

にいがた

新潟県の人口 令和6年11月1日現在
総人口 **2,097,302人**
(対前月1,502人減)
世帯数 **920,481世帯**
(対前月336世帯増)



新潟県

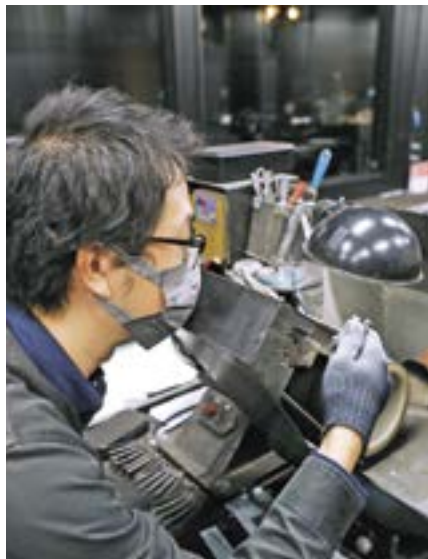
発行・編集 / 新潟県広報広聴課 新潟県ホームページ <https://www.pref.niigata.lg.jp> 新潟市中央区新光町4番地1 TEL025-285-5511(代)
※県庁への郵便物は、「〒950-8570新潟県庁〇〇課」で届きます。



県民だより

冬号
2025

令和7年1月13日発行
No.169
(年4回発行)



銀座で新潟を感じる

銀座に新しくオープンした新潟県のアンテナショップ
〈銀座・新潟情報館 THE NIIGATA〉。
「米」「酒」「雪」「アート」… 伝統から革新まで、
多様な魅力を五感で味わい、新潟と東京をつなぎます。



THE NIIGATA



「人の動き」を作り出す起点を目指して

昨年8月8日、首都圏情報発信拠点「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」が全館グランドオープンしました。オープンに至るまでにご支援、ご協力いただいた多くの皆様に深く感謝申し上げます。

このTHE NIIGATAは、地下1階から地上3階、8階の計5フロアで構成され、物販、イベントスペース、レストラン、移住相談窓口などの機能を備えています。豊かな食をはじめとした新潟の魅力的な品々を、その背景にある文化やストーリーとあわせて発信するとともに、従来の強みである「米」「酒」「雪」に加えて、「アート」という新しい機軸で表現することで、銀座の

地にふさわしい「上質な新潟」を発信しています。

また、新しいTHE NIIGATAは、商品の販売や情報発信だけではなく、首都圏や海外の方々との「交流」や「体験」などのコミュニケーションを通して新潟の魅力を知っていただき、そして実際に訪れていただく、「人の動き」を作り出す起点となることを目指しています。

県民の皆様には、ぜひ首都圏にお住まいのご友人やご家族・ご親戚の方々にTHE NIIGATAをご紹介いただくとともに、ご自身もTHE NIIGATAを訪れることで、新潟の魅力を再発見するきっかけとしていただきたいと思います。



新潟県知事 花角英世

県の情報をネットでも！



県民だより
スマホ版



新潟県公式X



妊娠・出産・子育て
はこちら



自らの命を守るため
新潟県防災ナビ



次号は

令和7年5月発行予定です。

THE NIIGATA

銀座 新潟情報館

で出会う新潟の魅力

銀座 5 丁目のすずらん通りにオープンした新潟県のアンテナショップ〈銀座・新潟情報館 THE NIIGATA〉。そこで出会える食や工芸品、交流、体験に関わる人の想いを紹介します。

