

宮内撰田屋メソッド2023年2月の一枚

昨年4月に組成された宮内撰田屋メソッド、発酵醸造の文化を軸とし、地域資源を活かしたあらたな価値を創出するべく、若手蔵元や地域の若手有志が重層的に交じり合い定期的に活動を継続しています。今後、拡張的にあらたなメンバーを得ながら具体的に地域振興に寄与して参ります。



写真左より～

<旧機那サフラン酒製造本舗>ミライ発酵本舗

明治から昭和にかけて「養命酒」と勢力を二分した薬用酒「サフラン酒」で財を成した吉沢仁太郎の屋敷。この場所を拠点に、まちづくり会社として活動するのが「ミライ発酵本舗株式会社」。「米蔵」では、撰田屋の味噌醤油等を使ったおにぎり店「6subi(むすび)」や、各種イベントを開催しています。

<団子>江口だんご 撰田屋店

明治35年(1902)創業。地元長岡で長年愛されている団子店の撰田屋店。江戸時代から栄えた古民家を利用し、日本庭園を眺めながら甘味をお楽しみいただける喫茶もご用意。雁木のスペースでは、焼きたてのお団子をはじめ、季節によって、かき氷やおはぎなども販売しています。

<割烹>新喜屋

大正5年(1916)創業。季節の素材を取り入れた、仕出し割烹料理店。地元食材「長岡野菜」をはじめ厳選仕入れの鮮魚を活かし気品に満ちた品々をごゆっくりと味わい頂けます。

<味噌>星六

明治30年(1897)星野本店から分家。農薬・添加物を使用せず、100%国内産の原料で昔ながらの味噌を手造りで行う蔵元です。

<醤油>越のむらさき

天保2年(1831)創業。透明感のある淡い色と爽やかな清んだ香りが特徴のかつおだし醤油が名物です。

<SUZUグループ>

新潟のローカルフードをテーマに、地域食材や食文化を楽しむ飲食店やショップを展開しているSUZU GROUP。まさに温故知新な活動をされています。

<日本酒>吉乃川

天文17年(1548)創業。撰田屋の地で470年に渡り酒を醸し続けています。代表銘柄「極上吉乃川」「厳選辛口」「PAIR」「みなも」。

<味噌・醤油>星野本店

弘化3年(1846)創業。味噌・醤油・麴を製造販売。国の登録有形文化財である「三階蔵(旧 衣装蔵)」で落語やギャラリー等のイベントも随時行っています。

<日本酒>長谷川酒造

天保13年(1842)創業。「越後 雪紅梅(えちご せつこうばい)」製造販売。昔ながらの手作業にこだわり酒造りを行っている蔵元です。

<木版画家>atelier m// Woodblock print studio

木版画家 たかだみつみ氏のアトリエ。作品も観ることができます。ワークショップや木版画講座などのイベントも開催しています。

宮内撰田屋メソッド会員

<カウンセラー>長岡造形大学 津村准教授・金澤准教授

<米穀>高田屋

<レストラン>イタリアンBUKUBUKU

宮内撰田屋サミット
新潟大学学生のみな様が令和三年度から継続的に関わった、宮内撰田屋での取り組みを、この度新潟駅内TABIBARを会場として地域の魅力を発信する宮内撰田屋サミットが開催されました。多様な多彩なゲストをお招きしパネルディスカッション形式で素敵なアイデアが演出されました。中でも今年度の取組であったセッタニアは、体験型のサミットにより子供たちにはアプロチするものであり、街の魅力を次代に繋げるものでありました。若者たちが我がことのように地域振興を考えてくれています。



HAKKO

Vol. 18

2023.03

かわら版

近者悦、遠者来

ミライ発酵本舗



自分の土地に流れる水、己の上に吹き渡る風の気配、それを自分の存在のアカシとして出発しない限り、いかなる文化もありはしない。
岡本 太郎

パチリと眼を開けて、わたしたちが確かに経験してきた素朴であたたかな手作り文化を再確認し、ここでこそ生まれ成し得る大切な価値を、子どもたちに伝えて参りたいと思います。