

製造・発酵の  
まちを歩いて、  
味わって、学ぼう!

# 撮

## セッタニア Settania

2022年11月13日(日) 10:00~17:00  
場所:宮内撰田屋

親子で楽しみながら醸造のまち「宮内撰田屋」の魅力を体験！  
お菓子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:宮内撰田屋 method、ながおか・若者・しごと機構 後 援:長岡市教育委員会

詳しい内容は  
裏面に掲載  
してください

### セッタニアについて

宮内撰田屋エリアは、江戸時代から味噌・醤油・酒などの「醸造・発酵」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、体験を通して宮内撰田屋エリアの歴史・文化・食を、親子で楽しむことができます。体験は全部で6つで、親子での共同作業や、おむすびやお菓子を作る体験、お仕事を体験するなど、ここでしかできない体験が盛りだくさん。体験場所は4か所です。移動しながら歴史を感じる街並みや景色、醸造の香りなどを楽しめるのもセッタニアの魅力です。セッタニアをきっかけに醸造・発酵の良さを知らせてもらえると嬉しいです。

### セッタニアでできる体験

セッタニアでは親子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。

- 味噌パッケージづくり**  
撰田屋の味噌に手作りスタッカーを貼り、オリジナルのパッケージを作成。(所要時間:15~30分程度)  
募集人数:60名 場所:撰田本店  
参加費:500円(税込)
- おむすびワークショップ**  
発酵をテーマにしたおむすびをつかって、オリジナルおむすびをつくる。(所要時間:30分程度)  
募集人数:48名 場所:米蔵  
参加費:500円(税込)
- 団子づくり**  
撰田屋の素材を使用したオリジナルレシピの団子作りを体験。(所要時間:45分程度)  
募集人数:48名 場所:江口だんご  
参加費:500円(税込)
- 団子販売**  
江口だんごの販売所にて販売員の仕事体験。(所要時間:15分程度)  
募集人数:48名 場所:江口だんご  
参加費:無料
- ペーリング入門**  
名産の日本酒と「イタリアン BUKUBUKU」監製のおつまみをペーリングセットとして用意。(所要時間:40分程度)  
募集人数:40名 場所:米蔵  
参加費:1,000円(税込)
- HAKKOコンサート**  
手作り楽器をつくり、リズムに合わせて音を奏で、みんなで一つの音楽を創り上げる。(所要時間:60分程度)  
募集人数:60名 場所:米蔵  
参加費:無料

体験のお申し込みはこちらからお申し込みください  
※新型コロナウイルス感染症の予防対策として、事前予約制となります。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。

### ACCESS 撰田屋までの行き方

■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(撰田屋6番駐 車庫・ユージュアム・米蔵)をご利用ください。  
車でのご来場は、駐車場の混雑が予想されるため、協力公共交通機関をご利用ください。

■電車を利用してお越しの場合  
JR東日本 信越本線、上越線「常陸朝日」で下車してください。  
「撰田屋 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=米蔵 段=宮内線  
・長岡駅東口=上下米蔵谷線  
・長岡駅東口=村 段=高岡神社線  
・宮内線(朝日 内回り・外回り  
・宮内一丁目)で下車してください。

### 新型コロナウイルス対策についてのお願い

- マスクの着用の上にご来場くださるようお願いいたします。
- 検温の協力をお願いします。体調不良の方は来場をご遠慮ください。
- 会場内での大声を出すなどの行為はお控えください。
- 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。
- 飲食での食器の共有、飲み物の飲み残しなどはお控えください。
- 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。

主 催:セッタニア実行委員会 共 催:宮内撰田屋 method、ながおか・若者・しごと機構 後 援:長岡市教育委員会  
協 力:株式会社江口だんご、株式会社米蔵、株式会社 蔵ののらさき、長谷川酒造 株式会社、イタリアン BUKUBUKU、株式会社 米蔵本店、有限会社 蔵六、有限会社 米蔵々屋(6SU81)、若乃川株式会社、ミライ発酵本舗株式会社

お問い合わせ:セッタニア実行委員会 (担当:飯田、久保)  
settania.niigata@gmail.com

令和4年11月13日(日) 新潟大学学生プロジェクト【セッタニア】

# HAKKO

Vol. 14  
2022.11

## かわら版

### ミライ発酵本舗

近者悦、遠者来



大学生が考える令和スタイルの地域振興。昨年度総合大学の強みを活かした多学部の学生の参加による撰田屋のフィールドワークが始まり、地域の歴史や文化、伝統を深く学び、そして今年度、それらを十分に軸として、若者らしい爽やかな企画提案が為され、11月度多様で多世代の方々が重層的に交わる【セッタニア】が開催されます。目新しさだけがあらたな創造を生み出すのではなく、ここに長年ある息吹に魅力を感じ、古いものにも磨き、繋げていくことに大切な創造があることを若い学生たちが若もの視点で教えてくれます。

まぎる つながる



### 上組小学校映像コンテンツ制作プロジェクト

令和4年10月30日開催の長岡発酵トリップに併せて、児童の皆様が、宮内・撰田屋を周り、その魅力を発信します。伝統・文化それら歴史の集積ある「ヒト・コト、モノ」に注目し、インタビューや体験を通して、まちの起源を知り、そして、現在(いま)日々発酵し変化あるまちの姿をまとめてくれていきます。当日はJR上野駅とも連動し広く発信されます。

### 新潟大学附属長岡小学校【撰田屋の日】校外学習

学習テーマとして、発酵・醸造のまち、撰田屋の各施設を見学し、地域のステークホルダーと交わることで、地域の歴史や文化を学び、それらを残し磨き魅力を表出する意義を知りたいとあります。

所説ありますが、撰田屋の名前の由来は「せったい・や」つまり「おもてなし・ホスピタリティ」が起源となっていて、少年たちは皆目を輝かせていました。



生きて活動し生産するものは全てどんなに新しく見えても、新しさの背後には古い起源を有しているものである。アレクシ・ド・トクヴェル

創造力、深く追求していくと自然界のシンプリな軸に沿って追求していくことが、最も洗練されどこまでも深く掘り下げられることが判ります。

ミライ 発酵