銀座にできた新潟の新しい玄関口
THE NIIGATA 館長 田中 真佐彦さん

月日が経つのは早いもので、表参道にあった「新潟館ネスパス」が閉館してから約1年、そして「THE NIIGATA」がオープンしてから約半年が経とうとしています。「THE NIIGATA」は「ネスパス」に比べてスペースは小さくなりましたが、新潟の魅力を発信するという点では、数多くの新潟の日本酒の飲み比べが楽しめる有料試飲コーナーや、県産食材／カタリリーで料理を味わえるレストランなど、新潟の魅力を伝えるコンテンツは増えました。特におすすめなのが、3Fの「新潟の大地」をテーマとした作品を展示しているイベントスペースです。壁面には新潟を代表する霊山・八海山を描いた作品が、床面には、新潟の各所の土を使って新潟を表現したアート作品が飾られています。そして何よりも足を踏み入れた瞬間に感じる一面の白。室内はもとより、すずらん通りをはさんだ向かいの建物の外壁も真っ白、まるで冬の早朝の新潟にいるような感覚に包まれます。

大変ありがたいことに表参道の頃のお客様も変わらずお越しいただいています。銀座という土地柄、インパウンドのお客様が増えました。新潟という地名を初めて目にして、その魅力の一端に触れた海外の方が実際に新潟を訪れる。そんな新しい流れがここから生まれると嬉しいですね。

世界中の人たちが集まるこの銀座で
新潟の“おいしさ”と“楽しさ”と“美しさ”を
丁寧に伝えていきたいですね

Ranking

THE NIIGATA 売れ筋ランキング

1

**「2F 新潟清酒・THE SAKE Stand」
有料試飲5杯分チケット**
約40種類の日本酒の中からおちょこ5杯分試飲できるチケットが1番人気！



2

焼酎むすび
「THE ONIGIRI・Ya」で販売している、魚沼産コシヒカリを使用したおにぎり



3

柿の種のオイル漬けにんにくラー油
フライドガーリック、フライドオニオン、クラッシュした柿の種などをブレンドした旨味たっぷりのラー油



2025
お出かけイベント情報

企画展
谷川俊太郎
絵本★百貨展
1/18(土)～4/6(日)
※1/20、2/3、2/17、
3/3、3/17
料金：一般 1,500円
高校・大学生 1,200円
※中学生以下は、観覧料無料。
障害者手帳をお持ちの方は、観覧料免除。
◎**県立万代島美術館** (新潟市中央区) ☎025-290-6655

企画展示
「にいがた花の陣」
2/5(水)～5/11(日)
※火(祝日の場合は翌日)
料金：一般 600円、65歳以上
500円、高校・大学生 300円、
小・中学生 100円 (土日祝日は小・中学生無料)
◎**県立植物園** (新潟市秋葉区) ☎0250-24-6465

イベントなどは急きょ中止や変更となる場合があります。詳細は各施設にご確認ください。

プラネタリウム冬の番組
「星になるまで music by ACIDMAN」
3/10(月)まで
※火・1/20、1/27、2/3、2/10～28
料金(入館料込み)：一般 790円、小・中学生 200円
◎**県立自然科学館** (新潟市中央区) ☎025-283-3331

からだをつかってあ・そ・ぼ
毎月第2土曜日10:30～11:30
リズムダンス、サーキットトレーニング、集団あそび、など
対象：障害児 料金：無料
◎**新潟ふれ愛プラザ** (新潟市江南区) ☎025-381-8110

企画展
「発掘! 新潟の遺跡2024」
1/18(土)～3/20(木・祝)
最新の発掘調査や整理作業の成果を紹介。村上市上野遺跡、南魚沼市六日町藤塚遺跡などを展示します。
◎**県埋蔵文化財センター** (新潟市秋葉区) ☎0250-25-3981

Floor Guide

8F レストラン／THE NIIGATA Bit GINZA

ものづくりが盛んな燕三条地域を本拠地とするイタリア料理店。食材に加え、ワインやソフトドリンク、ナイフやフォーク、器といったプロダクトまで、店内の至るところに新潟ゆかりの品々を使用し、日本中、世界中のゲストに新潟の魅力を発信します。

3F イベントスペース

県産品の販売や観光PRなど、新潟の多様な魅力に触れることができるイベントを開催。また、新潟の名山の一つ、「八海山」を表現した絵画や、新潟で採集した土を使用した作品を常時展示しています。

2F ショップ／新潟清酒・THE SAKE Stand

日本一の蔵元数を誇る新潟清酒との新たな出会いや魅力をお楽しみいただける有料試飲コーナーや、新潟清酒、県産ワイン、地ビールなどのお酒や、それぞれのお酒の味わいをより一層際立たせる酒器、職人の技が光る包丁、カタリリー、工芸品など、新潟の逸品を取り揃えています。

新潟清酒・THE SAKE Standに常設されるソムリエAIでは今の気分や好みの味わいからオススメのお酒を教えてください。

Let's Try ソムリエAIに気分や好み合ったお酒を提案してもらおう!

