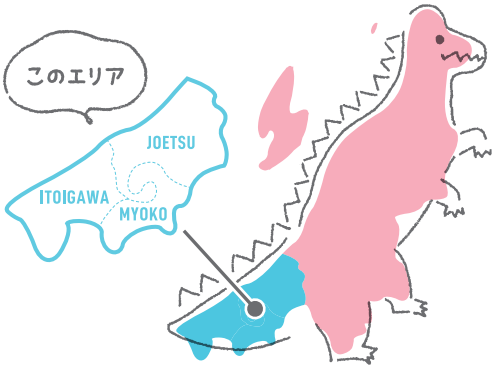
新潟県 上越・妙高・糸魚川の広域観光情報誌

ニイガタ しっぽ旅



Vol.1 | 2023-24 秋冬号

心とカラダに
優しい旅
発酵のまちへ

春日山神社（上越）

苗名滝（妙高）

玉翠園（糸魚川）

ニイガタ
しっぽ旅

新潟県の下の方、「しっぽ」にあたるエリアの魅力を伝える旅マガジンです

04 発酵のまち 上越・妙高・糸魚川へ
妙高市 かんずり ／ 上越市 浮き糀味噌 ／ 糸魚川市 最後の一滴

09 1泊2日周遊プラン
10 温泉×絶景
12 グルメガイド
14 ひと足のばして＆プレゼント
15 エリアMAP
16 イベント情報

自然も街も雪化粧の冬

いもり池（妙高）

ロッテアライリゾート（妙高）

高田城址公園（上越）

谷村美術館（糸魚川）

3つのエリアの旬な観光情報はコチラから

上越市
JOETSU

歴史と自然に出会うまち。
上越観光Navi

上越市の観光スポットやイベント、宿泊、グルメ情報などを掲載

Instagram

妙高市
MYOKO

Myokonote

妙高の最新ニュース、旅行や観光に役立つ情報をテーマ別に発信中

Instagram

糸魚川市
ITOIGAWA

糸魚川観光ガイド
ITOIGAWA SIGHTSEEING

ヒスイや観光スポットなど、糸魚川の情報満載の観光ポータルサイト

Instagram

心とカラダに優しい旅

発酵のまち

上越・妙高・糸魚川へ

発酵に適した気候風土と先人の知恵が
この地域に多彩な発酵文化を育みました。
そして今も、新たな「発酵グルメ」が誕生しています！

地域の代表的な 発酵食品

かんずり

妙高に伝わる伝統の発酵調味料。すり潰した唐辛子に米麹と柚子と塩を混ぜ、3年間発酵熟成します。辛さの中に柚子の爽やかさが残る味わいです。

味噌

上越の味噌は米麹が豊富に使われ、まろやかでクセが無く、ほのかに香る麹の香りとやさしい甘さが特徴。くじら汁など上越伝統の味噌汁をおいしく際立たせます。

醤油・魚醤

発酵に適した地域風土を生かし、醤油も古くから作られてきました。日本海で獲れた魚を塩漬けにして発酵させた、旨みあふれる魚醤も製造されています。

地域の個性が光る「発酵食」

新潟と言えば、米や雪のイメージが強いですが、発酵食品の充実ぶりも見逃せません。特に上越・妙高・糸魚川地域では、夏も冬も多湿という発酵に最適な気候に加え、清らかな雪解け水によって米や大豆といった素材も揃い、発酵や醸造の文化が発展してきました。味噌、醤油、清酒などはその代表的な発酵食ですが、日本海の海の幸も豊富な地域のため、その保存方法としても発酵技術が磨かれてきました。

古くは上杉謙信公の軍を支えた食品の1つが味噌やかんずり等であったとも言われています。さらに、発酵・醸造に関する研究において世界的権威となる坂口謹一郎博士や、岩の原葡萄園の創業者で日本のワインぶどうの父と呼ばれる川上善兵衛氏など、発酵食品に関わりの深い偉人がこの地域から数多く生まれています。

