

他にも楽しいイベント盛りだくさん!

- 豪華景品が当たる! 大抽選会**
試食アンケートにご協力いただいた方全員に
1回抽選にご参加いただけます。
景品内容:横越産コシヒカリ10キロ 等
- ビアガーデンコーナー**
生ビール、チューハイ、ジュース等の販売
- 横越商工会員PRコーナー**
横越地域事業者のサービス、商品の販売等
- 子どもが楽しめるキッズコーナー**
小物作り等、子どもが楽しめるコーナー
- パトカー乗車体験&消防車来場!**

沢海まちあるき

沢海地域の史跡をガイドと歩いて探索しよう♪
料金 500円 時間 9:30~11:30
※要申込 025-385-2001
(博物館入館料割引サービス付き)

ステージにも注目!
漆を吹き付け描く
巨大絵画
舞台美術 竹井友輝
1984年5月12日生まれ。新潟市北区出身。エアブラシで漆を吹き付ける独自の手法により描画。2012年よりパリ、新潟、47都道県で個展を開催。

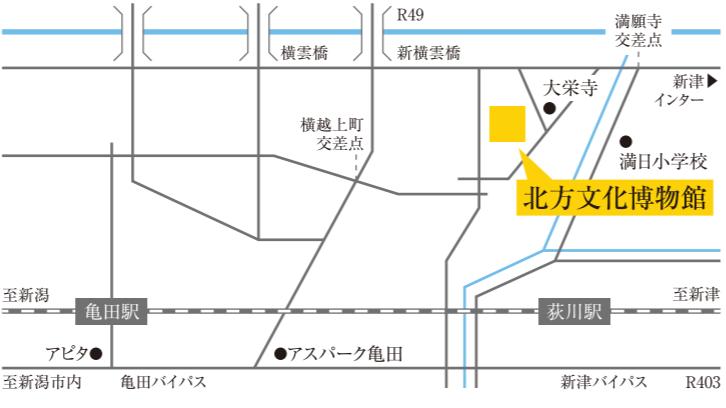


北方文化博物館
西門広場 特設ステージ
9月9日[日] 11:30~
観覧無料

※北方文化博物館の見学には入館料がかかります。
9月9日[日] 限定
このチラシをご持参の方は入館料800円→500円
小・中学生は日曜・祝日のみ入館無料

**横越の田んぼで生まれた
「神楽」と「食」を、
楽しみながら伝え継ぐ。**

第十回 横越でんでん祭り



同時開催
**よこごし
旬物語**

横越 祭り

第十回

司会:松井弘恵



よこごしも
横越下芸能保存会

横越東町に
古くから伝わる神楽舞

横越東町には古くから二つの神楽舞があり、雌雄の神楽があるのは横越地区内で少ないものです。金色の歯をした雄は大きくゆっくりとした動き、お歯黒の雌はキビキビとした動きで少し内股です。その迫力ある動きにご注目ください。

12:00～



田伝(でんでん)

田んぼで生まれた文化を後世に伝える

主催:一般財団法人 北方文化博物館
協力:横越商工会、食生活改善推進委員江南支部
協賛:JA新潟みらい(株)塙田牛乳、新潟酒販(株)、
(有)ホエト食品、中村農園
後援:新潟市教育委員会、新潟日報社



13:45～

三人搗き餅つき
伊藤家伝統の妙技

限定
100食
[無料]

日本の伝統である「餅つき」。豪農「伊藤家」では、正月用に搗く餅が100合を超えたといい、早く搗けるようにと餅の返し手がない「三人搗き」が行われていました。その伝統の妙技を披露します。餅つき体験もしていただけます。

食生活改善推進委員江南支部

でんでん祭り限定!
長芋かき揚げうどん
横越の特産「長芋」の味をお楽しみください

限定
400食
[1杯300円]

江南区の主婦を中心とした「食」にまつわる活動をするボランティア団体です。小学校や公民館での親子向けの料理教室や、地域のイベント等での特製弁当の販売など、地域に出向いて様々な活動をしています。



