

聖籠町



砂丘地という恵まれた地質で育てられた聖籠のさくらんぼはひととき美味しいと評判。5月下旬から6月下旬にかけて収穫期を迎え、観光さくらんぼ園では摘み取り体験もできる。

聖籠町産のぶどうを100%使用した、フルーティな香りとまろやかな飲み口が自慢。赤ワインには「マスカットベリーA種」が使用されている。



聖籠町特産の紅瑞宝をはじめ、巨峰やロザリオオビアンコなど多彩な品種を栽培。22の農園で約9ヘクタールの観光ブドウ園を開園し、8月下旬から10月下旬のシーズンには、身近なお出かけスポットとして人気を集めている。

●地理
新潟県の北部、飯豊連峰に源を発する加治川が日本海に注ぐ海岸地帯に位置し、平坦で爽やかな田園地帯が広がる。東と南は新発田市、西は新潟市に接し、国道7号と113号、日本海東北自動車道が近隣エリアとつながる。アクセスは、日本海東北自動車道「聖籠新発田」I.C.または、国道7号(新新バイパス)「連野」I.C.、「聖籠」I.C.を利用。JRの最寄駅は白新線「佐々木」駅下車(聖籠町まで車で約5分)。

『亀塚練馬』 平成26年1月25日(土)

約300年前、享保4年(1719年)に厄を祓い、無病息災、五穀豊穡を祈るために始められたと伝えられる伝統行事で、町の無形文化財に指定されている。



稲わらで作る長さ5m、重さ250~300kgの大きなしめ縄(練馬)を、数え19歳(17歳:高校2年生)の男性が肩に担ぎ集落内を練り廻り最後に諏訪神社に奉納する。練馬は奉納するまで決して地に落としてはならず、万一落すと、担ぎ手は一晩中海につけられ、練馬は再び集落総出で作り直し、数え18歳の男性が担いで奉納するのだという。

○しめ縄作り 午前8時~(亀塚集落公会堂)
○練り歩き 午後3時前後に出発
○しめ縄奉納 午後4時前後(諏訪神社)
※しめ縄作り、練り歩き等の一般参加はできません(沿道での見物、撮影等は可能)
聖籠町観光協会 TEL 0254-27-2111

聖籠町の見どころ



●聖籠観音の湯 ざぶ〜ん
地下1,100mから湧き出す温泉は、ナトリウム塩化物強塩温泉の塩分の強い泉質で、湯冷めしにくく、アトピーや皮膚病などに効果があるといわれている。大浴場、露天風呂、ジャグジー、サウナなど多彩な浴槽がありゆったりと楽しめる。
聖籠の 社 ざぶ〜ん館 TEL 0254-27-1126

●弁天湯風致公園
11月末頃から白鳥が飛来し、白鳥が来る湯としても広く知られている。春から初夏にかけては桜、あじさい、蓮の花が咲き、四季折々の花や自然を楽しむ。
聖籠町観光協会 TEL 0254-27-2111

●聖籠山宝積院
新発田藩主の溝口侯も深く信仰された寺院で、溝口侯ゆかりの五部秘経、観世音縁起、宝篋印塔、宝剣をはじめとした貴重な品が納められている。越後三十三観音札所巡礼の第二十九番札所、町指定有形文化財。
聖籠山宝積院 TEL 0254-27-7773

●聖籠地場物産館
地元農家の直販コーナー「とれたて市場」では、新鮮で安全・安心な旬の野菜・果物などが揃う。毎年6月中旬には「さくらんぼ祭り」を開催。
聖籠地場物産館 TEL 0254-27-1212

新潟県産『レンコン料理』が食べられるお店

こだわりの胡麻油で、揚げたての美味しさを



JJA新潟みらい産のレンコン「五泉美人」を厚めに切り、こだわりの胡麻油「玉締め絞り」で揚げた天ぷら。

「食材に合わせて、油の温度、衣の付け方や状態を工夫しながら揚げています。レンコンを揚げたときに出る独特の旨みと食感をお楽しみください」
天井880円(昼のみ)。夜のコースは食事なし3,150円、食事付6,250円、7,350円。器や店内の雰囲気とともに味わいたい。※価格は全て税込です。

天ぷらはせ川
TEL・FAX 025-248-8920
〒950-0088
新潟市中央区万代5-3-22
営業11:30~14:00
夜17:30~22:00
オーナー 長谷川 敬児 さん

