

報道機関 各位

いきいき市民活動情報

新潟大学創生学部の学生などで組織するセッタニア実行委員会から、お薦めのイベントに関する情報が寄せられました。

については、下記のとおり概要をお知らせしますので、ぜひ、長岡市民の「市民力」や「地域力」を生かした活動を、周知いただくとともに、取材くださいますようお願いいたします。

標 題	発酵・醸造のまち「宮内・摂田屋」のおしごと体験！ 親子体験イベント「セッタニア」を開催 
日 時	10月4日（土）午前10時30分～午後4時30分
場 所	宮内・摂田屋地区内
内 容	1 セッタニアとは？ 江戸時代からつづく発酵・醸造のまち「宮内・摂田屋」の魅力向上を目的に、新潟大学創生学部の学生が地域内の事業者や長岡農業高校の生徒と連携し開催する親子体験型イベントです。 歴史ある摂田屋の街並みを散策しながら、「この日、ここでしかできない」をテーマとしたさまざまな体験を楽しめます。 2 体験できる内容の一例（詳細は別紙チラシ参照） ① 味噌玉づくり / 星野本店 ② だんご作り / 江口だんご ③ せんべい焼き / 越のむらさき ④ おむすびワークショップ / 米蔵 農業高校生が育てたお米と地元食材を使った特製おにぎり作り ⑤ 日本酒・甘酒アレンジ / 醸蔵 長谷川酒造・吉乃川の日本酒や甘酒を使ったアレンジ体験 3 各種体験の申込方法 一部を除き各種体験は事前予約制（定員制）になっています。 お申込みは、下記イベント公式webサイトから。 https://settania2025.glide.page/dl/54886d
問 い 合 わ せ	セッタニア実行委員会 渡邊・相川
情報提供課名	観光企画課 野澤 電話0258-39-2344

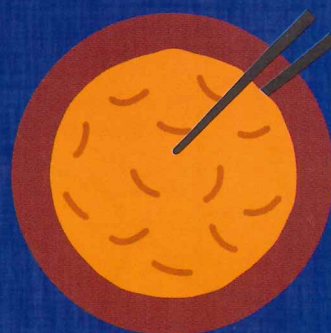
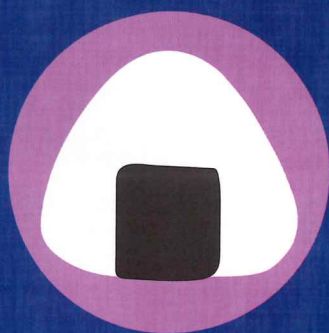
親子で発酵・
醸造のまちを歩いて、
味わって、楽しもう！



セッタニア Settania

2025年10月4日(土) 10:30～16:30

場 所：宮内摂田屋



親子で楽しみながら発酵・醸造のまち「宮内摂田屋」の魅力を体験！
おだんごやおむすびを作る体験や、実際の販売のお仕事ができる体験など、
この日、ここでしかできない体験が盛りだくさんです。

主 催：セッタニア実行委員会 共 催：宮内摂田屋 method

詳しい内容は
裏面をご覧ください

セッタニアについて

宮内摂田屋エリアは、江戸時代から味噌・醤油・酒などの「発酵・醸造」が盛んなまちで、その伝統は現代まで受け継がれています。セッタニアでは、この日ここでしかできない体験を通して宮内摂田屋エリアの歴史・文化・食を、親子で楽しく知ることができます。体験場所に移動しながら、歴史を感じる街並みや景色、醸造の香りなども楽しめます。セッタニアをきっかけに宮内摂田屋と発酵・醸造の魅力をご体感下さい。



セッタニアでできる体験

セッタニアでは子供から大人まで楽しめる様々な体験を準備して、皆さまのお越しをお待ちしております。

- 飲食などの際は、こまめな手洗い・手指消毒をお願いします。
- イベントは予告なく、中止または内容の変更を行う場合があります。
- 体験開始時間の10分前から各会場で受付を行います。

体験のお申し込みはこちらからお願いします ↓

※日本酒・甘酒アレンジ以外の体験は**事前予約制**になります。予約は9月15日(月・祝)10:00から受付いたします。当日参加の場合、事前予約の方を優先させていただきますので予めご了承ください。



