Deli-J デリジェイ 9月号

いつものぐんまにちょっとプラス＋

2022.8.25 Vol.255

涼やかなのに、ぬくもりがある

奥深く美しい ガラスの世界

和のこころ
動物大好き
スクール&カルチャー

[三ツ星美食デリシュラン] 上州山賊麺 大大坊
[健康登山塾] 日光白根山
[ぐんま道の駅] 六合
[群馬ふしぎ探検] 利根大堰

-table of contents-

■表紙「琥珀糖ぷち cube」
■巻頭特集「奥深く美しいガラスの世界」
■デリシュラン「上州山賊麺 大大坊」
■健康登山塾「日光白根山」
■ぐんま道の駅「六合」
■群馬ふしぎ探検「利根大堰」
■読者プレゼント

奥深く美しい ガラスの世界

涼やかなのに、ぬくもりがある
キラキラと輝くガラス工芸品。
光に透かしてみたり角度を変えて眺めたり
影まで表情豊かで人々を魅了します。
手にすると作家の人柄が伝わるような
作品を生む群馬のガラス工房を紹介。
繊細でありながら力強さも感じられる
奥深く美しい世界へと誘います。

数え切れない色と模様が作る魅惑の世界

美しい模様に見惚れちゃう
キノコ制作中

小さなガラスの中に広がる、立体的な模様。複雑に輝き、角度を変えて見るとまた別の表情を見せる。直径約3㎝の奥に不思議な世界が続いているようで、ずっと眺めていたくなる。

水上温泉街に工房とギャラリーを構える「タイガグラス」では、畠山太雅さんがバーナーワークでアクセサリーを中心としたガラス細工を行う。18年前に登山でネパールを訪れ、立ち寄ったガラスショップでその美しさに魅了されたのがガラスとの出合いだ。帰国後に教室を探して技術を習い、自宅に工房を作った。思い描いたものを作るのは想像以上に難しく、昼間は働いて夜間に制作を繰り返す日々。当時の日本はバーナーワーク黎明期で情報収集にも苦労した。道具は全てアメリカ製。個人輸入し、日本の規格に合うようパーツを別途作ってもらう必要があった。「今思えば大変だったけど、当時は若かったし苦労だとは感じていなかった」と振り返る。試行錯誤と技術の習得を長年重ね生み出した作品を、気に入って買ってくれる人がいることがなによりの励みだ。

ギャラリーではさまざまな作品を販売しており、世界に一つだけの宝物を探すようで胸が躍る。本格的なガラス細工体験も可能で、酸素バーナーでガラスを溶かしてガラスの不思議な動きやものづくりの楽しさを感じながら、1時間ほどでアクセサリーが作れる。アウトドアレジャーや温泉に加え、クラフト作家のもとでの貴重な体験もみなかみの魅力として覚えておきたい。

1.笑顔がステキな畠山さん 2.バーナーのレバーを細かく操り、色ガラスに適した炎を作る 3.工房に併設したギャラリーで作品の購入が可能 4.ガラス張りの明るい建物 5.制作中の作品。どんな世界が生まれるのだろう

Taiga Glass（タイガグラス）
住 みなかみ町湯原686-3
電 0278-72-6885
営 10：00〜17：00 休 火曜
HP https://www.taigaglass.com/
体験は1個4,000円（要予約、2〜8名）

「場・事・もの」で紡ぐオンリーワン工房

看板犬あさひくん
ステキな帽子あります

目の前には田畑や民家が鳥瞰図のように広がり、その奥にはゆったりとした榛名山。のびやかな風景に溶け込む、かつての養蚕民家を再生した「六箇山工房」は、ガラス工房、帽子工房、蔵をリノベーションしたギャラリーで構成される。居心地が良く何度も訪れたくなる場所で、訪れるたびに変化と出来事の発見があり、「つくり手」と「もの」を通して心を紡ぐような、ここにしかない工房を目指す。

この場所が気に入り移住した主宰の小野口カナメさん、福原孝幸さん、佐藤通果さんの3人が活動するガラス工房では、各々の個性を生かした作品を生み出すだけでなく、チームとして協力し合い難易度の高い作品にもチャレンジ。工房でお互いをアシストしながら制作する風景を見て、年齢も性格も出身地も異なる3人が集まることで、作品の幅は3倍どころか何十倍にもなるように感じた。

