

Prologue	02	ジェネレーターとは	03
富山のべん【弁】落語家 立川志の輔インタビュー	04		
きのとくな、とやま	10		
富山の		富山の	
きずな【絆】BRIDGE BAR	12	か【菓】大野屋	20
たから【宝】富山湾しろえび倶楽部	14	す【素】ねこのくら工房	22
かく【革】tototo	16	めぐみ【恵】上田明美さん(まれびとの家)	24
さち【幸】クロバーファーム	18		
ごっつお、いしかわ	26		
石川の		石川の	
よすが【縁】神音・神子原Stay	26	ともし【灯】ひのともし	34
神子の里	28	あい【愛】したひら鮮魚店	36
さと【里】里山総合会社山立会	30	ゆめ【夢】大脇昆布	38
かん【感】tonot	32		
ひっでうまい、ふくい	40		
福井の		福井の	
たね【種】天清酒万寿店	42	こう【酔】かどの	50
ほね【誇】奥井海生堂	44	みり【実】伏見梅園	52
けい【景】ESHIKOTO	46	す【酢】河原酢造	54
ドライブプランのご紹介	56		

富山、石川、福井で会いましょう。

荒々しくも、恵み豊かな日本海を臨み
日本三霊山の白山、立山に抱かれて
美しい田園や里山が広がるところ。
自然と向き合い、智慧と工夫を重ねて
真摯に生きる人たちがいます。

今こそ、ホンモノを探しに
北陸を旅してほしい。
あらゆる世代の人に
素敵な出会いが待っているはず。

今号のテーマは「食」。
たくさんの作り手、送り手、使い手の物語を
ご紹介しています。

あなたの「好き」を見つけてください。
わくわくする発見を。
北陸ジェネレーションをおくります。

◇ジェネレーター、とは？

これからの北陸を担う人、育てる人。
その智慧、技術を受け継ぐ人、伝える人。
地域を発動する源となる人を
この本では「ジェネレーター」と呼んで
ご紹介しています。

富山の べん【弁】



一番好きな富山弁「きのどくな」と故郷への思い 富山県富山市

「チケットを取るのが難しい」と言われる人気落語家で、テレビ・ラジオなど多方面で活躍する立川志の輔さん。

富山県射水市(旧新湊市)出身の志の輔さんに「定期的に富山で落語をやってもらいたい」と誕生したのが「てるてる亭」という演芸ホールだ。2008年6月、富山市の中心街、アーケード商店街の一角に開設して以来、志の輔さんはこのホールで15年間、ほぼ毎月「志の輔のこころみ」という定期公演を行い、富山弁の落語で客席を沸かせる。出囃子の太鼓と三味線が生演奏というのも嬉しい。

公演当日に訪れると、てるてる亭は賑やか。はっぴ姿のスタッフが明るく「いらっしやいませ!」と来場者に声を掛ける。てぬぐいなどのグッズ販売やくじ引きの企画もあって、縁日のような雰囲気だ。ふと壁に貼ってある射水市のポスターを見ると「きのどくな」と大きく書かれている。「この『きのどくな』とは感謝や敬意を表す言葉で、私が一番好きな富山弁です」と語る志の輔さんに、てるてる亭や故郷・富山への思いなどを聞いた。

とやまの べん【弁】

富山は心を緩ませてくれる

「普通『きのどくな』というと『気の毒な人』と誤解されてしまう。ですが、富山弁の『きのどくな』は不思議な言葉ですよ。この一言で『ありがとう』『申し訳ない』『すみません』など、相手に対するありとあらゆる敬意や感謝を伝えるんですから。

富山は申し訳ないくらい自然災害も少なく、おいしいものも多くて、景色も空気も良くて、人も良すぎるんでしょうね。みんな『ありがたいね、申し訳ないね』と相手を気遣う人ばかり。まさしく『きのどくな』は県民性だと思います。

私が富山で落語をやり始めて35年以上です。当時、富山の公演においてになるお客さんは富山県民しかいませんでしたし、私は富山県出身で頭の中ではいつも富山弁を使っている。それなら標準語でやる必要はないな、と。高座に上がって『よう、こらはったね(ようこそ、おいでくださいました)』から始まり、落語もそのまま富山弁になりました(笑)。以来、富山の高座では富山弁を取り入れています。

47都道府県の中でも富山での公演が本当に楽しい。きっと富山の空気が私を安心させ、素の自分に戻してくれるからでしょうね。自分でも思いもよらないことを高座でしゃべったりして『あ、この話、面白いな』って思って、それを東京でしゃべることもあります。東京でこしらえた噺を富山でやるのではなく、富山でふっと湧いたような噺を東京に持っていくことも多いですね。冗談で『富山で実験して話してみて、ダメな所は削って東京でやらせてください』と言うと、富山のお客さんは『いいよ、いいよ』って許してくれて、楽しんでくれる。富山は良い意味で私を緩ませて、甘えさせてくれる土地なんでしょうね。

地方の公演に行く時は自動車で移動することも多く、高速道路は便利だからよく利用します。中でも北陸自動車道のSA・PAで食べられる白えびの天ぷらうどんがお気に入り。天ぷらが柔らかくて、つゆにふわ〜と溶けるように広がって旨くて。これを食べるのが、北陸自動車道で移動する時の楽しみになっています」



とやまの べん【弁】

てるてる亭で落語ができる喜び

「私が一番心地よい状態で落語ができるのが、てるてる亭です。定期公演『志の輔のこころみ』は富山県民のために始めたようなものですが、今は全国からお客さんが来てくれて、落語を聞いて、旨い魚や美しい自然など富山の魅力を味わっていただけることが嬉しい。その一方、落語は県外の人にもわかりやすいように富山弁の分量を調整したり、気遣うことも増えました。その点では、どこよりも大変な公演でもあるんですが、それを補って余りあるほど、このホールで落語ができる喜びがある。だから、てるてる亭での公演をずっと続けていきたいですね。」



落語は日本のものですから、落語家の出身地は関係ないと思うんです。私の場合はDNAが富山なので、東京の高座では言葉こそ『ようこそ』と言っていますが、常に富山弁の『きのどくな』の精神でやっています。富山県民との交流を通じてできた新作もたくさんあるし、いずれは富山県を

拠点にして、全国の公演に行く日が来るかもしれないなあ、と思うくらい特別な場所です。富山のDNAはずっと大事にしていこうし、この先、私の中に流れる富山の血が今以上に濃くなることはあっても、薄くなることはないですね」



富山弁の落語で故郷に笑いを広げる

落語家 立川志の輔さん

1954年、富山県射水市（旧新湊市）生まれ。大学卒業後、劇団所属、広告代理店勤務を経て、1983年に立川談志門下に入門。1990年に立川流真打に昇進した。テレビ番組の司会やラジオのパーソナリティ、CMなど多方面で活躍中。てるてる亭の開設以来、ほぼ毎月、1日昼夜2回の定期公演「志の輔のこころみ」を続け、富山弁の落語で楽しませる。



富山の温もりを感じる演芸ホール

てるてる亭

富山県富山市中央通り1丁目6-8 セブラビル3F

※お問い合わせ エンタメBOX

☎076-455-3290（10時～17時）

公演情報・チケットは <https://www.teruteru-tei.jp/>

2008年6月に誕生した演芸ホール（266席）。北陸銀行が富山市中央通りにあった映画館跡を改修して開設した。現在は公演時のみオープン。同ビル1F「ほくほく通り」には土産店やミニシアターもある。「てるてる亭」はあったかい会場です。北陸銀行さんは地域に笑いと賑わいを広げたいという思いで運営していて、公演を支えてくれるボランティアのスタッフもみんな、お客さんの喜ぶ顔を見たいと頑張ってくれる。人のために一生懸命な人ばかりだから、心地よい空間ができるんだと思います」（志の輔さん）。



北陸道 富山ICより約15分



きのどくな、とやま。

きのどくな（「ありがとう」という意味の富山弁）
 海の幸、山の幸がいつでも楽しめるようにと
 サステナブルな取り組みをする人たちがいる。
 美しい景色を残したいと頑張る人たちがいる。
 人が繋がることで、新しい何かが
 生まれてくることを信じて、一歩踏み出そう。



