

CONTENTS ていねいを探す北陸旅 5 やさしさをつなぐ道

Prologue(北陸ジェネレーションとは)	02
能登のこう【酵】発酵デザイナー 小倉ヒラク	04
やわやわ、いしかわ。	14
石川の いどみ 【挑】アステナミネルヴァ - 14	14
ともし 【灯】高澤商店 - 18	14
ほやほや、ふくい。	24
福井の はれ 【晴】晴れのち、もっと晴れ - 26	24
あい 【愛】越前市かさとしふるさと絵本館「碓」- 28	24
みなもと 【源】マルカワみそ - 30	24
またこられ、とやま。	36
富山の えみ 【笑】里山マウンテンバイクツーリズム - 36	36
て 【手】立山かんじき工房 - 40	36
めぐみ 【恵】大長谷ふるさとセンター 村上山荘 - 42	36
新連載：まちの輪郭	48
び 【美】榊田酒造店・沙石 - 48	48
しゅう 【集】SOE(ソエ) - 52	48
北陸道全線開通30周年	56
ドライブプランのご紹介	58

北陸ジェネレーション 2024年9月発行 / 中日本高速道路株式会社 石川県金沢市神野町東170 〒920-0365 TEL:076-240-4930 <https://www.c-nexco.co.jp>

generation

北陸ジェネレーション



ていねいを探す北陸旅 5

やさしさをつなぐ道

石川、福井、富山で会いましょう。

荒々しくも、恵み豊かな日本海を望み
美しい里山や田園が広がるところ。
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「やさしさをつなぐ道」。
能登半島地震を乗り越えようと
懸命に前を向く人たちに、
精一杯のやさしさをつないで
渡すことができれば。

明日の力になる発見を。
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。

能登の こう【酵】



小倉ヒラクさんと 能登の発酵文化を巡る旅へ

「ちょっと外に出てもいいですか?」。その旅の途中、幾度となく車が停まった。ドアを開けて颯爽と駆け出し、首からぶら下げた愛用のカメラ



を被写体に向けるのは、小倉ヒラクさん。そのレンズの先には、能登半島地震によって変わり果てた街並みが広がっていた。

“発酵デザイナー”として活動する小倉ヒラクさんは、2019年から日本各地の醸造家や生産者を訪ね、発酵文化を生で学び味わう“発酵ツーリズム”を提唱、日本だけでなく世界各地で発酵の作り手、送り手、使い手と交流を続けている。その著書『発酵ツーリズムほくりく』^{*}では、北陸のなかでも、能登ならではの個性豊かな発酵文化を現地取材し独特の視点で紹介している。その縁もあって、ヒラクさんにとって能登は思い入れのある場所だという。地震から半年以上が経過した今もなお、道路は至るところで寸断され、ライフラインの復旧を待つ人たちがいる。それでも、ヒラクさんに届く「来てよ」という声に応え、能登半島に残り続ける発酵文化の担い手たちのもとを訪ね歩いた。懐かしい顔を見つけるたびに、安堵の表情を浮かべ、心の痛みに静かに寄り添い続けた。



奥深い日本の発酵文化の魅力を世界へ発信
発酵デザイナー 小倉ヒラクさん

1983年生まれ。山梨県甲州市在住。下北沢「発酵テラメント」オーナー。「見えない発酵菌たちの働きをデザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者と発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを数多く企画。著書に『発酵文化人類学』『日本発酵紀行』『オッス!食国 美味しいにっぽん』など。
2024年9月21日から12月8日まで金沢21世紀美術館にて『発酵文化芸術祭 金沢一みえないものを感じる旅へ』を開催。



能登のこう【酵】

小倉ヒラクさんと
能登の発酵文化を巡る旅へ

震災を乗り越え、伝統の味を次世代へ

まず向かったのは、能登町松波にある横井商店。500年の歴史を持つ「松波米飴」を作り続ける1924年創業の老舗だ。飴の原料は、能登産米と県内産の大麦のみ。蒸したうるち米に、麦を発芽させた「おやし」を加えて糖化発酵させた後、麻袋に入れて絞った汁を大釜に入れ、5時間ほど煮詰めていく。釜場では、4代目・横井千四吉さんが柄杓で飴をすくう度に甘い香りが広がる。数時間かけて乳白色から飴色になったところで、ひと口試食。ヒラクさんは「おいしい。後口に麦を感じますね」と驚いた様子だ。さらに「麹菌を使わず、代わりに麦自体の酵素を使って甘くしていく、いわば発酵食の起源のようなもの。素晴らしい食文化ですね」と興奮気味に話すと、横井さんは「小さなお子さんが食べて『懐かしい』というんです。この甘さは母乳に近いんじゃないかと思います」と愛おしそうに飴を見つめた。

