発酵マルシェ〔アオーレ長岡ナカドマ〕

10:00〜19:00



飲食店と地元メーカーの醸造コラボメニュー

ここでしか味わえないオリジナルメニューが楽しめます。



1 SUZU 365 新潟農産 越のむらさき 柳醸造
【醸造コラボ】
特製発酵カレー、酒かすで仕込んだもつ煮、NIIGATA唐揚げ

2 江口だんご 星野本店
【醸造コラボ】醤油赤飯、醤油団子

3 和ダイニング 朔 たちばな 三崎屋醸造
【醸造コラボ】
発酵つくね、神楽南蛮入りチリコンカンなど

4 Catering割烹 わだの 越後一 味噌星六 新潟県醤油協業組合
【醸造コラボ】おでんなど

5 長岡発酵BAR 丸七食品 八石ヘルシーフード
【醸造コラボ】
日本酒飲み比べ、各種カクテル、ソフトドリンク、チゲ煮菜

6 寺泊浜焼センター
【郷土の食べ物】各種浜焼き

7 山古志のごつつぉ多菜田 越のむらさき 星野本店
【醸造コラボ】きのこ汁ほか

8 栃尾あぶらげ 越のむらさき 星野本店 三崎屋醸造
【醸造コラボ】あぶらげ×お醤油味比べ

9 発酵焼き菓子 Bake A．ベイクエー（新潟市） 越後一
【醸造コラボ】
酒、味噌、醤油、酒粕を使ったシフォンケーキやクッキーなど

10 山古志こだわり屋
漬物、かぐら南蛮加工品、野菜の販売

11 季節の漬物　ドリーム岩塚
漬物、農産加工品

12 長岡銘品の館　ぽんしゅ館
味噌、醤油、日本酒、ワインの販売

13 カンティーナ・ジーオセット（新潟市）
新潟県産ワイン令和元年新酒ヴィーノ・ノヴェッロ2019（赤）

14 栃尾ワインの店　葡萄の杜
栃尾ワイン「T100K」

15 鹿児島県長島町
焼酎「さつま島美人」

16 妻有ビール（十日町市）
クラフトビール

17 八海醸造（南魚沼市）
クラフトビール、日本酒、あまさけ

● 漬物サロン（地域団体お茶呑みキャッツアイ）
長岡市内でお母さんたちが繰り広げるお茶の間が出現
お茶のみに欠かせない熟練の漬物で一服しましょう！

その他出店など

わくわくスタンプラリー（限定200名）
会場にある発酵スタンプを押して、オリジナルバッグを完成させよう
時間／10：00〜15：00　受付／アオーレ長岡　3階テラス　参加費／200円

おにぎり・ドリンクのワークショップ〔NPO法人思いのほか〕
発酵食品の具材のおにぎりや、甘酒を使ったドリンクをつくってみよう
時間／10：00〜15：00（材料がなくなり次第終了）
会場／アオーレ長岡　3階テラス　参加費／各500円

発酵足湯体験〔長岡工業高等専門学校〕
微生物のチカラを使って温まる発酵風呂
時間／10：00〜19：00　会場／アオーレ長岡　ナカドマ

蓬平温泉足湯〔越後長岡よもぎひら温泉和泉屋〕
長岡の奥座敷の温泉がナカドマに登場
時間／10：00〜19：00　会場／アオーレ長岡　ナカドマ

十分杯〔長岡大学〕
「足るを知る」の精神を伝える十分杯のからくりを体験
時間／10：00〜19：00　会場／アオーレ長岡　ナカドマ

各種講座

しょうゆ体験講座（講師／新潟県醤油協業組合） 事前申込
しょうゆって何でできてる？自分だけのミニ醤油を仕込んでみよう！
時間／①10：00〜10：45　②13：00〜13：45
会場／アオーレ長岡　301会議室　参加費／500円

甘酒講座（講師／日本発酵文化協会） 事前申込
甘酒の効用を知って、もっとおいしく楽しみましょう
時間／①11：30〜12：30　②14：30〜15：30
会場／アオーレ長岡　301会議室　参加費／1,000円

発酵×発酵〜チーズと日本酒講座 事前申込
（講師／チーズプロフェッショナル　遠藤ミホ）
チーズと長岡の酒と調味料のマリアージュを味わう口福時間
時間／12：30〜13：30　会場／アオーレ長岡　ホールD
参加費／2,000円　※アルコールの提供があります

発酵トーク

〔第1部〕発酵トーク@摂田屋〜発酵ロボット NukaBot〜 事前申込
時間／13：30〜14：30　会場／吉乃川酒ミュージアム醸蔵
出演／小倉ヒラクさん、ドミニク・チェンさん、星野正夫さん（味噌星六）、小笠原渉さん（長岡技術科学大学）
定員／40名　参加費／500円（ワンドリンク付）

〔第2部〕発酵ムーブメントを起こすゲストが 長岡に集結!! 事前申込
時間／15：00〜17：00　会場／アオーレ長岡　ホールD
出演／小倉ヒラクさん、ドミニク・チェンさん、星野概念さん ほか
定員／50名　参加費／500円（ワンドリンク付）



小倉ヒラク
発酵デザイナー。「見えない発酵菌たちのはたらきを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。著書に『発酵文化人類学』など多数



