

(1) 摂田屋観光拠点施設の米蔵に、なぜ人気のピアノの名品がこのシュベスターピアノは、ソプラノ声楽家・中澤桂さんが所有していたものです。中澤桂さんは、長岡市出身の、日本を代表するソプラノ歌手の一人として国際的に知られた声楽家です。

その中澤さんが、長岡市芸術文化振興財団理事長時代の神林茂さんと交流があり、そのご縁で神林さんは中澤桂さんが所蔵されていたピアノの寄贈を受けたとのことです。ミライ発酵本舗(株)専務取締役となられた神林さんが、このピアノを文化活動に役立てようと、米蔵に設置しました。(オープンの記事は次頁)

(2) 中澤桂さんについて

以下は、ネットで仕入れた情報です。

(1933年 - 2016年) 日本の声楽家(ソプラノ)、音楽教育者。

東京二期会元会員(理事)、東京音楽大学名誉教授。

新潟県立長岡女子高等学校卒業(大手高校の前身)。1956年

(昭和31年) 東京芸術大学中退。

二期会研修所修了。1959年(昭和34年)長門美保歌劇団

ドヴォルザーク『ルサルカ』の日本初演において主役「ルサルカ」役でオペラデビュー。二期会を中心に数多くのオペラで活躍。

日本オペラにおいても、清水脩『修善寺物語』の楓、三木稔『春琴抄』の鳴屋春琴などに繰り返し取り組み、とりわけ團伊玖磨『夕鶴』の、つうは当たり役で、日本を代表するソプラノ歌手の一人として国際的に知られた。

「中澤桂」と表記されることが多い。

とのことです。

大手高校卒業生とのことで、このような素晴らしい活躍をされた音楽家、長岡の誇りです。

年に数回のナイトコンサート、ジャズフェスなど音楽発信も目指す施設、摂田屋サフラン酒・米蔵に、なくてはならないピアノとなっています。

しかも、イベントのないとき、このピアノ好きなら垂涎のピアノを、許可をいただけたら自由に弾けるとのこと。

こんな話も、摂田屋の誇りです。

尚このアップライトピアノは、

中澤さんが1952年、長岡大手高校を卒業し東京芸大を受験された当時、ご実家で使用されたものだそうです。

以上



2020年11月6日 日本経済新聞新潟版

35 信越経済

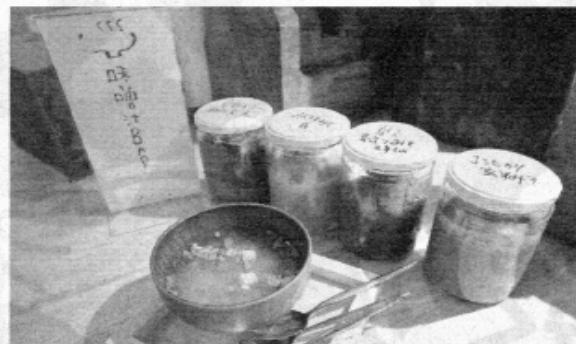
【第三種郵便物認可】

明治、大正時代の歴史を感じさせる建物が残る新潟県長岡市の摺田屋地区。味噌やしょゆ、酒の蔵元が集まる「醸造の町」だ。10月、その一画に米蔵を改装した「摺田屋6番街発酵ミュージアム・米蔵」がオープンした。

信
越
と
つ
て
お
き

2020
11/6

発酵テーマ、新観光拠点 新潟・長岡の摺田屋



地元の味噌を使った1杯 500円の味噌汁バー

《チェックポイント》ミュージアムは午前9時～午後5時。入館無料で火曜定休。カフェは午前10時からで定休日は火曜と水曜。おむすびは250円から。発酵レモンS AKEサワー(700円)などアルコールも提供。

味噌汁バー、好みの味堪能

あり選ぶのも楽しい。

オススメは、醸造の町を体

感できる味噌汁バーだ。受付

で具となる乾物の入った椀

(わん)を受け取り、数種類

の味噌から好きなものを選

択。自分でだし入りの味噌と

湯を入れ、即席の味噌汁を作

る。取材当日は摺田屋地区の

味噌など4種類から選べた。

500円で何杯も飲め、おむ

すびとの相性もいい。寿々瀧

の鈴木将代表は「観光客はも

ちろん、地元の人にも来てほ

しい」と期待を寄せる。

今回改装した米蔵を含め、

敷地内には10の蔵がある。長

岡市などの助成を受けたまち

づくり会社のミライ発酵本舗

(同)は、2025年を目標

建物は明治から昭和にかけ
サフラン酒を販売し繁栄した
「機那サフラン酒本舗」の蔵
の一つ。大正時代に建設され、
現在は長岡市が所有している。
キレイに改装された内部
は天井が高く、温かな木のぬ
くもりを感じることができ
る。地元食材を使ったメニュー

ーを楽しめるカフェや、発酵
について学べるスペースがあ
るほか、コンサートやイベント
は天井が高く、温かな木のぬ
くもりを感じることができ
る。地元食材を使ったメニュー

スしているのは、県内で飲食
店を経営する寿々瀧(新潟県
長岡市)。発酵をテーマに開
会場としても利用できる。

発した食事や飲み物を提供し
ている。新潟県産米を使った
おむすびは、常時6～7種類
な形で次代へと継承する。

信
越