よこごしあみちゅうかぐら
横越上町神楽保存会

豊作を祝うために生まれた
勇壮な神楽

明治末期から大正初期にかけて旧京ヶ瀬村から伝えられたと言われている神楽です。古くは稲作が豊作の時に集落長へ、どうかお祭りを盛大にやらせてもらいたいとお願いしたのが始まりです。不作の時はお祭りは開催されず、長い時には数年も開催されないことがあったようです。

14:35～



かわねやちし
川根谷内獅子保存会

黒い三匹の一人立ち獅子舞

一人立ちの三人一組からなる「三匹獅子舞」です。三匹が息を合わせ飛び跳ねる激しい動きが特徴です。それぞれの獅子は歯の色が金銀黒と異なります。約250年前、北蒲原から悪病が流行った時に、それを追いやるために伝わりました。

15:05～



よこごししんでんかぐら
横越新田神楽保存会

神楽と天狗の闘い

神楽と天狗が闘うという珍しい神楽です。その結末にも注目です。1864年頃、市村家の当主が世話役となって、大久保(豊栄)の名主や住民6人を迎えて約1ヶ月をかけて習ったと伝えられています。他の地域に比べ、保存会メンバーに若手が多いのも特徴です。

15:25～

各神楽の場所と祭りの日程

【上町・新田・東町(下)】 【木津】

横越神社 賀茂神社
8月25日 17:30頃～ 9月1日 21:00頃～
26日 13:00頃～ 2日 14:00頃～

【川根谷内】 【小杉】
須賀神社 小杉八幡宮
9月1日 16:00頃～ 8月25日 20:00頃～
2日 11:00頃～ 26日 16:00頃～



よこごし

旬物語

主催:横越商工会 地域活性化委員会
後援:江南区役所産業振興課、浜崎区役所、
一般財団法人 北方文化博物館、
横越商工会 青年部・女性部



えんてばよこごし

お好米焼き
(おこのめやき)

地元食材たっぷり!
米粉を使ったお好み焼き

町おこしで開発されたお好米焼き。小麦粉の代わりに、地元のこしひかりの米粉と長芋を使っています。具材は素材の味がわかるようシンプルにキャベツと豚肉のみ。アクセントに塙田牛乳の高級ホワイトバーをトッピング。もちりふわっとした食感をお楽しみください。



えんてばよこごし

よこごし和梨の
ふるさとパウンドケーキ

梨の実、ごろごろ。
おいしいね。新しいね。

横越の名物、和梨を大ぶりにカットして、生地にたっぷりと加えて焼き上げたパウンドケーキ。和梨のシャリシャリとした食感が新しいスイーツです。冷やして食べても美味しいです。贈り物としてもオススメです。



塙田農園

カガヤキ農園

ハニールージュ
(人参ジュース)

生食用の完熟人参を
そのまま搾ったジュース!

甘みと酸味のバランスがよい横越特産の梨に、地場のタマネギやニンニク、国産のショウガなどを合わせて、まろやかな旨味のタレに仕上げました。ドレッシングや煮物などにもオススメ。



ロイアルヒルホルスタインズ

モツツアレラチーズ

新潟三越伊勢丹
「NIIGATA越品」にも選定!

酪農家の3代目、ロイアルヒルホルスタインズで生まれ育った牛のしづらてそのままの生乳を使用しています。生乳のうまみを逃さずにチーズにじこめるため、一つひとつ丁寧に手作りしています。食物繊維もたっぷり含まれて、人参の栄養をまるごと採れる充実の1本!



小田農園

香り米

スプーン1杯で
ごはんがグングンとおいしくなる!

四国地方には「香り米」という独特のお米があります。ご飯を炊いているときから、枝豆やスイートコーンのような良い香りがするお米です。この「香り米」を新潟県で作っているのは、横越の「小田農園」だけ。古米などのお米3~4合にスプーン(小さじ)1杯の「香り米」を入れるだけで、ご飯の食味と香りがグングンと良くなります。



横越特産品開発事業
清月堂監修
「ながいも饅頭」

横越地域活性化委員会では、横越地域食材(長芋、大豆等)を用いて、横越沢海地区(新潟市)で親しまれていた“とろろ饅頭”的清月堂さんから監修して頂きながら、新たな特産品開発に取組んでいます。是非、この機会に皆様から試食して頂きアンケート協力をお願い致します。