

報道機関 各位

いきいき市民活動情報

新潟大学創生学部の学生等で組織するセッタニア実行委員会から、お薦めのイベントに関する情報が寄せられました。

については、下記のとおり概要をお知らせしますので、ぜひ、長岡市民の「市民力」や「地域力」を生かした活動を、周知いただくとともに、取材くださいますようお願いいたします。

標 題	醸造・発酵のまち「摂田屋・宮内」でおしごとを体験！ 親子で楽しむイベント「セッタニア」を開催
日 時	10月3日（土）午前10時30分から午後4時30分まで
場 所	摂田屋・宮内エリア 内
内 容	1 セッタニアとは？ 江戸時代からつづく醸造・発酵のまち「摂田屋・宮内エリア」の魅力向上を目的に、新潟大学創生学部の学生が地域内の事業者と連携しながら、エリアの「歴史・文化・食」の魅力を楽しく伝える親子体験型イベントです。 歴史ある摂田屋・宮内エリアの街並みを散策しながら、「この日、ここでしかできない」をテーマにさまざまな体験を楽しめます。 2 体験できる内容の一例（詳細は別紙チラシ参照） ① 味噌玉づくり / 星野本店 ② だんご作り・販売 / 江口だんご ③ せんべい焼き / 越のむらさき ④ 農高オリジナル酒粕クラッカー作り / 長岡農業高等学校 長谷川酒造とコラボした、オリジナルクラッカー作り ⑤ 甘酒アレンジ / 醸蔵 地元・浪花屋製菓とコラボしたオリジナルブレンド作り 3 各種体験の申込方法 一部を除き各種体験は事前予約制（定員制）になっています。 申し込みは、下記イベント公式ウェブサイトから。 https://2026.settania.com/
問 い 合 せ	セッタニア実行委員会 事務局担当：澤邊 ^{さわべ} （新潟大学創生学部准教授）
情報提供課名	観光課 岩本 電話0258-39-2221

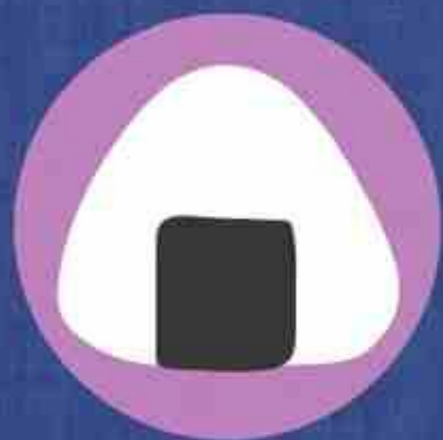
親子で発酵・
醸造のまちを歩いて、
味わって、楽しもう！



セッタニア Settania

2026年10月3日(土) 10:30～16:30

場 所：宮内摂田屋



親子で楽しみながら発酵・醸造のまち「宮内摂田屋」の魅力を体験！
おだんごやおむすびを作る体験や、実際の販売のお仕事ができる体験など、
この日、ここでしかできない体験が盛りだくさんです。

主 催：セッタニア実行委員会 共 催：宮内摂田屋 method、新潟大学創生学部

詳しい内容は
裏面をご覧ください

セッタニアについて

宮内摂田屋エリアは、江戸時代から味噌・醤油・酒などの「発酵・醸造」が盛んなまちで、その伝統は現代まで受け継がれています。セッタニアでは、この日ここでしかできない体験を通して宮内摂田屋エリアの歴史・文化・食を、親子で楽しく知ることができます。体験場所に移動しながら、歴史を感じる街並みや景色、醸造の香りなども楽しめます。セッタニアをきっかけに宮内摂田屋と発酵・醸造の魅力をご体感下さい。



セッタニアでできる体験

セッタニアでは子供から大人まで楽しめる様々な体験を準備して、皆さまのお越しをお待ちしております。

- 飲食などの際は、こまめな手洗い・手指消毒をお願いします。
- イベントは予告なく、中止または内容の変更を行う場合があります。
- 体験開始時間の10分前から各会場にて受付を行います。

体験のお申し込みはこちらからお願いします↓

※ 甘酒アレンジ、オリジナルドリンクづくり以外の体験は事前予約制になります。予約は9月9日(水) 10:00から受付いたします。当日参加の場合、事前予約の方を優先させていただきますので予めご了承ください。



