

NIIGATA
Culture
Tourism

新潟県 長岡

NIIGATA
Culture
Tourism



— ニイガタ カルチャー ツーリズム —

豊かさを体感する旅へ。





越後三天花火

夏の夜に見上げる
美しく、感動的な花火は
ひと夏のヒーローたちの
情熱と手仕事から生まれる。



栃尾のあぶら揚げ

熟練の技と感覚で、
今日もたくさん揚げる。
外はカリッ、中はふっくらジュューシー。
揚げたてを狙うなら午前中だ。



撰田屋

ゆつくり歩いてみると、
ふわりと漂ってくる
麴や醤油の香り。
醸造の町の長い歴史を感じる。



山古志は世界に誇る文化の集積地。
棚池の錦鯉たちは
とつても気持ちよさそう。

錦鯉



CONTENTS

- 08 特集1
今年の夏は越後の三大花火へ。
- 18 ミニ特集1
木喰さんの笑顔で心穏やかなひとときを
- 21 長岡市特派員 プンカニュース
湯本泰隆さん(ながおか史遊会)
- 22 子どもと一緒に1
新潟の歴史と縄文文化を学ぼう
- 24 長岡市 文化カタログ
- 30 特集2
時代の趣が残る醸造のまち摂田屋を歩く
- 40 プンカピット1 ~次世代の担い手
入澤 恵さん(ぷれしやす)
- 41 ミニ特集2
あぶらげづくりの現場に潜入!
- 44 プンカピット2
福王寺三千代さん(栃尾てまりの会)
- 46 子どもと一緒に2
長岡のしょうゆおこわを作ろう
- 47 プンカピット3 ~次世代の担い手
橋本和明さん(陽の楽家)
- 48 特集3
山古志、小千谷で錦鯉の美しさと闘牛の迫りに感動!
- 56 ミニ特集3
土地の織物と食のつながりを知る旅
- 60 プンカピット4
今井敏昭さん(見附今町・長岡中之島大風合戦協会)
- 62 ミニ特集4
柏崎が誇る宝 綾子舞の今
- 66 見附市・小千谷市・柏崎市・出雲崎町・刈羽村 文化カタログ
- 71 柏崎市特派員 プンカニュース
高橋友美さん(デザインアトリエ・m・)
- 72 ミニ特集5
ここは越後の喰い倒れ。食べて知る食の文化
- 76 子どもと一緒に3
紙漉き体験をしよう
- 78 イベントカレンダー

本誌のマーク表示について

ピクトグラムは紹介している文化・文化財のジャンルを表しています。

-  食
LOCAL FOOD
-  まつり・イベント
FESTIVAL
-  自然・環境
NATURE
-  史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS
-  産業
LOCAL INDUSTRY
-  伝統工芸
TRADITIONAL CRAFTS
-  生活文化
LIFE CULTURE
-  芸術・芸能
PERFORMING ARTS

表紙について

錦鯉の里
詳細はp.51

◎ Special Movie



本ガイドブックと連動した
スペシャルムービーは
こちらから。



※掲載内容は2024年12月10日現在のものです。日程、内容、料金などは予告なく変更または中止となる場合があります。お出かけの前にご確認ください。

※掲載施設、店舗の営業日、営業時間、定休日等は大型連休、お盆、年末年始には変更される場合があります。また、降雪・積雪によって変更となる場合があります。お出かけの前にご確認ください。

※一部写真はイメージです。実際の内容とは異なる場合がございます。

※掲載内容により生じたトラブルや損害等について、発行元では補償いたしかねますので、予めご了承ください。

次の旅はどこに行こうと考えていますか？

日本庭園のなかにある池で、ゆったりと泳ぐ錦鯉。

宝石のような美しい姿を眺めていると、思わず時間を忘れてしまいます。

知っていましたか？ 日本における錦鯉発祥の地は、新潟県です。

それは今から200年も昔、江戸時代中頃のこと。新潟県長岡・小千谷地域の山あいの農村で、食用に飼っていた真鯉が突然変異をしたのです！生まれたのは微かに赤い模様のある「色鯉」。その珍しい鯉を鑑賞魚として育てたのが始まりといわれています。

また、同じくこの地域で古くから親しまれてきたのが牛の角突きという行事。山間地では荷物の運搬や棚田での農耕に牛が不可欠な存在でした。人々は牛と家族のように暮らし、可愛がってきました。そして、闘って序列を作る牛の習性から娯楽として行われてきたのが牛の角突きです。

錦鯉と牛。冬はたくさんさんの雪が降り積もる閉ざされた環境下で、身近な生き物を愛でて、よいものを競い合う……。ここに暮らす人々の動物たちへの愛情と敬意が、この文化を今日まで受け継いできました。

キラキラと輝き泳ぐ錦鯉や、鳥肌が立つような牛同士のぶつかり合いからは人間の強さと知恵、そして生き物たちの生命力を感じることができます。

旅のイメージは膨らみましたか？

ながおか

目指すは新潟県の長岡です。

「新潟」「長岡」と聞いて花火大会を思い出す人もいるでしょう。そう、この地域は花火王国・新潟の中心地。

8月の長岡まつり大花火大会のほかにも、7月に柏崎市で行われるぎおん柏崎まつり海の大火火大会、

9月に小千谷市で行われる片貝まつり 浅原神社秋季例大祭奉納大煙火と、大規模な花火大会があり「越後三大花火」と呼ばれています。

ほかにもこの地域には独自の文化が育まれ、旅したくなるスポットやイベント、郷土の食が数多くあります。

本誌ではその中から選りすぐったものを掲載。今年、みなさまを新潟の旅へと誘います。

さあ、長岡の文化を体感し、心豊かにする旅へ。



「海の柏崎」、「川の長岡」、そして「山の片貝」。
今年の夏は越後の三大花火へ。



心が豊かになる新潟の夏の夜



*Niigata's Three Major
Fireworks Festivals*

NAGAOKA
KASHIWAZAKI
OJIYA

長岡まつり大花火大会

長岡市

2025年8月2日(土)・3日(日)



長岡の美しい花火には
思いを伝える力がある

日本の信濃川を舞台に
咲き誇る大花火に感動!

日本三天花火大会のひとつ、長岡まつり大花火大会。信濃川を舞台に直径650メートルの大輪・正三尺玉や川に沿って約2キロに広がるフェニックスなど大型花火が打ち上がり、川幅が約1キロあるので両岸から花火を鑑賞できる。観覧エリアも広く、席種も多いので楽しみ方も自在だ。「長岡の花火には慰霊・復興・平和への願いが込められています。静かに打ち上がる白一色の花火やフェニックスを見ながら空襲や地震を乗り越えてきた、多くの人たちの思いも感じてもらえたら嬉しいです」と長岡花火財団常務理事の渡邊一浩さん。

人気の花火大会に新しい風が吹いたのは2005年の『震災復興祈願花火フェニックス』。この花火は2004年10月に発生した中越地震からの復興の願いを込めて市民有志の思いから誕生。地震から約9カ月後、歌手・平原綾香さんの「Jupiter」にのせて、幅約2キロメートルにもおよぶ圧倒的なスケールで打ち上げられた黄金の不死鳥(フェニックス)は来場者の心に迫った。誕生から今年で20年。今では復興のシンボルとして全国で打ち上げられている。「誰も見たことのない花火を上げることで被災者へ勇氣と感動を与えたフェニックスは、長岡空襲後に開催された長岡市戦災復興祭(現

在の長岡まつり)や煙火大会に通じる思いがあります」と渡邊さん。長岡市は1945年8月1日、アメリカ軍の空襲を受けた痛ましい歴史がある。空襲で市街地の8割が焼失したが、市民の思いで2年後に戦争の影響で中断していた煙火大会を復活。空襲犠牲者への慰霊と鎮魂、復興を願う花火が打ち上げられた。

花火大会前日にも、市民にとって大切な花火が打ち上がる。8月1日午後10時30分、長岡空襲が始まった同じ時刻に打ち上げられる白一色の花火だ。3発の打ち上げと同時に市内の各寺院が慰霊の鐘を鳴らす。8月2日・3日の大花火大会でも冒頭にこの慰霊の花火が打ち上げられる。長岡市は空襲の記憶を風化させることなく後世に語り継ぐために8月1日を「長岡市恒久平和の日」と制定。毎年1日には平和祈念式典や灯籠流しなどの平和関連行事が行われる。先人たちの慰霊と復興、恒久平和への強い思いがこの花火大会につながっている。

「今年は長岡空襲・終戦から80年の節目の年。改めて花火を通して平和への願いを発信していきます。道の駅なおか花火館や戦災資料館などで長岡の歴史に触れていただくと、長岡花火をより深くお楽しみいただけると思います。これからも歴史を語り継ぎ、思いを伝えていくために花火大会をさらに深化させていきます」。



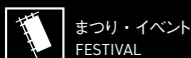
長岡花火財団 常務理事
渡邊一浩さん

Watanabe Kazuhiro
長岡市(旧小国町)出身。「長岡花火の波動を五感で感じてください」。おしゃれな長岡花火ネクタイは長岡花火財団のオリジナル。道の駅なおか花火館で販売。



3 | 2 | 1

1「みんなで上げよう! フェニックス」を合言葉に多くの方の協賛金で打ち上げられる「復興祈願花火フェニックス」 2駅側右岸から見るスターマイン。観覧席は全席有料で昨年は2日間で34万席が完売となった 3ゆっくり打ち上がり静かに開く、白一色の慰霊の花火



まつり・イベント
FESTIVAL

長岡まつり大花火大会

data
2025年8月2日(土)・3日(日)
会場:新潟県長岡市信濃川河川敷
問:長岡花火財団
tel.0258-39-0823

詳細はこちら






長岡戦災資料館

次世代に長岡空襲を語り継ぎ
平和への思いをつなぐ資料館

1945年8月1日の夜、アメリカ軍の焼夷弾攻撃を受けた長岡市。空襲によって1488人もの市民の生命が奪われ、市街地の8割が焼け野原になった。資料館は長岡空襲を語り継ぐ市民活動の場として2003年に開館。長岡空襲を体験した市民と戦争を知らずに育った戦後世代の市民が結集し、当時の惨禍の記録・保存、空襲体験を聞く会などを開催している。空襲の悲惨さを学び、平和の尊さを感じて。

 史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS

ながおかせんさいりょうかん

長岡戦災資料館

data 新潟県長岡市城内町2-6-17
tel.0258-36-3269
9:00~17:00(入館は~16:30) 月休
入館料:無料 Pなし

1 | 2 | 3

1 長岡市の観光スポットは10時間館が多いので9時間館のこちらからスタートしたい 2 入口で恒久平和の願いを込めた母子像が迎えてくれる 3 長岡空襲後の市街中心部の焼け跡状況を伝えるジオラマ



長岡戦災資料館 館長 近藤信行さん

Kondo Nobuyuki

長岡市生まれ。両親も長岡空襲体験者。「長岡空襲を体験した市民の方も高齢になりました。皆さんの思いを伝えていくことが課題です」



平和の森公園

公園のシンボル平和像とともに
長岡から世界へ平和を希求

長岡空襲から50周年に長岡から世界に向けて、平和を発信するために作られた公園。「記憶の森」をテーマに、柿川に流れ込む水のせせらぎや木々の緑に囲まれた空間は静かで心が落ち着く。公園中央には長岡空襲で亡くなった学童の霊を慰める平和像が立っている。毎年7月31日には「平和の森コンサート」、8月1日には市内の小中学生が参加する「平和祈願祭」が行われている。

 史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS

へいわのもりこうえん 平和の森公園

data 新潟県長岡市本町3
間・長岡市都市施設整備課
tel.0258-39-2230




平潟神社

約1300年前創建の古社に建つ
長岡空襲殉難者追悼の慰霊塔

古くは現在の長岡駅(旧長岡城跡)あたりに鎮座し、上杉謙信・景勝も深く崇敬したと伝わる歴史ある神社。長岡市民からは「智慶様(ちけんさま)」の呼び名で親しまれ、信仰を集める。長岡空襲では、境内で多くの市民が亡くなったことから、1958年に戦災殉難者慰霊塔を境内に建立し、1995年に隣接する平潟公園に修復・移設した。毎年8月1日朝6時から慰霊塔前で戦災殉難者慰霊祭が催される。



 史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS

ひらがたじんじゃ 平潟神社

data 新潟県長岡市表町1-6-1
tel.0258-32-1032
Pあり



長岡まつり大花火大会の関連スポットにも足を運ぼう



駅長 武士俣一樹さん


Bushimata Kazuki

長岡市出身。「平和を願う思いが込められた長岡花火は世界一」と熱く語る。1Fミュージアムショップで販売する「長岡花火Tシャツ」がおすすめ。

道の駅 ながおか花火館

花火の町・長岡を楽しむ道の駅で
ここでしかできない花火体験を

長岡花火を通年楽しめる道の駅。「長岡花火ミュージアム」では長岡花火を音と映像で体感できる「ドームシアター」(有料)をはじめ、入館料無料の展示室でも花火のゲームや原寸大の花火玉などワクワクする展示がいっぱい。ミュージアムショップには花火にちなんだ限定商品も。施設内にはレストランやフードコートもあり、長岡の地酒や逸品がそろった「越後長岡御貢屋」でお土産を探すのも楽しい。

 史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS

みちのえきながおかはなびかん

道の駅 ながおか花火館

data 新潟県長岡市喜多町707 tel.0258-86-7766
10:00~17:30(施設によって異なる)
無休(12~3月は水休、祝の場合は翌日休) 入館料:無料 Pあり

おすすめの
お土産はコレ



1 長岡花火の打ち上げ場所が分かる「長岡花火ミュージアム」の迫力のジオラマ 2 「大はなびジョン」はプロジェクションマッピングで花火のゲームが楽しめる 3 原寸大の花火玉のレプリカ 4 ながおか花火館限定の日本酒をお土産に。『純米吟醸 長岡花火2024』(1,850円/500ml化粧箱付、1,102円/300ml化粧箱付、462円/180ml)



職人たちの手仕事から生まれる打ち上げ花火
 ≡ 花火製造の現場を訪ねて ≡



3	2	1
6	5	4

1 星と呼ばれる火薬の玉を作る、造粒(ぞうりゅう)作業。造粒機を回し、小さな芯に火薬の液体をかけて大きくするのは熟練の技 2 星を天日で干す 3 玉に星を詰める 4 手作業で玉に紙を貼る 5 完成した花火玉は火薬庫で保管 6 打ち上げには燕三条産のステンレス製円筒を使用する

「越後イレブン大花火」を構想中。

と夏(なつ)のヒーローになるためにがんばっています。瀬沼さんは越後三天花火に佐渡、新潟、三条、十日町(雪まつり)など県内各地の花火大会を加えた

新潟花火の特徴を「とにかく大きい」「玉が大きいから音も大きい」「金色が好まれる(五穀豊穡のイメージから)」と分析する小千谷煙火興業の瀬沼輝明さん。「花火は人の心を癒やす総合芸術。一生賭けるなら花火の仕事がおもしろいと思って」と妻の実家の家業を継いだ。花火師をアーティストと呼び、作業を楽器に例え、自らはパフォーマーとしてバンドを率いる。花火製造は、ほぼ手作業。繊細・緻密な技術を要する。伝統技法を継承しながら花火大会ではエンターテイメントとして新しい発想が求められる。「花火の文化的価値を高めたい。見た人が笑顔になってくれたらそれだけでうれしい。モチベーションは世界平和!」

花火で世界平和を目指す
 新潟の夏のヒーロー



⇒三尺玉の持ち手に付いている小さな玉は時間差を出すために別付けに。上空で小玉が割れて開いた後に、一瞬遅れて三尺玉の花火が開く仕掛け



小千谷煙火興業
 代表取締役
 瀬沼輝明さん
 Senuma Teruaki

石川県生まれ。大学進学で長岡に。19歳からアルバイトで花火製造に携わる。小千谷市で撮影を行った映画「火の華」の花火打ち上げと監修に協力。

山本五十六記念館／
 山本記念公園

ふるさととの関わりを大切にしてきた
 山本五十六の誠意と人間性を知る

真珠湾攻撃を立案した連合艦隊司令長官として知られる山本五十六。米駐在武官や留学の経験からアメリカを深く理解し、平和を訴えながら軍人の職務を全うした五十六の人間的魅力が感じられる直筆の書簡私物や資料を多数展示。館内に大きく横たわる長官搭乗機の左翼は、山本元帥景仰会が搭乗機の残骸が残るブーゲンビル島を訪ね、1989年に里帰りが実現した。

- 1 ブーゲンビル島上空で撃墜され、戦死した際の搭乗機の左翼部分 2 軍人としての五十六ではなく、人間像に着目した展示 3 搭乗機で五十六が座っていた椅子 4 ブリッジ愛好家の五十六が愛用したトランプ 5 記念館近くの山本記念公園は五十六生誕の地に復元された生家と胸像を建造

史跡・建造物
 HISTORIC SITES & BUILDINGS
 やまもとそとろくきねんかん / やまもときねんこうえん
 山本五十六記念館／山本記念公園
 data 新潟県長岡市呉服町1-4-1
 tel.0258-37-8001
 10:00～17:00 無休
 入館料:大人500円、小・中学生200円
 (公園は無料)
 Pあり



Niigata's Three Major
 Fireworks Festivals
 NAGAOKA
 KASHIWAZAKI
 OJIYA

長岡まつり大花火大会の
 関連スポットにも足を運ぼう

ぎおん柏崎まつり 海の大花火大会

柏崎市 2025年7月26日(土)



Niigata's Three Major
Fireworks Festivals

NAGAOKA
KASHIWAZAKI
OJIYA

海と空を舞台にした
豪華海花火に魅了される

柏崎のロケーションを存分に生かした海の大花火大会。海中へ投げ込まれた花火が水の抵抗を受けて蓮の花のような形になる「海中空スターメイン」や広い海岸地形を利用して1.5キロにわたって打ち上げる「尺玉100発一斉打上」など特色ある花火が披露される。

「子どものときから海中空スターメインを見て育ったので、花火大会といえどみんな海に沈んで半円に広がる花火と空に上がる花火を同時に見られるものと思っていました。あとになって、柏崎ならではの知って驚きでした」とFMピッカラ放送局長パーソナリティ高橋裕美さん。FMピッカラで



ぎおん柏崎まつりは24日民謡街頭流し、25日たる仁和賀。最終日26日に花火大会を開催



FMピッカラ
放送局長パーソナリティ
高橋裕美さん

Takahashi Hiromi

柏崎市出身。仕事とはいえ入社以来、欠かさず海の大花火大会を観覧。「来年は土曜開催なので柏崎観光も楽しんで」。おすすめスポットは木村茶道美術館。

は毎年、会場から花火大会を実況生中継。花火会場のアナウンスや花火研究家による花火解説は、どこで見ても花火の美しさや迫力をよりリアルに楽しめる大好評。大会当日、花火大会ステージで夕方から高橋さんが司会を務める「サンセットフェス」は地元柏崎のアーティストのライブや柏崎にちなんだイベントが盛りだくさん。「打ち上げまでの待ち時間も柏崎を楽しんで」という心遣いがうれしい。

