

全小中学校の給食に「長岡発酵献立」が登場

長岡市地方創生推進部広報・魅力発信課長



長岡は発酵するまちへ！ 90を超える団体が参加

10/15～21「HAKKOtrip & week」開催

市内大学、醸造メーカー、飲食店等からなる「長岡の発酵ミーティング」では、令和元年からさまざまな事業を展開し、発酵醸造のまち長岡の魅力を発信してきました。

このたび5回目となる「HAKKOtrip (ハッコートリップ)」を拡大し、「HAKKOtrip & week (ハッコートリップアンドウィーク)」を開催します。

イベントには、趣旨に賛同する90以上の多様な団体が工夫を凝らした出店で来場者をお迎えします。さらに今年は、地元のみそ・しょうゆ蔵で発酵を学んだ小中学校栄養教職員による「長岡発酵献立」が学校給食に登場します。

つきましては、下記のとおり概要をお知らせしますので、周知にご協力いただくとともに、当日はぜひ取材くださるようお願いいたします。

詳しくはチラシをご覧ください。



1 HAKKOweek

10月15日(日)～21日(土)をHAKKOweekとして、期間を通して発酵のまち長岡をPRします。市内の小・中学校では、期間中に「長岡発酵献立」が登場するほか、事前に栄養教職員のPR班が市内味噌醤油メーカーを取材した内容をもとに動画を作成して、子どもたちに伝えます。



現場見学の様子(越後一)



現場見学の様子(新潟県醤油協業組合)



私たちが取材しました！

【学校給食の取材について】

「長岡発酵献立」提供の様子や動画制作について栄養教諭が取材をお受けします。

日時：10月18日(水) 正午～午後1時頃

会場：宮内小学校

取材を希望される方は、16日(月)までに、担当までご連絡ください。

「長岡発酵献立」

- ・魚の甘酒みそ焼き
- ・おかかチーズサラダ(醤油味)
- ・塩こうじ豚汁
- ・ごはん・牛乳



裏面へ続く

2 HAKK0trip@宮内摂田屋エリア

(1) 日 時 10月15日(日) 午前10時～午後3時

(2) 会 場 宮内・摂田屋地区内

(3) 内 容

- ・発酵食品を使用した飲食の提供

(旧機那サフラン酒本舗・吉乃川敷地内・旧三国街道沿い・星長エリア)

- ・饅絵のストラップづくり／長岡大学

- ・旧三国街道を使用したマスキングテープワークショップ／長岡造形大学

- ・謎解きラリー（参加費 500 円）

謎解きをしながら街歩き。

クリアで味噌醤油や「みっそん」「しょーゆーん」のオリジナルグッズをプレゼント

- ・蔵 JAZZ（秋山孝ポスター美術館長岡、吉乃川醸蔵、星野本店）

- ・発酵パネルディスカッション・FMながおか公開収録（吉乃川醸蔵）

地元イタリア料理店がつくるおつまみと日本酒のペアリングを楽しみながらトーク



旧三国街道



マスキングテープワークショップ



旧機那サフラン酒製造本舗

3 HAKK0trip@アオーレ周辺エリア

(1) 日 時 10月21日(土) 午前10時～午後3時（トークのみ6時まで）

(2) 会 場 アオーレ長岡、ミライエ長岡

(3) 内 容

- ・発酵食品を使用した飲食の提供

- ・味噌醤油の試食・販売／新潟県味噌醤油工業協同組合、地元メーカー

- ・日本酒・ワインの提供／市内酒蔵や栃尾ワイナリー、NaDeC 学生日本酒プロジェクト

- ・バイオエコノミーに取り組む企業の出店

- ・醸造メーカー×県内人気ベーカリーのコラボ「発酵パンフェスタ」

- ・謎解きラリー（参加費 500 円）謎を解きながら発酵を学ぶ

- ・ミニ実験、SDGs に関連してミミズや昆虫食の紹介／長岡工業高等専門学校

- ・1 日限定発酵縁日／多世代交流館になニーナ

子育て支援施設の運営団体の企画なので、小さなお子さんも楽しめます。

- ・な！ナガオカ×発酵スペシャルトーク BREWTOWN ～発酵するまち～

全国的に有名なクラフトビールのブルユワリー伊勢角屋麦酒の社長を迎え、発酵するまちについて語り合います。第2部では、長岡を醸すゲストも交えたトークに



学生が考案したおつまみ



しょうゆ仕込み体験



伊勢角屋麦酒の鈴木社長

問い合わせ：広報・魅力発信課 佐藤
TEL 0258-39-5151

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、楽しむ! ここでは経験できないコトがたくさん! 親子向けのほか、大人向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)、入門ペーリング(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氣企画
- 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。



HAKKO

trip & Week!!

