

世界遺産登録決定記念・海外メディア向け広報イベント
新潟県「佐渡」の食・文化
- 日本海側最大の離島が育む多様性 -
日時：2024年11月26日（火）11：00～13：30頃
会場：銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース

■ 世界遺産登録で観光需要が拡大！ 注目の新潟県「佐渡」

新潟県の西部に位置する日本海側最大の離島、佐渡。

今年7月27日、「佐渡島の金山」が世界文化遺産に登録されました。

観光施設「史跡佐渡金山」では8月の来場者数が過去10年で最多となるなど、佐渡は今、一躍人気の観光地となっています。


■ 世界遺産だけじゃない！ 佐渡のさまざまな魅力をご紹介します

今回のイベントは、今年8月にオープンした新潟県の情報発信拠点「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」に海外メディアや在日大使館関係者のみなさまをお招きし、「食」や「文化」といった**佐渡の多様な魅力**をご紹介します。

当日は、新潟県のご紹介に続いて、佐渡の地域産業・文化の振興に活躍されている尾畑酒造(株) 尾畑 留美子 専務取締役、(株)佐渡相田ライスファーム 相田 忠明 代表取締役に登壇いただき、**循環を促すサステナブル・ブリュアリー**の取組や、**世界に誇る佐渡の食と伝統芸能**についてお話しいただきます。

無病息災や地域の繁栄五穀豊穰などを願い、400年以上前から受け継がれてきた佐渡の伝統芸能「**鬼太鼓**」の実演もご覧いただけます！



さらに、「**スノーリゾート新潟**」の冬の観光情報、新潟県が誇る鑑賞魚「**錦鯉**」の情報などを展示し、ご紹介します。

「**食の宝庫・新潟県**」の魅力を味わっていただける料理や、佐渡5歳の**清酒**などをご用意してみなさまをお待ちしています。

下記要領を確認の上、メールにてお申込みください！

開催概要	
日時	2024年11月26日（火）11:00～13:30（受付開始 10:45）
会場	銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース（東京都中央区銀座5-6-7）
主催	新潟県（運営協力：公益財団法人フォーリン・プレスセンター）
参加費	無料（定員16名） ※定員を超える申込みがあった場合は、参加可否を事前にご連絡します
通訳	英語通訳付き（逐次）

プログラム	<p><説明・講演></p> <p>11:00～11:05 新潟県の紹介</p> <p>11:05～11:20 世界文化遺産「佐渡島の金山」の紹介</p> <p>11:20～11:40 佐渡の食と文化①： 「循環を促すサステナブル・プリアリーから佐渡の魅力を伝える」 尾畑 留美子 さん（尾畑酒造(株) 専務取締役）</p> <p>11:40～12:00 佐渡の食と文化②： 「世界に誇る佐渡島の食と芸能」 相田 忠明 さん（(株)佐渡相田ライスファーム 代表取締役）</p> <p>12:00～12:20 質疑応答</p> <p><歓談・交流>（立食形式）</p> <p>12:20～13:30</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新潟県産の旬の食材等を使った料理（THE NIIGATA Bit GINZA） ・佐渡 5 蔵の清酒、その他ドリンク <p>※会場に英語通訳常駐</p>
申込み	<p>以下の内容を [sc@fpcjpn.or.jp] までメールでお送りください。 (締切：2024年11月18日（月）12:00)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①参加者氏名 ②所属機関名 ※メディアの場合：機関種別（新聞、雑誌、TV等）／機関国籍 ③携帯電話番号 ④その他（アレルギーの有無、取材に関する要望など）
お問合せ	<p>フォーリン・プレスセンター 広報企画課 担当：石田 恵</p> <p>TEL: 03-3501-5251</p> <p>E-mail : sc@fpcjpn.or.jp</p>
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・イベントの様子を撮影し、写真・動画を主催者のホームページや SNS 等に掲載することがありますので、あらかじめご了承ください。 ・主催者公式の記者が取材させていただく場合がありますので、あらかじめご了承ください。 ・イベントに基づく報道（記事・映像等）は、フォーリン・プレスセンターを通じてコピーの提出をお願いしています。

【会場】



📍 東京都中央区銀座 5-6-7 SANWA すずらん Bldg.

