



「んまや」の米粉を使ったスイーツ

米どころ魚沼らしい、米粉を使ったスイーツです。

専属のパティシエが作った「んまや」オリジナルの洋菓子と和菓子を集めました。お土産に、お取り寄せに、ぜひどうぞ。



んまやスイーツセット 3,000円

新潟県のフルーツや野菜を使ったパティシエ手作りのジャム、コシヒカリの米粉を使ったクッキーのスイーツセット。サクサクのクッキーはひとつ食べたら、やみつきになってしまいます。

○んまや手作りジャム 150g×2本
○んまやクッキー × 4箱



ゆきたましゅねばる3個セット 1,167円

ドイツ南部にあるローテンブルク地方の伝統菓子シュネーバルをヒントに作った「んまや」のオリジナル商品。雪玉に似ていて、どこか雪国を連想させるお菓子です。季節によってさまざまなフレーバーを楽しむことができます。



雪国マカロン

4個入 743円 8個入 1,361円

米粉で香ばしく焼き上げたおかきのようにサクとしたマカロンです。枝豆や雪下人参など新潟野菜の甘みをお楽しみください。



こしひかり笹だんご

5個入 843円 10個入 1,491円

「んまや」オリジナルの笹だんごは、南魚沼産のコシヒカリを100%使用したもちもちの食感です。和菓子と珈琲の組み合わせも人気です。



湯澤のうろ

ホール 1296円

米粉でふんわり、しっとりと焼き上げたこでしか出会えないロールケーキです。焼き立てを喫茶で、温泉珈琲と一緒にどうぞ。お土産にもおすすめです。

店舗限定販売 HATAGO井仙んまや本店



ベイクドチーズケーキ

389円 (イトイン 396円)

米粉100%でグルテンフリーのベイクドチーズケーキです。さっぱりと控えめな甘さで珈琲はもちろん紅茶とも相性抜群です。

店舗限定販売 HATAGO井仙んまや本店／
越後湯沢駅ナカ店

お買い求めはショップにてお待ちしております。
んまやの web ショップからお買い求めいただけます。
[web ショップからのご注文はクール便代金・送料が別途かかります。]

nmaya.theshop.jp



価格は全て税込です。

編集後記

「ゆきがた」とは山肌に消え残った雪の形。かつては農事の目安として、里の暮らしに深く関わっていました。この呼び名に、自然や季節と仲良く付き合っていきたいという思いを重ね、タイトルにしました。第2号では、雪国の秋と冬を五感で味わえる体験を中心に

紹介。雪国の秋は短く、すぐに長い冬がやってきます。でも、静かに感覚を開いていると、季節の狭間にある光や風、冬の始まりにある秋の名残が見えてきます。グラデーションが雪国の魅力です。(伊藤)

発行元／雪国食文化研究所・HATAGO 井仙・ryugon 「ゆきがた」編集部 構成・デザイン／山賀慶太、加藤歩美 (P デザイン研究所) 撮影／酒井大 (ヒロスイ写真館) 編集・文／伊藤亜弥 文／本田史佳 (HATAGO 井仙)、吉越春香 (ryugon)



ここは、雪国の玄関です。
雪国が育んだ滋味を味わい、
雪国の四季を体感し、温泉に浸る。
あなたなりの雪国と出合ってください。
〒949-6101新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢2455
TEL 025-784-3361



雪国を感じる古民家ホテル。
日本でいちばん雪の積もるエリアで
心ほどける雪のくれた
ひとときのなかで地の滋味を味わう。
ryugonへようこそ。
〒949-6611新潟県南魚沼市坂戸1-6
TEL 025-772-3470



