

新潟がもっともっと好きになる

THE NIIGATA News ~@銀座~

2025.

9

AUTUMN
Vol.6



佐渡島でアートなひとときを

秋のにいがた



facebook



Instagram



LINE



X

写真提供:ON THE TRIP, さどの島銀河芸術祭

公式SNSで旬の情報を発信



芸術の島 佐渡へ

流刑地としての歴史の中で育まれた多様な文化や、今も息づく伝統芸能・工芸を土台に、現代アートを掛け合わせることで、新しい「芸術」の価値を生み出し続ける佐渡。この過去と現在を結びつける取り組みが、佐渡を唯一無二の「芸術の島」として、全国から注目を集めています。



「Enso_Lifecycle」 イーサン・エステス | さどの島銀河芸術祭 2021 作品

さどの島銀河芸術祭

-秋会期- 2025年9月19日(金)~11月9日(日)
-冬会期- 2026年1月23日(金)~3月8日(日)



「さどの島銀河芸術祭」は、日本海最大の離島である佐渡島を舞台に豊かな自然や歴史、文化、アートが共存することを目指す芸術祭。佐渡島に点在する民話や伝承、歴史的建造物などを再発見し、国内外のアーティストが地域住民と協働しながら、その土地に根ざした約13点のアート作品を制作・展示

します。今年は通年プログラムとして、春、秋、冬の3シーズンの会期で開催されます。アート作品の展示だけでなく、佐渡の伝統芸能や食、自然を体験できるツアーなども企画され、芸術を通して佐渡島の魅力を多角的に発信し、地域の活性化や新たな観光需要の創出を目指しています。

data 会場:佐渡島一円 問い合わせ:さどの島銀河芸術祭2025総合案内 tel.050-3317-0734 (10:00~17:00)

『世阿弥の彼岸ポート ゴールデンクルージング』

寺田佳央



佐渡という「彼岸」に流刑された世阿弥の書齋をイメージした作品。秋の「彼岸」の時には、棚田は黄金に波打ち、木を曲げて梁を作ったドーム型の書齋は、ポートとなって「彼岸」へと漕ぎ出す。

音声ガイドでさらに楽しむ! /

ON THE TRIP



ダウンロードはこちらから▽



さどの島銀河芸術祭の公式音声ガイド。佐渡の歴史や風土に息づく物語やアート作品の解説を聴きながら、五感で楽しむ体験ができます。

秋の佐渡おすすめモデルコース

=アート編= 芸術の秋 満喫コース

佐渡は独自の歴史と豊かな芸術文化が深く結びついた魅力的な島。
島の歴史や文化、芸術に深く触れてみませんか。



あいぽーと佐渡



両津港から徒歩5分の場所にある観光情報発信施設。2階では写真家・天野尚氏の写真展『佐渡の風景』を常設しています。
data 新潟県佐渡市両津夷384-11
tel.0259-67-7633
8:30～17:30
年末年始、(12/29～1/3) 休

caMoco cafe 湖 ASOBi



加茂湖畔の舟屋を改装した絶景カフェ。佐渡産カキやサケといった地元の旬食材をいかした料理を楽しめます。
data 新潟県佐渡市原黒553-28
tel.0259-67-7467
11:30～16:00 (LO15:30)
18:00～21:00 (LO20:00)
水木休

妙宣寺



佐渡配流の日蓮上人ゆかりの古刹。新潟県内唯一の五重塔がそびえ、秋には紅葉とともに織りなす美しい景色を楽しめます。
data 新潟県佐渡市阿仏坊29
tel.0259-55-2061

両津カトリック教会



明治初期に創建された新潟県内で最も古い教会。異国情緒を感じる白い木造建築は、静かで厳かな雰囲気が漂っています。
data 新潟県佐渡市両津夷249
tel.0259-27-2306

