



### 長岡はどうして発酵のまち？

発酵醸造業が盛んで、微生物などの研究が盛んなことはもちろん長岡の自慢だけど、一番の魅力は、ひとのつながりで生まれる「まちの発酵」。微生物がじっくり時間をかけて食べ物をおいしくするように、長岡は様々なひとがかかわりあって、豊かなまちになっているよ。HAKKOtripでも、人やまちに注目してみてください。

ハッコ  
コラム

発酵のまち、長岡 Hakko x local x Science. ~ハッコトリップ~

# HAKKO trip!!

## 旧機那サフラン酒製造本舗内

### ●長岡農業高校の地域連携魅力発信プロジェクト お団子とおにぎりに農高生の夢をのせて

生活デザインコース3年生 18名が 摂田屋らしいお団子とおにぎりのレシピを考案しました。地元企業と連携して販売します。



### ●思い出マップ × 未来のマップ

昔は銭湯があった？！映画館があった？！懐かしいお話を聞き取って思い出マップを作りました。もう一つ、上組小学校3年生が作ったのは、夢の話まった未来の地図。米蔵でお披露目します。



## 吉乃川 酒ミュージアム「醸蔵」2F

### ●発酵トーク「十分杯」から長岡らしさを探る

「十分杯」を研究する長岡大学の権先生と歴史愛好家の吉乃川横本さんが初のコラボ！十分杯と日本酒の切っても切れない古来からの縁と、そこから見える「長岡らしさ」について語ります！誰かに話したくなるお話です。

・ゲスト：長岡大学 権 五景先生、吉乃川 横本昌之さん  
・時間：13時30分~14時(約30分)  
・定員：20名 料金：無料



### ●イーストを使った「発酵」ミニ実験 中越酵母工業(株) × 長岡工業高等専門学校

パンやお酒などに使われるイースト(酵母)は生活に欠かせない微生物。でも一体どんなもの？風船を膨らませる実験をしながら楽しく学びましょう。

・時間：①11時~11時半  
②14時半~15時  
・定員：各回 先着10組  
・料金：無料



### ●発酵パネルディスカッション

BUKUBUKUのイタリアンおつまみと日本酒のペアリングや、日本酒のプロセスのお話など。

・ゲスト：吉乃川 川上麻衣さん、ミライ発酵本舗 斎藤篤さん  
・時間：12時30分~13時15分  
・定員：各回10組 料金：2,000円



## 長岡農業高校 ~みそやしょうゆの体験はこちら~

### ●透明な醤油を作ろう / 長岡農業高校

不思議な醤油を体験してみましょう。

・料金：無料 時間：①10時~ ②13時~

### ●かんたん！お味噌汁体験 / えちごいち味噌

好きな具やお味噌を選んで作りましょう。

・料金：100円

### ●大きなおにぎりワークショップ / 鈴木農園

塩おむすび・体験料300円 具入りおむすび・体験料500円

### ●ごはんカミカミ実験 / はれいろごはん

お米って何回かむと甘くなる？

・料金：100円

### ●醤油仕込み体験 / 新潟県醤油協業組合

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。毎年人気の講座なので、お申込みはお早目に！

・料金：1,000円  
・時間：①10~11時 ②13~14時  
・申込み：右のQRコードから



### ●しょうが醤油サウナ体験

生姜のロウリュウのなかで醤油をペロリ... 所要時間2分！服はそのままOK！

・料金：無料



### ●出張！あったか横丁 / ハレの日タカダヤ

アオーレで不定期に開催しているあったか横丁が初出張します。少し遅くまでやっているのだからお立ち寄りください。時間：10時~18時 お福酒造、柏露酒造、酒楽の里あさひ山ほかフードも

### 摂田屋・宮内おもてなしとりっぷ

摂田屋と蓬平、山古志をセットで満喫できる日帰りツアー。アオーレからバスで行けるから移動も楽々。



- 主催：長岡の発酵ミーティング ●問い合わせ：TEL 0258-39-5151 (長岡市広報・魅力発信課)
- 共催：長岡市 宮内摂田屋 method (特別協賛一般財団法人いがた住宅センター)
- 協賛：有限会社アルサス 岩塚製菓株式会社 恩田酒造株式会社 久須美酒造株式会社 株式会社第四北越銀行 株式会社新潟デリカ 中川酒造株式会社 北越コーポレーション株式会社 株式会社三崎屋醸造 諸橋酒造株式会社 緑水工業株式会社
- 協力：株式会社江口だんご 株式会社越のむらさき 中越酵母工業株式会社 長谷川酒造株式会社 新潟県立長岡農業高等学校 ハレの日タカダヤ 株式会社星野本店 味噌屋六 吉乃川株式会社 お福酒造株式会社 柏露酒造株式会社 酒楽の里あさひ山 株式会社越後一 JA えちご中越宮内支店 越後と発酵 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 スノーフード長岡ブランド協議会 長岡造形大学 新潟県醤油協業組合 はれいろごはん ふくふく企画 ミライ発酵本舗株式会社 ●Special Thanks：上組小学校 宮内中学校 地元町内会の皆様