ゆきがた たき

「雪国」をもっと楽しむ

魚沼の味をクッキング
田んぼの中でランチ
六日町を歩こう

YUKIGATA
2021-2022
Autumn-Winter
秋冬



雪国暮らしの研究所



田んぼの中のガストロノミー

魚沼の風と景色と味を 五感で満喫。

ryugon を一歩出て、少し行けば、
魚沼コシヒカリを育む田園が広がっている。
春には鏡のような水面、夏になると緑の草原。
秋になると黄金色に輝き、冬は一面真っ白に。
季節限定の風景、その色と光の中で、
郷土の味をいただく「雪国ガストロノミー」。
一足先に、体験してみた。



氷マイ雪形

冬の訪れを感じるモノ、コト
ずばり、灯油です。ファンヒーターに必要な灯油を買いに行くようになると、冬が始まったなと思います。



田んぼの中のガストロノミー

日時:11:30~14:00(ryugon発着) 料金:6,000円(料理に合わせたドリンクは別途3,300円)
料理内容:4品のコースランチ 人数:2名から催行
予約:電話025-772-3740(ryugon)またはryugonHPの予約フォームから
*通常はryugonの車で移動、e-bike(電動自転車)で行く場合は別途レンタル料



写真・左/冬になると田んぼは雪原に。真っ白な雪景色の中でダイニングアウトが楽しめる 中
/2段の重箱には小鉢がぎゅっと詰まっていて、見た目から美味しい。季節を土鍋で炊き込んだ「和
風バエリア」や汁物と一緒にいただける。写真は2名分 右上/「八海山」のスパークリング日
本酒「あわ」で乾杯 右下/秋の「和風バエリア」はクリやキノコなど、旬の味が溢れている



nmaya.theshop.jp

価格は全て税込です。



越後ワイナリーと HATAGO 井仙
によるオリジナルワイン。雪室貯蔵で繊細ですっきりとした味わい。

豪雪ワイン
赤/白 1,669 円



南魚沼の老舗・青木酒造が醸す
HATAGO 井仙オリジナルの日本酒
です。お米の旨みを感じる味わい。

無濾過生原酒 宿田仙七
720ml 1,760 円 ミニボトル 924 円

雪国の風土を食材や調理法に取り入れた「雪国ガストロノミー」。ランチでは魚沼の野菜やブランド食材、旬の鮮魚を使った料理を全5品または7品のコースがいただける。ご飯は羽釜で炊いた塩沢地区限定一等米の魚沼コシヒカリ。食後に専属バティエのデザート付き。

HATAGO井仙で
「雪国ガストロノミー」
ランチを



雪国ガストロノミーコースランチ

場所:越後湯澤 HATAGO井仙 2階「むらんどつつお」/料金:ウオヌマコース(5品) 2,750円、ムランコース(7品) 3,850円/・時間:11:30~14:30(ラストオーダー14:00)/予約:電話025-784-3361(HATAGO井仙)*ベアリングドリンク(1,650円~)や温泉入浴(550円)の組み合わせも可能



(加藤歩美/Pデザイン研究所)
最後に、淹れたてのハンドドリップのコーヒー(豆も挽きたて!)と井仙オリジナルのスイーツをいただきます。さり気なく、ちょうどいい頃合いでのサービス。言うならば「移動式グランピング」ですが、ただの贅沢体験ではありません。あの景色の中「雪国を食べる」ことで風景に溶け込み、魚沼の1ピースになったようでした。

再び乾杯して、まずは前菜です。プレゼントの箱を開けるように重箱の蓋を取ると、山菜や煮物の小鉢がたくさん。一口食べると山菜の風味が広がりました。煮物も、味はしっかりといるのに、体に優しいのが分かります。そのうち、どこからともなくいい匂いが。見ると、スタッフの手に土鍋。蓋の穴からは湯気が出て、見るからに炊きたてです。蓋を開けると、中には秋が入っていました。ご飯の上にクリ、サツマイモ、キノコ、美雪マス。これが今日のメインです。ご飯がメインを張るのは、魚沼だからでしょう。

最後に、淹れたてのハンドドリップのコーヒー(豆も挽きたて!)と井仙オリジナルのスイーツをいただきます。さり気なく、ちょうどいい頃合いでのサービス。言うならば「移動式グランピング」ですが、ただの贅沢体験ではありません。あの景色の中「雪国を食べる」ことで風景に溶け込み、魚沼の1ピースになったようでした。

