



# うまさ ぎっしり 新潟

2020年  
夏~秋号

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://www.niigata-kankou.or.jp>

特集: 待ちわびた心を満たす、新しさいっぱいの新潟

1

長岡市 いつでも長岡花火を体感できる道の駅

## ながおか花火館 今秋オープン

毎年8月2日・3日に開催する「長岡まつり大花火大会」をはじめ、さまざまな長岡の魅力に触れられる道の駅「ながおか花火館」が今秋にオープンします。場所は、国道8号沿いの喜多町地内で、関越道長岡ICや北陸道長岡北スマートICからアクセスの良い立地です。敷地面積は約2.8ヘクタールで、長岡花火をいつでも体感できる「長岡花火ミュージアム」のほか、地場産品の販売コーナーやレストラン、県内道の駅最大級のフードコートなど、長岡の魅力がたくさん詰まった観光情報の発信拠点です。

場所 長岡市喜多町707

お問い合わせ先 道の駅ながおか花火館

電話 0258-86-7766



田上町

## 10月28日オープン予定 道の駅「たがみ」



※図はイメージです。

『道の駅たがみ』は、交流・連携、産業振興の拠点として「近き者喜びて、遠き者来る」をコンセプトに、多くの方々からご利用頂ける賑わいの拠点を目指します。町の観光資源には、湯田上温泉・あじさい園・豪農の館椿寿荘等があります。田上町やその周辺の観光の際には、是非ともお立ち寄りください。

場所 南蒲原郡田上町大字原ヶ崎新田3072-1

- ・情報発信施設(24時間利用できるトイレ、休憩スペース、情報提供スペース)
- ・地域連携施設(農産物等直売所、飲食スペース)
- ・コンビニエンスストア有

お問い合わせ先 田上町産業振興課商工観光係

電話 0256-57-6225



十日町市

2020年6月新築オープン

# 十日町市博物館

## 国宝・火焰型土器のふるさと

### — 雪と織物と信濃川 —

「国宝 火焰型土器のふるさと—雪と織物と信濃川—」をテーマにした博物館が6月にオープンしました。県内唯一の国宝 笹山遺跡出土深鉢形土器群の展示をはじめ、十日町市の織物文化や人々の暮らしに豊かな恵みを与えてきた雪と信濃川について紹介します。建物は、火焰型土器の渦巻文をトレースした意匠で、底には織物をイメージし雪の結晶に見える模様を使い、随所に十日町市の特徴が施されたデザインとなっています。

#### 火焰型土器

火焰型土器は、信濃川流域を中心として新潟県のほぼ全域で出土しています。5,000 年前の縄文時代中期の中期の約 500 年間に出現し、その後に現れる土器にほとんど影響を残さずに消滅してしまいました。これが「縄文の華」と言われる所以です。火焰型土器の最大の特徴は鶏頭冠突起です。名称の由来となった燃え上がる炎、4本足の動物、水面を飛び跳ねる魚などをデフォルメしているとの意見がありますが、いまだ定説はありません。



お問い合わせ先 十日町市博物館

電話 025-757-5531 ※入館の際はマスクの着用をお願いします。

URL <https://www.tokamachi-museum.jp/>



写真：十日町市博物館 提供



長岡市

# 摂田屋地区情報発信・交流拠点施設 今秋プレオープン

「酒・味噌・醤油」を製造する蔵元が5つある、発酵・醸造文化が盛んな長岡市摂田屋地区に所在し、10棟の歴史的建造物で構成される「摂田屋地区情報発信・交流拠点施設」が、令和2年秋(予定)にプレオープンいたします。

「摂田屋地区情報発信・交流拠点施設」は、「醸造の町「摂田屋」」が持つ歴史的背景や風土を軸に、長岡市の魅力を創造・発信するための観光誘客施設として、整備・改修を進めています。