六箇山工房の作品は主張し過ぎず、暮らしの中に溶け込みながらも存在感があるデザインで、幅広い世代の心をつかむ。主に蛍光管のリサイクルガラスを材料に使い、シンプルでぬくもりのあるテーブルウェアや花器、遊び心のあるオブジェなどを制作する。伊香保温泉の湯の花をガラスと一緒に溶かした「湯の花ガラス」シリーズも人気で、ギャラリーにはその時々の季節を楽しむ作品が所狭しと並ぶ。県内外のイベントや展示会でも引っ張りだこだ。

各々が常に作りたいものを追い、どこまでおもしろくやれるか。挑戦を忘れない3人から目が離せない。

1.（左から）佐藤さん、小野口さん、福原さん 2.3.絶妙なタイミングで協力し合い制作することも 4.制作は途中で止めることができないため、集中力を要する 5.6.蔵を改装したギャラリーで、作品との出合いを楽しもう

六箇山工房 Lokka glass
住 渋川市赤城町津久田642
電 070-7462-3179
営 10：00〜17：00 休 火・水曜
HP https://lokkayama.com/
体験は1個4,300円〜（開催日を確認し要予約）

空と海 切り取った自然界の青色

季節に合わせた体験も
どんな色になるかな？

御荷鉾山系の谷間、清流・鮎川に沿うように工芸体験村「土と火の里公園」はある。雄大な自然に抱かれながら、染色・陶芸・ガラスの工房で工芸体験ができる人気のスポットだ。ガラス工房ではコップや一輪挿しを作る本格的な吹きガラスのほか、模様を付けたり板ガラスにデザインするなど、火を使わず小さな子どもでも楽しめる体験も用意している。

体験教室で講師を務める傍ら、作家として制作活動に励む三ツ井美帆さんは、4年前に移住。工房名「ヴェラブランカ」はポルトガル語で「白い帆」を意味する。三ツ井さんの作品は空や海、水面をテーマにしたものが多く、手に持つと自然に接してスッと癒やされるような感覚になる。さわやかなものから深いものまで青色の幅も広く、さらに緑色や白色を複雑に使い分け、水彩画のような技法で繰り返しクリアガラスと重ねていく。手間と時間を掛けて雲の厚み、水の揺らめきや波の形状を表現することで、自然界から切り取ったような奥行きのある色味を出す。どの作品も、可憐さと芯の強さを併せ持つ三ツ井さんそのもののようだ。

工房にはショップを設けておらず、販売は展示会や群馬ガラス工芸美術館、ハンドメイド作品販売サイト「クリーマ」などで行う。今後は体験教室と作家活動を両立しながら、より多くの人に自身の作品を知ってもらえる機会を積極的に作っていきたいという。空や海と同じく、三ツ井さんの作品を見て癒やされる人が増えるだろう。

1.そよ風のように爽やかな三ツ井さん 2.ホースで息を吹き込みながら成形 3.体験施設だけあり、工房は広々 4.公園の一番奥に立つガラス工房 5.中にある「舌」に水色が映り込み、涼やかな風鈴

Glass studio veLa Branca（ガラス工房ヴェラブランカ）
住 藤岡市上日野2240
電 0274-28-0385 営 9：00〜17：00
休 月曜（祝日の場合は翌日休）
HP https://velabranca.wixsite.com/home/home
吹きガラス体験は1個3,200円〜（要予約）

カラフルでポップなデザインにくぎ付け

これもガラス作品
見せ方のアイデアも◎

カラフルなストライプやドット柄のグラス、幾何学模様のオブジェ。「グラススタジオポルカ」の作品は大胆なデザインと色遣いが印象的だ。豊かな自然と古き良き日本の風景が残る場所に立つ工房は、シルバーの壁に赤いドアが目を引くモダンな建物。周辺とのコントラストがより一層魅力的に見せる。中に入ると絶妙な配色の壁やかわいらしい照明器具、随所に配置されたインテリア小物からもセンスの良さが感じられる。コロンとしたガラス製のドアノブを回して入ったギャラリーには、真っ白な壁に描かれた大きな木に、ポップなリンゴのオブジェがディスプレイされている。

