Deli-J デリジェイ

いつものぐんまにちょっとプラス+

6月号
2023.5.25
Vol.264

未来へリレーする
建物再生

肉特集
お父さんありがとう
雨でも楽しく
「もしも」に備えよう

[三ツ星美食デリシュラン] 寿し処 初日総本店
[Deli-J調査団] 山奥に立つ鉄塔
[私のセカンドライフ] 梅原 忍さん（藤岡市）

-table of contents-

■表紙「2 種盛り（チキンカレー／エビカレー）」
■巻頭特集「建物再生」
■デリシュラン「寿し処 初日総本店」
■私のセカンドライフ「梅原忍さん（藤岡市）」
■ Deli-J 調査団「山奥に立つ鉄塔」
■読者プレゼント

未来へリレーする
建物再生

年々深刻化する、空き家問題。壊してしまえばそれまでですが、
手を加えて残した建物を活用し、そこを舞台に夢を叶えた人がいます。
新たな目的で未来へとつなぐ建物を、一度のぞいてみませんか。

二度と出合えないヴィンテージ雑貨の数々。ディスプレイに使う家具も懐かしく貴重なものばかり

一期一会があふれる ノスタルジックな空間

急傾斜の八幡坂を上り、石段方面へと路地を進む。にぎやかな温泉街の雰囲気とは異なり、右手に現れた昭和の純喫茶を彷彿とさせる袖看板がマッチする。店の名は「カルメ」。1960 〜 1980年代の雰囲気を残す品を国内外から集めた雑貨店だ。コンセプトは「おばあちゃんちにあったようなかわいいもの。おじいちゃんちにあったようなかっこいいもの」。天井から吊り下げられたペンダントライト、花柄のホーロー鍋、昔観た映画の主人公が着けていそうなアクセサリーなどが並び、忘れかけていた思い出が色鮮やかによみがえる。

店主の角田健太郎さん、彩さん夫妻は、ヴィンテージ雑貨の収集が共通の趣味。その延長で健太郎さんは古物商の資格を取ったほどだ。渋川市街地で生まれ育った2人にとって、伊香保温泉は身近な存在。石段からちょっと外れた迷路のような路地の雰囲気は、集めた雑貨との相性もいい。出店を決めた建物は築70年以上の元遊技場で、改装しつつも射的台は残し、ディスプレイ棚として活用する。

タイムスリップしたような不思議な感覚と、懐かしいものがもたらす穏やかな時間。若者が「かわいい！」と歓声を上げたり、3世代で来店し祖母が孫に使い方を教えたりする光景に、夫婦の胸は躍る。「おばあちゃんが『懐かしいわね』と言いながら、少女のような表情になるんですよ」。目を細める彩さんと、笑顔でうなずく健太郎さん。現在、伊香保土産の開発も思案中だ。同店ならではの名物誕生に期待が高まる。

1. 射的台に並ぶキッチン用品はポップな印象
2. 健太郎さんは元 SE、彩さんは雑貨店勤務の経歴がある
3. レトロ感たっぷりの看板が目印
4. 海外のヴィンテージアクセサリーも充実

calme（カルメ）
住 渋川市伊香保町伊香保131-3
営 10:00〜17:00（土日祝〜18:00）
休 不定休

BGMにレゲエが流れる広い空間に、ノスタルジックな家具が落ち着く。2階部分が宿題カフェ

生まれ変わった廃工場にあふれる 優しさの数々

JR駒形駅北口右手に、工場のような建物。1960年代に建てられた板金の研磨工場は、15年ほど前に廃業し物置になっていた。ここを改装してオープンした「木下商店」は、雑貨の販売と喫茶、子どもたちが集う宿題カフェが一つになった店。駒形町にある実家の近くにマイホームを建て、神奈川県からUターンした木下友嗣さん、円さん夫妻が2020年2月に開業。看板メニューはジャマイカ料理の「ジャークチキン」と、卵の代わりに豆腐を使った「トーフマフィン」など、オーガニックにこだわった身体に優しい食を提供する。

