

# 上越そ ばの蕎麦とラーメン

上越の婦人が数人で札幌へ行かれたそうです。

せっかくの機会だからと全国的に有名なラーメン「横町」へ繰り込みました。行列のできる店がおいしいと聞いたので、その後ろに並び、待つこと十五分、やっとのことで席につきました。まもなくおいしいそうなラーメンが全員のカウンターに並び、よろこび喜んでスルーツと一口食べた途端、全員が顔を上げ互の顔を見たとすうです。そしてよせばいいのにひとり「何これ！オラチの隣の〇〇の方がすうとうまいわー」と思わず叫んでしまったそうです。

確かに上越のラーメンのレベルは高いと思います。  
さて、「ここ」に載せましたお店は皆様のお口に合いますかどうか・・・。

## 【蕎麦のおいしいお店】

### 『このみや』

先日、上越へ出掛けたついでに友人と昼に寄つてみた。市役所の北側に開通した「謙信大通り」を春日山に向かい、五智街道にぶつかつたら右へしばらく行くと右側に看板が出ている。有名な一茶庵で修行したあと六年前にこの地で開業したという。亭主の勉強熱心は有名で、「ここ数年で見違えるように美味しい蕎麦を打つようになつた」とは地元の常連の話である。

おすすめメニューは「せいろ」が七〇〇円、「しらゆき」八〇〇円、「十割」九〇〇円、「天ざる」が二〇〇〇円。特に数量限定の「十割そば」はぜひ食べてみたい。辛味大根のおろしで食べる「おろし」も美味しい。値段もリーズナブルで文句な

しである。メニューにお酒は載っていないが聞いたら雪中梅、八海山、千代の光などの地元の銘酒があるそう。営業時間は昼が十一時三〇分〜十五時で夜が十七時〜二十時。定休日は毎週火曜日のこと。

住所 上越市大豆二六一一  
電話 〇二五一五四五三一四七

### 『芭蕉亭』

旧高田市内からは今池の橋を渡り、清里村役場の手前、菅原小学校が目印。平成団地内にある。長野県出身の店主が熱心に打つ蕎麦の評判は高い。数種類のきのこにたつぷりと大根おろしを載せた「きのこおろしそば」や自家製大根のしぼり汁で食べる「おしぼりそば」などメニューに工夫がみられる。てんぷらもおすすめとか。

値段はざる蕎麦が七〇〇円、きのこおろしそばが一〇〇〇円、天ざる蕎麦が二〇〇円と良心的。

営業時間は昼が十一時〜十四時、夜が十七時〜十九時、夕方は予約が必要。定休日は月曜日（ただし祝日は営業）とのこと。

住所 中頸城郡清里村大字平成一九〇七  
電話 〇二五一五二八四六〇五

### 『長沢茶屋』

国道二九二号線を新井市街から飯山方面に向け進む。山に入るにつれ、道幅は狭くなっていく。県境近くの長沢という集落に入ると国道から橋を渡つたすぐ対岸にある。橋の欄干に大きな看板が出ているのでわかるが、看板がなければ気付かずに通り過ぎてしまう。建物は鉄筋作りで、古い峠の茶屋という風情はない。村おこし事業として行っているもので、一階が食堂、二階が日帰り温泉（入湯料三〇〇円）である。地元の蕎麦打ち二十年以上の経験を持つ主婦達がつてくれるちよつと茶色がかつた蕎麦は地元産の蕎麦粉にこぼろの葉の繊維をつなぎにしたもの。

値段はもりそば六五〇円、天ぷらそば七五〇円と安い。

営業時間は十時〜十八時三〇分（冬季は十八時まで）。定休日は毎週水曜日と年末年始のこと。

住所 新井市大字長沢一三五五一  
電話 〇二五一五七五一一三四五八

URL <http://www2b.biglobe.ne.jp/~kondo/onsen/Joetsu/2/j2-9.htm>

## 『くるまや五合庵』

信越本線の北新井駅から東へ向かい国道二九二号の松下電子とサテイの交差点をさらに直進する。手打蕎麦を売りにする店が多い中、こは店主の実家の嶺村製麺所に特別に打って貰う機械打ちである。長野県黒姫の農家と契約栽培したそばを自家製粉し、独自の配合にて仕立てあげてある。そば以外にもいろいろなメニューや特別メニューを常に工夫している。ざるそば五五〇円、ざるそば食べ放題一〇〇〇円。揚げ物は野菜てんぷら三五〇円、ジャンボかき揚げ六〇〇円、えび入り天ぷら七〇〇円、納豆の天ぷら二〇〇円、豚しゃぶの天ぷら三五〇円、塩するめの天ぷら三五〇円、うがねもちの天ぷら二五〇円と多彩で値段も安い。営業時間は昼は十一時〜十四時、夜は十七時三〇分〜二十一時。定休日是不定(要確認)とある。

