

上越の食

上越ならではの気候風土や先人の知恵によって
生まれ・育まれてきた食をご紹介します。

郷土の味



くびき牛

くびき牛は上越の雄大な自然の中で育てられた牛で、その肉質の良さは、東京都で開催された品評会で最優秀賞を受賞しています。



するてん

一夜干しのするめを天ぷらにしたもの。手軽な郷土料理としてお酒のおつまみやおかずとして幅広い世代の人に食されています。



翁飴

水飴を寒天で固めた飴菓子。高田城主が参勤交代に出向く際の土産として愛された越後の伝統菓子です。



栗飴

もち米と麦芽で作る水飴。砂糖の代わりに飲み物や料理に入れるなど、様々な味わい方ができます。



笹飴

栗飴を固め笹で包んだ飴菓子。夏目漱石の小説「坊っちゃん」にも、「越後の笹飴」として登場しています。



継続だんご

白あんに串に刺し、手焼きで表面に焼き色を付けて寒天で艶を出した生菓子。林芙美子の小説「放浪記」に、著者の傷心を癒したお菓子として登場しています。

発酵のまち上越

上越市は、夏は「高温多湿」冬は「低温多湿」と、年間を通して湿気が多い気候であることから、発酵の条件に適した土地です。加えて農水産物も豊富なので、古くから味噌や醤油、漬物、酒など多彩な発酵食品が生まれ、上越市独自の食文化を築いてきました。

味噌



浮き糀味噌

上越産の良質な米糀を多く使った上越味噌「浮き糀味噌」は、味噌汁にすると白い米糀がふわりと浮き上がるのが特徴です。上越地域では、くじら汁やスキー汁、味噌汁に酒粕を溶くなど、独特の味噌汁文化があります。

漬物



たらこの糀漬け

古くから、野菜や魚介類などの食材を食塩、酢、酒粕、糀などと一緒に漬け込み保存食として作られてきました。上越の伝統野菜である「なますかぼちゃ」の味噌漬や、たらこを糀に漬け込んだ「たらこの糀漬け」などがあります。

雪のまち上越

雪室商品、雪下・雪室野菜

雪国上越に伝わる天然の冷蔵庫「雪室」は、雪の恵みと先人の知恵によって育まれてきました。雪室で貯蔵、熟成させた酒や肉、雪の下で保存された野菜などは、旨味や甘味が増し、よりまろやかな味わいになります。雪室で保存されたお茶やコーヒーなどを使ったスイーツも人気です。



上越の地酒

日本酒

高田平野で収穫された米と豊富な雪解け水から、上質な日本酒が作られています。上越市には12の酒蔵があり、例年10月に開催の越後・謙信SAKEまつりでは、個性豊かで美味しいお酒を飲み比べることができます。



ワイン

岩の原葡萄園



第1号石蔵（国登録有形文化財）

〒970-1223
☎ 025-528-4002

川上善兵衛翁が創業した130年続く市内唯一のワイナリーがあり、高品質のワインが作られています。

コラム

坂口謹一郎（1897～1994年）

高田銅屋町（現上越市東本町）生まれ。坂口博士は、発酵学・醸造学のみならず、今日のバイオテクノロジー産業の発展に大きく貢献し、「応用微生物学の世界的権威」と評されています。昭和42年（1967）には文化勲章を受章し、昭和50年（1975）には新春歌会始の召人を務めるなど、文化人としての才能も高く評価されています。



（撮影 霜鳥一三氏）

どぶろく

豊かな自然と清らかな水を使ったどぶろくは、全国の品評会でも高い評価を受けており、上越市は全国で初めて「どぶろく特区」に認定されました。どぶろくを使ったスイーツもおすすめです。



コラム

川上善兵衛（1868～1944年）

頸城郡北方村（現上越市北方）生まれ。日本の気候風土に適し、良質なワインの原料となる新しい葡萄の生産に情熱を注ぎ、苦勞の末に現在でも全国のワイン葡萄園で栽培されているマスカット・ベリーAなどの新品種を生み出しました。その功績は日本のブドウ栽培の礎となり、「日本のワインぶどうの父」と呼ばれるゆえんとなりました。



坂口記念館

博士の業績や人となりを展示品などで紹介している「酒杜り館」や、博士が書斎として、また交流の場として使っていた囲炉裏のある部屋を再現した「楽縫庵」のほか、博士が愛した雪椿が植栽されている庭園「雪椿園」を楽しむことができます。

〒970-148
☎ 025-530-3100
🕒 10:00～16:00
🗓 月曜日（月曜日が祝日のときは翌日）、祝日の翌日、年末年始
🎫 310円（中学生以下無料）