



うまさぎっしり新潟

2020年
冬号

公益社団法人 新潟県観光協会

〒950-8570 新潟市中央区新光町4-1
TEL: 025-283-1188 / FAX: 025-283-4345
E-mail: umasa@niigata-kankou.or.jp
HP: <https://niigata-kankou.or.jp>

特集：2020年に向けて魅力満載。にいがた冬めぐり。

1

癒やしの一軒宿特集① ほっこり湯治プチ旅行

三条市



越後長野温泉 嵐渓荘

山里の渓流沿いにたたずむお宿。古くより湯治場として愛されるこの源泉は、日本屈指の強食塩冷鉱泉。塩分とミネラルが豊富で、傷や火傷が治りやすいとされます。天然の湧き水を用いた会席料理は、滋味深い澄んだ味わいに定評あり。国登録有形文化財の「緑風館」が醸す風情ある空間で、心も身体もリフレッシュ。

お問い合わせ先 越後長野温泉 嵐渓荘
場所 三条市長野1450 電話 0256-47-2211

湯沢町



貝掛温泉

渓谷の先、貝掛橋を渡ると見えてくる庄屋造りのお宿。鎌倉時代に開湯したとされる老舗で、眼精疲労やドライアイに効能があります。ぬる湯に長めに浸かり、眼を洗う独特の入浴方法で疲れを癒やしたら、南魚沼が誇る極上の米と酒を堪能。清らかな空気の中でゆっくりできる、大人の静養の宿です。

お問い合わせ先 貝掛温泉
場所 南魚沼郡湯沢町三俣686 電話 025-788-9911

糸魚川市



笹倉温泉 龍雲荘

山と川と田園に囲まれ、至福の時間を過ごせるお宿。「クレンジングの湯」とも呼ばれる焼山山麓の源泉は、なめらかな化粧水のように心地よいと評判です。飲泉も可能なとろみのある湯は料理にも用いられ、糸魚川がもたらす山海の幸の旨みを引き立てています。特に源泉で炊き上げた、黄金色のご飯やお粥は絶品。

お問い合わせ先 笹倉温泉 龍雲荘
場所 糸魚川市大平5804 電話 025-559-2211

癒やしの一軒宿特集② やすらぎの秘湯を訪ねて

十日町市



まつだい芝峠温泉 雲海

展望風呂から山あいの棚田を見渡せるお宿。気象条件によっては雲海が広がり、空に浮いているような至福の時を味わえます。寝湯やサウナに貸切露天風呂も備え、ゆっくりと休暇を過ごすのに最適。南魚沼産コシヒカリと季節の素材を贅沢に使った会席料理は、目でも楽しめる華やかさが評判です。

お問い合わせ先 まつだい芝峠温泉 雲海
場所 十日町市蓬平11-1 電話 025-597-3939

阿賀野市



五頭今板温泉 湯本館

杉と竹の林に包まれた細道の奥に、湯本館があります。中庭や露天風呂から眺める大自然の美しさは、山の中の一軒宿ならではの。全国的にも珍しいラジウム温泉は、ぬるめなのに芯から体が温まります。旬の食材を利用した月替わりの会席料理は一番の魅力で、それを目当てに毎月訪れるリピーターもいるほど。

お問い合わせ先 五頭今板温泉 湯本館
場所 阿賀野市今板795-2 電話 0250-66-2321

妙高市



燕温泉 燕ハイランドロッジ

標高約1,116メートルの高原にたたずむ山荘。硫黄冷泉の露天風呂と、それを加熱する過した内湯との温冷交互浴は疲労回復におすす。隣接するブナの森は夜にライトアップされ、欧風の内装とともに素敵な時間を演出します。食事は季節の洋食が中心ですが、希望により和食もご用意。ペレット釜で焼いた山小屋ピザも人気です。

お問い合わせ先 燕温泉 燕ハイランドロッジ
場所 妙高市燕温泉 電話 0255-82-2322

三条市

10月3日(木) レジェ 新社屋& オープンファクトリー グランドオープン!

