

新潟県三条市・燕市にて 10月1日(木) - 4日(日)

新潟県燕三条地域の企業が一齐に工場を開放する年に1度のイベント
開け、工場！産地で過ごす秋の4日間

第3回「燕三条 工場の祭典」

初日夜にはオフィシャルレセプション開催！



新潟県燕三条地域の名だたる企業が一齐に工場を開放し、ものづくりの現場を見学・体験できるイベント「燕三条 工場の祭典」は、今年で開催3回目を迎えます。本年度は、68拠点の工場を解放し、2015年10月1日(木) - 4日(日)の4日間に渡り開催されます。期間中は、工場で働く人々と気軽に触れあい、ものづくりの現場を見学できるほか、実際にものづくりを体験できるワークショップも開催します。工場を見学してみたい方、ものづくりに興味のある方、職人と話してみたい方など、大人から子供まで気軽に参加いただけるイベントです。

参加工場の中には、ワークショップや見学ツアーなどの取組みがあり、2015年も、各工場趣向を凝らしたワークショップや見学会を開催します。日本酒杯を鏡面研磨する体験（山崎研磨工業）、オリジナル庖丁を作る体験（タダフサ）、木を削って八角箸を作る体験（マルナオ）、その他、多数のコンテンツをご用意しています。

また、旅行会社とタイアップしてバスで数工場を巡るツアーも開催。お一人様でも存分にお楽しみいただけます。

そして「燕三条 工場の祭典」は、夜も続きます。開催初日10月1日の夜は、三条市の繁華街に隣接するお寺「真宗大谷派三条別院」に参加工場の職人たちが集結。ものづくり系の屋台には、スノーピークなど9店舗が出店。飲食系屋台には、東京押上に店舗を構えるスパイスカフェ・伊藤一城氏が監修する三条スパイス研究所（来春開業予定）が出展します。さらに三条別院本堂がプロジェクションマッピングにより、ピンクストライプになります。モノを作ることや道具を使うことが楽しめる、一夜限りの体験型の屋台、地元で活躍する飲食店など、地域が一体となり皆さまをお迎えます。10月2日～4日にかけては、6つの工場（タダフサ、玉川堂、マルナオ、スノーピーク、武田金型製作所、諏訪田製作所）を職人たちとの交流の場として開放。各工場を会場に、その個性を活かしたイベントが開かれます。燕三条地域の工場を巡る旅、夜の部も、お見逃しなく。

「燕三条 工場の祭典」は、普段閉ざされている工場を特別に解放し、ものづくりの現場を見学、体験頂ける年に1度の特別なイベントです。工場を巡り、日本の素晴らしいものづくりと職人の思いや誇りを実際に体感ください。

開催概要

開催名	「燕三条 工場の祭典」 「つばめさんじょう こうばのさいてん」
開催期間	2015年10月1日(木) - 10月4日(日) 9:00-16:00 (*12:00-13:00を除く)
開催場所	新潟県三条市・燕市全域
参加工場数	68拠点
来場者実績	12,000名超 / 第2回2014年開催時
交通	東京方面から/上越新幹線で燕三条駅下車 (約2時間) 大阪方面から/東海道・上越新幹線で燕三条駅下車 (約5時間) 各工場への訪問は、電車、タクシー、レンタルサイクル、レンタカーなどをご利用ください。
参加費	無料 (体験で各工場にて費用が発生することがあります。詳しくはホームページをご確認ください。)
ホームページ	http://kouba-fes.jp
SNS	Facebook https://www.facebook.com/koubafes Twitter https://twitter.com/koubafes
主催・運営	「燕三条 工場の祭典」 実行委員会 一般財団法人燕三条地場産業振興センター 産業振興部企業支援課 新潟県三条市須頃1-17 0256-35-7811
スタッフ	method http://wearemethod.com / イベント全体監修 SPREAD http://www.spread-web.jp / アートディレクション、デザイン BACH http://www.bach-inc.com / ブックレット編集

工場見学・体験 一例

各工場が趣向をこらしたワークショップや見学ツアーを開催します。子供から大人まで楽しめるイベントです。各工場の体験については、ホームページよりご確認の上お申し込みください。

