

YAHIKO & TSUBAMESANJ Ora

弥彦 燕三条

（弥彦の神が見守る地）

山と大河の恵みが集う奇跡の土地で

育まれてきた「ものづくり文化」を巡る旅

に い が た ガ ス ト ロ ノ ミ ー



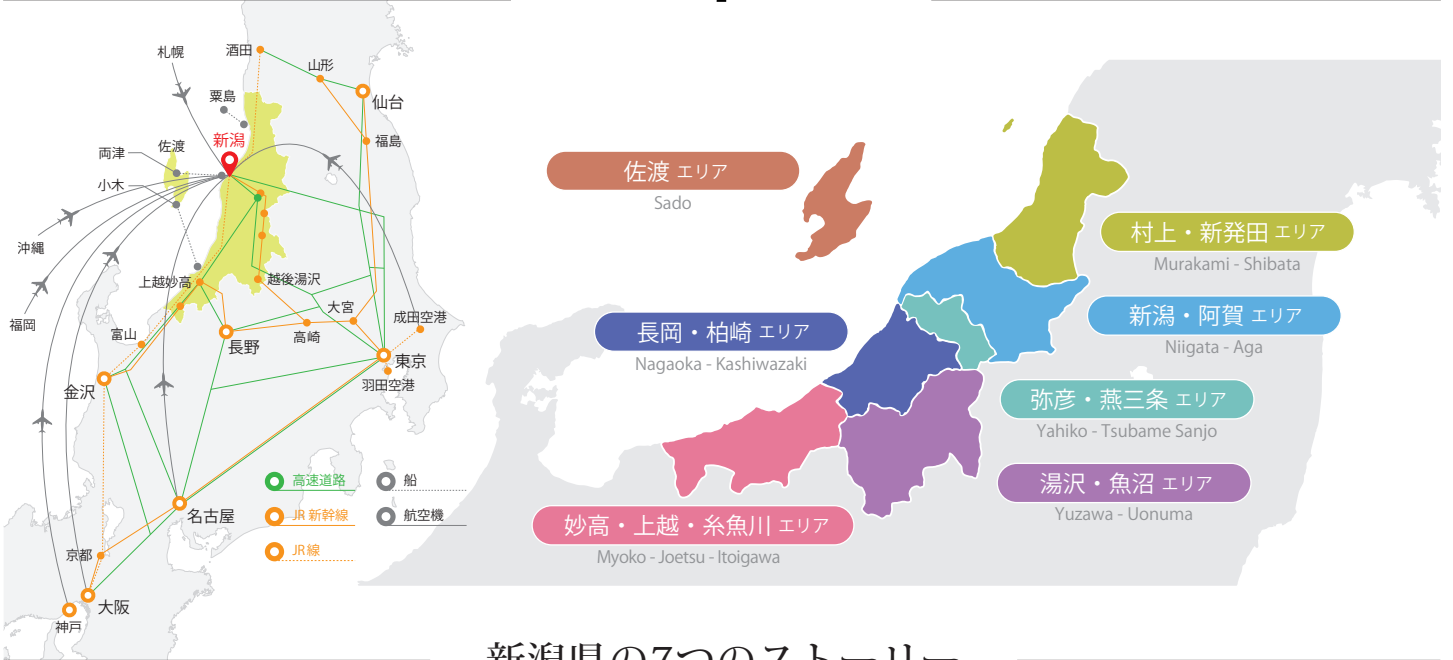
新潟美食旅



CONTENTS

| | |
|----------------------|----|
| 新潟県の7つのストーリー | 03 |
| 新潟美食旅(ガストロノミー) | 04 |
| エリアコンセプト | 05 |
| おやひこさまの麓で育まれる「食」 | 06 |
| 諸産業を築いた祖神 | 07 |
| 弥彦の神が与えたものづくり文化 | 08 |
| おやひこさまの麓で自然からパワーチャージ | 10 |
| 弥彦・燕三条エリアの特別な過ごし方 | 11 |
| モデルコース | 12 |
| リスト | 15 |
| コンタクト | 17 |

NIIGATA 7



新潟県の7つのストーリー

新潟県は、県域が広く多様です。その多様性をより分かりやすく感じていただけるよう、全県を歴史・文化・伝統などを背景にした「7つのエリア」に分け、それぞれの地域のストーリーを伝える旅のスタイルを提案します。地域のストーリーを身近に伝えてくれるのが「食」。地域のエッセンスが詰まった7つのガストロノミーのストーリーを体験してみませんか。



鮭の食文化と 情緒ある城下町文化

県北に位置する村上・新発田エリア。100種類を超える鮭料理が今なお受け継がれる村上や、かつて城下町として栄え、城や武家屋敷など古い町並みが残る新発田など、歴史の息遣いが残る情緒あふれるエリア。



