ぎおん柏崎まつり

# 海の大花火大会

# 圧巻の演出

## 長さ1,500mの大迫力

## 一夜で1万6,000発

日本海を舞台に開催する柏崎の海の大花火大会。越後三大花火大会の一つに数えられ、海を舞台にした花火大会としては、柏崎ほど打上範囲が広い会場は他にありません。

江戸時代末期、京都の八坂神社の流れをくむ柏崎の八坂神社が、祭礼に花火を打ち上げたのが始まりといわれています。明治、大正、昭和、平成、令和と時代が移り変わっても、柏崎の夏の風物詩として市民に親しまれてきました。

日本海の夕闇をスクリーンに、海に向かって打ち込まれる「海中空スターマイン」、長さ600mの堤防を使った「ワイドスターマイン」、そして大迫力の「尺玉100発一斉打上（2連続）」「怒涛の尺玉300連発」など海の柏崎ならではの花火が次々と打ち上がります。一夜で1万6千発もの花火が打ち上がり、柏崎の夜を彩ります。





**ぎおん柏崎まつり**

柏崎が熱気に沸く3日間開催のお祭り。7月24日に民謡街頭流し、25日に山車やみこしが繰り出す「たる仁和賀」と続き、クライマックスを飾るのが26日の「海の大花火大会」です。





# 世界が認めた綾子舞

## 綾子舞を未来へ

綾子舞は、柏崎市の鵜川地区におよそ500年前から伝わる古雅な民俗芸能です。かつては地域のいくつかの集落で綾子舞が伝承されていましたが、明治中期になると次第に途絶えてしまいました。現在は大字女谷（おなだに）の高原田（たかんだ）と下野（しもの）の二つの座元（保存会）が、先祖伝来の芸風を誇りに伝統を受け継いでいます。

女性が踊る小歌踊（こうたおどり）と、男性が演じる囃子舞（はやしまい）、狂言（きょうげん）の三つを総称して綾子舞といいます。







## パリ公演決定

昭和51（1976）年の国重要無形民俗文化財指定から50年を迎える綾子舞。令和4（2022）年に「風流踊（ふりゅうおどり）」の一つとしてユネスコ無形文化遺産に登録されたことを受けて、令和9（2027）年3月にユネスコ本部があるパリで公演を行うことが決定しました。パリでは、さまざまな扇の所作や、ユライ、だらり帯などの特徴的な衣装が持つ独自性や文化的価値を現地の皆さまに披露する予定です。今後の国際的な文化連携への広がりも期待されます。



## 養成講座　参加者の声



齫（もたい） 香澄 さん
15歳　綾子舞歴7年

### Interview 01

**綾子舞の美を世界へ、次世代へ**

綾子舞の魅力は、扇の角度や視線の向け方など、細やかな所作の美しさにあります。パリ公演では、そうした魅力を多くの方に見ていただきたいです。今後、小学生たちにも綾子舞の伝統を伝え、次世代に引き継いでいきたいです。



種岡 樹 さん
14歳　綾子舞歴1年

### Interview 02

**綾子舞に出会い、学び、舞い、「伝えたい」に**

養成講座への参加のきっかけは友達からの誘いでした。言葉や踊りを覚え、舞台でこれまでできなかったことができるようになるにつれて、夢中になりました。県外や海外の方にも、この綾子舞の魅力を伝えたいです。









# 水球がまちに活気を



## 世界とつながる水球のまち

柏崎市では、アジア圏を中心とした世界各国のナショナルチームからジュニアクラブチームまで、幅広いカテゴリーの水球チームが合宿を行っています。長年にわたり多くのチームを受け入れてきた実績と充実した練習環境を生かし、競技力向上を目的とした強化合宿やオリンピックなどの大会前の事前キャンプ地として選ばれています。合宿受け入れは地元選手の育成にもつながっており、海外トップレベルの選手から直接指導を受けられることは、「水球のまち柏崎」ならではの強みです。



▲シンガポール男子代表チーム



▲セルビア男子代表チーム

## 2026年 ジュニアオリンピック優勝

60年以上の歴史の中で育まれた水球文化は、若い世代へ確実に受け継がれています。令和8（2026）年8月、小学生チームがJOCジュニアオリンピックカップ夏季大会で19年ぶりに全国制覇を達成。日々の練習に励む子どもたち、それを温かく見守る地域の絆は、柏崎の原動力です。



