



# Niigata, orgullosa de sus tradiciones

Regada con corrientes puras de la montaña, la prefectura de Niigata ofrece comida de calidad, belleza cultural y su historia como pionera industrial

De madre a hijas se transmiten los 175 años de tradición de la destilería Hasegawa Shuzo, en la ciudad de Nagaoka.



## El arroz y el agua de Niigata dan origen a un elegante sake japonés.

La ciudad de Uonuma, en la prefectura de Niigata, es el lugar de origen del arroz *Koshihikari*, la variedad más popular de Japón. Bendecido con este tipo de arroz y con el agua limpia de sus montañas, no es de extrañar que la región sea también famosa en todo Japón por su sake. Hay al menos unas 90 destilerías en Niigata que producen su característico sake seco pero sedoso. En tiempos recientes un creciente número de destilerías con sake suave están ayudando a darle al sake un nuevo atractivo para promocionarlo en el mundo.



## Las minas de oro y plata en Sado que contribuyeron a la modernización

Sadoshima es una isla de considerable tamaño en el mar de Japón situada a unos 30 kilómetros del litoral. En 1601 se descubrió oro en la isla y al ser el yacimiento de oro y plata más grande de Japón fue apoyo de las arcas públicas del shogunato Tokugawa en los inicios del Japón moderno. Los vestigios de la minería que quedan en la parte norte de la isla han sido reconocidos como Importante Propiedad Cultural.



● Enjoy Niigata  
<http://enjoyniigata.com/>

Prefectura de Niigata



## Carpas ornamentales, cautivando admiradores en el mundo entero

La palabra japonesa para las carpas ornamentales es *nishikigoi*, que quiere decir "carpa vestida de colores exuberantes". Desde el período Edo las carpas ornamentales han sido criadas en la prefectura de Niigata. Llamadas a menudo "obras de arte que nadan", son cada vez más populares en todo el mundo como representación de la belleza japonesa.

## Comidas de Niigata con un proceso especial

La prefectura de Niigata es la primera región productora de arroz en Japón y es famosa por las especialidades culinarias de su zona hechas de arroz. Las galletas de arroz *senbei* se hacen esparciendo muy fina la masa de harina de arroz y horneándola con diversos sabores, como por ejemplo salsa de soya. Este tipo de delicias de arroz contribuyen también al atractivo del *Washoku* (comida japonesa), la cultura de la dieta tradicional reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial. Están además los pequeños bastones con sabor a cangrejo llamados *kanikama* muy populares en todo el mundo.

