

해산물 우노하마 · 온천

조에쓰 시는 해안에 위치해 항구도 가깝기 때문에, 스시와 사시미 등 신선한 해산물이 명물이 되고 있다. 시내에는 해물 요리가 자랑인 가게가 많이 있으므로, 조에쓰 시를 방문하면 꼭 맛을 봐야 한다. '우노하마 · 온천'에 가면 온천과 해산물 요리를 동시에 만끽할 수 있다. 해안에 있기 때문에 수질은 해수 성분에 가까워 몸을 따뜻하게 달래 준다. 맑은 날에는 바다의 아름다운 석양이 매력적이다. 봄부터 가을 아침에는 근처의 해안에 관광지 전용 그물망이 펼쳐져 있어, 어부 기분을 체험할 수 있다.



지역 술과 와인을 맛보다

니가타 현은 술이 맛있기로 유명한 지역. 그 중에서도 조에쓰 시는 맛있는 술을 만들기 위한 쌀, 물 그리고 기후가 갖추어져 예로부터 술 만들기에 힘써왔다. 조에쓰 시내에서만 12개의 양조장이 있고, 높은 기술과 열정으로 엄선된 술만을 제조하고 있다. 시기에 따라 시설을 견학할 수 있는 양조장도 있다.

또한, 시내에는 일본산 와인의 기초를 만든 "이와노하라 포도원"(1890년 창업)이 있고, 창업자인 카와카미 젠베이 옴은 일본의 포도주의 아버지로 불린다. "이와노하라 포도원"의 직판장에서 유료로 시음할 수 있으므로, 꼭 맛보도록 하자.

매년 10월에는 이러한 지역의 술이나 와인이 한자리에 모이는 술의 이벤트 "에치고 · 겐신 SAKE 축제"가 개최된다. 시음용 술잔을 구입하면 회장의 시음용 술을 자유롭게 마실 수 있다. 2일간 약 10만 명이 모이는 인기 이벤트로써 술뿐만 아니라 포장마차도 있어, 현지인과 섞여 마시며 걷는 것도 즐거울 것이다.



조에쓰 시립 수족 박물관 "우미가타리"

2018년 6월에 그랜드 오픈. 수조와 바다의 수면이 일체로 보이는 대형 수족관과 박력 있는 돌고래 쇼, 일본에서 가장 많은 사육 수를 자랑하는 마젤란 펭귄 등 볼거리가 가득하다.