「ファイナレを飾る「柏崎市民一同ワイドスターメイン」は海上、海中、ワイドなど豪華絢爛。続く約6分間の「怒涛の尺玉300連発」とともに見応え満点です。私は柏崎の花火が一番きれいだと思います。海だからこそ楽しむことができるスケール感をぜひ一度、体感してもらいたいです」。

まつり・イベント
FESTIVAL

ぎおんかしわざきまつり うみのおおはなびたいかい

ぎおん柏崎まつり 海の大花火大会

data
2025年7月26日(土)
会場:新潟県柏崎市中央海岸・みなとまち海浜公園周辺
問:柏崎市商業観光課
tel.0257-21-2334

詳細はこちら



片貝まつり 浅原神社秋季例大祭 奉納大煙火

小千谷市 2025年9月12日(金)・13日(土)

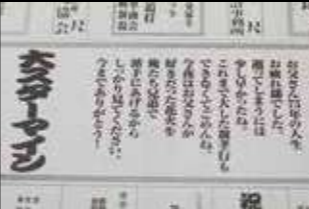
片貝町煙火協会 会長
安達 勇さん

Adachi Isamu

小千谷市生まれ。初めて四尺玉を見たときの感動は忘れられない。「棧敷席は花火に手が届きそうな迫力です。思いが伝わる番附表もぜひ、見てください」



1 奉納者たちがお立ち台に上り「上がれ! 上がれ!」と掛け声をかける
2 心にグッとくるメッセージが掲載された番附表



400余年の伝統を支える
世界の大花火の町

「うちでは花火大会とは言いません。奉納大煙火です」。この言葉を片貝町煙火協会会長の安達さんから聞いて、妙に納得した。観覧席に設置されたお立ち台で花火の打ち上げ前に奉納者たちが「上がれ! 上がれ!」の掛け声で盛り上がる情景。番附表に記され、打ち上げ前に読み上げられる感謝と願いの心温まるコメントもほかの地域では見られない。越後花火発祥の地・片貝が継承してきた独自の文化を物語る。

江戸時代、宿場町で栄えた片貝には豊富な火薬があり、花火は若衆の娯楽。各自が花火を作り、技術の競合から花火技術が向上した。明治初めの日本初の三尺玉打ち上げ成功と1985年の四尺玉打ち上げ成功は片貝町民の誇りだ。

「私たちは花火をみんなで楽しんできた風習から花火に愛着を持って、何かの祝いごとで花火を打ち上げる機会を待っています(笑)」と安達さん。子どもの誕生、結婚、追善供養、同級生は成人からの歳祝いを機に。皆、思いを込めて花火を奉納し、町全体で奉納大煙火の日を楽しみに一年を過ごす。打ち上げる花火は2日間で約1万5千発! 世界一の四尺玉も豪華な尺玉連発も片貝の花火愛と情熱の成果だ。今では全国各地から花火を奉納する人が増えている。鑑賞の際には奉納煙火について理解を深め、感謝と祈りも捧げたい。

まつり・イベント
FESTIVAL

かたかいまつり
あさはらじんじやしゅうき
れいたいさいほうのうだいえんか

片貝まつり 浅原神社秋季 例大祭奉納大煙火

data
2025年9月12日(金)・13日(土)
会場:新潟県小千谷市片貝町・浅原神社周辺
問:片貝町煙火協会
tel.0258-84-3900

詳細はこちら



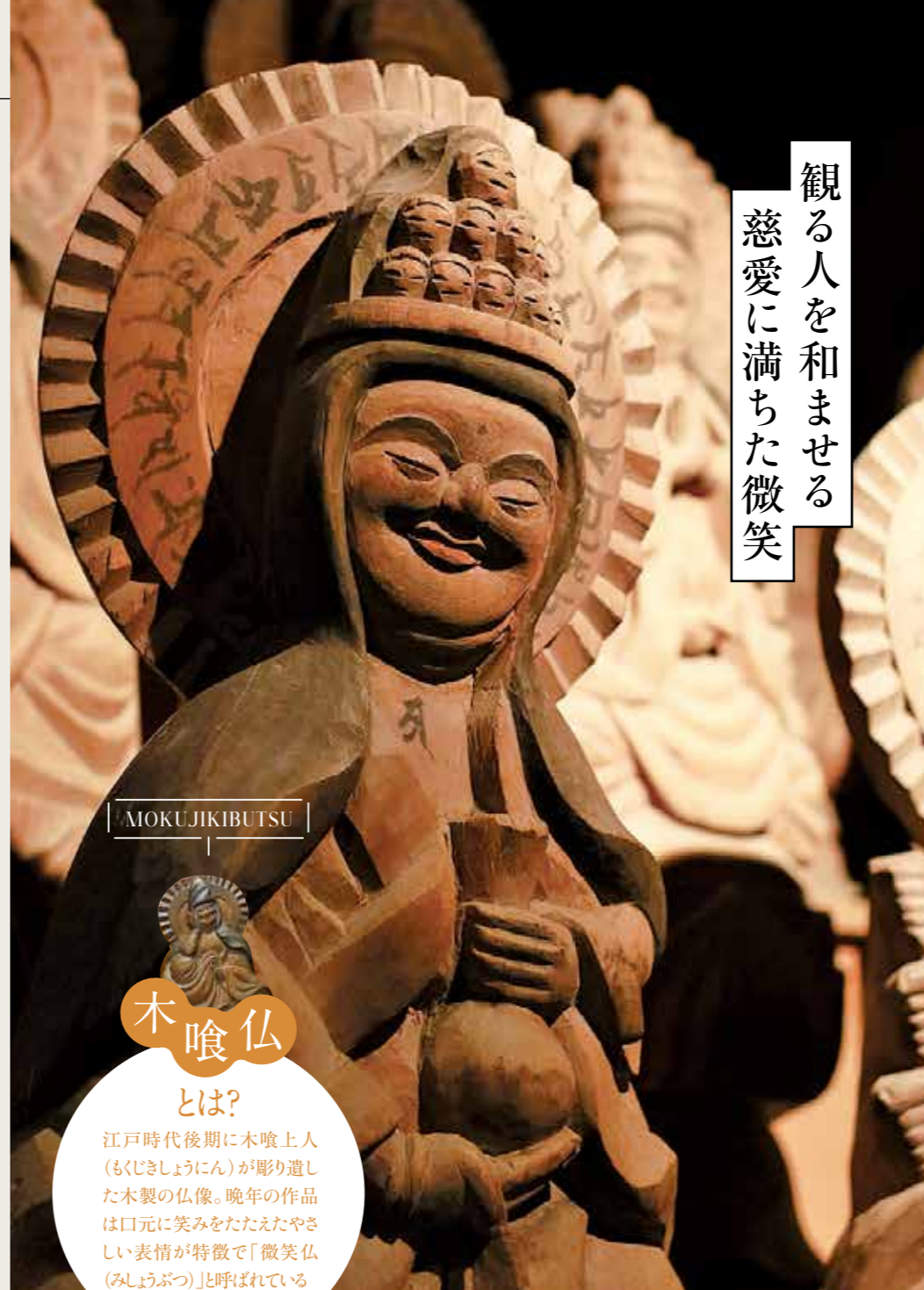
長岡地域に残る木喰仏

木喰さんの笑顔で心穏やかなひとときを

素朴で温かい木彫りの質感。微笑むお顔の表情には懐かしさや親近感も。心に安らぎをもたらし、人々が愛してやまない木喰仏に会いに行く。

庶民に親しまれた独特の造形
木喰仏の魅力に触れる

観る人を和ませる
慈愛に満ちた微笑



MOKUJIKIBUTSU

木喰仏

とは?

江戸時代後期に木喰上人(もくじきしょうにん)が彫り遺した木製の仏像。晩年の作品は口元に笑みをたたえたやさしい表情が特徴で「微笑仏(みしょうぶつ)」と呼ばれている。

大正時代に民藝運動を起した柳宗悦(やなぎむねよし)が見出し、芸術作品として再評価された木喰仏(もくじきぶつ)。従来の仏像彫刻とは異なる、素朴で独特な造形の作者は江戸時代後期の遊行僧・木喰上人(もくじきしょうにん)。60歳から全国を行脚しながら仏像を彫り、93歳で亡くなるまで1千体の作品を残した。口元に笑みを浮かべた優しい表情の木喰仏は木喰上人が85歳を過ぎた晩年期の作品。木の質感を生かした丸くなめらかな形、何より柔和で満面な笑顔を見せる顔が庶民の心を捕え、「微笑仏(みしょうぶつ)」という名で親しまれてきた。

現在、全国に現存する約620体の木喰仏のうち約260体が新潟県内に確認されている。特に長岡・小千谷地域には30体を超える大群像や仁王尊など、ほかの地域では見ることができない、晩年期の傑作が数多く残る。人々の幸せを願い、木喰仏を彫ってきた木喰上人の足跡を辿り、木喰仏の微笑みを体感したい。

小栗山木喰観音堂



1803年小栗山集落を訪れた木喰上人は約1カ月で1本のイチョウから35体の像を仕上げた



1 総繪造りの観音堂。1968年木喰仏群像が新潟県指定有形文化財に 2馬頭(ばとう)観音ほか鼻が欠けた像が多いのもご愛敬。子どもたちと楽しい時間を過ごしたに違いない

木喰上人が85歳で彫り上げた円熟期の傑作35体を拝観できる、山の上の観音堂。毎月17日の御開帳日には集落の人々のみならず、観光客も多く集う。右手を頬に宛て静かに微笑む如意輪観音(よゝいりんかんのん)像を中心とした三十三観音像に行基菩薩(ぎょうきぼさつ)像、大黒天(だいこくてん)像が、ほの暗い空間にずらりと鎮座する光景に圧巻される。「子どもの頃、雨の日の遊び場は観音堂でした。木喰仏の

価値を知らない子どもたちは相撲の相手にしたり、人形として遊んでいました(笑)」と小栗山木喰観音堂保存会管理人の蕪澤道行さん。顔の一部が欠けていたり、本体が手脂で黒光りしているこちらの木喰仏は、子どもや村人に身近な存在として慈しまれてきたことを物語っている。「昔から集落の住民はここに集まり、祭りや子どもの遊び場として木喰仏に親しんできました。地域の宝として大切に守っていききたいです」。



小栗山木喰観音堂
保存会管理人

蕪澤道行さん

Nirasawa Michiyuki

小栗山集落に生まれ、就職を機に集落を離れるが2012年に帰郷。2019年から保存会管理人として観光ガイド役を務める。2023年は写真上のオリジナルでぬいぐるみを企画・製作・販売した。

史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS

こぐりやまもくじきかんのんどう

小栗山木喰観音堂

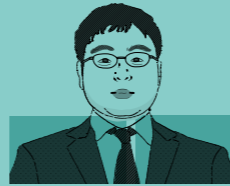
data 新潟県小千谷市小栗山3467 tel.0258-86-0288(小千谷観光協会) 9:00~15:00
5月~11月の毎月17日と小千谷牛の角突き開催日に開帳(11月~4月は休み) 拝観料:300円 Pあり



かつて長岡には大仏があった!?

かつて与板町には、光西寺住職・藤井界雄が造立した「与板大仏」がありました。若い頃、全国を旅し、各地の文化人たちと親交を深めた界雄は、万歳閣や高さ約5メートルの阿弥陀如来像を建立しました。当時の観光ガイドにも掲載された仏像は現在、頭部のみが京都の知恩院に伝わっています。万歳閣の姿は与板歴史民俗資料館で偲ぶことができます。

NAGAOKA CORRESPONDENT



ながおか史遊会代表 湯本泰隆さん

Yumoto Yasutaka

地元の歴史を探索し、そのおもしろさや魅力を人々に伝えることをミッションとする。歴史系イベントの企画・主催に加え、執筆・講演とさまざまな活動。英文での歴史紹介も。「新潟怪談」(共著)、「長岡復興の恩人〜三島億二郎物語〜」(共著)など。

よいたれきしみんぞくりょうかん かねつぐおせんミュージアム

与板歴史民俗資料館 (兼統お船ミュージアム)

data 新潟県長岡市与板町与板乙4356 tel.0258-72-2021
9:00~17:00 月休
入館料:大人300円、小中学生150円 Pあり



史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS

女子教育の先駆者・星野嘉保子

明治時代に長岡の女子教育に尽力した星野嘉保子。幼少時に長岡町の医師の養女となりましたが、1889年に私立長岡女学校を設立。長岡女子教育の創始者とされています。教え子やゆかりの人々により悠久山に銅像が建てられましたが、太平洋戦争中に供出されてしまいました。現在、台座には西園寺公望の揮毫の石碑が残されており(右写真)、新しい銅像(左写真)は星野家の菩提寺である長岡市内の唯敬寺にあります。



えいきょうじ

唯敬寺

data 新潟県長岡市草生津3-2-27
tel.0258-36-3368



史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS



長岡弁の魅力が詰まった マスキングテープ

長岡弁の一部は、江戸時代の殿様の出身地である三河地方に由来します。たとえば、三河弁の「アとエの曖昧発音」は長岡弁にも残っており、「おまえさま」が「おみしゃん」や「おめさん」に変化しました。そんな長岡地域の方言が使われたマスキングテープを発見。長岡花火、特産品、長岡野菜の3種類で、登場する方言もそれぞれ異なります。地元の長岡造形大学の学生とのコラボ商品です。各418円。

ながおかはうげんマスキングテープ

長岡方言マスキングテープ

data 問:文具館タキザワ長岡店
tel.0258-86-5660



生活文化
LIFE CULTURE

史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS

寶生寺

笑顔の観音像に囲まれて 微笑む木喰上人の自刻像

1010年草創の古刹の敷地内に建てられた木喰堂に1967年新潟県指定有形文化財に指定された両国三十三観音像と自刻像を安置。こちらの群像は1804年、境内のイチョウの巨木に惹かれた木喰上人が製作を願ったと伝えられる。1880年の火災で1体が盗まれて現在は90センチを超える観音像32体と自刻像が並ぶ。木喰上人の代表作と評される傑作ぞろい。



両国三十三観音と自刻像は木喰上人87歳の作。微笑仏の特徴がよく表れた魅力的な作品が一堂に

ほうしょうじ 寶生寺

data 新潟県長岡市白鳥町486 tel.0258-46-4768
9:30~16:30(見学希望の場合は電話にて要予約。冬季休み) 維持管理費として500円 Pあり

1968年に木喰堂を創設。木喰仏の保存状態も良好で、県外から多くの愛好家が訪れる



史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS

真福寺

圧倒される迫力と愛らしい表情が魅力の仁王像

山門に立つ仁王像は、木喰仏の中では日本最大の重量。阿形(あぎょう)・吽形(うんぎょう)ともに高さ約2メートル40センチの大迫力。いかめしい顔つきが特徴の仁王像も木喰上人の手に掛かると口を開いて歯を見せていたり、極太眉もどこかユーモラス。本堂裏の観音堂には立ち木の状態で彫刻された梨木(なしのき)観音像、本堂に金毘羅大権現があり、4体の木喰仏を拝観することができる。

しんぶくじ 真福寺

data 新潟県長岡市小国町小国沢2421
tel.0258-95-2173
見学希望の場合は電話にて要予約。冬季休み Pあり

仁王尊の阿形(上)と吽形(下)。愛嬌のある口元や極太眉を間近で見ることができる



1 | 2 1小高い丘の上に建つ名刹。石畳階段を登ると山門で仁王尊が参拝者を迎える 2寺の裏の観音堂「大悲閣」に梨の木に彫った立木仏・梨木観音が安置されている

おもしろ写真を撮ろう!

館内にはフотスポットとして楽しめる展示もたくさん。「雪とくらし」コーナーでは昭和30年代の上越市高田の雁木通りを再現。商店には懐かしい商品や道具が並び、タイムスリップしたような感覚に。「縄文人の世界」コーナーでは、実物大で復元された縄文人たちのユーモラスな表情やポーズに魅了され、思わずシャッターを押したくなる!

黒電話で
もしもし?



ておしずもう

チケットの人物をさがして
撮るのも楽しいよ!



展示や体験を通して
新潟県の歴史に
興味を持ってもらえ
たらうれしいです

同じポーズで
はいチーズ!



専門研究員
松谷和彦さん
Matsuya Kazubiko

子どもと一緒に 新潟県立歴史博物館で 新潟の歴史と縄文文化を学ぼう

火焰土器のふるさと、長岡市関原の丘陵に建つ、総面積1万平方メートルの広大な博物館。
新潟県の歴史を楽しみながら学べます。



「雪下ろしの様子」。道路が完全に埋もれるほどの積雪量にびっくり



江戸時代から始まった新田開発が、新潟県を全国一の米どころに育てた



江戸幕府の財政を支えた佐渡金銀山。金銀は海を渡り、北国街道を通して江戸まで運ばれた

体験プログラムに チャレンジ!

毎週日曜13時30分～15時30分(受付～15時)に実施。「まが玉づくり」や「プラ板ストラップ」「縄文コロコロ体験」「平安貴族に変身」など、時期によって内容が変わる。スタッフがサポートしてくれるので、小さな子どもでも楽しく体験ができる。参加無料(常設展観覧料が必要。人数制限をする場合あり)。



取材日のプログラムは滑石というやわらかい石を使ったまが玉作り



子どもたちはもちろん、ママ・パパも思わず夢中に!



まが玉に小判、ミニチュア縄文土器…。製作体験もさまざま



長岡市

方言クイズ
(第1問)

Q.「そいがー」とはどんな意味でしょう?