新潟県央地域で開かれる「燕三条 工場(こうば)の祭典」初日に合わせ、レジェ株式会社がオープンファクトリーを備えた新社屋の営業を開始しました。

デザインコンセプトは『ひとつひとつ人の手の温もりや優しさを感じられる空間』。住宅地というロケーションに配慮し、優しく落ち着いたある雰囲気仕上げられた社屋にはショップ&ワークスペースと製造工場が併設され、女性に人気の高い同社チタン製アクセサリーの製造工程を見学可能。モノづくりの楽しさを肌で体感できる新スポットの誕生です。

場所 〒955-0862 新潟県三条市南新保6-16

営業時間 10:00~17:00(土・日・祝日休み/毎月第3土曜は営業)

お問い合わせ先 レジェ株式会社

電話 0256-34-9150

E-mail info@leger.co.jp

URL <https://www.leger.co.jp/corp/>



雪国ならではの伝統文化

新潟の冬の風物詩「雪晒し」

南魚沼市・小千谷市 越後上布・小千谷縮

白い雪と色とりどりの麻布とのコントラスト
布を雪原の上で日光にさらすと、反物の色がより鮮やかになることから行われている麻織物の工程のひとつ。2月下旬～3月上旬に行われますが、越後上布は年に1回見学会を開催。小千谷縮は冬のイベント「おぢや風船一揆」で実演を見ることができます。

越後上布の雪晒し

2020年2月下旬

開催場所 南魚沼市中(塩沢中学校グラウンド)

お問い合わせ先 南魚沼市社会教育課文化振興係

電話 025-773-3756

小千谷縮の雪晒し

2020年2月22日(土) 12:30～14:00(雨天中止)

開催場所 小千谷市平沢(おぢや風船一揆 平沢会場)

お問い合わせ先 小千谷織物同業協同組合

電話 0258-83-2329



妙高市

かんずり

白い雪原に唐辛子の赤が映える
新潟伝統の発酵調味料「かんずり」。原材料の唐辛子は、製造途中で雪に晒すことで辛みがマイルドになり、旨みが増します。雪晒しは毎年1月の大寒の日から始まりですが、いつ晒すかは天候次第。事前に問い合わせを。

場所 妙高市西条437-1

(かんずり本社周辺の田んぼ)

お問い合わせ先 有限会社 かんずり

電話 0255-72-3813



長岡市

小国和紙

茶色い楮が、雪の漂白作用で真っ白に
300年以上の歴史を持つ小国和紙では、原料である「楮(こうぞ)」を下処理し、雪に晒して漂白させます。雪晒しは天候次第なので事前に問い合わせを。工房では見学や紙漉き体験もできます。

場所 長岡市小国町小栗山145(工房周辺の田んぼ)

お問い合わせ先 有限会社 小国和紙生産組合

電話 0258-41-9770



にいがた冬の風物詩

暮らしとともに受け継がれた、
雪深い地ならではの文化に触れてみよう

村上市

越後村上 鮭塩引き街道



冬が来ると、家々の軒下で街道のように連なる「塩引き鮭」。村上の鮭料理の代表格である「塩引き鮭」は、お腹の切り方から吊り下げ方にまで、鮭を敬い、慈しむ心が根付いています。城下町の風情を色濃く残す景観に、人々の暮らしを支えてきた鮭が溶け込む、村上の原風景を味わえます。

開催日程 12月1日(日)～12月20日(金)
開催場所 村上市庄内町・小町エリア
お問い合わせ先 村上市観光協会
電話 0254-53-2258

十日町市

節季市(チンコロ市)



農業ができない雪深い季節の副業として、江戸時代に農家たちが始めたと言われる歴史ある市。竹やわらで作った生活用品や民芸品が持ち寄られ、冬の諏訪町通りに40軒近くの露店が立ち並びます。名物である米粉細工の縁起物「ちんころ」は、午前中で売り切れるほどの人気。

開催日程 2020年
1月10日(金)、1月15日(水) 1月20日(月)、1月25日(土) 9:00～16:00
開催場所 十日町市諏訪町通り
お問い合わせ先 十日町市観光交流課 電話 025-757-3100