E 能登に伝わる伝統の「松波米飴」を後世へ
横井商店 横井千四吉さん
Generator 石川県鳳珠郡能登町松波12-83-1 ☎0768-72-0077
営業時間 / 9:00~17:30 定休日 / 不定休
<https://www.yokoishoten.com/>

能登半島で唯一、米飴を作り続ける横井商店。能登半島地震で昔から使っていた釜の土台が割れ、一時は事業の継続が困難な状況に。それでも何とか亀裂を修復し、2024年2月に生産を再開した。「今回の地震では大変な被害が出ましたが、この伝統の味を何とか後世に残していきたい」と話してくれた。

 能越道 のと里山空港ICより約45分



能登のこう【酔】

小倉ヒラクさんと
能登の発酵文化を巡る旅へ

同じ能登町にあるカネイシは、奥能登地方に伝わる魚醤「いしり」の作り手だ。カネイシがある小木港はイカの名産地として知られ、この地域では、古くからイカの内臓を塩にまぶして発酵させた「いしり」を作り続けてきた。



「いしり」は寒い時期に漬け込み、その後何度も攪拌を繰り返してゆっくりと発酵させる。

「今年はやっとの思いで仕込んだ」というタンクに入ったイカワタを、代表の新谷伸一さんが、

額に汗を浮かべて長い棒で攪拌する。巨大なタンクが並ぶ工場の風景は圧巻で、塩辛のようなおいしそうな匂いが漂っていた。「タンクが倒れなかったのは奇跡ですね。一度味わうと旨みのトリコになる「いしり」は、若い人にも人気があるんですよ。うちの店でもベストセラーです」と話すヒラクさんの言葉を受け、新谷さんは「それは嬉しい。最近は原料のイカも不足して苦労しているけれど、何とか続けていきたい」と笑みを見せた。



Generator 長期熟成で醸し出されるイカワタの旨み「いしり」を伝える
カネイシ 新谷伸一さん
石川県鳳珠郡能登町小木18-6
営業時間 / 8:30~17:00 定休日 / 土曜・日曜・祝日
<https://kaneishi.com/>

「今回の地震で工場の裏側の崖も大きく崩落しました」という新谷さん。地元・能登の荒海で力強く育った新鮮な魚介類をとれたての鮮度そのままに加工。1年以上じっくりと漬け込む「いしり」のほか、いしりぼん酢、干物などを製造・販売する。いしりと海洋深層水塩を使った「魚醤いしりらーめん」も人気。



🚗 能越道 のと里山空港ICより約45分

旅の2日目は、さらに地震の被害が大きかった珠洲市へ。石川県唯一の焼酎の蔵元である日本醗酵化成は、2023年夏の地震から少しずつ修繕を進めてきた矢先、大きな揺れが襲った。状況を尋ねたヒラクさんに「^{すず}壮絶でした」と苦笑いを浮かべた藤野浩史さん。社屋には^{ほうろ}亀裂が入り、ほとんどの機械設備が損傷。焼酎を熟成する200本ほどの珪瑯タンクの多くが傾いた。「再開の目処は立っておらず、修繕には何年もかかりそうです。まだこれからの検討になりますが、規模を縮小してコンパクトでも効率の良い製造ができるようにして、能登ならではの焼酎造りを続けていければと考えています」と、妻の裕子さんとともに少しずつ前を向き始めている。「蒸留する前にもろみを熟成させて絞り、蒸留後さらに熟成させる。長期熟成ということもあって、焼酎なのにウイスキーのような余韻があるユニークな味わい。創業のストーリーも含め、ここは特別な存在だと思う」と励ますヒラクさんに、藤野さんも深く頷いた。



Generator クラウドファンディングなどを通して現状の発信も
日本醗酵化成 藤野浩史さん 裕子さん
石川県珠洲市野々江町ア部58 ☎0768-82-1231
営業時間 / 9:00~17:00 定休日 / 土曜・日曜・祝日 <https://www.noto-shochu.com>
※現在、オンラインショップは休止中です。瓶詰め再開後、販売も再開します

「珠洲の特産として焼酎を作りたい」と創業者・藤野公平氏が1950年に焼酎の製造を開始。能登杜氏の技法を応用した「もろみの長期熟成」、ウイスキー同様に極低温で寝かせる「長期熟成」などの独自製法を受け継いだ熟成焼酎で知られる。藤野浩史さんは、創業者の孫にあたる幼馴染の妻・裕子さんと結婚。15年ほど前に入社し、現在は社長を務める。