- ▶ A. 郷土料理の名前
- ▶ B. そうなんだ
- ▶ C. それか

答えは
P.80

史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS

新潟県立歴史博物館

新潟県の歴史・民俗を総合的に紹介する「歴史民俗博物館」と、全国的・世界的視点から縄文文化を広く研究・紹介する「縄文博物館」としての性格を併せ持つ。常設展示は、「新潟県のあゆみ」「雪とくらし」「米づくり」の各展示室からなる歴史展示と、「縄文人の世界」「縄文文化を知る」の展示室からなる縄文展示で構成。毎週日曜には製作や衣裳の着用などの体験プログラムを実施している。ぜひ親子で参加を。

縄文人の四季の暮らしの様子を実物大の復元で紹介。上は夏、右は秋の広場



data 新潟県長岡市関原町1字権現堂2247-2
tel.0258-47-6130
9:30～17:00(観覧券の販売は～16:30)
月休(月が休日の場合はその日以降の休日でない最初の日)
常設展示観覧料:一般520円、
高校・大学生200円、中学生以下無料
P184台

NAGAOKA CITY Culture Tourism 07 馬高縄文館



馬高・三十稲場遺跡に関する資料を紹介
精巧な火焰土器や装飾品は見応えあり

火 焰土器の発見地、馬高・三十稲場遺跡に関する資料を展示する博物館。火焰土器をはじめとする国の重要文化財、馬高遺跡出土品の展示のほか、発掘調査や史跡整備のあゆみなども解説。企画展示コーナーでは、縄文文化に関わるさまざまなテーマで企画展も実施している。

data
新潟県長岡市関原町1-3060-1
tel.0258-46-0601
9:00~17:00
(入館は~16:30)
月休(祝の場合は翌日)
入館料:一般・大学生200円(遺跡のみの見学は無料) Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism 05 もみじ園



歴史と自然が織りなす絶景
もみじが赤く染まる様は圧巻

1 896年頃、長岡市神谷の大地主である高橋家の別荘の庭園として造られた。敷地内には、樹齢150~200年のもみじや山桜、ツツジなど、多くの植物が植えられている。秋には夜間ライトアップも行っており、日中の陽の光に照らされたもみじとは一味違った幻想的な姿を見ることが出来る。

data
新潟県長岡市朝日600
tel.0258-92-6360
営業は4~11月 Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism 03 杜々の森名水公園



清らかで澄んだ水が湧き出る名水公園
避暑に最適な山の中のオアシス

環 境省の全国名水百選に認定された杜々の森湧水が湧出する公園。古くから飲用水やかんがい用水として地域の生活を支えてきた。今では、冷たく澄んだ水質の良さが人気を呼び、県外から訪れる人が絶えない。園内にある名水会館アトレとどには、物産販売所やレストランなどを備えている。

data
新潟県長岡市西中野保3996
tel.0258-58-3050
9:00~17:00
(施設により異なる)
火休(祝の場合は翌日。夏休み期間は無休。冬季休業。レストランは春、夏、秋の3シーズン毎に1~2週間のみ期間限定で営業) Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism 01 国営越後丘陵公園



さまざまなレクリエーション活動の場
広大な敷地には四季折々の花々が咲き乱れる

4 00ヘクタールの広大な敷地と豊かな自然に恵まれた北陸地方唯一の国営公園。園内には、芝生広場や遊具エリア、里山の自然を体感できるエリアがあるほか、チューリップやバラなど季節の花々が咲き誇る。冬には、雪遊びやソリ遊びができるグレンデも開放しており、年間を通して楽しめる。

data
新潟県長岡市宮本東方町字三ツ又1950-1
tel.0258-47-8001
9:30~17:00(11~3月は~16:30)
不定休(1~3月は月休、祝の場合は翌日)
入園料:大人450円、シルバー(65歳以上)210円(12~3月は無料) Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism 08 駒形十吉記念美術館



実業家・駒形十吉が収集し愛蔵してきた
日本画、洋画、陶器などの美術作品を展示

美 術品コレクターであった駒形十吉が晩年収集していた作品を公開する美術館。大正、昭和期の代表的作家に限定して収集した作品が展示されており、村上華岳、速水御舟、平山郁夫などの作品が見られる。美術館の庭も美しく、春は桜、秋はモミジなど四季折々の景色を楽しめる。

data
新潟県長岡市今朝白2-1-4
tel.0258-35-6111
10:00~17:00
月火休(祝の場合は翌日。12月中旬~3月中旬は休館)
観覧料:一般500円、大学・高校生300円、中学・小学生100円 Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism 06 雪国植物園



約850種類の植物が生息する自然植物園
四季折々の美しい花々を鑑賞できる

里 山の自然がそのまま保護されている植物園で、高山植物や園芸植物などを一切入れず、自然植生で造り上げている。春には雪割草やカタクリ、夏にはミズアオイやキンボウゲ、秋にはヒガンバナが見頃を迎える。散策コースも充実しており、森林を歩けば山野草や野鳥などにも出合える。

data
新潟県長岡市宮本町3
tel.0258-46-0030(東口管理事務所)
9:00~17:00(入園は~16:30)
無休(営業は3月上旬~11月中旬)
入園料:一般500円、学生50円 Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism 04 蓮花寺の大杉

神社創設時に御神木として植えられた杉
「二本立ちの大杉」として美しい姿を誇る



樹 高約50メートル、目通り周囲約9メートル、根回り12メートル、枝張りおよそ25メートルと、天空に向かって直立している圧巻の大杉。この杉は蓮花寺の七社宮神社境内にあり、樹齢は約1300年と推定されている。樹勢は今なお盛んで、1970年には県の天然記念物に指定された。

data
新潟県長岡市蓮花寺七社宮神社境内
tel.0258-42-2221
(長岡市三島支所地域振興・市民生活課) Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism 02 山古志の棚田・棚池



自然と人が造り出した幻想的で美しい風景
文化庁の農林水産業に関連する文化的景観の重要地域

山 あいの斜面に階段のように連なる山古志の棚田。限られた山の斜面を開墾し、水源の確保を行い、先人たちの努力の積み重ねにより造られた日本の原風景だ。田植えが終わると錦鯉の稚魚が放され、1年で最も美しい光景となる。2017年には日本農業遺産第1号にも認定された。

data
新潟県長岡市山古志地域
tel.0258-59-2343
(山古志観光協会) Pなし

NAGAOKA CITY Culture Tourism
15 高龍神社
こりゅうじんじや
史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



太田川上流の美しい山間に建つ神社
数百年にもわたる龍神信仰の歴史を持つ

南 北朝時代、楠木正成公御子の家臣・高野木民部永張が戦で負った傷の痛みに苦しんでいた際、龍神に助けられた伝説が縁で創建された。龍神様を祀り、白蛇をその御使いとする高龍神社は、商売繁盛、家内安全、五穀豊穡の神として信仰され、県内外から多くの参拝者が訪れる。

data
新潟県長岡市蓬平町1590-4
tel.090-7261-3940
Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism
13 新潟県立近代美術館
にいがたけんりつきんだいびじゅつかん
史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



約6,000点におよぶ国内外の美術作品を所蔵
自然の中でゆったりとアートに触れよう

長 岡市の中心にほど近い、緑豊かな千秋が原ふるさとの森に位置する。国内外の魅力的な企画展を開催するほか、コレクション作品を常設展示している。学芸員による作品解説会や企画展に関連した美術鑑賞講座、ワークショップなど、美術に親しむための活動も行っている。

data
新潟県長岡市千秋3-278-14
tel.0258-28-4111
9:00~17:00(観覧券の販売は~16:30)
月休(祝の場合は翌平日)
観覧料(コレクション展):一般430円、大学・高校生200円
Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism
11 長岡市郷土史料館
ながおかしきょうどしりょうかん
史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



提供：新潟県長岡市教育委員会

長岡の精神文化の礎を築いた
先人たちの業績や人物像に触れる

桜 の名所として親しまれる悠久山公園内の高台にあり、お城を模して建てられた史料館。館内では、河井継之助や小林虎三郎、山本五十六など、長岡の近世、近代を築いてきた先人たちの業績とその人となりを紹介している。4階の展望台からは、長岡のまちを一望できる。

data
新潟県長岡市御山町80-24
悠久山公園内
tel.0258-35-0185
9:00~17:00
(入館は~16:30)
月休(祝の場合は翌日)
入館料:大人300円、高校生200円、小中学生150円
Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism
09 西照寺
さいしょうじ
史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



創建1602年の歴史ある古刹
繊細に彫刻された親鸞聖人坐像を所蔵

親 鸞聖人の直弟子である西念が開基した長野の長命寺から分寺したのが始まり。寺に安置されている親鸞聖人坐像は鎌倉時代に作られたもので、全国にある親鸞聖人坐像のなかでも唯一、国の重要文化財として指定されている。寺の山門も貴重な建築物として市の指定文化財となっている。

data
新潟県長岡市上岩井3471
tel.0258-42-2719
Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism
16 与板 楽山苑
よいた らくざんえん
史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



別荘は数寄屋建築の遺構として市の文化財に指定
ライトアップ期間中は美しい光景に息を呑むほど

1 892年に江戸時代の豪商、大坂屋三輪家11代当主三輪潤太郎が建てた別荘で、日本庭園や茶屋を見学することができる。別荘の楽山亭は、簡素ながらも随所に趣向を凝らした造りで、清楚な味わいが魅力だ。新緑と紅葉の季節には苑内がライトアップされ、幻想的な雰囲気に包まれる。

data
新潟県長岡市与板町与板甲627番甲
tel.0258-72-3201
(長岡市与板支所地域振興・市民生活課)
9:00~21:00
無休
Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism
14 松籟閣
(旧平澤家住宅)
しょうらいかく(きゅうひらさわけいじゅうたく)
史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



伝統的な日本家屋に洋風の装飾を取り入れた
和洋折衷の近代和風建築

長 岡市に蔵を構える朝日酒造の創立者、平澤與之助が昭和初期に建てた住宅。さまざまな形の屋根を重ねた豪壮な和風建築と、アールデコを基調とする華やかな洋風建築を組み合わせた近代建築だ。2001年に製品倉庫建設に伴い曳家で移築し、2018年に国指定重要文化財となった。

data
新潟県長岡市朝日880-1
tel.0258-92-3181
(朝日酒造)
11:00~15:00
火月休(開館は4~11月)
Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism
12 寛益寺
かんにやくじ
史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



さまざまな文化財を所蔵する歴史ある寺
近世以前より多くの人々から信仰を集める

7 18年に行基によって開基された由緒ある寺で、上杉謙信公も祈願寺として帰依していた。本尊の薬師如来立像をはじめ、信徒が仏師「石見法橋慶尊」に造らせた2体の金剛力士像や、薬師十二神将などが県の指定文化財になっている。ほかにさまざまな文化財が多数所蔵されている。

data
新潟県長岡市逆谷2575
tel.0258-42-2180
Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism
10 河井継之助記念館
かわいつぎのすけきねんかん
史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



河井継之助邸の跡地に建てられた記念館
激動の幕末を駆け抜けた知将の生き様に触れる

司 馬遼太郎の名作小説『峠』の主人公として描かれた幕末の長岡藩家老、河井継之助の生涯を紹介する施設。西国遊歴の旅日記『塵壺』や、旅先の九州で買った蓑(みの)、幕末当時の日本で先駆けて導入したガトリング砲の復元モデルなど継之助ゆかりの品が約30点展示されている。

data
新潟県長岡市長岡町1-甲1675-1
tel.0258-30-1525
10:00~17:00
(入館は~16:30)
火休(祝の場合は翌平日)
入館料:大人200円、高校生・大学生150円、小・中学生100円
Pあり



NAGAOKA CITY Culture Tourism 食 LOCAL FOOD

23

ながおかやさい 長岡野菜

地元の風土に根ざして栽培された 越後長岡が誇る自慢の伝統野菜



日本一の大河である信濃川が育んだ肥沃な土壌と、夏の高湿多湿、冬の豪雪など、長岡特有の気候風土のなかで育つ長岡野菜。独特の食感と風味を持ち、地元で長く親しまれてきた16品目が認定されている。新鮮で栄養豊富なため、地域の食文化を支える重要な存在として愛されている。

data 問:長岡中央青果 tel.0258-46-2000

NAGAOKA CITY Culture Tourism おおくちれんこん 食 LOCAL FOOD

24 大口れんこん



新潟県が誇るブランド野菜 シャキシャキとした歯ざわりが自慢 中之島地域の大口地区は、かつては天然ガスが噴出し、稲作に不向きな土壌だった。それが逆にレンコン栽培に適していることが分かって以来、100年以上に渡り栽培されている。地域独自の農産物を国の財産として保護する「地理的表示 (GI) 保護制度」にも登録されている。

data 問:JAえちご中越 なんかん南営農センター 園芸特産課 tel.0258-61-2904

NAGAOKA CITY Culture Tourism じゅうぶんはい 生活文化 LIFE CULTURE

21 十分杯



「ほどほどがちょうどいい」という意味を持つ江戸時代から長岡に伝わる不思議な酒器 サイフォン式のからくり酒器で、八分目までなら普通に使えるが、並々とお酒を注ぐと底の穴から一滴残らず流れ出てしまうという物。長岡藩三代藩主の牧野忠辰は十分杯を見て「物事は八分目くらいのものでいい」と自らを律し、家来を戒めたと伝えられている。

data 問:長岡観光コンベンション協会 tel.0258-32-1187

NAGAOKA CITY Culture Tourism たらどりさかなのいちぼどおり 産業 LOCAL INDUSTRY

22 寺泊魚の市場通り



鮮魚店や土産店が立ち並ぶ観光ストリート 品揃えの豊富さは港町ならではの 長岡市寺泊の国道402号沿いに、通称「魚のアメ横」と呼ばれる海産物市場が軒を連ねている。活気のある店内には新鮮な魚介類をはじめ、海産物や干物が所狭しと並び、店の軒先ではイカやホタテなどの浜焼きを販売している。週末は観光客で賑わい、鮮魚を目当てに多くの人々が訪れる。

data 新潟県長岡市寺泊下荒町 tel.0258-75-3363 (寺泊観光協会) Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism しゅうかんえん 史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS

19 聚感園



市の記念物に指定された史跡公園 歴史を感じさせるスポットが点在する 北陸地方の豪族、五十嵐氏の邸宅跡で公園として整備されている。園内は鮮やかな緑と石の調和が美しく、散策に最適な場所だ。佐渡へ遷御された順徳上皇が滞在した行在所跡や、奥州落ちをする源義経・弁慶主従が五十嵐邸にかくまわれた際、弁慶が掘ったと言われる井戸がある。

data 新潟県長岡市寺泊二ノ関 2728-2 tel.0258-75-3111 (長岡市寺泊支所地域振興・市民生活課) Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism よいたれきしみんどくりょうかん(かねつぐおせんミュージアム) 史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS

20 与板歴史民俗資料館 (兼続お船ミュージアム)



直江兼続と妻・お船の生涯を伝える博物館 与板地域の歴史や郷土の偉人も紹介する 長岡市与板は、2009年の大河ドラマ『天地人』の主人公である直江兼続が城主となった地。この資料館では、直江兼続所用の「愛の前立の甲冑」(複製)が展示されており、360度どの角度からも見ることができる。日本初のビール醸造人、中川清兵衛の業績を紹介するコーナーもある。

data 新潟県長岡市与板町与板乙 4356 tel.0258-72-2021 9:00~17:00 月休 入館料:大人300円、小中学生150円 Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism はせがわてい(きゅうはせがわけじゅうたく) 史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS

17 長谷川邸 (旧長谷川家住宅)



主屋や蔵などが国指定重要文化財に指定 江戸時代の豪農建築として貴重な価値を持つ 江戸時代初期から庄屋を務めた長谷川家の旧邸宅。現在の主屋は1716年に再建されたもので、周囲には幅2~4メートルの堀を巡らし、その内側には土塁生垣、正面には城門級の大扉のある長屋門形式の茅葺寄棟造りの表門がある。現存する豪農の館としては、北陸最古と言われている。

data 新潟県長岡市塚野山773-1 tel.0258-94-2518 9:00~16:30 営業は4~11月 入場料:大人420円、小人210円 Pあり

NAGAOKA CITY Culture Tourism とちおじょうせき 史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS

18 栃尾城跡



県の文化財にも指定された上杉謙信公ゆかりの地 頂上からは栃尾地域が一望できる 戦国時代に上杉謙信公が拠点とした山城の跡地で、謙信公旗揚げの地でもある。標高227メートル、自然の地形を活かした堅固な構造が特徴だ。現在では、本丸や二の丸の跡が残っており、城跡からは栃尾の街並みとともに、上杉謙信公も眺めたであろう守門岳などの山々を見渡せる。

data 新潟県長岡市栃尾町 tel.0258-51-1195 (栃尾観光協会) Pあり



Walk through Settaya, The Brewing Town

時代の趣が残る醸造のまち 摂田屋を歩く

NAGAOKA

まち歩きを楽しめば
醸造文化を五感で味わえる



撰田屋についてより詳しく知るなら
長岡観光ボランティアガイドを



ガイド 楠本陽子さん 申し込みはこちらへ

色彩豊かな鍍絵蔵に魅せられガイドを始めて9年。長岡藩牧野家の家臣、河井継之助についても詳しい。



旧機那サフラン酒製造本舗の鍍絵蔵は目にも鮮やかな彩色



「殿様街道」と呼ばれる旧三国街道を歩く



旧機那サフラン酒製造本舗・米蔵の味噌汁BAR(500円)は醸造の町ならではの体験



醸造の町・撰田屋を歩く 時をつなぐ醸造文化に触れる



風情と優しい香りに浸る
ノスタルジックな町、撰田屋

旧三国街道に面した長岡市撰田屋地区は、古くから醸造文化が栄えた土地。歴史に思いを馳せながら風情ある町並みをぶらりと散策すれば、どこからともなく麴や醤油の香りが漂ってくる。

江戸時代には、天領上野寛永寺様御料地として栄えた撰田屋地区。当時から全国有数の米どころであったこと、良質な地下水に恵まれていたこと、さらに藩政の影響を受けない規制の緩い地域であったことが、醸造業といった産業が栄えた理由として挙げられる。また、明治の一代成金の財で建てられたとされる旧機那サフラン酒本舗の屋敷をはじめ、戊辰戦争中に長岡藩の本陣が置かれていた光福寺など歴史的建造物が、今もなお数多く残されている。その数は17にも上り、長岡市内に40ある登録有形文化財のうちの半数近くが撰田屋に現存していることに

2 | 1

1 撰田屋の地が育む越後銘酒を味わうひととき
2 通称「道しるべ地蔵」との出会いに古人の心を感じる

なる。

地元可愛される醤油醸造元、越のむらさきの前には、200年以上前から道行く人の姿を見守ってきたお地蔵様がある。「このお地蔵様は道しるべ地蔵とも呼ばれているんですよ。その昔、この場所は三国街道の分岐点だったので」と観光ボランティアガイドの柿本陽子さん。柿本さんが指を差す台座をよく見てみると、「右ハ江戸左ハ山路」との文字が彫られている。かつて三国街道を行き交う旅人たちが、旅の安全を祈願して手を合わせていたお地蔵様は、昔も今も変わらず優しい表情で訪れる人を迎えている。

健康志向の人を中心に、全国的に「醸造」や「発酵」といったキーワードに注目が高まっている近年。撰田屋も「醸造の町」として、幅広い世代の人が全国各地から足を運んでいる。柿本さんはこう話す。「現在は若い世代の人たちが撰田屋に古くから根付く醸造・発酵文化の魅力を新たな形で発信しています」。ノスタルジックな景観の随所に散りばめられた先人たちの思い。それを受け継ぐ新たな動き。撰田屋を歩けば、この土地に息づくひとつの文化が新旧をつないでいることに、胸が熱くなることに違いない。