帰郷した友嗣さんは、ふと立ち寄れる場所が少ないと感じた。「自分がやるしかない」と、飲食店の開業を決意。雑貨店店長の経験がある円さんは、店を持つ夢を叶えることにした。そしてもう一つ、放課後の小学生を店内で見守る宿題カフェ。共働きで家を留守にし、息子の「ただいま」に「おかえり」が返せないことがつらかった。同じ悩みを持つ保護者が多いと知り、我が子はもちろん、地域の子どもたちが下校後に安心して過ごせる場所を設けた。子どもと接する職を目指す学生ボランティアが面倒を見ることで、彼らの実践の場にもなる。客層は幅広く、近所に住む高齢者がうたた寝することも。誰にでも開かれた「おしゃれな公民館」は今後、再生可能エネルギーを取り入れ環境保護への貢献も目指す。店内の環境整備を充実させ、子どもや一人暮らしの高齢者に向けた「コミュニティ食堂」も計画中。優しさと熱意を、人にも地球にも全力で注ぐ。

1.歳月を重ねてきた外壁に、手書きの文字が映える
2.友嗣さんは料理、円さんはスイーツを担当
3.卵アレルギーにも安心なトーフマフィン
4.円さんセレクトの雑貨コーナー

雑貨と喫茶と宿題カフェ 木下商店
住 前橋市小屋原町983-1
☎ 027-267-9088
営 10:30〜18:00（土日祝11:00〜17:00）
休 不定休（インスタグラムで確認を）

歴史を残す空間に新しいものが馴染んでいる店内。席はカウンター、テーブル、座敷を用意

風情ある蔵に香る スパイスとコーヒー

江戸時代に宿場町として栄えた下仁田町。風情ある街並みに立つ「シモンフッド」は、真っ白な壁に紫紺の日除け幕が映える。スパイスカレーとコーヒーを提供し、ランチからティータイムまで楽しめる店だ。噂を聞いて遠方から訪れる人もいれば、散歩がてらに立ち寄る近所の人もいる。

店主の阿久澤慎吾さんは同町の出身で大学進学に合わせ上京し、その後雑誌編集者に。いつか帰郷しようと思いながら都内で18年間暮らした。36歳のとき、人生の半分を過ごした東京で「やりたいことも、編集者としてもやり切った」と、2019年にUターン。物件を探すタイミングで、町が新規開業者に向けて店舗空間を安価で提供する「チャレンジショップ」のオーナーを募集していた。江戸時代末期に建てられた米蔵を改修し、厨房設備もある。使用期限は3年間と開業しやすい条件がそろっていた。編集者時代にさまざまな業種の飲食店を取材したが、スパイスカレー店のオーナーはユニークな経歴を持ち、修業経験のない店主も多かった。それを思い出し、料理経験がなかったが独学でレシピを完成させたという。

使用期間は延長され、今日も店を開ける。「シモンフッドは一つのメディア」だという阿久澤さん。カレーもコーヒーもそのうちの一つに過ぎず、どういったおもしろいことができるか挑戦の場でもある。開業を目指す若者に試す場として提供したり、2階をギャラリーにしたり、外でイベントを開催したり。外部のイベント出店にも注力したいそう。そのたびに人とのつながりは広がっていく。

1. 往時の雰囲気を残す街道沿いに立つ、蔵造りの店舗
2. やわらかな語り口で癒やしを与える阿久澤さん
3. コーヒーはハンドドリップで淹れる
4. ファッション性が高いオリジナル T シャツ

カレーと珈琲シモンフッド
住 下仁田町下仁田202 ☎ 0274-67-5651
営 11:30〜16:00（16:00以降はテイクアウトのみ可）
休 月・火曜（祝日の場合は営業し翌日休）※日曜は「HOME BASE DRINK STATION（安中市磯部1-17-7）」にて営業の場合あり

店部分は自らの手で改修。ゆったりとした店内には、交流が生まれそうな一休みできるスペースも

自家栽培の小麦で作る のどかな里のパン店

みどり市東地区。渡良瀬川が流れる里山の風景は、故郷を絵に描いたよう。築200年ほどの養蚕農家だった古民家の裏を一両の電車が抜けていく。この建物を「もものはベーカリー」兼住宅にするのは、佐々木龍之介さん、梨乃さん夫妻。小麦を栽培しパンの製造と販売をする6次産業化を目指し、地域おこし協力隊として2019年に移住した。龍之介さんは幼いころから体が弱くアレルギーなどがあり、「自ら作れば安心安全な食べ物が手に入る」と開業を決意。耕作放棄地を耕し、農薬や化学肥料を使わず野菜や小麦を育てる。石臼で自家製粉した小麦は、北海道産小麦にブレンドしてパン作りに。無添加でアレルゲンを可能な限り減らし、できるだけ地元産にこだわった素材で作ったパンがショーケースに並ぶ。農業との両立で限られた営業日を心待ちにしている地域住民も多いが、過疎地での集客は厳しいのが現実。「やれることはすべてやろう」と、SNSでの情報発信やイベントへの参加も積極的に行う。今春からオンラインショップも始めた。

