

旅を感じる、旅につながる交流の場、ルミネの新プロジェクト  
**まだ見ぬ日本の魅力に出会う「旅ルミネ」始動！**  
**出会う・味わう・体験する「旅ルミネ meets 佐渡島」開催！**

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本雄司）は、日本の地域の魅力を、商品や体験、人物などを通じて紹介する新規プロジェクト「旅ルミネ」を始動いたします。旅ルミネは、旅をするように、その土地の文化や郷土料理、名産、作り手の思いなどに出会う交流の場となり、実際にその場所を訪れたいくなるような“旅の道しるべ”を提案してまいります。マルシェやトークショー、ワークショップなどを通じて、地域の魅力をお客さまにお届けいたします。第1回目の今回は、新潟県佐渡島の魅力をご紹介します。伝統的な民芸品や、廃校となった「日本で一番夕日がきれいな小学校」で作られる日本酒のほか、佐渡島の自然の恵みの詰まったグロッサリーや、ネットでは半年待ちのパンなど、ガイドブックには載っていない、東京ではなかなか出会えない佐渡島の魅力をご紹介します。



**旅ルミネ**  
 たびるみね  
**TABI-LUMINE**

**“旅ルミネ”とは？**

ルミネは、「産地支援」、「地域共生」をテーマとした「ココルミネプロジェクト」にて日本の様々な地域の魅力をお客さまに伝えてきました。「旅ルミネ」は「ココルミネプロジェクト」の新たな展開として、**地域の魅力を紹介するだけでなく、お客さまが実際にその土地を訪れてみたいくなる、新しい出会いのある旅の道しるべを提案いたします。**



**「旅ルミネ meets 佐渡島」開催概要**

〔日時〕 2018年3月23日（金）15:00～20:30  
 2018年3月24日（土）11:00～19:00  
 〔場所〕 ルミネゼロ（東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目24番55号 NEWoMan 5F）  
 〔web〕 <http://www.lumine.ne.jp/kokolumine/tabillumine>  
 〔Facebook〕 <https://www.facebook.com/kokolumine/>

**「旅ルミネ meets 佐渡島」**

佐渡島といえば、朱鷺、金山、たらい舟は有名ですが、旅ルミネでは、まだ見ぬ隠れた佐渡島の魅力と新たな出会いをルミネの視点で編集し、お届けいたします。新潟県佐渡島は、豊かな自然と、人との行き交う歴史的背景から独自の食や文化が育まれました。旅ルミネでは、この豊かな自然から生まれた魅力あふれる産物と、伝統と革新が共存する人々の暮らしと産業に注目しました。まるで佐渡島を旅しているかのような、佐渡島へ旅に出たいくなるような、そんな出会いの場をお楽しみください。



## 佐渡島の知られざる魅力① 豊かな自然が育む美味しい産物 ～佐渡を食べる・感じる～

### 佐渡島の“おいしい”と“かわいい”が一同に会す「フード&マーケット」開催！

佐渡島の風土が育んだ逸品たちが集まりました。手間をおしまない手づくりこだわった技から生まれる日本酒や、ネットでは半年待ちのパン屋さん、島の手しごとから生まれる民芸品を集めた雑貨店など、東京ではなかなか出会えない、佐渡島の魅力が並びます！

〈出展者〉尾畑酒造/ 加藤酒造店/ 天領盃酒造/ 北雪酒造/ 岩谷口村発酵/GOOD FORTUNE FACTORY/ 佐渡保存/T&M Bread Delivery Sado Island/ 日和山/ 佐渡百貨店/ 一窯/ 南書店

### ■「SADO SAKE STAND」～4つの蔵の日本酒の試飲&販売スタンド～

米どころ、酒どころとしても名高い佐渡島の4つの酒蔵の銘酒を飲み比べできる試飲スタンドが登場します！

- ◇ 天領盃酒造：天領盃 越淡麗 純米大吟醸
- ◇ 加藤酒造店：金鶴 本醸造
- ◇ 尾畑酒造：真野鶴・純米吟醸 朱鷺と暮らす
- ◇ 北雪酒造：大吟醸 YK35 …etc