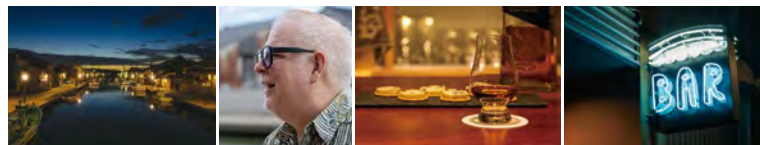
富山の さすな【絆】



射水市

違うことだらけ、でも同じ目線の2人の絆 富山県射水市

川岸には漁船が係留され、古い家が川沿いに立ち並ぶ。新湊・内川の景色は、どこか懐かしく慕わしい。黄昏時、川面が群青に染まると、山王橋のたもとに「BAR」のネオンがポツンと灯った。ロケーションも、古民家の雰囲気を生かした空間もとても素敵で、居心地よくお酒を楽しめる。ここブリッジバー「BRIDGE BAR」のオーナーは、スティーブン・ナイトさん。ともに働くのは藤井宏祈さんだ。内川を訪れ気に入ったスティーブンさんは、念願だったバーの開業を決意し、都内のレストランで働いていた、若き藤井さんをビジネスパートナーにスカウトした。果たして2人は東京から移住、2018年にこのバーをオープンし今に至る。これからのことを聞くと、



「色々な人に来てもらって、繋がりが生まれる交流の場にしたい」「目的地として、わざわざ来てもらえて、内川で暮らす人も誇れると嬉しい」といい、言葉は違えど同じ方向を見ていることがわかる。シアトル生まれハワイ出身と、愛知県出身。年齢も、性格も、全然違う2人は、その関係を「親戚未満、友達以上」「バットマンとロビン？」と笑いあう。その様子を、特別な絆を感じて、見ているこちらもなんだか幸せな気持ちになった。



内川の景色に溶け込む本格オーセンティックバー
BRIDGE BAR スティーブン・ナイトさん、藤井宏祈さん

富山県射水市八幡町1-12-5 ☎090-8098-4690

営業時間／16:00～23:00 定休日／月曜 <https://www.bridge-bar.jp/>

建築家 山川智嗣氏による空間が素晴らしい、旅の目的地になる特別なバー。バーテンダーの藤井さんが腕をふるうカクテルも美しく、ノンアルコールドリンクも豊富に用意されている。バーボン、ライ麦などのアメリカンウィスキーは70種以上あり、カウンターで会話しながら選ぶのも楽しい。「外国人が地方でバーをやっていると話題にしてみました、これからは、この建築の素晴らしいさや、バーテンダー・藤井くんの存在をしっかりと出していきたい」と話す。



北陸道 小杉ICより約20分



富山の たから【宝】



「富山湾の宝石」を守り、未来へつなく 富山県射水市

富山湾は、「天然の生簀^{いけす}」と呼ばれるほど海の恵みの宝庫。なかでも「富山湾の宝石」と称されるのが白えびだ。地元の漁師たちはその貴重な資源を守るため、漁の回数を制限するなどの取り組みを行っている。幸い、白えび漁船に同乗させてもらう機会を得た。夜明け前の早朝、新湊漁港から沖へ。やがて朝日が昇ると辺りは曙色に白み始め、立山連峰の姿が浮かび上がる。心に染み入る光景だ。

白えび漁は、「かけ回し」漁法で行われる。乗組員によれば「海の中でパラシュートを曳くようなイメージ」という。海へ繰り下ろした網を30分ほど曳くと、いよいよ水揚げ。両端から巻き上げた網の中央の袋網には、無数の白えびが！淡いピンクの半透明できらめくよう。その場で口にすると、皮の歯応えの後に甘みが広がった。この漁の一連を間近で見学できる観光船を企画したのが、「富山湾しろえび倶楽部^{ひさし}」だ。発起人は、白えび漁師の松本隆司さん、野口和宏さん、縄井 恒さん。コロナ禍で白えび価格が暴落するなか、「何かせんなん、持続可能な漁や白えびの魅力をPRしよう」と立ち上がった。「漁をするだけでなくプラスαの行動を」「いまできることを楽しんでやっていきたい」「白えび漁を他県に自慢できる漁に」。3人は飾らない笑顔でそう語った。

G 持続可能な漁や白えびの魅力を広く発信する
富山湾しろえび倶楽部(写真左から) 野口和宏さん 松本隆司さん 縄井 恒さん
富山県射水市八幡町1-1100(新湊漁業協同組合内)
見学等のお問い合わせはHPへ <https://shiroebiclub.net>

新湊の白えび漁では、資源を管理する制度として漁獲量を制限し、売上を均等に分配する「プール制」を導入している。サステイナブルな漁の取り組みや白えびの魅力を広く認知してもらうため、2020年4月に「富山湾しろえび倶楽部」を立ち上げた。白えび漁を見学できる観光船(事前予約、有料)、SNSでの情報発信やイベント、学校での授業など様々な活動を行っている。

北陸道 小杉ICより約20分



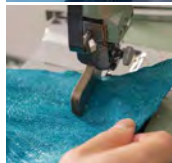
富山の かく【革】



世界が注目する革新的フィッシュレザー 富山県氷見市

「魚は見るのも、釣るのも、食べるのも大好き」という野口朋寿さん^{ともひさ}。手にしているのは、魚の皮をなめして作るフィッシュレザー^{うろこ}だ。鱗模様が美しく、しなやかな手触りは魚の皮とは思えない。アトリエの棚には、フィッシュレザーが積み、サケ、ブリ、スズキなど、豊かな個性に目を見張った。

野口さんが魚の皮になめし加工を施そうと思いついたのは、漆工芸を学



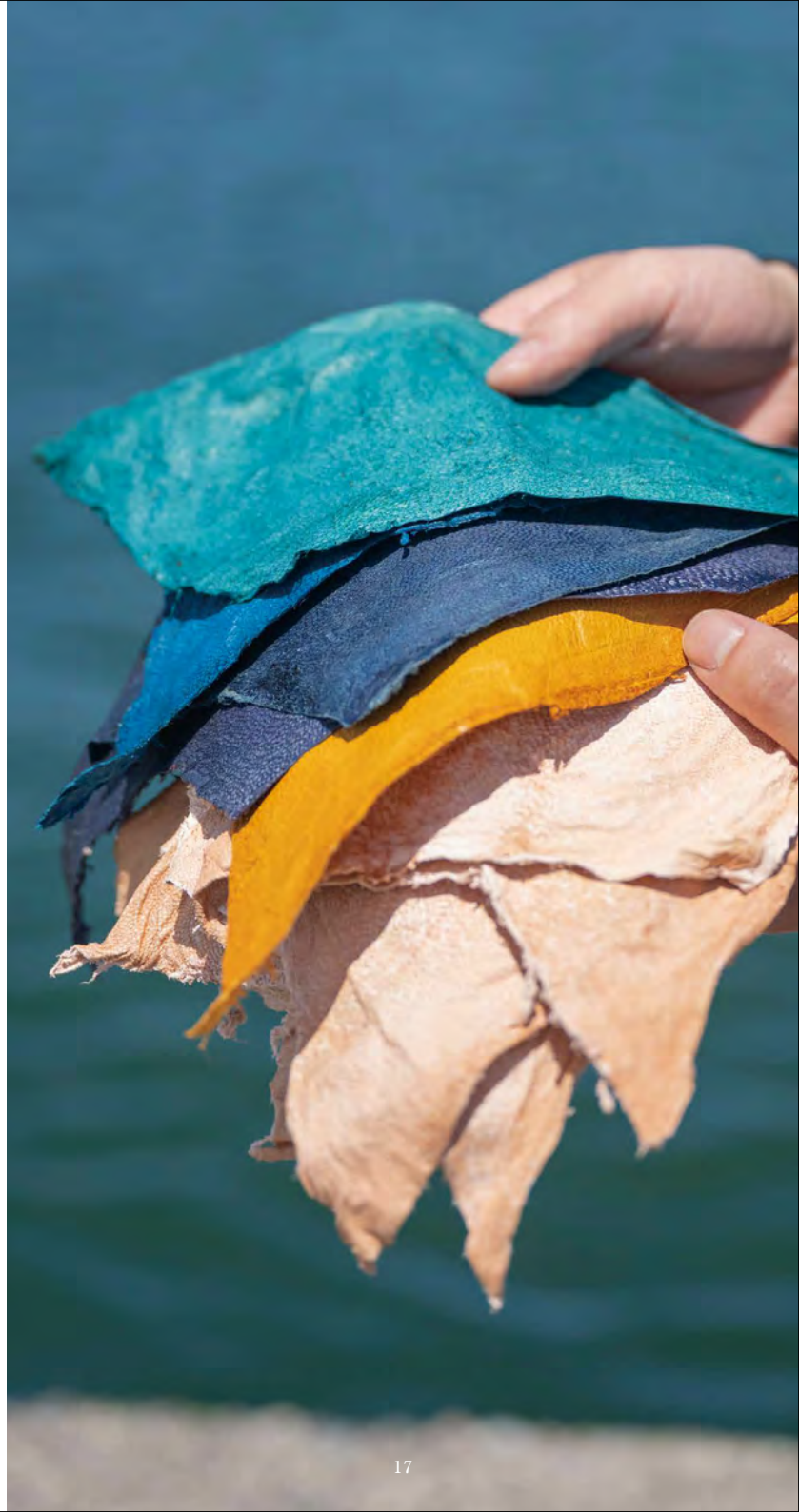
んでいた富山大学での卒業研究だった。以来、失敗を重ねながら、独学で試行錯誤を続け、2年半かけて現在のレザーを完成させた。苦労も多かったと思いきや「魚の種類によって鱗の模様や皮の特徴が違うから面白くて。種類ごとになめす時間などを調整し、実験するのが楽しかった」と屈託なく笑う。「廃棄される魚の皮が原材料。刺身などに加工された後、大量に廃棄される皮があると聞き切なくて。フィッシュレザーを通じて、海の生命を無駄にしないモノ