=アウトドア編= 大自然 体感コース

海・山・川の恵みが豊かな自然宝庫、佐渡。
美しい風景を眺めたり、ハイキングやキャンプを楽しんだり多彩な自然体験を楽しめます。



佐渡ドンデン高原



佐渡市北部にある標高900メートルを超える高原。高山植物が咲き誇り、大佐渡山脈や日本海の絶景を360度見渡せます。
data 新潟県佐渡市樺697
tel.0259-27-5000
(佐渡観光案内所)

佐渡アウトドアベース



キャンプやBBQのほか、佐渡ドンデン高原の豊かな自然の中で楽しめるサイクリングやカヤックといった体験プログラムを提供。
data 新潟県佐渡市両津夷271-1
tel.0259-58-8081

佐渡あてびキャンプ場



大佐渡スカイラインの途中にある、森に囲まれた静かでアットホームなキャンプ場。佐渡の自然を満喫しながらゆっくり過ごせます。
data 新潟県佐渡市金井新保丙2-18 (平スキー場内)
tel.070-4348-0880
13:00～17:00
一般社団法人サードフィールドさど

へんじんもっこ



国際的なコンテストで受賞歴を持つ、伝統製法で作る生ハムやソーセージが有名な食肉加工所。キャンプ用食材の調達もぜひ！
data 新潟県佐渡市新穂大野1184-1
tel.0259-22-2204
9:00～17:00
日、年末年始休

佐渡観光にはレンタカーがおすすめ！

ご利用はこちらから▶



雪国が育むフルーティーな味わい

新潟ワインを嗜む。

新潟ワインコースト

新潟ワインコーストは、新潟市の日本海沿岸に広がるワインの産地。
新潟市西蒲区の角田浜や越前浜周辺に集まる個性豊かなワイナリーをご紹介します。



カーブドッチ

試飲
出来ます！

新潟ワインコーストを牽引するパイオニア。見学ツアーに参加できるほか、ホテルやレストラン、温泉などが併設され、ゆっくりと滞在を楽しめます。
data 新潟県新潟市西蒲区角田浜1661
tel.0256-77-2288



フェルミエ

試飲
出来ます！

海岸砂丘である土地のテロワールを最大限に表現した風味豊かなワインが特徴。併設するショップでは、試飲も楽しめます。
data 新潟県新潟市西蒲区越前浜4501
tel.0256-70-2646



カンティーナ・ジーオセット

試飲
出来ます！

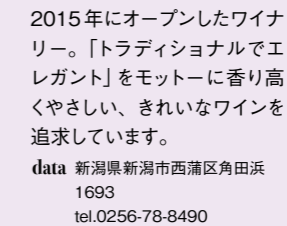
イタリア品種のブドウ栽培に挑戦するワイナリー。新潟の風土と日本の食卓に合う、親しみやすいワインを生み出しています。
data 新潟県新潟市西蒲区角田浜1697-1
tel.0256-78-8065



ハッコー ショオ

試飲
出来ます！

畑での栽培から醸造までを一貫して手掛け、「ブドウのdashin」を大切に、滋味深く個性豊かで「ひとりで1本飲める」ワイン造りを追求しています。
data 新潟県新潟市西蒲区角田浜1700-1
tel.0256-70-2266



ルサンクワイナリー

試飲
出来ます！

2015年にオープンしたワイナリー。「トラディショナルでエレガント」をモットーに香り高くやさしい、きれいなワインを追求しています。
data 新潟県新潟市西蒲区角田浜1693
tel.0256-78-8490

ちょっと足を伸ばせばこちらも！



data 新潟県上越市北方1223 tel.025-582-4002

岩の原葡萄園

マスカット・ベリーAなどの日本固有品種を生み出し、高品質なワインを提供する老舗ワイナリー。貴重な石蔵の見学や試飲を楽しめます。



data 新潟県長岡市栃尾本町3-11 tel.0258-89-8960

ワインファームとちお

中山間地の豊かな自然と寒暖差のある気候をいかして生産されるワインは深い味わい。併設するショップで購入や試飲も可能です。

秋の日本酒イベント

新潟県を訪れたら、やっぱり日本酒も飲みたい！
そんな方にぴったりな日本酒をテーマにしたイベントもこの秋に開催されます。

第20回 越後・謙信SAKEまつり2025 10/18(土)・19(日)