ステップ1

お酒の探し方を選ぶ

ステップ2

その時の気分やイメージについて質問に答える

ステップ3

AIがお酒をおすすめ。「風味マップ」を見比べてお酒を選ぶ

1F ショップ／THE ONIGIRI・Ya

新潟米のおにぎりを販売する「THE ONIGIRI・Ya」のほか、新潟で収穫した野菜や果物、日本海産物、お菓子、都内ではここでしか買えない商品など、選りすぐりの商品を取り揃えています。また、新潟の食やイベントなど、テーマに沿ったスライドショーを展開する情報コーナーもあります。

B1F にいがた暮らし・しごと支援センター 銀座オフィス

新潟県が運営するU・Iターンの総合窓口。就職、転職や学生のU・Iターン就活などの仕事の相談はもちろん、生活環境などの暮らしのことや、U・Iターン支援制度といった仕事以外の相談にもワンストップで対応します。ぜひお気軽にご相談ください。

新潟の魅力 作り手の想い

三条市の匠の技で切れ味を追求した製品を作り続けます

三条市

2F
ネイルクリッパー
レギュラー／ミニ 各5,940円(税込)



諏訪田製作所 製造部 能力開発マネージャー 清田 昌布さん

諏訪田製作所は、世界有数の刃物産地である新潟県三条市で1926（大正15）年に創業しました。商品開発から材料選びも自社の職人が手がけ、ニッパ一型のつめ切りをはじめ、商品は全て私たち製造部の手作業によるものです。ワンストップで対応することで機能美を追求した製品を生み出しています。

職人の技術を集結し、抜群の安定感と切り心地の良さを追求して完成したのが、折り畳み式のつめ切り・ネイルクリッパーです。歯が入り込む開口部に特徴があり、爪に対して垂直に切り込むことで美しい切り口に仕上げます。グッドデザイン賞2019の中でも、特に優れた製品に贈られるグッドフォーカス賞「技術・伝承デザイン」にも選ばれた、無駄のないデザインで長く愛用いただけます。職人の審美眼が光る商品を手に取って試してみてください。切れ味の低下など不具合を感じたら、研ぎ直しや修理を行うメンテナンスにも対応しています。使うほどに愛着が増すつめ切りはギフトにも最適です。

村上の気候風土に育まれた鮭文化を発信していきます

村上市

2F
1F
鮭の酒びたし 770円(税込)
鮭の焼漬 880円(税込)



永徳 代表取締役社長 永田 政義さん

村上の人々にとって鮭は本当に大切なもので、年越し準備として、はらこ、そして塩引鮭を仕込む家庭は現在も多いです。当店で生鮭を販売する日は早朝から行列ができ、その熱量に毎年圧倒されます。

冬に軒先に吊るして熟成させる塩引鮭の誕生には、村上の気候風土が大きく関わっています。食品が凍り始める直前の温度を氷温と言いますが、鮭にとつての氷温は-3℃前後というデータがあります。この温度帯にあるとき、鮭の内部ではタンパク質が分解され、アミノ酸に変化します。それが旨みとなるわけです。村上の冬は、どんなに気温が下がってもほぼ-3℃まで。塩引鮭を作るにはうってつけ、天然の氷温庫なのです。

「鮭の酒びたし」は塩引鮭をさらに熟成・乾燥させたもので、7月の村上大祭の際にお客様をもてなす品です。また「鮭の焼漬」は白焼きした鮭を、醤油ベースのタレに漬けたもので、冬のたんぱく源となった保存食です。私たちはこうした村上の伝統的な食文化を継承し、同時に新しい鮭商品も生み出していきたいと考えています。

