

НИИГАТА

ЯПОНИЯ

Всего **70** минут
от Токио

Неизведанная
Япония



Вдохновение для Вашей поездки

Пушистый снег «пайдер»

Пrefектура Ниигата радует рекордным в Японии количеством снежных осадков и множеством горнолыжных курортов



Неизведанная Япония Всего в 70 минутах от Токио

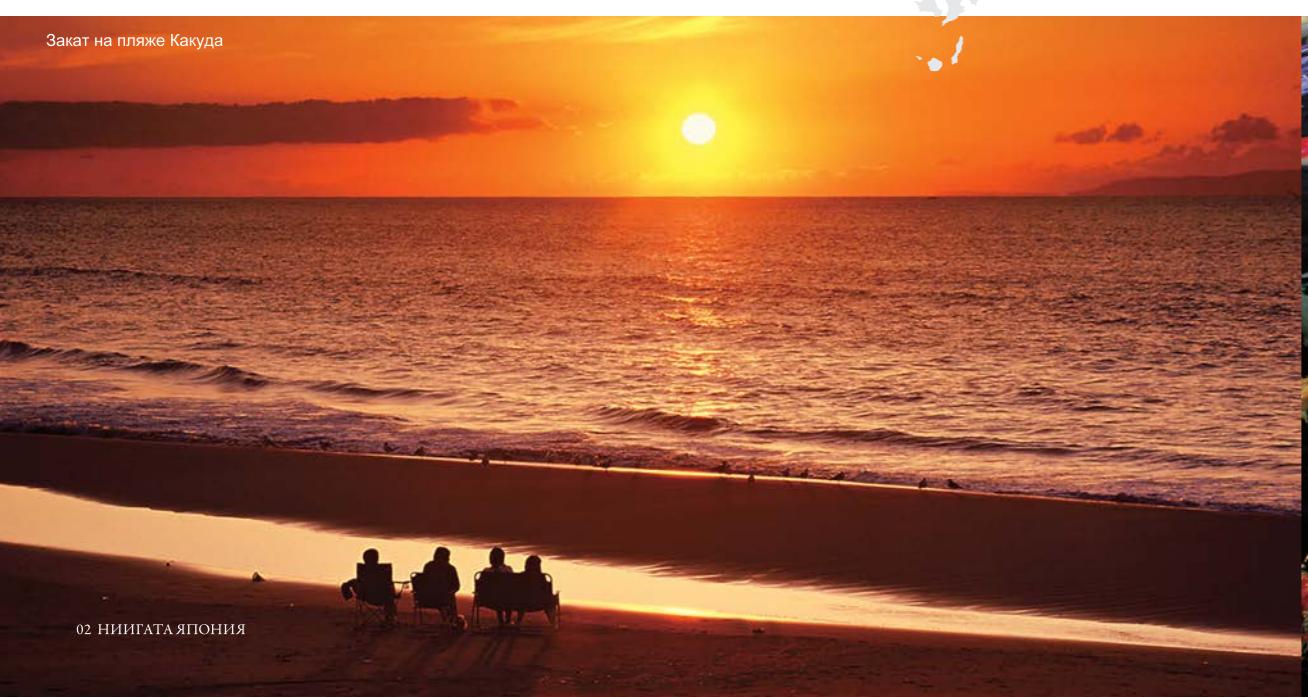
Всего в 70 минутах от Токио, на другой стороне горного тоннеля есть другая Япония, непохожая на Токио или Киото.

150 лет назад префектура Ниигата была настолько богатым регионом, что могла похвастаться самой большой в Японии численностью населения. Однако с развитием железнодорожного сообщения экономический центр

переместился на Тихоокеанское побережье, а побережье Японского моря осталось позади экономического прогресса. Но именно это позволило сохранить культуру, традиции и природные пейзажи этих мест как в капсуле времени. Неизведенную до сих пор, другую ЯПОНИЮ Вы найдёте в префектуре Ниигата.