### 「日本で一番夕日がきれいな小学校」のお酒造りのおはなし



136年の歴史に幕をおろした「日本で一番夕日がきれいな小学校」と謳われた小学校を、尾畑酒造が、仕込み蔵「学校蔵」として2014年に再生させました。美しい夕日と小学校の外観はそのままに、「酒造り」、「学び」、「環境」、「交流」の4つの柱で運営しています。酒米には佐渡島産を用い、エネルギーも佐渡島生まれの太陽光からと、**学校蔵の酒造りは“オール佐渡島産”にこだわっています。**国内外から多様な人が集まって行う1日限りのワークショップ『学校蔵の特別授業』も大人気。旅ルミネ「SADO SAKE STAND」にて、学校蔵の醸すお酒をぜひ、おためしください。

学校蔵のご紹介→ <https://youtu.be/i4PIun18D5M>

### 旅ルミネのオリジナル品「学校蔵 2017」を作りました！

旅ルミネは、「日本で一番夕日がきれいな小学校」を表現したオリジナルラベルの商品を作りました！ [旅ルミネ meets 佐渡島]の会場およびコロンネストアのみでの販売で、他では手に入らない数量限定品です。

「学校蔵 2017」 300ml 税抜 850 円



### ◇トークショー「夏の佐渡のお酒造り『学校蔵プロジェクト』とは？」開催！



通常冬に行われる酒造りですが、学校蔵では、夏に行われています。尾畑酒造「真野鶴」五代目蔵元、尾畑留美子さんに、学校蔵での夏の酒造りと、学校蔵プロジェクトについてお聞きします。

〔日時〕3月24日（土）17:30～18:15

### ■ネットで半年待ちの人気のパン屋さん「T&M Bread Delivery Sado Island」

T&M Bread Delivery Sado Island は、ニューヨークから佐渡島へ移住したマーカスさんと智子さんご夫婦で営むパン屋さん。二人の手から生まれるパンやアップルパイは、その美味しさもさることながら、食べると元気が出るとの噂も。豊かな小麦の香りが広がる彼らのパンには季節があるのも特徴。その季節にしか作れないパンを作っています。旅ルミネには、大人気のアップルパイを中心に、カンパーニュなどの天然酵母のパンが並びます。

◇公式 HP→ <http://tm-delivery.com/>



## ■ 佐渡島出身オーナーのフードセレクトショップ「GOOD FORTUNE FACTORY」

学芸大学にある人気のフードセレクトショップ「GOOD FORTUNE FACTORY」は、佐渡島出身のオーナーが「作り手さんの真摯な想いも商品に乗せて、関わるすべての方に GOOD FORTUNE を届けたい！」という思いから生まれました。旅ルミネには、ドイツ公認資格をもつハム・ソーセージ工房「へんじんもっこ」や、日本海で取れる海草「いご草」を使った郷土料理の「いごねり」をはじめ、佐渡島の美味しいがたくさん詰まった、選りすぐりのおつまみや、グロッサリーなど、店主こだわりの逸品が「SADO MARCHE produced by GOOD FORTUNE FACTORY」として並びます。



◇公式 HP→ <http://www.goodff.jp/>

## ■ 暮らしを彩る島の手仕事品を集めた「佐渡百貨店」

昔ながらの民芸品や、佐渡模様の手ぬぐいなど、懐かしくて、新しい佐渡島生まれ佐渡島育ちの品々が並びます。



## ■ 島のおいしいを丁寧に詰めた“料理に合わせる”保存食「佐渡保存」

朱鷺が舞う田んぼの元古民家カフェで作られる、パンやご飯だけではなく“料理に合わせる”保存食。太陽の光をいっぱい浴びた野菜や果物、海のミネラルが育む海産物、豊かな環境で育つ畜産物など、佐渡島のおいしさが丁寧にギュッと詰まっています。パンやご飯のほかパスタにも、肉料理にも、魚料理にも合う「佐渡保存」の商品。