2人の子どもを育てる夫妻には、もう一つの目標がある。このエリアは子どもたちの人口減少が深刻で、歯止めをかけたい。住居の空き部屋を利用した習い事や遊び場など、子どもたちが集まれるスペースを作りたいという。「将来的には食育をベースとしたフリースクールなどに展開したい」。山に抱かれたのどかな風景に、パンの香りと子どもたちのにぎやかな声が広がる幸せ。実現を切に願う。

1. 赤茶色の大きな旧養蚕民家。住居の一部分を店舗に
2. 龍之介さんと梨乃さん。人柄の良さが作るパンにも表れる
3. もっちりとしたベーグルが人気
4. 自家製全粒粉を使った焼き菓子は小麦の風味抜群

もものはベーカリー
住 みどり市東町荻原166
営 11:00〜16:00
休 月・火・木・土・日曜
※水15:00〜15:30「魚彩遊膳うおふじ（大間々町大間々1540）」で販売

三ツ星美食 デリシュラン ★★★

Vol.15 寿し処 初日総本店

秋次郎の寿司（みそ汁付）2,700円

日本が誇る食文化 伝承の味を再現

琥珀色のシャリに大振りのネタが載る江戸前ずし。小料理店として創業した同店は、明治末期に先々代の鈴木秋次郎さんがすし店に転換、100周年を記念して2009年に当時のすしを復刻、提供している。漬けマグロ、鯛の昆布締め、締めさば、煮穴子など、冷蔵技術のない時代に生魚の保存性を高め、素材のおいしさを引き出す仕込みに職人技が光る。当時のすしは現代のすしの2〜3倍の大きさだったとされる文献に基づき、再現した。シャリには酒粕を長期熟成した赤酢を使用し、独特な風味がネタの味わいを際立たせる。6月2〜25日ごろは、庭を舞うホタルを眺めながら食事する「ホタルのゆうべ」を開催予定だ。

住 前橋市六供町554-3
電 027-224-8951
営 11:30〜22:00
休 火曜

01 平日昼限定の「レディースランチ」(3,000円)は、手まりずしや天ぷら、茶碗蒸しなど多彩な料理を楽しめる
02 入るとすぐ目に飛び込んでくる圧巻のカウンター。職人技を目の前で見ながら味わえる特等席
03 老舗の風格と趣きを感じる店舗

私のオススメポイント
受け継がれてきた 歴史と技術を 堪能できるおすしです。
推薦者 Deli-J広告　久保田 昌志
広告の営業を担当。休日は茶道で心を整えている。茶道の精神「和敬清寂」を仕事にも生かし、クライアントを敬い誠実に対応。

Deli-J Gourmet Selection

人柄がにじみ出るすてきな笑顔の梅原さんは、明るくてポジティブ。良い情報は積極的に取り入れるフットワークの軽さと柔軟さに驚かされる

一番人気のシフォンケーキ「チョコバナナ」をコーヒーとセット（ケーキセット700円）で。添えられたこだわりの生クリームも評判で、オリジナルブレンドのコーヒーもおいしい

＼人生を楽しもう！／ My second Life
私のセカンドライフ

第3回
ばぁばのシフォン
梅原 忍さん（69）藤岡市

優しい味わいのシフォンケーキで 人を笑顔にするみんなの「ばぁば」

藤岡市の郊外にあるケーキ店は、ケーキを求める人だけでなく、店主の「ばぁば」こと梅原さんとの会話を楽しみに訪れる人も多い。開店から7年。その味に親しんだ子どもが大学進学で地元を離れる際にあいさつに訪れるなど、地域に溶け込んでいる。

地元出身の梅原さんは20歳で夫の章伸さんと結婚、電気店を営みながら3人の子どもを育ててきた。

ケーキ作りは子どものために独学で始めた。添加物や人工的な香料は使わず、安心して食べられる地元産や自然な素材にこだわってきた。知人にもふるまうようになると「お店を出したら」と勧められるほどに。しかし、なかなか踏み切れずにいた。