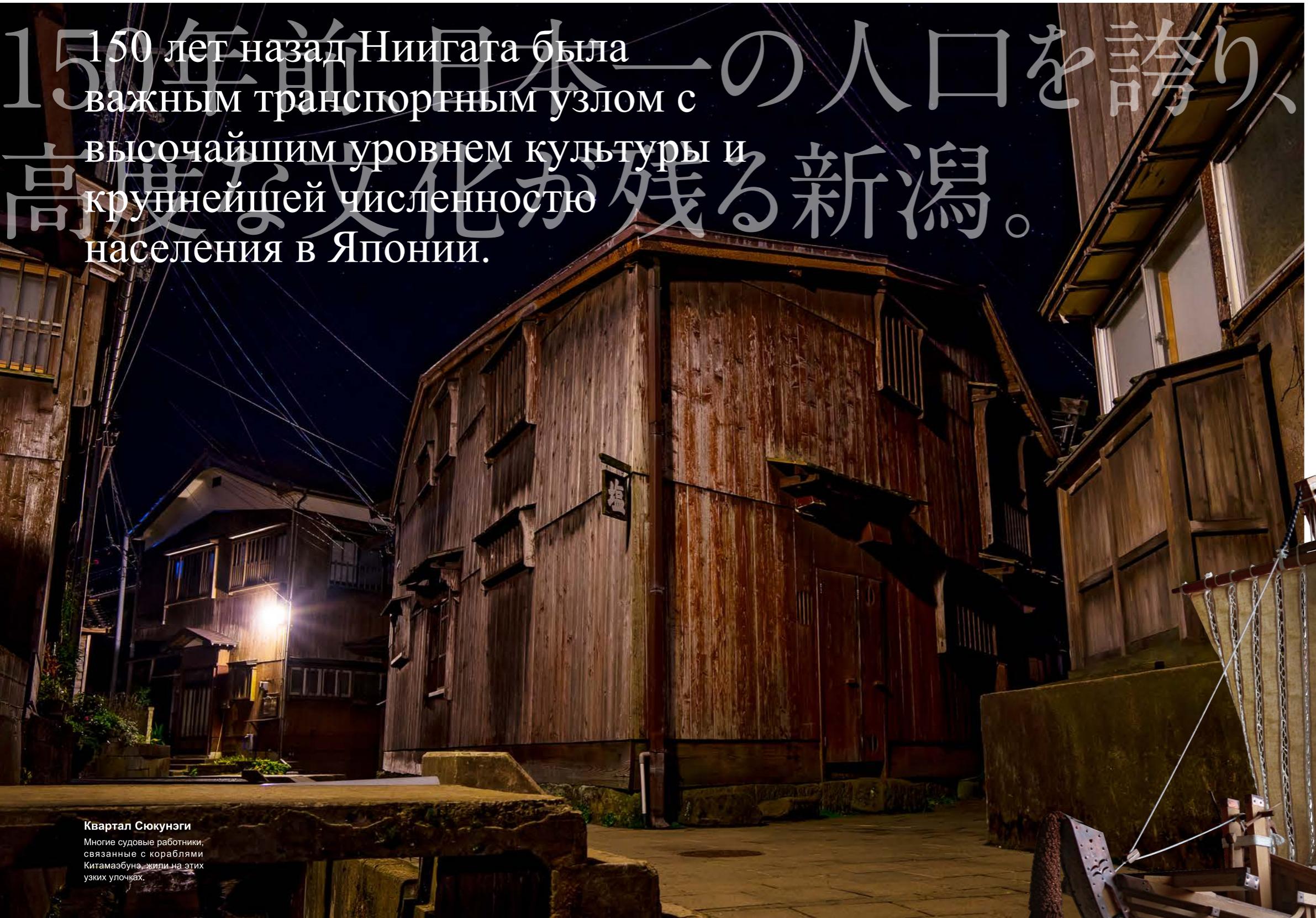
Подсветка цветущей сакуры у замка Такада
Одно из трёх лучших мест в Японии для любования ночной сакурой