① 味噌玉づくり

味噌の歴史や価値に触れ、摂田屋の味噌でオリジナルの味噌玉を作ろう！
場 所：星野本店
人 数：32名 所用時間：40分程度
参加費：800円(税込)

④ だんご販売

セッタニアオリジナルのおだんごセットを売ってみよう！
場 所：江口だんご
人 数：15名 所用時間：15分程度
参加費：無料

⑦ おいもクレープ・コッペパンづくり

長岡農業高校とコラボしたクレープをトッピング体験しよう！
場 所：長岡農業高等学校
人 数：40名 所用時間：30分程度
参加費：800円(税込)

⑩ 甘酒アレンジ

甘酒をアレンジしてオリジナルの宮内摂田屋ブレンドを作ろう！
浪花屋製菓株式会社コラボ！
場 所：醸蔵 2F セミナールーム
人 数：売り切れ次第終了
所用時間：15分程度 ※事前予約は不要です。
参加費：500円(税込)

② おむすびワークショップ

地元の高校生が育てたお米と地元食材を使った具で特製おむすびを味わおう！
場 所：米蔵
人 数：40名 所用時間：45分程度
参加費：800円(税込)

⑤ せんべい焼き

おせんべいを焼きながら醤油の香りと味を楽しもう！
場 所：越のむらさき
人 数：40名 所用時間：45分程度
参加費：800円(税込)

⑧ 農高オリジナル酒粕クラッカー作り

地元の高校生と一緒にオリジナルのクラッカーを作ろう！
長谷川酒造 株式会社コラボ！
場 所：長岡農業高等学校
人 数：32名 所用時間：60分程度
参加費：800円(税込)

⑪ オリジナルドリンクづくり

フルーツシロップとお庭のハーブを組み合わせてオリジナル発酵ドリンクを作ろう！
場 所：WILLOW HOUSE
人 数：売り切れ次第終了
所用時間：20分程度 ※事前予約は不要です。
参加費：800円(税込)

③ だんご作り

だんごについて知り、自分で作って味わおう！お土産だんご作りセット付き！
場 所：江口だんご
人 数：40名 所用時間：50分程度
参加費：1000円(税込)

⑥ シルクスクリーン体験

消しゴムハンコとシルクスクリーンでオリジナル巾着を作ろう！
場 所：秋山孝ポスター美術館 長岡 (APM)
人 数：15名 所用時間：45分程度
参加費：800円(税込)

⑨ お米の食べ比べ

新潟県産のお米の食べ比べクイズ！オリジナルお茶漬けで、お米もお供も楽しもう！
場 所：chahho. 1F
人 数：20名 所用時間：40分程度
参加費：1000円(税込)

セッタ券を集めてプレゼントをゲットしよう！



体験に参加するとセッタ券がもらえます。セッタ券の枚数に応じて宮内摂田屋に関連する商品と交換することができます。また、米蔵にプリントシール機「CENTI:U (協力：フリー株式会社)」が期間限定で登場。セッタ券との交換で撮影することもできます。



■ 電車を利用してお越しの場合
JR東日本 信越本線、上越線
「宮内駅」より徒歩約10分



■ バスを利用してお越しの場合
越後交通路線バス
「宮内一丁目」または「宮内駅前」下車



■ 自動車を利用してお越しの場合
「摂田屋6番街 発酵ミュージアム・米蔵」駐車場をご利用ください。

当日は混雑が予想されるため、できるかぎり公共交通機関をご利用ください。

ACCESS 宮内摂田屋までの行き方



■ お問い合わせ：セッタニア実行委員会(担当：板垣・高杉)
✉ settania.niigata@gmail.com

主 催：セッタニア実行委員会 共 催：宮内摂田屋method、新潟大学創生学部
協 力：株式会社 江口だんご、株式会社 越のむらさき、有限会社 寿々湯(6SU81、WILLOW HOUSE)、株式会社高田屋商店、長岡いも奉行、浪花屋製菓株式会社、新潟県立長岡農業高等学校、長谷川酒造 株式会社、フリー株式会社、株式会社 星野本店、有限会社 星六、ミライ発酵本舗株式会社(秋山孝ポスター美術館 長岡、chahho.)、吉乃川 株式会社(50音順)



最新情報はInstagramをご覧ください。