新潟謎解きクリエイター集団Try-aNgLeによる
「HAKKO 謎解きラリー」
10/15・10/21
先着500組/料金500円
クリアして、オリジナルみっそんグッズや美味しい景品をゲットしよう!
受付はここを目印に!!

発酵のまちに出かけよう。



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
- 南コトヨ醤油醸造元 県知事賞受賞醤油【笹神喜喜こいくち本醸造】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 サイフォン式の盃、十分杯(じゅうぶんばい)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

【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 牛すじカレー飯、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 jiuqi 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
- 株式会社醸造酒類研究所 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、ゴードチーズ
- 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 SASATEI 「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 「かんとリースーパー緑水」サンプル肥料配布
- 株式会社ちとせ研究所 食べられる葉類「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

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、微生物が動きやすいのかな? (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! / 多世代交流館になニーナ 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ニーナが企画するので、小さなお子さんを連れて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、住民の皆様のご協力により開催しています。



★この用紙は北越コーポレーション提供 ミューマット紙を使用しています。

2023.10.15-21

「ハッコウィーク!!」

10.15.SUN. SETTAYA

宮内・摂田屋エリア
10:00~15:00



みっそん
ナガオカのハッコウショウクヒンがすぎ、とくにミソがだいこうぶつ。みそダレにハマってしまうことがある。

しょーゆーん
ハナからショウユをたらししている。ナガオカのゴトにわしい。

撮田屋ってどんなところ?
「撮田屋」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。

旧三国街道沿い

【飲食スペース】
レトロな雰囲気にとりどりのフードが並びます。
●江口だんご/新米のみたらしだんご、焼だんご、糍ぜんざい、宮内駅前・丸秀特製もつ煮
●わびすけ/手打ち十割蕎麦、蕎麦焼酎の蕎麦湯割り、板わさ

【体験】
●人力伸「越後飛俣」
試乗体験や記念撮影ができます。
●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!

【休憩スペース】
約80席(江口だんご駐車場)

●蔵 JAZZ
APM cafe ではドリンク片手にゆっくりと作品鑑賞できます。

越のむらさき
●醤油の販売など

摂田屋公園
●モルック体験会/新潟モルッククラブ
子どもからお年寄りまで楽しめる北欧発のアウトドアスポーツ!この機会に試してみよう。
1グループ500円(15分)

星長エリア
●特別仕込み味噌の限定販売
●こだわりの「ちりめんじゃこ」のお惣菜を販売
●星野本店の塩こじやしょやが醤油と長谷川酒造のお酒を贅沢に使った自作です。
●醤油赤飯、菊蛙寿し、おにぎりなどの販売
●蔵 JAZZ

長谷川酒造
●Satoko's café を限定オープン
酒粕を使った手作りスイーツ、利き酒セット(手作りおつまみ付き)、酒粕たまごサンドなど、お庭を眺めながら楽しめますよ。
●季節のお酒や限定酒の販売

星六かどやエリア
●長期熟成 米味噌プレミアム 盛り放題
●特製しょうゆ赤飯

WALKING AROUND TOWN

MIKUNI-KAIDO

【電車】の待ち時間を楽しく過ごす「駅前緑日」
●いのプロ / 長岡造形大学
おもちゃづくり、米袋を使ったオリジナル紙袋づくり。

【休憩スペース】 約20席
地元のお米屋さん前でちょっと一休み
コーヒーや洋服もあります。

【クラフト販売ブース】
アクセサリーや雑貨など暮らしを彩る作品が並びます。
●hana-ruca ●ドングリキノコ
●TRAD ●Nancy's
●Lieno ●Trefle* トレフル*
●itomici 山と刺繍 ●nijjiroworks(ニジイワークス)
●RIKANKA ●meگو meگو
●kissa.. ●prism
●&.ampersand ●MAIKINDO / 長岡造形大学
●Country Blue

【体験】
●長岡大学 生島ゼミ
機那サフラン酒本舗の絵をモチーフにした
プラバンで作るストラップづくり体験
●着付け体験/縁-enishi-
着物レンタル一式/着付け(手ぶらでOK)
価格 7,700円(税込)
※事前予約
問合せ 縁-enishi- TEL0258-34-9588

【飲食ブース】
●SUZU365 発酵カレー、からあげ、カヌレなど
●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 × シフォンケーキ
●ぼんしゅ館
市内15銘柄の飲み比べ
●6SUBI
おむすび、お弁当、発酵ドリンク