Парчовые карпы

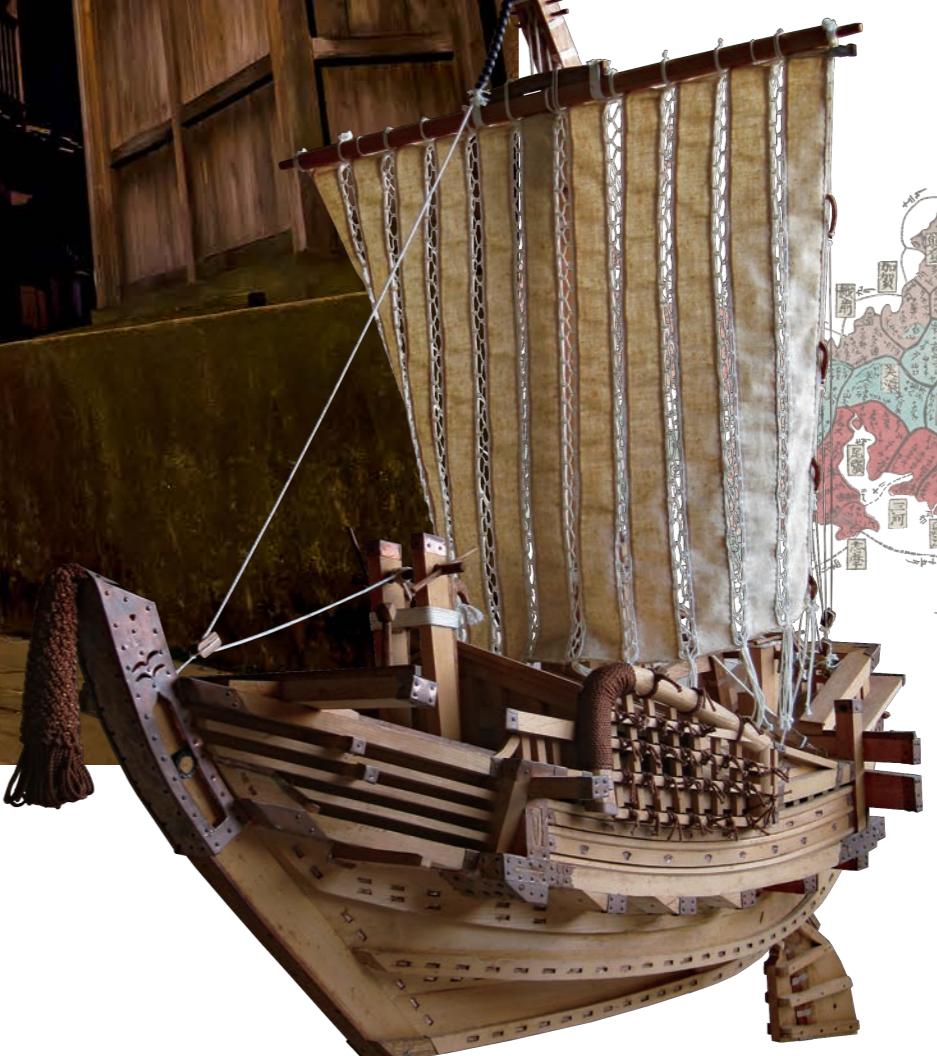


Суши из морепродуктов Японского моря



В префектуре Ниигата, лидирующей в производстве риса и имеющей развитый порт, изначально были все предпосылки для привлечения населения. Грузоперевозки того времени опирались в основном на морские пути

торговых кораблей Китамаэбунэ, которые обеспечивали приток культуры высокого качества из регионов Японии и других стран.



日本を支えた豊かな大地と
海がありよ。

Плодородная земля и океан всегда
щедро кормили
жителей этого региона.