みなとまち文化と料亭、 川に育まれた豊かな土地

北前船の主要な寄港地だったみなとまち・新潟。2つの大河で結ばれる流域から豊かな自然の恵みが集積され、交易による交流で料亭文化が発展。周辺には人気のレストラン、ワイナリーが点在し、豊かな水辺や山々が古き佳き暮らしを伝える。



新潟随一の パワースポットとものづくり

産業の基盤は弥彦の神から伝えられたとされ、パワースポットである越後一宮彌彦神社は、エリアを特徴づける「ものづくり」と切り離せない存在。鍛冶・洋食器・桐ダンスなど伝統の技と合わせ、職人を支えてきた食、県内有数の多品種の果樹・野菜の存在も見逃せない。



醸造文化の地から生まれた 「里めし」「浜めし」

古くから醸造業が盛んで、長岡・撰田屋地区では味噌、醤油、日本酒の蔵元などが多数点在。山も海もあるこのエリアでは、土地ならではの「里めし」「浜めし」が生まれた。海、川、山で打ち上げられる越後三大花火はこのエリアにあり、エリアの多様性を示している。



新潟美食旅(ガストロノミー)
シンボルマークデザイン



雪との共存から生まれた 「雪国文化」とA級グルメ

豪雪地帯として知られ、昔から雪と共存することで生まれた独特の食文化をもつ。発酵食や保存食が今も大切にされ、魚沼産コシヒカリも有名。雪国ならではの風景やスノーリゾートが楽しめるエリア。



謙信公が残した食文化と 高原リゾート

春日山城跡や夜桜の名所「高田城址公園」をはじめ、糸魚川のヒスイなど古代から近代に至るまでの歴史・文化の香るエリア。豪雪を利用する発酵調味料「かんずり」、発酵研究の基盤を作った坂口博士の存在など、発酵文化も特徴的。妙高山の恵みを、多様な温泉とウインタースポーツも楽しめるエリア。



島ならではの歴史・文化、 そして佐渡金山

能舞台や京都なまりといった公家文化をはじめ、島ならではの歴史や文化が息づいている。食も豊かで里山が育む農産物、日本海の新鮮な魚介などが味わえる。日本最大の佐渡金山は世界遺産候補。

NIIGATA GASTRONOMY



「ガストロノミー」は、美味しいのはもちろん、その土地に昔から息づいてきた歴史や文化、風俗を背景として、地域のストーリーを伝えることを意味します。作る人も食べる人も、「食を通じて地域を知ること」が大切な目的になります。



新潟 美食旅

ガストロノミー

食を通じてストーリーを伝える

Taste of the Place

ガストロノミーとは、
「美食学」のこと。

「ガストロノミー」とは、地域の風土や文化、歴史を表現した料理のことであり、料理を通じてその地域を知ること。新潟の料理人が、新潟の食材を使い、新潟の風土・歴史・文化・伝統を反映した料理を作る。旅人がその一皿を食べるということは、料理を通じて新潟を旅することである。



「地域の食」は、風光明媚な自然や荘厳な寺社仏閣よりも、旅行者が求める観光資源です。では、新潟県にとっての「地域の食」とはなんでしょうか。それは新潟県の歴史と文化、自然を内包した質の高い多様な食文化です。明治中期まで裏日本は「表日本」と言えるほど発展していました。当時の流通網は北前船が中心で、とくに函館、横浜、神戸、長崎とともに開港五港であった新潟には、国内外から質の高い文化が流入しました。その後、物流網が鉄道や車に変わり、日本海側にとって苦しい時代が続きましたが、振り返ってみれば、日本海側には本来の日本文化、そして食文化が、タイムカプセルのごとく封印されていたのです。新潟県を、京都、東京に次ぐ食文化の街へ。「うまさぎっしり新潟」をさらに推し進め、「新潟ガストロノミー」へ。今こそ、日本有数の食文化都市であることを世界へアピールするべきだと考えます。

株式会社 自遊人
岩佐 十良

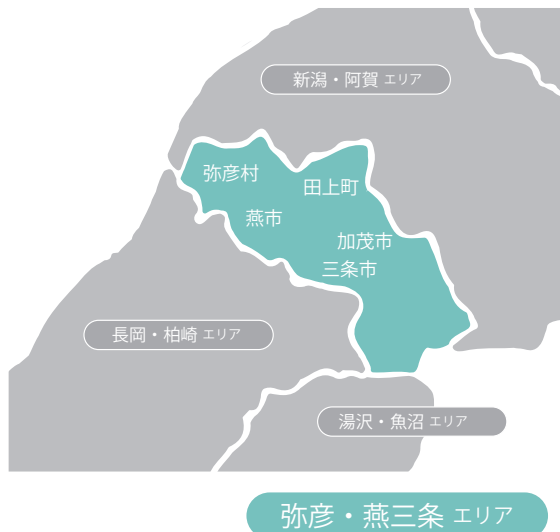
(元「新潟県・庄内エリア DC 総合プロデューサー」)