永塚製作所

大正初期の創業以来、家庭用の金属雑貨製品を主に製造する工場。

体験：スポーツGOMI拾い大会

内容：1チーム4人制、1時間で拾ったゴミの種類のポイントと重量で順位を競い合うゴミ拾い大会

相場紙器製作所

燕三条のものづくりを支える紙器工場。簡易な箱からお茶などに使う高級な化粧箱まで様々な箱をつくる。

体験：ロウ引き紙を使った名刺用貼箱製作体験

内容：燕市のつばめキャンドルで作られたロウ引き紙を使い、名刺ストック用に利用できるサイズの貼り箱を製作する。

藤次郎

世界でもトップクラスの複合材包丁のシェアを誇り、日本国内でも数少ない一貫生産の設備を整えている。

体験：包丁研ぎ講座 (体験1)、魚さばき講座 (体験2)

内容：包丁の研ぎ方を初心者にも分かりやすくレッスン (体験1)。魚を三枚におろす方法を包丁の使い方と共に学ぶ (体験2)。

山谷製作所

1946年創業から鉋の木の部分である鉋台を製造。和モダンな鯉節削り器も好評を博している。

体験：鯉節削りとカツオだし体験

内容：工場見学の後、鯉節削り器を使って鯉節を削り、昆布と削りたて鯉節の合わせ出汁を作る。

佐久間食品

1954年創業。「丁寧な豆腐・油揚げづくり」を基本理念に掲げ、豆腐、油揚げ、豆乳、おからに代表される製品と。これらを素材としたドーナツやスイーツで人々の健康生活に貢献している。

工場見学：説明あり

樋浦農場

2000年から無農薬栽培のお米に挑戦し続け、また自然肥料と育て方にこだわる。

体験：きゅうりの収穫体験と新米の試食会

内容：きゅうりの収穫体験と、採り立てのキュウリを食べながら、新米コシヒカリの試食。



PHOTO : Jingu Ooki

燕三条 工場の祭典 夜の部

「燕三条 工場の祭典」は、夜も続きます。開催初日の夜は、三条市の繁華街に隣接するお寺「真宗大谷派三条別院」に、参加工場の職人たちが集結。モノを作ることや道具を使うことが楽しめる、一夜限りの体験型の屋台や、地元で活躍する飲食店など、地域が一体となり皆さまをお迎えます。翌日以降は、6つの工場が工場の作業から離れた職人たちとの交流の場として開放され、各工場の環境を活かしたイベントを実施します。



10月1日 (木)

真宗大谷派三条別院 18:30-20:30 定員なし、申込：不要 料金：体験内容等による。

「燕三条 工場の祭典」の初日、参加工場の職人が集い、燕三条が誇る技や味でお客様を存分におもてなしするオフィシャル・レセプション。ものづくりを体験できる屋台や、地元の食材を地元の道具で味わえる屋台などが登場。1690年に創建された米山以北の大谷派寺院を統括している掛所であるこの会場を、祭典のシンボルであるピンクストライプのプロジェクトマッピングで華やかに彩ります。かつて旅籠屋や芸妓屋が軒を連ねる歓楽街としてにぎわい、現在でも割烹、居酒屋、バーなど数十の飲食店が並ぶ日本屈指の繁華街でもある寺の門前「本寺小路」を案内するツアーも開催予定。

10月2日 (金)

タダフサ 17:30-20:00 定員：80名 料金：3,000円/人 申込：0256-32-2184 or [mail@tadafusa.com](mailto:tadafusa.com)

パン切り包丁などで人気を集める「庖丁工房タダフサ」。そのコンサルティングを担当した中川政七商店の十三代 中川淳、プロダクトデザインを担当した柴田文江、タダフサ代表 曾根忠幸 によるトークを実施。軽食・ドリンク付

玉川堂 18:00-19:00 定員：40名 料金：1,000円/人 申込：9/16から 0256-62-2015 or info@gyokusendo.com

登録有形文化財に登録されている玉川堂の母屋で本宮宏美のフルート演奏会を開催。その後、ご希望の方々には夜の工場の見学ツアーにご案内。1ドリンク付。

10月3日 (土)

マルナオ 17:00-18:00 作業着ランウェイ 定員：なし 料金：無料 申込：不要

18:00-21:00 bitパーティー 料金¥4,000/人 定員：50名

申込：電話 0256-45-7001 or fukuda@marunao.com

作業着ランウェイ！参加工場数社の職人がそれぞれのユニフォームを着てランウェイを歩く。その後は、「燕三条イタリアンbit」のシェフが腕をふるうディナーパーティーを開催。