MYOKO HAKKO

妙高発酵ジェラート＆妙高発酵スイーツ

「妙高発酵ジェラート」は妙高市ならではの、①かんずり、②みそ、③コーヒー、④あまざけの4つの発酵フレーバーを使ったユニークなジェラート。この好評を受けて、第2弾として発売されたのが、同じ4フレーバーをシガレットやガレットに展開した「妙高発酵スイーツ」です。優しい甘みで体も喜ぶ、こちらの妙高発酵シリーズは妙高高原観光案内所のほか、HPからも購入できます。

酒かす×味噌orトマト

さかきん発酵鍋

「さかきん発酵鍋」は上越地域産の酒かすを使用したトマトベースか味噌ベースのスープに、上越産の発酵食品や野菜、魚介類などの具材を盛り込んだ鍋です。発酵学の父・坂口謹一郎博士の愛称「さかきん」にちなんで命名されました。上越市内を中心とした11店舗にて、各店の特長を活かした個性豊かな「さかきん発酵鍋」を提供しています。詳しくはHPをご確認ください。

こうした「発酵のまち」の特長を活かそうと、上越市では2018年よりご当地ラーメン「雪むろ酒かすラーメン」（詳細はP13）を提供、さらに2022年からは「さかきん発酵鍋プロジェクト」が発足しています。また、妙高市では、2022年より「妙高発酵ジェラート」や「妙高発酵スイーツ」のシリーズ商品を相次いで発売し、人気を集めています。また、糸魚川市では地元の新潟県立海洋高等学校が開発した鮭の魚醤「最後の一滴」がロングヒット。2022年には道の駅マリンドリーム能生に「最後の一滴」を看板メニューとしたアンテナショップがオープンしました。

近年は「腸活」という言葉も生まれ、腸内環境から整えることが健康や美容に繋がるという認識が広がっています。腸内の善玉菌を増やしてくれる発酵食品は腸活の強い味方。酒蔵やワイナリーなど発酵の現場を見学し、個性豊かな発酵食品を食べる「発酵を満喫する旅」に出かけてみませんか？

日本酒

美味しい日本酒を醸すための土壌・水・気候・杜氏の技、全てが揃う上越地域。「酒どころ」だけあって酒蔵もたくさんあるので、飲み比べも楽しみ方の1つです。

ワイン

岩の原葡萄園は、1890年（明治23年）創業のワイナリーです。風土に合うよう幾度となく品種改良や研究が繰り返され、その味わいは世界でも評価されています。

どぶろく

上越市牧区はどぶろく認証特区第1号に認定。棚田の美しい牧区で収穫した酒米を使い、飲みやすく栄養豊富で、美容にもうれしいどぶろくを造っています。

地域資源や歴史が育んだ新潟上越エリアの食文化

妙高から世界へ発信する伝統の辛味調味料「かんずり」

KANZURI

かんずり

世界的にも珍しい唐辛子の発酵食品

『かんずり』の歴史は古く、上杉謙信公の時代から作られていました。妙高市では味噌同様、冬になると各家庭で作られていた身近な調味料でしたが、徐々に手作りする家庭は減少。「地域の食文化を残したい」と有限会社かんずりが1966年に商品化。地元産の唐辛子に柚子と塩、さらに糀を加え、3年以上熟成することで発酵食品独特のまろやかなうま味が加わりました。さらに味を際立たせるのが毎年1月下旬の大寒の日に行う“雪さらし”。秋に塩漬けした唐辛子を雪にさらすと雪が唐辛子のアクを吸い取り、辛みがやわらかくなります。唐辛子の収穫から雪さらしまですべて手作業。手間暇をかけた丁寧な仕込みで伝統の味を守り続けています。地元の小・中学校では給食にかんずりを使ったメニューが出るなど、伝統食として継承されています。

ココで買える!