「田んぼの中のガストロノミー」は HATAGO井仙のレストラン「むらんどつつお」で提供している「雪国ガストロノミー」ランチを、外でも楽しんでいたきたいと始まりました。体験した一人が紹介します。

ryugonからe-bikeを借りて、田んぼの中をポタリング。ちょうど稲刈りの時期で、黄金の稲穂が絨毯のよう。稲穂の上に寝そべってみたいなんて思っているうちにもつ到着です。

田んぼが見渡せる土手の上。案内されるまま、アウトドア用の小さな椅子へ。すぐに「八海山スパークリング」が注がれました。田園風景を見ながらの一杯、最高です。

しばらくして、今度はアウトドア用の大きなテーブルに移動。先ほどの席は食前酒を楽しむ場所だったんですね。なぜかドキドキしてきました。未体験ゾーンに入る感じがしたからでしょう。

景色の中に溶け込むような
ダイニングアウト体験

関さんに聞いた

山菜保存のコツ

「春を閉じ込める」方法とは？

「塩蔵が冷凍。保存方法は大きく分けて二つです」と関さん。山菜の種類によって使い分けているが「ウドは塩蔵、それ以外は、冷凍と思っていますよ。冷凍の場合は、茹でた後、「水にさらさない」のがポイント。」茹で上がったらさっと水分を拭いて、チャック付きの保存袋に入れる。空気もしっかり抜いてね。」「それだけ？」と思うかもしれないが、関さんの「春を閉じ込める技」は食べるごときが分かる。



ryugon 伝承の味 ゴボウと豆の煮物

「ゴボウは4時間、豆は3時間、鍋でコトコト、甘じょっぱく煮た一品。」「豆は硬く、「ゴボウはやわらかく」が昔からの決まり。旧龍言の時代から厨房に入っていた関さん曰く「一番最初に教えられた料理」とか。

コシアブラ

春は天ぷらで楽しむコシアブラ。冷凍したものは、和え物にぴったり。土間クッキングの山菜ごっつおでは、カニと和えて。



木の芽

アケビの新芽である「木の芽」はほろ苦さが魅力だが、苦手という人も。冷凍保存すると不思議、風味はそのままに、苦味が抜けて食べやすくなる。



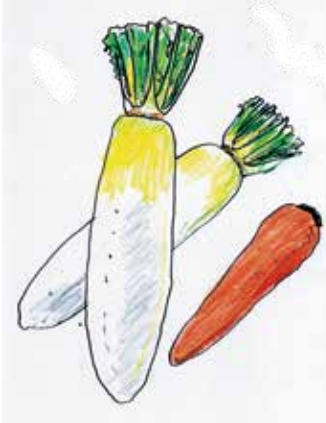
ウド

塩をたっぷりまぶし、塩蔵するウド。塩抜きは一晩、水に浸けて行うが、この時、銅の輪などを一緒に入れると、ウドが真っ青になる。



人参、大根

根菜類は「雪室野菜」を活用。冬に降った雪を使った天然の冷蔵庫、雪室で保存すると、野菜は甘くなるのが特徴。



Activity

土間クッキング

秋満ちる土間に 春の風が吹いた



「飯は新かまどで炊く。魚沼のこしヒカリ。」

ryugonの土間で行われる「土間クッキング」。南魚沼に伝わる料理を、地元のお母さんと一緒に作って、いただく。具材いっぱいのかんちん汁、雪国の知恵が生きた山菜料理。頬張ると、春が匂い立った。



