



やさしい道の駅
たがみ Roadside Station Tagami



道の駅たがみは、「近きものよこびて、遠きもの来る」をコンセプトに、町内外の賑わいや交流の拠点となることを目指し整備された総合観光施設です。田上産の農作物や加工品、工芸品、お土産物を販売し、食堂でのお食事や休憩スペースも充実。この道の駅たがみを通して、四季折々の田上町の魅力をお楽しみください。



営業時間
休業日

- 営業時間 ショップ・直売所 / 9:30~17:00(12月~3月 10:00~16:00)
たがみ食堂おひるとおやつ / 10:00~16:00(12月~3月 10:00~15:30)
情報発信 休憩施設棟:24 時間
- 休業日 ショップ・直売所・たがみ食堂おひるとおやつ / 第2火曜日、12/31~1/2
情報発信 休憩施設棟・ローソン道の駅たがみ店 / なし

施設概要 地域連携施設:農産物直売所・飲食コーナー・コンビニエンスストア
 情報発信施設:情報発信コーナー・休憩施設・トイレ

TEL.0256-47-0661
<https://michinoeki-tagami.jp/>
 新潟県南蒲原郡田上町大字原ヶ崎新田 3072 番地 1

専用サイトでさらに詳しい情報を

田上 農泊

田上の農泊を体験したくなる動画



臨場感のある旅のイメージムービーで、体験コンテンツをご覧ください。



【編集・発行】
田上町農・泊連携推進協議会

〒959-1503 新潟県南蒲原郡田上町大字原ヶ崎新田3072番地
 田上町産業振興課
 TEL:0256-57-6225 E-mail:t2251@town.tagami.lg.jp FAX:0256-57-3112

●お問合せ・お申し込みは

Experience a Trip to
T A G A M I
in Niigata Japan



湯ったり農泊 新潟県 田上



新潟空港や新幹線へのアクセスが良く、新潟県のほぼ中央に位置する田上町は、日本一の長さを誇る信濃川と広大な蒲原平野が織りなす、美しい田園地帯。
初夏を彩る花・紫陽花で知られる護摩堂山、280年以上の歴史を持つ名湯など、日本人が思い描く心の原風景に出会える場所です。人に触れ、土地に触れ、日本の農村文化の魅力を満喫する旅に出かけてみませんか。

Experience a Trip



昔ながらの田舎暮らしを体験。
田上の「湯ったり農泊」とは？

to Tagami *in Niigata Japan*

土に触れる楽しさを味わえる農業体験に、
特産物で作る加工品・工芸品の体験教室。
身体と心を癒す温泉と、地元食材のごちそう。
農とお湯と食、そして人と出会うことで、
地域の自然と文化に触れる旅。
さまざまな体験コンテンツを
田上町の若手からベテランがおもてなしします。



●各体験のお申込先は「道の駅 たがみ」まで

TEL.0256-47-0661 メール youkoso@michinoeki-tagami.jp

●体験料金 お1人様 2,500円～(参考) ●料金、催行人数、所要時間等はお問合せください。 ●各体験は全て2週間前までの予約が必要です。



田植え体験

4月下旬～5月上旬

米どころ新潟で本格的な田植え体験をしてみませんか。田んぼの畦に沿って一列に並び、手で苗を植える昔ながらの方法で行います。汚れてもいい服装でお越しください。



稲刈り体験

8月下旬～9月下旬

秋、黄金色に実った稲を鎌で刈り取る体験です。農家の皆さんが手塩にかけて行う米づくりに参加することで、収穫の喜びと農業の大切さを体感することができます。



たけのこ収穫体験

4月下旬～5月上旬

たけのこは田上を代表する特産物。採りたてのたけのこはエグミが少なく豊かな香りを楽しめます。初心者の方でも安心してご参加ください。



うめ収穫体験

6月下旬～7月上旬

ブランド梅「越の梅」で知られる県内有数の梅産地・田上。鈴なりの果実の様子と収穫体験をお楽しみください。



長ねぎ収穫体験

10月上旬～3月下旬迄

新潟を代表する野菜の一つ「やわ肌ねぎ」は、口当たりが柔らかく強い甘みが特徴。ねぎ本来の味わいを楽しめます。



里芋収穫体験

11月中旬～2月頃迄

親芋から子芋・孫芋が育つ里芋は、子孫繁栄の縁起物でもあります。収穫後の選別体験プランもご用意しています。



梅シロップ漬体験

通年(冷凍梅時期有)

