



田んぼの地カラ、ミライへ

TANBO trip 2023

田んぼをミライへ お米を学ぶ！使う！食べる！

2023 **7.29** **土** ▶ **30** **日** 29日：10時～16時
30日：10時～15時

会場 ▶ 米百俵プレイス ミライエ長岡



イベント詳細、
お申し込みは
こちらから

7.29
14時

ごはん同盟トークショー ごはんとお米のおいしい世界

試作係のしらいのりこさん(調理担当)と
試食係のシライジュンイチさんに(企画担
当)、夫婦ふたりによる
炊飯系フードユニット
「ごはん同盟」

ごはんを美味しく味わ
う方法をお話した
きます。



事前
申込制

新潟県醤油協業組合 (29日 10時,13時)

しょうゆの仕込み体験

定員：10名(小学校3年生以上) 所要時間：1時間 材料費 500円

事前
申込制

岩の原葡萄園 ワインセミナー (29日 11時,13時)

日本のワインぶどうの父・川上善兵衛を知る

定員：10名 所要時間：30分 参加費無料 テイスティング付

※20歳未満や車の運転の方はお申し込みできません

事前
申込制

味噌星六セミナー (30日 11時)

星六 味噌を語る

定員：10名 所要時間：60分 参加費無料 味噌汁付

事前
申込制

自作モーターを使って競技しよう (両日 10時,13時)

定員：10名(小学校3年生以上) 所要時間：約2時間 参加費：無料

先着順

おコメを味わう会 (29日のみ)

COI-NEXT 協力農家さんのお米です。 各回先着 8名 参加費 500円

この他にも飲食・物販のブース、クイズラリーなどもあります。裏面をご覧ください。

問い合わせ先：長岡技術科学大学 COI-NEXT 拠点運営機構 TEL / 0258-47-9269

主催：長岡技術科学大学 共催：長岡市

協力：理化学研究所 植物-微生物共生研究開発チーム、農業・食品産業技術総合研究機構、産業技術総合研究所、新潟県農業総合研究所、新潟薬科大学、金沢大学、鹿児島高専、函館高専、石垣、岩の原葡萄園、岩塚製菓、江口だんご、JA えちご中越、SoooooS.カンパニー、ちとせ研究所、ドコモビジネスソリューションズ、トップライズ、長岡中央青果、ナジラーテ、新潟県醤油協業組合、ネオス、八海醸造、BSN 新潟放送、ブルボン、ホーネンアグリ、北越コーポレーション、北海道工業技術センター、味噌星六、アグリ・システム、長部農場、加藤農場、させ農園、ナカムラ農産、百笑会、発酵を科学する事務局

ミライエ1階

エヌ N サイクル

岩塚製菓、JA えちご中越、ホーネンアグリ、ネオス、長岡技術科学大学で進めているプロジェクトです。取組をご紹介します。

ミライエ5階（飲食・物販）

*マーク：お支払いは現金のみとなります

* 江口だんご

新潟県産コシヒカリで製造した串だんごにあたたかな「みたらしダレ」をつける実演販売や、幻米「里宮大正餅」を使用した「摂田屋おはぎ」・「雪蔵 蔵出米 長岡赤飯」もこの二日間だけ販売！



スース SoooooS. カンパニー

シンプルな素材で作ったホットケーキミックス粉「Smile& ほっとけーち」小麦粉と米粉を使った2商品を販売。子ども用無添加レトルトカレーのご来店プレゼントも☆（※数に限りがあります）



ちとせ研究所

微細藻類を活用しサステナブルな世界を作ることを目指す中で誕生した世界初の藻類入りマヨネーズと、ハヶ岳に位置する日本の循環型農業の一大拠点「ちとせあぐりベース」の採れたて野菜を提供します！



なじらてい

くいしんぼうオーナー厳選のもつ煮の販売
山古志の神楽南蛮のうま味 パーニャかぐらーの試食、販売



* 八海醸造

酒造りの伝統技術から生まれた、すっきりと上品な味わいの健康飲料「麴だけでつくったあまさけ」の試飲、販売。麴ビールと日本酒もあります☆



カンティーナ・ジーオセット (30日のみ)

全国でも珍しいイタリア品種を栽培、米を中心に農業が盛んで食材豊富な新潟＝郷土ワインを目指すワイナリー。試飲&ボトル販売。



ミライエ5階（イベント関係）

新潟薬科大学 食のクイズラリー（29日のみ）

新潟薬科大学の応用生命科学部は、薬の専門家ではなく、食の専門家を育てるところです。その食を勉強する学生達は、大学でいろんな商品を開発しています。クイズラリー参加の方には、大学のある秋葉区で育てた「白雪もち麦」を使ったクッキーまたはケーキをお配りします。遊びに来てください。（数に限りがあります。なくなり次第終了となります。）

新潟県農業総合研究所

水田の深さ1mの土壌断面を展示します。田んぼにはどんな雑草が生えているか観察してみましょう。

ごはん同盟トークショー

お米専門の料理研究者として、料理教室やワークショップ、雑誌などへのレシピ提供などを通して、ごはんをおいしく味わう方法を多くのごはん好きのみなさんと共有するための活動を行っています。著書『しらいのりこの絶品！ご飯のおとも101』（NHK出版）、『ごきげんな晩酌 家飲みが楽しくなる日本酒のおつまみ65』（山と溪谷社）が発売中

JA えちご中越 presents 星 豊一先生講演会

新潟県職員を退職後 越後ながおか農業協同組合 稲作技術統括として稲作技術指導をされるとともに、特別栽培米（5割減・減栽培）「エコ5-5」運動の技術的支柱として、栽培普及活動に尽力。新潟県におけるお米の品種の変遷やコシヒカリ生誕秘話などをお話いただけます。現代では大変貴重な品種の米の試食もあり（定員80名）

新潟県醤油協業組合

しょうゆの仕込み体験

知っているようで知らないおしょうゆのお話と、ペットボトルを使って実際に醤油を仕込む体験です。仕込んだ醤油は、ご自宅で1年間熟成させて完成します。

事前申込制 参加費 500円(現金のみ)

岩の原葡萄園

ワインセミナー

1890年(明治23年)日本のワインぶどうの父と呼ばれる「川上善兵衛」が創業した、上越のワイナリーです。

事前申込制 参加費無料



川上善兵衛

味噌屋六セミナー

摂田屋にある「味噌屋六」味噌屋を始めて50年。東京電気大学出身の元エンジニア、店主星野正夫さん。職人気質で生きるのが下手とおっしゃる星野さんがつくるこだわり味噌についてお話しいただけます。こだわり味噌のお味噌汁もいただけます。

事前申込制 参加費無料

長岡技術科学大学

SDGs プロモーターによる「SDGs教育ゲーム」を紹介します

参加費無料 事前申込不要

長岡技術科学大学

自作モーターを使って競技しよう！

電化製品やロボットに組み込まれているモーター。モーターがどうやって回転するか、仕組みを体感しよう！ 事前申込制 参加費無料

おコメを味わう会

COI-NEXT 協力農家さんのおコメをお楽しみいただけます。星六さん味噌漬などご飯のお供も用意。

11時,12時,13時,14時(60分制)
各回先着8名 参加費 500円(現金のみ)