

プレスリリース
報道関係各位様

2022年10月27日
錦鯉の聖地おぢや実行委員会

クールジャパン EXPO in NIIGATA 出展

錦鯉に乗せて、小千谷の製品・サービスを世界へ！

小千谷市の民間団体“錦鯉の聖地おぢや実行委員会”は、錦鯉の道を通じて世界の愛好家や文化に関心のある方々へ、小千谷の製品・サービス・文化を楽しんで頂く活動を発足致しました。

錦鯉のうまれた産地の背景を展覧会のように海外へ発信し、「錦鯉の聖地おぢや」として錦鯉のブランド向上と地域産業の輸出、インバウンドの導きに貢献したいと考えています。

背景

江戸時代、農夫が色の薄い真鯉の突然変異を育て始めたのが錦鯉の起源と言われていますが、この突然変異はどの時代にも世界中で発生していました。なぜ小千谷でこの色鯉を錦鯉にまで昇華できたのか。そこには3つの必然性がありました。

時に5mを超える雪（自然）に阻まれるこの土地では、一冬村ごと閉ざされます。秋に池から上げ自分で育てた色鯉を、お互い自慢しあい冬の楽しみとしました。時間をかけ試行錯誤する育成、丁寧に交配する作業（技術）は、雪国の粘り強い気質にも合っていたのでしょう。さらに信濃川（自然）水運の船着場であり小千谷縮の生産地であった事から、京や江戸との交流が盛んで美しさを尊ぶ気風（美学）も寄与。突然変異の色鯉を錦鯉にまで高めました。

そう、小千谷の自然・技術・美学の織りなす奇跡が、錦鯉をうんだのです。

同じように小千谷市の産業もこの背景から生まれました。

自然：雪が浄化した空気と伏流水から生まれる日本酒。

信濃川から運ばれた海産物を使った蕎麦や水産加工品。

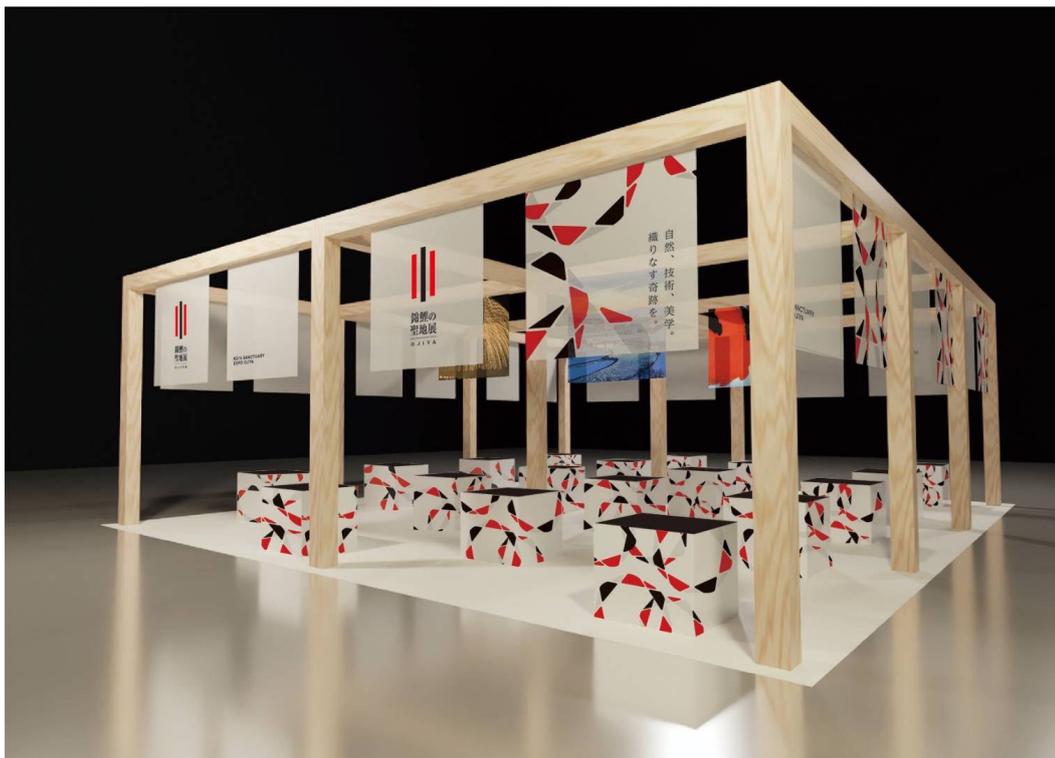
技術：丁寧に育てられたお米と長年蓄積された加工技術で作られる米菓や食品。

伝統を現代に引き上げるIT技術。

美学：花開き一瞬で消え去る花火。

糸1本1本に抑揚を持たせ、美しさを積み上げる織物。

これらの製品・サービスを提供する18事業者の背景を一堂に展示、販売も致します。試飲・試食はもちろん、糸を紡ぐ体験や3尺玉との撮影コーナーもお楽しみ下さい。



【クールジャパン EXPO in NIIGATA】

開催期間・場所：2022年11月5～6日 朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター
ブース No.：74-75 (20小間合同)

【錦鯉の聖地おぢや実行委員会】

設立：2022年7月

会長：間野 太 (大日養鯉場株式会社 代表取締役)

参加18事業者 (詳細資料1参照)