暑い夏に向けて、爽やかな味わいの梅シロップを作りましょう。田上産「越の梅」を2週間ほど漬けて作り、梅の収穫時期は6月下旬ですが、体験は一年中行っています。



切り干し大根づくり

冬季

新潟を代表する郷土料理の一つ。昔はお正月の保存食として作られていました。自作の切り干し大根に挑戦して、ご家庭で味付けし、新潟の冬ならではの味覚を楽しみませんか。



たがみのドライフルーツづくり

収穫時期後

田上町で収穫される果物を使ってドライフルーツを作ります。ドライにすることによっておいしさと栄養が凝縮。手軽なおやつとして楽しむほか、ヨーグルトやサラダの具材にも。



竹あかり作り

通年

田上町の特産品たけのこ。その豊富な竹を使った「竹あかり」を作ります。美しい細工を施した竹の繊細なあかり。見る人の心をやさしく癒す素敵な作品が出来上がります。



工芸品製作体験

(竹・クルミネックス・ストラップ等)

通年

田上町の象徴である「竹」を使った竹細工や、クルミを使った小物を作ってみませんか。天然素材を材料に、素朴な質感を活かした手作り作品を田上の旅の思い出に。



坐禅体験

通年

護摩堂山麓の湯田上温泉に隣接する寺院、曹洞宗「東龍寺」で坐禅体験を。厳かな雰囲気の中、気持ちを整えて心の癒しをご体験ください。





体験で汗をかいたら、温泉でゆっくりと疲れを癒す。

名湯「湯田上温泉」で、身も心もリフレッシュ。

かつて護摩堂山で修業した山伏たちが身を癒したといわれる湯田上温泉は、その効能の高さから「薬師の湯」として親しまれています。湯田上温泉にある4つの温泉宿と、日帰り温泉「ごまどう湯っ多里館」で名湯を楽しむことができます。宿では、地元で採れた旬の厳選素材を活かした、盛り付けも美しい料理やスイーツと、全国屈指の酒どころである新潟の地酒でおもてなし。和の風情ある温泉宿のしつらえとともにお楽しみください。

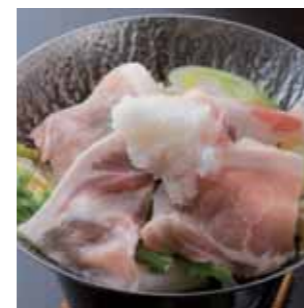


農業体験の後に味わう地元素材のおいしさは格別。

産地で体験し、食材を知ることによってガストロノミー・ツーリズム(美食学旅行)を体現。



●食前酒(田上産の梅酒) ●煮菜
●前菜3点盛り
(切り干し大根/ブチペール/オータムポ
エム辛子許味噌/人参白和え)



●田上ポークのみぞれ鍋



●田上産長葱のアヒージョ



●田上産スイーツ(越後姫/パンナコッタ/ドライ・ルレクチェ)

【宿泊施設】



ホテル小柳

〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上乙1322-1
TEL.0256-57-5000(代)
<https://www.oyanagi.co.jp/>



越後乃お宿 わか竹

〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上乙1370
TEL.0256-57-2044
<http://www.oyado-wakatake.co.jp/>



未廣館

〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上乙535-3
TEL.0256-57-4747
<http://suehirokan.com/>



旅館 初音

〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上丙1318-4
TEL.0256-57-2351
<https://hatune.com/>

【日帰り温泉施設】



ごまどう湯っ多里館

〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上丙3673-1
TEL.0256-57-6301
<https://www.gomadouyutarikan.com/>