

10.21.SAT. NAGAOKA

アオーレ長岡・ミライエ長岡
10:00～15:00

／体験や学びがいっぱい！！／



SETTAYA

宮内・摂田屋エリア
10:00～17:00

セッタニア

- セッタニア実行委員会（新潟大学 × 長岡造形大学 学生有志のコラボ企画）親子で発酵・醸造のまちを歩いて、味わって、楽しもう！ここでしか経験できないコトがたくさん！親子向けのほか、大人むけの体験もあります。

時間：10時～17時
内容：HAKKO コンサート、おむすびワークショップ（米蔵）団子づくり・販売（江口だんご）、入門ペアリング（醸蔵）せんべい焼き（越のむらさき） など



長岡から宮内は、電車で5分だよ



ミライエ長岡

- BOOKMARKS CAFE 発酵お菓子マルシェ 発酵食品を使用したお菓子の販売をします。
- お絵描きワークショップ みっそんを描いて、イラストを学ぼう 講師：シマダマサノリさん 会場：ミライエステップ 参加費：500円（画材込み）
- 君たちはどうミライエ生きているのか？ HAKKO スペシャル！ 学生が長岡の大人に気軽に質問できるミライエの人気企画
- 10月21日にスタートする「芸術工事中」との楽しいコラボ！
- 長岡技術科学大学 「COI-NEXT 共創の場 田んぼの地カラ」展示

ミライエ長岡ってどんなところ？

「米百俵」の舞台となった国漢学校の跡地。米百俵の精神が息づく場所で、人づくり・産業振興の拠点となる施設として、7月22日にオープン。3階5階には新しくなった互尊文庫、5階にはNaDeC BASEが入ってるよ。

アオーレ長岡

ナカドマ

【味噌醤油ゾーン】

長岡をはじめ、新潟県内の味噌や醤油が並びます。

- 新潟県醤油協業組合 新潟県産しょうゆ「郷土の実り」販売
- （株）越後一 県知事賞受賞味噌【匠の味】他、お味噌・麹など発酵食品の販売
- （有）コトヨ醤油醸造元 県知事賞受賞醤油【笹神喜易こいくち本醸造】他、醤油の販売
- 新潟県味噌醤油工業協同組合 味噌汁の振る舞い
- ワークショップ「みそまる作り体験」、「しょうゆ搾り体験」
- ぼんしゅ館 長岡の味噌醤油の販売



【日本酒・ワインゾーン】

- NaDeC 学生日本酒プロジェクト 学生が作った飲みやすい日本酒カクテルや、飲食店とコラボしたおつまみ
- 長岡ほろ酔い巡り 長岡市内の酒蔵さんが一押しのお酒を持ち寄ります。朝日酒造、お福酒造、柏露酒造
- 十分杯／長岡大学 権ゼミ サイフォン式の壺、十分杯（じゅうぶんぱい）の不思議を体験。
- ワインファームとちお 栃尾産ぶどうを使った2022年産白ワイン



満つれば欠く、よくばっちゃいけないという教訓が込められているよ



【フード&ビールゾーン】

市内のみそやしょうゆを使ったコラボメニューが楽しめます。

- armonia 牛すじルー飯、カオマンガイ、ジビエカレー
- 炭火料理ゆめどり亭 味噌を使った炭火焼き鳥、チャーシューなど
- ケセラセラ ハンドドリップコーヒー、味噌漬けたチーズの玉子サンド
- きんちゃんハム ぐるぐるソーセージ with 味噌
- 中華バル酒鬼 jiugui 麻婆豆腐丼、台湾ソーセージ
- 長岡クラフトビールフェスティバル実行委員会 全国厳選のクラフトビール
- おうちパン教室 塩麹ラタトゥイユパン、あんバターサンド、ミニチュアパンキーホルダー
- 株式会社醸燻酒類研究所 十日町で醸造したクラフトビール
- ナガオカバル ルイージ 生ハム、お醤油を使ったアヒージョ、ゴーダチーズ
- ベニ茶屋 焼きだんご、甘酒くず餅バー、かりんとう饅頭
- アロイ パッタイ、スパイスカレー



【バイオゾーン】

長岡市では、地域のなかで資源を循環させるバイオエコノミーに取り組んでいます。バイオエコノミーに取り組む環境に優しい企業やお店が参加します。

- 里山元気ファーム株式会社 米菓の販売
- 株式会社プラントフォーム 無農薬・無化学肥料で育てたレタスの販売。オリジナルチョウザメ帽子をつくるワークショップ、チョウザメの赤ちゃんも展示予定。
- 越後ど発酵共同プロジェクト 越後ど発酵「古志漬け唐揚げ」、「古志漬けの素」
- 発酵熟成イタリアン NAGAOKA SASATE I 「長岡チョウザメバーガー」 チョウザメのアヒージョ・ど発酵ソース&パケット付き
- 寺泊漁業協同組合 鮮魚からあげディップソース付、ナンパンエビの味噌汁
- 緑水工業 「かんとりスーパー緑水」サンプル肥料配布
- 株式会社ちとせ研究所 食べられる藻類「タベルモ」を使った商品の試食
- 遊食居酒屋 なじらてい どぶろくスカッシュ、ねぎモツなど
- 長岡バイオエコノミーコンソーシアム 市内事業者の取り組みを紹介