上越市の高田本町商店街を会場に開催。上越地域にある日本酒の蔵元や県内外のゲスト蔵元による試飲、上越地域の食や物販のブース出店が行われます。

data 会場：新潟県上越市 高田本町商店街
問：越後・謙信SAKEまつり実行委員会
事務局 tel.025-521-2627
アクセス：東京駅から北陸新幹線・電車で約2時間20分～

新潟SAKEフェア2025 11/1(土)・2(日)



今年で4回目の開催となる酒イベント。新潟県内の日本酒・ビール・ワインといったSAKEの試飲・購入、フードや物産品の販売、ステージイベントなどが実施されます。

data 会場：新潟県新潟市中央区 古町フルフル広場・古町モール7
問：新潟SAKEフェア実行委員会
tel.025-378-1649
アクセス：東京駅から上越新幹線・バスで約2時間30分～



食

Food

村上市

鮭の塩引き体験



イヨボヤ会館 小川 はん

村上市のサケ文化に
触れてみてください！

塩引き鮭は、サケを塩だけで加工して熟成させることで独特のうま味を引き出した、村上传統の保存食。「鮭のまち」として全国的に有名な新潟県村上市にある施設「イヨボヤ会館」では、毎年10月から11月中旬にかけて、塩引き鮭の製法を体験することができます。

data
問い合わせ先:イヨボヤ会館 tel.0254-52-7117



新潟県民が愛してやまない

Food

食

Culture

文化

ニイガタカルチャー

新潟県民ならだれも知っているけれど、
県外では意外と知られてない「食」や「文化」がまだまだあります。
新潟をもっと好きになる情報をお届けします！

舞踊家の高い身体能力と
表現力に注目！

新潟市
Noism Company
Niigata

りゅーとびあ新潟市民芸術文化会館を拠点に活動する日本で唯一の公共劇場専属舞踊団。国内の舞踊界を牽引する金森穂氏が芸術総監督を務め、国際的なレベルの舞踊作品を創作・上演しています。国内外から高い評価を受ける作品の数々により、コンテンポラリーダンスの魅力の世界へ発信しています。

data
問い合わせ:
新潟市芸術文化会館 事業企画部
tel.025-224-5627



公演スケジュールはこちら

文化

Culture



Autumn Event Information

新潟 秋のイベント



その他県内観光情報はこちら

燕三条



燕三条工場の祭典2025

10/2(木)~5(日)

新潟県燕市・三条市全域および周辺地域の工場を一堂に開放するオープンファクトリーイベント。普段見られないものづくりの現場を見学・体験でき、職人の技や熱意に触れることで、地域産業の魅力と多様な価値観を体感できます。

data
会場:燕三条地域と近隣市町村の企業、飲食店、道の駅など
問い合わせ:工場の祭典実行委員会
tel.080-1186-0484

新潟市



わらアートまつり

8/30(土)~10/31(金)

巨大な稲わらのオブジェが田園風景の中に現れ、訪れる人々を魅了！武蔵野美術大学の学生を中心に地域ボランティアと協力して制作し、日本の原風景と現代アートが融合した、見応えある光景を楽しむことができます。

data
会場:新潟県新潟市西蒲区 上堰塚公園
問い合わせ:新潟市西蒲区役所産業観光課
tel.0256-72-8417

十日町市



「Tunnel of Light」
マ・ヤンソン
MADアーキテクト
(大地の芸術祭作品)

@銀座「THE NIIGATA」発 バスツアー
雪が育む一粒の「おこめ物語」と絶景「清津峡」
11/15(土)