●ROJO 鶏白湯煮麺、発酵鶏肉飯、豆花

【クラフト販売ブース】
アクセサリーや雑貨など暮らしを彩る作品が並びます。

【体験】
●長岡大学 生島ゼミ
機那サフラン酒本舗の絵をモチーフにした
プラバンで作るストラップづくり体験

【飲食ブース】
●SUZU365 発酵カレー、からあげ、カヌレなど
●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 × シフォンケーキ
●ぼんしゅ館
市内15銘柄の飲み比べ
●6SUBI
おむすび、お弁当、発酵ドリンク

●ROJO 鶏白湯煮麺、発酵鶏肉飯、豆花

KOSHIJI 越路エリア

宮内駅から信越線で2駅、来迎寺駅周辺でも発酵メニューが楽しめます。
●韓国屋台料理 IYO (イーヨ)
●中華ダイニング 多礼
●丘の上の迎賓館
●酒楽の里 あさひ山

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。

バスをご利用の方は、越後交通路線バス【長岡駅東口=飛騨=宮内線】【長岡駅東口=上下乗=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。

旧機那サフラン酒製造本舗・米蔵エリア

【クラフト販売ブース】
アクセサリーや雑貨など暮らしを彩る作品が並びます。

【体験】
●長岡大学 生島ゼミ
機那サフラン酒本舗の絵をモチーフにした
プラバンで作るストラップづくり体験

【飲食ブース】
●SUZU365 発酵カレー、からあげ、カヌレなど
●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 × シフォンケーキ
●ぼんしゅ館
市内15銘柄の飲み比べ
●6SUBI
おむすび、お弁当、発酵ドリンク

●ROJO 鶏白湯煮麺、発酵鶏肉飯、豆花

【休憩スペース】
約60席

吉乃川「醸蔵」周辺

【飲食ブース】
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
●牛すじルーロー飯、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、味噌漬けチーズの玉子サンド
●アロイ
●パッタイ、スパイスカレー
●きんちゃんハム
●ぐるぐるソーセージ with 味噌
●御飯号
●ルーロー飯、自家製ドリンク、羊汁、吉乃川サングリア
●中華バル酒鬼 jiuqi
●麻婆豆腐丼、台湾ソーセージ

●あかしま
大判焼屋が生地にこだわって作ったクレープ

●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
●おうちん教室
塩麹ラトウイユパン、あんバターサンド、ミニチュアパンキーホルダー
●妻有ビール
●豪雪ペールエール、めでたしゴールデンエール、十日町そばエール
●MITSUKE Local Brewery
生ビール、瓶ビール
●HEISEI BREWING
(株式会社ホクシヨク、酒屋平成堂)
クラフトビール販売
●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

FM ながおか公開収録! / **●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、日本酒の発酵プロセスのお話など。ミス酒も登場!
パーソナリティ: 佐藤さん
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: 13時~14時
料金: 2,000円
申込はこちらから→→
先着10名

【体験】
●FREAK FLEEK / あそび
射的ゲームで景品ゲット!
●FlipFlops / 音楽
人気DJクルーが心地よい音楽をセレクト
●蔵 JAZZ
醸蔵館内では「Luck River」によるJazzの生演奏も!

【休憩スペース】
約100席

星長エリア
星野本店・長谷川酒造がコラボした「味噌粕(みそかす)」、今年も限定販売!両店でお買い物すると、ハズレなしのくじ引きができますよ(限定30名様)

星野本店
●特別仕込み味噌の限定販売
●こだわりの「ちりめんじゃこ」のお惣菜を販売
●星野本店の塩こじやしょやが醤油と長谷川酒造のお酒を贅沢に使った自作です。
●醤油赤飯、菊蛙寿し、おにぎりなどの販売
●蔵 JAZZ

長谷川酒造
●Satoko's café を限定オープン
酒粕を使った手作りスイーツ、利き酒セット(手作りおつまみ付き)、酒粕たまごサンドなど、お庭を眺めながら楽しめますよ。
●季節のお酒や限定酒の販売

ハッコウコラム
発酵ってなんだろう?
細菌や酵母などの微生物のはたらきで、食べ物などがおいしく変化すること。反対に、微生物のせいでは食品が食べられなくなってしまうのは「腐敗」。同じような働きだけど、その違いは、人間が食べられるかどうかなんだ。

ハッコウコラム
長岡は発酵のまち?
発酵醸造業が盛んで、微生物などの研究が盛んなこととはもちろん長岡の自慢だけど、一番の魅力は、ひとつ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、長岡は長い歴史のなかで、様々なひとがかかわり、お互いに作用しあって、豊かなまちになっているんだ。