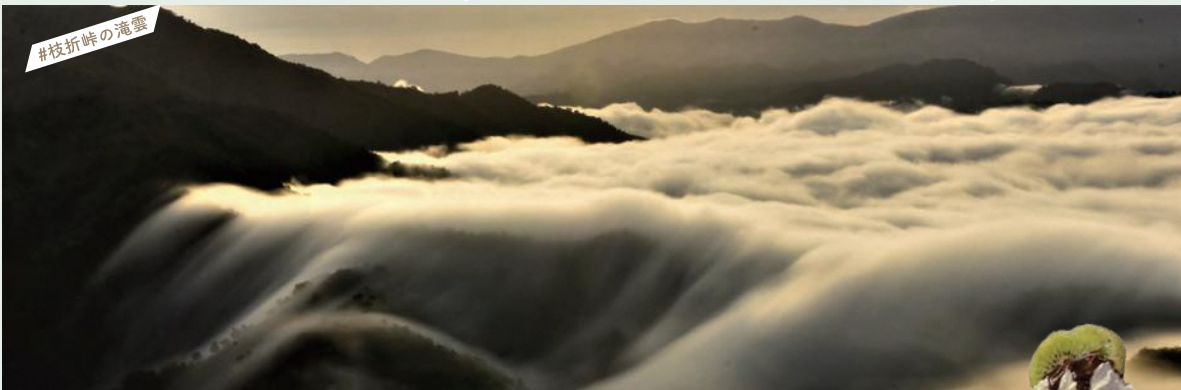




#只見線で紅葉列車の旅



#奥只見湖と遊覧船



#枝折峠の滝雲



#月岡公園のユリ



#芝桜と越後三山



#パフェ文化

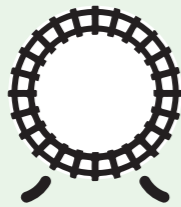
Instagramで更新中

U○NU_MAGICAL

うおぬマジカル

知ってる？

一度訪れたら忘れられない！旬の魚沼をピックアップ！魔法のような空間へいざないます★



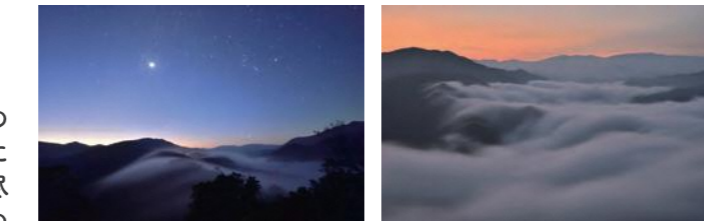
魔法の空間へいざなう うおぬマジカル

UONU_MAGICAL

知ってる?

滝雲の絶景は「星空」もオススメ!

月に十数回と滝雲を撮影されている、魚沼市観光協会の滝雲マイスター山田さんによれば、滝雲が一番きれいに見えるのは明け方。夜明け前は輝く星たちが空を埋め尽くす迫力に圧倒されます。満点の星空から滝雲へと空の変化を楽しむことができます!



夜明け前の星空と共に

刻々と変化する空の様子

滝雲とは?

雲が山を越えて流れ落ちて、その様子が滝のように見えることから「滝雲(たきぐも)」と呼ばれている自然現象です。

しおりとうげ

枝折峠

住所/魚沼市灰の又〜銀山平

電話番号/025-792-7300[魚沼市観光協会]

※枝折峠は、例年11月上旬〜翌年6月下旬頃まで閉鎖となります。



枝折峠の滝雲見学にオススメの「滝雲・雲海ウォッチングマップ」も参考にどうぞ!

知ってる?

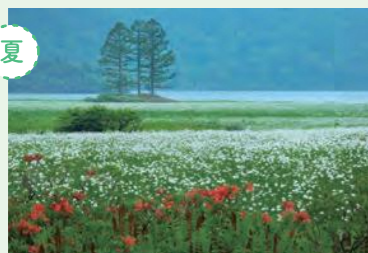
四季折々の「魚沼の情景」が楽しめる!



