

2017年3月5日(日) 『冬市』開催

地域再生大賞 準大賞「沼垂テラス商店街」にて

～発酵の町“沼垂”の特産「沼垂ビール」も楽しめます～

【開催日：2017. 3. 5. (日) / 開催場所：新潟県新潟市 中央区沼垂東】



沼垂テラス商店街

沼垂テラス商店街(新潟県新潟市 中央区沼垂東)では、2017年3月5日(日)に冬市を開催いたします。冬市では商店街に常設店舗のほとんどオープンし、それぞれが工夫して、限定メニューの販売やワークショップ、企画展示など様々な催しを企画をします。また沼垂テラス商店街では、2016年12月25日に、ドミトリーや個室のある素泊まりの宿泊施設「なり -nuttari NARI-」が運営を開始しております。県内にお住まいの皆様のご利用はもちろん、県外や海外にお住まいの皆様も沼垂テラス商店街の冬市にお越しいただき、「なり -nuttari NARI-」にて、元港町・沼垂の魅力をご体験いただければ幸いです。



沼垂テラス商店街

なり -nuttari NARI-

地域再生大賞 準大賞「沼垂テラス商店街」について

沼垂テラス商店街がある「沼垂(ぬತ್ತり)」という地域は、信濃川沿いに位置しており、かつて港町として栄えていました。また、新潟に初めて通った鉄道の終着駅でもあり、当初は新潟市の玄関として機能も果たしていました。しかし、現在の新潟駅の完成、また大型商業施設の出店により高齢化、郊外化が加速。近年では、数店舗を残し、ほとんどシャッター通りとなっていました。しかし、2010年より沼垂地区の住民らが協力し、商店街の復興プロジェクトをスタート。もともと市場として使われていた長屋を改装し、昭和レトロな町並みを残しつつ、少しずつ店舗を増やしていきました。2015年春にはついに、旧沼垂市場のすべての長屋が店舗として開業することになりました。「沼垂テラス商店街」と名付けられた商店街は、2016年には地域再生大賞 準大賞を受賞。沼垂テラス商店街は今後も、今回開催される冬市などのイベントを通して、沼垂地域の魅力、沼垂の人の魅力を発信し続け、活気ある沼垂地区の再生のため尽力して参ります。

大佐渡たむら

「発酵和定食/お刺身定食」

沼垂市場通りに、50年近く店を構える海鮮・郷土料理のお店。毎朝店主が市場に足を運び、新鮮な魚や野菜をチョイス。その季節ごとの旬な食材を使ったメニューと、おいしいお酒をリーズナブルな価格で提供します。沼垂のクラフトビール「沼垂ビール」を味わうことが出来ます！



taruhi glass works (ガラス工房・教室)

「ヴェネチアンガラスの小皿作り」

バーナーの炎でガラスを溶かし作るガラスの宝石とも言われるとんぼ玉づくりを体験できるガラス工房です。まずは好きな色、好きな模様を選んで作業開始！制作時間はたったの15分。



青人窯 (陶芸工房・教室)

「小皿・豆皿絵付体験」

青人窯は器や小物、アクセサリなど製作している陶磁器工房&陶芸教室です。陶芸体験・教室では少人数制で丁寧にお教えいたしますので初めての方もお気軽にお越しください。作している陶磁器工房&陶芸教室です。



青人窯 (陶芸工房・教室)

「小皿・豆皿絵付体験」

沼垂テラス商店街の大人気お菓子「沼ネコ焼」を実演販売いたします。レトロなまち「沼垂」の、オレンジ色のオーニングが目印のちょっとかわいいデリの店内にはコーヒーなどが飲めるベンチがあります。



なり-nuttari NARI- (ゲストハウス)

2016年12月25日にオープンしたばかりのゲストハウス。冬市の期間中は、1Fのbarスペースとコミュニケーションスペースに、ベーグルショップ、コーヒーショップ、古本、小物雑貨屋が特別出店します。築90年以上の大きな古民家を活かしながら、沼垂に新たな旋風を巻き起こす予感・・・そんなワクワクするような空間です



上記の他、参加する約20店舗がそれぞれ工夫に満ちた企画を実施します！詳細は下記をご確認ください。

- ◆ 沼垂テラス公式サイト <http://nuttari.jp/>
- ◆ 沼垂テラス商店街公式サイト イベント情報 <http://nuttari.jp/market/>
- ◆ 『冬市』facebookページ <https://www.facebook.com/events/1207338196040401/>
(3/5の情報はこちらから続々とUPされます。)

醸造と発酵の町「沼垂」

沼垂テラス商店街のある沼垂地区は酒蔵や味噌蔵が集まる「醸造と発酵の町」としても有名です。沼垂地域一帯は栗ノ木川（現・栗ノ木バイパス）の舟運（北前船）で栄えたエリア。西からは赤穂の塩が運ばれ、北からは大豆や麦が集まり、新潟の米と結びつき、古くから味噌や醤油、酒、納豆などの発酵食品の製造業が盛んでした。