づくりを伝えたい」と話す。この夏、野口さんはサモア独立国でフィッシュレザーによるプロジェクトに取り組むことになった。人と海の未来に、革新的なうねりを起こすモノづくりに、世界から期待が集まっている。

氷見発のフィッシュレザーブランド「tototo」を世界へシンクシー 代表 野口朋寿さん
富山県氷見市北大町7-4 シーハレス1F(アトリエ)
営業時間 / 10:00~17:00 定休日 / 土・日・祝
※見学は事前にホームページの「お問い合わせ」より連絡を
<https://www.tototoleather.com>

香川県生まれ。フィッシュレザーの開発中、氷見市の靴職人と出会ったことが縁となり、地域おこし協力隊として活動。その後、2020年にフィッシュレザーブランド「tototo」を立ち上げ、2022年には株式会社シンクシーを設立した。なめし加工の工程でも植物タンニンのみを使用するなど自然環境に配慮、現在は草木染めのフィッシュレザーに取り組む。

能越道 氷見ICより約10分



富山の さち【幸】



高岡市

消費者の近くで、牛の幸せにつながる酪農を 富山県高岡市

クローバーファームの朝は早い。5時に牛に餌を与え、6時から搾乳だ。順番を待つ牛に「もう一步前だよ」とやさしく声をかけ、丁寧に搾乳を行う姿から愛情が伝わってくる。小矢部川の畔、放牧する牛たちが草を食む牧歌的な景色の向こうに、田園と住宅地が見える。「新鮮でおいしい牛乳を届けるには、消費者に近い場所がいい。日ごろから酪農に親しんでもらうのが大事」と代表の青沼光さん。広島出身で、新潟大学卒業後、長野や県内の牧場勤務を経て、2015年、引退する酪農家から現牧場を継承して以来、放牧を取り入れた酪農に取り組んでいる。

牛舎前の放牧場では、牛とともにヤギを放し飼いにする。牛が歩き回っ



て自然と土が耕され、牛が食べ残した草をやぎが食べることで雑草の発生を抑えられる。「放牧スタイルは、手間や時間がかかっても、牛の幸せにつながる。牛の幸せとは、良い乳が出て、健康で長生きすること。だから、きちんと世話をする。畜産には厳しい時勢ともいわれますが、生産効率を追求した時代ではなく、サステナビリティが求められる今、酪農ができることが嬉しい」と、のびのびと過ごす牛たちの姿に目を細めた。



農家と一体で取り組む「耕畜連携」で資源を循環
クローバーファーム 代表 青沼 光さん、佳奈さん(写真中央)
スタッフ 佐藤佳樹さん(写真左)、金丸明歩さん(写真右)

富山県高岡市佐加野東190 ☎0766-53-5404

※観光牧場ではないが見学も可。見学の際は事前に要予約を。

<http://clover-farm.blogspot.jp/>

今春、新しく牛舎と堆肥舎が完成。堆肥舎で牛のふんを加工して堆肥を作り、その堆肥で地元の農家が牧草を育て、その牧草を牛が食べて乳を出し、地域に出荷する、という地域循環型の農業に取り組む。牛たちには名前が付いており、「ゴマみたいな模様の牛はセサミン、高岡上空でブルーインパルスの飛行があった日に生まれた牛はブルーインパルスと名付けました」。



能越道 高岡北ICより約5分



富山の か

【菓】



高岡市

高岡の温故知新を織り交ぜた、ラムネ菓子物語 富山県高岡市

食べるのが惜しくなる、繊細さと愛らしさ。指先ほどの小さな粒を口にするとはろりと溶けた。貝、花、祭りなどの意匠も楽しい「高岡ラムネ」は、老舗和菓子店「大野屋」の長女、大野 悠さんが「和菓子の文化を気軽に楽しめる、大野屋らしい商品を作りたい」と考え、友人でもある



おきと プランニングディレクターの永田宙郷氏と開発した。かつて東京のアパレル企業で生地開発をしていた時に「伝統があるからこそ、新しいモノづくりができる」と気づいた経験から、大野屋に古くから伝わる木型に注目。



伝統的な落雁作りの技法でラムネ菓子づくりに挑戦、パッケージも検討を重ねた。こうして生まれた高岡ラムネは、2012年に発売されるや「どこか懐かしくて新しい」と話題に。今では、鋳物メーカー「能作」や学生とのコラボ商品もあり、地域との繋がりが広がっている。

「伝統や古さをよく思えなかったり、大野屋らしさとは何かと悩んだ時もありました。でも、今では、新しさに挑戦することを恐れずに、そして気負わずつくるのが大野屋らしさに繋がっていると思っています。高岡で、大野屋で生まれ育った自分の感性を信じるのも大切ですね」と笑顔を見せた。

G 1838年創業の老舗の和菓子店で、温故知新の菓子づくり
大野屋 大野 悠さん
富山県高岡市木舟町12番地 ☎0766-25-0215
営業時間 / 8:30~19:00 定休日 / 水曜（祭日を除く）
<http://ohno-ya.jp>

天保9(1838)年創業、「越路銘菓とこなつ」などの和菓子で知られる大野屋9代目社長の長女として生まれる。金沢美術工芸大学を卒業後、アパレルメーカー・大学講師を経て、現在は大野屋で商品開発を行う。「高岡ラムネに使う米粉は富山県産で、他にも梅は氷見、りんごは高岡のものを使っています」。大野屋がある山町筋は、古い商家が並び建ち、重厚な歴史を感じる。



能越道 高岡ICより約10分



富山の す



南砺市

【素】

素直で素朴な味わい、昔ながらの堅豆腐作り 富山県南砺市

ご か やま
五箇山の合掌造り集落近く、山あいの国道沿いに「ねこのくら工房」がある。「五箇山堅豆腐」を作る宮脇 廣さんが使うのは富山県産大豆、天然にがり、湧き水のみ。毎朝7時に道具を熱湯消毒することから仕事は始まり、次に水に浸けておいた大豆をミキサーですりつぶして蒸気で加熱し、絞って豆乳を作る。「飲む？」と手渡された豆乳はほんのり甘く、



すっきりと飲みやすくてびっくり。消泡剤を使わないため、豆乳の泡を何度も腰を屈めてすくい出す。地道な作業だが「大したことないよ」と朗らかだ。泡を取った豆乳に「毎回量に悩む」というにがりを入れ、かき混ぜるとおぼろ豆腐状になった。堅豆腐ならではの工程は

ここからで、もろみを型に入れ重石を載せて水分を絞り、ギュッと固める。どの作業も丁寧で、素材も道具も大切に扱う。季節や気候に応じ、大豆に水に浸す時間なども細かく調整するといい「少しの違いで味や食感が微妙に変わる。同じやり方でも毎日違う」の言葉に、豆腐作りの奥深さを感じた。お昼にどうぞと、用意してくれた堅豆腐や厚揚げの煮物を味わうと大豆の旨みを強く感じ、とてもおいしい。まっすぐ、素朴。どこかほっとする味わいは、宮脇さんの人柄そのまま嬉しくなった。

e 木工職人から、こだわりの豆腐職人に
ねこのくら工房 宮脇 廣さん(写真中央)