住所 新井市市岡三九〇一

電話 〇二五五七二一六四七六

URL <http://www.atrain120.gr.jp/d/kurumaya/index.html>

## 『小嶋屋アコーレ店』

北陸自動車道と国道一八号(上新バイパス)の交差点に当たる富岡地区に平成八年三月にオープンした上越ショッピング

センター「アコーレ」内にある「へぎそば」の十日町小嶋屋のアコーレ店である。ふりつなぎのへぎそばはよく知られており、説明の必要も無いだろう。北海道沼田産の純国内産そばを石臼で自家製粉し、青森県尻屋産の「ふのり」を使って打ったへぎそばは、秘伝の返しと日高昆布、鹿児島県枕崎産かつお節などで取ったタシによく合い、いつも食べ過ぎてしまう。天ざるは一三〇〇円、へぎそば(三人前)が二五五〇円である。

住所 上越市富岡三四五八 アコーレ店

電話 〇二五五二二二五四〇

URL <http://www.chuokai-niigata.or.jp/jonetsw/kojiimaya.htm>

## 『深山の里』

新井市内の市街地から国道二九二号の通称飯山街道を飯山方向へ向かう。右手に鳥坂発電所を見て三キロ先を左へ入り、しばらくしてY字路を右へ進む。大変な山道を行くと寸分道(すぶんどう)にたどり着く。まさに秘境である。この平丸地区は新井市の中でも過疎、豪雪、地すべりで昔から大変な地域として知られたところ。店主は「こんな山奥で商売が出来るかヒヤヒヤしていた」。そっだ。「深山の里」の蕎麦は霧下蕎麦と呼ばれこの地域で取れる玄蕎麦を使用し、ヤマゴボ

ウの葉をつなぎにつかっている。温泉(日帰り三〇〇円)もあり、宿泊もできる。ざるそば七〇〇円、天ぷら三〇〇円。営業時間は宿泊と同様予約制になっており決まっていない。冬期間はほとんど通行止めになるこの地域だけに夏と早い秋にはトライしてみたいところである。

住所 新井市平丸寸分道五五六四

電話 〇二五五七五二七五六

## 『そば処 文乃』

国道一八号を旧高田市から長野に向かい、中郷インターの入口を過ぎてしばらく行くと右側にある。妙高のきれいな水で打つ香り高いそばは、石臼で挽いた地元産と北海道産二種類のそば粉をブレンドし、山芋つなぎで打った腰の強い田舎風の蕎麦である。もりそばやとれたての山菜たっぷりの山菜そばなどは一般的だが、チャーシュー風の豚肉をいっぱいにのせた「そばだまし」、蕎麦を大さるいっぱいに盛った「ぼてもり」など異色メニューもある。そばがなくなり次第店じまいするので、行くならお早めがよさそう。値段はもりそば六〇〇円、天ざる一三〇〇円、ぼてもり(五合)三五〇〇円と実質的。営業時間は十一時〜十九時三〇分。お休日は月曜日(祝日の場合は翌日)。

住所 中頸城郡中郷村大字市屋四一八一

電話 〇二五五七四一四〇六〇

URL <http://www1.ocn.ne.jp/~bunza/>

## 『滝見屋食堂』

松之山の温泉街にある普通の蕎麦屋さんである。松之山に泊まり、宴会のあと外気で酔いをさましながら散歩。かえりにちよつと蕎麦を手練るのも粋である。また、昼食事に温泉街の駐車場に車を停めて立ち寄るサラリーマンも多い。カレーなんぼんが七〇〇円。天ざるが二二〇円。

住所 東頸城郡松之山町湯山三九〇一

電話 〇二五五九六一三〇七

## 【上越のラーメン屋】

### 『たんぽ』

旧高田市内から北本町を直江津に向けて抜けた土橋に本店がある。支店は市役所の横を通る謙信大通り沿いの大豆にある。どちらも評判の店である。インターネットで検索すると掲示板にこの店を絶賛する書き込みが目立つ。チャーシュー麺が八五〇円、味噌チャーシュー麺九五〇円。

本店の土橋店の営業時間は十二時～十四時、十七時～二十二時。定休日は水曜日（春日山店は火曜日）。

住所 上越市大字土橋七二七—二  
電話 〇二五—五三—六九四六

### 『金盛堂ニューミサ』

国道一八号を旧高田市から長野に向かい、中郷インターの入口を過ぎてしばらく行った国道に面したドライブインで、近くの中郷自動車学校が目印になる。この店は平成三年のオープンであるが、本店の『ミサ食堂』は三十年以上も続いている。お勧めは鶏のガラで取ったスープと特製の味噌を使った味噌ラーメン。駐車場は大きいバスが止まっているときはかなり待たされることがあるので要注意。味噌ラーメン七〇〇円、塩ラーメン五五〇円。営業時間は七時～二十一時。定休日は毎週火曜日。