弥彦 燕三条

大河の一滴から生まれる物語は、
弥彦、燕、三条、加茂、田上と川で繋がれた

新潟県は山地、丘陵、低地が多い。県境の急峻な山岳地帯に比べ、越後平野は低地で日本有数の穀倉地帯となっている。その越後平野の玄関口である弥彦・三条エリアを貫くように流れる全長367kmにもおよぶ日本一の大河、信濃川。母なる川は、かつては暴れ川として、しばしば洪水をひきおこし、大地を水と土で埋め尽くした。そうして運び込まれた土砂が堆積して形成された肥沃な大地が越後平野である。しかし、大正時代に大河津分水路の工事が完成するまで、依然として信濃川の自然の猛威は変わらなかった。



この地域のシンボリック的存在、弥彦山。そして、その懐には彌彦神社が鎮座する。彌彦神社は万葉集にも詠まれ、古代から新潟県の産業、文化の基礎を築き上げた諸産業の祖神として多くの信仰を集めた。厳しい自然環境が諸産業の興(おこ)りに拍車をかけたのかもしれない。

神話から現代へ語り継がれるものづくり



厳しい水害にあらがうようにその大地に根を下ろし農耕を続ける地域の民、そして農耕以外の生きる糧として、ものづくりの匠になる者などがいた。特に三条・燕地域の金属加工産業は江戸初頭にはじまり、当時から地域の産業をリードしていた。農耕に適さなかった土地で生きるために辿り着いた金属産業は、今や日本の誇る唯一無二の一大生産地として製品は世界中に向けて飛ばたいている。

大河の一滴から生まれる物語は、
弥彦、燕、三条、加茂、田上と川で繋がれた
私たちの暮らしの礎を築いていった。

ストーリーも一緒に味わう 「ガストロごはん」

大河津分水の通水したことで水害が減少し、金物産業で栄えていたこの地域は同時に新潟県内でも屈指の穀物地帯にもなった。野菜や果樹栽培に適した環境から、現在では多様な作物が作られている。これらを食材に、古くからの技術をいかした職人技で作り上げられた金属洋食器や箸で味わう。「ものづくり文化」と共に歩んできた「食文化」。究極の地産地消をご賞味あれ。



YAHIKO TSUBAMESANJO
GASTRONOMY

弥彦 燕三条

ガストロノミー

美食旅

おやひこさまの麓で育まれる「食」

彌彦の神さまから伝えられた農業技術と、
川がもたらす肥沃な土壌によって、
多種多様な野菜や果樹が栽培されている。



「たけのこ」と「梅」 | 田上町 |

豊かな自然が広がる田上町は、「たけのこ」や「梅」が名産品。たけのこは、エグミが少なく香り高いと好評。地元の湯田上温泉では採れたて新鮮な「刺身」として提供されることも。



道の駅たがみ | 田上町 |



地元ブランド「越の梅」を使ったオリジナル商品を展開。4月下旬から5月上旬にかけては「たけのこまつり」を実施。直売所のほかたけのこ掘りも体験できる。

<https://michinoeki-tagami.jp/>



地産地消の食体験

かやもり農園 | 加茂市 |



農業体験で汗を流した後に、昔ながらの囲炉裏を囲って野菜の農家御膳を堪能できる。(4名以上で実施。要予約)

燕三条「畑の朝カフェ」 | 燕市、三条市 |

清々しい朝の空気の中で、農園体験と採れたて野菜や果物を使った朝食を楽しむ体験型カフェ。季節ごとに内容や会場は異なる。
※要予約



<https://asa-cafe.jp/>



HISTORY

越後諸産業を築いた祖神



彌彦神社(弥彦村)一の鳥居

全ては「おやひこさま」から始まった

越後一宮 彌彦神社は2400年以上の歴史を有するとされ、日本最古の万葉集にも詠われている。

「おやひこさま」と越後の人々から慕われる御祭神「天香山命(あめのかごやまのみこと)」は、稲作や製塩、金属の鑄造技術を伝えた越後国開拓の祖神と伝えられ、多くの信仰を集めている。



弥彦山

標高634mの山頂には、御祭神とその妃神を祀る御神廟がある。日本海を背におやひこさまは今日も越後平野を見守っている。



伊彌彦米

(いやひこまい)

強い旨みと粘りが特徴の特別栽培米コシヒカリ。平成30年度皇室献上米として皇室新嘗祭に献上された。

弥彦温泉郷 | 弥彦村 |

彌彦神社の参拝客を泊める門前町、北国街道の宿場街として栄えた温泉街。千年もの昔から旅人の疲れを癒してきた名湯は人々に愛され、現代まで守られてきた。泉質はアルカリ性単純温泉で、美肌効果や鎮静効果、疲労回復などに効くといわれる。