富山県南砺市下梨2074 ☎0763-66-2678
営業時間 / 9:00~17:00 定休日 / 1/1(夏期・冬期休業あり)
<https://nekonokura.com/>



「堅豆腐のおすすめの食べ方は刺身。わさび醤油でどうぞ」と宮脇さん。五箇山の出身で、木工職人を経て2005年にねこのくら工房を開業。「ねこのくら」は昔あった船着場の名前で「地域の名称を残したい」との思いから名付けられた。堅豆腐をはじめ、油揚げやがんもどき、堅豆腐をアレンジした「五箇山平家漬」など、オリジナル商品も製造・販売。宮脇さん以外のスタッフは全員女性で、「みんなで楽しく新商品を考えています」。



東海北陸道 五箇山ICより約15分



富山の めぐみ【恵】



南砺市

山菜を愛し、山の恵みに感謝して伝統を学ぶ 富山県南砺市

コンビニも自販機もない山道を走り続け、不安になった頃、目的の民家がやっと現れた。30年以上前、ここ利賀村に嫁いだ上田明美さんは、近所の先輩主婦たちから伝承料理を教えてもらうち、山菜料理の魅力に目覚めた。上田さんが作る山菜料理は評判となり、地域の催事にもひっぱりだこの存在だが、「家庭によって調理法も変わる。まだまだ知り



たいことばかり」と目を輝かせる。そして「ホントはね、山菜は料理するより採る方が好きなの」と笑う。周辺は山菜の宝庫だが、一度に全部を採らない。翌年も採れるように3本あったら1本残すなど、山の恵みに感謝して大切に摘む。それも先輩主婦から教わった知

恵という。夏にもかかわらず、煮しめには採れたてのような緑鮮やかでふっくらしたウドが出た。「春に採った山菜は塩漬けして保存し、塩抜きして使う。塩漬けの山菜は茶色だけど、銅鍋でゆがくときれいな緑色になるの。『山の緑に戻すことが大事』と教えてくれたのも近所のおばちゃん」。上田さんの料理はどれもおいしく、つつい食べ過ぎてしまった。それなのに胃もたれもせず、翌日の体は何だか軽やか。きつと滋味豊かな山菜と飾らない人柄の上田さんから、元気をもらったおかげだろう。

E 山菜を愛し、その魅力を伝える キッチンUEDA 上田明美さん

昔から「報恩講」と呼ばれる法事に主婦が集まり、山菜などを使って伝承料理を作る習慣があったが、その機会も減りつつある。「後世に伝えたい」との思いから、丹念に聞き取り調査をし伝承料理の本も著した。「山菜は山が育てる究極の無農薬野菜。栄養たっぷりで体にやさしい」と語る上田さん。山菜の魅力伝える山菜採りツアーを開催するほか、山菜を使った利賀村の土産物開発にも取り組む。

上田さんが管理する1棟貸しの宿泊施設 まれびとの家

富山県南砺市利賀村大勘場433 <https://marebitonoie.studio.site>

連絡先 / marebitonoie@gmail.com

「現代の合掌造り」をコンセプトにした若手建築家による建物。宿泊客は上田さんが作る山菜料理などが味わえる。1泊25,000円～、利賀の山里御膳(1人前) 3,000円。



東北陸道 五箇山ICより約35分



石川の よすが【縁】



ごっつお、いしかわ。

人と地の縁を“よりどころ”にして根を張る 石川県羽咋市

職業的一目惚れ、とでもいうのだろうか。武藤一樹さん^{いちじゅ}を知ったのは、移住と起業の先駆者として紹介されていた新聞記事だ。その笑顔を見て会いたくなり、念願叶って羽咋市^{は くい み こと}神子原地区を訪れた。お盆前のとても暑い日で、積年の夢という宿泊施設「神子原Stay」は完成直前。妻の香織さんと営む古民家カフェ「神音」^{か の ん}の隣に土蔵や納屋の雰囲気を生かした宿泊部屋や、里山風景を楽しみながら整う「神サウナ」が仕上がりがつつあった。武藤さんに、今の気持ちを聞くと「ここにきて16年、もう、毎日が楽しい生涯学習です。ここの人たちは、よそ者の僕らに、薪ストーブの薪のことから、道具の使い方から、もう色んな知恵を授け、助けてくれた。この宿もそうですが、パイフワードというように、自分がもらった善意を地域に還元していきたいと思っています」と微笑む。(P28に続く)



ごっつお（ごちそう）という意味の方言「ごっつお」
海の幸、里の幸いっぱい
目にもごっつおの織りなす風景の美しさと、
豊かさに感動し
人のやさしさに、ほつとひと息。
さあ、心身を整える旅に出よう

「共働」と「循環」の精神で、地域と周りの人に還元

カフェにある囲炉裏の席で一息つくと、武藤一樹さんが自家焙煎のアイスコーヒーを出してくれた。コクがあるのにスッキリしていて、香織さんがつくるケーキとともに、とてもおいしい。「元々珈琲と軽音楽が大好きで、ずっと純喫茶をやりたいかった」と話す武藤さん。ここを選んだ理由は「僕は岐阜市出身なんですが、父と長良川に釣りに行った子供時代の記憶がふっと蘇って。自然がきれいなところがいいな、と」。限界集落とはいえ、自然が豊かで、理想の喫茶店づくりが叶いそうな古民家もあり、富山市、金沢市からも車で1時間圏内のこの地に、30歳で開業したという。

カフェを出て、武藤さんが代表を務める農産物等直売所「神子の里」へ。棚田の米を使ったお酒や酢が並び、野菜、惣菜を買う人で賑わう。スタッフも楽しそうで、武藤さんの「共働」「循環」の考えが浸透していることがわかる。最後に、神子原の棚田を訪れた。その心を揺さぶられる景色を前にして、ふと、「嫌いだった『一樹』の名が、今はとても好き。親に感謝してます」との話を思い出した。大地に根を張り、大空に枝を伸ばす『一本の樹』のように、あの笑顔で、明るく、逞しく、地域に感謝を返し続けていくのだろう。



地方で豊かに暮らす実践 武藤一樹さん、香織さん

古民家カフェ「神音(かのん)」

宿泊施設「神子原Stay(みこはらステイ)」

石川県羽咋市菅池町454 ☎0767-26-1128 Instagram @kanonkaffee

カフェ営業時間/11:30~17:30 定休日/火・水・木曜

※宿泊予約、お問い合わせ等はE-mailにて kanonkaffee@gmail.com

1976年、岐阜県生まれ。金沢美術工芸大学卒業後、金沢、東京でタワーレコードに勤務、金沢のコーヒー豆専門店で焙煎を学ぶ。2007年に羽咋市に移住しカフェをオープン。大学時代に会った妻・香織さんとの間に3人の子供がいる。「大学1年の年に両親が離婚して、奨学金とアルバイトを掛け持ちして卒業しました。でも、苦労したというより、ただ楽しくやってきた感じ」と朗らかに笑う。「別の移住者の方も宿泊施設を開業したこともあり、神子原地区を中心とした里山ステイ『神宿(かみやどり) 構想』の実現が次のステップです」。



Note

神子原農産物等直売所「神子の里(みこのさと)」

石川県羽咋市神子原町は190 <https://www.mikohara.com>

営業時間/9:00~17:00

休業日/不定休 ☎0767-26-3580

地元出資100%で2007年に設立、2018年に武藤さんが代表取締役役に就任。地域の人々が持ち寄る農産物をはじめ、地元加工品が充実した物販コーナーと、棚田米をつかったフードやスイーツを味わえるイートインコーナーがある。おいしいと評判の棚田米を使った純米酒、純米酢などは、武藤さんやスタッフが関わりブランド開発したという。