子どものころから思い描いたものを形にするのが好きだった水出康治さんは大学卒業後、縁あって表現方法にガラスを選んだ。大きな工房の販売員として働きながら休憩時間に技術を学び、その後「土と火の里公園」の工房で独立。4年前、地元に現工房を構えた。

溶かしたガラスに息を吹き入れながら自由に成形する「宙吹き」の技法は、想像力に優れる水出さんにぴったりだ。ガラスを自在に操り、自分から見て良いものに見えるか、作って自分がどう感じるかを意識しながらアイデアを形にする。どこにあっても「水出さん作」だとわかる存在感は、制作を重ね常に技術とセンスの向上に挑んできた証だ。現在は敷地内に自宅兼カフェを建設中。自身が作る器で飲食を提供し、ガラスのテーブルウェアがある空間、使う楽しさを伝えたいという。誕生が待ち遠しい。

1.普段からおしゃれな水出さん 2.手際よく形を作っていく様は魔法のよう 3.体験の受付カウンターもかわいらしい 4.内装にも水出さんのセンスが光る 5.手前にギャラリー、奥に工房を構える 6.白を基調としたギャラリー

Glass studio polka（グラススタジオポルカ）
住 東吾妻町三島4608-3
電 0279-26-9363
営 9：00〜18：00 休 火曜
HP https://glasspolka.com/
体験は1個2,800円〜（要予約）

三ツ星美食 デリシュラン ★★★

Vol.6 上州山賊麺 大大坊（だいだらぼう）

醤油山賊麺＋Aセット（味玉、チャーシュー1枚追加）
1,000円（単品850円）

群馬の味を追求 ここでしか味わえない一杯

肉厚のあぶりチャーシューと黄金色のスープに心奪われる。スープは長ネギやニンジン、白菜など多様な群馬県産野菜と乾燥キノコ、赤城鶏をじっくり炊き上げ、うま味を凝縮。2種の県産しょうゆを使ったたれと合わせ、濃厚でクリーミーな味わいに。地粉2種をブレンドして打つ中太ストレート麺はつるつる・モチモチの食感だ。厳選した豚肉を2日間煮込むチャーシュー、タケノコの土佐煮やフライドオニオン、煮卵、長ネギ（冬季は下仁田ねぎ）を煮た「とろねぎ」にも魂がこもり、化学調味料不使用で体にも優しい。ラーメン愛にあふれ、全国を食べ歩いた店主自身が食べたい一杯を提供。唯一無二の味を堪能して。

住 高崎市通町20-1
電 027-327-9083
営 11:00〜14:30、18:00〜22:30（材料がなくなり次第終了）
休 日・月曜 P なし
HP ツイッター：@joshusanzokumen

01「自由に店に来られない人にもラーメンを届けたい」とキッチンカー「空の舌」で介護福祉施設に出向く 02 キッチンカーで提供する「上州肉煮込味噌らーめん」は角切り豚肉がゴロリ 03 行列ができる人気店

私のオススメポイント
群馬のラーメン界を盛り上げる熱き店主の味に元気をもらっています。
推薦者 Deli-J広告 高橋 淳
広告営業やイベントなどを通して、愛する故郷・群馬のワクワクする日常を創るため奮闘中。家族と過ごす休日が日々のエネルギーに。

Deli-J Gourmet Selection

群大教授 斎藤繁の 誌上 健康 登山塾

第6回 日光白根山

下山時 重心低く小股で

足に負担の少ない歩き方

登山は足に負担をかけます。特に下山時は足の着地法が適切でないと、膝や足首の関節に大きな力がかかり、関節軟骨の摩耗が進むことで、関節障害が起こる恐れがあります。中高年の登山者には足腰の関節に弱点を持つ人が少なくなく、転倒事故をキッカケに山に行けなくなったという話をよく聞きます。素早い動きが必要な競技スポーツや、硬い路面を長時間走るロードレースに比べれば、登山による衝撃の大きさは限られており、上手な歩き方をマスターすることで登山中のケガや関節障害を予防することができます。また、関節の障害は転倒・転落事故や、歩行困難による救助要請にもつながりかねないので、遭難防止の観点からも関節に優しい歩き方を心がけることは大切です。