<https://niigata-kankou.or.jp/spot/11600>



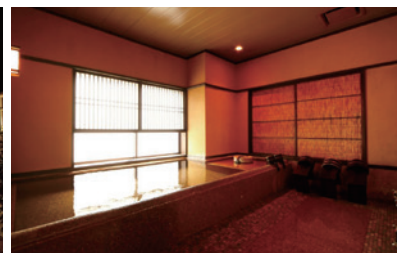
御日供祭

(おにつくさい)

彌彦神社の御祭神に米・酒・塩などの朝食をお供えする神事「御日供祭(おにつくさい)」。参列可能日には誰でも参列することができる。



<https://www.e-yahiko.com/spot/onikkusai/>



ものづくり

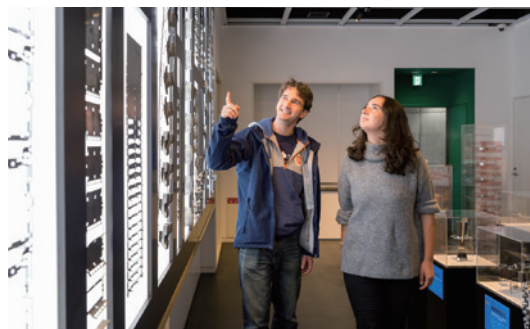
弥彦の神が与えたものづくり文化



鎚器銅器 (ついきどうき) 200年ほど前から燕に伝わる伝統技術。銅を金槌で叩くことで、打ち延ばしたり、打ち縮めたりして器を形成する。職人が一つ一つ叩くことで、美しさとおたたかみを感じられる。現在、世界を支える燕の金属加工技術の原点ともなる。

継承される伝統技術

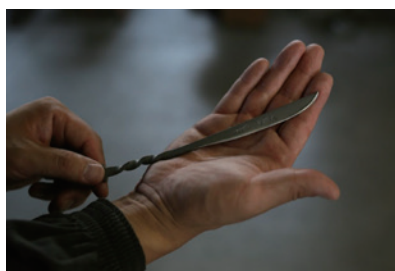
弥彦山は御神体であると同時に日本有数の良質な銅を産出する鉱山でもあった。弥彦山から産出された銅は燕に運ばれ、それらを素材とした銅製品づくりが始まり、現在の世界的金属加工産地の礎が築かれた。



燕市産業史料館 | 燕市 |

日本で初めて「産業」という名前を取り入れた博物館。燕市の金属加工産業発展の歴史を紹介している。体験工房館でモノづくり体験も可能。

<https://niigata-kankou.or.jp/spot/9852>



三条鍛冶道場 | 三条市 |

伝統技術の継承と産地の発展を目的としたものづくり体験施設。ペーパーナイフや和釘作りなど伝統の鍛冶技術を体験できる。

<https://niigata-kankou.or.jp/spot/5735>



わくぎ

和釘



神社仏閣・城郭などの古建築物の修復復元にはなくてはならないものとして使われてきた和釘。三条市で作られる和釘は、多品目を一括受注できる生産力と技術力の高さが認められ、伊勢神宮の式年遷宮（20年に一度行われる諸社殿の建て替え）にも用いられている。

ものづくり

弥彦の神が与えたものづくり文化

2

SUWADA OPEN FACTORY | 三条市 |

オープンファクトリー 製造現場を公開して、ものづくりを見学、体感できる工場。類まれな技と職人の心に触れることができる。

現在(いま)に連なるものづくり

鉄道の普及や機械化により、金属加工業は発展を続けた。現在では、燕三条エリアは作業工具・刃物などの金属製品や、洋食器などの「金物の町」として広く知られる。

マルナオ | 三条市 |



箸やスプーンなどのカトラリーを生産している。硬木を削り磨く仕上げ作業は職人の手仕事。手に馴染み、料理がすすみやすい先端まで八角形の形状が特徴。木材から完成までの行程を見学できる。