●有限会社かんずり
data 妙高市西条437-1
TEL.0255-72-3813
8:30~17:30
休 日曜・祝日（土曜は不定休）

炊き立てのごはんのお供にどうぞ

こんな料理に合う

発酵が生み出す、まろやかな辛みが特徴の『かんずり』は、鍋や湯豆腐、冷やっこの薬味に最適。また、焼鳥や刺身、焼き魚のほか、洋食との相性も抜群です。

UKIKOUJIMISO

浮き糀味噌

仕込み技術と高度な麹のできが求められる味噌

味噌汁にすると白い米糀がふわりと浮き上がることに由来する『浮き糀味噌』は、上越市で古くから伝わる伝統産業。昔は米が貴重だったため、味噌汁に糀が浮くと大変喜んだと言われています。この地で生産された良質なお米を使用した上越味噌は、色はやや淡く、上品な味わいが特徴。全国味噌鑑評会においても評価が高く、数々の賞を毎年受賞しています。なかでも、上越市三和区で70年以上に渡り米糀味噌を造り続けるあおき味噌株式会社は、2022年までに7回、農林水産大臣賞を受賞した蔵元。こちらでは麹を潰さないように、できるだけ機械を使わず、手作業で麹造りを行うというこだわりぶり。米由来の甘みが大豆の旨みと融合し、ほかの味噌では表現することのできない奥深いコクと繊細な味が楽しめます。

上越地域の継承品（メイド・イン上越認証品）として認証されています

ココで買える！

●あおき味噌株式会社
data 上越市三和区法花寺376
TEL.025-532-2072
8:30～17:00　㊡土・日曜

普段の使い方

味噌汁はもちろん、味噌のおいしさをダイレクトに感じられる野菜スティックのディップやおにぎりなどがおすすめ。また、ごま和えやラタトゥイユの隠し味にもおすすめです。

良質米を豊富に使用した
高級味噌の代名詞

地元の高校生が開発した新風味の鮭の魚醤

GYOSYOU

魚醤

一匙(さじ)加えればいつもの料理がグレードアップ

新潟県立海洋高校の近くを流れる能生川には、毎年たくさんの鮭が遡上します。河口からわずか数百mで産卵態勢に入り、早期に脂が落ちるため、魚醤にした際の生臭さは一切なし。そんな鮭のおいしさを、たくさんの人に知って、味わってもらえる商品にしたいという思いから、海洋高校食品研究部が開発した魚醤『最後の一滴』。この商品名は開発当時の生徒たちが、「糸魚川で最期を迎える鮭を大切に使いたい！」「料理の最後に使用すると美味しい！」という想いから考案されました。鮭を余すことなく丸ごと醤油麹で仕込んで発酵させた魚醤は、生臭さのないスッキリとした後味が特徴。塩や醤油の代わりに使用することで料理にコクを与え、素材の味を活かすオールマイティーな調味料は、和洋中を問わず活躍します。

ココで買える！

●新潟海洋高校アンテナショップ 能水商店
data 糸魚川市能生小泊3596-2
道の駅「マリンドリーム能生」内
TEL.025-555-7345
9:00～17:00 休無休

高校生の想いも凝縮された『最後の一滴』

こんな料理に合う

和食はもちろん、オイル系のパスタやオリーブオイルと混ぜてサラダドレッシングとしても最適です。バターとの相性も良く、魚・肉を問わずソテーの味付けにも活躍します。

Let's go

発酵を満喫する旅 1泊2日周遊プラン

1日目

①上越妙高駅

石蔵と資料室を自由に見学し、売店で試飲とお買い物

タクシーで 25 分

②岩の原葡萄園

酒蔵見学ができる珍しい道の駅へ

タクシーで 30 分

③道の駅 よしかわ杜氏の郷

間に合えば夕日をぜひ。温泉と美食を堪能！

タクシーで 10 分

④鵜の浜温泉で1泊

2日目

潟町駅から電車で 75 分

⑤糸魚川駅

紅葉の庭園をお散歩＆芸術の秋

タクシーで 10 分

⑥玉翠園・谷村美術館

タクシーで 15 分

⑦加賀の井酒造

糸魚川駅前には本誌P12－13で紹介の2店舗も含め、ランチスポットが充実。ぜひ地元グルメを楽しんでください！

徒歩 5 分

⑧糸魚川駅から北陸新幹線に乗車

岩の原葡萄園

岩の原葡萄園は、日本のワインぶどうの父と呼ばれる川上善兵衛が創業。数々のコンクールで受賞しているワインが作られる様子を見学できます。併設するレストランやワインショップも楽しみの1つです。