プレオープンでは、整備・改修が完了した「米蔵」を開業いたします。地場産の食材等を活用した飲食・物販に加え、定期的なイベント開催を予定しています。また、国の登録有形文化財に指定されている「鰻絵蔵」も見ごたえがあります。

昔ながらの伝統と新たな知恵が混じり合い、「発酵」していく摂田屋地区を体験してください。

## 施設情報 (※1)

開館時間 9:00～17:00(入館は16:30まで)

定休日 毎週火曜(祝日等の関係で変更の可能性あり)

駐車場 普通車用駐車場……38台

(※2) 身障者用等駐車場……3台

大型駐車場……2台(施設へ事前予約が必要)

(※1) 内容に変更が生じる可能性があります。

(※2) 駐車場は、定休日及び開館時間外は出入口を施錠します。

お問い合わせ先 施設連絡先 電話 0258-86-8545

長岡市 観光・交流部 観光企画課 電話 0258-39-2344





長岡市

# 深まる季節を体感! 長岡・越路めぐり

もみじ園  
もみじの茶屋  
松籟閣  
朝日酒造

もみじ園に「和Cafe越路もみじの茶屋」がオープン

## 長岡市もみじ園

市内有数の紅葉の名所。4000平方メートルの広大な敷地に、樹齢150～200年にも及ぶモミジやカエデが色鮮やかな姿を見せます。夜間のライトアップでは、昼間とは異なる幻想的な雰囲気に包まれます。



自家製味噌マヨサンドイッチ



ふわふわパンケーキ

長岡市もみじ園に観光情報の発信や地域の物産販売も行うカフェ「もみじの茶屋」が今春オープン。これまでも紅葉シーズンに仮設店舗で営業を行ってきましたが、春夏のシーズンでも利用できるよう、常設施設を整備し新たなスタートを切りました。もみじ園は、春は新緑、夏は青葉、秋は紅葉と季節ごとに表情を変え、あなたの心を癒してくれること間違いなし。ぜひ来園いただき、安らぎのひとときをお過ごしください。

期間 4～11月の毎日(水曜日定休日) ※紅葉シーズンは毎日営業  
お問い合わせ先 長岡市もみじ園  
電話 0258-92-6360

## 朝日酒造 酒蔵見学

越路の自然に囲まれた歴史ある酒蔵の見学ツアー。朝日酒造のこだわりを感じながら、お酒の製造現場を見学できます。※新型コロナウイルス感染症の影響により通常通りの見学ができない場合があります。

[20分見学コース]

朝日酒造エントランスホールを中心に壺詰ライン(稼働時)やデジタルサイネージの映像を見学いただけます。見学後は物販店で試飲をお楽しみいただけます。

期間 通年(年末年始除く)

時間 ①11:00 ②11:30 ③12:00

④13:00 ⑤13:30 ⑥14:00

料金 無料



※イベント等により、ご案内できない場合あり。

## 松籟閣



松籟閣は昭和初期、朝日酒造の創業者である平澤與之助が建てた住宅です。松籟(しょうらい)とは松の梢を吹く風の音のこと。伝統的な日本家屋に、アールデコ様式の丸窓やステンドグラスなどの装飾を採り入れています。2001年に製品倉庫建設に伴い曳家で移築し、2018年に重要文化財となりました。

期間 4～11月の月・水・金

時間 10:00～15:00(自由見学)

料金 無料

※イベント開催時は  
休館の場合あり。



お問い合わせ先 朝日酒造  
電話 0258-92-3181



新発田市

# 月岡温泉まちづくり事業が 「人に優しい地域の宿づくり賞」で 最優秀賞!



全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会が主催する第23回「人に優しい地域の宿づくり賞」において、月岡温泉旅館協同組合・月岡温泉観光協会・合同会社ミライズが実施する月岡温泉まちづくり事業「歩いて楽しい温泉街へ」が最優秀の厚生労働大臣賞を受賞しました。

温泉街の空き地・空き物件を活用し、新潟県内の特産品や体験を行える店舗を開業・運営するなど、公的資金に頼らない自立した取り組みで温泉街の活性化を図った点が高く評価されました。