スノーピーク 19:00-21:00 料金：¥2,000/人 定員：100名 申込：0256-46-5858 にて

会場、お料理、みなさんと囲む焚火まで、自社で製造しているアウトドア用品をフル活用したおもてなしを、広大なキャンプフィールドでお楽しみいただく。

武田金型製作所 17:00-19:00 料金：¥2,000/人 定員：50名 申込：0256-46-8720

新潟県だけでなく全国でも活躍しているご当地アイドル「RYUTist (リューティスト)」のライブパフォーマンス。トークショーや握手会のほか工場限定グッズ販売も。イベント後は工場がそのまま社交場に。

17:45-18:00には 武田金型社長、工場長、RYUTistが「工場のアレコレおしえて！」をテーマにトークイベントを開催。軽食・1ドリンク付き・ドリンクのみ+500円で追加可能

10月4日 (日)

諏訪田製作所 17:30-19:30 料金：2,500/人 定員：30名 申込：10月1日より 0256-45-6111 にて受付開始

「燕三条 工場の祭典」最終日を飾る打ち上げパーティー。SUWADAの職人達とともに乾杯し、楽しく過ごして今年の祭典を締めくくる。軽食・ドリンク付き。

オフィシャルツアー

期間中、バスで巡る工場見学の旅、「燕三条 工場の祭典」オフィシャルバスツアーを実施します。工場3~4社を訪問する旅のコースは全12種類。
各コースを担当する個性豊かなガイドたちの独自の視点により、訪問先の工場をはじめ、燕三条地域の様々な魅力に出会うことができます。

ツアー例

包丁とまな板が出来るまで

山村製作所(包丁の材料)-吉金刃物製作所(包丁の刃)-関川木工所(まな板)

三条鍛冶の変遷

火造りのうちやま (和釘) - 鑿鍛冶田齋 (大工道具) - マルト長谷川工作所 (作業工具)

英語通訳付きツアー

マルナオ (箸) - 諏訪田製作所 (爪切り) - 玉川堂 (銅器)

カトラリーざんまい

日本洋食器-サクライ-山崎金属工業 (全てカトラリー工場)

燕三条の多彩な産業

北興商事 (環境商材) - 田中衡機製作所 (はかり) - ヤマトキ製作所 (建築金具)

*上記含め12のツアーをご用意しています。詳細はホームページよりご覧ください。

お申込 https://minkip.jp/product_bookings/index/event_id:00365

開催期間 10月1日(木) - 4日(日) 時間 午前の部8:50、午後の12:50より約3時間 ※ツアーにより異なります

料金 各コース4,300円(税込) 定員 各コース15名程度 ※申込順につき、定員になり次第終了

集合場所 燕三条地場産業振興センター メッセピア入口前 (新潟県三条市須頃1-17)

問合せ先 株式会社JTB関東 法人営業三条支店 TEL. 0256-35-7222



燕三条とは

燕三条地域(三条市・燕市)は新潟県のほぼ中央、信濃川沿いに位置する、面積約540km²、人口約18万人規模の地域です。小規模な企業が、刃物や金属洋食器などの金属製品を中心に世界に誇る多種多様な製品をつくり出しています。両市の「ものづくり」の歴史と伝統をひも解くと、江戸時代の和釘づくりが転機であるといわれています。三条では古くから和釘や農具、大工道具、包丁など打刃物を生産してきましたが、明治時代になると、和釘鍛冶から刃物鍛冶への転換が進みました。熱した鉄を繰り返し打ち叩いて鍛え上げ研ぎ澄ます技術から生み出される道具は、何年、何十年と使い続けられ、研ぎ直しのために鍛冶職人の手に戻ってくることが多くあります。また、機械の動力化などにより、作業工具などの新しい分野にも参入していきました。一方、燕では、江戸時代に鋳起銅器の製法が伝えられたことなどから、和釘作りから銅器など別の金属加工業へ転換していきました。職人が一枚の銅板を叩き上げ生み出す急須や花器は、使う程に光沢を増すといわれています。また、長年培ってきた金工技術の評判により、大正時代に入ると洋食器の生産に金工技術が活かされました。その後も鍋やケトルといった金属ハウスウェアも手掛け、金属加工一大生産地へと発展してきました。現在では、両市とも、鍛造機やプレス機を駆使し、自動車やOA機器などの機械部品を供給している企業も多い一方で、鍛冶や鋳起などを始めとした伝統的な技法を守り続けている職人も多数存在しています。ただ伝統を守っているだけではなく、科学的な検証・知見により伝統技術を見直し、時代の流れに合わせ、現代の暮らしを豊かにするため、その製品を日々更新し続けています。世界有数の高度な技術集積地「ものづくりのまち 燕三条」。この地を訪れば、職人たちの類まれなる技と心に出会うことができます。