住 上越市北方1223
電 025-528-4002 営 9:30～16:30
休 1～2月の日曜・年末年始・3月の特定日

道の駅 よしかわ杜氏の郷

道の駅内にある酒蔵「よしかわ杜氏の郷」は、約300年にも及ぶ吉川区の酒造りの歴史の展示、試飲ができるアンテナショップを備えた施設。同道の駅の敷地内には、天然日帰り温泉や直売所、食事処も備えています。

住 上越市吉川区杜氏の郷1
電 025-548-2331（よしかわ杜氏の郷）
営 施設により異なります
休 月曜定休(祝日の場合はその翌日)

鵜の浜温泉

鵜の浜温泉は、夏は海水浴で賑わう海岸線沿いに広がる温泉地。晴れた日には日本海に沈む綺麗な夕日を見ることができます。また、新鮮な海の幸を頂くことができるのも魅力。

玉翠園・谷村美術館

玉翠園は遠くの山並みを借景した鑑賞式庭園。秋は紅葉、冬は雪景色と四季を感じながら、喫茶もご利用いただけます。谷村美術館は、建築界の巨匠・村野藤吾氏が設計し、日本最高峰の木彫芸術家・澤田政廣氏の仏像作品を展示した美術館です。

住 糸魚川市京ケ峰2-1-13
電 025-552-9277 営 9:00～16:30(16:00受付終了)
休 毎週火曜（祝日の場合は翌平日）・12月29日～1月3日

加賀の井酒造

加賀の井酒造は、2016年の糸魚川市の大火で全焼しながらも、全国からの応援を受けて復興。現在、再建された新社屋で酒造りの様子を見学することができます。（2日前までに要予約）

住 糸魚川市大町2-3-5
電 025-552-0047 営 10:00～17:00
休 不定休（酒蔵見学をご希望の場合、要事前連絡）

心身を整えるならやっぱり 温泉×絶景

Onsen × Zekkei

80年以上の歴史を誇る老舗スパ&リゾート

AREA 妙高

あかくらかんこうホテル

赤倉観光ホテル

創業は1937年。日本の高原リゾートの草分け的存在で、ホテルが建つ標高約1,000mの地点から望む景色や源泉かけ流しの風呂、歴史と気品あふれる客室など、ここにしかない贅沢が散りばめられています。ホスピタリティの高さも魅力で、伝統を守りながらも時代に合ったサービスの提供や新潟の魅力などを発信しています。視界を遮るものひとつない絶景と赤倉温泉を楽しめる大浴場、一流シェフが腕を振るう3つのレストランなどがあり、最高のひとときを過ごすことができます。

View Point!

ここが絶景

すぐ近くの妙高高原スカイケーブルからは、大パノラマの紅葉が楽しめます。グリーンシーズンの営業は11月5日まで。

温泉宿データ

data 妙高市田切216
TEL.0255-87-2501
●1泊2食付宿泊料金29,500円～
（2名利用時の1名料金、入湯税別）
https://www.akr-hotel.com/

AREA 上越

うのはまおんせん びみかいしょく しおさいのゆ みかく

鵜の浜温泉 美味海食 汐彩の湯 みかく

日本海の幸を堪能
塩辛い温泉で癒やしの時間

日本海の波音を枕にゆっくり過ごせるお宿。源泉風呂を備えた大浴場のお湯は、塩辛く無色透明。保湿効果が高く、湯冷めしにくい事から「熱の湯」ともいわれています。日本海の幸をはじめ、新潟県産牛や地物野菜をふんだんに使った料理は、コースの仕上げとなる『海鮮あら汁』と『コシヒカリごはん』も評判です。

View Point!