のり山海道 千里浜ICより約15分/能越道 水見ICより約20分



石川の さと【里】



里山に収益が出せる多様な生業を 石川県白山市

「僕は山で生きると決め、里山でやりたいことをやっているだけ」。その言葉通り、有本 勲^{いさお}さんが白山麓で立ち上げた山立会は多彩な事業を行う。
「里山の活性化につながるのなら何でもOK」のスタンスで、特産品の木滑なめこ栽培^{きなめり}、ジビエ肉や羊の放牧によるラム肉の生産、食堂も運営する。食堂の料理には山立会が生産した食材を使っており、おすすめは「ローストイノシシ丼」だ。クセがなく旨みも濃厚な猪肉がタレと合い、箸が止まらないおいしさ。「ジビエ肉は山の命のありがたみを感じる食材。山の資源としても生かしたい」と有本さん。大学時代は野生熊の生態調査に熱中し、博士課程も修了した学者肌だが、事業への思いは熱い。



「どの事業も里山で収益を出せる生業にしたい。いろいろな事業を組み合わせ、里山で生き残る大きな組織にすることが目標です」。白山麓の人々や大学、企業と連携して新しい事業に挑戦するといい、「僕は山があればどこでも楽しめる。将来は全国の里山で事業を展開し、活性化の役に立ちたい」。静かな口調から里山への愛がじわりと伝わってきた。



白山麓で多彩な業を展開 山立会代表 有本 勲さん

京都府出身。大学卒業後に白山麓に移住し、野生動物の調査やジビエ肉加工の仕事に就く。その中で過疎化・高齢化する里山の状況に危機感を覚え、「里山の課題を解決したい」と山立会を設立。山立とは猟師を意味する言葉で、「猟師のように山のことを一番よく知り、山を愛し、山の友だちでありたい」との思いから社名に用いた。



ジビエや木滑なめこが味わえる 山立会食堂

石川県白山市木滑西1番地 ☎076-255-5579 <https://yamasyoku.net/>
営業時間 / 平日 11:00~14:00、土・日・祝 11:00~15:00 夜は要予約(4名以上)
定休・営業日 / 3月~11月は 月・木曜定休、12月~2月は 土・日・祝日のみ営業
※木滑なめこ工場の見学・収穫体験は要予約
地元の人からも観光客からも愛される食堂。山立会が生産する木滑なめこ、有害捕獲された猪・鹿の命を大切に生かすジビエ肉など、白山麓の食材を使ったオリジナル料理を提供する。観光客には「ローストイノシシ丼」、特大木滑なめこ鶏肉を使った「でけえなめこ丼」が人気。

北陸道 白山ICより約50分



石川の

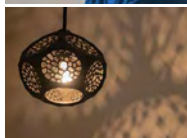
かん【感】



七尾市

能登の自然とアートを五感で楽しむ宿 石川県七尾市

海沿いの田園に、のと鉄道の列車がカタンカタンと通り過ぎる。のどかな里山に佇む「tonot」は、岐阜県在住の陶芸家 アサ佳さんが営む一棟貸の宿だ。「アートと泊まる宿」というコンセプトには、「工芸品やアートを使う暮らしをもっと気軽に楽しんでほしい」というアサ佳さんの思いが込められている。壁のタイル画、器、スピーカーなど、シンプルな空間にアサ佳さんや工芸家の作品がさりげなく配置されていて、居心地のよいギャラリーのよう。目を引いたのは、オブジェのようなペンダントライトで、幻想的な光を放ちながら、あたたかで寛げる雰囲気醸し出していた。「作品は定期的に入れ替えて新作と出会えるようにしたい。だから良い意味で『未完成の宿』なのかもしれません」と笑顔を見せる。



tonot に宿泊するなら、月に1度の出張シェフプランを体験してほしい。地元フレンチ店のシェフ・日野貴明さん(P34)が、その日に入る能登の新鮮な食材を使った絶品料理をアサ佳さんの器で提供する。この宿だけでしか体験できない、特別で贅沢な時間。時折通る列車の音も、木漏れ日のような灯りも、美しく味わい深い一皿も、心に深く刻まれるだろう。

Generator アートと泊まる1棟貸の宿 tonot(トノット)を運営
陶芸家 アサ佳さん

石川県七尾市中島町小牧ム106 ☎0572-44-7050

平日1泊38,000円～ 詳しくは <https://www.tonot.jp>

岐阜県土岐市で創作活動を行う陶芸家 アサ佳さん。「透かし彫り」「鋳込み」など、伝統的な技から生まれる造形美にファンも多い。「妻の実家からの縁でこの地を選びましたが、自然豊かで、人も温かいし、海の幸もおいしい。僕たちは普段、土岐にいますが、tonot を通じてこの地域とつながり続けられるのが嬉しい」と話す。宿で気に入った作品は、オンラインショップで購入できる。



 のと里山海道 徳田大津ICより約15分



石川の ともしり【灯】



能登の恵みで、心に灯る温もりを 石川県七尾市

「トノット」で出会った、チャーミングな笑顔のシェフ・日野貴明さん。「子どもの頃から料理好き。学校では悪ふざけしても、家に帰るとシマシマのエプロンをして料理をする子でした(笑)」。

大学を中退後、都内にあるミシュランのフレンチレストランで下積み^{すず}のち「ゆとりを持って生活したい」と石川県珠洲市の食堂へ。能登の食材の豊かさと人の温かさに触れ、能登が大好きになったといい、2021年、23歳にして七尾市にフレンチレストラン「ひのともしり」をオープンした。

能登でその日にとれた新鮮な地魚を中心に、能登牛や能登豚、地元農家の無農薬野菜などを使い、コース料理に仕立てる。毎日、同じ食材が手に入るわけではないため、その日だけの一期一会の一皿になることも。「遠くでとれた食材を

あれこれ使うより、その土地でとれた食材でベストな料理を作る。それが自然だと思うんです。今日はイワシしかない…みたいな日は冷や汗をかくけど」と話す表情は、どこか楽しげだ。どの料理にも彼の自然体で屈託のない人柄が感じられ、やさしい味わいに思わず笑みがこぼれた。

Generator 能登を愛し、能登ならではの素材の、持ち味を引き出す
のとのふれんち「ひのともしり」日野貴明さん

石川県七尾市小島町大開地1-5 ☎0767-58-6214

営業時間／ランチ 12:00~14:30、ディナー 18:00~22:30

※完全予約制 定休日／月曜、第2・第4火曜、その他不定休あり

instagram @hinotomori770

訪れた日に味わったのは、薪火で焼いた能登牛に、鶏だしとオリーブオイルで煮た新じゃがを添えた一皿。香ばしく柔らかな肉とほろりと溶けるジャガイモの洗練された味に感動した。「ひのともしり」の名は、日野と能登を組み合わせ「心に温かい火が灯るような場所でありたい」という思いを込めた。1997年、石川県生まれ、東京育ち。

能越道 七尾城山ICより約20分



石川の あい【愛】



100年以上にわたり愛され続ける魚屋さん 石川県能登町

能登半島の内浦に位置する小さな港町に、地元の人たちから長く親しまれる魚屋がある。1912年創業の「したひら鮮魚店」では、毎朝、宇出津港で水揚げされた新鮮な魚介の仕入れから1日が始まる。「今はノドグロやスズキが美味しい。冬には天然のブリがたくさん並んで壮観ですよ」と



話すのは、4代目の下平真澄さん。競りででの買い付けと飲食店や県外の市場への出荷を3代目の父、勝則さんが行い、店頭での加工販売を真澄さんと妻の扇さんが担う。刺身の通販も人気といい「こだわっているのは鮮度。それと、僕が一番好きなアジの良いものが入った時には盛り合わせに加えるようにしています」。そう

話す真澄さんの性格について、扇さんは「堅すぎる」と底抜けに明るく笑う。その扇さんのことを勝則さんが「ムードメーカー」といえば、扇さんは「お義父さんも楽しい人」と再びの笑顔。この3人の関係が店の心地よい空気をつくり出している。まちの魚屋は年々減っているが、店を守っていく想いは強く、「長く続けたいです。昔馴染みのお客さんも大切にしながら、お店に来たくなる仕掛けを考えていきたい」と真澄さん。その心には、自然も食べ物も「全部いい」という能登町への愛が満ちている。

Generator 能登の新鮮で美味しい魚を多くの人に
したひら鮮魚店 3代目 下平勝則さん(中央)、
4代目 真澄さん、扇さん

石川県鳳珠郡能登町宇出津字5-1 <https://shitahira.com>
☎0768-62-0078 営業時間/9:00~18:00
定休日/土曜、日曜不定休 ※競りが行われない日は休み