「燕三条 工場の祭典」とは

2013年に初回を迎えて以来、今年で3回目を迎えます。テレビ番組、新聞をはじめとする数多くのメディアにより取り組みが発信され、日本全国に大きな反響を呼びました。2014年産業観光まちづくり大賞にて経済産業大臣賞、同年グッドデザイン賞を受賞しました。また、2014年4月には世界最大のデザインの見本市ミラノサローネ期間中、ミラノ市が保有する元機関車工場跡地の施設「La Fabbrica del Vapore (ファブリカ・デル・ヴァポレ)」にて開催されたイベント「SHARING DESIGN」の招待を受け、「燕三条 工場の祭典」の取り組みをイタリア・ミラノより世界に向けて発信しました。昨年の様子：<http://kouba-fes.jp/about-2014/>



「燕三条 工場の祭典」のデザイン

これまで燕三条地域では、鉄の黒と火の赤を象徴し、黒と赤によって金属加工の産地を表現してきました。「燕三条 工場の祭典」では、ロゴやブックレットなどのアートディレクションをクリエイティブユニット「SPREAD」が担当。金属加工時に使用する炉を覗くと炎に含まれる鮮やかな「ピンク」が目を引くこと、工場の素材や工場自体の色には「シルバー」が多く見受けられることから、「ピンク」と「シルバー」にイメージを一新しました。参加企業は、事前に配布されたピンクの「テープ」とピンクストライプの「段ボール」を使用し、工場の入口から内部、また近隣を含む町の至る所に誘導サインや看板を設置するなど、それぞれが工夫を凝らし、来場者を迎えています。

2015年度 初参加工場より一部抜粋

火造りのうちやま

およそ400年前から続く三条の和釘造りを継承。伊勢神宮をはじめ、全国各地の神社・仏閣・城・茶室・その他文化財等の修理復元に和釘を納入している。期間中、和釘製作を体験できる。要申込。



三条特殊鋳工所

1961年創業。世界最軽量を誇る鋳物ホーロー鍋工場「サントク」との愛称で、鋳鉄製機械部品の製造を行う。2014年「世界一軽い、鋳物ホーロー鍋。」として「UNILLOY」を発売開始。鋳物の魅力とメイドイン燕三条の高い技術を世界に発信し続けている。



田中衡機工業所

風呂屋にある昔ながらの体重計を製造する国内最後の工場。昔ながらのハカリ以外にも、飛行場チェックインカウンターの手荷物用ばかり、JRAの競走馬、100tを超える大型トラック、上野動物園の象の体重計まで、ありとあらゆる物の重さを計量するハカリの工場。



ハイサーブウエノ

主に食品製造向けの厨房設計と厨房板金製造を行う。東証一部上場の飲食チェーンなど全国に厨房システムを納入している。



2015年度 参加工場より一部抜粋

小林工業

1868年創業。1915年にカトラリー生産を開始してから100年。日本製カトラリーの産みの親。「箸のように使いやすいカトラリー」をコンセプトに、日本人に使いやすく求めやすい普段使いの良品を追求。期間中は、カトラリーの比較体験を行う。



水野製作所

1937年創業。主に鉞、斧、板金用掴箸を製造。遺跡の発掘調査で見つかった鉞の復元を手掛けるなど、経験に裏付けされた確かな技術は各方面から高く評価されている。越後三条鍛冶集団に所属し、商品は伝統的工芸品にも認定されている。2012年に二代目水野勲が国から伝統工芸士の認定を受けた。



玉川堂

1816年創業。当初は薬缶、その後、茶器や酒器、花器など幅広い銅器を製造。300人以上の鍛起職人を輩出し、2010年には玉川宣夫が人間国宝に認定。1枚の銅板から打ち出される銅器は使うほど手に馴染み光沢を帯びる。



福顔酒蔵

1897年創業。約115年間、一貫して地酒造りにこだわっている。原料となる米は三条下田地区の大自然で育まれた酒造好適米「五百万石」「越淡麗」を使い、新潟清酒として代表的な淡麗辛口の酒を醸し出している。