登山中の事故は下山時が圧倒的に多く、ちょっとした転倒が骨折や遭難につながります。岩場や急坂は注意深く歩く必要があるのはもちろんですが、意外に落とし穴になりやすいのは、濡れた木道など緩傾斜の滑りやすい場所です。

「尾瀬遭難」ともよばれる、決して厳しくない登山道での事故は、こうした場所で発生します。また、軽石状の砂礫が乗った下り斜面も足を滑らせやすく、一歩一歩を確実に着地させる注意深さが大切です。

滑りやすい登山道では十分に重心を低くして小股で移動することを心がけましょう。重心を低くしておくと膝に余裕ができてバランスを崩しても体のリカバリーがしやすくなります。

ストックは足腰の関節に不安のある人には心強い味方ですが、ストックが滑った時に大きな怪我をする恐れがあるので、重心から遠い場所に突くことは避けることが大切。また、大きな段差など不安定な場所では、躊躇せずに手を使うことで転倒を防止します。小さな歩幅で足を進めることで、足首や膝への衝撃を分散できます。

▲下山時に滑りそうな場所や不安定な場所があったら、重心を低くして、小股で足を運ぶことが大切

下山後はここ！ 天空の足湯

ロープウェイ山頂駅のテラスに設けられた足湯で、好天に恵まれれば10座の百名山や日光白根山を眺めながら利用できる。標高2,000mを吹き抜ける涼風の中、登山で疲れた身体を癒やすにはもってこい。タオルは売店で購入も可能。隣接する天空カフェではドリンクやスイーツ、軽食メニューがそろう。絶景を目の前にゆったりおいしい時間を。

住 片品村東小川4658-58 電 0278-58-2211(丸沼高原総合案内)
営 9:00〜16:00 ※2022年は10月23日(日)まで営業

動画配信中》 QRを読み取ると、今回のテーマに沿った動画を視聴できます。

今回のコース ロープウェイ利用で日光白根山

序盤はなだらかな道が続き、七色平分岐辺りから本格的な山道に入る。登山開始から2時間ほどで森林限界になり、景色が一変。間東以北最高峰の山の迫力を体験できる。登りに危険な箇所はないが、山頂から鞍部に下るルートは急傾斜なところもあるので要注意。自信のない人は、来た道を戻るか、少し距離が長くなるが五色沼方面を回ることをすすめる。

筆者紹介 さいとう・しげる
1961年高崎市生まれ。高崎高─群馬大医学部卒。日本登山医学会、日本山岳会などの役職を歴任。『登山を楽しむための健康トレーニング』(上毛新聞社)著者。

登山靴のお悩み、おまかせください！
山歩き・ウォーキングで悩みはありますか？
膝が痛くなる、つま先が痛い、すぐ疲れてしまう
靴がかたくて歩きにくい、下り坂で滑って怖い…など
失敗しない靴選びをお手伝い
ポイントは3つ ①目的に合った靴選び ②正しい歩き方 ③正しい履き方
購入後のアフターケアもお任せ
長年の経験を生かして一緒に解決策を探します。
山の悩み、足の悩み ご相談ください！
山歩き、スキーを通して毎日が楽しくなる生活を
0270-21-8025
伊勢崎市宮子町3448-2
平日、土曜日 11:00〜19:00
日曜、祝日 10:30〜19:00
火曜
石井 Dream BOX

地元のコト・モノ発信 ぐんま 道の駅 30. 六合

黒と白の湯花が舞う珍しい温泉

静かな山あいに立ち旅人の疲れを癒やす

六合地区は野反湖やチャツボミゴケ公園、赤岩集落の農家群など未来に残したい地域資源が豊富で「日本で最も美しい村」連合に加盟。観光拠点にもなる同駅は、道の駅としては珍しく温泉宿泊施設があり、天然温泉や地元食材の料理などで旅行客をもてなす。日帰り温泉や足湯もあり、電源を整備した「RVパーク」では、1台1泊2,800円で車中泊（日帰り温泉利用無料）ができる。

お宿花まめでのんびり

養蚕農家だった木造2階建て和室の民家棟と、山小屋ロッジ風洋室の山荘棟がある静かな温泉宿。源泉かけ流しで楽しめる応徳温泉は弱アルカリ性で、ぬるめのお湯は肌に優しくよく温まる。日帰り温泉「くつろぎの湯」の受付も兼ねたフロント横には囲炉裏があり、風呂上がりには六合のおいしい水でのどを潤して。