🚗 能越道 のと里山空港ICより約50分

能登のこう【酔】

小倉ヒラクさんと
能登の発酵文化を巡る旅へ

次に訪れたのは、輪島市門前町のハイディワイナリー。
醸造所は奇跡的に大きな損傷を免れ、今期の仕込みに
に向けた準備が進んでいた。7種類・約8000本を栽培す



るブドウ畑は、市道のトンネルが崩落して2024年3月まで様子を見に行
くことすら叶わなかったが、地震の影響を感じさせないほど順調な生育
を見せていた。高作正樹さんは「今年も2万本くらいの量を仕込めそう」
と話す。「畑が無事だったことは、すごく大きいですね。それにしても、ここは
ワイン好きが植える品種ばかり」とヒラクさん。「ハイディワイナリーのワイン
はキレイで透明感のある味。これからの進化が楽しみ」。高作さんは「純
粋においしいと思ってもらえるワインを作り続けたい」と力強く返した。



能登の風土を生かした珠玉のワイン

ハイディワイナリー 高作正樹さん

石川県輪島市門前町千代31-21-1 ☎0768-42-2622

営業時間：11:00～17:00 定休日：火曜・水曜 <https://heidee-winery.jp/>

高校時代にスイスへ留学し、ブドウ畑や醸造所のある光景に魅了されたのが
きっかけで、20代後半から醸造家を志す。国内外のワイナリーで学んだ後、
2011年に「ハイディワイナリー」を設立。除草剤や化学肥料は使わず、手摘みで
収穫を行うなど、自然に寄り添ったブドウづくりと醸造を続ける。現在は、醸造所
の一部を利用して仮設のワインショップを営業中だ。

🚗 能越道 西山ICより約45分



発酵文化を守る、能登の人たちの力強さ

この日は、ヒラクさんが「能登の一番いいところに触れられる」と評する
「能登イタリアンと発酵食の宿 ふらっと」に泊まった。翌日、旅の3日目は、
宿の主人ベンジャミン・フラットさんが代表を務める能登地震地域
復興サポート(のとサポ)の活動を手伝った。地震を受けて廃棄されか
けていた輪島塗の御膳を引き取り、大切に使う人へ引き継ぐプ
ロジェクトだ。ヒラクさんもお椀を手に取りながら「江戸時代につくれ
た御膳も残されていて、連綿と続く能登の人たちの想いを感じた」という。
「能登の文化が大切に守られてきたから今がある。だからこそ、次につな
げる活動をしなければいけないと思う」と話す妻・船下智香子さんの
目には、能登の食文化を守り抜くんだという強い想いがにじんでいた。



能登の食文化や伝統を未来につなぐ

能登イタリアンと発酵食の宿 ふらっと

ベンジャミン・フラットさん 船下智香子さん

石川県鳳珠郡能登町矢波27-26-3 ☎0768-62-1900

※2025年春より営業再開予定 <https://flatt.jp/>



ベンジャミンさんがシドニーのイタリアンレストランでシェフをしている際、日本語教師として渡豪していた智
香子さんと出会い、結婚。智香子さんの実家がある能登に移住し、1997年に「ふらっと」を開業。地元で伝
わる発酵食について両親から学び「能登イタリアン」という独自の料理スタイルを確立した。現在は宿の通常営
業を休止中。2025年春の再開に向けて建物の改修を進めている。

🚗 能越道 穴水ICより約35分



4日目、旅の最終日には、能登半島の根っこに位置する氷見市の柿太水産を訪問した。柿谷政希子さんは、地震発生から2カ月断水が続き、「何度も廃業を考えた」と打ち明ける。踏みとどまれたのは、姉の東安通子さん



んが「それでも『こんか漬』を作ろう」と声をかけてくれたから。生産量は例年の半分以下だが、「何も触らなかったのが良かったのか、良い仕上がりなんですよ」とヒラクさんに笑みをこぼした。



樽開きしたばかりという新物と熟成のこんか漬を刺身や炙り焼きにして出してくれた。味わたった

ヒラクさんは「新物のこんか漬は後味がキレイだね。熟成はチーズのよう。すごくおいしい」と嬉しそうだ。さらに「心配しているスタッフにも柿谷さん、無事だによって知らせてあげたい」と記念撮影。雨上がりの青空の下、笑顔で再会を約束した。



伝統の発酵食「こんか漬」をこれからも
柿太水産 柿谷政希子さん

Generator 富山県氷見市北大町3-37 ☎0766-74-0025 営業時間/9:00~17:00
定休日/日曜・祝日 <https://www.kakita-himi.net/>

100年以上の歴史を持つ水産加工会社の6代目。冬場に獲れる脂の乗った青魚を塩漬けし、米ぬかと米麴、酒粕を加えてじっくり漬け込んだ発酵保存食「こんか漬」の味を守り続ける。現在は工場に併設された店舗での営業を再開。柿谷さんは「今後のことはまだ何も言えないですが、それでも皆さんのご支援を受けて少し前向きになれた気がします」と語った。