① 味噌玉づくり

味噌の歴史や価値に触れ、摂田屋の味噌でオリジナルの味噌玉を作ろう！
場 所: 星野本店
人 数: 32名 所用時間: 40分程度
参加費: 700円(税込)

④ だんご販売

セッタニアオリジナルのおだんごセットを売ってみよう！
場 所: 江口だんご
人 数: 1回3名 所用時間: 15分程度
参加費: 無料

⑦ 日本酒・甘酒アレンジ

吉乃川×長谷川酒造の日本酒、または甘酒をアレンジしてオリジナルの宮内摂田屋ブレンドを作ろう！
場 所: 醸蔵 所用時間: 30分程度
人 数: 売り切れ次第終了
※事前予約は不要です。
参加費: 日本酒アレンジ 1,000円(税込)
甘酒アレンジ 700円(税込)
※体験は日本酒か甘酒をお選びいただけます。
※日本酒アレンジは20歳以上の方のみご参加いただけます。

② おむすびワークショップ

地元の高校生が育てたお米と地元食材を使った具で特製おむすびを味わおう！
場 所: 米蔵
人 数: 40名 所用時間: 45分程度
参加費: 700円(税込)

⑤ せんべい焼き

おせんべいを焼きながら醤油の香りと味を楽しもう！
場 所: 越のむらさき
人 数: 40名 所用時間: 45分程度
参加費: 700円(税込)

⑧ おいもコッペパン・塩麹おいもソフトづくり

いも奉行人気商品のコッペパンと塩麹ソフトに、手作り芋クリームをトッピングして食べよう！
場 所: 長岡いも奉行 人 数: 16名
所用時間: 30分程度 参加費: 700円(税込)

③ だんご作り

だんごについて知り自分で作って味わおう！
場 所: 江口だんご
人 数: 40名 所用時間: 50分程度
参加費: 700円(税込)

⑥ 缶バッジワークショップ

宮内摂田屋・セッタニアに関わるイラストや自分で描いたイラストを使ってオリジナルの缶バッジを作ろう！
場 所: 秋山孝ポスター美術館 長岡 (APM)
人 数: 60名 所用時間: 15~30分程度
参加費: 500円(税込)

⑨ 発酵ドリンクワークショップ

発酵シロップとお庭のハーブを組み合わせてオリジナルドリンクを作ろう！
場 所: WILLOW HOUSE
人 数: 40名 所用時間: 30分程度
参加費: 700円(税込)

セッタ券を集めてプレゼントをゲットしよう！

体験に参加するとセッタ券がもらえます。セッタ券は枚数に応じてプレゼントと交換することができます。宮内摂田屋の素材を使ったお菓子や、ここでしか手に入らないグッズなどを多数ご用意しています。ぜひ、多くの体験を楽しんでセッタ券をたくさん集めてみてください。



ACCESS 宮内摂田屋までの行き方



■電車を利用してお越しの場合
JR東日本 信越本線、上越線
「宮内駅」で降車してください。
「摂田屋 米蔵」までは
徒歩10分程度です。



■バスを利用してお越しの場合
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=高龍神社線
・宮内環状線 内回り・外回り
「宮内一丁目」で降車してください。



■自動車を利用してお越しの場合
駐車場は指定された駐車場(摂田屋6番街 発酵ミュージアム・米蔵)をご利用ください。

車でのご来場は、駐車場での混雑が予想されるため、極力公共交通機関をご利用ください。

■お問い合わせ: セッタニア実行委員会 (担当: 相川・渡邊)
✉ settania.niigata@gmail.com

主 催: セッタニア実行委員会 共 催: 宮内摂田屋method
協 力: 株式会社 江口だんご、株式会社 越のむらさき、有限会社 寿々瀧 (6SUBI、WILLOW HOUSE)、長岡いも奉行、新潟県立長岡農業高等学校、長谷川酒造 株式会社、株式会社 星野本店、有限会社 星六、ミライ発酵本舗 株式会社、吉乃川 株式会社 (50音順)



最新情報は
Instagramを
ご覧ください。

秋田県立大学 秋田県立大学 秋田県立大学

HAKKO
〜ハコ〜 trip!!

2025年10月12日(日)開催!

