

コロナ感染最多4006人

高齢者5人死亡

県と新潟市は19日、新たに4006人が新型コロナウイルスに感染したと発表した。1日あたりの新規感染者数としては18日の3727人を上回り、2日連続で過去最多を更新した。県内の感染確認者は計16万819人となった。65歳以上の高齢者5人の死も明らかになり、死者は計111人となった。

県「4回目接種積極的に」

き次第、積極的に接種を検討してほしい」と呼びかけている。
一方、県の4回目接種率は15日時点で35.1%と、全国平均の43.9%を下回っている。

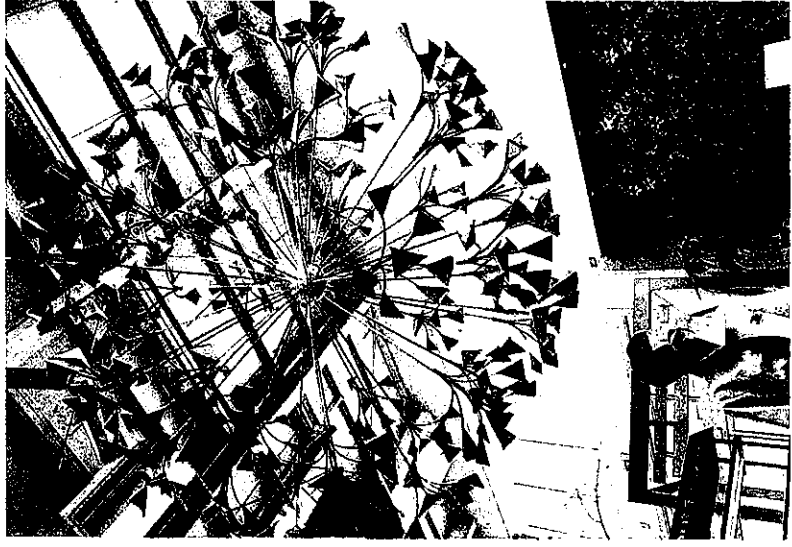


訴え 我心 佐健

市町村別の新規感染者数
1544人 新潟市(中央区)3
35人、西区277人、東区2
61人、北区178人、秋葉区
159人、江南区121人、西
蒲区12人、南区10人
▽612人 長岡市▽226人
▽170人 柏崎市▽164人
▽160人 燕市▽91
人 村上市▽88人 五泉市▽7
人 阿賀野市▽68人 糸魚川市
▽65人 小千谷市▽60人 佐渡
市▽57人 魚沼市▽54人 聖籠
町▽49人 十日町市▽48人 南
魚沼市▽44人 加茂市▽41人
胎内市▽31人 見附市▽21人
田上町▽20人 阿賀町▽13人
妙高市、関川村▽11人 出雲崎
町▽10人 湯沢町▽9人 津南
町、十日町市滞在中▽8人 弥
彦村、刈羽村、三条市滞在中▽
7人 糸魚川市滞在中▽6人
新発田市滞在中▽5人 上越市
滞在中▽4人 村上市滞在中▽
2人 阿賀野市滞在中、五泉市
滞在中、関川村滞在中▽1人
長岡市滞在中、柏崎市滞在中、
佐渡市滞在中、津南町滞在中

曾我さん母と再会願って

「アリス・セラブレ・ショーン」。新型コロナウイルスの影響で3年ぶりの通常開



直径約3分の長岡花火のオブジェ (11日、長岡市今朝目)

同社営業本部長の春木隆宏さん(53)は「廃材が生き生きとしている。迫力を感じてほしい」と話している。

天井に咲く長岡花火

洋菓子店にオブジェ

長岡市今朝目の洋菓子店「ガトウ」専科夏花火館に、廃材で作った直径約3分の長岡花火のオブジェが展示され、来店者の注目を集めている。
店舗を運営する専手製造販売「美松」が、市内で3年ぶりに開催された「長岡まつり大花火大会」(2、3日)に合わせて長岡花火をイメージした代表商品「夏花火パイ」を象徴するオブジェの制作を同市橋尾地域の芸術家加治聖哉さん(26)に依頼した。
不用になった木箱の四隅や酒たる用のたがなどを使い、はじける三尺玉を表現。当初、7月下旬から長岡花火が終わるまで飾る予定だったが、お盆休みなどで帰省した人にも楽しんでもらおうと、通年展示することにした。
同社営業本部長の春木隆宏さん(53)は「廃材が生き生きとしている。迫力を感じてほしい」と話している。

「見た目よりあっさりしているから驚く人もいるけど、飽きない味でしょ」。同店で20年以上勤務する大塚直美さんはほほ笑んだ。
「青島食堂」の創業は1963年。店名は、約20年前に81歳で亡くなった創業者・吉原利栄さんの出身地である市内の地名にちなんだ。吉原さんは旧日本軍の料理人を経て、東京都内の飲食店で働いた。その後、



ベテラン従業員として地店の応援を生かされることもあるという大塚直美さん(長岡市宮内の「青島食堂宮内駅前店」)



「青島ラーメン」。ほのかに香るシヨウガの風味が癖になる

■青島食堂宮内駅前店 青島ラーメンは税込込み800円。長岡市宮内3の5の3。第3水曜定休。02538・34・1186。

青島食堂 (長岡市宮内)

