



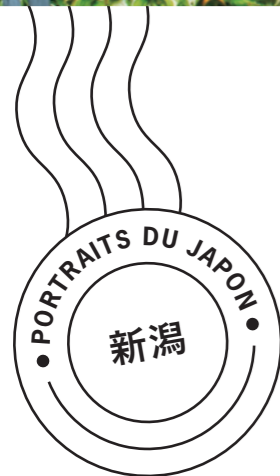
Niigata, fière de ses traditions

Face à la mer du Japon, arrosée par l'eau pure des montagnes, la préfecture de Niigata offre au visiteur son excellente cuisine, la beauté de sa culture et son histoire de pionnière de l'industrialisation

De mère en filles : les 175 ans de tradition de Hasegawa Shuzō, brasserie de Nagaoka, se transmettent aux générations futures.

Du riz et de l'eau : l'élégant saké de Niigata

La ville d'Uonuma dans la préfecture de Niigata cultive la variété de riz la plus populaire du Japon, le *koshihikari*. La région est ainsi naturellement célèbre dans tout le pays pour son saké — union de ce riz de haute qualité et de l'eau pure des montagnes. Pas moins de 90 brasseries produisent à Niigata ce saké au goût caractéristique, à la fois sec et soyeux. Et de plus en plus de brasseurs contribuent aujourd'hui à le populariser, pour le faire connaître à travers le monde.



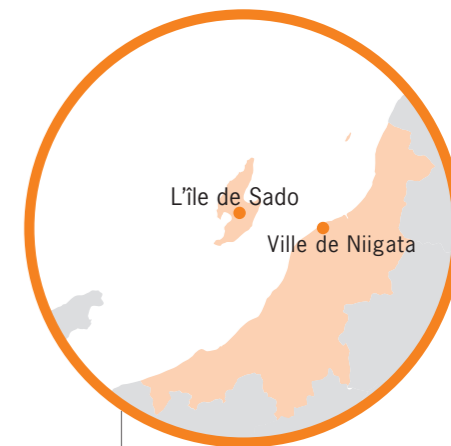
La mine d'or et d'argent de Sado, pilier de la modernisation

L'île de Sado est une grande île située en mer du Japon, à environ 30 km des côtes. On y trouva de l'or en 1601, et l'île, devenue la source d'or et d'argent la plus importante du pays, alimenta les finances du shogunat Tokugawa au début de l'ère moderne. Les vestiges de la mine, conservés au nord de l'île, sont classés « bien culturel important » par les autorités japonaises.



Les carpes d'ornement captivent les admirateurs du monde entier

Le terme japonais pour *carpe ornementale* est '*nishikigoi*', qui signifie « carpe en robe de couleurs vives. » Les carpes d'ornement sont élevées dans la préfecture de Niigata depuis le shogunat Tokugawa. Parfois qualifiées d'« œuvres d'art qui nagent, » elles sont de plus en plus populaires dans le monde entier comme symboles de la beauté japonaise.



L'île de Sado
Ville de Niigata

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

La préfecture de Niigata



Les spécialités culinaires de Niigata

À Niigata, première région productrice de riz au Japon, on se fait aussi une spécialité des produits à base de riz, comme les *sembei*. Ces biscuits sont fabriqués à base de pâte de farine de riz, d'abord pétrie, puis finement étalée et cuite au four assaisonnée de sauce, notamment au soja. Ils contribuent à l'attrait de la culture culinaire du *washoku*, la cuisine japonaise, inscrite par l'UNESCO au patrimoine culturel immatériel. Les bâtonnets de crabe *kanikama* (surimi) sont aussi très populaires dans le monde entier.