島の豊かな素材を用いて、一捻り、二捻りした保存食で「みんながHAPPYになれるように」との思いがこめられています。



◇公式 HP→ <http://sadohazon.jp/>

## 佐渡島の知られざる魅力② 佐渡島のくらし・人・モノ・コト ～佐渡島を学ぶ・楽しむ～

### 佐渡島で活躍する方々をお招きしてトークショーを開催！

佐渡島の美しい景色や、今注目の古民家宿、廃校となった「日本で一番夕日がきれいな小学校」を再生させた「学校蔵」、年に一度の夏の野外フェス「アース・セレブレーション」など、佐渡島のステキな暮らし、旅の魅力を紹介します。

## ■「写真で旅する夏の佐渡の絶景」伊藤善行（佐渡 PR フォトグラファー）× リトウ部

旅館の五代目でありながらトレッキングガイドや佐渡 PR フォトグラファーとして活動する伊藤善行さんが夏に出会いたい、絶対見たい、佐渡の絶景を写真でガイドします。

〔日時〕3月23日（金）17:30～18:30

〈伊藤善行プロフィール〉

佐渡 PR フォトグラファー。佐渡の旅館「ご縁の宿伊藤屋」の五代目として旅館を運営する一方でトレッキングガイドを行いながら佐渡の風景を写真に収めて WEB や写真集等で発信するなど、様々なシーンで佐渡の PR を行っています。

〈リトウ部プロフィール〉

6,582もの島からなる日本。中でも魅力ある「離島」をテーマに、コーヒーやお酒片手に緩く集い、語らいます。横浜・みなとみらいの造船ドッグ跡地に誕生した、大人のためのシェアスペース BUKATSUDO からリトウ部は誕生しました。



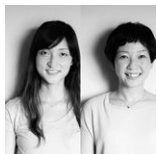
## ■「暮らすように佐渡に泊まる、古民家宿『伝泊・佐渡』の楽しみ方」

### 藤井千晶・井崎恵（andfujizaki 一級建築士事務所）× リトウ部

“伝泊”とは、伝統的あるいは伝説的な古民家を改修し、宿泊施設として蘇らせ、地域のコミュニティとして開放する仕組みのことをいいます。佐渡島の伝統的な建築様式が多く残る古民家を改修して生まれた「ぐるり竹とたらい湯の宿」について、「伝泊・佐渡」を企画したアトリエ・天工人、andfujizaki 一級建築士事務所より、藤井千晶さん、井崎恵さんにリトウ部がお聞きします。



〔日時〕3月23日（金）19:00～20:00



〈「伝泊・佐渡」/藤井千晶・井崎恵プロフィール〉

暮らすように佐渡に泊まる「伝泊・佐渡」は andfujizaki 一級建築士事務所・アトリエ天工人が共同運営する宿です。「伝統的・伝説的な建築と集落と文化」を次の時代につなげるための宿泊施設「伝泊・佐渡」。地域の人との出会いの場として、地元のお母さんとの夕食作りや集落の方が案内する暮らし・歴史・遊び体験が出来ます。 (<http://andfujizaki.jp/>)

■「私とお米と佐渡島」相田忠明（佐渡相田ライスファーム）

北海道から沖縄まで、全国から熱烈に支持されている「相田家産スーパーコシヒカリ」。世界農業遺産の佐渡島で平成 5 年から取り組んでいる相田家独自のカキ殻農法をベースに毎年改良を加え、稲職人が「美味しい米作り」だけにこだわり抜いて作られています。その美味しさを育む佐渡島の風土と、こだわりの米作りについてお聞きします。