お問い合わせ先 月岡温泉観光協会  
電話 0254-32-3151

新発田市

月岡の中心地から徒歩1分!  
月岡温泉街で造りたてのクラフトビールを楽しむ

## TSUKIOKA BREWERY & KITCHEN GEPPPO 10月オープン予定



「TSUKIOKA BREWERY&KITCHEN GEPPPO」ではこだわりの自家製クラフトビールと新潟県産の四季折々の食材を使った料理を提供していきます。「月岡温泉を拠点に人と人が繋がるビールを造ること」をコンセプトにクラフトビールの可能性と向き合い、4～6種類のオリジナルビールを醸造予定。一番のこだわりは月岡温泉の色にちなんで造られたエメラルドグリーン色の「エメラルドエール」。ポップの華やかな香りと爽やかなのどごしが特徴です。フードメニューではその場で調理される蒸し料理もおすすめ! 店内はゆったりできるテーブル席や、テラス席があり、ソフトドリンクも取り揃えているため、友人同士や家族でも気軽に立ち寄っていただけるお店を目指します。

お問い合わせ先 月岡 BREWERY 企画室

Email [info@tsukioka-brewery.jp](mailto:info@tsukioka-brewery.jp)

※内容は変更になる場合がございます。



上越市  
糸魚川市  
妙高市

# 初の リゾート列車「雪月花」10月に平日運行を実施

海と山の景色を一度の乗車で楽しめるリゾート列車「えちごトキめきリゾート雪月花」が今秋、これまでで初となる定期的な平日運行を実施。日本最大級の窓から紅葉を眺め、越後の美食と地酒を味わうひとときは格別です。乗車定員を25名程度に減らしつつ本数を増やすことで、新型コロナウイルスへの感染対策にも万全を期していきます。

この機会にぜひ、「雪月花」で新潟県上越地方の秋の旅をお楽しみください。

## 平日運行日

10月 2日(金) 10月 9日(金) 10月14日(水)

10月16日(金) 10月23日(金)

11月 6日(金) 11月11日(水) 11月17日(火)

※土日祝は1日2便運行 ※運行の詳細についてはお問い合わせください。

午前便:上越妙高駅10:19発⇒糸魚川駅13:16着・フレンチ

午後便:糸魚川駅13:59発⇒上越妙高駅16:44着・和食

料金 17,500円 ※メディアのみなさまの取材乗車は原則  
ご乗車代金の費用負担がありません。

お問い合わせ先 えちごトキめき鉄道 営業部 販売課  
企画・宣伝ディレクター 高地(こうち)久美子  
電話 070-3133-5989 025-543-7889



## 県内全域 日本ミシュランタイヤ 「ミシュランガイド 新潟2020特別版」をリリース

国内では24エリア目の発行となる「ミシュランガイド新潟2020特別版」が7月17日に発売され、県内の飲食店や宿泊施設など282軒が掲載となりました。

そのうち、「遠回りしてでも訪れる価値のある素晴らしい料理」を表す「二つ星」に3軒、「近くに訪れたら行く価値のある優れた料理」を表す「一つ星」に18軒(うち旅館2軒)が選ばれています。

肥沃な大地と寒暖差の大きな気候から育まれる農産物や、日本海から上がる豊かな海産物に恵まれ、様々な加工品や郷土料理のある新潟県全域を対象に、フランスのタイヤメーカー、日本ミシュランタイヤ株式会社が、厳選した飲食店・レストラン、宿泊施設を紹介しています。

お問い合わせ先 日本ミシュランタイヤ株式会社  
URL: <https://www.michelin.co.jp/>



©MICHELIN

### 「ミシュランガイド新潟2020特別版」概要

- 【タイトル】 ミシュランガイド新潟2020特別版
- 【発売日】 2020年7月17日(金)
- 【定価】 本体価格2,700円+税(税込2,970円)
- 【ISBNコード】 978-4-904337-29-5
- 【発行】 日本ミシュランタイヤ株式会社
- 【判型】 A5 変形