転機は60歳を過ぎたころに訪れた。近所の米穀店から譲り受けた倉庫を自宅兼店舗に改装し、電気店を移転するのに加え、評判の腕前を生かし、ケーキ店も併設しようと準備していたところ、章伸さんが突然、脳梗塞に。幸い、大事には至らなかったものの、「私が何とかしなくちゃ」の一念で予定より3カ月早く、ケーキ店を開業した。

家庭的で安心できる味を提供するという思いを込めて、店名に「ばぁば」を入れた。日替わりで8種類並べるシフォンケーキは、ふわふわの食感がたまらない。「おいしい」の声を励みにしながら「細く長く続けていきたい」と言う梅原さん。今日もその人柄のように、ふんわりと心を温かくしてくれるケーキを焼き上げている。

ばぁばのシフォン
藤岡市浄法寺910-7
☎ 0274-25-8188
10時〜18時（売り切れ次第終了）
月〜水曜休

その疑問、調べます！
Deli-J 調査団 Vol.3

今月の調査依頼
山の中の鉄塔ってどうやって建設しているの？
人が立ち入るのも大変な山の中に立つ鉄塔って、どうやって建てているのでしょうか？ また、送電線はどうやって通しているのでしょうか？ 誰がどんな風に建設しているのか、また、点検などはどうしているのか教えてください。
Iさん（伊勢崎市）

ヘリや小型クレーン、ドローンも活躍

発電所で作られた電気を県内隅々まで送る送電線は、現代社会になくてはならない大切なインフラ。中でも、人里離れた山中に建てられた送電鉄塔は、県や地域をまたいで電力を融通し合う大切な役割を担っている。高いものでは150mにもなる鉄塔は、どんな努力と工夫で建てられているのか、首都圏をはじめ関東周辺に電気を供給する「東京電力パワーグリッド」の橋本洋さんらに話を聞いた。

山間部で新しい送電線を通す場合、ルートを選定して木々を伐採し、工事用の仮設道を作るところから始まる。車が入れない場所も多く、資材の運搬はモノレールを設置したり、ヘリコプターやドローンを使用したりと、条件に応じてさまざまな方法がとられる。

まず、地盤の強度や鉄塔の高さに合わせて基礎工事を行う。その上に鉄塔を作るため、作業員が上って小型クレーンを組み立て、資材を引き上げながら徐々に高くしていく。100〜150mもの高所での作業もあり、訓練しているとはいえ気が抜けない作業だ。

鉄塔が完成したら次は電線を渡す。電線は太いもので直径38.4㎜もあり、100mの重さは270kg。500〜600mある鉄塔間を渡すには1本で1300kgを超えるため、一気には引き上げられない。まずドローンで軽いナイロンロープを通して、徐々に太くなるロープ、ワイヤーをつなげ、最後に電線とつなげて、機械で巻き上げる。冬場は雪の影響もあり、ルート選定から新しい送電線の完成まで10年以上かかることも。新潟県から埼玉県につながる送電線は延長200kmを超えており、気が遠くなるような作業の積み重ねの賜物だ。

完成後は協力会社と連携して定期的なメンテナンスを行っている。特に春先はカラスが鉄塔に巣を作ったり、タケノコが急激に伸びたりするため、停電や山火事の恐れもあり、パトロールを強化している。点検でもドローンが活躍するが、人間による確認も欠かせない。10〜20kgの資材や工具を担いで数時間登山してから、100mもの鉄塔に上って作業するのは過酷だが、「100年ほど使用される鉄塔を建てたり、停電を起こすことなく、日常を守る点検作業にもやりがいを感じる」と橋本さんは話す。

1.中之条町の吾妻中央高校美野原農場近くから送電鉄塔群を望む　2.ヘリコプターでは約3トンまでの資材を運搬　3.送電線の上でメンテナンス　4.鉄塔の大きさと地盤により深さや基礎の形を変える

電線　ガイシ

硬い鋼を軸に、軽くて電気をよく通すアルミ線を束ねた電線は、電気効率を上げるため裸で使用。近付きすぎると感電するため、安全距離を保って作業を行う。また、陶磁器の絶縁体・ガイシが鉄塔への漏電を防ぐ。