<https://niigata-kankou.or.jp/experience/42894>

SUWADA OPEN FACTORY | 三条市 |



切れ味と美しさを追求した爪切りを製造。職人の手仕上げにこだわった製造の現場を、予約なしで見学できる。黒で統一された重厚感のある空間も見どころ。



<https://niigata-kankou.or.jp/experience/10230>

玉川堂 | 燕市 |



1枚の銅板を鋸で打ち起こしながら器を作り上げる鋸起銅器(ついきどうき)。この技を江戸時代後期から磨き、現在は「新潟県無形文化財」に指定されている。



<https://niigata-kankou.or.jp/experience/10006>

藤次郎オープンファクトリー | 燕市 |



日本を代表する刃物産地・燕三条の伝統と革新性を融合させた刃物を製造。見学ルートでは包丁の完成までの流れと、職人のいた技を見学することができる。



<https://niigata-kankou.or.jp/experience/41481>

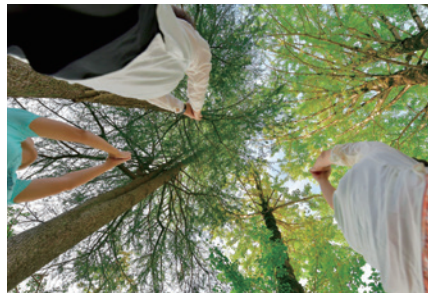
NATURE

「体験」×「ネイチャー」

越後長野温泉 妙凜和楽 嵐溪荘

おやひこさまの麓で 自然からパワーチャージ

県内屈指のパワースポットとしておやひこさまが有名だが、このエリアには多くの自然景観や絶景スポットがある。雄大な自然の中で心身をリフレッシュしよう。



越後長野温泉 妙凜和楽 嵐溪荘 | 三条市 |

豊かな自然に囲まれた一軒宿。体に優しい料理と濃厚な温泉を楽しめる。また、森林浴の中でヨガを体験できる。



<https://niigata-kankou.or.jp/reserve/41829>



五十嵐川 | 三条市 |

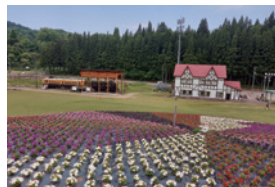
三条市下田地域を流れる川。天然の岩場が数多くあり、釣りを楽しめるほか、上流ではラフティング体験ができる。



溪流釣り
<http://www.ikarashigawa.com/keiryu/>



ラフティング
https://www.city.sanjo.niigata.jp/sanjonavi/see_do/nature/outdooractivity/11671.html



冬鳥越スキーガーデン | 加茂市 |

県央地域で唯一のスキー場。冬は多くのスキー客で賑わう。春と秋は、美しいバラ園も楽しめる多目的広場。園内には花時計や遊歩道が整備され、県内最古の木造電車「モハ1」などの展示もある。



<https://niigata-kankou.or.jp/spot/10725>



護摩堂山あじさい園 | 田上町 |

湯田上温泉から徒歩40～50分の山頂では越後平野が一望できる。山頂付近の「護摩堂山あじさい園」では、約三万本のあじさいが初夏を彩る。



<https://niigata-kankou.or.jp/spot/10193>



Snow Peak HEADQUARTERS | 三条市 |
スノーピークヘッドクォーターズ

広さ約 5 万坪の開けた空間で、四季を問わずキャンプを楽しむことができる。レンタル品やスタッフによるサポートが充実しており、グランピングも体験できる。2022 年 4 月には、温浴施設を中心とした自然を感じる複合型リゾート「Snow Peak FIELD SUITE SPA HEADQUARTERS」が新たにオープンした。