故郷の長岡に戻り、現在の宮内駅前店のすぐ近くに食堂を開いた。
当初はカツ丼やカレーなども出していたが、一人で何種類も料理を作るのが大変だったため、09年頃から人気商品だったラーメン一本にメニューを絞った。
スープのつまみを増した。大量の豚がらを使う。その際に出る臭気を消すため、シヨウガを入れたのが始まり。濃い口しょうゆにシヨウガのびりつとした風味がマッチした長岡生姜

ラーメンは、多くの市民の心をつかんできた。
店が人気となったもう一つの理由は、吉原さんの人柄にある。「爽快で気が配り、おおよと変わったところもあったけど、お客さんに愛されていた」。30歳頃から計3年半、青島食堂で修業した「ラーメンあおきや」(長岡市喜多町)店主、青木正行さん(73)は懐かしそうに語る。
吉原さんは顔なじみの客にチャートシートを大盤振る

舞いするともあった。青木さんは毎晩のように飲み代は全て吉原さんのおごり。「通勤に使う」と車をプレゼントされたこともあった。
青木さんは約40年前に自分の店を開いて独立したが、吉原さんは何度も青木さんの店を訪れた。毎回、一人でカウンター席に座り、笑顔でビールを飲んで「声をかけてくれる」とはなかったけど、自分の頑張りを喜んでくれている

ラーメン王国

「JR長岡駅のひとつ隣にある宮内駅(長岡市宮内)。改札を出ると、「青島」の看板を掲げた店に続く行列が目に見え始める。食券を購入し、15席ほどあるカウンターに腰を掛けると、一杯のラーメンが運ばれてきた。濃い揚げ茶色のスープを一口。香ばしいしょうゆの風味とともにほんのりとシヨウガの香りが広がる。後味はすっきりし、麺をすするとほろみつきになる。

香るシヨウガ食欲誘う

4

「見た目よりあっさりしているから驚く人もいるけど、飽きない味でしょ」。同店で20年以上勤務する大塚直美さんはほほ笑んだ。
「青島食堂」の創業は1963年。店名は、約20年前に81歳で亡くなった創業者・吉原利栄さんの出身地である市内の地名にちなんだ。吉原さんは旧日本軍の料理人を経て、東京都内の飲食店で働いた。その後、

スープついついたくさん

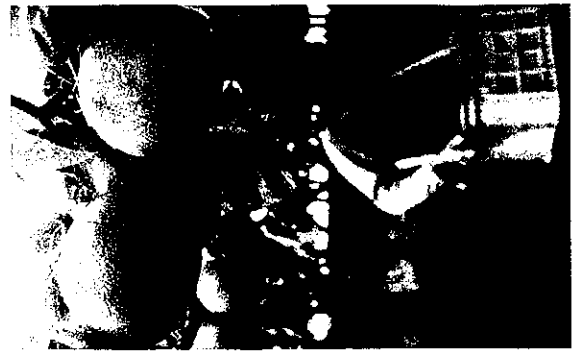
「NGT48ら一めん部」部長・大塚七海さん



幼い頃からラーメンが大好きで、小学校の夏休みには、家族と食べたラーメンを「ラーメン絵日記」にしていたこともあり、でも、「長岡生姜醤油ラーメン」は大人なイメージがあつて、「NGT48ら一めん部」に加入するまで食べることがあられませんでした。
初めて食べた時はあっさりしていて、初めにパンチがあり、「ラーメンとシヨウガが合わさると、こんなに麺をすすりたい」という欲求が高まるのかと驚きました。中でも「ラーメンあおきや」の一杯は脂が少なく、あっさりしていて、しっかりと生姜醤油の味が伝わり、大好きです。
ラーメンを食べ始める時はまずスープを一口飲むのですが、「長岡生姜醤油ラーメン」は、スープがおいしすぎたついついついたくさん飲んでしまいます。みなさんも、麺を食べ終わる前にスープを飲み干さないように気をつけてください(笑)。

もらった。青木さんは当時を振り返る。
95年に長岡市外では初の「東堀店」(新潟市中央区東堀通)を開店。2009年には東京・秋葉原に支店を出し、知名度は全国区に。店舗は現在八つを数える。

「多くのお客さんに愛され、ありがたい。これからも日々努力します」と経営者の関武司さん(70)。多くの弟子にも味が受け継がれ、新潟を代表する存在となった一杯を求め、今日も多くのファンがのれんをくぐる。



収穫される「幸水」(17日、新潟市南区で)

夏の暑さに ナシいかが 新潟で幸水出荷

全国有数の日本ナシの産地である新潟市南区で「幸水」の出荷が始まった。幸水は糖度が高く、シャキシャキとした食感が特徴。今年は天候に恵まれ、品質は良好という。
同区のJA新潟かがやきの選果場には17日、区内で

収穫されたナシが次々と運び込まれ、検査員が大きさや傷の有無などを確認した後、等級別に仕分けして出荷した。同選果場では11月下旬までに「幸水」「豊水」「あきづき」など計る品種約1700トンの出荷を見込んでいる。
生産者の五輪直幸さん(47)は「暑い日がまだ続くと感じる。フレッシュでみずみずしいナシを食べて元氣を出してほしい」と話した。

19日、来春の引けた地方議員候補のため、

した。9月6日まで受講者を募り、計5回の勉強会を開く予定。
同党県連には現在、地方議員16

ちには地方議員候補者になるわけではないが、意欲がある人に応募してほしい」と呼びかけた。応募する

ある人や地方議員選挙に挑戦する意欲がある人などを想定して、定員は20人ほど。問い合わせ

ちいさのなかま RHP

