

旧川上家住宅（江口だんご撰田屋店）

旧川上家住宅は、撰田屋地区の貴重な歴史の一部を保存するため、2022年に長岡の人気菓子店「江口だんご」の店舗に改装されました。川上家は、撰田屋地区で1831年から醤油醸造を行っている越のむらさきの創業家です。

この邸宅は元々、越のむらさき醤油醸造所の共有地に1916年に建てられました。2004年の中越地震で被害を受けましたが、元々の邸宅の部材を使って一部建て替えられました。旧邸宅は客人をもてなし、仕事仲間をもてなすための住宅にふさわしく、控えめな気品と豪華さを感じられるデザインと構造でした。建築には高価なケヤキが使われ、内部は枯山水の庭に面していました。現在は店のカフェとなっている応接室には、厳選された美術品を飾るための大きな床の間がありました。

江口だんご撰田屋店への改装にあたり、旧邸宅は畳から堅い木材へ張り替え、床の間にベンチシートを設置し、庭を望む客席の設置や、製菓用厨房の設置など、一連の改修が行われました。店内には、箆筒、机、照明、大きなこね鉢など、邸宅にあったさまざまな備品が使われています。また、ケヤキ材の廊下や彫刻が施された欄間など、元の家の特徴も数多く残っています。外観も、切妻の入り口の頂点にある「川上」という文字の木彫りの装飾や、馬

車や人力車が乗り降りしやすいように造られた円形状の石畳など、かつての住居の要素を残しています。

江口だんご撰田屋店

株式会社江口だんごは、歴史ある川上邸を市民や観光客で賑わう場所にしようと、撰田屋店を立ち上げました。伝統的な菓子から創作まで、さまざまな菓子を販売していますが、名物は地元で親しまれている笹団子です（蒸したヨモギの団子に甘い小豆の餡が詰まっていて、竹の葉で包まれています）

撰田屋店は、地元企業が生産する発酵・醸造素材を取り入れることに力を入れています。この地区の名物である日本酒、サフラン酒、醤油、味噌、酒粕を使った菓子には、みたらし団子（甘い醤油だれに浸した串刺しの米粉団子）、まんじゅう（あんこ入りの密度の高い甘いパン）、どら焼き（ふわふわのスポンジ「パンケーキ」の間に甘いあんこが挟まれたお菓子）などがあります。カフェエリアでは、肥料に酒粕を使って栽培したお茶、麴で漬けた漬物、アイスクリーム、季節のスイーツなどを注文できます。

営業時間： 午前 9 時 30 分～午後 6 時

カフェ営業時間： 午前 10 時～午後 6 時（ラストオーダーは午後 5 時）

休業日： 火曜日