Рисовые террасы Хоситоге

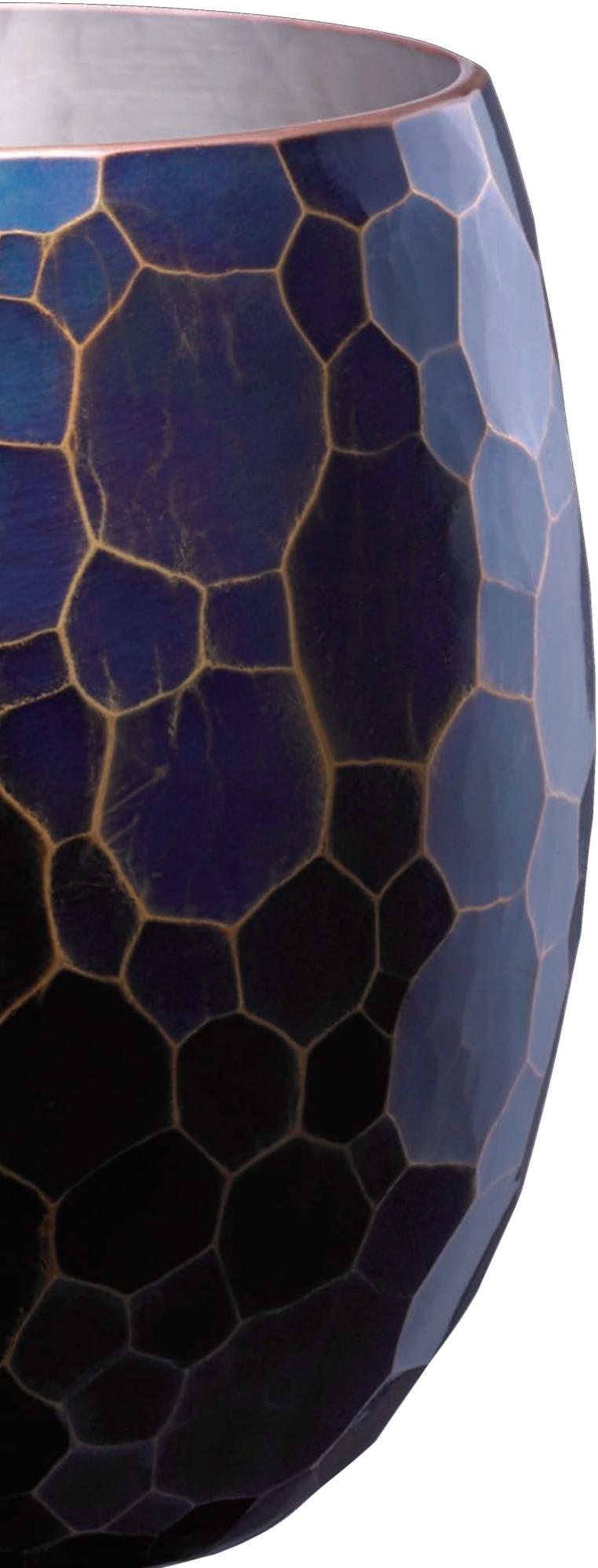
Эти заливные террасы были заложены
далёкими предками, впервые
начавшими культивировать рис на
горных склонах. Благодаря
значительной разнице дневных и
ночных температур, утром здесь можно
наблюдать сказочное море облаков.

Зимой здесь выпадает свыше 3 метров
снега. Талые воды питают реку Синано,
крупнейшую реку Японии, и
обеспечивают равнине Этиго самый
высокий урожай риса в стране.
Японское море даёт богатый улов
морепродуктов, а горы и долины -

обильный урожай фруктов и
дикоросов. Плодородность этого
некогда самого густонаселённого
региона Японии не иссякает.

**Ниигата –
сокровищница гурмана**
Богатая дарами моря, гор и
долин, Ниигата - настоящая
кладезь продуктов. Так же в
изобилии вылавливают
морепродукты, составляющие
основу японской кухни.





Неизведанная Япония | Мастерство

人やモノが
集まり、卓越
な技術が
生まれました。
По мере скопления
людей и вещей,
рождалось
непревзойдённое
мастерство.



**Медная
посуда**

Цубамэ - ведущий мировой центр производства металлических изделий. Традиция металлообработки началась с производства японских гвоздей. Технология производства тонкой медной посуды путём обработки одной металлической пластины молотком для придания ей нужной формы сохраняется и по сей день.



Кузнецкая мастерская Сандзё
Сандзё – центр кузнецкой отрасли и колыбель традиций металлообработки Японии. В Кузнецкой мастерской Сандзё можно попробовать свои силы в кузнечном ремесле под руководством настоящих мастеров.



**Конопляная ткань
«Этиго дзёфу»**
Образцовый представитель японского текстиля высшего качества, включённый в список нематериального наследия ЮНЕСКО.

Суда Китамаэбунэ перевозили не только товары, но и людей и технологии, благодаря чему в Ниигата появилось, кроме всего прочего, производство скобяных изделий и текстиля. Доведённые до совершенства в руках мастеров, эти традиции и технологии живы до сих пор и известны во всём мире.