シャキッとした食感も楽しい

コシのある自家製そばに載せたうす切りの地元産大根を雪に見立てた「浅間そば」（900円）は食事処しらすなで提供。そばつゆに大根おろしを加えるとさらに風味豊かに。そばはうどんに変更可。

「六合の郷しらすな」では、自家製そばやうどん、もつ煮定食などのほか、「花豆ソフトクリーム」（350円）が名物に。「くにっこハウス」では、丹精込めたカレーやパスタ、ジェラートなどがそろうほか、地元の人が作る工芸品が並ぶ。六合観光物産センターは8月末で一時休館し、再オープン予定だ。

本格カレーで元気をチャージ

厳選したスパイスや県産豚肉を使用した、ココナッツ香る「ベジポークカレー」（1,000円）。モロッコインゲンなど自家栽培を中心に旬の地元産野菜の素揚げが載り、食べ応えも十分。

さらっとした口当たりで程よい辛さ

自然素材の一点もの

六合に住む3人が作る山ぶどうのかごバッグや財布などを販売。山に入ってつるを切り、皮をむいてなめすなど数々の工程を経てできた「ひご」を丁寧に編んだかごは、使い込むほどに風合いが出る。

住 中之条町小雨21-1
【温泉】
電 0279-95-3722
営 12:00〜20:00
休 火曜
【しらすな】
電 0279-95-3342
営 11:00〜17:00(食事〜15:00)
休 火曜
【くにっこハウス】
電 090-1051-5944
営 9:00〜17:00
休 年末年始

ディープな魅力に迫る Explore the wonders of GUNMA

群馬ふしぎ探検

Vol.6 半世紀余、首都圏の生活を守る

千代田町〜行田市

利根川をせき止め 3都県に水を供給

埼玉県との県境で、豊かに水をたたえる。白い箱型の構造物が載る太い堰柱が、整然と立ち並ぶ姿は風格がある。

利根大堰は首都圏の水需要に対応するため、1968年に取水・管理を開始。水道・工業・農業用水や、河川浄化用水などに利用されてきた。埼玉側の取水口から毎秒80〜90トンもの水が見沼代・武蔵・埼玉・邑楽用水路、行田水路に分かれ、埼玉、東京、群馬などへ運ばれる。堰上部の白い箱の中はゲートの巻き上げ機で、上流の土砂を排出する「土砂吐ゲート」、水位を一定に保つ「調整ゲート」、洪水を防ぐ「洪水吐ゲート」がある。

武蔵大橋として2県をつなぎ、埼玉側に渡ると堰を管理する利根導水総合事務所でダムカードや水の恵みカードがもらえる。事務所裏から堰や魚道近くまで行けるほか、第一魚道の地下にある「大堰自然の観察室」（現在は閉鎖中）では、春はアユ、秋はサケが遡上する水中の様子を窓から観察できる。

利根大堰
048-557-1501（利根導水総合事務所）
住 邑楽郡千代田町上中森〜埼玉県行田市大字須加
HP https://www.water.go.jp/kanto/tone/

千代田町の上流側から撮影。せき止められた上流側は流れが穏やかで、ウインドサーフィンやジェットスキーなど、水上スポーツのメッカに。また、多くの釣り客でもにぎわう（禁止区域あり）

PRESENT 9月号の読者プレゼント

締切：9月20日(火)当日消印有効

郵便はがきに、住所（郵便番号）・氏名・年齢・性別・職業・電話番号・ご希望のプレゼント番号とアンケートの回答をご記入の上、下記までお送りください。

〒371-0843 前橋市新前橋町17-17
月刊「デリジェイ」9月号プレゼント係

アンケート
Q1.本誌で良かったページはどこですか？
Q2.本誌でつまらなかったページはどこですか？
Q3.デリジェイへのご意見・ご感想、知りたい情報ややってほしい企画などを教えてください。

※当選者の発表は、デリジェイまたはメーカーより賞品の発送をもって代えさせていただきます。※ご記入いただいた個人情報は、プレゼント賞品または目録発送のため、もしくは本誌編集の分析資料にのみ利用させていただきます。