醸造の町・摂田屋を歩く

② 旧機那サフラン酒製造本舗・米蔵

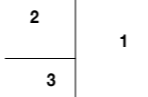
摂田屋の醸造・発酵文化を新たな形で発信する施設

摂田屋の観光拠点。旧機那サフラン酒製造本舗の創業者、吉澤仁太郎が所有していた米蔵をリノベーションし、日本酒をはじめ摂田屋で作られた特産品を販売しているほか、発酵文化を体験できる施設だ。こちらでぜひ味わいたいのが、発酵をテーマにしたカフェとして運営している6SUBIの味噌汁。摂田屋の蔵元を中心にセレクトした味噌と好みの具を選び、お湯を注いでセルフ形式で作る「味噌汁BAR」は、発酵の町ならではの体験として人気。好みの味噌に出会えたら、ここで購入することもできる。

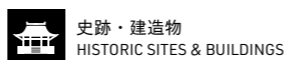


食 LOCAL FOOD
きゅうきなサフランしゆせいぞうほんぼ・こめぐら
旧機那サフラン酒製造本舗・米蔵
data 新潟県長岡市摂田屋4-6-33
tel.0258-86-8545
9:00~17:00 火休 席30 Pあり

1 サフラン酒をはじめ、摂田屋の特産品を販売している 2 香り高い味噌で味噌汁を味わえる「味噌汁BAR」でひと休



1主屋の看板は明治時代から掲げられている 2大正時代に描かれた恵比寿の鍍絵は躍動感が溢れている 3全国的に見てもこれだけ多くの鍍絵が施された蔵は珍しい



きゅうきなサフランしゆせいぞうほんぼ
旧機那サフラン酒製造本舗
data 新潟県長岡市摂田屋4-6-33
tel.0258-86-8545
9:00~17:00
火休(12月~3月は中庭は閉鎖) Pあり

東洋のフレスコ画ともよばれる色鮮やかな鍍絵は見の価値あり

摂田屋のシンボルともいえるのが、旧機那サフラン酒製造本舗の鍍絵蔵(こてえくら)。現在では幻の薬用酒といわれる「サフラン酒」の製造販売で財を成した豪商、吉澤仁太郎の蔵で、国の登録有形文化財に登録されており「東洋のフレスコ画」と称され、鮮やかに装飾された見応えのある鍍絵だ。「鍍絵」とは、江戸時代末期に始まった左官技法で、漆喰の壁にコテという道具を使って施す漆喰装飾のひとつ。ここに施されている鍍絵は、遠くからも目を引く鮮やかな色彩と繊細な模様特徴で、子丑寅といった干支や、鳳凰、麒麟などが描かれている。特に鳳凰などは、立体感を出すためにセッコ技法で濃淡のことなる青色や緑色の顔料が塗られており100年以上前のものと思えない存在感だ。描いたのは旧機那サフラン酒製造本舗の隣に住んでいた商人の河上伊吉。仁太郎の思想に共感し、左官に転身した異色の経歴を持ち、この蔵以外に作品は残されていない。北越戊辰戦争、第二次世界大戦の戦火を免れ、江戸時代から続く醸造文化を見守ってきた「奇跡の蔵」。土日曜、祝日には離れ座敷を開放。鍍絵蔵や錦鯉が泳ぐ池のある中庭とあわせて「機那サフラン酒本舗保存を願う市民の会」によるガイドを聞きながら見学することができる。



Walk through Settagaya, The Brewing Town

NAGAOKA

醸造の町・摂田屋を歩く

① 旧機那サフラン酒製造本舗



醸造の町・摂田屋を歩く

3 吉乃川酒ミュージアム 醸蔵



新潟の銘酒のひとつとしてうたわれ
る吉乃川は、新潟県最古の蔵元として
知られている。470年以上にわたっ
て酒造りを続けてきた酒蔵として「お
酒の楽しさを広く知ってもらいたい」
との思いから、日本酒に特化した
ミュージアムを酒蔵に併設。敷地内に
ある国の登録有形文化財の倉庫を改装
して、吉乃川の歴史や酒造りに関する
資料を展示、お土産を購入できる売店
などを備えている。日本の伝統的な酒
造りに関して身近に感じてもらうた
め、大人も子どもも楽しめる杜氏監修
の酒造りゲームも導入。ユニークな

体験ができる家族連れにも人気が高い。立ち飲みスタイルの「SAKEバー」では定番から限定酒まで幅広くテイスティングが可能(有料)。日本酒ファン必見のコーナーとなっている。2020年から醸造をスタートしたオリジナルクラフトビール「摂田屋クラフト」も、別途料金で提供。売店にはこちらでしか手に入らない限定生原酒や、飲み比べセットなど摂田屋土産にふさわしい商品が充実している。吉乃川を知って、飲んで、買うことができる施設。老舗酒蔵の歴史に思いを馳せながら、世界的にも高い評価を得ている銘酒をゆっくり堪能したい。



1「SAKEバー」で味わえばいつもとひと味違う感覚に 2爽やかな吟醸香が評判の「吟醸極上吉乃川」 3貴重な資料が並ぶ 4築100年の蔵をリノベーションした建物

醸造の町・摂田屋を歩く

4 越のむらさき

旧三国街道沿いに建つ煙突は摂田屋のランドマーク

創業は長岡藩時代の1831年。旧三国街道の分岐点にある越のむらさきは、カツオだが豊かに香るだし醤油が看板の老舗醤油醸造元だ。風情を感じる土蔵や母屋は国の登録有形文化財に登録されており、なかでもレンガ造りの煙突は摂田屋のシンボルとして親しまれている。

2004年に発生した中越地震では摂田屋地区も被災。蔵の壁にひびが入ったりレンガの煙突が損壊したりといった被害に見舞われた。それでも、長く刻んできた歴史と代々守り継がれた景観を残そうと、修復を決意。「越



Walk through Settaya, The Brewing Town

NAGAOKA

のむらさき」と書かれた煙突や土蔵は摂田屋の財産として再び新たな歴史を歩みはじめた。

社屋の前を通る旧三国街道には、週末を中心にまち歩きを楽しむ多くの人々が行き交っている。「江戸時代にはお殿様が参勤交代で通っていたので、この道は「殿様街道」とも呼ばれているんですよ」とガイドの柿本さん。社屋前には柔らかな表情の辻地蔵が鎮座し、人々を迎えている。また、母屋の向かい側には赤い鳥居と子連れのお狐様が目印の竹駒稲荷も。親子のかわいらしいお狐様が鎮座されているとあり、商売繁盛のみならず、子宝安産を祈願する参拝者が後を絶たない。



産業 LOCAL INDUSTRY 越のむらさき

data 新潟県長岡市摂田屋3-9-35 tel.0258-32-0159 9:00~17:00 土日祝休 Pなし



- 1 1190年以上にわたり醤油造りを行ってきた越のむらさき。受け継がれたこだわりの味と香りは多くの料理人から高い評価を得ている
- 2 2号が書かれた看板に歴史を感じる
- 3 越のむらさきの代表取締役社長 笠原均さん



産業 LOCAL INDUSTRY よしのがわ さけミュージアム じょうぐら 吉乃川酒ミュージアム 醸蔵

data 新潟県長岡市摂田屋4-8-12 tel.0258-77-9910 9:30~16:30(SAKEバーはL016:00) 火休(祝日の場合は翌日休) Pあり



醸造の町・摂田屋を歩く

5 味噌 星六

昔ながらの製法でほじこす味噌の味と香りに故郷を感じる

摂田屋には500メートル四方の範囲に、味噌、醤油、酒を合わせて6軒の蔵元がある。そのなかのひとつ、味噌星六では「故郷を思い出すような懐かしい味わい」をテーマに掲げた味噌造りを行っている。

使用する原材料は、秋田の契約有機大豆・有機米や伊豆大島の塩、赤穂の塩とすべて国産。わずか4名の職人が

仕込む味噌は1年もの、2年もの、3年ものと熟成期間別に用意している。「色の違いはうまみの違い。味噌は熟成度合いによって、うまみが大きく変わります」と話すのは店主の星野正夫さんだ。前職はエンジニアという異色の経歴をもつ星野さんは、さらにこう話す。「1年ものは人間でいうと10代の頃。爽やかな味わいを楽しめます。2年ものは人間でいうと30代で、とがっていた塩角が取れて味がより出て

きます。さらに3年ものになると、人間でいえば60代。うまみがより一層引き立ってきます。味噌も人間も、同じなんですよね(笑)」。黒にも近い色をした3年ものの味噌は、人気漫画『美味しんぼ』16巻で紹介され一躍有名に。3年ものの味噌はひとさわ濃厚な熟成香を放つ大人の味わい。星野さんが味噌造りの軸として置く「故郷を思わせる懐かしい味」を最も表現している一品なのだ。



みそ ほしらく

味噌 星六

data
新潟県長岡市摂田屋4-5-11
tel.0258-32-6206
9:00~17:00
不定休
Pあり

1
2
3
4

1 手前から1年もの、2年もの、3年もの味噌
2 種類豊富な味噌が並ぶ店内
3 大正7年築の店舗
4 古式製法にこだわる店主の星野さん

醸造の町・摂田屋を歩く

6 星野本店

発酵の恵みが詰まった時代を超えて愛される味噌

星野本店は1846年創業の味噌醸造元。代々受け継がれた製法によって造られる味噌は、これまで幾度にもわたり全国味噌鑑評会で高い評価を受けている。看板商品は『十割麹味噌 越の天恵』。新潟県産大豆と米の特徴を吟味した深みのある味わいが楽しめる。加えて、近年では米麹をたっぷり使った発酵調味料も販売している。長きにわたり、発酵・醸造について追求してきた老舗ならではの味に注目したい。



ほしのほんてん

星野本店

data 新潟県長岡市摂田屋2-10-30
tel.0258-33-1530
9:00~17:00
不定休
Pあり



1 軒先にある大きな木桶が印象的 2「発酵食品をもっと多くの人に使っていただきたいです」と常務の星野さん 3幅広い世代に人気の「糀一夜漬の友」(734円)

醸造の町・摂田屋を歩く

7 長谷川酒造

こだわり続けるのは昔ながらの手作業による酒造り

長い歴史を刻みながら、今日に至るまで昔ながらの手作業を大切に酒造りを続けている長谷川酒造。代表銘柄『越後 雪紅梅』をはじめ、大吟醸から普通酒まで幅広いラインナップを揃える。「水、お米、空気——摂田屋という環境だったからこそ、これまでお酒を醸すことができたと思っています」と専務の長谷川祐子さん。創業182年。摂田屋の地で次の100年に向けて地の酒を醸すべく、さらなる探求に余念がない。



はせがわしゅぞう

長谷川酒造

data
新潟県長岡市摂田屋2-7-28
tel.0258-32-0270
10:00~16:00
土日祝休 Pあり

2
1
3

1はほぼ新潟県内のみで流通する「越後長岡城 特別本醸造」。蔵元で購入できる 2「先代たちが繋いでくれた蔵の歴史をこれからの未来につなげていきたいです」と長谷川さん 3歴史を感じさせるレンガ造りの建物を眺めながら歩こう



栃尾名物 あぶらげづくりの現場に潜入！

味と香り、職人たちの思い——。大きなあぶらげには大きな魅力が詰まっていた。



長岡市北部に位置する栃尾（とちお）地区は、上杉謙信公が青年期を過ごしたとされる城下町。越後の名峰守門岳の豊かな自然に抱かれ、清らかな湧水に恵まれて発展した水の町としても有名だ。栃尾という町を語るとき、忘れてはいけないのが全国的に知られる特産品「あぶらげ」。起源には諸説あるが、上杉謙信公旗揚げの地とされる秋葉神社で、神官が参詣に訪れる信者たちに向けた土産物と考えられたのが始まりだったという一説がある。

通常の油揚げの約3倍もの大きさのあぶらげは職人の手によって丁寧な手揚げされ、ふっくらと仕上げられる。その見た目は極厚のあまり、厚揚げと見間違える人も多しとか。揚げ上がったあとには一枚一枚を金串に刺してしっかりと油抜きをすることから、栃尾のあぶらげの中心部には大きな穴が開いている。「この穴は栃尾のあぶらげのシンボルマークなんだよ」と地元の人には微笑む。夕食の一品にと馴染みの店であぶらげを買求める人たちの姿から、土地の暮らしに溶け込んだ食文化であることを実感できる。

山々が育む名水の里に
絶品「あぶらげ」あり

BUNKA-BITO 次世代の担手

ふれしやす

入澤 恵さん



PROFILE
Irisawa Megumi

1972年小千谷市生まれ。結婚して県外で暮らしていたが2004年の中越地震の惨状を見てUターン。地元産の宝錦鯉を一般家庭で気軽に鑑賞してもらいたいという思いから会社設立に奔走し、2007年株式会社ふれしやすを立ち上げる。ネット販売のほか、ブランド錦鯉の仲介も行う。



水槽ではさまざまな柄・色の錦鯉が泳ぎ、すべてに値段が明示されているので、安心して購入検討ができる



小千谷市片貝町にあるふれしやすの店舗。常時数千匹の錦鯉が泳ぎ、見ているだけでも楽しい空間

ふれしやす
ふれしやす

data
新潟県小千谷市片貝町6390
tel.0258-84-2665
9:00~17:00
不定休 Pあり



購入して体感!

「小千谷の宝物である錦鯉を、もつと気軽に、多くの人に親しんでもらいたい」

「泳ぐ宝石」といわれるとおり、一匹数千円の値が付くこともあるという錦鯉。世界の富裕層が買い求める高級魚、との印象が付いているが「こんなにかわいい魚を家で気軽に飼うことができたらいのに」という発想で錦鯉の販売会社を立ち上げたのが入澤恵さんだ。株式会社ふれしやすは、一般家庭用の錦鯉を販売する会社。1匹800円から販売しているが一番売れるのは3000円程度のものだという。水槽で飼うことが可能な小さなサイズの錦鯉で、その名も「ちび錦」。親しみやすいネーミングも人気の理由だ。そもそも錦鯉は大きく育てて高値で売るのが定石だった。それを小さなサイズで売るとい入澤さんのアイデア

アは、養鯉場関係者の理解を得るには難しかったそうだ。「地震で沈みがちだった地元の産業を、元気にしたいというのが発端だったんですよ」。2004年の中越地震当時は県外で暮らしていた入澤さんは、いても立ってもいられず故郷の小千谷にUターン。そこで目を付けたのが錦鯉だった。錦鯉の生態を勉強し、県外発送の仕組みも整えた。模索の日々を過ごし2007年に会社を設立。今では県外からのオーダーが5割近くを占めている。「小千谷の錦鯉にスポットが当たって嬉しい」と、地元の方から感謝されることもあります。これからの錦鯉の文化の啓蒙に貢献していきたいといいですね。



代表取締役社長
佐藤伸哉さん
Sato Shinya

旧栃尾市生まれ。一度は別の職業に就くが、10年ほど前に父から家業を引き継ぎ、現在3代目店主を務める。



data
新潟県長岡市金町2-3-11
tel.0258-52-2558
9:00~17:00
不定休 Pあり

購入して体感!



佐藤豆腐店

さとうとうふてん

老舗店のあぶらげを揚げたてで味わう

「まずは揚げたてを召し上がってみてください」。そう言って、アツアツのあぶらげに少々の醤油をかけて差し出してくれたのは、佐藤豆腐店の3代目佐藤伸哉さんだ。まぶしいほどのキツネ色にうっとりしながらひと口かぶりつくと、表面のサクサクとした食感のあとに中のジュシー感が追いかけてくる。噛めば噛むほど大豆の香りがふんわり漂い、口の中が大豆本来の甘みで満たされる。大豆はその年に最もよい出来

だった品種3種をブレンドして使用。厳選した大豆の味と風味を損なわないように菜種油でふっくらと揚げる。「あぶらげ作りには栃尾が誇る美味しい水も不可欠。名水で知られるこの土地ならではの味に仕上がっています」と佐藤さん。「たとえ時間をかけても、ほんの少ししか製造できなくても味だけは確かなものにこだわっています」。創業約100年。栃尾のあぶらげが全国区となった今もなお、佐藤さんには先代から受け継いだこだわりを貫くことで守り続けていきたい味がある。



代々受け継がれるあぶらげの味

気温や湿度に合わせて油の温度を調節しながら、一日に揚げるあぶらげは2000枚~4000枚。熟練の技と研ぎ澄まされた感覚が生きる

食べ方いろいろ! 栃尾のあぶらげ



あぶらげの独特な食感と香りがチーズのうまみとマッチしている

とちおフォンデュ

イタリア食堂 amicoでは、一風変わったチーズフォンデュを提供。チーズに浸すのは定番のパゲットではなく、分厚いあぶらげとユニークな一品だ。地元にある味噌の蔵元、三崎屋醸造の味噌が溶け込んだチーズのうまみ、そしてあぶらげから漂う大豆の香りを堪能して。1,353円。

イタリアしょくどう アミコ
イタリア食堂 amico

data 新潟県長岡市栃尾大町2-5
tel.0258-52-1323
11:30~LO14:00(日曜、祝日は~LO14:30)
/ 17:30~LO21:00
水・木休(祝日の場合は営業) 席30 Pあり



栃尾のあぶらげをふっくらと炊いた自慢の米とともに味わって

栃尾のあぶらげ定食

のどかな田園風景を眺めながら地元食材を味わえる、農村レストランすがばたけ。こちらを訪れたら、分厚いあぶらげとともに守門岳の伏流水で育まれたすがばたけ産の米をたっぷり堪能したい。3種の薬味を添えて楽しむあぶらげのほか、旬の野菜を使った副菜が彩りを添える。950円。

のうそんレストランすがばたけ
農村レストランすがばたけ

data 新潟県長岡市大川戸字上ノ原1481-2
tel.0258-86-8344
9:00~16:00(食事は11:00~14:00)
無休
席44 Pあり



栃尾を訪れたら、うまみと香りが引き立つ揚げたてのあぶらげ(250円)は必食。午前中に来店すれば揚げたてを味わえる



極厚のジャンボサイズというだけあって、栃尾のあぶらげの土台はやはり分厚い。職人が手慣れた手つきで切り分けていく

ブンカビト

～ 地域の文化を担う人 ～

BUNKA-BITO

CULTURAL BATON PASSER

「栃尾のてまりには子どもたちの幸せを願う親の心が一針一針に込められています。歴史と文化を深めていくために、新しい創造も続けていきたいものです」

長岡市の北部に位置する栃尾（とちお）は、かつて栃尾紬の産地として栄えた土地。養蚕や機織りが盛んだったこの地では、紬を織る際の残り糸や繭の糸を活用したてまり作りが行われてきた。母親が子どもへ、祖母から孫への玩具として受け継がれてきた栃尾のてまりには、子どもの成長を祈って飾る「飾り玉」と、まりをついて遊ぶ「遊び玉」の2種類がある。「その昔は良寛様の歌でも詠まれていたそうです。栃尾のてまりは昔から暮らしに根付いていたんですね」と語るのは栃尾てまりの会の会長を務める福王寺三千代さん。現在は40名ほどの会員と共に、てまりを作り続けている。