**Производство
кимоно**

Одна из показательных отраслей производства префектуры Ниигата - текстиль, подходящий для климата Снежной страны.



Традиционный ресторан
«Набэ-дзяя» г. Нигата

Образцовый ресторан категории рётэн, унаследовавший исконные вкусы, мастерство и интерьер со времён портового города Нигата. Здесь также можно получить опыт общения с гейшами (гейги) из квартала Фурумати, которые традиционно развлекают гостей на банкетах.

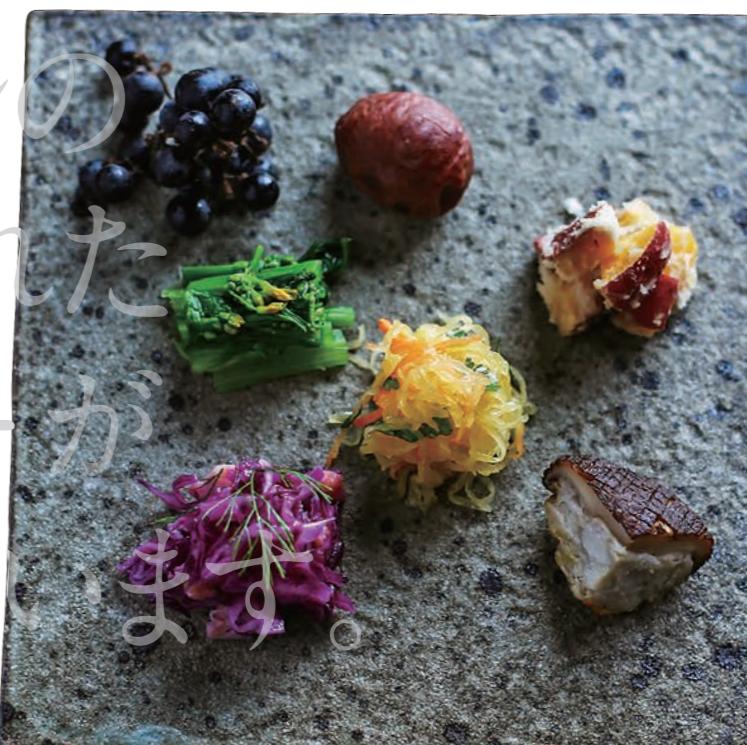
Неизведанная Япония Гастрономия

タイムカプセルの
よみがえりを保たれた
がく文化が
注目を集めています。

Потрясающая
гастрономическая
культура жива до
сих пор, будто сохранённая
в капсуле времени.



«Кёдай суши» г. Нигата
Ресторан суши, где подают сезонные блюда из местных даров моря.



«Сатояма дзюдзё»
г. Минами-Уонума
«Почувствовать щедрость земли и ощутить силу местных продуктов», - под таким девизом работает эта традиционная гостиница на горячих источниках, где можно насладиться уникальными вкусами района Уонума.

Нигата – настоящая гастрономическая сокровищница. Блюда из свежих продуктов буквально пленяют гостей. А молодые кулинары используют местные ингредиенты в поисках всё более современных рецептов. Нигата может похвастаться рекордным количеством сакеваренных предприятий в Японии, так как здешний климат лучше всего подходит для производства саке.



Бутик саке «Кура»,
курортный
городок Цукиока
Загляните сюда,
чтобы попробовать
премиальное саке от
всевозможных
производителей
префектуры Нигата.

Не пропустите искусство



5000年前の縄文土器と
現代アートが共鳴

В префектуре Ниигата, где 8000 лет назад процветала культура Дзёмон, гармонично представлены древнее и современное искусство. В бассейне реки Синано находят керамическую посуду и древние руины. А арт-триеннале «Этиго-Цумари» - настоящая сокровищница современного искусства, которая знакомит посетителей с прошлым и настоящим.





*Не пропустите
Снег*

1. Пушистый снег «пудер»
на горнолыжных курортах
Лыжники со всего мира
приезжают в Ниигату в погоне за
«пудером» высокого качества.

