

# 弥彦村

万葉の昔から「おやひこさま」の愛称で親しまれてきた越後一宮「彌彦神社」。弥彦村は「越後文化発祥の地」と言われ、彌彦神社の門前町として栄え、北国街道の宿場町として多くの人が行き交った。近年では、首都圏・関西方面からの観光客も多く、県内随一の観光地であるのももちろん、彌彦神社がパワースポットとして若者たちにも有名に。弥彦山の麓に秋風が立ち始める頃、日本一の規模を誇る「弥彦菊まつり」が開催される。



●地理  
新潟県のほぼ中央、日本海側に位置し、西は雲峰弥彦山(634メートル)を隔て、新潟市、長岡市と隣接。東南は燕市、北は新潟市と穀倉地帯を隔てて隣接する。アクセスは上越新幹線「燕三条駅」から弥彦線で約20分。新潟駅から越後線経由、弥彦線で約1時間。最寄駅は弥彦線「弥彦駅」「矢作駅」。車では北陸自動車道「三条燕I.C.」から約30分。

## 晩秋の彌彦神社を飾る祭典 『弥彦菊まつり』

11月1日~24日

秋の深まりとともに、弥彦公園の『もみじ谷』では、紅葉がいよいよ鮮やかさを増し、谷一面に植えられた『もみじ』が真紅に染まる頃、全国随一の規模を誇る菊花大展覧会が開かれる。『弥彦菊まつり』だ。



丹精込めてつくられた約4千点にも及ぶ大小の菊が美しさや気品を競う展覧会は、毎年11月1日から11月24日まで、奉納も兼ね、越後一宮・彌彦神社の境内で催される。

1本の幹から千輪近くの花が伸び、円形に仕立てられた大菊の数咲き、中菊の古典菊、小菊懸崖、盆栽など、趣向を凝らしたあでやかな菊が観る者を魅了するこの祭り。とりわけ、毎年テーマを変えて仕立てられる3万本の挿芽小菊からなる「大風景花壇」は、訪れる人々を圧倒する。期間中、JRより臨時列車が運行される。

## 弥彦村の見どころ



●彌彦神社  
御祭神は天香山命「アメノカゴヤマノミコ」で神武天皇の命を受け、住民に海水から塩をつくる技術、漁、農耕術などを教えたと伝わる。社殿は明治の大火で炎上。大正5年に再築され、平成13年には平成大修繕事業として、本殿の御屋根葺替等、85年ぶりの改築工事を行った。

●彌彦山ロープウェイ  
弥彦山麓駅から山頂駅までを約5分で結ぶ。山頂に向けての360度の大パノラマは、まさに絶景。弥彦山の紅葉を満喫できる。  
料 大人/往復 1,300円  
小人/往復 650円  
TEL 0256-94-4141

●ナイトウォーク  
手作りの提灯を持って、ぼらんていあガイドと風情ある夜の温泉街や史跡・名所の散策、ライトアップされた彌彦神社を参拝。  
料 大人/100円  
彌彦神社周辺  
10月6日(土)  
20:00~21:00

●彌彦の丘美術館  
弥彦の丘から弥彦山が一望でき、秋の深まりを堪能しながら、美術が鑑賞できる。  
料 大人/300円(高校生以上)  
小・中学生/150円  
TEL 0256-94-4875

●かあちゃんの野菜日曜市  
元氣な「お母ちゃんたち」が対面で販売。お得な情報も。  
11月最終日曜日まで  
7:00~8:00  
彌彦村矢作569-1  
(JA弥彦支店駐車場)  
TEL 0256-94-4114  
(弥彦當農センター内)