彩り鮮やかなてまりを手に取り、振ってみるとカラカラと小さな音がする。実はてまりの中には木の実が入っており「木の実には、子どもの身を守るとの意味が込められているんです」と福王寺さん。てまりの中心部に入れる小さな箱の中には、7種類の縁起がよいとされる木の実を入れ、その周りをゼンマイ綿で厚く包み込



栃尾てまりの会を運営する福王寺三千代さん(中央)と、スタッフの和田さん(左)、稲田さん(右)



色あせにくい特殊な糸を使用するなど、てまり作りの材料へのこだわりも欠かさない

む。その上に糸を巻いて地玉を作り、その表面を色とりどりの色で刺繍を施していくのが栃尾てまりの特徴だ。「てまりの模様には、子どもの幸せを願う親心が表現されています。」「変わり十二升」は、お米を計る升に由来し、将来食べ物に困らない暮らしができるようにとの祈りを込めてね。

栃尾てまりの会は1986年に発足。草木染めの技法や30種以上の伝統的な柄を教わりながら会員各々が技術を磨き、現在も毎月の講習会では新しい柄が生み出されて、今では300種類以上の模様が存在する。会では市内外の学校でのてまり作り体験や各地での展示会など、普及活動にも力を入れてきた。「子どもたちが完成させた時の嬉しそうな顔を見ると、私たちも幸せになります。大切にしているのは、伝統を守りながらも新しい創造を続けること。どんな年代の人にも楽しんでもらえる、てまりを作っていききたいですね」と話す。90代になった今も好奇心旺盛なその姿勢が、栃尾てまりの伝統を支え続けている。

購入はココで



みちのえきルート290とちお

道の駅R290とちお

data 新潟県長岡市栃尾宮沢1764

tel.0258-53-2030

10:00～18:00

無休 Pあり

PROFILE Fukuoji Michiyo

長岡市栃尾地域出身。栃尾てまりの会設立時から会員として参加。新しい柄の考案や講習会の開催、てまり作り体験の指導など普及活動に尽力。趣味で折り紙、切り絵、紙人形なども楽しむ。

問:栃尾観光協会 tel.0258-51-1195



栃尾てまりの会 会長

福王寺三千代さん



伝統工芸
TRADITIONAL
CRAFTS

BUNKA-BITO 次世代の担い手

陽の楽家

橋本和明さん



PROFILE
Hashimoto Kazuaki

大阪府茨木市出身。大学在学中に「いかがたイナカレッジ」のインターンシップで柏崎市荻ノ島集落を初めて訪れ、土地の豊かさに感銘を受ける。その後、2017年に移住。茅葺きの技術を習得し、茅葺き職人の道へ。また、集落内のカフェ「陽の楽家」のスタッフとして、集落を訪れる人を迎えている。



2000年に建設された隈研吾氏設計の建物。2022年からはカフェ「陽の楽家」として5~11月までの土日祝日のみ営業している。四季折々に美しい集落の自然風景を眺めることができる空間で、コーヒーや自家製スイーツを味わえる

小高い丘を車で上ると、目の前に広がるのは茅葺き屋根の家々が連なるのどかな光景。柏崎市の荻ノ島集落には、かつては日本各地で見られた故郷の風景が残っている。「初めてこの集落を訪れた時、とても豊かな場所だと感じました」と話すのは、茅葺き職人の橋本和明さん。学生時代に初めて訪れた荻ノ島集落を気に入り、大学卒業後に移住した荻ノ島集落の有望な若者のひとりだ。「この集落で百姓みたいな生き方をしたいんです」と橋本さん。現在は茅葺き職人として活動する傍ら、夏は田んぼで酒米を栽培、冬は地元酒蔵で酒造りを行うなど数々の役割を担っている。

さらに移住当時には使われていなかった、隈研吾氏が設計した茅葺き屋根の建物をカフェとして活用。同じく荻ノ島集落を愛する妻とともに、県内外から訪れる観光客をもてなしている。「茅葺き屋根は荻ノ島集落のアイデンティティなので、僕たち若い職人の力で残していきたい。カフェはこの集落を知ってもらうための入り口になればと考えています」。新しいものを受け入れながらも、集落の残すべき部分をしっかりと継いでいく。観光で訪れる人、さらには移住者をもっと増えればとも橋本さんは話す。「ここで暮らし続けていきたい」。人間の営みが続くことで、この集落も続く。いきいきと語る橋本さんの表情から、そんなメッセージが伝わってきた。



荻ノ島集落のほか、県内外で茅葺き屋根の葺き替えに勤む橋本さん。現在は見附市にある「茅葺いけがみ」の大崎悠さんを親方として慕い、共に活動している

ひかりのらくや
陽の楽家
data 新潟県柏崎市高柳町荻ノ島1067
tel.なし
11:00~16:30
月~金休(祝日は営業) 席12 Pあり



長岡の赤飯は
茶色い!

赤飯なので祝い事でももちろんのこと、長岡近郊では日常食として食べられている

子どもと一緒に2-

農の駅 あぐらって長岡で
**長岡の
しょうゆおこわを
作ろう**

長岡を中心とした中越地方で赤飯といえばこれ!
長岡市にある体験施設で、地元の人たちに愛される
しょうゆおこわを作ってみましょう。

長岡の郷土料理
茶色いお赤飯

「しょうゆおこわ」は醤油で色付けしたおこわのこと。その昔、長岡では赤飯に入っている豆が手に入りづかったことから、もち米の色付けに醤油を使った、など、その始まりには諸説ある。今も家庭で日常的に作られているが、あぐらって長岡では「子どもの頃からその作り方に親しんでほしい」と通年の体験メニューとして用意。体験料は1,000円(もち米750グラムは参加者が持参)。2時間で5合のしょうゆおこわを作ることができる。



1 香ばしい醤油の香りが深い、食欲をそそる! 2 蒸しあがったもち米に、ひと晩浸水させた金時豆と、醤油などで作った調味料を混ぜ合わせ、さらに蒸す 3 蒸し上がったおこわを軽く混ぜ合わせたら完成! おいしくいただけます



食 LOCAL FOOD
のうのえき あぐらってながおか

農の駅 あぐらって長岡



スマート農業機器、設備の研修・体験、地場産食材などの加工体験ができる施設。「しょうゆおこわづくり」や「笹だんごづくり」などの体験は事前予約制で実施。

data 新潟県長岡市栖吉町3670 tel.0258-34-5360 9:00~17:00
(夜間の利用がある場合は~22:00) 月休 入館無料(体験料必要) Pあり

長岡市
方言クイズ
(第2問)

Q.「どうしょいの」とはどんな意味でしょう?

- ▶ A. どうしよう
- ▶ B. どう背負うの?
- ▶ C. どういうこと?

答えは
P.80



牛や鯉を愛でて、よいものを競う。
先人たちが生み出した文化に触れる



The Power of Bullfighting And The Beauty of Nishikigoi

山古志、小千谷で錦鯉の美しさと 闘牛の迫力に感動!

NAGAOKA
OJIYA



The Power of Bullfighting And
The Beauty of Nishikiigo

NAGAOKA
OJIYA

厳しい冬が生み出した

「泳ぐ宝石」錦鯉

Nishikiigo

特異な地形と先人の知恵で
生まれた美しい錦鯉

古くから錦鯉の産地として知られる長岡市山古志、小千谷市。錦鯉がゆつたりと池の中を泳ぐ優美な姿は「泳ぐ宝石」と例えられてきた。美しい姿からは想像もつかないが、錦鯉は山深い豪雪地帯の暮らしと文化が起源といわれている。

かつて二十村郷（にじゅうむらごう）と呼ばれたこの地域は、豪雪地帯で地滑りの多い急峻な地形が特徴だった。人々は地滑りでできた傾斜地を柵田として開墾。冷たい地下水を温めるため最上段に柵池を造り、そこで食用鯉を育てる知恵を育んだ。田植えが終わった柵田に真鯉の稚魚を放し、秋の稲刈りと共に成長した鯉を池から上げるのが、この土地の伝統とされてきた。

思いもよらぬ瞬間が訪れたのは江戸時代後期。食用鯉から突然変異で生まれたのは、微かに赤い模様のある「色鯉」だった。この珍しい鯉を大切に育て上げた人々の努力が実を結び、大正3年の東京大正博覧会で「越後の変わり鯉」として全国的な注目を集めた。昭和20年以降は「錦鯉」という名で親しまれ、200年以上にわたる改良で、現在では紅白、大正三色など10

0種類もの品種が生まれている。毎年秋に開かれる長岡市錦鯉品評会には世界中から愛好家が訪れ、今や錦鯉は世界50カ国以上で愛される存在だ。幾重にも折り重なる柵田と柵池が織りなす山古志の風景は、日本の原風景そのもの。その姿を優雅に泳ぐ錦鯉の姿は、厳しい自然環境の中で培われてきた農村文化の結晶といえる。

養鯉の現場

豪雪地ならではの
知恵を活かした生産システム

春の産卵に始まり、夏に稚魚の選別、そして秋に品評会やオークションが行われるのが養鯉の世界。色や模様的美しさはもちろん体高、体幅のある肉付きのよいものがい鯉の条件だ。

6月中旬、長岡市山古志にある松田養鯉場の柵池を訪ねた。初夏の風が吹き抜け、鳥たちの鳴き声が響く静かな野池で鯉たちが気持ちよさそうに泳いでいた。前述のとおり、平地がなく斜面を切り拓いて柵田を作り米作りをしている中山間地。今は休耕の柵田を飼育する池として利用し錦鯉を育てている。驚くかも知れないが、生後わずか1週間程度で稚魚を野池に放す。そして、体長3センチくらいになり体つきと柄が見えてきた段階で最初の選別を行う。親一匹から数十万匹の稚魚が生まれるが、品評会に出品されるのはそのうちのわずか0.5%程度。いわば、

ここで育てられている鯉たちはみな超エリートなのだ。そのエリートを生み出すために研究と改良が続けられ、365日休むことのない生産者たちの努力から世界に誇る鑑賞魚が誕生する。

この日もスタッフが給餌の作業を行っていた。山からのミネラルたっぷりの水をたたえた広い柵池で飼育することでもたくさん泳ぐことができ、その分エサもたくさん食べる。そうすることで体力が付きいい鯉に育つのだ。「夏は暑いし、冬は寒い。お盆もお正月休みでも鯉たちは生きていますので、そこに寄り添うのは当然のこと。大変な面もありますが、それ以上に錦鯉を届けたお客様から『いい鯉だった。ありがとう』と言われるのが嬉しいです。そして、日を追うごとに成長していく稚魚たちの姿もわたしたちの原動力です。錦鯉の素晴らしさをより多くの人に広め、業界の未来を明るくしたいです」という生産者の力強い言葉が心に響いた。



生まれたばかりの稚魚たちが柵池で元気に泳ぐ。鯉は成長が早く2～3年で成魚になる



14月下旬から11月下旬まで庭池ではオーナーから預かった錦鯉が優雅に泳ぐ 2 錦鯉の歴史や品種を学べる資料展示室 3 餌やり体験は有料。手を差し伸べると近づいてくる人懐っこさも錦鯉の魅力だ

錦鯉を鑑賞しよう

錦鯉を間近で鑑賞できる
県内唯一の専門施設

鮮やかな色彩で世界中の人々を魅了する錦鯉。小千谷市の錦鯉の里は、その姿を間近で鑑賞できる展示施設として、錦鯉文化の継承と発信の拠点となっている。この地域で錦鯉が繁栄した背景には「牛の角突きが盛んな地域でもあり、農閑期に身近な生き物を愛でて楽しむ文化がありました。よいものを競い合う土壌が、錦鯉の改良を大きく前進させた要因だと思えます」と館長の平澤勝佳さんは語る。

施設内は日本庭園と展示ホール、鑑賞池で構成され、約100匹の錦鯉が優雅に泳ぐ。「錦鯉

は芸術的な鑑賞魚というイメージが強いですが、この施設では餌やり体験を通じて錦鯉と触れ合い、生き物としての魅力も感じていただきたいです」と平澤さん。餌やり体験では、パクパクと口を開けながら近寄ってくる愛らしい錦鯉の一面にもお目にかかれる。雪国の清らかな水と伝統の技法で育てられた本場の錦鯉を、四季を通じて身近に感じられる。



館長 平澤勝佳さん

産業
LOCAL INDUSTRY



にしきごいのさと
錦鯉の里
data 新潟県小千谷市内1-8-22
tel.0258-83-2233
9:00～17:00 無休
入館料:大人520円、小・中学生310円
Pあり



The Power of Bullfighting And
The Beauty of Nishikigoi

NAGAOKA
OJIYA

牛と人の絆を感じる「引き分けの戦い」 越後山古志牛の角突き

Echigo Yamakoshi Ushino Tsunotsuki

牛と人が育んだ文化が
唯一無二の地域の宝

どっしりとした体格で、力強く角を突き合わせる2頭の牛たち。勢子（せこ）と呼ばれる男たちがその間に入り、「ヨシター」という掛け声で牛たちを鼓舞し、迫力ある闘いが繰り広げられる。これが山古志の誇る「牛の角突き」だ。

山古志地域と牛との関わりが生まれたとされるのは、今から1000年以上前のこと。岩手の南部地方から新潟の山を越え、鉄や塩などを運んできた牛たちが、山古志周辺に根付いたとの説が有力とされる。急峻な山間地だったこの地域では、足腰が強い牛が物の運搬や棚田での農耕で欠かせない存在になった。冬の間、牛は人と同じ屋根の下で暮らし、家族同様の絆を育んだ。牛は本能として群れを統率するために闘って序列を作る習性があり、人々がそれを娯楽として親しんできたのが、牛の角突きのルーツともいわれている。

山古志の角突きの最大の特徴は、牛を傷つけることなく必ず引き分けること。体格と力量が近い牛同士が組み合わされ、数分ほどの真剣勝負が始まる。勢子たちの掛け声が響く中、絶妙なタイミングで牛の足に綱をかけ、角や鼻を取って引き分けへと導く。これは人々の牛への深い愛情と敬意から生まれた独自の決めごとだ。

2004年の中越地震で存続が危ぶまれたものの、2009年には新たな闘牛場が整備され、地域の人々の強い思いで復活を成し遂げた。それぞれの牛の個性と成長、飼い主との絆、勢子たちの活躍が織りなす角突きの世界は、この地でしか味わえない迫力と感動がある。

2	
3	1
4	

1・2 毎回13番の取り組みが行われる。3歳ほどの若い牛たちの戦いから始まり、徐々に体の大きい牛たちが登場する 3「ヨシター」の掛け声で牛たちを鼓舞する勢子の動きも見どころ 4 勝負の後に牛のオーナーが場内を歩く「引き回し」。頑張った牛たちに観客から大きな拍手が飛び交う

まつり・イベント
FESTIVAL

えちごやまこしうしのつつき
越後山古志「牛の角突き」

data 会場:山古志闘牛場
【2025年開催日程】

- 4月29日(祝)プレイイベント
- 5月4日(祝)初場所
- 5月25日(日)
- 6月15日(日)
- 7月20日(日)
- 8月2日(土)長岡まつり場所
- 8月3日(日)長岡まつり場所
- 8月24日(日)
- 9月14日(日)
- 10月12日(日)
- 10月23日(木)イベント場所
- 11月3日(祝)千秋楽

問:山古志闘牛会 tel.0258-59-3933



The Power of Bullfighting And
The Beauty of Nishikigoi

NAGAOKA
OJIYA



2019年から愛牛・響(ひびき)のオーナーに

越後山古志牛の角突きを 支える人たちの声。

「女性ならではの楽しみ方を
来てくださる人と共有したい」

相馬美恵さん

Souma Mie

牛持ちとはその名のとおり牛の
オーナーを指す。2017年に
SNS等を通じた情報発信やグッ
ズの制作販売を行う「山古志角突
き女子部」が立ち上がったことを
知り、初めて角突きを観戦に訪れ
た。「普段のおとなしい姿と土俵
に入った時の勇ましさ。その
ギャップにやられましたね(笑)」。
もともと牛が好きだったこともあ

り、女子部にも加入。観戦はもち
ろん、開催日には手伝いをするよ
うになった。「飼うつもりはな
かったんです。役目を終えたら食
用になってしまおうし、それは耐え
られないけど。でも、ある時に松
井さんから「ずき焼きもハンバーグ
も食べますよね? みんな昨日ま
でかわいい牛さんなわけだから」
という食育を受けまして(笑)。
今は牛持ちのひとりであり、女子
部の一員として角突きを支える。
「女性でも牛持ちになれることや、
女性ならではの楽しみ方や盛り上
げ方を伝えていきたいです」。

「角突きをきっかけに
山古志にハマりました」

石澤直輝さん

Ishizawa Naoki

勢子(せこ)の役目は「ヨシ
ター!」と声をかけながら、牛た
ちの熱い戦いを見守り、最後は組
み合う牛たちを引き離し、勝負を
「引き分け」にすること。開催日の
たびに新潟市から山古志に足を運
び、ボランティアとして勢子を務
める石澤さん。「初めて角突きを
見た時から、その魅力にハマって
しまいました。その後、勢子の体
験をさせてもらう機会があり、本
格的にやらせてもらうようになっ
たんです。松井さんをはじめ闘牛
会の方々や地域の方たちが、あた
たく迎えてくれ、今は闘牛会の

一員として参加しています。石
澤さんのように山古志以外の地域
にいながら角突きに魅せられ、か
かわるようになる人も少なくな
い。「牛も人も魅力的な場所。山
古志の人たちのあたたかさに引き
寄せられ、大切な縁がたくさん
できました。戦う時の牛たちの目
に注目してください!」。



山古志との絆が深まり、田植えなどにも参加



勢子

石澤直輝さん

牛持ち

相馬美恵さん



山古志闘牛会 会長

松井富栄さん

松井富栄さん

Matsui Tomie

「父と共に守ってきた伝統に
新しい視点や挑戦を」

毎年5月4日を皮切りに開催される
越後山古志牛の角突き大会。闘牛や牛
持ち、勢子の取りまとめから開催準備
や当日の進行など運営の中心となっ
ているのが、山古志闘牛会会長を務める
松井富栄さんだ。2015年に亡く
なった父・治二さんと共に、20年以上
にわたって、山古志の牛の角突きを支
え続けてきたひとり。松井さんは山古
志地域で畜産業を営む家に生まれ、幼

い頃から父のもとで牛の世話をしなが
ら育った。

松井さんが牛の角突きに関わる転機
となったのは2004年の中越地震。
約70頭いた牛のうち半数を失う大打撃
を受けた中、父・治二さんは失われた
日常を取り戻したいと翌年5月4日に
牛の角突き大会の再開を決意。父の思
いに触れた松井さんは「自分もその
日、その場所に立ちたい」との思いで
青森でしていた仕事を辞め、2005
年5月に山古志へと戻った。治二さん
と共に歩んだ10年間、時に衝突や葛藤
もありながら、地域に受け継がれた伝
統を守り続けてきた。

現在、松井さんは餌や環境、育て方

も全く異なる闘牛と肉牛を育て、父か
ら受け継いだ畜産業を営み、牛と共に
暮らす。山古志闘牛会の会長として
は、角突きの魅力の発信にも熱心。
「若い世代の担い手確保や、維持費の
高騰など課題も多くありますが、外部
からの牛のオーナー制度の導入や女性
の参画など、新しい風は常に取り入れ
てきました。山古志の角突きは、この
地域だけの文化ではありません。多く
の人に知ってもらい、共に守っていく
ことで未来へつながります。ぜひ、会
場に足を運んで見ていただけたら」。
父から受け継いだ牛への愛情と、伝統
を守る使命感を胸に、松井さんは今日
も山古志の地に立ち続ける。



開催日は朝から休む暇もなく、忙しく会場内を動き回る松井さん。もちろん、勢子として
土俵にも入る。見事な早業で、牛の鼻を取り、引き離す姿は実にカッコいい!