「今日のメニューはね、山菜ごっつお(ごちそう)とけんちん汁。山菜は、春に採って保存したのをささっと調理してありますので、汁と一緒に作っていきましょう。刺烹着姿の関アツ子さんが、にこやかに始まりを告げる。」「まずは火の通りにくいものからね。大根、ニンジンなどを薄めに切って鍋に投入。新湯ではポビュラーな打豆(蒸した大豆をつぶし、乾燥させたもの)も、ダシが出るから」とサラサラ。具材が飛び出すほどの鍋を、ryugonが昔から厨房で使っていたかまどにかける。ふっふっしてきたら、ナスや舞茸、シメジなどのキノコをどっさり入れて。」「具材の大きさも入れるタイミングも、自分のやり方と違っていい、なるほどと思いました」。参加者の感想だ。

けんちん汁ができるまでの間に、山菜ごっつおを盛り付け。アブラコシのごま和え、ウドのきんぴら、コシアブラの和えもの、ズイキとワラビの酢の物、ミズの塩昆布和え。どうしてこんなに鮮やかなんですか？。質問に「昔からのやり方で保存しただけよ」と関さん。」「ほら、鍋がぐっつんぐっつんしてきた。いっぱい食べてね。」

保存した山菜への驚きは、実際に食べた時、さらに大きくなった。「すぐみずみずしくて、採りたてみたい」。実は山菜が苦手だったという一人は「苦味やえぐみがなくて、でも旨味はちゃんとあって、これなら「好き」と言える」と嗜好を塗り替えていた。

炊きたてのかまどご飯を何杯もお代わりして、「しあわせ」「おいしい」「最高のランチ」と繰り返す参加者たち。「山菜のシンプルな味付けがとってもいい塩梅。お酒にも合いそうですね」。一人が言うく、お酒好きの関さん、深くうなづいて「今度はお酒と合わせてみてね」と笑った。



上／大きなテーブルで一緒にクッキング。関さんの人柄につられて、いつも和やかな雰囲気 下／お膳に並べられた山菜や煮物の小鉢はすべて、保存も含めて関さんの手作り

＊マイ雪形

冬の訪れを感じるモノ、コト

雪がちらほら降る頃、燗酒を飲みながら外の景色を眺めるのが冬のはじまり。お酒を飲みながら十日町小唄を口ずさむことも。



右／南魚沼に伝わる料理を教える関アツ子さん。「県外の人、地元の人、いろんな参加者と一緒に食べながらおしゃべりするのがとっても楽しい」 左上／煮えてきたけんちん汁の鍋に、地元産の舞茸をどっさり入れて 魚沼コシヒカリを薪のかまどで炊いたご飯はメインを張る美味しさ。参加者の「おかわり」が次々と 左下／ryugonで昔から使われてきたかまども現役

Activity

土間クッキング

日時：毎日11:30～13:00(3日前までに要予約)／料金：3,850円／人数：10名まで(2名から催行)／＊食事付。エプロンは貸し出します／予約：電話025-772-3740(ryugon)またはryugonHPの予約フォームから



HATAGO 井仙から参加しよう！

紙面で紹介しているアクティビティは全て、JR越後湯沢駅前にある「HATAGO 井仙」からの参加も可能です。雪国の中までもう一歩、足を伸ばしてみませんか？ 詳しくはスタッフにお問い合わせください。

<アクセス>・車で30分 ・JR上越線越後湯沢駅から30分、六日町駅下車徒歩15分・タクシーは六日町駅から5分、約800円

魚沼産コシヒカリ 塩沢地区限定一等米

新米！

寒暖差のある南魚沼で丁寧に育てられ、選定された新米コシヒカリ。炊き立ての輝きと甘い香り、一口食べればもうお箸が止まりません。そのまま一杯。甘みを引ききたるごはんのおとももう一杯。おうちでもぜひご堪能ください。

10kg 8,208円 5kg 4,104円



お宿で
POST IN!