冬の訪れを告げる白鳥飛来スポット

10月～3月の早朝・夕方が
おすすめです

阿賀野市

「水原のハクチョウ渡来地」
国天然記念物指定

瓢湖



白鳥渡来地として全国的に有名で、ラムサール条約登録地でもある瓢湖。昭和29年、故吉川重三郎氏が日本で初めて野生の白鳥の餌付けに成功し注目を浴びました。10月上旬にシベリヤより第1陣が訪れ3月中旬まで滞在。11月下旬のピーク時には、5000羽を超える白鳥が見られます。シーズン中は1日3回(毎日9時、11時、15時)白鳥おじさんによる餌付けが行われます。

場所 阿賀野市水原314-17

お問い合わせ先 阿賀野市公園管理事務所

電話 0250-62-2690

新潟市

1996年に日本で10番目に登録された、
新潟市内唯一のラムサール条約湿地。

佐潟



冬の佐潟には毎年3,000羽以上のコハクチョウが越冬し、早朝には優雅に飛び立つ姿を見ることができます。佐潟水鳥・湿地センターでは、館内スコープでの観察や望遠鏡の貸し出しも行っています。初めて野鳥を観察する人は、11月～2月の第2・4土曜日午前7時30分から行っている「佐潟探鳥散歩」がおすすめ。

場所 新潟市西区赤塚5404-1

お問い合わせ先 佐潟水鳥・湿地センター 電話 025-264-3050

※開館時間 9:00～16:30(11月～翌2月の土日は7:00から早朝開館)

休館日 月曜(祝日の場合、翌日)、12月29日～1月3日

新潟市

「ハクチョウ」と「オオヒシクイ」の郷

福島潟



新潟市北区に位置し、国の天然記念物オオヒシクイ飛来地・自生するオニバスの北限地として全国的に有名な福島潟。220種以上の野鳥、450種以上の動植物が確認記録されている地球価値を持つ自然の宝庫です。ハクチョウとオオヒシクイは早朝福島潟を飛び立って行きます。オオヒシクイや福島潟に関する情報や映像は水の駅「ビュー福島潟」で観ることができます。

場所 新潟市北区前新田乙493

お問い合わせ先 水の駅「ビュー福島潟」

電話 025-387-1491

※開館時間:9:00～17:00(入館は閉館30分前まで)

新潟の美酒・美食をお得に味わおう♪

新潟市



古町花街美食めぐり

ほろ酔いチケットで
湊町にいがたの“粋”を楽しもう♪

江戸時代から続く歴史と文化が今も息づいている新潟市の「古町」。風情たどる割烹や日本料理店、おばんざい、居酒屋、BARなどで、旬のお料理と銘酒のセットが味わえます。チケット片手に、店主や女将との一期一会を気軽にお楽しみいただけます。

開催日程 ～2020年3月31日 開催場所 参加32店舗

料金 ほろ酔いチケット付きマップ

チケット3枚つづり 4,800円(税込)

チケット2枚つづり 3,200円(税込)

お問い合わせ先 古町花街コミュニティインフォメーション
電話 070-5367-0358

※写真はイメージです。

長岡市



越後長岡美酒めぐり

県内随一の酒どころで
地酒と地産料理を召し上げれ！

17もの酒蔵を有する長岡市で、おいしい地酒と各店オリジナルの「晩酌セット」を楽しめる企画です。3店回ってスタンプラリーに応募すると、抽選で30名様に、世界に一つだけの「名前入りオリジナルラベルの日本酒」がプレゼントされます。

開催日程 ～2020年1月30日

開催場所 参加 46 店舗

お問い合わせ先 「越後長岡」観光振興委員会事務局
(長岡市観光企画課内)

電話 0258-39-2344

糸魚川市



おみちよう御膳

地酒×魚料理がおりなす
糸魚川の美味を堪能しよう！

「おみちよう」とは、「お道良う＝道中お気をつけて」という意味で使われていた糸魚川の方言です。糸魚川五醸の会では、各店が趣向を凝らした料理とかわいい地酒1合ビン(非売品)のセットを「おみちよう御膳」として提供。糸魚川らしいおもてなしの気持ちを存分に味わえます。