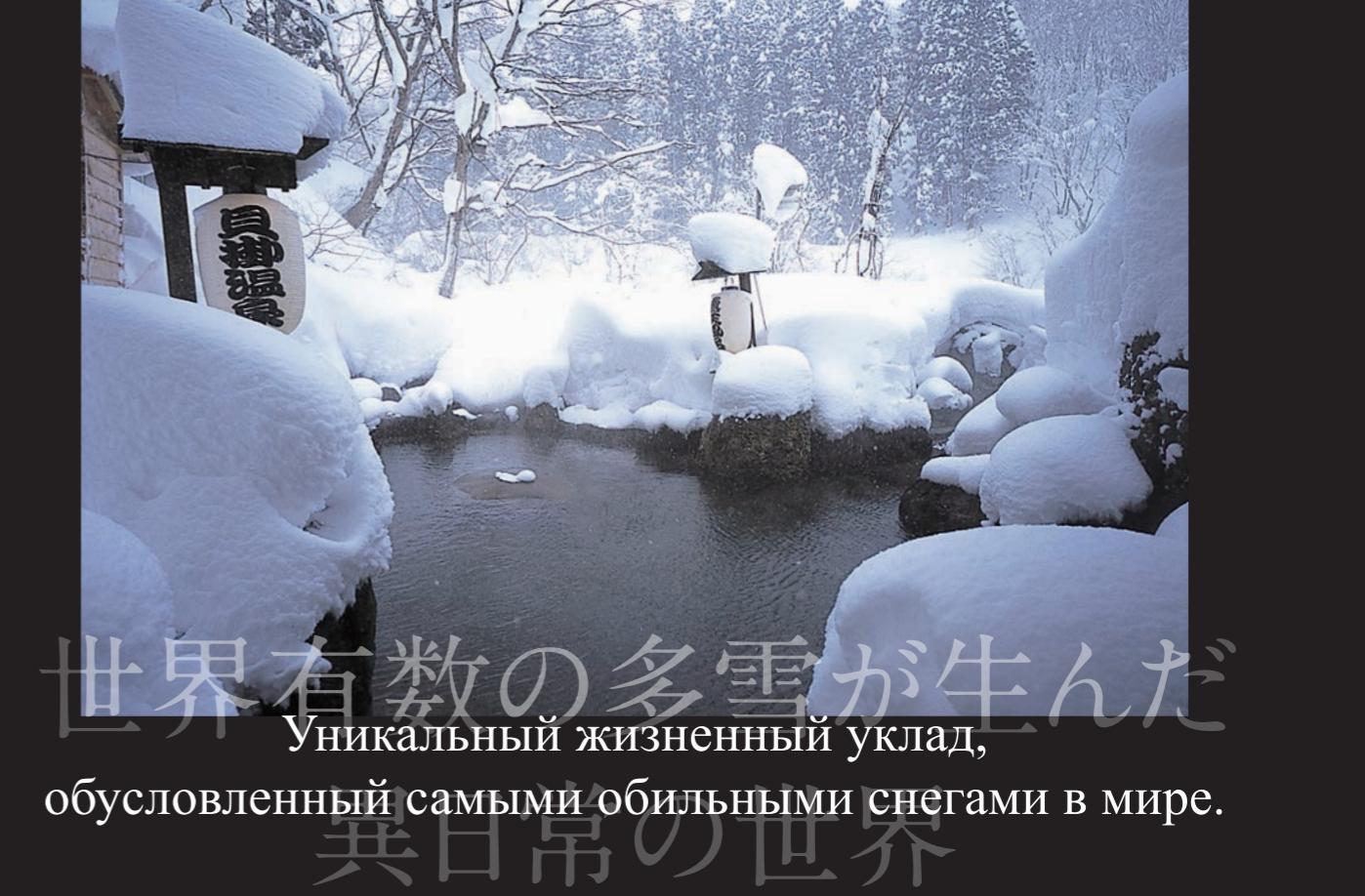
2. Горячие источники «Каикаке»
Зимой особенно приятно
любоваться сельскими
красотами из каменных горячих
источников под открытым небом.

3. Фестиваль
«Одзиракура байто»
(огенная хижина)

Фестиваль,
призывающий здоровье
и хороший урожай
зерна. Кульминация
праздника – яркий
контраст пламени
горящей соломенной
хижины и белого снега.

4. Тростниковые
крыши домов
Заснеженные крыши
из тростника создают
сказочную атмосферу.