1 「織之座」の体験工房では体験用の小さな織機を設置。動かしながら、糸を織っていく 2 好みの糸を2種類選んで作るコースター織り。所要時間20分ほど、1,200円で体験可能 3 「匠之座」では、小千谷縮や袖で作られた小物を販売 4 映像で製造過程や歴史を紹介する「織之座」

機織を体験 小千谷織物工房



1000年以上の織物の歴史を誇る小千谷では、その文化を気軽に学べる施設を完備。小千谷市総合産業会館サンプラザにある小千谷織物工房では、機織体験や織物の展示・販売を行っている。

1階にある「織之座」は体験型の織物ギャラリー。映像を見ながら小千谷縮の歴史を学ぶことができ、織物が作られる過程や使用される道具なども紹介。体験工房では小型の織機を使用し、足踏みの動作から糸を

機織り体験で 織物の世界を体験

通す作業まで、織物づくりの基本的な工程を体験できる。スタッフに教えてもらいながら、経糸と緯糸を一本一本丁寧に織り上げ、足踏みのリズムに合わせてカットタン・トン・トンという心地よい音を響かせる織りの作業が何とも楽しい。初心者でも20分ほどでオリジナルコースターを作ることができる。

2階の「匠之座」は小千谷縮、小千谷縮、片貝木綿などの織物製品を展示販売。伝統的な和装アイテムだけでなく洋服からバッグ、アクセサリーなどもそろそろ。体験や買い物を通じて、小千谷縮を感じてみては。



小千谷織物同業協同組合
渡辺 歩さん
Watanabe Ayumi

小千谷市出身。組合職員として小千谷の織物文化を発信中。「体験は観光で来られた家族連れの方にも喜ばれています」。

おちやおりのこうぼう おりのご・たくみのご 小千谷織物工房 織之座・匠之座



data
新潟県小千谷市内1-8-25
小千谷市産業総合会館サンプラザ内
tel.0258-83-2329
10:00~17:00(体験受付は16:00まで)
水休 Pあり

土地の織物と 食のつながりを知る旅

小千谷縮と見附ニット。この地域ならではの繊維産業をご存じだろうか？
そして、これらの産業とのかかわりから生まれた食文化も知ってほしい。



小千谷縮とへぎそば

織物文化から紡がれ 誕生したへぎそば

古くから織物の一大産地として知られる小千谷。代表的な織物といわれるのが、苧麻(ちよま)を原料とし、緯糸に強い撚りをかけ織り上げた小千谷縮(おちやおちぢみ)だ。手で触ってみると、凹凸のあるしわ(シボ)が施されているのがよく分かる。このしわが肌との接触面積を減らし、麻で通気性にも優れることから、小千谷縮は夏向きに着物地として高い評価を得てきた。

小千谷縮に、重要な役割を果たしたのが布海苔(ふのり)である。布海苔は煮ると緑色ののり状になる性質を持つ海藻で、糸を滑らかにし、機織りをしやすくするためののりとして使用されたもの。この布海苔をいつしかそばに入れるようになり、誕生したといわれるのが「へぎそば」だ。へぎそばは「へぎ」と呼ばれる剥ぎ板で作った四角い器に盛り付けられ、淡い緑色でつるつとした喉越しのよさが魅力。通常のそばとは異なり、へぎの中に波のような形に美しく並べられるのも特徴だ。織物文化と食文化がつけなげた小千谷縮と小千谷そばは、地域に根ざした伝統として今も受け継がれている。

食 LOCAL FOOD / へぎそばを味わう /

わたや ひらさわてん
わたや 平沢店

data
新潟県小千谷市平沢1-8-5
tel.0258-83-0588
11:00~16:00 / 17:00~20:30
(土日祝は10:45~20:30)
不定休
席150
Pあり

小千谷そば店一覧



- 1 1150台近くのニットマシンがズラリと並ぶ
- 2 2糸から生地が編み上がっていき様子を間近で見ることができる
- 3 3熟練の技で手際よく生地を裁断していく
- 4 4編み上がった各パーツをミンで縫い合わせる工程。こちらも丁寧な手仕事に光る
- 5 5見学後はショップ、Primeraにてショッピングを。高品質な見附ニットを工場直販のリーズナブルな価格で購入できる

ニット工場を見学

第一ニットマーケティング



見附市内のほとんどのニットメーカーは製品の企画から完成に至るまでを自社で行う一貫生産体制。なかでも第一ニットマーケティングは、編み目が細かく密度の高いハイゲージニットが主力。また、複雑な柄ものや技術的に難しく手間のかかる高付加価値な製品も得意分野だ。最も美しい編み目を作り出す、と言われるドイツ・シエラー社製のフルファッショントットマシンを国内で唯一稼働

生産の現場を知れば
ニットへの愛着が湧く

させている企業でもある。一着のニットが完成するまでには30以上の工程があり、手作業も多い。広い工場内は工程ごとに分かれていて、ニットマシンや熟練の職人たちの仕事ぶりを見ることができ。150台にもおよぶニットマシンが稼働している光景は圧倒されるし、裁断や縫製など人の手による作業はプロフェッショナルな技とそのスピード感に見入ってしまう。現場を知ること、見附ニットが高い技術と経験を持った人たちの手によって、手間と時間をかけて作られていることが理解できる。

第一ニットマーケティング

加藤寿脩さん

Kato Hiroharu

長く見附ニットの発展に貢献。工場見学の際は丁寧に、分かりやすくニット生産の現場を案内してくれる。プライドと誇りを持って、見附ニットを世界に発信する敏腕営業マン!



だいいちニットマーケティング/プリメラ

第一ニットマーケティング/Primera



data
新潟県見附市柳橋町270-1
tel.0258-66-4513
10:00~16:00(Primera)、
工場見学は10名以上で要事前予約。
無休 Pあり

見附ニットと見附の料亭



繊維産業の発展が
見附の料亭を支えた

見附の繊維産業の始まりは江戸時代。藩の奨励により「見附結城」と呼ばれた綿織物の生産が盛んとなった。糸問屋、染料問屋、染色工場などが建ち並び、町全体が大変な賑わいだったという記録がある。町が全国から訪れる繊維関係の商人たちで賑わうようになると舌の肥えた客たちを満足させようと、料亭はその味に磨きをかけた。経済の好循環が生まれ、多くの料亭が定着したと推測される。

その後、昭和のはじめ頃に東京にあった当時のメリヤス(ニット)工場で修行を積んだ職人が、技術を持ち帰り開業したのが見附ニットの起点となったようだ。

現在、見附は国内有数のニットの産地。品質と高い技術力は世界のファッションシーンで認められている。大部分を占めるのは有名ブランドや大手アパレル企業からの受託生産。ヨーロッパやアジアで展開している世界的ハイブランドをはじめ、国内ブランドのニットも数多く生産。「訪れる人を喜ばせたい」という料亭の思い。「着る人を喜ばせたい」というニットメーカーの思い。2つの思いは時を経て、今もなおここに宿る。

食 LOCAL FOOD \ 料亭で食事をする /

かつぼう おおたや
割烹 太田家



data
新潟県見附市新町1-8-4
tel.0258-62-0120
10:00~22:00
不定休
Pあり

見附料亭一覧



ブンカビト
～ 地域の文化を担う人 ～

BUNKA-BITO
CULTURAL BATON PASSER



各風組のベテランと若手がひとつになって大風を空に掲げる



豊約8畳分の風が空に舞う光景は大迫力。現地観戦がおすすめ

みつけいままちながおかなかのしまおだこがっせん
見附今町・長岡中之島大風合戦

data 2025年6月7日(土)～9日(月)
会場:新潟県長岡市刈谷田川堤防(中之島大橋下流)
問:見附市地域経済課
tel.0258-62-1700

見附市今町と長岡市中之島地区を隔てる刈谷田川の堤防で毎年6月に3日間かけて行われる見附今町・長岡中之島大風合戦。空を舞う豊約8畳分の大風の糸を空中で絡ませて引き合い、相手側の糸を切った方が勝ちとなる伝統行事だ。その歴史は古く、江戸時代から360年以上続くとされている。2024年はウィルス禍明け以降2回目の本開催となった。現風合戦協会会長の今井敏昭さんは2020年に会長に就任するも、早々に「中止」という苦渋の決断を下すことに。その後、2022年の無観客開催を経て2023年には「技能伝承会」という名目で実

施にこぎ着けた。しかし今井さんの眼に映ったのは選手も観客もまばらな堤防の光景だった。「このままのやり方では合戦自体が消滅してしまう」と今井さんは危機感を露わにした。風合戦には11組が参加している。今井さんが所属する「葵組」は約60年の歴史ある組で、今井さんはその設立メンバーのひとり。設立当時は100人近いメンバーがいたが、現在は20人に満たない数だという。この参加者減の状況は他の組でも同様だ。

そんな状況を鑑み、2024年の3年ぶりの本開催で今井さんは史上初めての試みを行う。地元以外からの選手公募だ。30名の応募があり、各組に割り当てて参加してもらった。「大風が、風をとめて、空に舞い上がる」と手元にずっしりとした重みを感じると、その感覚が何年やってもたまらない。今回初めて参加してくれた人もその凄さに興奮していましたよ」と今井さん。「風合戦当日は上下関係も一切なし。年齢も関係なし。みんなですごくひとときが楽しいよ。この素晴らしい行事を次世代に継承してあの熱気を復活させるのが私の役目」と語ってくれた。そのために今後も多方面から若いメンバーを募り、多くの人に観てもらおうと掛けを続けていく。

「江戸時代から360年以上も続く、この素晴らしい伝統行事に参加できて、誇りを感じて、次世代にいい形でバトンを渡したい」



見附今町・長岡中之島大風合戦協会 会長

今井敏昭さん



まつりイベント
FESTIVAL



地元の人をはじめ、県内外から多くの観客が集い、年に一度の貴重な舞台を楽しんだ

1976年5月4日に、国の重要無形民俗文化財に指定された綾子舞。その由来は上杉家7代当主の上杉房能（ふさよし）が臣下の長尾為景に討たれた際に、房能の妻「綾子」がこの地に落ちのびて伝えたという説や、北国武太夫（ほっこくぶたゆう）という武士が、京都北野神社の巫女・文子（あやこ）の舞を伝えたという説が有力だとされる。女歌舞伎の踊りの面影を色濃く残している点や、1629年からわずか25年ほどしか演じられなかった若衆歌舞伎の曲目が狂言として伝えられていることから、初期の歌舞伎の面影を残す芸能として、極めて価値の高いものと認められている。かつてはいくつかの集落にあった座元

500年にもわたり
伝えられてきた古雅な芸能

がそれぞれの芸風を守ってきたが途絶えてしまったところもあり、現在は高原田（たかんだ）と下野（しも）の2つの座元が保存振興会を組織して、受け継いでいる。毎年9月の第2日曜に行われるのが綾子舞現地公開。2024年は9月8日に開催された。当日は約600人の観客が訪れ、前年の秋に完成した常設舞台で次々に披露される優美な舞に見入った。高原田による「舞台清めの舞」の後、11の演目が次々と披露され、ひとつの演目が終わるたびに大きな拍手が鳴り響いた。この舞台に上がるのは、伝承学習や養成講座で稽古に励む地元の小生から70代のベテランまで幅広い。世代の差こそあるが気持ちをひとつにし、年に一度の現地公開に臨んでいた。舞台を降りた後、みんなが笑顔で言葉を交わしている様子がとても微笑ましかった。

史跡・建造物
HISTORIC SITES & BUILDINGS



あやこまいかいかん
綾子舞会館

綾子舞の伝統と心を伝える拠点施設。綾子舞に関する資料をはじめ、古文書や衣装、道具などが展示されている。また、付近は蜚の名所としても知られ、毎年初夏には田んぼを飛び交う幻想的な光を楽しむことができる。

data 新潟県柏崎市女谷4529
tel.0257-29-3811 9:30~16:00
水休 入館料:無料 Pあり

AYAKOMAI

綾子舞

とは?

柏崎市の鶴川地区女谷で約500年前から伝承されてきた民俗芸能。小歌踊（こうたおどり）、囃子舞（はやしまい）、狂言（きょうげん）の3種類の芸能からなる。



柏崎が誇る宝
綾子舞の今

柏崎の山あいの集落に、500年も前から伝えられてきた民俗芸能がある。年に一度だけ行われる現地公開を訪ね、その「今」に迫った。

2023年の秋に完成した常設舞台を使っの初めての現地公開となった。優雅な舞を間近で見ることができる



ユーモラスな歌と囃子に合わせてひとり舞う囃子舞。高校2年生の中村さんが「看さし舞」を披露



まつり・イベント
FESTIVAL

あやこまいげんちこうかい
綾子舞現地公開

data 2025年9月14日(日)
会場:綾子舞会館
問:綾子舞会館
tel.0257-29-3811





この舞が未来へと続くよう
若い世代の人たちに伝えたい

この地で生まれ育った者として
綾子舞を誇りに思う



高野田保存会 座頭
猪俣義行さん
Inomata Yoshiyuki



下野保存会 座頭
関一重さん
Seki Kazushige

●おふたりが綾子舞にはじめて触れたのはいつ頃でしたか？
猪俣・小学6年生の時に学校で綾子舞クラブというのができたのが最初ですね。本格的に携わったのは、35歳の頃に綾子舞伝承者養成講座というのが始まってからです。

関・初めて見た記憶は小学生の時。9月15日の祭りに神社に行くことやりました。でも、子どもだから綾子舞よりも露店でお菓子を買うのが楽しかったです。わたしがかわるようになってからは綾子舞は伝えられていなくなりましたが、下野集落の担い手不足があったので、当時の座頭から「手伝ってくれなにか」と言われたのがきっかけで、やっていくうちに逃げられなくなりました(笑)。

●2024年の現地公開を終えての感想はいかがですか？
猪俣・何よりも常設舞台ができあがって初めての現地公開だったので、無事に開催できたことがうれしいです。わたしも15年ぶりに「鐘引」という狂言で舞台上がりましたが、なんとかやれたかなと。初めて出る子どもたちもいましたが、頑張ってくれました。

●毎年の演目はどのように決めるのでしょうか？
猪俣・演目の長さや必要な人数を考えるとながら決めます。小歌踊、囃子舞、狂言を混ぜて演じることで、楽しく見てもらえるように工夫しています。

●綾子舞を未来に残していくために何が必要でしょうか？
猪俣・演者も着付けなどの裏方で支える人も含め、若い世代の人たちにバトンを渡していくことです。高校生までやっただけだと進学や就職などで離れてしまう人が多いのは仕方ないこと。けれど、子どもの頃に踊った経験や楽しかった記憶があれば、またいつか戻ってくれる人もいます。そういう人を増やすためにも、まだまだ死ぬまで頑張らんやと思っています(笑)。

関・ただ、演者の数が減少しているので、長い演目や大人数の演目がなかなかやれない。やはり演じないと伝承されなくなってしまうので課題ですね。

●関さんが演じた狂言「佐渡亡魂」での婆役は見事でしたね？
関・一昨年に演じていたので予定はなかったのですが、佐渡が世界文化遺産登録になるかも知れないということで春から予定していました。佐渡を題材にした演目がずっと伝承されてきたわけですし、登録決定の年に現地公開で演じられたのはとても意義深いです。

●みんなをまとめ、この芸能をつないでいくやりがいは何ですか？
関・やっぱり、高校生や子どもたちの上達する姿を見るときはうれしいですね。もう亡くなったけれども、わたしを指導してくれた大先輩もきっと同じ気持ちだったんだろうなと、今になって思いますね。そうやってこの地で続いてきたんだなと。



高野田保存会
中村駿也さん
Nakamura Shunya

地元の重要な伝統芸能を
守つていきたい



下野保存会
小林優南さん
(高校2年生)
Kobayashi Yuna

自分が舞うことで同世代の
人たちに知ってほしい



今日初めて披露する演目だったのでとても緊張しましたが、現地公開で大勢の方々の前で踊ることができたのはよい経験になりました。小学生の時に先輩たちに憧れて始めたんですけど、続けていくうちに楽しさだけでなく、次の世代に残さなきゃという責任感が湧いてきました。自分が舞うことで同世代の人たちに綾子舞を知ってもらえることがうれしいし、柏崎の大きな魅力を多くの人に知ってもらいたいです。



MITSUKEY CITY Culture Tourism
みつけイングリッシュガーデン
自然・環境 NATURE



イギリスの権威ある園芸競技会で賞を受賞
花々のやさしい色と香りに包まれる癒し空間

日本での英国園芸研究の第一人者であるケイ山田氏のデザイン監修による本格的英国式庭園。園内にはそれぞれコンセプトを持ったエリアがあり、季節ごとに多彩な花が咲く。5~6月には約150種のバラや季節の花が咲き、一年で最も美しい季節となる。年間を通してイベントも開催している。

data
新潟県見附市新幸町35
tel.0258-66-8832
8:40~日没
無休(営業は4~11月)
入場無料(ただし公園の管理協力金として18歳以上は200円程度、ハイシーズンは500円程度の寄付を希望)
Pあり