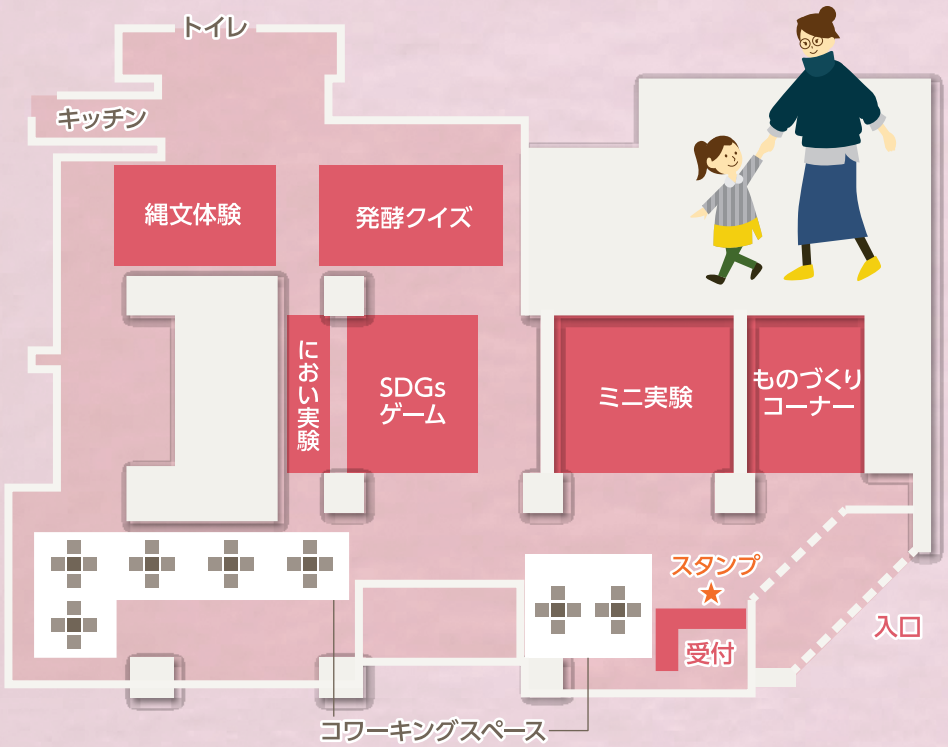
ドミニク・チェン
1981 年生まれ。フランス国籍。博士（学際情報学）。早稲田大学文学学術院・表象メディア論系・准教授。著書に『謎床：思考が発酵する編集術』（晶文社）等



星野概念（ほしのがいねん）
病院勤務の精神科医。執筆や音楽活動も行う。雑誌や Web での連載のほか、寄稿も多数
音楽活動はさまざま。著書に、いとうせいこう氏との共著『ラブという薬』がある

発酵サイエンス〔NaDeC BASE ナデックベース〕

10:00〜16:00



■ミニ実験
〜きみも酵素の結晶を作ってみよう〜［長岡技術科学大学］
参加費／500円（材料費）
＊小学生以上（小学3年生以下は保護者同伴）

■ものづくりコーナー［長岡市産業イノベーション課］
レーザーカッターを使ったコースターづくり
参加費／100円
3D プリンタの実演もあるよ

■SDGsゲーム［長岡技術科学大学］
持続可能な社会ってなんだろう、
ゲームを通してSDGsを楽しみながら学ぼう

■発酵クイズ［長岡市産業イノベーション課］
あれもこれも発酵？！発酵しているものを
見つけてね

■においき実験［長岡技術科学大学］
発酵はどんな匂い？くんくん嗅いでみよう

■縄文体験［信濃川火焔街道連携協議会］
①カラフル粘土でオリジナル土器や土偶を作ろう！
参加費／300円
②火焔土器ペーパークラフトづくり
参加費／500円

裏面地図をご参照ください

摂田屋エリア開催イベント



・目からうろこの酒粕講座 事前申込
酒粕の効用や酒粕発酵メニューの提案、試食
時間／10：30〜11：30
会場／吉乃川酒ミュージアム醸蔵
講師／日本糀文化協会　参加費／1,000円

・日本酒噺
時間／12：00〜12：30
会場／吉乃川酒ミュージアム醸蔵
講師／吉乃川　横本昌之

・まちめぐりツアー 事前申込
摂田屋の歴史や街並みを知るガイド付きツアー
時間／10：30〜12：30　定員／15名
参加費／500円　集合場所／越のむらさき前
ガイド／長岡観光コンベンション協会

・大人のスタンプラリー
摂田屋エリアでスタンプを集めて地酒を堪能しよう！
協賛各社のお酒をご用意しています
時間／10：00〜13：30　参加費／800円
受付／機那サフラン酒本舗　※定員となり次第終了

・パンマルシェ
発酵のまちに、市内外のパン屋さんが集合
時間／10：00〜14：00（売り切れ次第終了）
会場／機那サフラン酒本舗

事前申込 各講座・トークショーの申込は、Webサイト　発酵醸造のまち長岡（https://hakko.na-nagaoka.jp/）内の申込フォームから申込いただくか、長岡市政策企画課（0258-39-2361）へお電話でお申込ください。