1 2
3 4



世界有数の多雪が生んだ
異日常の世界
Уникальный жизненный уклад,
обусловленный самыми обильными снегами в мире.

Ниигата – один из
рекордсменов Японии по
количество снежных осадков:
зимой здесь выпадает до 3
метров снега.
Для тех, кто любит снег,
доступны не только лыжи и

сноуборд, но и зимние
фестивали и другие
традиционные зимние
развлечения. Есть также
места, где весной можно
одновременно любоваться
снегом и цветущей сакурой.





Не пропустите Мастер-классы

1 | 2
3 | 4
5

1. Японские барабаны
Ансамбль традиционных японских барабанов тайко принимает гостей на своей малой родине, острове Садо.

2. Музей северной культуры
Из гостиной музея-усадьбы открывается замечательный вид на прогулочный сад с прудом. Обязательно рекомендуем в сезон осенних листьев.

3. Фейерверки на фестивале «Нагаока мацури»
Один из трёх самых грандиозных фейерверков в Японии.

4. Фестиваль воздушных шаров в Одзия
Огромные воздушные шары оживляют заснеженный сельский пейзаж яркими красками.

5. Фестиваль «Фудзи-рок»
горнолыжный курорт Нэзба
Крупнейший в стране музикальный фестиваль под открытым небом, на который ежегодно приезжают свыше 200 исполнителей из Японии и зарубежных стран.

Фото : Uchitaishi Star



新潟ならではの体験は
Впечатления от уникальных событий
あなたの一生涯の思い出になる
Ниигаты навсегда останутся в Вашей памяти

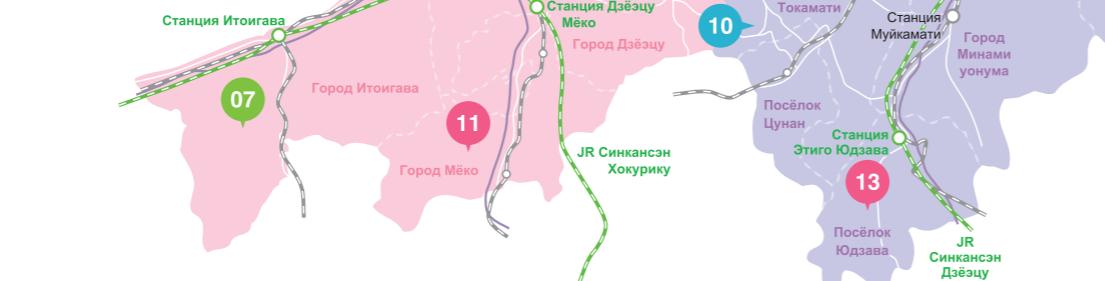


префектуре Ниигата

Ниигата гордится красивой природой, вкусной едой, ценным историческим наследием и рядом предприятий мирового класса. Здесь каждый из 4 сезонов таит свои богатства. Весной одновременно распускается мириад цветов, летом

блестят фейерверки, а также водная гладь моря и рек, осенью колосятся золотые рисовые поля, зимой всё укрывает белым снегом. Каждое время года прекрасно своими пейзажами.

История и культура



Природа



Чем заняться



Еда

Фестивали



Как добраться до префектуры Ниигата

Самолетом

[Международные рейсы]

Из Сеула — 2 часа

Из Шанхая — 2 часа 35 минут

Из Харбина — 2 часа 10 минут

Из Тайбэй — 3 часа 10 минут

[Внутренние рейсы]