MITSUKEY CITY Culture Tourism
産業 LOCAL INDUSTRY

みちのえき パティオにいがた
道の駅
パティオにいがた



地域の魅力が集まった見附市の観光拠点
デイキャンプもできる広大な敷地が自慢

広くて開放的な芝生広場があり、バーベキュー利用もできる道の駅。農産物や加工品などが揃う産直農産物直売所・健幸めつけや、地元野菜にこだわったレストランもみの樹、見附市ならではのスイーツを味わえる甘味処 六も併設。2004年に見附市を襲った水害を学べる防災コーナーもある。

data
新潟県見附市今町1-3358
tel.0258-94-6211
9:00~19:00
(施設により異なる)
無休
Pあり

自然・環境 NATURE

OJIYA CITY Culture Tourism
こおりどののいけ
郡殿の池



水面に浮かぶ大小20の浮島が
幻想的な景色を演出している

山丘陵の標高約230メートルに位置し、面積はおおよそ0.7ヘクタールほど。浮島が発達していることが特徴の池で、約20個の浮島がいたり離れたりを繰り返している。池のほとりでは、美しい高山植物や珍しい昆虫がたくさん生息していることから、県の天然記念物に指定されている。

data
新潟県小千谷市東吉谷
tel.0258-82-2724
(小千谷市にぎわい交流課)
Pなし

自然・環境 NATURE

OJIYA CITY Culture Tourism
やまもとやまこうげん
山本山高原



ハイキングやドライブに最適な景勝地
四季折々の景色が訪れる人を出迎える

越後三山や会津の山並みを見渡すことができ、眼下には信濃川と新潟平野を望めるビュースポット。中腹には、壮大な景観を楽しめるポケットパークがあり、春は菜の花、夏はヒマワリ、秋はそばの花が咲き誇る。霧が発生しやすい地形ということもあり、秋の早朝には雲海や滝雲を見ることができる。

data
新潟県小千谷市塩殿
tel.0258-86-0288
(小千谷観光協会)
Pあり

自然・環境 NATURE

OJIYA CITY Culture Tourism
ふなおかこうえん
船岡公園



越後三山や信濃川を一望できる丘上の公園
春になると多くの花見客で賑わう

市の中心部にある市民憩いの公園で、桜の名所として広く知られている。桜の開花時期になると、ライトアップやぼんぼりの点灯が行われ、風情あふれる夜桜を觀賞できる。園内には、戊辰戦争で西軍(新政府軍)として戦死した199人が埋葬された北越戊辰戦争西軍殉戦者墓地もある。

data
新潟県小千谷市稲荷町12-2
tel.0258-83-3512
(小千谷市にぎわい交流課)
Pあり

史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS

OJIYA CITY Culture Tourism
07

木造愛染明王坐像

1265年に創建された寺院の御本尊で
国の重要文化財にも指定



妙高寺の御本尊として安置される木造愛染明王坐像は、鎌倉時代後期に作られた檜の寄木造の木像。頭に獅子の冠をいただき、髪を逆立て、三眼をみはり、憤怒の表情がいきいきと表現されている。染物関係者の信仰が厚く、縁結びの仏様として有名だ。毎月26日には御開帳が行われている。

data
新潟県小千谷市川井114
妙高寺
tel.0258-89-2529(妙高寺)
Pあり

史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS

OJIYA CITY Culture Tourism
うおぬまじんじゃあみだどう
魚沼神社阿弥陀堂



室町時代末期に建造された由緒ある建物
見事なほどに繊細な装飾が随所に見られる

魚沼神社は、中世に武家の崇敬を集めた神社で、かつては上弥彦大明神と呼ばれていた。境内にある阿弥陀堂は1563年に建造されたと推定され、国の重要文化財に指定されている。豪雪地帯特有の短い軒が特徴の茅葺き建築で、堂内には阿弥陀如来像と大日如来像が安置されている。

data
新潟県小千谷市土川
2-12-22
tel.0258-82-2724
(小千谷市にぎわい交流課)
Pなし

芸術・芸能 PERFORMING ARTS

MITSUKEY CITY Culture Tourism
みつけしおだこでんしょうかん
見附市大風伝承館



300年以上の歴史を持つ大風合戦の
伝統と魅力を伝える観光拠点

毎年6月の第1土曜から3日間行われる『見附今町・長岡中之島大風合戦』の伝統と迫力を伝える観光施設。大風合戦のパネル展示や、迫力ある映像を楽しむ。予約制でミニ風づくりやワークショップも実施するほか、3月下旬から5月下旬には実際の合戦で使用される大風の制作も見学できる。

data
新潟県見附市今町1-7-28
tel.0258-62-1700(見附市地域経済課 交流促進係)
9:00~17:00
月~金休(祝の場合は営業)
Pあり



IZUMOZAKI TOWN Culture Tourism 15 良寛と夕日の丘公園 自然・環境 NATURE



日本海と佐渡を一望できる素晴らしい眺望は訪れる多くの人々を魅了する

上 越新幹線開通を記念して1982年に選定された「にいがた景勝100選」で第一位に選ばれた地。公園からは、良寛の母の故郷である佐渡を正面に、右手に弥彦山、眼下には妻入りの街並みが広がり、特に夕暮れ時の美しさは格別だ。良寛と子どもの語らひの像や詩歌碑も建っている。

data 新潟県三島郡出雲崎町大字米田1 tel.0258-78-2291 (出雲崎町産業観光課) Pあり

KASHIWAZAKI CITY Culture Tourism 13 木村茶道美術館 史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



日本でも珍しい茶道専門の美術館 展示を通じて茶道の真髄に触れる

故 木村寒香庵重義翁の篤志により設立。木村翁が生涯をかけて収集した古書画や茶器類などのコレクションをテーマごとに展示している。お茶席体験は、展示品である国宝級の茶器でお茶を味わえとあって特に人気だ。屋外茶席もあるので、庭園を眺めながら気軽に茶を堪能してみよう。

data 新潟県柏崎市緑町3-1 松雲山荘園内 tel.0257-23-8061 10:00~16:30 月休(祝の場合は翌日。営業は4~11月) 入館料(展示室):大人500円、小中高生300円(特別展示室は大人1,100円、小中高生800円) Pあり

KASHIWAZAKI CITY Culture Tourism 11 柏崎市立博物館 史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



柏崎の先人たちが歩んだ歴史を学べる施設 新型のプラネタリウムで高精細な映像を投影

柏 崎の歴史や文化、自然を展示を通して分かりやすく紹介している博物館。柏崎地域で発掘されたナウマンゾウの骨格標本が展示されているほか、プラネタリウムでは、光学式プラネタリウムと全天周デジタル映像システムが融合した「ハイブリット・プラネタリウム」により美しい映像を楽しめる。

data 新潟県柏崎市緑町8-35 tel.0257-22-0567 9:00~17:00 (最終入館は16:30) 月休(祝の場合は翌日) 入館料(常設展示):高校生以上300円(プラネタリウムは高校生以上280円、小中学生140円。常設展示・プラネタリウム共通は高校生以上460円) Pあり

KASHIWAZAKI CITY Culture Tourism 09 松雲山荘 自然・環境 NATURE



柏崎の秋を見事に彩る松雲山荘の紅葉 色鮮やかな樹木が織りなす錦絵は圧巻

1 926年より約半世紀にわたり造られた回遊式の日本庭園。秋になるとモミジやドウダンツツジの垣根が色づき、訪れる人の目を奪う。紅葉時にはライトアップも行われ、光に照らされ暗闇に浮かび上がる紅葉は庭園全体に奥行きを生み出し、昼間とは違った幻想的な雰囲気を醸し出す。

data 新潟県柏崎市緑町3 tel.0257-21-2334 (柏崎市商業観光課) 9:00~17:00 (紅葉ライトアップ期間は~21:00) 営業は4~11月 Pあり

IZUMOZAKI TOWN Culture Tourism 16 道の駅 越後出雲崎 天領の里 史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



出雲崎の歴史や文化に触れられる道の駅 江戸時代の町並みや当時の賑わいを再現

全 国各地の代官所「天領」のひとつである出雲崎の時代背景を施設内にある時代館と石油記念館で再現。時代館では、かつて佐渡から金銀を運んだという大きな御奉行船や、妻入りの街並みを再現した展示が並ぶ。海の幸を味わえるレストランのほか、佐渡島を一望できる夕風の橋などもある。

data 新潟県三島郡出雲崎町尼瀬6-57 tel.0258-78-4000 9:00~17:00(時代館への入館は~16:30、12~3月上旬は10:00~16:00、入館は~15:30。レストランは11:30~15:00。LO14:30) 第1水休(11~3月は水休。GW、8月は無休) Pあり

KASHIWAZAKI CITY Culture Tourism 14 貞観園 史跡・建造物 HISTORIC SITES & BUILDINGS



国指定名勝にも選ばれている歴史ある日本庭園 静けさのなかに広がる風雅な景観に心癒される

江 戸時代から続く大庄屋・村山家の屋敷に造られた池泉回遊式の庭園。園内には100種類を超える苔が密生しており、奥行きのある風景を生み出している。主屋の貞観堂からは、佐渡産の赤玉石と苔が調和した庭を眺めることができ、四季折々の幽玄な美しさを堪能できる。

data 新潟県柏崎市高柳町岡野町593 tel.0257-41-2100 (貞観園保存会) 9:00~17:00(受付は~16:30) 月休(祝の場合は直近の平日。営業は6~11月) 入館料:一般(高校生以上)500円、小中学生250円 Pあり

KASHIWAZAKI CITY Culture Tourism 12 宮川神社社叢 自然・環境 NATURE



400種以上の植物が自生する植物群落 国指定の天然記念物として保護されている

丘 上を占める宮川神社境内の南西をめぐる急斜面にあり、多種多様な樹木が茂っている。周囲一帯が神域とされていたことでほとんど人の手が入らず、古くから植生が守られてきた。ケヤキ、エノキ、スギ、マツ、タブノキなど多くの植物が見られる。なかでも常緑広葉樹、シロダモの群生は見事だ。

data 新潟県柏崎市大字宮川4027 Pあり

KASHIWAZAKI CITY Culture Tourism 10 柏崎・夢の森公園 自然・環境 NATURE



里山の生き物や植物が数多く生息する自然公園 カキツバタの群生地としても知られる

広 い原っぱと走り回れる森、大きな池のある自然公園。四季の花やザリガニ釣りなど、一年中楽しめる。無料の施設では、生き物展示やクライミングで遊べるほか、ミュージアムショップや眺めのよいカフェも併設。5月は紫色のカキツバタが一面に咲き誇り、美しい景色で訪れる人々を魅了している。

data 新潟県柏崎市大字軽井川4544-1 tel.0257-23-5214 9:30~16:30 (施設開館時間) 火休(祝の場合は翌日) Pあり



番神堂で 幸せを運ぶ蝶の 彫刻を見つけよう

日本海を望む番神岬。その高台にあるのが、日蓮上人が三十番神の霊を請じ迎えて祀ったといわれる番神堂です。落ち着いた雰囲気の中、ゆっくりと参拝できます。本堂の壁面には、素晴らしい彫刻が施されており、そのなかに1頭、見つけると幸せが訪れると言われる蝶の彫刻があります。壁いっぱいの彫刻のなかから小さな蝶を見つけるのは大変かもしれませんが、ぜひチャレンジを!

ばんじんどう
番神堂

data 新潟県柏崎市番神2-10-42
tel.0257-22-3819(妙行寺)
9:00~16:00 無休 Pあり



史跡・建造物
HISTORIC SITES &
BUILDINGS

KASHIWAZAKI
CORRESPONDENT



デザイナーアトリエ・m
高橋友美さん
Takahashi Tomomi

石川県小松市出身。夫と息子ふたりの4人暮らし。長岡造形大学プロダクトデザイン学科卒業。現在はフリーランスでプロダクトデザイナー兼マルチクリエイターとして活動。動画制作やゲーム配信も行っている。おいしいものが大好き!

茶道専門美術館で 気楽にお茶席体験

大正15年に造られた日本庭園、松雲山荘の敷地内にある木村茶道美術館。ここでは館蔵品の貴重な茶道具を実際に使用して、気軽にお茶を楽しむことができます。これは、茶道具を収集した故・木村寒香庵(かんこうあん)翁の「使ってこそお道具であり、使わなければお道具が死んでしまいます」という考えによるもの。季節に応じたお茶碗やお菓子、茶室のしつらえをお楽しみください。

きむらさどうびじゅつかん

木村茶道美術館

data 新潟県柏崎市緑町3-1 松雲山荘内
tel.0257-23-8061
10:00~16:30
月(祝の場合は翌日、冬季(12~3月)休
特別展示室(茶室での会記・説明・お茶付き)
入館料:大人1,200円、小・中・高生900円ほか Pあり



史跡・建造物
HISTORIC SITES &
BUILDINGS



驚きのしゃきしゃき食感 笠島の「もぞく」

昔からの方言で、柏崎市笠島では風味豊かで歯応えのある岩もずくのことを「もぞく」と呼びます。大正時代の新聞には、「皇族の方がもぞくを召し上がった」との記事も! 海辺のキッチン倶楽部 もくでは、もぞく汁などの郷土料理を味わえます。笠島産もぞくと新潟地酒の酒粕入りの新商品「米山三里クッキー」も販売。おいしい笠島のもぞくを食べに来てください。

うみべのキッチンくらぶもく

海辺のキッチン倶楽部 もく

data 新潟県柏崎市笠島810-1
tel.0257-31-1023
10:00~16:00
(ランチタイム11:00~14:00)
月~木休
(悪天候の場合臨時休業あり)
席7 Pあり



食
LOCAL FOOD



KARIWA
VILLAGE
Culture
Tourism
19

あかたじょうし 赤田城址



刈羽村の田園風景を一望できる
歴史と自然を同時に楽しめるスポット

上 杉謙信公の四家老のひとりであった斎藤藤信の居城として知られている赤田城。城山の山頂に位置し、現在も本丸跡や二の丸跡が残されている。山頂までは2キロほどの遊歩道が整備されており、森林浴や散歩にぴったりのコースだ。戦国時代に弓の材料として使われていたツツジノキの林もある。

data
新潟県刈羽郡刈羽村大字
赤田北方・赤田町方地先
tel.0257-45-3913
(刈羽村産業政策課)
Pあり

史跡・建造物
HISTORIC SITES &
BUILDINGS

IZUMOZAKI
TOWN
Culture
Tourism
17

りょうかんきねんかん 良寛記念館



詩人、歌人、書家としても活躍していた
出雲崎出身の禅僧・良寛の作品を展示

江戸時代を代表する禅僧、良寛の生誕200年を記念して開館。館内では、良寛の慈愛に満ちた人柄を感じさせる詩や和歌のほか、生前に使われたすずりや錫杖などの遺品を展示している。趣深い建物は国の登録有形文化財に登録され、訪れる人々に歴史と文化の深みを伝えている。

data
新潟県三島郡出雲崎町
米田1
tel.0258-78-2370
9:00~17:00
無休(11~3月は水休。祝の
場合は翌日)
入館料:大人400円、高校生
200円、小中学生100円
Pあり

史跡・建造物
HISTORIC SITES &
BUILDINGS

KARIWA
VILLAGE
Culture
Tourism
20

さきゅうもも 砂丘桃



村の豊かな自然環境のなかで育てられた特産品
みずみずしく甘い夏の味覚を堪能あれ

水 はげがよく陽の照り返しが強い砂丘地で作られていることから、普通の桃よりも甘いと言われている砂丘桃。7月下旬~8月中旬の収穫期になると、箱詰めされた砂丘桃が村の特産品として全国発送される。生産量が少ないうえ、評判がよく、すぐ売り切れてしまうので「幻の桃」とも呼ばれている。

data
問:刈羽村産業政策課
tel.0257-45-3913

食
LOCAL FOOD

IZUMOZAKI
TOWN
Culture
Tourism
18

つまのまちなみ 妻入りの街並み



佐渡金銀荷揚地として繁栄した街並みは
当時の面影を感じられる貴重な景観

江戸時代、北前船の寄港地として北国街道に沿って発展した出雲崎。当時、越後で最も人口密度が高く、限られた土地に多くの人が住めるように、間口が狭く奥行きが長い家屋が軒を連ねていた。この街並みは現在も残っており、海岸線に沿って約4キロに渡り独特の景観を形成している。

data
新潟県三島郡出雲崎町
海岸地区
tel.0258-78-2291
(出雲崎町産業観光課)
Pなし

生活文化
LIFE CULTURE



ここは越後の喰い倒れ。食べて知る 食の文化

海の幸、山の幸が豊富な中越エリアは食の宝庫。
地域の宝と郷土の習慣とが融合して育まれた独自の「食」を味わおう。

豚骨の臭みを消すために試行錯誤の末、ショウガを入れたところ独自のスープが誕生



長岡市

生姜醤油ラーメン

しょうがじょうゆラーメン

食 LOCAL FOOD

1
2

1長岡市宮内駅前店はカウンターのみ。大鍋から自家製麺を手際よく茹で、湯切りする様子をライブで鑑賞。胸が高鳴る2醤油ダレに豚骨ベースのスープを合わせる。『青島ラーメン』は900円



ラーメン王国・新潟を代表する「五大ラーメン」のひとつとして知られるのが、長岡市を中心とする生姜醤油ラーメン。濃いめの醤油味スープを口を含むとふわりと広がるショウガの香りが印象的だ。この発祥とされるのが青島食堂だ。昭和30年代に一般的な大衆食堂として創業したがメニューのひとつだったラーメンが断然の人気を博すことに。豚

ショウガ効果で濃口醤油味がキリリとしまる

骨の臭みを消すために、スープに大量のショウガを入れることですっきりかつ芳醇な醤油味のラーメンを作りだすことに成功。一躍人気メニューとなったのだ。その後、このスタイルのラーメンを提供する店は長岡市を中心に各所に広がっていった。現在、青島食堂は「食堂」という名前は残しつつ、メニューは「青島ラーメン」と「青島チャーシュー」2種類のみという潔さ。ショウガが香る濃口醤油のスープは中太麺と相性はぴったり。さらに、チャーシュー、メンマ、ほうれん草、海苔、なるとも感動的なコラボレーションを果たす。最後にはスープを飲み干してしまうこと必至だ。

ここで味わえる

あおしましよどうみやうちえきまえてん

青島食堂 宮内駅前店



data
新潟県長岡市宮内3-5-3
tel.0258-34-1186
11:00~19:00
第3水休
16席 Pあり



どうして生まれた?