🚶 東京メトロ：銀座駅 A2・B5 出口より徒歩 2 分

🚶 JR：有楽町駅より徒歩 8 分

(https://the-niigata.jp/store_info/#access)

【講演者】



尾畑 留美子 さん（尾畑酒造(株) 専務取締役）

「真野鶴」五代目蔵元。佐渡の「真野鶴」蔵元の二女として生まれる。

佐渡高校、慶応大学法学部卒業。大学卒業後は、東京に残り映画配給会社の宣伝部に所属。ハリウッド映画「氷の微笑」「レオン」などの宣伝プロデュースを担当。

1995年、出版社の編集者（現：尾畑酒造(株)社長）と結婚し、故郷の蔵を継ぐ。二女の母。

2014年から佐渡の廃校を仕込み蔵として再生させた「学校蔵プロジェクト」をスタート。100%ローカルな資源と太陽光パネルによる再生可能エネルギーによる酒造りを行っている。

他、学校蔵内にカフェ・宿泊施設・コワーキングスペースをオープンし、資源もエネルギーもヒトも循環させるサステナブルブリューアリーとして、今後は自立自走のゼロカーボンブリューアリーを目指して躍進中。



相田 忠明 さん（(株)佐渡相田ライスファーム 代表取締役）

1974年4月、佐渡生まれ。

新潟大学大学院自然科学研究科修了後、ゼネコンに就職。

2002年に佐渡島に帰り、市役所に8年勤め、農業を継ぐ。

その後、(株)佐渡相田ライスファームを設立。

2020年4月に地域の祭りを守る会社として、さどやニッポン(株)を設立し、今に至る。

その他、佐渡祭ワールドツアー-実行委員長、新潟県バレーボール協会参与、佐渡スポーツ協会副会長等。

【料理】

THE NIIGATA Bit GINZA

ものづくりの街・新潟県燕三条を本拠地とするイタリア料理店。新潟の食の豊かさ、職人の魂に触れる体験、本物のサービス、これら3つの感動をお客様に提供し、飲食を通じて新潟の魅力を世界に発信しています。

<メニュー（予定）>

- ・新潟郷土料理のっぺ
- ・佐渡産おけさ柿を使用したサラダ
- ・佐渡産牡蠣のオイルパスタ
- ・佐渡産真鯛の炙り
- ・佐渡産コシヒカリとお漬物（「相田家産 佐渡スーパーコシヒカリ」）
- ・季節のデザート



【佐渡5蔵の清酒】

尾畑酒造、加藤酒造店、天領盃酒造、逸見酒造、北雪酒造

佐渡は周囲約260km、東京23区の約1.4倍の面積を有する日本海側最大の離島。

北に大佐渡山地、南には小佐渡山地がそびえ、冬に降る多くの雪が豊かで良質な水を

育んでいます。佐渡金山の繁栄によって南北の山地に挟まれた国仲平野はもちろん、

山間にも拓かれた田圃から収穫される米は、魚沼と並び称される品質を誇ります。銘酒が

生まれる要素にことかない佐渡ですが、エリアとしてユニークなのが各蔵の個性が様々

あることです。北から、加茂湖に隣接する「天領盃」天領盃酒造、大佐渡山地の麓に

位置する「金鶴」加藤酒造店、真野湾と小佐渡山地に面する「真稜」逸見酒造と

「真野鶴」尾畑酒造、そして南部・赤泊港にある「北雪」北雪酒造。点在する5つの蔵が

それぞれの個性を放っています。



※掲載中の写真はイメージです