『ミシュランガイド新潟2020特別版』公式写真  
コーポレートキャラクター ミシュランマンと新潟のご当地キャラクターレルヒさん  
(新潟西港 佐渡汽船ターミナルにて撮影)



新潟県  
山形県  
庄内

新潟・庄内の食を楽しむ

新潟・庄内 ガストロノミー

# 日本海美食旅

## 10月～12月にキャンペーン実施

2020年10月1日(木)から12月31日(木)の期間、「新潟県・庄内エリア秋の観光キャンペーン」を実施します。新潟と庄内それぞれの「食」の魅力と、それを育んだ各地域の歴史や伝統、暮らし、人といった背景を「日本海美食旅」のフレーズのもと国内外へ発信していきます。

ガストロノミー

### 「日本海美食旅」とは

ガストロノミーとは「美食学」のことです。美味しいことはもちろんですが、その土地に内包された歴史や文化を尊重し、昇華させた料理を意味します。つまり、作る人も食べる人も「食を通じて地域を知ること」が大切であり、目的となります。日本海と雄大な山に育まれた新潟県と庄内エリアの豊かな食文化を発信します。

## 実施に向けて大々的なプロモーションを展開!

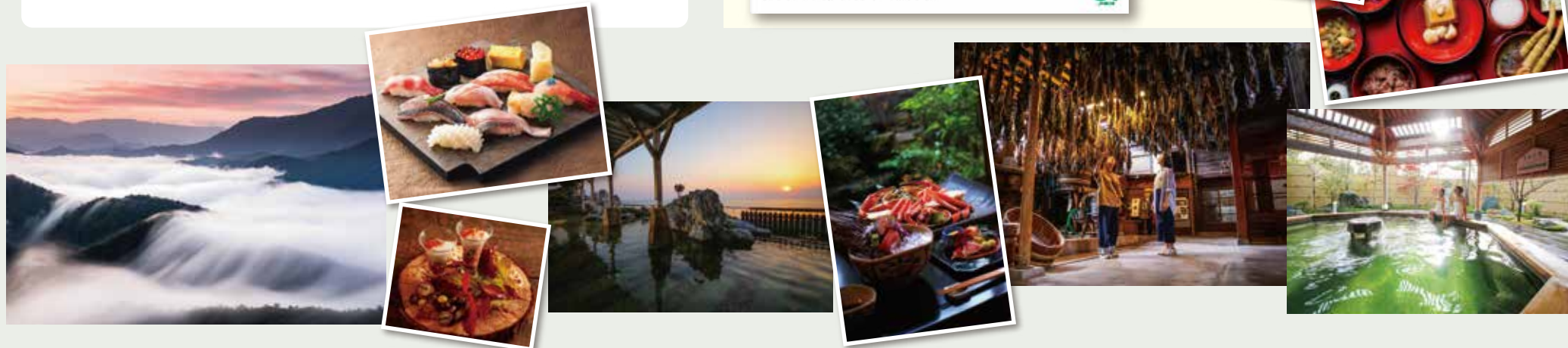


全国に向けて「日本海美食旅」を発信し、新潟県・庄内エリアの魅力を伝えるため、ポスターの掲示やガイドブックの設置といった様々な宣伝活動を行っていきますのでご注目ください。

お問い合わせ先

「うまさぎっしり新潟」観光推進協議会  
(事務局 新潟県観光協会)

電話 025-283-1188





新潟県  
山形県  
庄内

当選総数  
450名様  
以上!

# 新潟・庄内

## うまさぎっしり スタンプラリー

～ドライブ & クルーズ～

WEB  
サイトから  
簡単登録!



スマホで  
上記QRコードを  
読み取ろう!

2020.  
7月1日水～12月20日日  
新潟・庄内のご当地キャラを集めよう!

