものと述べています。三浦梅園は、『玄語』の中で「反観合一」という概念で自然現象をとらえ、陰陽が対立し、対立しているから弁証法的に統合されるとし、森羅万象を対立の統一と見ていました。また、万物の存在する空間は、虚や無ではなく、物の形をとらない有であり、物質性があると考えていました。今日問題になっている温暖化や放射能は、江戸時代の自然観からすれば、人間の活動による「気」の著しい乱れと言えるでしょう。

冬を迎え、この地域に雪は大切ですが、気の乱れの少ないマイルドな冬であってほしいものです。

南魚沼市文化財保護審議会　会長
笛木　孝雄

ディスカバー
越後魚沼

雪虫「セッケイカワゲラ」

師走となり、いよいよ雪の季節がやってきました。これから毎日のように雪が降り積もっていくことでしょう。もちろん森の中も一面雪で覆われていますが、こんな雪の上でも活発に活動している昆虫がいます。それが「雪虫」です。雪虫は江戸時代後期に著された「北越雪譜」にも「雪蛆（せつじょ）」の名で登場します。雪虫には、様々な昆虫のグループが含まれていますが、今回は「セッケイカワゲラ」と呼ばれる雪上の昆虫たちを紹介します。

セッケイカワゲラはカワゲラ目クロカワゲラ科ユキカワゲラ属に属する昆虫の一群です。幼虫は川の中で過ごし、成虫は川から上陸し、川辺を歩きまわります。成虫の体は全体的に漆黒であり、翅はありません。中越地域でよく目にするセッケイカワゲラはユキクロカワゲラ（写真）という種です。この仲間の特筆すべき特徴はその出現時期にあります。なんとまだ雪深い一月から出現し始め、四月頃まで成虫は雪上を歩きまわるのです。名前にある「セッケイ（雪渓）」はその生態に由来します。

こんな寒い時期に出てきて体が凍ってしまわないか心配になりますが、セッケイカワゲラの仲間は低温に適応した特殊な体の機構を持っているらしく、雪の上で活発に活動します。

ところで、雪の上でセッケイカワゲラの仲間の行動をじっくり観察していると、どの個体も川の上流に向かって歩いていることに気付きます。幼虫期を川の中で過ごす彼らは、成虫になるまでにどうしても下流へ流されてしまいます。そこで彼らは成虫になると、太陽の方向と雪面の傾斜を計測して、上流へと移動するのです。

セッケイカワゲラを含む雪虫の生態はまだ十分にわかっていません。これからセッケイカワゲラたちの活動が本格化してきますが、雪上を散策される際には、ぜひ彼らの生活に目を向けてみてください。新発見が潜んでいるかもしれません。

里山科学館「森の学校」キョロロ

米と土地の個性を味わう
農家が醸す酒「どぶろく」

「どぶろく」は構造改革特別区域法により認定された区域内（どぶろく特区）で、免許取得者のみが製造できる。

製造方法は清酒と基本的には同じだが、自家栽培だけを使い添加物は一切使用せず、もろみを漉さないのが特徴で、米本来の甘さや香り、濃厚な味わいが楽しめる。

魚沼地域では、認定第一号の製造者をはじめ、米どころならではの完成度の高いどぶろくが造られている。

湯沢町神立　**笛田　文芳**
米を精米率65％まで磨き、清らかな湧水で醸したどぶろくを「生」で。酒通好みの「淡雪」や、アルコール度数控えめの「しみわたり」は若者や女性に。

魚沼市入広瀬　**佐藤　貞一**
魚沼産コシヒカリと守門山麓の伏流水で醸す迫力の生酒「荛八（きはち）」。赤色酵母を使用したピンクの酒「万季（まき）」はアルコール控えめで女性に好評。

小千谷市真人町　**羽鳥　清**
信濃川西岸で育てた有機栽培米コシヒカリを使用。火入れをし旨味を引き出した「雪輝（ゆうき）」の他、生タイプ、マイルドタイプの３つの味わい。

十日町市松代　**若井　明夫**
どぶろく特区全国第一号取得。「田楽（でんがく）」は化学肥料を一切用いずに育てたコシヒカリを使用。米の甘みが生かされ、後口はすっきりで飲みやすい。

おいしい
新米お届けします
平成29年産

「農ある豊かな未来へ」を
モットーに、心を込めて栽培しています。

天日干し
特別栽培米 コシヒカリ　5kg　**5,000円**
特別栽培米 コシヒカリ　5kg　**3,500円**

一般財団法人 **魚沼農耕舎**
〒946-0216 新潟県魚沼市須原20-5
TEL025-797-2255　FAX025-797-2562
http://www.uonuma-agri.or.jp/
Mail　info@uonuma-agri.or.jp