<https://niigata-kankou.or.jp/spot/10176>



「アウトドア」 & 「食」

SPECIAL

弥彦・燕三条エリアの特別な過ごし方

Restaurant UOZEN | 三条市 |

オーナーシェフ自ら狩猟や釣りで食材を調達、調理するこだわりのフランス料理店。

<http://uozen.jp/>



「ミシュランガイド新潟」で厳選された食を味わう



欧風厨房 サントピアット | 加茂市 |

地産地消にこだわった、鮮度抜群の県内産の食材を使用した本格イタリア料理店。

<https://gourmet-kamo.jp/?p=646>



個人、ミドル層向け

燕市

三条市

加茂市

ものづくりに触れる旅

歴史の奥深さと匠の技を満喫する2日間

| | | | | | |
|------------|---|---|---|---|---|
| 1 日目 | 1 60min ↓15min |  | 燕市産業史料館(見学) 燕市 https://niigata-kankou.or.jp/spot/9852 | 見て、触れて知る産業の歴史 燕の金属加工技術400年の歴史を最新映像や実物展示で紹介。常設展示のほか、定期的に企画展も開設されている。 |  |
| | LUNCH 60min ↓15min |  | 釜めし 松月(飲食) 燕市 https://tsubame-kankou.jp/buy_eat/ | 燕の隠れたパワーフード 昭和30年代から燕市に根付き、金属加工産業の旦那(経営者)たちに愛された釜飯。市内で10店舗が提供しているが、松月はそのさきがけ的存在。 |  |
| | 2 60min ↓30min |  | 玉川堂(見学) 燕市 https://niigata-kankou.or.jp/spot/10006 | 燕の金属加工業の原点 江戸時代後期から200余年にわたり継承される鋳器銅器(つききどうき)の伝統技術を見学できる。 |  |
| 2 日目 | 3 80min ↓40min |  | 三条鍛冶道場(体験) 三条市 https://niigata-kankou.or.jp/spot/5735 | 鍛冶の魅力を体験できる 伝統技術の継承と産地の発展を目的としたものづくり体験施設。鍛冶職人のアドバイスを受けながら、自分だけのペーパーナイフ作りを体験できる。 |  |
| | 4 宿泊 ↓40min |  | 越後長野温泉 妙涼和楽 嵐溪荘(宿泊) 三条市 https://niigata-kankou.or.jp/reserve/41829 | 溪流沿いに経つ一軒宿 趣のある木造三階建ての建物は国登録有形文化財に登録されている。名物の源泉で炊いた朝食の温泉粥は、やさしい食感と味わいが特徴。 |  |
| | 5 70min ↓40min |  | 加茂紙 漉場(見学、体験) 加茂市 https://www.city.kamo.niigata.jp/soshiki/kyoiku-syakai/kamogami/ | 歴史と伝統のある加茂紙の魅力に触れる 江戸時代から受け継がれる「加茂紙」の伝統的な製造技法を見学、体験できる。 |  |
| | 6 150min ↓50min |  | 諏訪田製作所(見学、昼食、ショッピング) 三条市 https://niigata-kankou.or.jp/experience/10230 | グッドデザイン賞など多数受賞 切れ味と美しさを追求した爪切りを製造。職人の手仕上げにこだわった製造の現場を、予約なしで見学できるほか、ショッピングやレストラン、カフェも併設している。 |  |
| 7 60min |  | 道の駅 燕三条地場産センター(見学、ショッピング) 三条市 https://niigata-kankou.or.jp/spot/14685 | 熟練の技が感じられる逸品を手に入れよう。 金属洋食器やキッチンウェアのほか、鍛冶職人が作った包丁などの刃物類が豊富に並ぶ。 |  | |

個人、Z・Y世代向け

弥彦村

燕市

三条市

弥彦・燕をぐるっと一周

治水と共に歩んだ産業とそれを見守るおやひこさまを巡る旅

| | | | | |
|---------|--------------------------|---|---|---|
| 1 日目 | 1 60min ↓ 5min |  | 弥彦神社 (観光スポット) 弥彦村 https://niigata-kankou.or.jp/spot/7476 まずは弥彦神社で参拝を! 「おやひこさま」の愛称で信仰される越後一宮。参拝方法は2礼4拍手1礼。パワースポットとしても有名。 |  |
| | 2 80min ↓ 5min |  | 弥彦山ロープウェイ (観光施設) 弥彦村 https://niigata-kankou.or.jp/spot/7484 景色を楽しみながら山頂まで 山麓駅から山頂駅まで5分で結ぶロープウェイ。山頂からは美しい田園風景と日本海が望める。 |  |
| | LUNCH 60min ↓ 5min |  | 吉田屋 (飲食) 弥彦村 https://www.e-yahiko.com/eat/yoshidaya/ 名物『わっぱ飯』は必食! 提供されるのは確かな目で厳選した魚介を使った和食。名物は鮭とイクラの風味が豊かな『わっぱ飯』。 |  |
| | 3 60min ↓ 5min |  | おもてなし広場 (観光施設) 弥彦村 https://www.e-yahiko.com/spot/omotenashihiroba/ スイーツから足湯まで揃う癒しスポット 農産物直売所、メニュー豊富なフードコートのほか、フルーツサンド、クレープなどのスイーツも販売している。味はもちろん見た目もインスタ映えること間違いなし。 |  |
| 2 日目 | 4 宿泊 ↓ 5min |  | 弥彦温泉郷 (宿泊) 弥彦村 https://niigata-kankou.or.jp/spot/11600 千年もの昔から旅人の疲れを癒してきた名湯 弥彦神社の参拝客を泊める門前町、北国街道の宿場町として栄えた温泉街。旅の疲れを癒せる名湯として人々に愛され、守られてきた。泉質はアルカリ性単純温泉で、美肌効果や鎮静効果、疲労回復などに効くといわれる。 |  |
| | 5 30min ↓ 20min |  | 弥彦神社 御日供祭 (体験) 弥彦村 https://www.e-yahiko.com/spot/onikkusai/ 清々しい早朝の御社殿に参列 毎朝行なわれる御日供祭 (おにつくさい) では大神様に米、酒、塩をお供えし、皇室の弥栄と国の繁栄を祈念。 |  |
| | 6 60min ↓ 10min |  | 大河津分水資料館 (見学) 燕市 https://niigata-kankou.or.jp/spot/9933 通水 100 周年。越後平野の縁の下の力持ち。 この地域の金属加工産業や農業の発展に密接に関連する信濃川の治水の歴史を学べる史料館。 |  |
| | 7 60min ↓ 10min |  | 燕市産業史料館 (体験) 燕市 https://niigata-kankou.or.jp/spot/9852 見て、触れて知る産業の歴史 燕の金属加工技術400年の歴史を紹介。体験工房では銚目入れやスプーンの酸化発色などものづくり体験ができる |  |
| | LUNCH 60min |  | 燕三条イタリアンBit 燕三条本店 (飲食) 三条市 https://tsitalian-bit.com/main/ 燕三条の魅力を国内外に発信 新潟市や東京銀座にもお店を構えるイタリア料理店。料理はもちろん食器やインテリアに至るまでトータルで燕三条の魅力を発信。 |  |