たくさん揚げた魚を保存するために砂浜で焼いていたことがルーツといわれている

出雲崎町

浜焼き

はまやき

食 LOCAL FOOD

家と家とが重なり合うように軒を連ねる「妻入りの街並み」の一角で、串に刺した魚を炭火で焼く浜焼きの光景を見ることが出来る。かつては

大ぶりの魚を炭火で香ばしく焼き上げる

20軒ほどあったという浜焼きの店は現在2軒のみ。石井鮮魚店は100年以上の歴史のある浜焼きの専門店だ。そもそも浜焼きは、港であがった魚を焼き上げることで保存食にしていたことから始まったという。したがって漁船が帰ってくる早朝から作業を開始する習慣が今も残っている。石井鮮魚店では毎朝5〜6時頃から開店の8時までじっくり焼き上げている。サバ、イカ、アナゴ、カレイなど

の魚の串を敷き詰めた砂に刺し、魚全面に満遍なく炭火が当たるよう、焼き面を変えては砂に刺すという作業を何度も繰り返す。そうすることで余分な脂や水分を落とし、遠赤外線効果でうまみは恐縮され、独特の香ばしさを放つ。昭和50年頃までは長岡方面に行商に行くお店も多かったというが、現在、石井鮮魚店では贈答用の地方発送も多いそうだ。港町ならではの味を自宅で味わうのもいい。

ここで味わえる

いしいせんぎょてん

石井鮮魚店



data
新潟県三島郡出雲崎町羽黒町475
tel.0258-78-2025
8:00~16:00
不定休
Pあり



1 | 2 1魚を焼く姿は早朝の日常風景 2一番人気は「サバ」(一束1,100円)。独特のほろ苦さと風味がクセになる「アナゴ」(一束1,300円)も名物だ



どうして
生まれた?

鯛の水揚げ量は県内随一。
昔から旅館などで提供して
いた鯛茶漬を地域活性の
ためにブランディング

かしわざきたいちやづけ

柏崎市

柏崎鯛茶漬

食 LOCAL FOOD

海のまち、柏崎では季節ごとさまざなな地魚が揚がる。なかでも特に高い漁獲量を誇り、年間を通して水揚げされるのが鯛。ゆえに古くから鯛料理はよく食べられていて、旅館などでは刺し身はもちろん、食事の最後に鯛茶漬を提供していた。2007年7月に発生した中越沖地震。影響は大きく海水浴客数が激減した。その時に「地元の名産である鯛を使って、柏崎をもう一度盛り上げたい」と組織された「鯛プロジェクト」によって生み出されたのが柏崎鯛茶漬だ。地元産コシヒカリで炊き上げた鯛めしに温かいだし汁をかけて食べるもので、鯛の香り揚げやなめろう、イクラなどがトッピングされている。まずは鯛めしのみで味わい、その後にだし汁をかけて食べるのがおすすめだ。2013年には「全国ご当地どんぶり選手権」でグランプリを獲得。一気に知名度を上げ、現在では13店舗で提供中。各店がこだわりを持ち独自のレシピで作っているため、食べ比べるのもいいだろう。

県内随一の漁獲量を誇る
鯛の産地ならではの名物

ここで味わえる

なにわや ゆうなぎてい

浪花屋 夕風亭



data
新潟県柏崎市鯨波3-11-6
tel.0257-23-3030
11:30~13:30
(鯛めしの鯛茶漬ランチセットは
3,500円。8名以上に要予約)
Pあり



1 | 2 1 国定公園に指定された美しい庭園と日本海を一望できる 2 「柏崎から眺める夕日はどこにも負けません。美しい海とそこで育ったおいしい鯛をこの地ならではの食べ方で味わってください」。初代「鯛プロジェクト」の会長であり、夕風亭の社長を務める佐藤秀則さん



どうして
生まれた?

保存のきく塩漬けたクジラを
使用。夏野菜と共に調理して
スタミナを蓄えていた

くじら

長岡市

クジラ汁

食 LOCAL FOOD

新潟県の中越エリアでは夏の暑い時期になるとクジラ汁を食べる習慣があった。短冊状に切ったクジラを野菜と一緒にいただく味噌味の郷土食で、クジラのこつてりとした味わいに虜になる人が多いようだ。この地域の家庭で夏に定着した理由としては、地元で採れる夏野菜に理由があるようだ。特に、巾着なす、水なす、梨なすなど、多様な種類があるなすはクジラ汁とは切り離せない存在。塩気の強いクジラとさっぱりしたな

長岡の夏野菜と
こつてりクジラが融合



1
2
1 一口サイズにカットしたクジラを湯通ししてくさみを取ってから調理する 2 「夏になると、家でおばあちゃんが作ってくれました」と店主の名古屋 亮さん

すは好相性だ。さらに、瓜のような見た目のゆうがお（「ゆうごう」と呼ばれることも多い）を入れる家庭も多い。現在クジラ汁を提供する飲食店は数少ないが、長岡市のお食事処なご家では、ゆうがおが手に入る7〜9月に提供される。湯通ししてくさみを無くしたクジラはコリコリとした食感。噛みしめると口の中にうまみがいじゅわっと広がる。この味を懐かしむ年配客に交じって、珍しい味を求める若いお客も度々訪れるそう。昨今の猛暑を乗り越えるためにも、昔から食べられてきたクジラ汁は絶やすことのできない食文化だ。

ここで味わえる

おしよじどころなご家

お食事処 なご家



data
新潟県長岡市福道町455-1
tel.0258-27-7221
11:30~14:00 (LO13:30) /
17:00~21:30 (LO21:00)
火休、月1回月休あり
25席 Pあり

子どもと一緒に3-

小国和紙生産組合で 紙漉き体験をしよう

江戸時代には年貢として収められていたという歴史ある工芸品、小国和紙。
紙漉き体験を通して、その魅力に気軽に触れてみよう。



製作体験後には工房見学が可能。先生の案内で和紙作りの工程を学べる

コウゾの皮は
とってもかたい!



和紙の原料となるコウゾの木。半年で2〜3メートルの高さになる
とか。小国和紙生産組合ではコウゾを自家栽培している



コウゾを煮る釜。液をアルカリ性にするため、かまどから出る灰を用いる



和紙に使うのはコウゾの皮のみ。雪さらしによる紫外線の効果で色を白くする



やわらかくなった繊維を叩いてほぐし、繊維状に。綿のようにふわふわ!

小さなお子さまから体験できます。ご家族でお楽しみください



専務取締役
今井千尋さん
Imai Chihiro



木枠で原料をすくい上げ、ゆすって…を数回繰り返す。最初はぎこちなくても、だんだん上手にできるよう!

産業 LOCAL INDUSTRY

おぐにわしせいさんくみあい

小国和紙生産組合

新潟県内でも有数の豪雪地、長岡市小国地区で300年以上の歴史を持つ手漉き和紙を手掛ける。漉いた和紙を雪中で保存し、春に雪上で天日干しをする伝統製法で生み出される真っ白な小国紙は、国の選択無形文化財に指定されている。工房では紙漉きの体験が可能。1組で最大5名まで体験できるので、ぜひ家族で挑戦を。5枚の紙漉きができ(後日郵送)、体験料は送料込み1組4,400円。所要時間は40〜60分。事前予約制。



data 新潟県長岡市小国町小栗山145
tel.0258-41-9770
体験時間9:30〜12:00 / 13:30〜16:00
不定休
Pあり



1 | 2 1 小国和紙は地酒のラベルにも使用されている 2 工房内には直売店、おぐに和紙の店がある。手軽なポストカードのほか、ご朱印帳などが人気とか



オリジナルの和紙が完成!



漉いた紙に切り紙で模様をつけることもできる。先生にお願いすれば、好きな形の切り紙を作ってもらえるかも!



長岡市寺泊で生産される曲げわっぱに原料を流し込んで作る「わっぱ型」での体験も可能。2歳から楽しめる

長岡市

方言クイズ (第3問)

Q.「こってっぺ」とはどんな意味でしょう?

- ▶ A. コッペパン
- ▶ B. 凝っているね
- ▶ C. こんなにいっぱい

答えは P.80



2月下旬
小千谷市
おちや風船一揆
小千谷の冬の風物詩で本州唯一の雪上熱気球大会。真っ白な雪原に鮮やかな熱気球がいくつも浮かぶ景色はまさに絶景。熱気球の試乗体験や地元グルメも味わえる。
data 会場:小千谷市西中会場、平沢会場
問:小千谷観光協会 tel.0258-86-0288

冬 12~2月



10月上旬
長岡市
2回 米百俵まつり
米百俵まつり
人づくりの重要性を説く「米百俵の精神」をテーマとした催し。米百俵の精神を伝える寸劇での、「米を売って学校を建てよう」と論ずる小林虎三郎の姿は見どころのひとつ。
data 会場:長岡市大手通り周辺
問:米百俵まつり実行委員会 tel.0258-39-2221

秋 9~11月



8月15日
出雲崎町
出雲崎町船まつり・大花火大会
大漁と海上安全、漁民たちの団結を祈って行われてきた由緒ある催し。メインイベントとなる漁船が大漁旗をなびかせながら進む「海上船団パレード」は勇壮そのもの。
data 会場:出雲崎漁港
問:出雲崎町産業観光課 tel.0258-78-2291

夏 6~8月



5月下旬~6月上旬
見附市
**みつけイングリッシュガーデン
フラワーフェスティバル**
ガーデンが一年でもっとも美しくなる春に開催されるフェスティバル。バラをはじめ、多くの草花で園内が彩られる。期間中の週末にはさまざまなイベントも実施される。
data 会場:みつけイングリッシュガーデン
問:みつけイングリッシュガーデン tel.0258-66-8832

春 3~5月



2月中旬
長岡市
長岡雪しかまつり
雪で作られたジャンボすべり台が登場するほか、雪中宝探し、雪花火の打ち上げなど催しが目白押し。
data 会場:ハイブ長岡、千秋が原ふるさとの森 問:長岡商工会議所
tel.0258-32-4500



2月下旬
柏崎市
高柳雪まつり「YOU・悠・遊」
雪深い山郷ならではの催し。雪上花火や雪灯籠、雪のすべり台など、冬を満喫できるイベントが満載。
data 会場:高柳じよんのび村、新潟県子ども自然王国 問:柏崎市高柳町事務所
tel.0257-41-2233



11月第2土・日曜
見附市
秋のニットまつり
見附が誇るニット製品の展示即売会。高い技術力が生み出す高品質なニット製品をお得に購入できる。
data 会場:ネールみつけ ほか
問:見附ニット工業協同組合
tel.0258-62-4145



10月下旬~11月下旬
長岡市
越路もみじまつり
樹齢150~200年のカエデやツツジなどが園内を彩る。夕暮れからはライトアップも行われる。
data 会場:もみじ園
問:長岡市越路支所地域振興・市民生活課
tel.0258-92-5903



6月14日~16日
柏崎市
えんま市
新潟三大高市のひとつで200年以上続く露店市。総延長約2キロの通りに約450軒もの露店が立ち並ぶ。
data 会場:柏崎市東本町、西本町
問:柏崎市商業観光課
tel.0257-21-2334



8月下旬
小千谷市
おちやまつり
3日間にわたり繰り広げられる小千谷市最大のお祭り。最終日には約7,000発の花火が夜空に広がる。
data 会場:小千谷市内各所
問:小千谷観光協会
tel.0258-86-0288



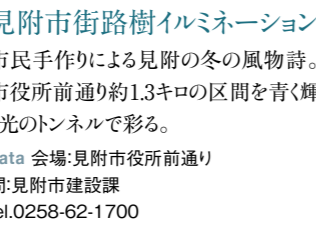
4月下旬
刈羽村
桃の花見フェスティバル
鮮やかに咲き誇る砂丘桃の花の色と香りを楽しみながら散策できる。飲食販売やステージショーなども開催。
data 会場:びあパークとうりんぼ ほか
問:刈羽村産業政策課
tel.0257-45-3913



3月第2日曜
長岡市
ほだれ祭
神輿に乗った男根形の御神体に初嫁を乗せながら散策できる。飲食販売やステージショーなども開催。
data 会場:ほだれ大神
問:栃尾観光協会
tel.0258-51-1195



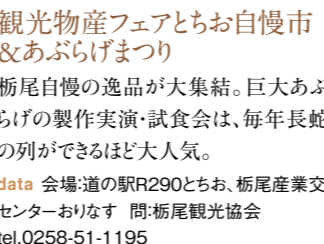
11月下旬~2月中旬
見附市
見附市街路樹イルミネーション
市民手作りによる見附の冬の風物詩。市役所前通り約1.3キロの区間を青く輝く光のトンネルで彩る。
data 会場:見附市役所前通り
問:見附市建設課
tel.0258-62-1700



10月中旬
長岡市
**観光物産フェアとちお自慢市
&あぶらげまつり**
栃尾自慢の逸品が大集結。巨大あぶらげの製作実演・試食会は、毎年長蛇の列ができるほど大人気。
data 会場:道の駅R290とちお、栃尾産業交流センターおりなす 問:栃尾観光協会
tel.0258-51-1195



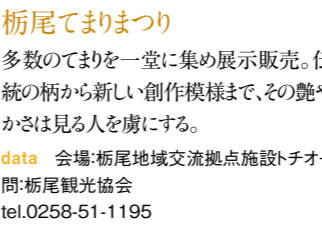
9月中旬
長岡市
「長岡市」与板十五夜まつり
問:長岡市与板支所地域振興・市民生活課 tel.0258-72-3201



9月下旬
長岡市
「長岡市」美味しい酒にアオーレ 越後長岡酒の陣
問:「越後長岡」観光振興委員会 kanko@city.nagaoka.lg.jp



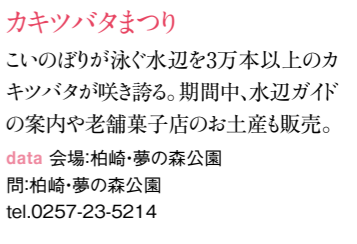
6月17日
出雲崎町
出雲崎大祭
問:出雲崎町産業観光課 tel.0258-78-2291



7月中旬
小千谷市
二荒神社祭礼
問:小千谷市にぎわい交流課 tel.0258-83-3512



7月下旬
見附市
見附まつり
問:見附まつり実行委員会事務局 tel.0258-62-7801



8月7日
長岡市
寺泊港まつり 海上大花火大会
問:寺泊観光協会 tel.0258-75-3363

その他のイベント

- 1月2日・3日・11日・15日** 出雲崎町 獅子舞 問:出雲崎町産業観光課 tel.0258-78-2291
- 2月上旬** 小千谷市 山谷・坪野はんやら洞まつり 問:小千谷観光協会 tel.0258-86-0288
- 2月上旬** 長岡市 とちお遊雪まつり 問:栃尾観光協会 tel.0258-51-1195
- 2月下旬** 長岡市 えちごかわぐち雪洞火ばたる祭 問:長岡市川口支所地域振興・市民生活課 tel.0258-89-3113
- 2月下旬** 長岡市 おぐに雪まつり 問:長岡市小国支所地域振興・市民生活課 tel.0258-95-5905

その他のイベント

- 9月中旬** 長岡市 与板十五夜まつり 問:長岡市与板支所地域振興・市民生活課 tel.0258-72-3201
- 9月下旬** 長岡市 美味しい酒にアオーレ 越後長岡酒の陣 問:「越後長岡」観光振興委員会 kanko@city.nagaoka.lg.jp
- 10月上旬** 出雲崎町 出雲崎まんぶくまつり 問:出雲崎町観光協会 tel.0258-78-2291
- 10月中旬~11月上旬** 長岡市 やまあかり 問:山古志観光協会 tel.0258-59-2343
- 11月上旬** 見附市 みつけ秋の物産まつり 問:見附市地域経済課 tel.0258-62-1700

その他のイベント

- 6月17日** 出雲崎町 出雲崎大祭 問:出雲崎町産業観光課 tel.0258-78-2291
- 7月中旬** 小千谷市 二荒神社祭礼 問:小千谷市にぎわい交流課 tel.0258-83-3512
- 7月下旬** 見附市 見附まつり 問:見附まつり実行委員会事務局 tel.0258-62-7801
- 8月7日** 長岡市 寺泊港まつり 海上大花火大会 問:寺泊観光協会 tel.0258-75-3363
- 8月15日** 刈羽村 刈羽村ふるさとまつり 問:刈羽村産業政策課 tel.0257-45-3913

その他のイベント

- 3月下旬~5月上旬** 長岡市 悠久山桜まつり 問:長岡観光コンベンション協会 tel.0258-32-1187
- 4月上旬~5月上旬** 小千谷市 船岡公園ぼんぼり点灯・桜ライトアップ 問:小千谷観光協会 tel.0258-86-0288
- 4月第2土・日曜** 見附市 春のニットまつり 問:見附ニット工業協同組合 tel.0258-62-4145
- 4月29日** 長岡市 諏訪神社春季大祭 栃尾大名行列 問:栃尾観光協会 tel.0258-51-1195
- 5月上旬** 出雲崎町 大漁かなまつり 問:新潟漁業協同組合 出雲崎支所 tel.0258-78-3161



INFORMATION

NIIGATA Culture Tourism
オフィシャルサイト
<https://n-story.jp/nct/>



新潟県の文化情報

新潟の地域文化を紡ぎ繋げる



<https://n-story.jp/>



新潟県の観光情報



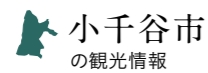
<https://niigata-kankou.or.jp/>



長岡市
の観光情報



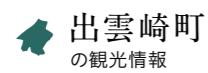
柏崎市
の観光情報



小千谷市
の観光情報



見附市
の観光情報



出雲崎町
の観光情報



刈羽村
の観光情報



NIIGATA Culture Tourism

長岡エリア

2025.1.10 発行

協力

長岡市、柏崎市、小千谷市、見附市、出雲崎町、刈羽村
(公社)新潟県観光協会、(一社)長岡観光コンベンション協会、(一財)長岡花火財団、
(一社)栃尾観光協会、(一社)柏崎観光協会、柏崎市 教育委員会 博物館、
小千谷観光協会、(一社)見附市観光物産協会、出雲崎町観光協会、刈羽村商工会

編集 株式会社ジョイフルタウン

印刷 株式会社DI Palette

発行元 新潟県 観光文化スポーツ部 文化課
〒950-8570 新潟県新潟市中央区新光町4-1
tel.025-280-5619



NIIGATA Culture Tourism

Travel Model Course

新潟の文化を体感できる旅のモデルコース

旅のイメージを膨らませるためのモデルコースをご案内。下記のモデルコースと本誌を参考にして、旅の計画をしてほしい。



長岡・柏崎の
伝統芸能・祭りに
触れる旅



長岡・柏崎の
郷土料理に
満たされる旅



長岡・柏崎の
方言に
親しむ旅



長岡・ 柏崎エリア

NAGAOKA
KASHIWAZAKI

新潟・佐渡エリア | NIIGATA・SADO



佐渡・新潟の
伝統芸能・祭りに
触れる旅



新潟の
郷土料理に
満たされる旅



新潟の
方言に親しむ旅

新発田・村上エリア | SHIBATA・MURAKAMI



新発田・村上の
伝統芸能・祭りに
触れる旅



新発田・村上の
郷土料理に
満たされる旅



新発田・村上の
方言に親しむ旅

魚沼エリア | UONUMA



魚沼の
伝統芸能・祭りに
触れる旅



魚沼の
郷土料理に
満たされる旅



魚沼の
方言に親しむ旅

上越エリア | JOETSU



上越の
伝統芸能・祭りに
触れる旅



上越の
郷土料理に
満たされる旅



上越の
方言に親しむ旅

