

横越 どん祭り

第11回

田伝(でんでん)

田んぼで生まれた文化を
後世に伝える

〔司会〕

フリーアナウンサー 松井弘恵



漆を吹き付け描く
巨大絵画

ステージ
にも注目!

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都道府県で個
展を開催。

新潟市食生活改善推進委員協議会江南支部

11:30～

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

「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など、
地域に向けて様々な活動をしています。

限定
250食
[1杯:300円]



よこごしんでんかぐら

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。

12:00～



きつさんばいしかぐら

木津棧俵神楽保存会

ナスの目にかぼちゃの鼻、
稲わらを編んだ珍しい神楽

毎年祭りのたびに新しく手作りされる珍
しい神楽です。神楽の口には米俵のフ
タとなる「棧俵(さんだわら)」を2枚合
わせたもので、目はナスで鼻はかぼちゃ、
髪はクマビエ、歯は割った唐竹を金紙
で包んだものです。水害の続いた明治
30年頃が始まりとされています。

12:30～



よこごしかみちようかぐら

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。

13:05～

神楽との交流会

神楽と写真を撮ろう!

様々な神楽が一同に集まる
のは、でんでん祭りならではの
貴重な機会。みんなでス
テージに上がって神楽と一
緒に写真を撮りましょう! また、
無病消息で過ごせるよう、神
楽が皆さんのところへ頭を嚙
みに回ります。



13:35～



つもち

三人搗き餅つき

伊藤家伝統の妙技

日本の伝統である「餅つき」。豪農「伊
藤家」では、正月用に搗き餅が100臼を
越えたといい、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。

13:55～



こすきかぐら

小杉神楽保存会

健康に育って欲しいとの
願いを込めた神楽舞

旅先で見つけた奥州平木(岩手県奥州市)
の神楽をお土産として持ち帰った事
が始まりです。舞の形は高森のいざや神
楽(新潟市北区)から教えを受け、現在の
形となり受け継がれています。神楽に嚙
んでもらうと健康で健やかに育つと言わ
れ小さな子供たちを嚙むようにしています。

14:35～



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
内でも少ないものです。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。

15:05～



特別
出演

佐渡 鬼太鼓

かすがおにぐみ

春日鬼組

舞と太鼓が一体となり
鬼太鼓の神秘に触れる

春日鬼組は88年もの間、活動が続け
ています。鬼の舞が非常に荒々しいこと
と太鼓のテンポが速いのが春日鬼組の特
徴。「雄鬼」、「雌鬼」そして雌鬼から変
化する「糸取り」という3種類の舞いが
あり、それぞれの舞に合わせて様々なリ
ズムの太鼓が力強く響きます。

15:35～

11:00～

よこごし



旬物語



※イメージ写真
(百花園 和菓子 一三夜)

先着
200名様
[無料]

横越特産品開発事業

百花園監修

よこごし旬物語饅頭(仮称)

横越地域活性化委員会では、横越地域食材を用いて特
産品開発に取り組んでいます。今回は創業明治15年の和
菓子屋老舗「百花園」、素材にこだわった洋菓子屋
「Parfaite」(新潟市江南区小杉)から監修頂き、横越地
域の米粉、とうもろこし、ヨーグルトを食材とし横越地域
の代表的なお土産になるような焼き饅頭を開発いたしま
した。2種類のオリジナル餡子(とうもろこし、ヨーグルト)に米
粉を使用したふんわりとした香ばしい焼き皮で包みました。
是非、この機会に皆様から試食して頂き、特産品として商
品化に向けて試食アンケート協力をお願いいたします。



えんではよこごし

お好米焼き

(おこのめやし)

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。
アクセントに塚田牛乳の高級ホワイトパ
ターをトッピング。もっちりふわっとした食感
をお楽しみください。



えんではよこごし

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。



ロイヤルヒルホルスタインズ

モッツアレラチーズ

飲むフレッシュヨーグルト

新潟三越伊勢丹

「NIIGATA越品」にも選定!

酪農家の3代目、ロイヤルヒルホルスタ
インズで生まれ育った牛のしほりたてそのま
まの生乳を使用しています。おいしさの秘密
は、ストレスの少ない健康な牛と、搾乳して
から1時間以内に加工しているからです。
酪農家手作りならではの味をお楽しみく
ださい。



塚原農園

梨入り焼肉深みタレ

まろやか仕立て

横越特産の梨を使った、

まろやかな旨味の焼肉のタレ!

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
などにもオススメです。



カガヤキ農園

ハニールージュ

(人參ジュース)

生食用の完熟人參を

そのまま搾ったジュース!

カガヤキ農園で育てている甘みの強い人
参「Honey Rouge(ハニールージュ)」に、
レモン果汁と梅エキスを加えることで人參
独特の青臭さがなく、甘くて飲みやすい人
参ジュースに仕上がっています。食物纖
維もたっぷり含まれていて、人參の栄養を
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と良くなります。