コシヒカリレター 雪国からコシヒカリの絵葉書を

ラベルに自由に備え付けの色鉛筆で絵やメッセージを書いたら住所を書いてお宿のコシヒカリポストに投函！雪国の便りとしひかりが届きます。

コシヒカリ 1合 378円＋切手代

価格は全て税込です。

雪国暮らしの研究所とは

一年の半分は冬。そんな雪深い土地で培われた暮らしの知恵、特に食の世界を、雪国に暮らす私たちが発信します。雪国の何気ない日常、長年受け継がれてきた伝統の味などを一緒に見つけてみませんか？ オンラインチャンネルでは、食の生産現場を訪ね、食べて感じたことをそのままブログや動画で紹介しています。魚沼を旅するような気持ちで、訪ねてみてください。

12/10(金)・1/14(金)・2/11(金) それぞれ20時～21時
オンラインイベントを開催します。詳細は右インスタグラムで！



Youtubeチャンネル
「雪国暮らしの研究所」



@yuki_kura_lab
Instagram「雪国暮らしの研究所」



オンライン購入
できます
nmaya.theshop.jp



「魚野川は谷川岳を源に、信濃川とつながる川口までを流れる川。かつては川舟が人と米、塩沢の織物などを運び、日本海を回遊する北前船にもつながっていました」
(ガイドの小林さん)

Activity まちぶら散歩

六日町をちょっと町歩き

NHK 大河ドラマで有名になった直江兼続の生誕地で、歴史ある温泉地でもある南魚沼市六日町。町なかには、旧宿場町の歴史がところどころに息づき、すぐそばには魚野川がゆったりと流れている。ryugon から町なかまでは、歩いて 15 分程度。おすすめスポットを探しながら、ゆるゆる歩いてみた。

せっかく魚沼に来たのだから、ryugon 館内だけでは何だかもったいない。「雪国の日常をのぞいてみたい」。そんな方には、まちぶら散歩がおすすめです。

商店街まではぜひ、魚野川の河川敷を歩いてみてください。太陽が水面に反射してキラキラと光るのが綺麗で、春は桜が満開になり、奥の山々には残雪が残るという雪国ならではの景色も楽しむことができます。

坂戸橋を渡って商店街へ入ると、趣あるたたずまいの店が。“今成漬物店”は創業100年以上で、銘酒「八海山」の酒粕で漬けた山家漬を製造販売しています。店内に入ると、ふわっと酒粕のいい香り。店の奥から笑顔の素敵な今成さんが迎えてくれます。

雪国といえば、保存食。保存食といえば漬物、というイメージですが、漬物にもさまざまな手法や漬け方があるそう。雪国で受け継がれてきた「山家漬」の歴史を聞いて、おすすめしたい地域の宝物が増えました。

商店街の散策を再びスタートすると、右手に見えてくるのが「金城酒販」です。お酒といえば新潟。ここは、全国で根強い人気を持つ「八海山」の直営店で、日本酒のほかおつまみや八海山オリジナルのグッズも販売しています。

「どちらからお越しですか?」、気さくに話しかけてくれる店主の南雲さん。お酒の説明や六日町の歴史など、この地域の人との会話も楽しめて、心も満たされます。

金城酒販を出るとすぐ、先ほど河川敷を歩いた魚野川が見えてきます。六日町大橋を渡る前に、ちょっと石垣を探してみてください。昭和初期まで、ここには川舟が往来していたと記されています。橋のたもとには、かつて使っていた船が展示されており、改めて、この地の歴史の深さを知ることができました。

雪が降ったら、もっと雪国らしい日常が見えたり、冬にしか見られない風景に出合えるのもまちぶら散歩の魅力。また違った季節に訪れてみたいと思った1時間でした。(吉越春香/ryugon)

雪が降ったら、もっと雪国らしい日常が見えたり、冬にしか見られない風景に出合えるのもまちぶら散歩の魅力。また違った季節に訪れてみたいと思った1時間でした。(吉越春香/ryugon)

＊マイ雪形

冬の訪れを感じるモノ、コト

「雪囲い」の作業をしているおじちゃんやおばあちゃんをみると、ようやく冬が訪れるなど実感します。冬に向けた準備があるのも雪国ならではのですね。



左/魚沼川周辺の雪景色。正面に掛かるのが「坂戸橋」で、左手前にあるのが「坂戸山」。雪が溶けて現れ始めた山肌に、春の到来が見える 右/雪が降ると、見慣れた景色もガラリと変わる。雪の壁で覆われた中、商店街を歩くと、雪国の日常が垣間見えるのも楽しい

