情セピア色

懐かしさと個性息づく

新潟市中央区の白山神社近くから北に延びる古町通りと本町通りには、いくつもの小路が垂直に交わる。近代化されたビルが並ぶ小路もあれば、昔ながらの商店や家の軒先が連なる懐かしい風景もある。ふるさとに人々が集うお盆を前に、小路の風景と人々の暮らしを訪ねた。また「第8回全国路地サミット上」（10月23、24日）実行委員長の野内隆裕さんに、小路の魅力などを聞いた。

喜ぐち　俵屋小路

深夜の酔客魅了し45年

飲食店がひしめく古町かいわい。未明まで酔客たちのにぎやかな声が聞こえるのは、午前4時まで営業する俵屋小路の「喜ぐち」だ。1965年に開店した当時は深夜に営業している店が少なく、書き入れ時が始まる午前0時すぎ、仕事を終えた女性客らが来店し、客が帰るまで店を開けた。

メニューには和食を中心に約70種類が並び、鶏の空揚げやエビしんじょうが人気。キスやフナバタなど季節を感じさせる刺し身をそろえるほか、カツ丼やラーメン、ギョーザも好評。締めの食事として立ち寄る常連も多い。

開店は午後6時。10年ほど前から、早い時間帯の客が増えているという。女将の木口幸子さん（73）は「夜が遅い生活でも、お客さんが来てくれるのが励み。体力が続く限り店に出たい」と話す。

（小路マップ⑦）

写真＝口コミで来店する観光客や芸能関係者も多いという「喜ぐち」（古町通10）

丸山精肉店　広小路

名物のコロッケ　ひき肉たっぷり

広小路の丸山精肉店はひき肉をたっぷり使ったコロッケ（1個90円）が名物。主婦のほか、小遣いを握り締めた小中学生らでにぎわう。

ジャガイモとタマネギを塩、コショウなどでしっかり味付けしてあるので、そのまま食べるのがお勧め。冷めても衣はサクサクだ。

店主の丸山耕蔵さん（66）は「初めて食べた人がメンチカツと間違うほど肉を多く入れている」ビールとの相性もばっちり」とPRする。

8月末までの季節限定で、地元食材にこだわった「まるちゃんのヒスイコロッケ」（1個120円）も販売。新潟市西区黒埼地域の枝豆や小松菜のパウダーを県産のジャガイモに練り込み、ヒスイのような緑色を出した。隠し味にかつお節を使い、和風な一品に仕上げている。

（小路マップ⑥）

枝豆などを使い、中身が緑色の季節限定のコロッケを販売する丸山精肉店＝古町通10

ゆうあい公園　柾谷小路

涼しさ醸すイルカ像

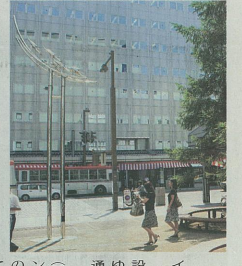
上大川前通りに接する柾谷小路ゆうあい公園。ふと足を止めると、ベンチに腰をろす買い物客や会社員が目立つ。

公園は「まちなか」に進出した新潟国際情報大学の新潟中央キャンパス（金子作家の宮田晃平さん）に隣接。同大の敷地を借り受け、新潟市が7年前に整備した。

古町周辺の35の小路について、由来や場所を紹介する案内板を設置しているほか、佐渡市出身でイルカのモニュメント（65）が制作したモニュメントも展示。高さ約7メートルのステンレス製で、上部に5頭のイルカが描かれた涼しげなデザインが夏にぴったりだ。

2003年に創立10周年事業を行った同大が宮田さんに制作を依頼。「学生や入学の飛躍が込められた記念碑」として設置した。新潟中央キャンパスのロビーには、別のイルカのモニュメントも展示されている。

（小路マップ⑤）



イルカのモニュメント（左）や小路の案内板が設置されている柾谷小路ゆうあい公園＝上大川前通7

曽我商店　小原小路

昭和の駄菓子ずらり

スーパーやコンビニの進出で数が少なくなった街の駄菓子屋だが、小原小路の曽我商店（東堀前通6）には懐かしい昭和の面影が残っている。

大人1人がやっと通るだけの通路しかない小さな店舗内には、チューインガムやチョコ、酢だこなど数え切れない駄菓子が天井まで所狭しと並んでいる。夏休みに、祖父と一緒に同店にやってきた笹川裕太君（1）＝中央区姥ケ山＝はあれこれ悩んだが、「食べたことないから」と駄菓子屋の定番「カルメ焼き」を選んでにっこり。

50年以上前の開店当初から店を切り盛りする曽我ヨシさん（86）の「せっかく買い物に来てくれた時にお休みだったらがわいそうだから」という方針でも年中無休だ。「来店するのは子どもより大人のほうが多い」という同店。小路の大人の隠れ家といえそうだ。

（小路マップ④）

駄菓子やおもちゃがずらりと並ぶ駄菓子屋「曽我商店」＝東堀前通6

0月開催の路地サミット

煙突など、印象に残る風