### 参加方法

- 1 WEBサイトの<スタンプを集める>から  
簡単な参加登録でID取得・マイページ作成!
- 2 参加施設で掲示しているQRコードから  
スタンプをGET!
- 3 必要な数のスタンプを集めたら応募フォーム  
の必要事項を入力して送信しよう!

応募締切/2020.12月25日(金)

参加施設で使えるお得な  
クーポン特典もあります!



主催 「新潟県・庄内エリアDC」推進協議会 事務局「うまさぎっしり新潟」観光推進協議会  
(公益社団法人 新潟県観光協会)

共催 東日本高速道路株式会社 新潟支社・株式会社JTB

協力 佐渡汽船株式会社

問合せ先 うまさぎっしりスタンプラリー事務局 (株式会社 パブリシティコア内)

電話 025-281-7264 FAX 025-281-0385

受付時間 祝日・お盆期間を除く平日10:00～17:00

県内全域

# 新潟県は枝豆王国&ナス王国!

## どちらも作付面積全国1位なんです!

新潟県には全国に誇れる特産野菜がいくつもあります。なかでも、枝豆とナスはどちらも作付面積が全国1位※。6月～10月までさまざまな品種が出回り、夏の味覚として新潟県民に愛されています。

## おいしすぎて、県内で大量消費?

作付面積では全国1位ですが、実は、枝豆の出荷量は全国7位※、ナスの出荷量は全国15位※。その理由は、家族や親戚、知人の間でかなりの量を消費してしまうから…と言われています。ナスの場合は、漬物用のナスは小さいうちに収穫してしまったり、雪のため栽培時期が遅く、期間が短かったりと、そもそも作付面積に対して収穫量が少ないという理由があります。

※平成30年 農林水産省 野菜生産出荷統計より

## さまざまな品種を食べ比べるのも面白い!

**枝豆** 時期ごとに違う味わいを楽しめます

**【6月下旬～7月下旬】**

新潟えだまめ(早生)…初だるま、おつな姫、湯あがり娘 など

**【7月中旬～8月中旬】**

新潟茶豆…新潟茶豆、くろさき茶豆 など

**【8月中旬～9月上旬】**

新潟あま茶豆…ぴかり茶豆、晩酌茶豆など

**【9月中旬～10月上旬】**

新潟えだまめ(晩生)…さかな豆 など

**ナス** 在来品種は国内最多! 多種多様なナス

水ナス…十全、梨茄子、深雪なす など

長ナス…久保なす、ヤキナス、鉛筆 など

丸ナス…中島巾着、魚沼巾着 など

白ナス…越後白なす

緑ナス…笹神なす、緑なす

・他にも越の丸、梵天丸、八石なすなどさまざまなブランド品種が存在します。



くろさき茶豆(新潟市)  
提供:JA越後中央



ヤキナス(新潟市)  
提供:JA新潟市



越の丸(土越市)  
提供:JAえちご上越

お問い合わせ先 JA全農にいがた 園芸部 野菜果実課  
電話 025-232-1580 (月曜～金曜 8:30～17:00)



佐渡市

夏の夜に映える幻想的な美しさ

# 波面に青く光る無数の星 ウミホタル鑑賞

新潟県でここ佐渡島だけでしか見ることのできない、夜行性のいきもの「ウミホタル」。星屑のように無数に青く光るウミホタルは、通常自然には見られません。ご用意した特別な日にだけ、集まったウミホタルたちを引き揚げ、足もとに撒いて観賞します。まるで地上の天の川のような幻想的な風景を、心ゆくまでご堪能ください。なお、売上の一部は、地元真野豊田集落に寄付いたします。

※観賞後、海に戻す等、ウミホタルの保護には十分に留意しております。

開催日 8月16日(日)、9月19日(土)

時間 20:00～21:00

定員 20名 前日17時までに要申込

場所 真野漁港多目的広場駐車場

料金 大人1,000円、子供500円

お問い合わせ先 佐渡観光交流機構

電話 0259-27-5000