「一緒に歩いて、話しながらガイド。「これ何?」「どうして?」。いろいろ聞いてくださいね」



JR六日町

南魚沼市図書館
越後杉をふんだんに使った開放的な空間
地域文化の蔵書も豊富。

アトモスカフェ
街歩きの間にちょっとカフェで休憩はいかがですか?

今成漬物店

金城酒販

六日町大橋

坂戸橋

魚野川



ryugon



「昭和初期まで、この地点が十二沢川と魚野川の合流点だったことを伝える石垣の一部を復元。石垣の下に川舟「こりうんぼう」が停泊する当時の写真にも注目」

糸ウリなど、珍しい地元野菜の漬物も!



まちなかのお店でちょっと体験

ガイド付きツアーに加えて、あるいは単独でも体験できるミニアクティビティです

文人・會津八一が命名
「山家漬」を試食
今成漬物店

なす、きゅうり、わらび、糸ウリなど、魚沼の野菜や山菜を、六日町の銘酒「八海山」の酒粕で漬けた「山家漬」を製造販売。生漬、中漬、本漬と、かす床を3度替え、3カ月以上かけてゆっくり熟成させた一品は、深みとまろやかさが一つに。



まちぶら散歩
in 今成漬物店

料金：880 円
時間：10 時 30 分、12 時、15 時
予約：電話 025-772-3470 (ryugon)

雪国の発酵文化を味わう

100年続く老舗の漬物店。八海山の酒粕で仕込む伝統の「山家漬」を試食できます。地元魚沼の珍しい野菜の漬物も。



かつて醸していた酒を
「八海山」の協力で復活
金城酒販

魚野川沿いにあり、坂戸山を望む酒屋。かつては酒蔵で、現在は「八海山」の直営店となっている。その昔、醸していた銘柄を八海醸造に委託、復活させた「坂戸山」「金城山」も買える。こちらは魚沼限定の販売。



まちぶら散歩
in 金城酒販

料金：880 円
時間：10 時、11 時 30 分、14 時 30 分
予約：電話 025-772-3470 (ryugon)

元酒造で地酒八海山の飲み比べ

八海醸造直営の酒屋で、この地域でしか飲めない日本酒が味わえます。商店街の歴史を聞きながら飲むと、さらに美味しく感じられます。



＊マイ雪形

冬の訪れを感じるモノ、コト

きのこや根菜をたっぷり使った鍋や煮込み料理を作りたくなります。台所の音がじゅーからコトコトに変わると、冬になって (笑)

ガイドの小林昌子さん

Activity

まちぶら散歩 ガイド付き

ガイドと一緒に歩けば、もっと詳しく、町の歴史や雪国の暮らしが分かる。案内役は、バスガイドを経て現在、高校の出前授業も行なっている小林昌子さん。「雪室のこと、山のこと、(大好きな) お酒のこと。町中のこと以外にも、何でも聞いてください」。

日時：月・金曜 14:00 ~ 15:30

料金：4,400 円 (大人・子ども同額)

※今成漬物店と金城酒販の試食・試飲付き

集合場所：ryugon または六日町駅前

※ご予約時にご指定ください

予約：電話 025-772-3470 または ryugon HP の予約フォームから



レンタル料金
1 時間 550 円
4 時間 1,100 円
宿泊の方は無料

アプリを使って一人でもガイドツアーを楽しめます

周辺観光のポイントやおすすめルートを提示してくれるアプリ入りのスマートフォンをレンタルしています。音声でのルート案内も可能。一人で気軽に町ぶらしたい時にはぜひ、アプリをガイドにしてみましょう。



橋のたもとにある金城酒販は
趣き深い外観も見どころ!



価格は全て税込です。