ここが絶景

屋上にある日本海展望酒樽風呂では、日本海の夕日を見ながらお湯につかれます。お部屋ごとの予約制で45分1,100円です。

旅館データ

data 上越市大潟区九戸浜239
TEL:025-534-2434
一泊夕朝食付プラン（1室2名利用の場合）
●新しい和洋室でゆっくり　ゆったりおいしいプラン　22,000円～
●お部屋で仲良く二人旅プラン(越後和牛コース)※貸切風呂1回付　19,800円～
http://www.mikaku.net/

AREA 糸魚川

ホテルくにとみ すいせんかく

ホテル國富 翠泉閣

越後と信濃の県境に佇み
清流姫川の渓谷を望むお宿

自家源泉によるかけ流し温泉は美肌成分「メタケイ酸」を豊富に含んだ、癖のない優しいお湯で、「湯ざめしにくく、湯上り肌はさっぱりしとやか」と評判です。糸魚川産コシヒカリを、姫川の伏流水で炊いたごはんと、アンコウやブリ、カニなど糸魚川ならではの海の幸、信越国境ならではの山の恵みも存分に味わえます。

View Point!

ここが絶景

全館ほぼすべての窓から見えるのは、水質ランキング日本一に輝く姫川の渓谷。雪化粧した山並みや、満天の星が煌めく夜空も見事です。

旅館データ

data 糸魚川市大所885-1
TEL:025-557-2000
一泊夕朝食付プラン（1室2名利用の場合）
●和風ツインベッドルーム　20,900円～
●ツイン+8畳の和洋室　24,200円～
http://kunitomi.co.jp/

GURMET GUIDE

からだを温めるなら 地元で人気のこの一品

寒くなると、さらにおいしく感じられる
あったかメニューをご紹介します。
からだの中から温まってください。

AREA 上越

自家製のラー油とゴマペーストが味の決め手

上越の一品はコレ!

四川担々麺

その数なんと10種類以上。担々麺の専門店です。自家製ゴマペーストとラー油の香りが際立つ『四川担々麺』(820円)は「控えめ不可」とメニュー表にありますが、調整可能な麺もあるのでファミリーでもOK。

たんたん麺の店 菜心 たんたんめんのみせ さいしん
data 上越市東城町1-12-16　TEL.025-526-8924
11:00~14:30(LO14:15)／17:00~20:30(LO20:15)
休月曜、不定休あり　席数25　駐車場15台

AREA 妙高

全国からファンが訪れる妙高市のソウルフード

妙高の一品はコレ!

とん汁定食

豚肉、玉ねぎ、豆腐というシンプルな具材を白味噌で仕上げたとん汁は、コクのある旨みが特徴です。『とん汁定食』(並1,070円)は、どんぶり飯との相性もバツグン!　『とん汁ラーメン』も名物です。

とん汁の店たちばな とんじるのみせたちばな
data 妙高市栗原2-3-10　TEL.0255-72-2450　10:30~14:30／16:30~18:30(とん汁及び材料がなくなり次第終了)　休月曜(祝の場合は翌火曜)　席数47　駐車場20台　https://tontachi.com/

AREA 糸魚川

旬の地魚が楽しめる店 糸魚川の地酒も充実

糸魚川の一品はコレ!

鯛茶づけ

旬の地魚をはじめ、地元産野菜も積極的に使った手料理を提供しています。糸魚川の漁港で水揚げされた鯛の切り身をたっぷり乗せ、熱々の出汁をかけた『鯛茶づけ』(840円)は、〆の一品にも最適です。

四季咲和房いち しきさいわぼう いち
data 糸魚川市本町2-8　TEL.025-556-9101　17:00~LO22:00
休日曜　テーブル席16+お座敷18　駐車場なし
https://www.instagram.com/ichi_itoigawa/

AREA
上越

雁木通りの居酒屋さん
上越の地酒も豊富です

上越の一品はコレ!