THE NIIGATAが十日町市観光協会・旅行会社と連携し、銀座発着の日帰りバスツアーを初企画！雪が育んだ新潟のお米と山の幸ランチを堪能し、オリジナルのしめ縄づくりを体験。さらに、アートと自然が融合する絶景スポット「清津峡渓谷トンネル」へご案内します。

data 旅行代金12,800円
銀座・新潟情報館THE NIIGATAを7:00発/19:15着
詳しくは、THE NIIGATAのホームページをご覧ください、旅行会社へ直接お問合せください。
【旅行企画実施会社】ハミングツアー
tel.0570-03-7154

THE NIIGATA Information

佐渡島ならではの地酒や逸品グルメ、巷で話題の商品など幅広くご紹介。佐渡島の豊かな自然の恵みをお土産にどうぞ。

1F ショップ



佐渡島トキのお米ロール
フルーツ入り
カットタイプ

(株式会社しまや) 324円(税込)

特別栽培米、新潟県佐渡産コシヒカリ「朱鷺と暮らす郷」を使ったロールケーキは、ふんわり、もちり、しっとり食感のスポンジが特徴。きめ細やかな生クリームとキウイ、ピーチなどの果実を丁寧に巻き上げました。上品な甘さの生クリームと果実の優しい酸味がマッチする極上の逸品です。



かきリンヨーグルト (farmEASE) 656円(税込)

ほどよい食感と自然な甘みが特徴の佐渡島初のカット干柿「かきリン」と、佐渡乳業の生乳100%プレーンヨーグルトがコラボ。干柿とは思えないトロっとした熟した柿のような食感で、生柿では出せない深い味わいが特徴です。佐渡の恵みを凝縮した、まさにプレミアム級の高級ヨーグルトです。



佐渡 八珍柿 干柿ラム酒漬 (farmEASE) 634円(税込)

干柿のラム酒漬。香り立つ洋酒の風味が柿の甘さを引き立て、まったく新しいスイーツ。後を引く美味しさです。2013年、「ラム・アンジャンテ」の名称で販売開始。2022年デザインなどをブラッシュアップし、名称「佐渡八珍柿 干柿ラム酒漬」として販売を開始しました。

2F ショップ

佐渡千年の杉 純米吟醸
(尾畑酒造)
1,200円(税込)

佐渡の豊かな自然で育った佐渡産五百万石を全量使用した純米吟醸。華やかでフルーティーな香りと、ほどよい甘みと酸味が調和したバランスの良い味わいが特徴です。魚介や和食と相性が良く、冷酒でもぬる燗でも楽しめる汎用性の高さも魅力。日本酒ビギナーや女性にもおすすめ。



当店の
オリジナル
商品です！



佐渡のどぶろく
(佐渡発酵)
1,320円(税込)

佐渡産の米・米麴・清らかな水だけで仕込み、約4週間かけてじっくり発酵させました。自然発酵で造られる「酒母」をそのまま瓶詰めしています。自然発酵による甘酸っぱさと心地よい微炭酸が特徴のどぶろくは、シャンパンやワインの愛飲家にも人気の佐渡の風土を感じる一本です。

昔ながらの佐渡のどぶろく
(佐渡発酵)
1,502円(税込)

自家製・自家消費が目的で作られていた時代の味を再現。佐渡産米・米こうじ・水のみを使用し、じっくり自然発酵させました。アルコール度数は12度と清酒より低いため、飲みやすいと評判。酸味と甘み、米のうま味を感じられる微炭酸タイプのどぶろくです。

※価格は変更になる可能性がありますので、ご了承ください。

THE Event Report

8/1(金)~8/10(日)
再発見新潟の夏 THE NIIGATA 1周年祭
毎日新たな発見がある10日間!
THE NIIGATAに「ザ・ニイガタ」を集めました