寛政六(一七九四)年に旅籠として創業した同店。現在は宴会料理を中心に、二百三十年続く伝統の味を守りつづき、九代目味方英樹社長が趣向を凝らした創作料理も満喫できる。塩麹など、時代のニーズも採り入れ、お客様を飽きさせない献立に知恵を絞っています。市場から直送された日本海の鮮魚や地場産の野菜にこだわり、「食味を豊かに、新しい味にチャレンジしたい」から、醤油等の調味料は全国から取り寄せる。7/13水害後の全館リニューアルで一年休業した際、全国を食へ歩き、有田で「呉豆腐」に巡り合い、同店の名物料理に「大口レンコン」はシャキシャキとした食感と歯触りが特徴です。摩り下ろした真薯(しんじょう)の衣に、ソルトクラッカーを用いて工夫に食感を楽しくていただけるよう仕上げました。宴会に大口レンコン料理を加える際には必ず事前予約を。



JJAにいがた南蒲産「大口レンコン」を使った創作料理。(写真上から)「レンコンの真薯(しんじょう)ソルトクラッカー揚げ」「レンコンチップス添え」「レンコンとさんまの卵の花」「穴子のレンコン蒸し」「かきのもととレンコンの胡麻酢和え」



平成16年の7/13水害後、刈谷田川に面していた座敷が護岸改修工事で行われ、全館をリニューアル。茶室や和モダンなど個性的な客室が6室ある。



割烹 柳屋
TEL 0258-66-3166
FAX 0258-66-5532
〒954-0111 見附市今町1丁目1番8号
営業不定休 ※要予約



9代目店主 代表取締役 味方 英樹 さん

Sole! にいがた 応援企業

新潟の環境
ひいては地球環境に貢献します。



循環型社会に関わるあらゆる分野がフィールド。環境コンサルタントとしてリサイクルをトータルに提案する。



本社外観



株式会社大橋商会

新潟市北区鳥見町3399番地37
TEL 025-257-4580 (代)
FAX 025-255-3288
ホームページ http://www.o-mission.co.jp/
《会社概要》
●産業廃棄物収集運搬 中間処理リサイクル
●構造物解体(鋼構造、プラント、木造、解体工事一式)
●スクラップ引取運搬処理(鉄鋼、鋳鋼、非金屬屑/質付)
●中古鋼材買付・販売(中古鋼材買付・販売 重量矢板、計量矢板、單管、ビティ、パイプ、H型鋼、C型鋼、建設機械、産業機械)
●計量証明事業 ●フロン回収事業
●リサイクルに向けたコンサルタント事業

「自然環境を次世代へ」。この使命のもと、昭和四十五年の創業以来、当社は産業廃棄物リサイクル事業と、鉄スクラップ等の製鋼原料販売事業を柱に事業展開してまいりました。
今、リデュース、リユース、リサイクルが社会に浸透し、環境への取り組みが企業の最優先課題として位置づけられています。当社は平成二十五年、優良産業廃棄物処理業者に認定され、環境に配慮した効率の良いリサイクルに取り組みとともに、全国の同業者ネットワークを駆使したゼロ・エミッション(廃棄物ゼロ)にも対応。廃棄物を全て資源と捉え、木屑はチップとして燃料に、プラスチックは石炭の代替燃料に、紙屑や金属屑は再生して原料にするなど、循環型社会の実現を目指しています。
その一環として自動車や航空機による輸送を鉄道や船舶による輸送で代替するモーダルシフト、事業活動で発生するCO2削減とエネルギー使用量低減のための低公害車への切り替えや処理設備を導入・収益の一部を福祉・教育活動に役立てていただくなど、地域貢献も進めています。さて米や野菜、果物等がブランド化され、そのどれもが美味しい新潟の農産物。私も新潟県人の一人として誇りに思いま

す。我々の業界では、食物残渣を液肥や堆肥に再生させ、それらを活用して再び作物を育て食卓へ届けるリサイクルループを推進。またバイオマス(再生可能な生物由来の有機性資源で化石資源を除いたもの)を利活用して、温暖化や廃棄物問題に取り組みむなど、新潟の循環型農業と環境ひいては地球環境にも配慮した事業を推し進めています。
かけがえのない国土や自然環境は我々の財産であり、次代を担う子どもたちへ残さなければならぬ遺産。プラスチックやPOB(ポリ塩化ビフェニル)など、時代とともに新たな環境対策が求められ、我々の業界にますます期待が寄せられています。そのような中で、誠心誠意お客様のご要望にお応えすることが、当社にお客さまに役立つこと、今後ますますの皆様の役に立てよう努めさせていただきます。大橋商会は農工商をつなぐ新潟の産業を元気にする「Sole! にいがた」を応援します。



代表取締役社長 おおはし たかし 大橋 崇