「燕三条 工場の祭典」 連携コンテンツより一部抜粋

■ 燕青空即売会

ナイフ、フォーク、スプーンなどの金属洋食器をはじめ、鍋、フライパン、包丁などの台所用品や家庭雑貨、伝統工芸品として有名な茶筒、茶たたく、水差し等の鋳起銅器製品が、時価の2割～5割引で販売される。

■ 六斎市 二・七の市

1569年に上杉謙信が越後国内の市を整備した際に開催日が定められたとされる長い歴史と伝統を誇る三条の市、六斎市。毎月2と7のつく日に開催される「二・七の市」では、地元で採れた新鮮野菜から三条名物の車麩、ぼっぼ焼きなど、多種多様なものが手に入る。

■ 燕三条「畑の朝カフェ」(体験版)

地域の畑や果樹園などを会場に、農園まるごとの魅力を感じてもらおうと生産者自らが企画を練り、採れたての野菜や果物を使った朝食と農作業体験が楽しめる「畑の朝カフェ」。期間中は特別企画としてハーブ摘みや果物の収穫などのミニ体験を開催する。

■ 全国産業観光フォーラム in 燕三条

平成13年から全国で開催されている地域での産業観光に対する取り組みや旅行商品化等を促進するフォーラム。今年の開催地は燕三条で、10月1日、2日に開催される。

交通情報・宿泊情報

交通

JR東日本「燕三条駅」より、臨時バスを運行予定 ※便数に限りがあり。
東京からのアクセス；JR東京駅より上越新幹線で燕三条駅まで約2時間

レンタカー

駅レンタカー東日本 燕三条営業所	TEL：0256-35-6351	三条市下須頃字歩切497(燕三条駅構内1階)
オリックスレンタカー 燕三条駅前店	TEL：0256-36-0563	三条市須頃3-23 (燕三条駅より徒歩2分)
タイムズカーレンタル 燕三条店	TEL：0256-34-9400	三条市須頃2-23 (燕三条駅より徒歩5分)
トヨタレンタリース新潟 三条店	TEL：0256-35-5488	三条市須頃2-1(燕三条駅東口前)
ニッポンレンタカー 燕三条駅前	TEL：0256-34-4343	三条市須頃2-6 (燕三条駅より徒歩3分)

燕三条エリアのビジネスホテル

アパヴィラホテル 燕三条駅	燕市井土巻3-211/燕三条駅より徒歩3分	http://bit.ly/1MGFACC
アパホテル 燕三条駅前	燕市井土巻3-206/燕三条駅より徒歩2分	http://bit.ly/bihOBN
アクアホテル燕三条駅前店	三条市上須頃1-72/燕三条駅より徒歩3分	http://bit.ly/cX5R9j
コンフォートホテル燕三条	三条市須頃2-115/燕三条駅より徒歩3分	http://bit.ly/1MRia14
燕三条ワシントンホテル	燕市井土巻3-65/燕三条駅より徒歩5分	http://bit.ly/Mn8mgV
ホテルニューグリーン燕三条	三条市須頃2-116-2/燕三条駅より徒歩2分	http://bit.ly/18jcoxA
ホテルルートイン燕三条駅前	三条市須頃2-19/燕三条駅より徒歩3分	http://bit.ly/16DQd4Z

岩室温泉エリアの宿

岩室温泉観光協会	新潟市西蒲区岩室温泉96-1	www.iwamurokankou.com
----------	----------------	--

弥彦温泉エリアの宿

弥彦観光協会	新潟市西蒲原郡弥彦村弥彦971-4	www.e-yahiko.com
--------	-------------------	--

その他燕三条から1時間以内の宿

嵐渓荘	http://www.rankei.com
渓流沿いに静かに佇む全17室の国登録有形文化財の秘湯一軒宿。燕三条駅から車で約40分	
著莪の里 ゆめや	http://www.i-yumeya.com
雪見障子、唐紙、簾、行灯の配された 数寄屋造りの客室でくつろぎの時間と、厳選された海の幸や山の幸、お米・味噌など、地元の美味しい素材を楽しむことのできる温泉宿。燕三条駅から車で約30分	

掲載・取材に関するお問合せ

燕三条 工場の祭典 PR / HOW INC 担当:小池、相沢

TEL. 03-5414-6405 / FAX. 03-5414-6406 / EMAIL. info@how-pr.co.jp