8月8日でグランドオープンから1年を迎えることを機に1周年祭を開催！約12,000名の方にお越しいただきました。初日はおばたのお兄さんが来館し、名誉館長に就任！そのほかに食・文化・ものづくりなどあらゆる角度から新潟の魅力を感じただけのキャンペーンやイベントを全館で開催しました。関東在住のお客様からは「新潟に帰りたくなった！」というお声もいただきました。



THE NIIGATA BitGINZAの おすすめ



新潟県魚沼産八色椎茸のカルトッチョ 1,320円(税込)

カルトッチョとは食材を紙で包んで焼いた料理で、イタリア語では「紙包み」という意味です。「厚いにも、ほどがある」でおなじみの魚沼産の八色椎茸を使用しています。この椎茸の特徴である肉厚さ、ジューシーさは県内だけでなく、関東でも人気です。包み焼きにすることで椎茸の香りや旨みをぎゅっと閉じ込めています。秋はキノコがよりおいしい季節です。秋の味覚をぜひお試しください。



皆様のお越しをお待ちしております!

Fe Sサイズ 3,024円(税込) Lサイズ 5,400円(税込)

ものづくりの街・燕三条を代表する原材料の1つ鉄(元素記号Fe)を地元企業が【食べられる鉄】に加工。その【食べられる鉄】を使ってものづくりの街ならではのスイーツを開発いたしました。「燕三条を代表する手土産にしたい。」そんな想いで作った、鉄分豊富で他に類のない絶品一押しスイーツです。鉄パウダーを配合した焼き菓子の3種類セットをご用意。金属と焼き菓子の融合という新感覚スイーツは、お呼ばれの手土産に喜ばれます。



いいトコ新潟!
移住者
Interview



おいしくて楽しい店で柏崎をもっと元気に!

高橋賢次さん・孝子さん ご家族
Takahashi Kenji Takako

「移住したからこそ2人の夢が実現できました」

柏崎市出身の高橋賢次さんは16歳まで柏崎市に在住。妻の孝子さんは京都府生まれ。大阪で出会い、大阪で暮らしていた2人は2018年、柏崎市に移住。「数年前、父が亡くなった時、親孝行ができなかったなと感じました。近くに住んでいればもっと話ができたくもという心残りがあり、母が住む柏崎に帰ることを決めました」と賢次さん。一方、孝子さんは大阪に両親や友達もいるのでちょっと悩んだようだが、賢次さんの両親や柏崎に対する愛情の深さを知り、一緒に移住を決意。大阪時代

は飲食業をしていた賢次さんだが、柏崎に移り住んでからの数年は会社員として就業。ただ、「自分の得意なことを生かして柏崎を盛り上げたい!」という思いが沸々と湧き、2024年、『レストラン クローシュ』をオープン。賢次さんが調理、孝子さんがホールを担当し、仕込みは2人で行っている。「過疎化が進む柏崎を少しでも元気になりたい! まずはクローシュで若者たちがデートを楽しんでくれたらいいですね。今後の目標は2号店、3号店を出すこと。おいしくて楽しい店を目指します」。



賢次さん 経歴 — 新潟県 柏崎市 — 大阪府 — 新潟県 柏崎市

孝子さん 経歴 — 京都府 — 大阪府 — 新潟県 柏崎市

B1F 移住相談窓口 / にいがた暮らし・しごと支援センターからのお知らせ

地下1階の『にいがた暮らし・しごと支援センター』では新潟への移住をお考えの方の相談を受け付けています。まずはご相談を!

にいがた暮らし・しごと支援センター



新潟のU・Iターンに関する情報はこちらからも!

にいがた暮らし



銀座・新潟情報館
THE NIIGATA

東京都中央区銀座5-6-7
SANWAすずらんBldg. B1F~3F・8F
tel.03-6280-6635(代表)
fax.03-6280-6636 mail.the-niigata@nico.or.jp

アクセス

東京メトロ 銀座駅A1・B5出口より徒歩2分

JR 有楽町駅より徒歩8分

各フロアの営業時間はホームページよりご確認ください