その中でも、500石という小さな蔵ながら、全蔵純米造りで日本酒を醸している「今代司酒造」、日露戦争が集結した1905年から味噌醸造を開始した「峰村醸造」が2大醸造所とされています。峰村醸造は2014年に和モダンな空間にリニューアルしており、店舗で味噌を使用したグルメを食べることもできます。



©今代司酒造

今代司酒造



©峰村醸造

峰村醸造

そんな醸造と発酵の町「沼垂」に昨年、新クラフトビールブランド「沼垂ビール」のブルワリー〔醸造所〕が誕生しました。沼垂ビールの生産に乗り出したのは地元出身の中小企業診断士、高野善松さん（61）。高野さんは「沼垂地区で製造したクラフトビールを通じて発酵食品の町として沼垂地区の知名度を高め、地域の活性化につなげたい」としています。中高年層にとどまらず、若年層からも大きな人気を誇る沼垂ビール。ブルワリーには、直営の沼垂ビアパブも併設され、金土日曜日と多くの方々に賑わいます。沼垂ビールのほかにも、勝太郎スティック、豆腐田楽、燻製セット、ソーセージセットなどリーズナブルな値段でおつまみが提供されています。



冬市の日も味わえます！

尚、沼垂ビールは冬市の日も、近隣にあるビアパブや商店街の飲食店などでも味わうことができます。沼垂ビールはビール酵母の自然の働きにより、発酵、熟成を行い、無濾過かつ加熱せずそのまま樽詰めをした熟成麦酒で、深いコクと苦味が特徴です。

さらにその奥には、たっぷり使った麦芽の甘味（コク）を味わうこともでき、普通のビールに比べると“味が濃い”と感じるかもしれません。マイクロブルワリーで贅沢なほどの麦芽、ホップを使って、活きたビール酵母がそのまま発酵している、沼垂ビールが提供するクラフトビール、是非今回の冬市で至高の一杯をお楽しみください。



©沼垂ビール株式会社

新潟の元港町、旧沼垂市場のレトロな長屋に、新しく商店街が誕生

新潟市中央区の信濃川河口近くにある、古くからの町「沼垂（ぬつたり）」。特徴的な名前のこの町で、もともと市場として使われていた長屋を改装し、昭和レトロな町並みを残しつつも新しく生まれ変わったのが『沼垂テラス商店街』です。2010年から少しずつお店がオープン。その後、続々とお店が増え、2015年春にはついに、旧沼垂市場のすべての長屋が店舗として開業することになりました。



このフルオープンのタイミングで、「沼垂市場通り」と呼ばれていたこの場所を『沼垂テラス商店街』と名付け、地域のみなさまに愛される商店街の新しい誕生を、皆様にご案内することにいたしました。

30近くある店舗は、飲食店、カフェ、居酒屋をはじめ、ジュエリーショップ、お花屋さん、パン屋さん、陶芸工房やガラス工房、オリジナルの北欧雑貨を販売するお店、アトリエなど様々です。ここでしか出会えないモノ・ヒト・空間を体感、体験し、古くて新しい雰囲気の中、一日を過ごしていただけると嬉しいです。

沼垂町と沼垂市場の歴史

「沼垂町」は、阿賀野川河口の形状変化により幾度もの移転を余儀なくされ、現在の場所になりました。新潟に初めて通った鉄道の終着駅は沼垂であり、当初は新潟市の玄関としての役割を果たしていました。ですが新潟市との湊訴訟に負けてからは湊町としての機能を制限され、当初終着駅であった沼垂駅が、現在の新潟駅ができることでその座を奪われる等、鉄道や湊の権益を巡り長年新潟市とは対立関係にありました。

そんな両地区も萬代橋ができてからは交流が進み、1914年（大正3年）には新潟市と合併し、現在に至ることになります。沼垂テラス商店街の場所にあった

「沼垂市場」は、当初あった堀を埋め立てられて作られました。当時は「市（いち）」と言われる店舗が立ち並び、近くに大きな工場など勤務地が多かったこともあり、買い物をしたり飲食をしたりする人々で溢れ、大変活気に満ちていました。



しかし近年では、高齢化、郊外化が進み、市場通りの店舗も数がどんどん減り、数店舗を残し、シャッター通りとなっていました。

2010(平成22)年の佐渡生乳ソフトクリームと手作りデリの店「Ruruck Kitchen(ルルックキッチン)」のオープンを皮切りに、その翌年、家具とコーヒーの店「ISANA(イサナ)」、またその翌年に陶芸工房「青人窯(あおとがま)」ができたことで、この「沼垂市場通り」に注目が集まり、若者を中心とした問合せが相次いだことが、このまちの再生のはじまり、きっかけでした。

沼垂テラス商店街の周辺

沼垂テラス商店街の通りを挟んで両側には伝統的なくつもの寺があり、「寺町通り」と呼ばれています。商店街にいらっしやった際は、是非裏通りにも足を運んでみてください。沼垂テラス商店街のちょうど裏側の建物は、現在ほとんどが空店舗となっていますが、昭和50年頃までは、近隣にいくつかあった大きな工場に勤めるたくさんの人々が仕事終わりに行き交う、「一杯呑み屋」がズラリと連なり大変賑わっていました。