妙高を代表して「かんずり」のおいしさを世界に届けます

妙高市

1F
かんずり酒盗 636円(税込)



かんずり 営業統括 長谷川 隆さん

かんずりは妙高地域で、各家庭の常備食としておよそ400年の歴史がある伝統的な発酵食品です。当社は、その味を妙高の地でしっかり守り、地域を代表して広く全国、世界へ伝えていくことをコンセプトにしています。

原材料となる唐辛子は100%妙高市産で、鮮やかな赤色になったものだけを使います。長年、肉厚で大きなものを選抜してきた結果、生まれた独自の品種です。仕込みは11月下旬から始まり、例年20日の唐辛子を塩漬けにしています。1・2月に雪さらしを行った後は、食塩、米糴、柚子を合わせて3年間熟成させて出来上がります。食べるとお腹からぽかぽかと温くなり、寒い冬を乗り切るための知恵でもあったのだと感じます。

「かんずり酒盗」は神奈川県小田原市にある「しいの食品」の酒盗とかんずりという、発酵食品同士がコラボした商品です。クリームチーズやアボカドに合わせるとお酒のお供にぴったりで、新潟の日本酒と共に全国の皆さんに楽しんでもらいたい味です。

地元素材の和洋菓子が佐渡の食の魅力を伝えていきます

佐渡市

1F
佐渡島トキのお米ロール 950円(税込)



しまや 常務取締役 高野 浩史さん

しまやは江戸時代後期の文化5（1808）年の創業以来、「澤根だんご」をはじめ、佐渡の素材で作るさまざまなお菓子を全国にお届けしています。

米粉を使ったロールケーキ「佐渡島トキのお米ロール」も、そうして生まれたお菓子のひとつです。佐渡では特別栽培米のコシヒカリ「朱鷺と暮らす郷」が生産されており、その米粉で何かができないか、と考えるなかで誕生しました。もっちり、ふわふわとした独特の食感のスポンジと、解凍しても滑らかな生クリームは、いずれも製法に工夫を重ねて出来上がりました。

県外での物産展でも好評いただいていたところでは初日にお買い上げいただいたお客様が、数日後に「おいしかったから」とまた来てくださって、とてもうれしかったです。佐渡の素材を使うことで、佐渡の食の豊かさをお伝え出来ると思いますし、生産者、製造者、販売者が一緒に元気になって地域が活性化し、郷土愛も育まれていくと思っています。

〒104-0061 東京都中央区銀座 5-6-7 TEL：03-6280-6635

ACCESS

電車をご利用の場合
●東京メトロ銀座駅「A1」「B5」出口より徒歩2分 ●JR 有楽町駅「銀座口」出口より徒歩8分

詳しくはこちら



県からのお知らせ

冬期間の安全運転・歩行について

冬道の安全な運転のポイント

- 出発前の準備
→ 積雪を落とす、窓ガラスの曇りをとる
など視界の確保
- やさしいブレーキ操作でスリップ防止
- 交差点手前では周囲の状況に気配り
- 「急」のつく運転をしない
→ **×急発進 ×急ブレーキ ×急ハンドル**

冬道の安全な歩行のポイント

- 滑りにくい靴を履く
- 道路横断時はいつも以上に注意
→ 特に、スリップ車道に注意し、停止を確認
- 危険回避のため車両とは対面通行
- 足元ばかり見ず、顔を上げて周囲の安全確認

新潟県の冬の道路は、降雪や路面の凍結により滑りやすく、雪や霧のため視界が悪くなることから、慎重な運転・歩行を心がけましょう。

県民生活課 交通安全対策室 ☎025(280)5136

新潟県収入証紙廃止に伴う 手数料の納付方法の変更について

新潟県収入証紙は令和6年8月末日をもって販売を終了しました。販売終了後の手数料の納付方法は申請手続により異なります。詳しくは手続を行う窓口等でご確認ください。

新潟県収入証紙に代わる納付方法

～県への手数料の納付は便利なキャッシュレス決済をご利用ください～

1 電子納付 (電子申請での手続)