※CLASS ROOM 特別講座 おむすびの試食（山角や）つき（数量限定）

〔日時〕3月24日（土）11:30～13:00

〈相田忠明プロフィール〉

新潟県佐渡出身。『株式会社佐渡相田ライスファーム』代表兼「稲職人」。父が米作りを始めたころに役所のエンジニアとして佐渡へ U ターン。2010 年から本格的に米づくりに加わり事業を引き継ぎ、2013 年に『株式会社佐渡相田ライスファーム』を設立。親子 2 代、家族 7 人で米作りに勤しむ。（佐渡相田ライスファーム HP→ <http://www.aidarice.net/>）



■「佐渡のブックフェス ハロー！ブックスと佐渡の魅力に会いに行こう」  
田中藍（ハロー！ブックス実行委員会代表）× 東野翠れん（写真家・モデル）

「ハロー！ブックス」は、2013 年に始まった、「本となかよくなる！」をテーマとする、本や読書をもっと身近に楽しく感じてもらうプロジェクト。佐渡島の山奥にある廃校になった小学校に、作家やアーティストを招いて開催されるブックフェスの魅力を、実行委員会代表の田中藍さんと、写真家・モデルの東野翠れんさんにお話しいただきます。

〔日時〕3月24日（土）14:00～15:00

〈東野翠れんプロフィール〉

高校時代より写真家、モデルとして活動。著作に『ルミエール』（扶桑社刊）、『イスラエルに揺れる』（リトルモア刊）など。写真・8mm フィルムでの撮影や執筆に勤しんでいる。



■「夏の佐渡のおまつり『アース・セレブレーション』の楽しみ方 トーク&ミニパフォーマンス」  
宮崎正美（鼓童文化財団）× 阿部好江（太鼓芸能集団 鼓童）

佐渡島の夏の最大のイベントである「アース・セレブレーション」の目玉でもある太鼓芸能パフォーマンス。国内にとどまらず、世界でも活躍する鼓童のメンバーに、「アース・セレブレーション」の見どころ、楽しみ方をお聞きします。太鼓のミニパフォーマンスも！

〔日時〕3月24日（土）16:00～16:45

〈鼓童とは？〉

1981 年に佐渡を拠点に創設された太鼓芸能集団。国内外での公演活動は 50 ヶ国 6,000 回に及ぶ。劇場での公演以外にも学校公演や様々なジャンルのアーティストとも共演している。1997 年に設立した鼓童文化財団では、佐渡における芸術文化・地域社会の担い手育成、地域活性化の取組、研修所・太鼓体験施設および廃校を活用した施設の運営、国際芸術祭「アース・セレブレーション」の企画・運営も行なっている。



■「夏の佐渡のお酒造り『学校蔵プロジェクト』とは？」尾畑留美子（尾畑酒造）→→P.2 をご覧ください

〔日時〕3月24日（土）17:30～18:15

■ 佐渡島を楽しむワークショップ開催！

|  |   |
|--|---|
| <p>【陶器のミニチャームづくり】by 若林千春<br/>佐渡市金丸に窯をもつ一窯を拠点に制作活動を行う若林千春さんのワークショップ。土でつくられた陶板に絵付けをしてアクセサリーを作ります。<br/>〔日時〕<br/>3月23日(金)18:00～18:30<br/>3月24日(土)15:00～15:30<br/>〔費用〕税込 2,000 円<br/>※佐渡の窯で焼きあげたのち、配送予定</p>  | <p>【わら細工のお飾りづくり】<br/>by 米山耕(おいしいドーナツ タガヤス堂)<br/>わら細工用に育てられた、しなやかに光る佐渡の稲わらを用い、キッチンを彩る唐辛子飾りを作ります。<br/>〔日時〕<br/>3月23日(金)19:00～19:30<br/>3月24日(土)13:30～14:00<br/>〔費用〕税込 1,000 円</p>  |
|--|---|

※ワークショップは数量限定。受付方法は当日会場にてご案内します。