優勝した小学生チーム



## 番神自然水族館

水族館跡地の岩場を利用して磯遊びや海の生物の観察を行なうことができるイベント。夏休みの自由研究や思い出作りとして参加する市民の多い人気企画です。


カタクリ

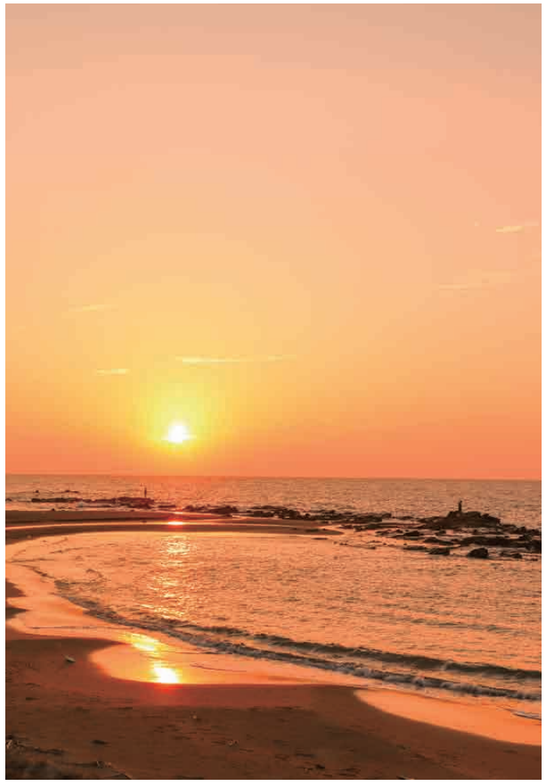

雪割草

## カタクリと雪割草

柏崎の山々には、雪解け後のわずか2週間程度しか見ることができない貴重な「カタクリ」、新潟県の草花に指定される可憐な「雪割草」を鑑賞できる場所があり、山を訪れる方々の心を癒やしています。

## 柏崎の夕日

総延長42kmにも及ぶ柏崎の海岸線には、美しい夕日が見えるスポットが点在。日本海に沈む、雄大な夕日は息をのむ美しさです。



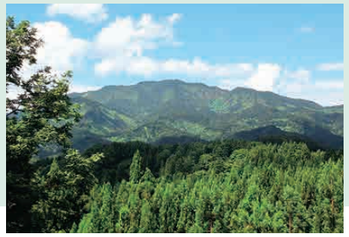
# 海も山もすぐそこに

## 刈羽三山



### 米山（標高 992m）

山頂に日本三大薬師の一つである米山薬師堂が建ち、360度の展望が楽しめます。古くから豊作を祈願する人たちが訪れてきました。



### 刈羽黒姫山（標高 891m）

手軽にハイキングを楽しめる山として多くの人に親しまれてきました。山頂一帯はブナ林が残り、機織の神を祭った鵜川神社と石仏がたたずんでいます。



### 八石山（標高 518m）

不動滝や屏風滝といった名瀑を抱いた名山です。山野草が多く、登山道が整備されているため、新緑や紅葉の季節の山歩きが楽しめます。



# 魅力発信！食の挑戦

## Challenge 01

### 海外でおむすび文化普及へ 山波農場が新会社設立







市内で米を生産する有限会社山波農場は、香港を中心に日本産米おむすび専門店を展開する「百農社國際有限公司」と共同で、令和8（2026）年に新会社「おむすび新潟」を設立しました。百農社の出店拡大に合わせ、輸出用米の生産・販売を担います。

百農社は「百年先の農を創る」という理念を掲げて、日本産米にこだわったおむすびを海外に広めている日系企業です。令和8（2026）年にアメリカ初進出となる1号店を出店し、今後はアメリカ全体で出店拡大を目指しています。国内で米の需要減が見込まれる中、海外の販路の拡大に協力することで、地域の農地や農業を維持していくことが狙いです。山波社長は「この取り組みで、海外に新たな需要が生まれ、当社の企業理念である『地域の農業を守る』に繋がっていくと思います。将来的には一緒に輸出用の米を生産する仲間を増やしながら、1,000トンの取扱量を目指します」とビジョンを話しました。

## Challenge 02

### 国道252号沿いに 個性的なお店が増加中！


「柏崎、いいお店あるよね！」って言ってもらいたい!!