春 花と緑と雪の里公園の芝桜:越後三山との共演もみどころ



秋 上原コスモス園:100万本のコスモスが咲き誇る



夏 初夏の尾瀬沼:新潟県から尾瀬への入口は魚沼市だけ



冬 結の灯りアートコンテスト:第16回金賞「光輝く雪の宮殿」

知ってる?

大湯アートフェス「FLOU」

開湯1300年の歴史を持つ名湯大湯温泉で、温泉街をアートやプロジェクションマッピングで彩るプロジェクト。温泉地の新たな楽しみ方を提案しています! ※2023年の開催時期は未定



知ってる?

JR只見線の列車に手をふる条例がある!

地域住民から広く親しまれ、力強く走る只見線の応援と、乗客へのおもてなしの気持ちを示すことを目的に「魚沼市只見線にみんなで手をふる条例」が、2015年3月に制定されました。列車に向かって笑顔で手を振る地域住民や子どもたちの姿を車窓で見かけたら、大きく手を振り返してみよう!

ミドコロ!

只見線は2022年10月、11年ぶりの全線再開通により、全国各地から多くの方が絶景などを楽しみに訪れています。



特に紅葉シーズンは大人気!

知ってる?

魚沼では「メパフェ文化」が浸透中!?

魚沼ではお酒の後にパフェを食べて締める「メパフェ文化」が密かなブームに!?

ヨーグルトパフェ さっぱりとした甘さ控えめの味が深夜の罪悪感をほんの少し和らげてくれます!旬のフルーツとアイスクリームのコンビネーションをお楽しみいただけます◎



スタッフ

魚沼市小出島124-97
025-792-1722
12:00~23:00
月曜定休

俺のチョコパフェ 自家製ブラウニーと王道のバナナの組み合わせは間違いなし!高さ25cmのたっぷり大満足サイズなのもパフェ好きには嬉しいポイント!

オズきっちん

魚沼市小出島1263
025-792-3130
16:30~翌2:00
※日曜【祝前日除く】は翌1:00火曜定休

知ってる?

魚沼に伝わる恋の物語「尾瀬三郎伝説」

今から800年ほど前、都を追われ現在の魚沼市にたどり着いたと言われている尾瀬三郎。故郷への想いと皇妃を慕い続けたその姿が「一途の象徴」となり、恋の成就を願い、銀山平の尾瀬三郎像を拝みに来訪される方も。現在の尾瀬沼や尾瀬ヶ原も尾瀬三郎の名にちなんで呼ばれるようになったの言い伝えもあるのだとか...

おいしい!



オススメ!

尾瀬三郎がデザインされたスイーツやお土産も!



いと、きゅん♡なり。

尾瀬三郎物語

尾瀬三郎クッキー(プチギフト)



尾瀬三郎アマンドショコラ

36(サブロー)コースター

魚沼市観光協会

魚沼市吉田1144
025-792-7300
9:00~17:00

奥只見レイクハウス

魚沼市湯之谷芋川1317-4
025-795-2445
9:00~16:00
冬季休業(11月中旬から4月中旬)

知ってる?

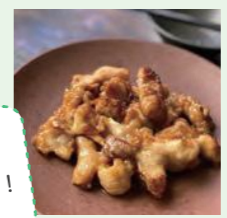
魚沼の人たちは「生モツ」がだいすき!?

「生モツ自販機」があるほど、魚沼市では生モツがおなじみの食材!生モツでバーベキューだったり、食卓にもモツ料理が欠かせないほど。市内の多くの飲食店にモツメニューがあるのもその影響なのかも?!



オススメ!

片栗粉をまぶして揚げ焼きにすると、生モツの食感がさらに増し旨味がぎゅっと濃縮され美味しさUP!家庭でも簡単に作れます!