石川県立大学を卒業後、食品加工会社を経て、父の勝則さんのもとで働くようになった真澄さん。能登の新鮮な魚を全国に届ける一方で、「お店に来ていただいたお客さまには、精一杯、喜んでいただけるようにしたい」と話す。2児の母でもある扇さんは、「魚を捌くのも、一緒に新しいことを考えるのも楽しい」と笑顔を見せる。

🚗 能越道 のと里山空港ICより約30分



石川の ゆめ【夢】



「昆布で全食卓制覇」の夢を夫婦二人三脚で 石川県能登町

おぼろ昆布とは、職人が昆布の表面を一枚ずつ丁寧に手削りしたものだ。「大脇昆布」の2代目、大脇^{かずと}一登さんは、石川県では数少ないおぼろ昆布職人の一人。工房を訪ねると、早速、手削りを披露してくれた。昆布の表面を引っかくように専用の包丁を「シューツ、シューツ…」と横に走らせると、薄く削られたおぼろ昆布がふわりと舞う。コツは、「足で削る」という。確かに、胡座をかくように座って片膝を立てたその足で、包丁を手にした



腕をリズムカルに押している。こうして足と手を連動させて削るほどに、黒色から白色のおぼろ昆布になっていく。削り立てのとろけるような口当たりや昆布本来の優しい風味に職人技を感じて感激した。一登さんが先代の父の後を継ぎ、妻の弘子さんと共に再スタートを

切ったのは10年ほど前のこと。当時は原料の昆布の仕入れ先も販売先も失い、「どうやって生活していたのか記憶にない」と2人は振り返る。そこから二人三脚で地道に販路を開拓し、さらに昆布に馴染みのない人に向けた「トーストにかけて食べるこんぶ」などの新商品も手がけるように。これが評判となり、「ひと息つけた」と話す。「全家庭の食卓に昆布が並ぶようにするのが夢なんです」と顔を見合わせ微笑む二人を応援したくなった。

Generator ふわりと溶ける、絶品おぼろ昆布づくりの達人
大脇昆布 大脇一登さん、弘子さん
石川県鳳珠郡能登町宇出津山分4-63-2 ☎0768-62-3447
営業時間 / 9:30~18:00 定休日 / 日曜 ※土・祝など不定休あり
<https://www.ohwakikonbu.jp>

※おぼろ昆布は注文ごとに削るため、予約またはお問い合わせを
高校を卒業後、いくつかの職を終えて、おぼろ昆布職人になった一登さん。「作り置きはせず、必ず注文を受けてから削ります」とこだわりを語る。新商品開発を手がける弘子さんは、ホームページで食べ方やアレンジレシピなどの情報を発信。人気の「トーストにかけて食べるこんぶ」は、「バニラアイスにかけても美味しいですよ」とのこと。



能越道 のと里山空港ICより約30分



ひっでうまい、ふくい。

ひっで（「とても」という意味の福井弁）うまいものを
届ける先の笑顔を思い浮かべながら
伝える人、育てる人、考える人たちがいる。
その知恵と工夫にエールをおくりに
若狭の海、九頭竜川の畔、港町、城下町に会いにいこう。



福井の たね【種】



変わらぬ美味しさの秘訣は酒種にあり 福井県敦賀市

けひ 氣比神宮の表参道、神楽町一丁目商店街。その一角にある、酒まんじゅうの老舗「天清酒万寿店」を訪ねた。熱のこもる室内で、7代目西島 淳さん（あつし）の妻、由佳里さんが「気温によって変化する」という生地の状態を調整しながら、餡を手際よく包んでいく。それを淳さんが、温めたホイロで発酵



させて膨らました後、蒸籠で蒸し上げる。ござの上で冷ますと、やっと完成。ふんわり綺麗に膨らんだまんじゅうが木箱に並べられた。淳さんに勧められ、できたてを口にすると、ほんのり甘くてもちりした

皮と、あっさりした餡が相まって美味しい！ 蒸し立てが1番かと思いきや、由佳里さん曰く「数日置くと麴の風味が強くなって、また美味しい」とのこと。そして「代々受け継いできた酒種が、皮の味の決め手」と淳さん。前日に炊いた餅米と米麴を混ぜ、その酒種を加えて絞り、小麦粉を加えて発酵熟成した生地を使う昔ながらの製法と聞き、その手間に驚いた。伝統の酒まんじゅうを、より多くの人に伝える種まきにも力を注ぐ。イベント用の限定品を開発したり、由佳里さんは商店街を盛り上げる活動にも取り組む。北陸新幹線敦賀駅開業による集客への期待は高く、外から見えるガラス張りの作業場への改築も計画中。「できあがりを待つ行列ができるようにするのが野望です」と2人揃って笑顔を見せた。

Generator 1830年(天保元年)の創業以来、変わらぬ製法と味を受け継ぐ
天清酒万寿店 7代目 西島 淳さん 由佳里さん
福井県敦賀市神楽町1-4-9 ☎0770-22-0296
営業時間 / 9:00~18:00 定休日 / 不定休(年始休み)
<https://tense.base.shop>

京都の大学を卒業後、6代目の伯父、清治さんと伯母、文子さんのもとで修行を積んだ淳さん。「ホイロで皮を綺麗に膨らませるのが難しく、その感覚をつかむのに3年ほどかかりました」。由佳里さんは「ものづくりが好きだから、商店街の企画も、まんじゅうづくりも楽しんでます」と微笑む。



北陸道 敦賀ICより約10分



福井の ほこり【誇】



世界に誇る、敦賀発の「蔵囲昆布」 福井県敦賀市

全国の名だたる料理人を魅了し、世界の要人をもてなす料理にも使われる特別な昆布がある。「蔵で寝かせて熟成させる蔵囲昆布は北前船の寄港地であった敦賀が発祥ですが、現在は弊社のみが作り続けています」と話すのは奥井海生堂4代目・奥井 隆さん。案内された昆布蔵は檜造りの厳かな空間で、温度、湿度とも厳密に管理されている。むしろに包まれた箱がうずたかく積みれ、その箱の中で昆布は何年もの熟成されるのだ。ワインと同じように、昆布も長く寝かせるほど旨みが奥深くなる。そうで、ひんやりとした空気の中、息をするたびに昆布の香気を感じた。「蔵囲昆布に仕立てるのは、北海道の利尻島と礼文島の天然利尻昆布だけ。なかでも、我が国で最高品質に格付けされる、礼文島香深浜産の利尻昆布は別格です。30年を超える長期熟成のビンテージ昆布もあり、資料的な価値も高い」。奥井さんは昆布の造詣も深く、昆布が歴史を動かし、文化や暮らしに与えた影響も話してくれ、それも驚きの連続だった。「日本、いや世界で唯一の蔵囲昆布で、味に妥協しない一流料理人に敦賀で応えていく。それが使命です」。その真摯な眼差しからは、昆布への情熱と日本料理を支える誇り、確固たる信念が伝わってきた。

Generator 蔵囲昆布の伝統を守り続ける
奥井海生堂4代目 奥井 隆さん
奥井海生堂は明治4(1871)年創業。曹洞宗の大本山永平寺の御昆布司を務め、代々、京都の料理人に高級昆布を納める。「高級な年代物から家庭で手軽に味わえるものまで、それぞれのニーズにあった昆布を提供し、昆布の魅力を広めていきたい」と語る。著書に「昆布と日本人」も。

Note 奥井海生堂 敦賀駅前otta (オッタ)店
福井県敦賀市鉄輪町1丁目5-32 otta 複合棟
☎0770-22-0493 (代) 営業時間/9:00~18:00
定休日/水曜 <https://www.konbu.jp>
2023年6月にオープンした直営店。贈答品用の蔵囲昆布をはじめ、お土産にも人気の商品を多彩に揃える。