自然：イチカラ畑、小千谷そばの会、吉雪、
三信新潟、高の井酒造、新潟銘醸

技術：阿部幸製菓、オーシーエス、ストーリーオ、
たかの、竹内製菓、山崎醸造

美学：小千谷煙火興業、片貝煙火工業、紺仁、
STUDIO 4CS、大日養鯉場、吉新織物

HP: koi-sanctuary.com/

Insta: [instagram.com/kois_sanctuary_ojiya/](https://www.instagram.com/kois_sanctuary_ojiya/)

Twitter: twitter.com/kois_sanctuary



錦鯉の
聖地展
O J I Y A

ブランド名称・ロゴ

【お問い合わせ先】

木村 和久 (ストーリーオ株式会社)

Mail: kimura-k@storio.co.jp Tel:080-3335-7835

参加 18 事業者 (小千谷市)

要素	事業者名	事業案内
自然	イチカラ畑	自社農園有機栽培の蕎麦を加工販売。環境に良く、体に優しい商品づくりをテーマに有機J商品等を生産しています。
	小千谷そばの会	「へぎそば」は、海藻のふのりをつなぎにつかうコシが強く喉ごしのよいそばです。江戸時代より伝わる小千谷の伝統食文化で、その歴史を紡いできた小千谷市内のそば店舗で構成されています。
	吉雪	日本一の大河 信濃川が流れる小千谷で、四季ごとに恵みをもたらす自然と共に商いを続け、海産物を運び、雪深い土地で、おいしく保存する技術や、食卓で楽しんでいただく加工方法を追求して参りました。
	三信新潟	小千谷産魚沼コシヒカリの輸出・販売や日本酒の企画・販売を行っております。また住宅リノベーション事業への展開など、中山間地域を広く応援します。
	高の井酒造	雪中貯蔵酒発祥蔵。雪は空気を清浄にし、清冽で豊富な水を育み素晴らしい自然の恵みをもたらしてくれます。 風土の恵に感謝し、想いを込めて美味しいお酒をお届けしたい。 こんな願いが高の井酒造の信念です。
	新潟銘醸	「長者盛」「越の寒中梅」ブランドを中心に、美味しいの先にある価値づくりを目指し、魚沼西山山系の伏流水と越後米を使用し越後杜氏伝統の技により素朴で丁寧な酒を醸しています。
技術	阿部幸製菓	阿部幸製菓(株)は柿の種を中心とした米菓製造業です。長年培ってきた米菓製造のノウハウを活かし2019年より米粉麺製造とおコメの麺専門店を手がけております。
	オーシーエス	錦鯉発祥の地、新潟県小千谷市にあるIT企業で、「小千谷市」「地元企業様」からの出資による第三セクター方式の会社です
	ストーリーオ	STORIO とは、無垢の木の魅力をシンプルなデザインと独自の技術、緻密なモノづくりで現代に調和させるブランドです。
	たかの	「たかの」は、ごはんパック、切り餅、冷凍白玉、そば等の食品メーカーです。 創業 149 年を迎え、米どころの魚沼地区であることを活かした食品製造・開発を行っています。
	竹内製菓	竹内製菓は 1946 年の創業以来、あられおかきひとすじに、今年で 76 年目を迎える米菓製造販売会社です。長年蓄積されたもち米菓造りの技術とノウハウを活かし、様々なシーンで皆様の生活に寄り添える米菓造りを目指しております。

	山崎醸造	<p>当社は、江戸時代後期に造り酒屋を起源とし、昭和15年に新たな事業の柱にと醤油・味噌の醸造を開始、以来80年以上、醸造一筋に歩んでおります。</p> <p>長年培った醸造技術を基盤に時代のニーズに即応し総合調味料メーカーとなっております。</p>
美学	小千谷煙火興業	創業135年 正3尺玉からミュージックスターマインまで自社にて煙火玉を製造から構成、打ち揚げまで一貫して行い、独特な世界をつくり出し皆様に喜ばれる製品づくりと企画に合ったご提案をさせて頂いている会社です。
	片貝煙火工業	小千谷市片貝町の伝統ある花火を継承し、安全を第一に考え煙火の製造と打ち上げを行っている会社です。
	紺仁	創業宝暦元年（1751）。祭、職人、趣味のこだわりの伴纏、法被、藍染め本染めオーダーメイド。鯉口シャツ、股引などお祭り用品等オリジナル製作。片貝木綿、着物、デニム織、のれん、のぼり、筒描き製品、手ぬぐい等製作。
	STUDIO 4CS	「愛着をもって長く使いつづけられるもの」「日常を丁寧に暮らす為のもの」「世代を繋いで大切にされるもの」を作る為に2016年にスタートしました。2018年に群れで泳ぐ錦鯉をモチーフにした文様の革を創作。現在、錦鯉革による商品化を展開しています。
	大日養鯉場	創業60年、錦鯉の生産・販売をおこなっております。御三家と呼ばれる昭和三色・大正三色・紅白を中心に10種類ほどの品種を生産しています。小千谷市の魚・新潟県の観賞魚にも指定されている錦鯉を大切に、より美しくなるよう今も試行錯誤を重ねております。
	吉新織物	昭和26年創業の小千谷縮製造元。 弊社独自の風合いを生み出すため、原糸～染色～こんにやく糊一本糊付け～製織まで自社加工しております。