★この用紙は北越コーポレーション提供 ミュアマト紙を使用しています。

宮内駅前で日本酒のふるまいを実施します。 ※なくなり次第終了



発酵のまちに出かけよう。

### しょーゆーん

ハナからショウユをたらしている。 ナガオカのこにこわしい。

### みっそん

ナガオカのハッコウシヨクヒンがすぎ。 とくにミソがだいこうぶつ。 みそダルにハマってしまうことがある。

# 2024 10.13

### 公共交通機関を利用してまちを巡ろう！

※駐車場の台数には限りがあります。 お体の不自由な方や妊婦の方などに利用していただけるようご協力をお願いします。



電車をご利用の方は、信越本線又は上越線をご利用ください。 ・宮内駅下車



バスをご利用の方は、越後交通路線バス【長岡駅東口=飛詰=宮内線】【長岡駅東口=上下条=滝谷線】【長岡駅東口=村松=高龍神社(蓬平)線】又は【宮内環状線】内回り・外回りをご利用ください。「宮内1丁目」バス停下車

詳細はコチラ





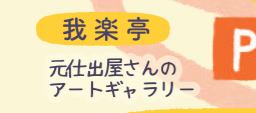
**長岡農業高校**  
 醤油や味噌の体験はこちらです。(詳細は裏面)  
 ●駐車場 50 台



長岡農業高校



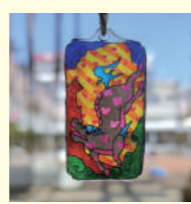
秋山孝ポスター美術館長岡



我楽亭

**宮内駅前**  
 ●JR 東日本による車両 PR  
 ・缶バッジづくりや子ども駅長の制服で記念撮影など  
 ・「越乃 Shu\*Kura」に手を振ろう (11:27 頃)  
 ●「長岡市日本酒で乾杯を推進する条例」  
 10 周年特別企画・お酒のふるまい

**旧機那サフラン酒製造本舗・米蔵周辺**  
**【クラフト】**  
 アクセサリーや雑貨など暮らしを彩る作品が並びます。  
 ●aoco (アオコア) ●JYUMIJYU ●hana-ruca ●le bonheur (ル・ボヌー)  
**【体験】**  
 ●長岡大学 生島ゼミ  
 機那サフラン酒本舗の鏝絵をモチーフにしたブラバンで作るストラップや、しおりづくりなど  
 ●DJ IB  
 発酵をイメージした音楽  
**【飲食】**  
 ●SUZU365/ 発酵和牛カレー、摂田屋からあげ、摂田屋カヌレ、サフランコーラ  
 ●TOSI by ROJO/ オープンサンド、発酵ドリンク  
 ●3 ヶ月しか食べられない店 kitchen わだの / 醸す井  
 ●みんなのハム&BAKE A/ 生ハムおにぎり、生ハムのオープンサンド、焼き菓子  
 ●とちお農園 (株)/WINE FARM TOCHI ワイン・おつまみ (パン、サラミ、チーズ等)  
 ●6SUBI(米蔵) 握りたておむすび、お弁当、お味噌汁、ドリンク  
 ●長岡農業高校 / お団子、おにぎりプロジェクト  
 ●新大附属長岡小学校 / ものづくり科で考えた附属オリジナルレシピ



**旧三国街道沿い**  
 レトロな雰囲気にぴったりのフードが並びます。  
**【飲食】**  
 ●江口だんご / 新米のみたらしだんご、焼だんご、糰ぜんざい  
 ●わびすけ / 手打ち蕎麦  
 ●大漁寿司 / 精進寿司  
**【体験】**  
 ●マスキングテープワークショップ  
 長岡造形大学生とマスキングテープで壁に絵を描こう!  
 ●人力俵「越後飛俵」  
 ※人力俵は中止となりました。  
 試米体験や記念撮影ができません。



**越のむらさき**  
 ・醤油の販売など

**摂田屋公園**  
 ●フリーマーケット  
 クラフトや体験など

**摂田屋ってどんなところ?**  
 「摂田屋」は江戸時代に、東京・上野の寛永寺の御料地(天領)となったんだって。地の利に加え、幕府の保護を受け、酒や味噌、醤油の製造業が発展していったんだ。長岡の中心地としては奇跡的に戦火を逃れたこの地域は、明治・大正期のノスタルジックな街並みが保存されて発酵・醸造文化を肌で感じられる場所が多く残っているよ。