おでん

かまぼこの老舗・横山蒲鉾店が手掛ける居酒屋さん。冬のイチオシはやっぱり『おでん』(各300円)。妙高ゆきエビで作る『海老はんぺん』や『鯛ちくわ』など、秘伝のダシで煮込んだ具材は絶品です。

すりみ屋 すりみや
data 上越市仲町4-6-11　TEL.070-1320-0123
18:00~21:00
休日曜、祝日　席数20席　駐車場なし

AREA
妙高

リモートワークの
休憩やランチにぴったり

妙高の一品はコレ!

米粉のキーマカレー

妙高産米粉と、妙高市内にある3つの酒蔵の酒粕を加えた『米粉のキーマカレー』(1,000円)。ご飯はもちろん、付け合せの福神漬や豆腐も妙高市で作られたもの。添加物不使用で、グルテンフリーです。

NAGOMI CAFE ナゴミカフェ
data 妙高市大字関川2228-1(MYOKO BASE CAMP内)
TEL.0255-70-2195　11:00~16:30(LO16:00。ランチタイムは11:30~14:00)　休不定　駐車場共有　https://myokobasecamp.jp/

AREA
糸魚川

ぬくもりあふれる店内は
居心地も抜群です

糸魚川の一品はコレ!

カフェ・オレ

スタイリッシュな店内で自家焙煎コーヒーを味わえるお店。マンデリン豆を使い、泡なしのフレンチスタイルで提供される『カフェ・オレ』(700円)は、ラテよりも熱い状態でいただけるので、寒い季節に最適です。

樵Cafe きこりカフェ
data 糸魚川市大町1-2-3　TEL.025-555-7987　10:00~17:00(木曜は~19:00。金曜は12:00~19:00/20:30~23:00)　休火・水曜　席数14席　駐車場要問い合わせ　https://www.instagram.com/kikoricafe/

TOPICS

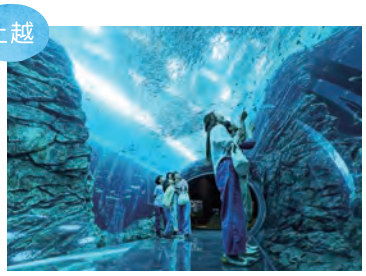
雪むろ酒かすラーメン

上越産の酒粕や雪室貯蔵の食材を取り入れた冬季限定『雪むろ酒かすラーメン』が12月上旬~2024年4月中旬に上越市内の対象のラーメン店で提供される予定です。「味噌」「発酵食品」など、上越市の食文化が凝縮されたラーメンをぜひ堪能ください。

ひと足のばして

エリア別 おすすめ立ち寄りスポット

上越



上越市立水族博物館 うみがたり

飼育数日本一を誇るマゼランペンギンや豪快なジャンプをみせるバンドウイルカ、愛嬌たっぷりのゴマフアザラシ、日本海に生息する個性豊かな魚類など、300種を超える多様な水生生物と出会えます。

所 上越市五智2-15-15
電 025-543-2449

妙高

道の駅あらい

上信越自動車道スマートICが隣接し、多彩な店舗が立ち並ぶ巨大な道の駅。日本海の海の幸や、妙高の山の幸が集い、食の魅力がいっぱいです。さらに、昔から愛される地元の名店の味を楽しむこともできます。