北陸道 敦賀ICより約10分



福井の けい【景】



永平寺町

新しい景色を創造する進化系交流拠点 福井県永平寺町

広大なキャンパスに描いたような美しい山並みや田畑が広がり、豊かな水^{くずりゅう}を湛えた九頭竜川が流れる。のびやかな里山の原風景を目の前にし



エシコト

て、思わず感嘆の声がこぼれた。福井県が誇る日本酒銘柄「黒龍」を手がける石田屋二左衛門の代表、水野直人さんが、「食」をテーマに人が交流する

施設「ESHIKOTO」を立ち上げたのは、20代の頃に欧州のワイン名産地を訪ねた体験がベースと話す。「田舎町に世界中の人が集まって楽しく過ごす姿を見て、同じような世界を永平寺町につくりたいと思ったのです」。約10年の構想を経て、オープンしたのが、酒と食を楽しむ^{しゅらくとう}「酒楽棟」とスパークリング日本酒の貯蔵セラーやイベント空間を備えた^{がりゅうとう みやますぎ しやくだにいし}「臥龍棟」。美山杉や笏谷石、越前和紙などの県産材を用いたこの2つの建物の完成には、多くの一流クリエイターが関わっている。「みなさん黒龍のお酒が好きなんです」と笑みを浮かべる水野さん。2024年春には、新たにオーベルジュや飲食店などができるといふ。驚いたことにこれはまだステップ1で、九頭竜川と並走する鮎街道沿いにエリアを広げていくそう。人のつながりから新しい何かが生まれる世界を想像し、「ワクワクしかない」という水野さんの夢の続きを見るのがまた楽しみだ。

Generator 従来の酒蔵から脱却し、新しいスタイルの創造に挑む
ESHIKOTO 代表 水野直人さん

黒龍酒造の8代目蔵元であり、親会社の石田屋二左衛門の代表を務める水野さんは「地域と関わりの深い酒蔵が良い酒をつくるだけの時代は終わり、小さな経済圏をつくっていくことが役割としてある」といふ。自然に溶け込むように建てられたESHIKOTOでは、「禅の精神が息づく永平寺町で心身共にゼロベースになれる場所として多くの方にお過ごしいただきたい」と話す。



九頭竜川の絶景を眼前に、美酒美食とアートに酔う

石田屋 ESHIKOTO 店では、ここだけの限定酒となる、泡酒、純米大吟醸、



梅酒の3種をテイスティング。日本酒好きでこの職に就き、福井に移住したという、愛知県出身の養葉 望さんの、愛のこもった説明にほっこりしながら、泡酒をひと口。施設内で二次発酵することで生まれる、天

然のきめ細かな泡は滑らかでエレガント。梅酒の芳醇な香りにも感激した。acoya で味わえる、シェフの竹内賢太郎さんによる朝食も素晴らしい。「からだのリズムを整えて活力が出るお膳にしています」という。なかでも、お椀の「へしこのガルビュール」は、へしこの糠や骨から丁寧にだしを取り、福井の保存食、打ち豆と仕立てた旨みたっぷりで滋味豊かな一品。デザートには、黒龍大吟醸の酒粕と塩を使ったケーキを選んだ。「黒龍の酒粕は香りがよいので、それを生かしたくて」とパティシエの岡田麻波さん。ふわりと溶ける口当たり、ふくよかな香りに幸せな気持ちになる。スタッフの皆さんが「ここだけの絶景」と胸を張る雄大な自然を眼前に、アートのある空間で楽しむ食、お酒。この贅沢なひとときこそ、大人の観光にふさわしいと思う。



福井の素材を大事にして、こまやかで丁寧な一皿をつくる

Apéro acoya シェフ 竹内賢太郎さん

福井県敦賀市出身。大阪、東京のフランス料理店で経験を積んだ後、Uターンし現職に。農業を営む実家で栽培する野菜や、自ら足を運んで探す地元素材をふんだんに使った朝食、昼食メニューが評判だ。「僕の祖母がつくっていたような梅干しや漬物など、昔ながらの食を生かしていくチャレンジもしたい。そして『竹内賢太郎の料理』で喜んでもらえたら」と微笑む。



酒粕のソフトクリームや、季節のパフェで福井を表現

Pâtisserie acoya パティシエ 岡田麻波さん

福井県敦賀市出身。神戸の有名菓子店勤務を経て、現職に。福井の旬の素材をふんだんに使った見た目も美しいパフェはファンも多く「福井の素材でお菓子を表現したい。ごぼう、柿、ふきのとう、えごまなども使います。今年の秋は栗に挑戦するつもり」と語る。「丁寧に、でも、ちゃんと大胆であることを意識してつくっています。福井には誇れるものがたくさんあるから、その良さを伝えられるお菓子をつくってきたい」。



ESHIKOTO (エシコト)

福井県吉田郡永平寺町下浄法寺第12-17 定休日/水曜 曜 1・3・5火曜

◎石田屋 ESHIKOTO 店 営業時間/10:00~17:00

☎0776-63-1030 <https://eshikoto.com/>

◎レストラン「Apéro & Pâtisserie acoya」

☎0776-97-9396 <https://acoya-fukui.com/>

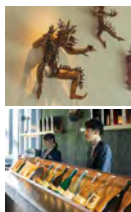
営業時間/・朝食 9:00~10:00 L.O. ※平日は予約制 ・昼食 11:00~13:30 L.O.

・前菜などア・ラ・カルト 14:00~17:00 L.O. ・カフェ 11:00~17:00 L.O.

・テイクアウト 10:00-18:00

※入場は20歳以上の方のみ。ペット不可。朝食、ランチ、デザートは事前予約がおすすめ。

「臥龍様」は見学不可(イベント開催時に開放)。イベント・季節のメニュー等については、Instagram または LINE 公式アカウントで発信。LINE 公式アカウントから予約も可。



北陸道 福井北ICより約15分/中部縦貫道 永平寺参道ICまたは永平寺ICより約10分



福井の こう【酵】



こだわりの米糠発酵が生み出す絶品「へしこ」 福井県小浜市

小浜市^{やしろ}矢代港にある釣り船民宿「かどの」の角野高志さん。「高校を卒業して、いざ船に乗ったら船酔いしちゃって。家業なのにな」と照れながら話す。そんな角野さんは、実は「へしこ」名人として知られている。へしことは、魚を米糠に漬け込んで作る保存食で、角野さんは昔ながらの製法にこだわり、廃校になった旧田島^{たがらす}小学校を加工場として使う。教室は糠の良い香りで満ち、黒板の前にへしこ樽が並ぶ光景はちょっと不思議だ。ここで国産の鯖と無農薬米の米糠、塩、唐辛子のみを使って樽に仕込み、1年以上かけて自然発酵・熟成させる。「1年後に樽を開けるのは楽しみであり、うまくできていなかったらという恐怖もある」。角野さんの大きくて柔らかな手が樽の中のへしこを取り出す。見るからに肉厚で、身が引き締まった大ぶ



りのへしこは、なかなかの迫力だ。「糠が旨いから、糠を洗い落とさずに弱火でじっくり炙るのがコツ」といいつつ、へしこを焼く。焼きたてのへしこは、香ばしさとコクのある旨み、塩辛さが絶妙で、ほかほかの白いごはんとかき込みたくなった。「以前、見た目は生ハムで、旨味の塊のような究極のへしこができたんです。でもあれ以来できなくて。あの味を目標に、自分が一番おいしいと思うへしこを作り続けたい」と目を輝かせる。旨味の塊と聞き、口の中に思わず唾液が溢れた。

Generator おいしいへしこ作りに一途に取り組む
へしこ職人 角野高志さん
<https://www.kadono-heshiko.com> 見学科/1人500円
※加工場の見学は2名から。事前にメールで問い合わせ、予約を
E-mail mekabu.kadono@gmail.com

「旨いと思って出荷の手配をしたけど、口に残る後味が気に入らなくて。出荷をやめ、へしこを樽に戻して再び熟成させたこともある」と話す表情は柔和だが、味に妥協しない強い意志が感じられた。角野さんのつくるへしこは、道の駅「若狭おばま」でも購入できる。

舞鶴若狭道 若狭上中IC より約10分



福井の みのり【実】



実り豊かな、仲良し夫婦の梅の園 福井県若狭町

福井梅全盛期の6月、福井県若狭町にある伏見梅園を訪れた。梅の芳香が漂うなか、枝いっぱいに青梅が実る様子は生命力を感じる。その青



梅を伏見勇希さんが黙々と手もぎで収穫していた。三方湖を見下ろす山の畑では、木の下に収穫用ネットを設置し、完熟して自然に落ちる実をネットから転がしてケー

スに入れていく。伏見家の軒先では、勇希さんの妻・靖子さんと手伝いの人たちが賑やかに談笑しながら梅の実をテキパキと選別していた。

以前は東京でSEとして働いていた勇希さんだが、「未経験だけど農業をやりたい」と2016年に夫婦で移住し、梅農家になった。「初めて福井の梅を食べた時、本当においしくて、自分で作りたいと思った」と話す勇希さんの隣で「実は、私は梅が苦手で」とささやく靖子さん。梅農家への転身に反対しなかったのは「梅が苦手な私が『おいしい』と思うものができたら良いなと思って」。話を聞きながら、どんなことも2人で楽しみながらチャレンジできる良いご夫婦だなと羨ましくなる。減農薬・低肥料で育てた特別栽培の完熟梅で作った梅ジャムを、靖子さんが炭酸で割って出してくれた。甘酸っぱく爽やかで、なんだか伏見さんご夫婦みたいだな、と思った。