旅情さそう日本秘湯を守る会の宿

肌に優しい
源泉掛け流し薬湯

渓谷を望む
宿泊客専用露天風呂

上杉謙信公ゆかりの薬師如来像のお告げによって掘り当てられた温泉。

採れたての山菜や川魚料理など、四季折々の味覚を心ゆくまで楽しむことができます。

清津峡 きよつかん
新潟県十日町市清津峡湯元温泉
TEL025-763-2181　FAX025-763-2535
http//www.kiyotsukan.com

魚沼雪景

白銀の絶景車窓「JR只見線」(魚沼市)
全国紙の「冬景色のきれいなローカル線」に選ばれるなど雪景色の美しい路線。
問(一社)魚沼市観光協会 ☎025-792-7300

ロープウェーで白銀の世界へ(南魚沼市)
石打丸山スキー場や八海山スキー場、上越国際スキー場など、長靴で気軽に雪のパノラマが楽しめる。 問(一社)南魚沼市観光協会 ☎025-783-3377

モノトーンの「美人林」(十日町市)
雪に覆われたブナ林は神秘的。「森の学校」キョロロ(☎025-595-8311)でスノーシューをレンタルできる(500円)。

写真 (一社)魚沼市観光協会

節季市(チンコロ市)(十日町市諏訪町通り)1月10日・15日・20日・25日。 農家が冬季間の副業に作る生活用品などを持ち寄る市。犬を型どったしんこ細工「チンコロ」が人気で、別名「チンコロ市」とも。問(一社)十日町市観光協会 ☎025-757-3345

むこ投げ・すみ塗り(十日町市松之山温泉薬師堂) 1月15日㊊。前年に結婚した初婿を、高さ約5mの薬師堂の境内から雪の上に投げ落とす。すみ塗りは賽の神の灰と雪を混ぜ、顔に塗りあう小正月行事。問(一社)十日町市観光協会松之山支部 ☎025-596-3011

結の灯り―魚沼雪洞まつり
(魚沼市)1月27日㊏のオープニングイベントコンサートから3月10日まで、市内各地で開催される雪のイベントを「結の灯り」でつなぎ、魚沼の冬を盛り上げる。
http://www.yuinoakari.com
問(一社)魚沼市観光協会
☎025-792-7300

スカイランタン体験(ニュー・グリーンピア津南) スキー場オープンから3月中の毎日、スカイランタン体験を開催。平日・日曜日は18時、土曜日は18時と20時の2回(3月9日・10日除く)。参加費1個1000円。要事前予約。問ニュー・グリーンピア津南☎025-765-4611

湯沢冬花火 (湯沢町各スキー場) 湯沢町内の各スキー場では雪上花火イベントが目白押し。12月31日19時神立高原スキー場、23時45分NASPAスキーガーデン。1月1日 0時湯沢パークスキー場、20時45分湯沢中里スノーリゾート、など。

三国街道塩沢宿「牧之通り」
(南魚沼市塩沢) 『北越雪譜』の著者・鈴木牧之生誕の地。三国街道の宿場町を彷彿させる街並みが復元された。その名も「牧之通り」。雁木の下を、足元を気にせずに散策できる。
問(一社)南魚沼市観光協会
☎025-783-3377

雪国の庄屋や豪農の館を移築した純和風のお宿

温泉御宿 龍言
新潟県南魚沼市坂戸79
☎025-772-3470
https://www.ryugon.co.jp

ふるさとのお土産に好評です
雪国きのこもぎとり販売
新鮮!
雪国まいたけ・雪国えりんぎ・雪国しめじの「きのこのもぎとり体験販売」が好評!

雪国まいたけ白黒セット
2,200円(税込2,376円)
雪国まいたけ物産館
☎025-770-1231
南魚沼市余川2968-1
営業時間/9:30〜18:00
定 休 日/年中無休
12月31日は午後3時閉店
元旦は休日・1月2日は午後4時閉店
1月3日から通常営業

小嶋屋は地産地消にこだわり
安心・安全な食の提供のため
地元の食材使用を心がけています

上質の玄そばとつなぎの布海苔、そして初代重太郎より受け継がれるこだわりの製法によって生まれる小嶋屋のそばは、独特の歯応え、のどごしが身上の、越後のそばを代表する元祖十日町へぎそば処です。地元はもとより全国からご好評頂いております。

健康にこだわり十日町市枯木又の古代米を使用した「黒米へぎそば」

越後十日町 小嶋屋
●本 店/十日町市本町4 TEL025-757-3155
●和(なごみ)亭/十日町市下島 TEL025-757-1513
●越後湯沢店/湯沢町(JR駅構内) TEL025-785-2081
http://www.hegisoba.co.jp

●編集部/株式会社みらい内 〒948-0065 新潟県十日町市高田町3丁目304-2 ☎025-752-0350 ●メール yukiarite@gmail.com
●発行所/北越印刷株式会社六日町営業所 〒949-6680 新潟県南魚沼市六日町479番地3 テルエルクボタビル 3F ☎025-788-0891 本社/新潟県長岡市南陽2丁目949-8 営業所/東京、新潟、上越、六日町