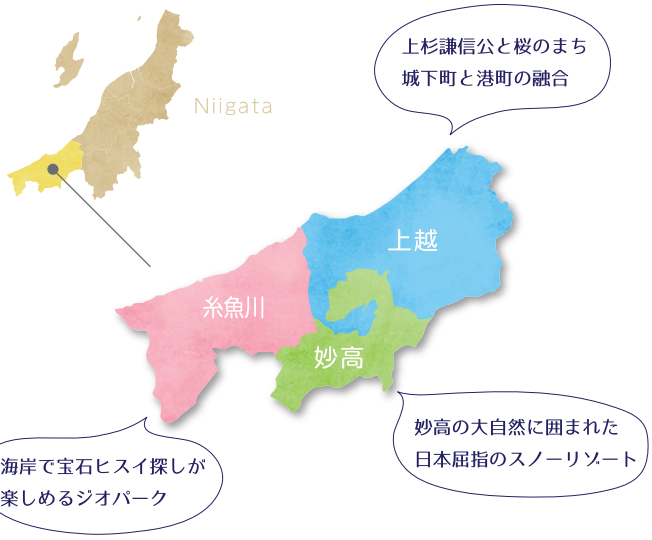
所 妙高市猪野山58-1
電 0255-70-1021

糸魚川

フォッサマグナミュージアム

フォッサマグナミュージアムは石の博物館です。館内では、新潟県の石である「ヒスイ」をはじめ、様々な石が展示されています。また、日本列島を地質上、東西に二分する「糸魚川ー静岡構造線」を分かりやすく紹介しています。

所 糸魚川市大字一ノ宮1313
電 025-553-1880



現地交通情報

BUS 各市のバス情報は
下記2次元コードよりご確認ください

上越市　妙高市　糸魚川市

TAXI

上越市

アイエムタクシー
025-523-3188

浦川原タクシー
025-599-2311

頸城ハイヤー（高田営業所）
025-524-2525

高田合同タクシー
025-524-5050

直江津タクシー（本社営業所）
025-543-4545

ファミリータクシー
025-525-3060

妙高市

新井タクシー株式会社
0255-72-3147

高原タクシー
0255-86-3141

糸魚川市

糸魚川タクシー
025-552-0818

小型タクシー
025-552-0026

早川観光タクシー
025-555-2505

妙高高原温泉郷

妙高山麓にある7つの温泉地（赤倉、新赤倉、池の平、妙高、杉野沢、関、燕）が集まるエリア。源泉で数えると5つあり、色々な泉質・効能を楽しめるので、湯巡りもおすすめです。

PRESENT

アンケートにご応募いただいた方の中から抽選で1名様に
妙高高原の温泉旅館ペア宿泊券をプレゼント！

応募締め切り
2023年12月24日(日)

※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます
※ご応募はお1人様につき1回とします

2次元コードより
ご応募ください

いただいた個人情報は①賞品の発送、②アンケート集計の目的のみに使用します

上越・妙高・糸魚川エリアMAP

※赤字部分については、
本誌において掲載されているものです。

上越・妙高・糸魚川エリアまで

東京から北陸新幹線で約1時間50分
大阪から北陸新幹線で約3時間50分
2024年に北陸新幹線金沢―敦賀間が開通し、さらに30分短縮!

アクセス

- ●東京から
  JR北陸新幹線(東京→上越妙高)／約1時間50分
  JR上越新幹線(東京→越後湯沢)・ほくほく線(越後湯沢→直江津)／約3時間
- ●大阪から
  JR北陸本線等(大阪→金沢)・北陸新幹線(金沢→上越妙高)／約3時間50分
- ●名古屋から
  JR中央本線・篠ノ井線(名古屋→長野)・北陸新幹線(長野→上越妙高)／約3時間30分

- ●東京から
  関越自動車道・北陸自動車道(練馬IC→長岡JCT→上越IC)／約3時間30分
  関越自動車道・上信越自動車道(練馬IC→藤岡JCT→更埴JCT→上越高田IC)／約3時間20分
- ●大阪から　名神自動車道・北陸自動車道(吹田IC→米原JCT→上越IC)／約5時間30分
- ●名古屋から　東名自動車道・中央自動車道・長野自動車道・上信越自動車道(名古屋IC→小牧JCT→岡谷JCT→更埴JCT→上越高田IC)／約4時間10分

Event Calendar イベントカレンダー

2023-24 秋&冬
上越・妙高・糸魚川のイベント

今年で10周年の人気イベント

妙高 APA 10th Anniversary Illumination. by TOOMO

2023／7／1(土)～11／15(水)

