

初開催！ お寺×蕎麦メーカー×漬物メーカーのコラボ企画！

参加無料！お昼に撞く「除夜の鐘」と「そばいなり」のおふるまい！

文化財の鐘を突き、一風変わったおそばセットで12月31日を締めくくろう！



弥彦村有形文化財「法圓寺鐘楼」の鐘
お参りされた方々であります
どなたでも撞くことができます！



お寺の世界観にピッタリ！！
年越しの縁起物「そばいなり」に
精進料理の「お漬物」を添えて。

1. 本イベントを開催するに至った経緯について

新潟県弥彦村で1458年から続く「法圓寺(ほうえんじ)」副住職の梨本 雄哉(なしもと ゆうさい)と申します。

法圓寺では、除夜の鐘を平成以前の慣習に倣い、夜間の、年をまたいで実施しておりました。ですが、日本、とりわけ新潟県弥彦村は、かつてない人口減少社会を迎え、伝統の担い手である「撞き手」(参拝者)が減少し、また昨今では騒音などの問題もあり、従来通りの除夜の鐘実施が困難になっていた所でした。

そうした現状を受けまして、令和元年以降はお昼から実施し、家族連れや高齢者などの、普通では夜の外出がむずかしい層をターゲットとした『昼から!?除夜の鐘』として運営して参りました。

ここ数年の手応えとして、参拝者の年代が変質したと感じおりましたが、この流れをもっと加速させるべく、本年の『昼から除夜の鐘』は、従来の参拝者はもちろん、これまで法圓寺との縁がなかった地元の方々、また、ファミリーでご実家に帰省されている小さい子どもを連れた方々におかれましても、「あたたかい、心安らかな年末を過ごしてもらいたい」…という私の思いから、【参加無料！お昼に撞く「除夜の鐘」と「そばいなり」のおふるまい】を初開催することを決心した次第です。

本イベントを通じてお伝えしたいのは3つのポイントです。

- ① 弥彦村有形文化財である鐘を開放し、どなたでも撞くことができます。
- ② 「そばいなり 漬物セット」を、無料で振る舞いいたします。
- ③ 新潟県老舗後継者3名が互いの商材をシナジーさせ、大晦日という吉日に「そば」「発酵」といった日本文化交流さえ射程に収めるコラボ企画となっています。

ぜひ、貴番組、貴紙にて取材のほど、よろしくお願いいたします。

2. 来てほしいターゲット層

- ① 子どもや孫らといっしょに除夜の鐘を撞いてみたい。
- ② 創業 71 年の老舗玉垣製麺所の「へぎそば」を食べ、年越ししたい。
- ③ 創業 78 年の老舗ヤマキ食品の「漬物」を味わってみたい。

3. 「そばいなり みそ漬けセット」について

へぎそば乾麺の老舗「玉垣製麺所(十日町市)」が推奨する、新しいそばの食べ方の1つです。味つけいなりでへぎそばを包むことで、柔らかなあまみとコシのある食感をたのしめます。忙しい現代でも伝統をあじわえる食べ方です。本イベントでは玉垣製麺所が 70 年ぶりに“つなぎ”から見直した新商品「みのりそば」を使用します。製法全てを見直した新ブランドで、新潟県知事賞も受賞しています。

ニイガタIDSデザインコンペティション2025 IDS大賞|県知事賞 受賞



こちらに合わせるのは、漬物の老舗「ヤマキ食品(新潟市西区)」が作る「みそ漬け」です。同社の所在地である赤塚特産の「赤塚大根」を使い、漬物を作り続けて 70 年以上。地元農家と育んできた味わいが、そばいなりを引き立てます。



4. 創業約70～500年の新潟県老舗後継者3名に共通する想い

前述の、地域の環境変化を受けて、私は「現代のお寺の役割」を自問自答し続け、暮らしの基盤、すなわち経済を支える役割を持てないかと、「婚活イベント」「ヨガ教室」、コロナ禍ではテイクアウトできる飲食店情報をまとめた「アプリ開発」、現代の寺子屋としての「塾とのコラボ」など、様々な取り組みを進めてまいりました。

かようにさまざまな取り組みを進めてきて、最も大きな学びの1つは「誰かが“支援する”構造では、持続可能性が低い」ということです。「残したい日本文化と、残すためにできること、市場が求めていることを、調和させ、経済価値を持たせていく」必要がある、と感じておりました。と同時にこの私の悩みは、「寺に限ったことではないのではないか」と気付いた時、新潟県には、日本伝統文化を守る老舗企業がいくつもあることを知りました。自分と同じ後継者という立場で、日本文化を背負うべく活動を続ける2人、へぎそば乾麺を作る「玉垣製麺所」常務取締役の玉垣岳志氏と、「ヤマキ食品」常務取締役の小竹周平氏と出会うことができました。

イベント目玉商品である「そばいなり 漬物セット」は、私が主催する除夜の鐘のイベントでふるまうお食事として、想定以上の味わいとして完成しました。

イベントは初開催ということもありますので、無料でおふるまいさせていただくことをいたしました。

当日は、「玉垣製麺所」と「ヤマキ食品」との2社によります物販ブースも設ける予定です。初めて食べる「そばいなり 漬物セット」の味わいに感動いただいてご購入されました暁には、ご家庭でも簡単にお召し上がりいただけられると思います。

5. 新潟県内の「日本文化の後継者(または、お若い経営者)」のみなさまへ

私たちは「自然体で、お互いの商材に利が生まれること」を大切にした、お寺とシナジーがある商材を持つ後継者の方々とのつながりを広げたいと考えております。

もし、ご興味を持っていただけましたら、本イベントの代表である法圓寺まで、お気軽にご連絡いただければ幸いです。

<以下、参考資料>

■本イベント代表者 宗教法人法圓寺 副住職 梨本 雄哉(なしもと ゆうさい)



1989年生まれ。京都にある龍谷大学文学部真宗学科卒業後、故郷である弥彦村にUターン。宗教法人法圓寺に入寺し、門徒の葬送儀礼や法事、地域のお祭りを司る。

真宗佛光寺派新潟教区 Web 責任者として、サイト制作のディレクションを行った。現代における寺と地域との関わり合い方について関心がある。

■協賛者 1/2 株式会社玉垣製麺所 常務取締役 玉垣 岳志(たまがき たけし)



1993年生まれ。青山学院大学大学院 理工学研究科を修了後、ユニプレスでインフィニティ車両の生産技術を担当。その後、味の素冷凍食品にて、新商品の導入やDXプロジェクトに従事。「十日町市へ戻りたくなる企業を作ること」をミッションとして2023年に同市へ戻る。2025年に発売した「みのりそば」はIDS大賞 | 新潟県知事賞を受賞した。

■協賛者 2/2 株式会社ヤマキ食品 常務取締役 小竹 周平(こたけ しゅうへい)



1992年生まれ。2019年に新潟市へ移住し、妻の家業である株式会社ヤマキ食品を継ぐ道へ。微生物学の視点から伝統を再解釈し、商品開発や社内システム構築、仕入れまで幅広く担っています。「発酵」をキーワードに、新潟市西区赤塚を観光地にすることを目指し、地域企業や住民と連携するなどして、日々奮闘中。

<資料に関するお問い合わせ>

- 会場 :法圓寺(ほうえんじ)
- 担当 :副住職 梨本 雄哉(なしもと ゆうさい)
- 電話 :0256-94-2238
- 住所 :新潟県西蒲原郡弥彦村大字矢作 1960-1
- Web:<https://houenji.org/>
- LINE