## JA羽茂産『おけさ柿』のデザートが食べられるお店

「もう一度食べたさ」  
おけさ柿シャーベット

「生柿がない間、JA羽茂産のおけさ柿シャーベットをお出ししています」ホテル吾妻三代目の若女将・深見聖子さん。今では鳥内のホテルの多くで提供される柿シャーベット。初めてメニューに加えたのは先代だ。『羽茂の柿畑をひと山借りて社員総出で収穫し、波抜きした柿を急速冷凍したあと、お客様にお出ししていたそうです。大正十四年創業の同ホテルのこだわりは佐渡でとれる新鮮な海の幸、山の幸、農作物をふんだんに使った創作料理。板長が佐渡産の食材にアイデアを加え、腕をふるう料理に「また来年も食べにくるからね」と笑顔を見せて帰って行く常連客も。旬には食べ頃のおけさ柿を丸ごと、それ以外はシャーベットで。同ホテルでは、一年を通しておけさ柿が楽しめる。



佐渡でとれる海の幸を配した創作料理。「予約時に、お好みの食材や苦手なものを教えていただければ、ご対応いたします」



夕陽にいちばん近い宿 佐渡・相川温泉  
**ホテル吾妻**  
TEL 0259-74-0001  
〒952-1646 佐渡市相川大浦548-1  
http://www.hotelazuma.com/



濃厚なチーズと、JA羽茂産おけさ柿の干し柿をミックスさせた「ShimaCheese(鳥チーズ)」900円



アーモンドの風味に干し柿を加えた「ほしがきや」840円



焼きたてパンとケーキの店  
**プチドール**  
TEL 0259-57-2288 〒952-1315佐渡市河原田諏訪町182-8  
http://park20.wakwak.com/~petit.dore/

「佐渡は食材の宝庫。新商品を開発して全国に発信したい」と語るプチドール社長・本間清二さん。佐渡産の牛乳とカマンベールチーズ、クリームチーズ、JA羽茂産おけさ柿の干し柿を加えたチーズケーキ「ShimaCheese(鳥チーズ)」は、優良ふるさと食品中央コンクールで最高賞の農林水産大臣賞を受賞した。他に佐渡地鶏ひげの卵を使った「地鶏たまご引」張りだこの人気と言っ。



地産地消の店として知られる同店。「誰も思いつかないような商品」

## Sole! にいがた 応援企業

新潟から世界へ。世界から新潟へ。  
新たな物流のあり方を模索し  
荷物に込められた「まごころ」を届けます。



## 新潟運輸株式会社

〒950-0947 新潟市中央区女池北1丁目1番1号  
TEL 025-285-0001(代)  
ホームページ http://www.niigataunyu.co.jp

- 【輸送関連サービス】  
●シルバー特急便 ●シルバーゆうパック ●シルバー信書便 ●チャーター便  
●シルバー当座便 ●シルバー引越便 ●デパート配送 ●シルバー航空便 ●海上輸送  
【流通保管サービス】  
●保管通倉庫 ●トランクルーム ●通関・保税倉庫 ●危険物・毒物劇物保管庫  
【その他のサービス】  
●医療関連業務 ●資源リサイクル業務 ●通関業務 ●警備業務 ●旅行業務  
●ふるさと直送便

昭和十八年の創業以来、「安全がすべてに優先する」をモットーに、あらゆる物流業務で「まごころ」をお届けして六十九年。当社は今、ふるさと新潟の皆様の力添えをいたしながら、新たな物流のあり方を模索しております。大切なお客様のために何ができるのか。地域に貢献し、発展に寄与するには？ 私たちは「誠実」と「社訓」たゆまざる努力を両輪に、仕事に邁進し、変わりゆく時代の流れを的確にとらえ、新たな物流サービスを提案し続けます。この姿勢を貫く以外にないと考えます。高度経済成長とともに成長した物流業界はオイルショックという試練を経て、高速道の整備とともにサービスを拡大。今や確実、迅速に荷物を運ぶのみならず、過剰梱包を廃止してゴミの軽減につながる工対策の提案や在庫管理、きめ細かな地域別対応など、お客様の立場にたつた物流コンサルティングを担うビジネスパートナーとして、その役割が求められています。また円高の現在、国内メーカーは東南アジアに生産拠点を求め、海外から輸入した製品を全国へ配送する。こうした物流も今後、当社に求められる役割でありましよう。我々のふるさと新潟は、新潟地震・中越

