



今回は...
赤谷



赤谷の「諏訪神社」は明治40年、国の神社整理政策により御神体が長瀬神社境内社の諏訪神社に祀られましたが、昭和28年、地域の人々の願いで元の場所に戻り、社殿は鎌倉新田(新潟市秋葉区)の諏訪神社を移築して再興されました。

赤谷発祥の歴史は上条村の人々が新田開発を行い、慶長16年(一六一一)に成立した赤谷新田にさかのぼり、明治10年に上条村と合併しました(明治22年には加茂町と上条村が合併)。

以前はこの地域を「南21区」(現在の青海町、赤谷、陣ヶ峰地域)と呼んでいましたが、昭和54年の住居表示変更によって「赤谷」となりました。

地名の由来は、この地域の土が赤いことから付けた名前である、また、加茂次郎源義綱と黒鳥軍との戦で多くの血が流れ、土まで赤く染まった...という2つの言い伝えがあります。

まちに歴史あり 通りに歴史あり まちなか探険

〜赤谷編〜



写真/『三条・加茂今昔写真帖
三条市・加茂市・田上町』より

赤谷には加茂と村松を結ぶ蒲原鉄道の『陣ヶ峰駅』がありました。昭和5年、加茂駅〜東加茂駅間の開通と同時に開業し、昭和60年の廃止まで上下線を運行してまいりました。

今でも駅の痕跡が残っており(坂徳商店様裏地/赤谷2-18)、駅近くの橋台跡や入り口に通ずる階段、ホーム等が確認できます。

陣ヶ峰駅

ビールでも、ワインでも...おつまみにピッタリ!
おとなのアンチョビ ポテトサラダ



作り方

1. ジャがいもは皮をむいて乱切りにし、竹串がスツと通るまで茹でる。
2. アンチョビはみじん切りにする。玉ねぎは薄切りにしてAと和えておく。
3. ジャがいもに火が通ったら湯切りをした後ボウルに移し、アツアツのうちにアンチョビとAと和えた玉ねぎを加えて混ぜ合わせる。
4. 3にマヨネーズと塩、こしょうで味を調べて完成。A

ここがポイント!

- ・ジャがいもは形が残っているくらいがおいしいので、混ぜすぎない方がGood!
- ・アンチョビがアクセント。塩気が強いので、味を見ながら塩を加えてください。



レシピ提供

CHINAMI

【住所】加茂市仲町1-19
【電話】0256(52)2482
【営業時間】19:00~24:00
【定休日】日・月曜日



材料

- ・ジャがいも.....3個
- ・アンチョビ.....5枚
- ・玉ねぎ.....1/6個
- ・マヨネーズ.....大さじ3~4
- ・塩、こしょう.....適量
- ・オリーブオイル.....大さじ1
- ・酢.....小さじ1
- ・飾り用の野菜.....適量

二次会・女子会・忘年会は CHINAMIで!

ワインやシャンパン、カクテル等、各種取り揃えています!
御予算に応じて承りますので、お気軽にお問い合わせください。