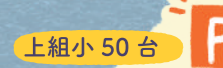


長谷川酒造



星野本店

自慢のこうじで作るみそや塩こうじ



上組小 50 台

**星長エリア**  
**星野本店**  
 ・特別仕込み味噌の限定販売  
 ・菊寿司、おにぎりなどの販売  
 ●おやつショップ dabo  
 おからドーナツ、味噌や塩麴を使ったドーナツも  
 ●猪俣英語教室製菓部  
 発酵カレーバーガー、焼き菓子  
 ●スプーンフルコーヒーロースター  
 スペシャルティコーヒーを焙煎士がドリップして提供  
**長谷川酒造**  
 ・HAKKOtrip 限定商品の販売・蔵元グッズの販売  
 ・有料試飲・酒粕を使ったスイーツの販売

**星六かどやエリア**  
**味噌星六**  
 ・味噌盛りチャレンジ!・星六のしょうゆ赤飯販売  
 ・オーガニック食品販売、八百屋の青果販売  
 ●かどや / お惣菜販売  
 ●FUKU 菓子店・サフラン茶屋  
 当日限定焼き菓子ドリンク販売  
 ●仁太郎ミュージアム / 仁太郎とサフラン酒広告展  
 ●楓花 / まち歩き着物レンタル 特別価格 5,500 円  
 ※要予約 右の QR から



**蔵 JAZZ**  
 エリア内の 4 カ所で蔵 JAZZ があります  
 詳しくはコチラ



**吉乃川酒ミュージアム「醸蔵」周辺**  
**【物販】**  
 ●吉乃川酒ミュージアム「醸蔵」内 / 限定酒や季節のお酒、クラフトビールなどの販売  
 ●新潟県産醤油「郷土の実り」/ 醤油の販売、体験型ゲームコーナー(無料)  
**【飲食】**  
 ●発酵熟成イタリアン NAGAOKASASATEI / チョウザメアヒージョなど  
 ●クレープびびび / 焼き立てもちもち生地  
 ●炭火料理ゆめどり亭 / 味噌を使った焼き鳥など  
 ●ケセラセラ / ハンドドリップコーヒーなど  
 ●local china bar Hao Gui 好鬼 / 発酵大国中国の郷土料理  
 ●きんちゃんハム / ぐるぐるソーセージ with 味噌  
 ●麵処 いずも屋 / 生姜醤油ラーメン  
 ●おうちパン教室 / 塩麴ラタトゥイユパン、あんバターサンド、ミニチュアパンキーマスター  
 ●遊居居酒屋なじらてい / 淡麗煮干し醤油ラーメン、ねぎモツ、どぶろくサワー  
 ●HEISEI BREWING (株式会社ホクショク、酒屋平成堂) / 地元長岡のクラフトビール  
 ●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  
 ●ぬとりブルーイング / from 埼玉! ぬとりのビールと大口れんこんグリル、車麴のお味噌汁  
 ●吉乃川 / クラフトビール「摂田屋クラフト」  
**【体験】**  
 ●FREAK FLEEK/ あそび ※醸蔵 2F 会場の内容は裏面参照



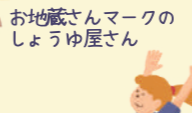
**MIKUNI-KAIDO**

**WALKING AROUND TOWN**

狐の親子を探してみてね



越のむらさき



摂田屋公園



星野本店



味噌星六

庭を見ながらゆっくり



江口だんご

470 年前からお酒を作ってる



吉乃川

こだわりの味噌屋さん



味噌星六



新喜屋

地元の仕出屋さん 売り切れ注意!



ミライコンパス

フレンチレストラン



米蔵

古い蔵をリノベした建物 カフェやピアノも



旧機那サフラン

酒製造本舗 庭にコイもいるよ



かどや

魚料理が美味しい

ふらっと入れる美術館 元々は越後行!!



秋山孝ポスター美術館長岡



ハレの日タカダヤ

お米屋さんだけのお土産もあるよ



JA えちご中越 宮内支店

**JA えちご中越 宮内支店**  
 『農業祭』が同日開催!  
 野菜の販売やお子さん向けの縁日も  
 ●駐車場 100 台

**JA えちご中越 宮内支店**  
 『農業祭』が同日開催!  
 野菜の販売やお子さん向けの縁日も  
 ●駐車場 100 台

**JA えちご中越 宮内支店**  
 『農業祭』が同日開催!  
 野菜の販売やお子さん向けの縁日も  
 ●駐車場 100 台

**JA えちご中越 宮内支店**  
 『農業祭』が同日開催!  
 野菜の販売やお子さん向けの縁日も  
 ●駐車場 100 台