開催日程 通年 開催場所 参加 16 店舗

お問い合わせ先 糸魚川五醸の会
(糸魚川商工会議所内小売酒販組合)

電話 025-552-1225

糸魚川市 糸魚川のあんこうを食べずに冬は越せない
糸魚川荒波あんこうフェア



日本海の荒波に揉まれ、肝が大きく身も引きしまった「荒波あんこう」が獲れる12月～3月の間、糸魚川市内では「糸魚川荒波あんこうフェア」が開催。糸魚川沖はあんこうの絶好の漁場で、あんこう料理は冬の味覚として古くから親しまれています。そんな糸魚川の定番料理を、地元のお食事処や宿泊施設で堪能できます。



開催日時 12月1日(日)～2020年3月31日(火)
開催場所 糸魚川市内のフェア参加各店
お問い合わせ先 糸魚川市観光協会
電話 025-555-7344

村上市 「鮭のまち 村上」の旨さはじける
はらこ丼フェスティバル



村上といえば「鮭」。その料理数は100を超え、地元には古くから鮭を美味しく食べる知恵と工夫が根付いています。そんな鮭のはらこ(イクラ)をふんだんに使った「はらこ丼」をたっぷり堪能できる嬉しいイベント。村上市内のイベント参加各店が腕によりをかけ、それぞれの特長を生かしたはらこ丼をふるまいます。お店によって味付けや食感も様々なので、食べ比べも楽しめます。



開催日時 11月1日(金)～12月31日(火)
開催場所 村上駅から市街地周辺の各店舗
お問い合わせ先 村上市観光協会
電話 0254-53-2258

冬の夜空を彩る花火&ウインターフェスティバル

11月30日 冬の長岡花火はイルミネーションとコラボで
長岡市 長岡花火ウインター
ファンタジー



冬の長岡花火はイルミネーションがひととき美しい、国営越後丘陵公園が舞台。フェニックス花火やクリスマスモードいっぱいのミュージックスターマインは見ごたえ抜群!

開催期間 2019年11月30日(土)

開催場所 長岡市宮本東方町字三ツ又1950番1/
国営越後丘陵公園

料金(前売り) 大人 1,300円/中高生 500円/小学生以下 無料
※車でお越しの方は別途駐車料金

お問い合わせ先 長岡花火財団 電話 0258-39-0823

2月22日 熱気球と花火が織りなす、幻想的な一夜
小千谷市 第44回
おぢや風船一揆



昼は真っ白な雪原と青い空、カラフルな熱気球のコントラストが絶景。夜の「グローバルーンフェスティバル」では気球の上空に花火が打ち上げられ、幻想的なひとときとなります。

開催期間 2020年2月22日(土)・23日(日)

※グローバルーンフェスティバルは22日の18:00~18:30
開催場所 西中会場(熱気球競技会場)/小千谷市大字西中
平沢会場(グローバルーンフェスティバル・イベント会場)
/小千谷市大字平沢新田

料金 入場無料

お問い合わせ先 小千谷観光協会 電話 0258-83-3512

3月14日 幾千ものランタンが舞い上がる感動の瞬間
津南町 つなん雪まつり



会場の内外では豪雪地ならではの体験や雪遊びが盛りだくさん。フィナーレを飾るのはスカイランタンの打ち上げ。幾千個ものランタンが夜空に舞い、ロマンティックな光景が広がります。

開催期間 2020年3月14日(土) 前夜祭3月13日(金)