Generator 梅をフルーツとして味わう楽しみ方も広げたい
伏見梅園 伏見勇希さん、靖子さん
福井県三方上中郡若狭町田井69-13 ☎080-5224-5886
※夏季の限定期間、収穫した梅は直売も可能。その場合は必ず事前に連絡を。
<https://www.fushimi-baien.com>

2016年、梅農家の担手を募集していた若狭町の地域おこし協力隊に着任。梅の栽培などを学び、2018年に梅農家として独立した。紅映(べにさし)、剣先(けんさき)、新平太夫(しんへいだゆう)などの品種を栽培する。「梅は果物のイメージがないけれど、ジャムにするとフルーティ。果物として気軽に楽しんでもらえるように、梅ジャムの加工にも力を入れた」と勇希さん。ジャムに加工する実、樹上完熟の梅を使うそう。



舞鶴若狭道 若狭三方ICより約15分／三方五湖スマートICより約10分



福井の す



【酢】

近代的設備を使い、伝統製法で造る純米酢 福井県大野市

河原酢造の酢は、米だけで造られる。よい米でよい酒を造り、それをおいしい酢にする。「農業を一切使用しない有機農法で、原料の米づくりから取り組んでいます」と、河原泰彦さん。河原酢造は、有機栽培による米を原料とし、昔ながらの製法「せい ち はっこう 静置醗酵ろうばい」で造る純米酢「さくさん 老梅」で知られている。酢酸醗酵室に入ると、大きなタンクが並び、お酢の良い香りが漂っていた。「タンクに入れた酒に酢酸菌を浮かべると、やがて菌膜が表面を覆う。菌は空気を好むため表面だけで醗酵する。酢酸に変わると沈み、中でゆっくりと対流する。こうして静かに置いて醗酵させるから、静置醗酵。お酢に変わるまで3ヶ月かかります」という。タンクの蓋を開けると、モコ



モコとした膜に覆われており、これがお酢になると思うとワクワクした。「衛生的な環境で近代的な設備を使って、伝統製法で造る。有機農法も、静置醗酵も手間がかかるけど、私はいいお酢を造りたいし、妥協したくないです」とっこり。河原さんのお酢に漬け込んだ野菜は、香りよく、いつもより美味しい。すっきりとクリアで、まっすぐな味。河原さんの人柄を思い出し、青々とした大野の田園風景が目には浮かんだ。



有機米から静置醗酵で造る「老梅 有機純米酢」

河原酢造 7代目 河原泰彦さん(写真右)

福井県大野市吉8-25 ☎0779-66-3275 <https://robai.jp/>
営業時間 / 8:30~17:00 定休日 / 土日・祝日、年末年始、お盆期間
※大人数でなければ醸造場の見学も可。事前にお問い合わせ、予約を。

河原酢造は、文政6(1823)年に創業。泰彦さんの父、照彦さんの代から無農薬米の醸造に取り組む。「流通しているお酢の大半は醸造アルコールが主体で、醸造時は、機械で空気を送り瞬時に醗酵させています。お酢が苦手、という人もいますが、米だけで造ったお酢は、ツンとしたり、むせたりせず、まるやかで美味しいということを知ってほしいですね」。おすすめの食べ方は「納豆にお酢を大さじ1くらい入れると、まるやかになりますよ」とのこと。



中部縦貫道 大野ICより約10分 / 中部縦貫道 荒島ICより約10分

高速のってどこまでいこう。

日本三大散居村 砺波平野を見下ろす
高台に位置する旅人に優しいホテル

宿泊セットドライブプランを使えば、
おトクにゆったり、北陸地方を満喫できます。

次の休みは「北陸ジェネレーション」片手に、
ドライブプランを使って、存分にお楽しみください。



美しい夕日に囲まれた「日本の夕陽百選」の宿
日本の原風景「能登の里山里海」にふれる



吹き抜ける庭園レストランで、
料理長自慢の越前の幸を愉しむ温泉ホテル



高速道路と観光施設や宿泊施設の利用がセットになった
大変おトクなプランをご用意しています。

高速道路周遊パス

定額料金で、高速道路の周遊エリア内が乗り放題！



観光施設利用 (入場券など)

または

宿泊利用 (特典付き宿泊商品券)



提携施設で使える
宿泊商品券(10,000円分)



高速道路周遊パス(利用期間2日間)

北陸3県周遊エリア
(乗り放題)

料金(普通車): **2,900円**

セット料金 **12,900円**
(普通車の場合)

※上記以外のセットもご用意しております。

周遊エリア(例)



ご利用方法

- 1 WEBで7日前までに申込み
- 2 高速道路でお出かけ
- 3 いしかわ宿泊商品券の利用
- 4 料金のご請求



○ETCカード、クレジットカードをご用意ください。
○申込完了メールにしたがい、申込確認書をご確認ください。
※スマホ等をお持ちでない場合、申込確認書を印刷してください。



安全運転でお出かけください。
※スマホ等をお持ちでない場合、印刷した申込確認書をご持参ください。



引換窓口にて、**スマートフォントラブルで申込確認書を表示し、引換手続きを行ってください。**
※印刷した申込確認書をご利用の場合、身分証明書もご提示ください。



宿泊商品券はクレジットカードで、高速道路周遊パスの料金はETCカードで決済されます。

●いしかわ宿泊商品券付フリーパス

●その他の「速旅ドライブプラン」

お申し込みはこちらから!



多数ご用意しています
こちらをチェック!



北陸ジェネレーション

でいねいを探そう北陸旅 4 食の道をいく



移住・定住のお問い合わせは

いしかわ就職・
定住総合サポートセンター(ILAC)
Uターンサポート石川

石川県金沢市石引4-17-1 石川県本多の森庁舎1階
☎076-235-4540
いしかわ暮らし情報ひろば <https://iju.ishikawa.jp/>
インカワノオト <https://ishikawa-note.jp/>

福井暮らしはたらくサポートセンター
(福井Uターンセンター)

福井県福井市手寄1丁目4-1 AOSSA 7階
☎0776-43-6295(直)
<https://www.fukui-ijunavi.jp/>

富山暮らし・しごと支援センター
富山オフィス

富山県富山市湊入船町9-1 とやま自遊館2F
☎076-411-9179
https://toyama-teiju.jp/toyama_support-center

北陸経済連合会 北陸イメージアップ推進会議

「北陸に住もう〜移住・Uターンガイド〜」事務局

石川県金沢市片町2丁目2番15号(北国ビルディング4階) ☎076-232-0472 <http://www.hokuriku-imageup.org/hokuriku-gurashi/>

発行/中日本高速道路株式会社 金沢支社

WEBサイトに「北陸ジェネレーション」バックナンバー公開中

www.n-drive.jp ◎誌面についてのお問い合わせ info@n-drive.jp

企画・取材・編集/NEXCO中日本サービス株式会社・NDrive編集室

◎取材・掲載協力:株式会社エンタメBOX、株式会社シノフィス、てるてる亭、富山湾しろえび倶楽部、BRIDGE BAR、有限会社しろくま興行、株式会社シンクシー(tototo)、clover farm、株式会社大野屋、ねこのくら工房、上田明美さん、古民家カフェ「神音」、「神子原Stay」、神子原農産物等直売所「神子の里」、里山総合会社山立会、tonot、ツチノネ工房、のとのふれんち「ひのとり」、したひら鮮魚店、有限会社大脇昆布、黒龍酒造株式会社、石田屋二左衛門株式会社、石田屋ESHIKOTO店、Apéro・Pâtisserie acoya、株式会社奥井海生堂、天清酒万寿店、かどの、伏見梅園、合名会社河原酢造(敬称略)

※本誌掲載のデータは2023年8月現在のものです。営業時間、休み、料金など、変更される場合もありますのでご利用の際はご確認ください。諸事情により価格・商品パッケージ・盛り付け・内容量等が変わる場合や天候や混雑等により売り切れが生じる場合があります。