個人、ミドル層向け

加茂・田上を満喫する大人の1泊2日

加茂市

田上町

連続と受け継がれてきた文化や歴史を味わう旅

1
日目

1

60min

↓
10min



山 cafe 一步(飲食) | 田上町 |

<https://gourmet-kamo.jp/?p=145>

親子で過ごせる隠れ家的カフェ

アメリカ仕込みのワッフルや野菜ソムリエの資格をもつオーナーが地場野菜を使用して作る料理が評判。ドッグランも併設。

2

60min

↓
10min



茂野タンス店(買物) | 田上町 |

<https://www.kamono.com/>

加茂桐箆笥を一貫生産

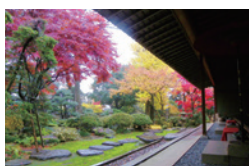
伝統的工芸品、加茂桐箆笥やモダン桐家具、桐玩具、桐小物を展示。要予約で工場見学、桐小物製作体験も実施。



3

60min

↓
5min



椿寿荘(観光施設) | 田上町 |

<https://niigata-kankou.or.jp/spot/7455>

贅を凝らした建築は必見

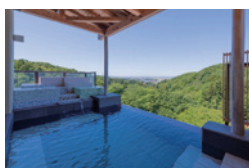
全国から銘木を取り寄せて造られた椿寿荘は、築100年を迎えた豪農、原田巻家の離れ屋敷。庭園の紅葉は圧巻の美しさ。



4

80min

↓



湯田上温泉(宿泊施設) | 田上町 |

<https://niigata-kankou.or.jp/spot/11597>

開湯 280 年を迎えた護摩堂山山麓に湧き出る温泉

効能の高い泉質から「薬師の湯」と言われ、土用の丑の日に浸かると1年間無病息災で過ごせるという言い伝えがある。県内でも珍しい飲泉可能な温泉。

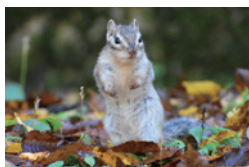


2
日目

5

宿泊

↓
5min



加茂山公園(観光スポット) | 加茂市 |

<https://niigata-kankou.or.jp/spot/5714>

紅葉の見頃は 11 月上旬から

約1300年の歴史を持つ青海神社を中心に広がる公園。神池、彫刻の森、リス園など見どころ満載。



6

70min

↓
10min



YamaCafe(飲食) | 加茂市 |

<https://www.yamazyu.com/yamacafe>

親子で老舗料亭がプロデュース

蔵を改築した店内は和モダンな雰囲気漂う。料亭の味が楽しめる『和カゴ弁当』が人気。



7

150min

↓
15min



萬寿鏡(買物) | 加茂市 |

<https://masukagami.co.jp/>

加茂川のほとりに立つ造り酒屋

甕(かめ)から直接お酒を汲む「甕覗」や、精米歩合40%の普通酒「F40」をはじめ、話題のお酒をリリース。



8

60min



加茂七谷温泉美人の湯(観光施設) | 加茂市 |

<https://niigata-kankou.or.jp/spot/11350>

粟ヶ岳を間近に望む日帰り温泉

ロケーションを重視した日帰り入浴施設。お食事処「あなたに食堂」では、粟ヶ岳からの雪解け水や澄んだ空気のできた七谷米や野菜など、七谷の旬を存分に味わえる。



メタル丼 | 燕市 |



「軽くて」「スープが覚めにくく」「触っても熱くない」メタル丼は、職人の遊び心から生まれた燕三条ならではの食器。

<https://niigata-kankou.or.jp/experience/42939>

弥彦菊まつり | 弥彦村 |



約3000鉢が彩る日本最大級の菊まつり

毎年11月1日～24日に彌彦神社の境内で開催される弥彦菊まつりは、その出品数・品目数において全国でも有数の規模を誇る菊花展覧会。一本の幹から伸びる千輪近くもの菊花を円形状に仕立てた大菊の数咲きをはじめ、趣向を凝らした華やかな菊が彌彦神社を彩る。