クレジットカード、ページー (インターネットバンキングやATMによる納付)

2 窓口キャッシュレス決済

クレジットカード、QRコード決済 (PayPay 等)、電子マネー (Suica 等)

3 納付書による金融機関での納付 (現金)

詳しくはHPをご覧ください。

4 窓口現金納付

お手持ちの新潟県収入証紙は令和7年3月末日まで利用可能です。

出納局管理課 ☎025(280)5482

コメジルシ

新潟※プロジェクト

新潟県の豊かな食・自然・文化など様々な「新潟のいいところ」を、皆様と共に県内外へ発信していく「新潟※（コメジルシ）プロジェクト」。その一環として取り組んでいるのが「新潟ふるさとCM大賞」、そして、「フォトコンテスト2024」です。

第5回新潟ふるさとCM大賞

各市町村が地元愛あふれるCMを制作し、新潟の魅力を発信するコンテスト。1月2日、審査の様子がUX新潟テレビ21にて放送されました。

魚沼市 グランプリ受賞
初の連覇



魚沼のお米の美味しさの源『超軟水』がテーマ

魚沼市より喜びの声

2年連続でグランプリを受賞できたことは本当に嬉しいです。これも制作に携わってくださった地元クリエイターをはじめとする関係者の皆様のご協力のおかげです。ありがとうございました。一見すると森の中の源流におじさん二人という何気ないCMですが、映像・音響・脚本・演技・キャッチコピーがまとめられたクールなCMです。思わず見返したくなりますので、何度でもご覧ください。
(魚沼市総務政策部秘書広報課)



気になるCMは
こちらから



【結果発表】

グランプリ：魚沼市「ウォーターボーイズ」

準グランプリ：燕市「日本の燕人-エンジン-」

3位：聖籠町「緑丸VSメカ緑丸 ～ぶどう畑へのAccess～」

4位：五泉市「もう、つっぱらない」 5位：長岡市「はじまりを生む街」

どれも力作揃い！各市町村CMは公式サイトよりご覧いただけます



公式サイト

「#新潟のコメジルシ」 フォトコンテスト2024 表彰式開催

インスタグラムを通じて募集したフォトコンテスト。今回も皆様が自慢したい「新潟のいいところ」がたくさん集まりましたので、是非ご参加ください！

【表彰式】

日時：2025年1月22日（水）13：30～14：30（終了予定）

※Instagramでのライブ配信を予定しています

会場：新潟日報メディアシップ1階 みなと広場 入場：無料

【パネル展】

新潟日報メディアシップ20階 そらのギャラリー壁面にて受賞作品を展示します。

☎ 広報広聴課 ☎ 025 (280) 5014



公式サイト

地域の元気をお届け！

地域振興局からのお知らせ

佐渡でしか味わえない極上体験を アドベンチャーツーリズム動画 「佐渡の極」でご紹介！



vol.1「佐渡滝ツアーの極」



vol.2「佐渡サイクリングの極」

佐渡は、自然、アクティビティ、文化体験など、より深くその土地の魅力を堪能できるアドベンチャーツーリズムの宝庫です。佐渡の魅力や、佐渡でしか味わえない極上体験をお伝えしているアドベンチャーツーリズム動画「佐渡の極」では、「佐渡に生き、佐渡を愛し、佐渡を極めた人」を通して、滝ツアーやサイクリング、小木のまちあるきの魅力をご紹介します！

ぜひ動画をご覧いただき、様々な体験を五感で味わいに佐渡へお越しください！

アドベンチャー
ツーリズム動画
「佐渡の極」は
こちらから



☎ 佐渡地域振興局地域振興グループ ☎ 0259 (74) 3129

新潟・会津エリアの魅力をお届け！ ウェブマガジン「ごっつおLIFE」

新潟・三条・佐渡地域振興局が共同で発行している公式ウェブマガジン“ごっつおLIFE”では、新潟・会津エリアに暮らす「魅力的な人々」や、その人にとっての日常の「ごっつお（特別なこと）」を発信しています。また、地域の「グルメのお店」や本編では紹介しきれなかった「取材こぼれ話」などの情報も見逃せません！記事は毎週水曜日更新、ぜひご覧ください！