オーナー 井澤 日向汰さん　スタッフ 井澤 淳子さん

### 01 GARAGE CAFE ネコジタ

車庫を改装したアメリカンなカフェ。自家製バンズのビッグなハンバーガーや、オリジナリティあふれるスイーツが人気。老若男女幅広い層に愛され、今では柏崎を離れた人たちが「ただいま！」と戻ってくる場所です。


火曜と土曜の週2回、みんなで楽しく営業しています

代表 水野 美保さん　スタッフ 内山 美也子さん

### 02 かのう咲太郎

営むのは地元のお母さんたち。コシヒカリなどさまざまな品種の自家栽培米をふっくら炊き上げ、注文の都度握って提供。具材には旬の地場産野菜も取り入れ、おにぎりを通して地域の魅力を発信しています。


鯖石地区で何かをやってみたいという人を応援したいです

マネージャー 毛見 美樹さん　代表 毛見 俊夫さん

### 03 FUFU 茶屋

鯛焼き店から令和8（2026）年春にブックカフェにリニューアル。本を片手にドリンクやスイーツを味わえます。店内で販売されている古着や雑貨との出合いも楽しみの一つ。隣接するレンタルスペースstudio_fufuとともに地域をつなぐハブを目指しています。




市街と高柳町の中間あたりに位置する鯖石地区を中心に、個性的なお店が増加中。店主同士も仲良く、手を取り合いながら新たな賑わいを生み出しています。


駄菓子と一緒に、周辺ののどかな風景も楽しんでください

店主 寺澤 順也さん

### 04 鯖石だがし工房

「子どもたちにもお年寄りにも気軽に立ち寄ってもらえる場所を作りたい」と自宅を改装し開店。80種類ほどの駄菓子を自当てに、週末には市外からもお客さんが集います。手作り雑貨も販売。

*Savor the Kashiwazaki brand*

# 柏崎ブランドを味わう



## 笠島もずく

まずは「笠島もずく」。笠島の海が育てた貴重な味覚ね。

普段食べているもずくより、シャキシャキした歯ざわり！磯の風味を感じる。

高級品で贈り物にもするんだって。





「極上の白身」と言われる幻の高級魚

## アラ

アラは、柏崎独自の伝統的な漁法「桶流し一本釣り」で1匹ずつ丁寧に獲る高級魚。鮮度を保つため、釣り上げた後、船の上で下処理するみたい。

だから、お刺身も脂がのってモチモチでおいしい。まさに「極上の白身」ね。



「全国えだまめ選手権」で最高金賞を受賞しました

## 枝豆

この枝豆、濃厚な旨味と甘みで好きな味。食べだしたら、手が止まらない。

ホント、香りも良いし。さすが、全国選手権で最高金賞の枝豆！　中でも「越後はちこく茶豆」は7月中旬から収穫が始まるから、旨を逃さないよう覚えておかなくちゃ！




## 葉月みのりのおにぎり

やっぱり米どころのおにぎりはおいしいわ。粒の大きさとこの甘み。

この「葉月みのり」は8月に収穫する早生品種。真夏に新米が食べられるのよ。

それは嬉しいね。秋のコシヒカリや新之助など、色んなお米の味わいが楽しめるのも米どころならではね。





「全国ご当地どんぶり選手権」でグランプリを受賞しました

## 柏崎市認証コシヒカリ「米山プリンセス」の鯛茶漬け

鯛茶漬けは知ってる、柏崎の名物よね。鯛の旨味がして、出汁も上品な味わい。

お店によって違う鯛茶漬けが楽しめるから、食べ比べもいいかも。

このお米、米山プリンセスなの？　柏崎産コシヒカリの最高峰でしょ。

米粒の大きさや食味値など厳しい認証基準をクリアして認証されるブランド米だからね。この組み合わせは贅沢よ！






### 「米山プリンセス」生産者コメント

本当においしいお米を食べてほしい、そんな思いで大切に育てたお米です。噛むほどに広がる豊かな甘みと香りは、どんなおかずも引き立ててくれます。毎日の食卓が、きっと特別な時間になりますよ。

絶対においしい！「食味値85点以上」



## 越後姫

デザートは新潟のブランド苺「越後姫」ね。

香りが良くて、甘みと酸味のバランスも好み。

ふるさと納税の返礼品としても人気。全国の人たちにも愛されているんだね。

海の恵みも大地の恵みもどちらも揃うのが柏崎グルメの魅力♪　ごちそうさまでした！



## 柏崎ふるさと応縁基金

柏崎で生まれ育った方や両親・親戚が柏崎にお住まいの方、柏崎を応援したい方などに、まちづくりのための寄付を広く募っています。柏崎とつながる多くの皆さんとの「縁」を大切にしたいという思いから、名称を「柏崎ふるさと応縁基金」としています。「柏崎ふるさと応縁基金」を通して、これからの柏崎のまちづくりをぜひ応援ください。