生姜のアクセントが効いたほっこりモツ煮定食

和食・洋食・中華とバラエティーに富んだメニューを提供する地元のファミリーレストラン「モンブラン」にも、モツ煮定食を発売!大きな3枚のヒレカツに甘ダレがかかった「特製タレかつ丼」のサイズもインパクトあり!

レストラン モンブラン

魚沼市佐梨646-1 025-792-1052 11:00~21:30

知ってる?

「越後ゆきくら館」で試飲や見学ができる!

館内には日本酒の試飲や購入ができる直売所のほか、一定の温度で日本酒を美味しく熟成させる雪中貯蔵の様子も見学できます!



越後ゆきくら館

魚沼市須原1643
025-797-2777
9:00~16:00
1月1日のみ休館

知ってる?

「うおぬまレトロ化計画」始動中!

民宿 喜楽荘に飾られた玩具やレコードは、触れたり聴くことができます!市内の「交流センター ユピオ」にもレトログッズが常設展示。まるで昭和の時代にタイムスリップしたかのよう?



うおぬまレトロ化計画

UONU_MAGICAL

UONU_MAGICAL

知ってる？

「うおぬま」のお米の味わい方

米どころ魚沼市。皆様により美味しく召し上がっていただくための様々な工夫をご紹介します。

Pick Up!

魚沼産コシヒカリ 「米粉100%」でつくられた ロールケーキがある!



独自製法により完成した「魚沼産コシヒカリ米粉100%」でつくられたしっとり、モチリとした食感のロールケーキ。上品な甘さが老若男女を問わず人気の米粉スイーツです。

タワラヤ

魚沼市堀之内4078 ☎ 025-794-3280 🕒 火曜定休/9:00~19:00

Pick UP!

魚沼 ごちそうおにぎり Q

「ごちそうおにぎり」でおもてなし!



2021年に始まった「ごちそうおにぎり」。魚沼市産コシヒカリの美味しさを活かし、ちょっと贅沢に仕上げたおにぎりを召し上がれ!



<https://gochionine-uonuma.jp/>

※会期終了後も引き続き提供しているお店もあります。ご確認のうえ、ご来店ください。

知ってる？

「いつものお米」をももっと美味しく食べるコツ

魚沼地域の若手稲作農家グループ「魚沼ブラザーズ」の一員であり、米食味鑑定士の資格を持つ、株式会社うおぬま小岩農園 代表の小岩さんに、さらに美味しくお米を食べるコツをお伺いしました!



1. お米は素早く研ぐべし

お米を研ぐ理由はお米の表面の糠(ぬか)や汚れを洗い流すためです。昔よりも精米技術が向上しているので「すすぐ」程度で問題ありません。◎お米は最初に水に触れた時が一番お水を吸収するので、手早く行うことが重要! 研ぎ時間の目安: 1回目は約5秒・2回目は約20秒。
※強く洗すぎてしまうと糠の旨味や栄養素が流れてしまうことになるので、同じ方向にすばやくかき回してください。

2. 炊飯前に浸水させるべし

◎浸水時間の目安: 夏場は30分以上、冬場は1時間以上。お米全体が白濁したら浸水完了です。

3. 炊けた後は蒸らすべし

炊飯した直後は、まだごはんの芯の部分は煮えていません。ふたを開けずに蒸らすことが必要です。◎蒸らし時間の目安: 15分ほど。この「蒸らし」をすることで、ふっくら美味しいごはんが炊きあがります。※炊飯器によっては、蒸らしの時間が含まれている場合もあります。

知ってる？

「うおぬマジカル」 公式インスタグラム更新中!

新潟県魚沼市の旬の話題を中心に、地域密着だからこそお伝えできる「ココだけの話」をお届けしています!ぜひフォローをよろしくお願いします★

うおぬマジカル Q



uonu_magical



発行: 新潟県魚沼地域振興局 地域振興担当 TEL: 025-792-1303

URL: <https://www.pref.niigata.lg.jp/site/uonuma-kikaku/> e-mail: ngt111510@pref.niigata.lg.jp

2022年12月発行