“ごっつおLIFE”はこちらから



公式サイト



Instagram



X



登壇者交流 in 佐渡島レポート



☎ 新潟地域振興局企画振興部 ☎ 0250 (24) 7140

転生したら
スライム
だった件



あの人気アニメ
「転生したらスライムだった件」と
新潟県のコラボが決定！

もうすぐお披露目！
1月15日（水）公開予定



© 川上泰樹・伏瀬・講談社／転スラ製作委員会

☎ 広報広聴課 ☎ 025 (280) 5708

たった一人のあなたです
たった一つの命です

自殺の原因は
人によって様々。
気づいてください。
あなたのそばの、その人に。

気づこう。



ひとりで
悩んでいないで
相談して
みませんか

～あなたのアクションがいのちを救う～
新潟県 こころの相談ダイヤル

ナビダイヤル なやみ なしにいがた
受付時間 24時間 0570-783-025



統計で見る！新潟県日本一

ニット製男子・女子
セーター他の出荷額
208億円（令和4年）

新潟県のほぼ中央に位置する五泉市と見附市。かつて五泉市は絹織物、見附市は綿織物の産地として栄えていましたが、現在はこの2つの町で世界レベルのニット製品が生み出されています。ちなみに2月10日はニットの日です。

出典：総務省・経済産業省「2023年経済構造実態調査」

横田めぐみさん・曾我ミヨシさん、そして大澤さんたちの問題は私たちの問題です。

拉致被害者全員の早期帰国を！！

新潟県



商品の購入や契約に
関するトラブルは
消費ホットライン
188



アンケートに答えて
プレゼントが当たる！

冬号読者アンケート

県民だより冬号についてのご意見をお寄せください。
抽選で下記の賞品をプレゼント！下記のように記入して、
はがき等でご応募ください。

【個人情報の取り扱いについて】ご記入いただいた個人情報は、プレゼントの抽選・発送および統計資料の作成に利用します。

メールアドレス kenmindayori@pref.niigata.lg.jp
〔締切〕令和7年2月28日（金）（当日消印有効）
〔発表〕当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

THE NIIGATA
COOKIE

5名



「THE NIIGATA Bit GINZA」が、THE NIIGATA のために作ったオリジナルクッキー。生地には新潟産の小麦を使用。「新潟米粉」「村上抹茶」「雪室熟成珈琲」「越後姫」の4つのフレーバーがセットになった詰め合わせです。

佐渡の木 アテビのオイルと
ルームミスト（非売品）

5名



佐渡の木「アテビ」から抽出したオイルと蒸留水です。お風呂やお部屋で佐渡の森林の香りが楽しめるセットです。



アンケートフォーム
85 オモテ面
〒950-8570
新潟県庁
広報広聴課
県民だより冬号
読者アンケート係 行
ウラ面
①〒 ②住所 ③氏名
④年齢 ⑤職業
⑥希望のプレゼント
⑦興味を持った記事
⑧感想・ご意見など

●「県民だより」は県内全世帯にお届けしています。ご近所で未着の方がおられましたら、広報広聴課にお問い合わせくださるようお知らせください。
●掲載されている情報は令和6年12月現在のものです。

●視覚障害者の方向けに、点字版、音声CD版もご用意しています。ご家族などご希望される方がおられましたら、広報広聴課にお問い合わせください。



県民だよりの印刷時に排出されるCO₂の一部は、「トキの森」「阿賀悠久の森」「竜神の森」「十日町市ふるさとの森」「南魚沼銘水の森」「魚沼わくわくの森」の整備に資金提供することによりオフセットされています。



読みやすさに配慮したユニバーサルデザインフォントを使用しています。



リサイクル適性：紙へリサイクル可
r100
古紙/パルプ配合率100%再生紙を使用