<https://niigata-kankou.or.jp/event/2258>

加茂川を泳ぐ鯉のぼり | 加茂市 |



約500匹の鯉のぼりが加茂川を泳ぐ

毎年4月上旬から5月上旬、加茂川の上空をおよそ500匹の鯉のぼりが泳ぐ姿は圧巻。

<https://niigata-kankou.or.jp/event/1916>

BISTRO NAOMI | 燕市 |



吉田駅前の隠れ家フレンチ店

生まれ育った燕の魅力伝えたいと、シェフは地物を積極的に用いる。地野菜のテリーヌやムース、吉田産銘柄豚のソテーなどがその好例。

<https://bistro-naomi.com/>

伝統的工芸品 桐箆笥の工場見学 | 加茂市 |



桐箆笥の生産量日本一を誇る伝統産業

江戸時代より220年以上続く「加茂桐箆笥」の工場見学。全国から高い評価を受ける職人の技を間近で見ることができる。

<https://niigata-kankou.or.jp/experience/15708>

弥彦公園もみじ谷ライトアップ | 弥彦村 |



真紅に染まる浪漫の世界へ

10月下旬から11月中旬にかけて、弥彦公園もみじ谷の紅葉が見頃に。真っ赤に染まった紅葉と朱色の観月橋とのコントラストは感動もので、一年で最も美しい季節を迎える。夜にはもみじ谷がライトアップされ、漆黒の夜空に浮かび上がる紅葉の美しさに酔いしれよう。

<https://niigata-kankou.or.jp/experience/13501>

三条スパイス研究所 | 三条市 |



日本の暮らしにスパイスを

まちなか交流広場「ステージえんがわ」内にあるスパイス料理の美味しいお店。写真は日替わりのターリーセット。

<http://spicelabo.net/about/>

道の駅くがみ | 燕市 |



22年7月リニューアルオープン

トレッキングやサイクリングの拠点として、また、BBQやDAYCAMP、温泉の施設を揃えたアウトドアと癒しのスポットとして、そこを訪れること自体が旅の目的となる、新しいSTAY INNタイプの道の駅。



<https://niigata-kankou.or.jp/spot/9931>

カレーラーメン | 三条市 |



三条の鍛冶職人たちの活力源

起源については諸説あるが、三条市のラーメン店店主が、戦前、東京の修業先から持ち帰ったのが始まり。スープ全体がカレーになっているタイプとラーメンにカレーをのせたタイプがあり、最近ではつけ麺なども登場しており、お店ごとの違った味が楽しめる。



<https://niigata-kankou.or.jp/event/2258>

分水堂菓子舗 | 弥彦村 |



全国物産展おやつ部門グランプリ受賞

弥彦村の特産物である、やひこ娘（枝豆）を使用した餡（あん）と米粉を混ぜた生地で焼きあげたパンダの形をした焼き菓子が自慢。



<https://niigata-kankou.or.jp/spot/10177>

つばめ桜まつり 分水おいらん道中 | 燕市 |



桜の華に彩られて、つばめの春を歩く

大河津分水の偉業を称え植樹された桜。その桜があまりにも見事なため訪れる観客客のために地元の有志がはじめた仮装行列が起源といわれる。絢爛豪華な衣裳に身をつつんだ3名のおいらん役が、約60名の付き人を従え、練り歩きます。



<https://niigata-kankou.or.jp/event/1935>

CAPTAIN STAG® 八木ヶ鼻オートキャンプ場 | 三条市 |



景勝・八木ヶ鼻を臨む、絶景が自慢のオートキャンプ場

川のせせらぎが聞こえ、八木ヶ鼻を望む絶好のロケーションのオートキャンプ場。八木ヶ鼻温泉「いい湯らてい」に隣接しており、昼はバーベキュー・夜は温泉と一日ゆっくりと過ごすことができる。



<https://niigata-kankou.or.jp/spot/5734>

屏風の製作現場見学と組子の組立体験 | 加茂市 |



木と紙にかかわる匠の技

加茂市の伝統産業のひとつである「屏風」天然素材である木と和紙から熟練の技術を駆使して作り上げる「屏風」の製造工程を見学できる。また「組子の組立体験」では組子でコースターの製作体験ができる。



<https://niigata-kankou.or.jp/experience/15700>

弥彦・燕三条 エリア各お問い合わせ先

三条市営業戦略室

ADDRESS

三条市旭町2-3-1

TEL 0256-34-5605

HP <https://www.city.sanjo.niigata.jp/sanjonavi/index.html>



加茂市商工観光課

ADDRESS

加茂市幸町2-3-5

TEL 0256-52-0080

HP <https://www.city.kamo.niigata.jp/kankoubunka/>



燕市観光振興課

ADDRESS

燕市吉田西太田1934

TEL 0256-77-8233

HP <https://tsubame-kankou.jp/>



弥彦村観光商工課

ADDRESS

弥彦村大字矢作402

TEL 0256-94-1025

HP <https://www.e-yahiko.com/>



田上町産業振興課

ADDRESS

田上町大字原ヶ崎新田3070

TEL 0256-57-6225

HP <http://www.e-tagami.jp/>

YAHIKO & TSUBAME SANJYO

弥彦 燕三条



に い が た ガ ス ト ロ ノ ミ ー

新潟美食旅

にいがた観光ナビ

公益社団法人新潟県観光協会

〒950-0965 新潟県新潟市中央区新光町4-1

TEL 025-283-1188 FAX 025-283-4345

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

E-mail umasa@niigata-kankou.or.jp

