

発酵街道開の西蒲区で開催されるイベントは西蒲区役所だより「にしかん」9月21日号をご覧ください。

ホームページはこちら



快適なくらしと
豊かな自然や食が調和する
住み心地のよいまち



西区役所だより 第443号

令和7年(2025年)9月21日

毎月第1・3日曜日発行

編集・発行 新潟市 西区役所 地域課

〒950-2097 西区寺尾東3丁目14番41号

☎025-268-1000(代表) FAX025-269-1650

<https://www.city.niigata.lg.jp/nishi/>

西区 人口：151,119人(-131) 男：72,707人(-52) 女：78,412人(-79) 世帯数：70,784世帯(-78) ※令和7年8月末現在(カッコ内は前月比、住民基本台帳による) 面積93.87km²

地域がひらく、発酵的10日間

オーライ!

発酵街道開

HAKKO KAIDO BIRAKI

10.4^{SAT}-10.13^{SUN}

うちの
DE
月見酒

10.4^{SAT} 午後4時～6時

場 内野まちづくりセンター

人 先着200人

¥ 1,000円(試飲のおかわり自由)

問 西新潟商工会青年部(☎025-262-2316)

高野酒造

木山24-1(☎025-239-2046)

4日・5日
同時
蔵開き



秋のお酒
『秋あがり』

同時蔵開きでは、無料蔵見学や福袋、キッチンカーなど大人も子どもも楽しめるイベントを開催します。

11日～13日は、『秋あがり』など季節の限定酒や麹の甘酒をご用意してます。

うちのアートプロジェクト

問 新潟大学工学部人間支援感性学科プログラム

橋本研究室(☎025-262-7061)

杉玉ワークショップ

10.4^{SAT}・5^{SUN}

10:00～16:30

スクラッチワークショップ

10.11^{SAT}・12^{SUN}

10:00～17:00



新酒ができた際に酒屋が軒先につるす杉玉と一緒に作ってみませんか。

場 塩川酒造(内野町662)

直接会場へお越しください



紙の表面をひっかくようにして描写する絵画技法を用いて「街」をテーマにした作品を制作します。

場 内野まちづくりセンター第2駐車場(内野町559)
直接会場へお越しください

発酵街道を巡るのはバスが便利

発酵街道シャトルバスはカーブドッチまたは笹祝酒造でにしかん観光周遊ぐる～んバスに乗り換え乗車できます。西蒲区のイベントも、ぜひお楽しみください。

※にしかん観光周遊ぐる～んバスの乗車には1回300円または1日乗車券500円が必要です。

※発酵街道シャトルバスは土・日曜・祝日のみ運行します

発酵街道バス停留所

カーブドッチ ↔ 笹祝酒造 ↔ 高野酒造 ↔ 佐潟公園 ↔ JR内野駅
10月4・5日は国際情報大学を経由

西蒲区のイベントへGO!

西蒲区のイベントを巡るには、にしかん観光周遊ぐる～んバスにお乗り換えください。ぐる～んバスの詳細はホームページ(右の二次元コード)をご覧ください。



西と西蒲 発酵でつながる物語

西区と西蒲区ふたつの「にし」を結ぶ旧北国街道沿いには、日本酒やワイン、パンや漬物など多彩な発酵文化が息づいています。その魅力の一つをつなぎ「街道開き」として楽しむのが「発酵街道開」です。

人と文化が交わり、新しい価値が生まれる発酵する街道へ。にしにしかん合同企画で両紙面の1面にまたがり地域の味わいをたっぷりお届けします。

問 西区 地域課 文化・スポーツ担当
(☎025-264-7193)

まちづくりトークイベント

10.13^{SUN} 午後1時～3時
会場 高野酒造(定員 先着40人)

申込不要、直接会場へお越しください。

テーマ 発酵する地域と人(まちづくり)

トークゲスト 指出一正さん『ソトコ』編集長



佐潟ファーマーズマーケット

10.4^{SAT}・11^{SAT}・12^{SUN}

10:00～14:00 会場 佐潟公園



農産物の販売やキッチンカー、飲食ブースなど多数出店します。ぜひ、遊びにきてください。

椎谷.coffee

中権寺2330(☎025-378-4317)



のどかな田園風景が広がるカフェでコーヒーやケーキ、ランチが楽しめます。発酵街道開の期間中は、発酵材料使用の焼き菓子とランチを限定販売します。

※火曜はランチございません

2539kitchen 内野町552



県産の米粉を使い体に優しいシフォンケーキが人気のお店です。発酵街道開の期間中、自家製麹を中心とした発酵ランチを提供します。

お店の情報はInstagram(右の二次元コード)をご覧ください。



つつちゅらべ



薪窯パン舍ほほ、山月farm、雨灯の3者でコラボしたスペシャル発酵サンドを限定販売します。

販売日

雨灯(内野1158)

10.10^{FRI}・11^{SAT} 16:00～22:00

薪窯ぱん舍ほほ(赤塚1566)

10.12^{SUN} 12:00～16:00

アフリカンペーカリーカフェ ナミテテ

みずき野1-12-8(☎025-374-6001)



全粒粉やライ麦の風味を生かしたアフリカパンが人気のペーカリーです。ヤマキ食品の発酵塩を使ったペーグルや醗し処ひふみ(西蒲区)とコラボした商品を限定販売します。

オーライ! 発酵街道開

HAKKO KAIDO BIRAKI

ホームページ(右の二次元コード)に発酵街道開のことや参加者のインタビュー記事などを掲載しています。こちらをご覧ください。



発酵街道開ガイドブック

西区だよりでは紹介しきれない、お店の情報やインタビュー記事、発酵街道シャトルバスの乗車券としても使える「発酵街道開ガイドブック」を下記設置箇所にて無料配布します。ぜひご覧ください。

ガイドブック設置箇所

西蒲区役所、西区役所、西商工会議所、内野まちづくりセンター、佐潟水鳥・湿地センター、岩室観光施設いわむろや、発酵街道シャトルバス内、などに設置しています。



上記イベントは、中止や内容を変更して開催されることがあります。また、販売される商品は数量に限りがあります。