2023年のヒット曲に合わせた音楽噴水演出や、超巨大ウォータースクリーンなどで幻想的なイルミネーションを楽しめます。チャペルエリアには、美しいフォトスポットを多数揃えています。

所 アパリゾート上越妙高
電 0255-82-4111　休 毎週火曜
料 有料　イベント詳細はコチラより→

冬の味覚「あんこう」を満喫

糸魚川 第23回 糸魚川荒波あんこう祭り

2024／1／21(日)、1／28(日)、2／4(日)

日本海の荒波で育った冬の味覚「あんこう」を楽しむイベント。3週にわたり、3会場で迫力満点のあんこうのつるし切り、あんこう汁の販売、地元の特産品の販売などが行われます。

所 1／21 能生会場、1／28 糸魚川会場、2／4 青海会場
イベント詳細はコチラより→

雪とキャンドルが地域をつなぐ

上越 灯の回廊

2024／2月中旬・下旬頃

地元住民によって灯される約10万本のキャンドルが、しんしんと降り積もった雪で造られた雪像を照らします。あたたかで幻想的な風景はまるで別世界のようです。

所 上越市内の安塚区・大島区・浦川原区・牧区・高士区・名立区・三和区の沿道にて
イベント詳細はコチラより→

Autumn ～秋～

上越 第18回 越後・謙信SAKEまつり2023

2023／10／21(土)、22(日)

上越地域の日本酒をはじめ、ワイン、どぶろく、地ビールなど、各酒蔵自慢のお酒が一堂に集まるイベントです。

問 越後・謙信SAKEまつり実行委員会
電 025-521-2627 (株式会社エム・コミュニケーション)

糸魚川 豊漁大感謝祭

2023／10／28(土)、29(日)

一年間の豊漁を感謝するお祭り。カニ食べ放題、カニ汁販売など日本海の味覚を存分に味わえるほか、縁日コーナーも開催します。

問 マリンドリーム能生
電 025-566-3456

妙高 おたや(東本願寺新井別院報恩講)

2023／11／1(水)～4(土)

おたやは戦没者の法要や親鸞聖人と恵信尼公を偲ぶお祭り。例年100件以上の露店が並び、人々の笑顔で賑わいます。

問 新井別院報恩講奉賛事務局
電 0255-72-2425

上越 上越名家 秋の一斉公開

2023／11／11(土)、12(日)

上越市の貴重な文化財である、上越市内の歴史的旧家4邸の魅力と風情を楽しめます。秋は紅葉が見ごろ。

問 上越名家ネットワーク
電 080-4325-4224(事務局・小林)

Winter ～冬～

妙高 道の駅あらい 新春お楽しみ抽選会

2024／1／2(火)～10(水)

新春を祝い、1,000円以上の利用でもらえる抽選券で、地酒やコシヒカリなどが当たる抽選会を実施します。新年の運試しにぜひ！

問 道の駅あらい
電 0255-70-1021

糸魚川 竹のからかい

2024／1／15(月)

国の重要無形民俗文化財の一つ。顔に隈取りをした若い衆が2本の青竹を引っ張り合う姿は迫力満点です。

問 糸魚川市文化振興課
電 025-552-1511

妙高 唐辛子の雪さらし

2024／1／20(土)～

本誌06ページで紹介した「かんずりの雪さらし」作業は、日程によっては一般見学も受け付けています。詳細は有限会社かんずりのHP等でチェック！

所 有限会社かんずり
電 0255-72-3813

上越 レルヒ祭

2024／2／3(土)、4(日)

上越市高田はレルヒ少佐によって日本で初めてスキーが伝わった地。たくさんのイベントと特産品の屋台でその功績を称えます。

問 レルヒ祭実行委員会事務局(上越観光コンベンション協会内)
電 025-543-2777　所 金谷山スキー場、高田本町商店街 ほか

新型コロナウイルスの影響で、イベントが中止や内容変更となる場合がございます。詳細は各問い合わせ先にご確認願います。

発行：2023年9月　発行元：上越市・妙高市・糸魚川市・新潟県上越地域振興局