ホームページからもご応募できます ▶▶▶ http://deli-j.j-tr.jp

1 まさ工房 ミニ絹あかり（ぐんまちゃん） 2名様

繭から絹糸を取り出す作業に使われた座繰り車のホイールをヒントに、銘木製フレームに生糸を巻き付けて照明のシェードに仕立てた。高さ10×幅7×奥行7cm。

まさ工房
富岡市宇田50-3
TEL.090-4668-2093

2 和雑貨のお店潤居 ガラス製香立 3名様

文化元年創業の香老舗・玉初堂のガラス製香立をプレゼント。玄関先、和室、リビングなど、好みのお香でリラックスタイムを。どの色が届くかお楽しみに。

和雑貨のお店 潤居（うるおい）
高崎市矢中町311-28
TEL.027-333-1250

3 叶屋食品 ふる里水沢うどん200g 5名様

麺一筋で創業120年余りの歴史を持つ老舗が、長年培ってきた技術力とこだわりの小麦と良質の水で作り上げた乾麺。コシが強く、風味と喉越しの良さが自慢。

叶屋食品
渋川市渋川2259
TEL.0279-23-0137

4 企画展「理想の書物」ペア招待券 10組20名様

エドワード・バーン=ジョーンズ画『ジェフリー・チョーサー著作集』1896年、ケルムスコット・プレス刊、株式会社モリサワ蔵

美しい本作りの伝統をつないだ19世紀イギリスの挿絵本や、プライヴェート・プレスの出版物に焦点を当て、理想の書物を求めた運動を跡づけることを試みる。

群馬県立近代美術館
高崎市綿貫町992-1 群馬の森公園内
TEL.027-346-5560
会期：9月17日(土)〜11月13日(日)

5 仮面ライダーリバイス オフィシャルキャラクターアルバム 1名様

仮面ライダー生誕50周年記念作のオフィシャルムックで、撮りおろし写真は300点超。グラビア、特大ポスターインタビューなどを収録した大ボリュームの一冊。

廣済堂出版
東京都千代田区神田小川町2-3-13 M&Cビル7F
TEL.03-6703-0964

Deli-J 2022.9月号

今月の表紙 琥珀糖ぷちcube

すりガラスを思わせる、色とりどりの小さな琥珀糖。寒天と砂糖で作る伝統的な和菓子で、口に運ぶと外側はシャリッと崩れ、中は歯切れの良いやわらかなゼリーのよう。ほかにはない食感と、口いっぱいに広がる懐かしい甘さ、光を反射するかわいらしい見た目が注目され、若い世代からも支持されている。煮詰めた寒天と砂糖を型に広げ、固まったらカット。季節や天候にもよるが、風通りの良い場所で時々返しながら1週間ほどじっくり乾燥させると、表面が結晶化し独特のシャリシャリ感が楽しめるようになるという。1カップ400円。店舗のほか、太田市役所内のスイーツ自販機、ハンドメイド品通販「minne（ミンネ）」でも購入できる。

［取材協力］
喜多製菓舗
太田市浜町46-15
TEL.0276-45-8910

発行人 同部道雄
監修人 相川清美
営業統括 齋藤紀雄
編集長 久本進
副編集長 山田伊津子
編集委員 上條恵子
広告 荻原裕 林秀樹 石井智也 倉林亜希子 長田るみ子 今井智規 平井紳也 久保田昌志 高橋淳 井上祐樹 齋田昌紀 小池美波留 岡裕子 都筑千春 富永麻美 宮原喜美代 小暮未穂
協力 上毛新聞アドシステム㈱
写真 ㈱創美社
配布 上毛新聞取扱販売店
印刷 ㈱JOETSU
発行・編集 ㈱上毛新聞TR 〒371-0843 前橋市新前橋町17-17 027-252-4151代

お出掛けの際は、感染症拡大防止の対策を徹底してください。

本誌掲載の記事・写真・地図等のデータについて無断転載・複製を禁じます。
掲載の店舗や施設等の情報は、都合により変更となる場合があります。事前にご確認の上、ご利用ください。
広告掲載のお問い合わせは、月刊デリジェイ 027-280-5015（FAX027-212-3412）まで。