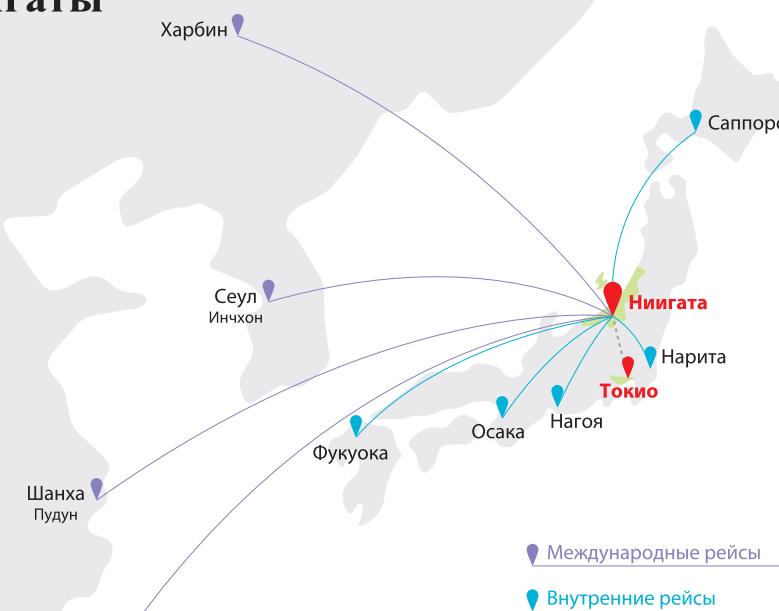
Из Нарита — 1 час 5 минут

Из Осака — 1 час 5 минут

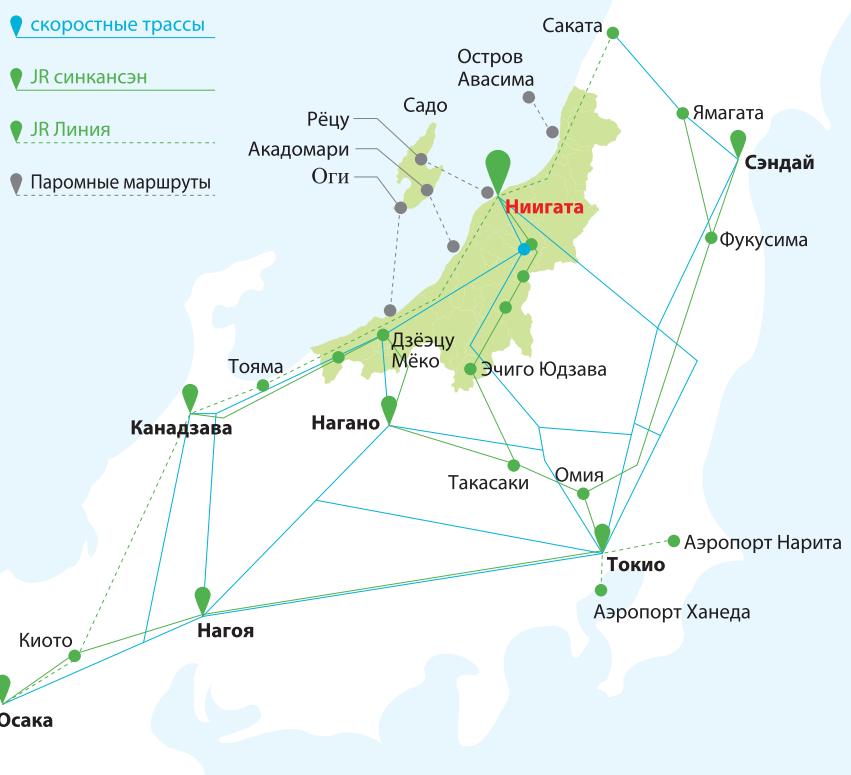
Из Нагоя — 55 минут

Из Саппоро — 1 час 10 минут

Из Фукуока — 1 час 35 минут



Рейсовый автобус до аэропорта ходит каждые 30 минут от южного выхода станции Ниигата. Время в пути - 30 минут.



JR синкансэн

Из Токио

- Станция Ниигата 100 минут
- Станция Этого Юдзава 70 минут
- Станция Дзёэцу Мёко 120 минут

| Как добраться до Садо |

На судне на подводных крыльях или пароме

От Ниигаты до Рёцу

- 65 минут Судно на подводных крыльях
- 2 часа 30 минут паром

От Наоэцу до Оги

- 1 час 40 минут Скоростной паром

От Тэрадомари до Акадомари

- 65 минут Высокоскоростное судно

Издатель

Международный отдел содействия туризму, правительство префектуры Ниигата.

4-1 Shinko-cho, Chuo-ku, Niigata City, Niigata Pref. 950-8570

Tel. +81-(0)25-280-5968 ngt150020@pref.niigata.lg.jp



◀ Enjoy Niigata

[http://enjoy
niigata.com/en/](http://enjoy-niigata.com/en/)

うまさ ぎっしり
新潟

NIIGATA - KEN