開催場所 中魚沼郡津南町秋成12300/
ニュー・グリーンピア津南

料金 入場無料

※スカイランタンと駐車場は要問い合わせ

お問い合わせ先 津南雪まつり実行委員会 電話 025-765-5585

発酵のまち、長岡

HAKKO trip ~Hakko×Local×Science~

発酵の不思議に触れる旅に出よう

今年初開催!おいしい発酵が長岡に集まる。

発酵食品をおいしく楽しむだけでなく、サイエンスや体験、学びなどさまざまな角度から発酵の魅力に触れる一日。長岡で本物の発酵に出会えます。

日時 2019年11月9日(土) 10:00~19:00

メイン会場 アオーレ長岡 他

サテライト会場 摂田屋エリア

内容 発酵トークショー、発酵マルシェ(飲食・物販)、体験ブース、ミニ講座、摂田屋めぐり

お問い合わせ 長岡市政策企画課

電話 0258-39-2361

主催 HAKKOtrip実行委員会(事務局:長岡の発酵ミーティング(長岡市政策企画課内))

内容詳細

1. 発酵マルシェ

この日限りの発酵Barでは、市内の地酒の飲み比べや県内ワイン、クラフトビールを提供します。市内味噌醤油のコラボメニューや子ども向けおにぎりワークショップもあります。

2. 発酵体験コーナー

微生物の力を利用した「発酵足湯」が初登場!結晶をつくるミニ実験やSDGsゲーム、醤油仕込み体験、発酵におい体験、十分杯など。

3. 発酵トークショー

●小倉ヒロクさん...発酵デザイナーとして全国で活躍。渋谷ヒカリエでの展示会など。

●ドミニクチェンさん...ヌカボットの開発など、ITと発酵のプロジェクトをすすめる。

●星野概念さん...精神科医兼ミュージシャン。

●安東高史さん...編集者。長岡の発酵に携わる。

4. 摂田屋めぐり

電車に乗ってひと駅で、醸造の香り漂う摂田屋に到着。当日は6つの酒蔵・味噌醤油蔵が営業しています。

●機那サフラン酒本舗(薬用酒) ●吉乃川(日本酒) ●長谷川酒造(日本酒) ●越のむらさき(醤油) ●星六(味噌) ●星野本店(味噌・醤油)

同日開催

第3回「発酵を科学する」アイデア・コンテスト最終審査会

全国から選ばれた高等専門学校生が発酵の世界に新たな可能性を巻き起こすアイデア・作品を発表します。

主催 発酵を科学する事務局 長岡技術科学大学
会場 ホワイエ

長岡 発酵・醸造めぐり



味噌・醤油蔵3軒、酒蔵2軒、そして薬味酒の蔵1軒が集まる新潟県長岡市摂田屋は、JR長岡駅から信越本線で1駅の宮内駅東口から徒歩10分ほど。奇跡的に第二次大戦時の空襲被害を逃れたこの町は、明治・大正期の建築物など往時を偲ばせるノスタルジックな街並みが保存され、各蔵元の主屋や土蔵は国の登録有形文化財に。いまでも稼働している現役の蔵からは麹や醤油、酒の芳香があふれ、道行く人の鼻をくすぐります。

的に第二次大戦時の空襲被害を逃れたこの町は、明治・大正期の建築物など往時を偲ばせるノスタルジックな街並みが保存され、各蔵元の主屋や土蔵は国の登録有形文化財に。いまでも稼働している現役の蔵からは麹や醤油、酒の芳香があふれ、道行く人の鼻をくすぐります。

しょうゆ



越のむらさき

レンガ造りの煙突が町のシンボル
創業186年の老舗「越のむらさき」

住所 長岡市摂田屋3-9-35 電話 0258-32-0159

営業時間 9:00~17:00 ※工場見学は要予約。

所要時間は約1時間。

定休日 土・日曜、祝日定休

HP <http://www.koshi-no-murasaki.co.jp>

みそ



味噌星六

故郷を思い出すような懐かしい味わい
古式製法で作る「味噌星六」

住所 長岡市摂田屋4-5-11

電話 0258-32-6206

営業時間 9:00~18:00

定休日 日曜

HP <http://hoshi6.com>

みそ
しょうゆ



星野本店

弘化3年(1846年)創業の、味噌と
醤油の蔵元「星野本店」

住所 長岡市摂田屋2-10-30

電話 0258-33-1530

営業時間 9:00~17:00

定休日 日曜、祝日定休 ※土曜は不定休

HP <http://www.hoshino-honten.jp>