ホール A(西棟 1F)

●な！ナガオカプレゼンツ！スペシャル発酵トーク BREWTOWN ～発酵するまち～

全国で圧倒的な人気を誇るクラフトビールのブリュワリー伊勢角屋麦酒。三重県伊勢市から世界一のビールをつくった「発酵野郎」こと、社長の鈴木さんを迎えて、発酵するまちを語り合います。あなただけの、今いる場所、あるもので何ができるのか。まちを発酵させるのは、醸造家じゃない。どなたでもご参加ください。

時間：16時～18時
会場：ホール A
参加費：1,000円
第一部 発酵するまちって何だろう
ゲスト：伊勢角屋麦酒 社長 鈴木成宗さん
進行：な！ナガオカ編集長 安東嵩史さん
第二部 長岡は BREWTOWN へ
長岡を醸すゲストを交えて、トークセッション



オープンテラス（東棟 3F）

- 醸造メーカー × 人気ベーカリーがコラボ 発酵！パンフェスタ in HAKKO trip！ イベント限定パンが大集合！ みっそんのばんも登場！？ 時間：①11時～②13時～



ホール D(東棟 3F)

- 醤油仕込み体験／新潟県醤油協業組合 【事前申込】 しょうゆ麹、塩水を自分で容器に仕込み、しょうゆの素となるもろみを作ります。持ち帰り、1年間かけてしょうゆを完成させます。 人気の講座なので、お申込みはお早目に！ 時間：①10時～11時 ②13時～14時 料金：500円



ホール BC(西棟 3F)

【学び、遊びのゾーン】

- 長岡工業高等専門学校 ナカドマでは FREAK FLEEK のサメ & ラーメン射的もあるよ

- ミニ実験 発酵がうまく進むかどうかは、pH（ペーハー）がとっても重要。実験で確かめてみよう。pHは、液体が酸性かアルカリ性を示すもの。どんな環境だと、微生物が働きやすいのかな？（無料・申込不要）
- ミミズが世界を救う?! 長岡高専には、ミミズを研究する研究室があるよ。SDGsにもつながるすごいパワーがあるんだって！昆虫食やミミズ代替タンパク質の展示もしているよ！高専生と造形大生がミミズを取り入れたライフスタイルを提案します。



- 1日限定、発酵緑日！／多世代交流館になーナ 小さいお子さんも一緒に楽しもう！ 発酵をテーマにした発酵釣りなど、子育ての駅ぐんぐんを運営するになーナが企画するので、小さなお子さんを連れただご家族も安心して遊べますよ。



★発酵緑日では、長岡ペイが使えます。長岡ペイで支払うとボーナスポイントがもらえる！

このイベントは、地域の企業、団体、住民の皆様の協力により開催しています。



主催：長岡の発酵ミーティング 問合せ：TEL0258-39-5151（長岡市 広報・魅力発信課） 共催：長岡市
協賛：朝日酒造株式会社 岩塚製菓株式会社 株式会社江口だんご 株式会社越後一 株式会社大原鉄工所 お福酒造株式会社 河忠酒造株式会社 株式会社越のむらさき 越銘醸株式会社 関原酒造株式会社 株式会社第四北越銀行 高橋酒造株式会社 栃倉酒造株式会社 中川酒造株式会社 有限会社ナジラテ 株式会社新潟デリカ 有限会社新潟農産 柏露酒造株式会社 長谷川酒造株式会社 株式会社プラントフォーム 北越コーポレーション株式会社 株式会社星野本店 株式会社三崎屋醸造 味噌星六 美峰酒類株式会社 新潟支社 諸橋酒造株式会社 柳醸造株式会社 吉乃川株式会社 緑水工業株式会社 株式会社ミヤトウ野草研究所
協力：越後ど発酵 株式会社こじまちづくり スノーフード長岡ブランド協議会 多世代交流館になーナ 長岡技術科学大学 長岡クラフトビールフェスティバル実行委員会 長岡工業高等専門学校 長岡造形大学 長岡大学 長岡農業高等学校 新潟県醤油協業組合 新潟大学セッタニア実行委員会 宮内摂田屋method（一般財団法人 いがた住宅センター）ミライ発酵本舗株式会社