調査結果
道を作るところから始める地道で過酷な作業だった
仮設道を設置して場所を確保し、土台を作って、鉄塔を建て、電線を張るという、気が遠くなるような作業の連続で山中の送電鉄塔は完成していました。日々、電気が使えるのは、改めて当たり前でないことに気付かされました。電気を大切に使いましょう。
東京電力パワーグリッド㈱群馬総支社 ☎027-898-4500（9:00〜17:00 ※日・祝・年末年始除く）

疑問や知りたいこと、調べてほしいことなどを募集中です。
質問事項とお名前（ニックネーム可）を添えてお寄せください。
メール：tr@j-tr.jp
FAX：027-212-3412

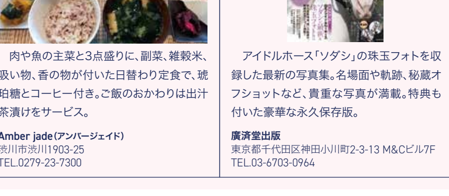
Present プレゼント

インフォメーション & プレゼント　2023.6月号

1 花てらすオリジナル ハーバリウムボールペン 5名様
ボールペンに揺らめくドライフラワーが癒やしを与える。特別に作ったオリジナル品で、1本ごとにデザインが違う。5色の中からどれが届くかはおまかせ。
花てらす前橋南
前橋市亀里町411-1
TEL.027-225-8247

2 上州牛・上州麦豚 レトルトセット 5名様
上州牛カレー、上州麦豚カレー、上州麦豚キーマカレー、上州麦豚ミートソースの全4種類を1箱ずつセットでプレゼント。肉のおいしさを手軽に味わって。
群馬県食肉卸売市場（肉の駅）
佐波郡玉村町上福島1189
TEL.0270-65-2550

3 海鮮肉まん2個入り 引換券 3名様
エビ、ホタテ、アサリ、カニ、シイタケ、タケノコなど、たっぷりの具材を手作りの皮で包む。ボリューム満点で食べ応え十分。当選者は店頭で引き換えを。
レストランKEI
渋川市渋川1816-22 シャインビル1F棟B
TEL.080-5866-8120



4 日替わり定食 ペア引換券 2組4名様
肉や魚の主菜と3点盛りに、副菜、雑穀米、吸い物、香の物が付いた日替わり定食で、琥珀糖とコーヒー付き。ご飯のおかわりは出汁茶漬けをサービス。
Amber jade（アンバージェイド）
渋川市渋川1903-25
TEL.0279-23-7300

5 ソダシと白毛の仲間たち 写真集 白のきらめき 1名様
アイドルホース「ソダシ」の珠玉フォトを収録した最新の写真集。名場面や軌跡、秘蔵オフショットなど、貴重な写真が満載。特典も付いた豪華な永久保存版。
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

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」6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.知りたい情報や素朴な疑問など、デリジェイに調べてほしいことを教えてください。

※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
▶▶▶ https://deli-j.j-tr.jp

〆切：6月20日（火）当日消印有効

2種盛り（チキンカレー／エビカレー） 今月の表紙

大きな皿に絵を描くように盛られた、2種類のカレー。美しいビジュアルと立ち上るスパイスの香りが、食欲をかき立てる。真ん中には鮮やかなターメリックライス、右側にはミルクベースのまろやかなエビカレー、左側には誰にでも食べやすいスタンダードなチキンカレーが。その周りにはクミンで和えた千切りのニンジン、玉ネギのピクルス、スパイスに漬け込んだゆで卵が添えられている。少量のレンズ豆のカレーがライスにのせられ、マイルドな風味が口直しにもなっている。ライスは少なめ（150g）、普通（200g）、大盛り（300g+200円）を用意。2種盛りは1,400円で、カレーメニュー全4種から好きなものが選べる。テイクアウト可。食後にはハンドドリップのコーヒーもぜひ味わって。

[取材協力]
カレーと珈琲シモンフッド
下仁田町下仁田202
TEL.0274-67-5651

発行人 岡部道雄
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 長田るみ子 今井智規 又吉航平 久保田昌志 井上祐樹 齋田昌紀 工藤志織 小池美波留 岡裕子 富永麻美 都筑千春 小井土達也 小暮未緒 宮原喜美代
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㈹

Deli-J 2023. 6月号

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。