住所 中頸城郡中郷村稲荷山新田三六七  
電話 〇二五—五七四—二〇九六

### 『あら川』

旧高田市から上越大通り（旧国道一八号）を直江津方面に向かい、市民プラザの少し手前を左折した路地の一つ目の角にある。二〇席程度の小さいお店で、メニュー

も多くないが客のほとんどがラーメンを注文する。昼の二時少し前に行ったがすでに暖簾がかかっていた。売り切れになると閉めるらしい。ラーメンが四五〇円。営業時間は昼のみの十一時三〇分～十四時まで。定休日は日曜、祝日。

住所 上越市土橋一四四四—一  
電話 〇二五—五三—一七三三

### 『上海』

高田の北本町二丁目、陀羅尼八幡宮の斜め向かいにある老舗である。中学生時代にバスで直江津へ海水浴に行き、帰りにバスを降りて「上海」で食べるラーメンが楽しみだった。また、家に友人が遊びに来るとよくお袋が出前にとってくれた。濁りの無い透明なスープと細い縮れ麺のコンビネーションは今も変わりなく満足させてくれる。メニューは中華料理の店だけあって多彩。ラーメン五〇〇円、餃子五〇〇円、坦々麺七〇〇円、チーパ麺七五〇円。営業は十一時～二〇時。定休日は水曜日。

住所 上越市北本町二四—三  
電話 〇二五—五三—三三五八

### 『オーモリ』東本町店

高田の東本町五丁目、稲田橋の手前右側

にある。上越地域にはここを含めて三店舗あり、地元ではよく知られている。ここ、東本町店は三十席程度の店である。何度か行ったことがあるがさっぱりとしたおいしいスープと麺、具がよくマッチしていて飽きない。以前、Jネットの会報にこのお店で修行した人が開店した東大和のお店を紹介したことがあるので、ご存知の方もあろう。ラーメン五〇〇円、ねぎラーメン七〇〇円、ねぎ味噌ラーメン八五〇円、味噌チャーシューメン九〇〇円。営業は十時三〇分～二〇時。定休日は水曜日。

住所 上越市東本町五—二—二三  
電話 〇二五—五二—九四一七

### 『やまだラーメン』土橋店

上越大通りを直江津に向かい、栄町入口を過ぎるとまもなく儀明川を渡る。その少し先の左側にある。この店の圧巻はパークーメン。豚骨のみでとった少しにごったスープに巨大なロース肉が乗っており、メンが肉の下に沈んでいる。メンも太くて長い。パークーメン九〇〇円、味噌味のカキラーメン七五〇円、正油味のホタテラーメン七五〇円、塩バター味のカニラーメン一〇〇円。営業時間は昼十二時～十五時、夜十七時～二〇時。定休日は毎週火曜と第二、四週の日曜日。

住所 新井市白山町一—二—四  
電話 〇二五—五七—二二七七

### 『松茶屋』

脇野田の駅前を通る旧国道（上越大通り）を新井へ向かう。北新井駅の少し手前で国道一八号と立体交差し、そこから国道二九二号になる。その立体交差をさらに直進すると左側にある。上越地域のラーメン愛好家の間ではよく知られており、新潟あたりから車で来るファンもいると

月曜日。

住所 上越市土橋一五九五—二  
電話 〇二五—五三—六九〇九

### 『杉村屋』

新井駅前を新井信金の前を通り西へ向かい中町交差点の先にある地藏院の先を右へ二ブロック先を右へ曲がったあたりにある。六〇年前の民家そのままお店になっている。メニューは中華そばのみ。ご主人自らが力強く包丁を入れた野趣あふれる手打ち麺。スープは豚骨ベースのしょうゆ味。何か昔に返った感じがする。中華そば四五〇円。営業時間は十一時～二十二時。定休日は決まっていない。

か。油の浮いた豚骨スープは脂っこいがかくがあり、こだわりの自家製麺とよく合う。ラーメン五〇〇円、味噌ラーメン七〇〇円、チャーシューメン八〇〇円、ミソチャーシュー九五〇円。営業時間は十時三〇分〜二〇時三〇分。定休日は水曜日。

住所 新井市柳井田一三四

電話 〇二五―五七二―六〇六〇

URL <http://www.arai120.gr.jp/d/macyaya/index.html>

今回は上越の蕎麦とラーメンの特集です。皆様から頂いたお店の情報や上越在住の方々からの情報をもとに作成しました。次にインターネットでこれらのお店について検索して紹介記事としました。ですからここに出没しているお店以外にも美味しいお店がたくさんあると思います。上越へ行った際にそんなお店が見つかりましたらご紹介ください。次号以降に掲載していきたいと思えます。