🚗 能越道 氷見ICより約10分



復興の第一歩は“ものづくり”から

様々な出会いがあった、能登の発酵を巡る旅。帰路の車中で、「能登には日本の発酵文化の原風景が残されている」と話したヒラクさん。



「海外を含めて様々な食文化に触れる機会がありますが、個人の才能は、時間の蓄積には勝てない。改めて日本の発酵食は侮れないと感じます。復興の第一歩は“ものづくり”からだと思います。自分たちがものづくりをすることで、地域が前を向けるんじゃないかと信じている人たちがいる。きっとそれが復興の原動力につながるはずです」。

容易な話ではない。時間もかかるだろう。それでも発酵文化を愛する能登の人たちには、立ち直る力がある。そう信じて、再起を待ち続けたい。



石川の

いどみ【挑】



奥能登の担い手に寄り添い、新たな共創に挑む 石川県珠洲市

能登半島地震で甚大な被害があった珠洲市。この地の素材を使い開発したヘルスケアブランド「NAIA」が、2024年5月に誕生し話題を呼んだ。倒壊した建物が痛々しく残る海辺の道を行き、NAIAを立ち上げたアステナミネルヴァを訪れると、代表の清水雅楽乃さんが出迎えてくれた。

「珠洲の酒蔵の酒粕を使ったフェイスマスク、炭の成分が入った洗顔フォーム、能登ヒバのミストなど、NAIAは、能登の自然素材を使用しています」。そう話す清水さんに案内され、車で15分ほどの田んぼを訪れた。軽トラックで現れたのは、米農家の瀬法司公和さん。NAIAに使う酒粕は瀬法司さんの米から作られているが、田んぼの水路が損傷するなど、地震で大きな被害を受けた。「今は苦戦していますが、有機栽培の酒米作りをなんとか軌道に乗せたい」と力強く歩み始めていた。(P16に続く)



やわやわ、いしかわ。

地震の爪痕が残るまちで、前を向く人たちがいる。やわやわ（「ゆつくり」という意味の能登弁）と進むその一歩を、支えていこう。能登の人たちのやさしさが好きだから。

(P14の続き)

地域と共に進むヘルスケアブランドへ

次に向かったのは、珠洲市東山中町。県内で唯一、専業で炭焼きを営む大野長一郎さんの工場だ。2022年、2023年の地震で崩れた窯を修復し、火を入れた矢先に今回の地震が起きた。土で作られたドーム状の炭焼き窯は、天井から崩落。再開のめどは立っていないが、「炭焼きを継続させ、自分が生まれ育った地域を未来に残したい」と気丈に前を向く。手しごとで丁寧に焼き上げ、茶道家から評価が高い「菊炭」をNAIAの洗顔フォームに使っており、大野さんは「炭づくりの過程で出る微粉末を高く評価してもらえるのは嬉しいし、炭の可能性を感じてほしい」と話す。「NAIAは奥能登の皆さん、一次産業と共にあるブランド。ここで循環型の社会が成り立つ事業に取り組んでいきます」と力強く話す清水さん。本社を置いていた珠洲市蛸島町の古民家「文藝館」は、今回の地震で全壊した。それでもこの地に踏みとどまるのは、人との縁があるからだ。地域の担い手に寄り添い、“共創”を模索するアステナミネルヴァの奮闘に、進み始めた奥能登の復興への光を見た気がした。

Generator 珠洲の地で事業を興し、一次産業を支えていく
アステナミネルヴァ 代表取締役社長 清水雅楽乃さん
石川県珠洲市上戸町北方4-177-3 ☎050-1808-7332
<https://astena-minerva.co.jp/>

医薬品の大手メーカー、アステナホールディングス本社機能の一部移転を機に、新規事業推進室のメンバーとして珠洲市へ赴任後、同社設立に伴い、代表取締役役に就任。NAIAの商品開発のほか、耕作放棄地を活用し、睡眠効果などで注目されるハーブの一つ「ラフマ」の栽培にも取り組む。「珠洲の良さは“人”にあると感じます。外部の人も受け入れてくれる懐の深さ、親切さに助けられていますね。」



Note 自然を守る、次世代への約束 NAIA(ナイア)
購入は専用HPへ <https://naia-astena.jp/>

能登発のナチュラルヘルスケアブランド。敏感肌も安心して使える「菊炭&酒粕配合 洗顔フォーム(左)」「酒粕フェイスマスク(中央)」のほか、爽やかな香りの「能登ヒバ Room & Fabric Mist(右)」も人気。



Generator 奥能登の米づくりを未来へ紡ぐ
農家 瀬法司公和さん

金沢の飲食店などで勤務した後、実家の米農家を受け継ぐ。15haほどの田畑を耕作し、「コシヒカリ」「能登ひかり」など9品種の米の栽培のほか、野菜の無農薬栽培などにも取り組む。

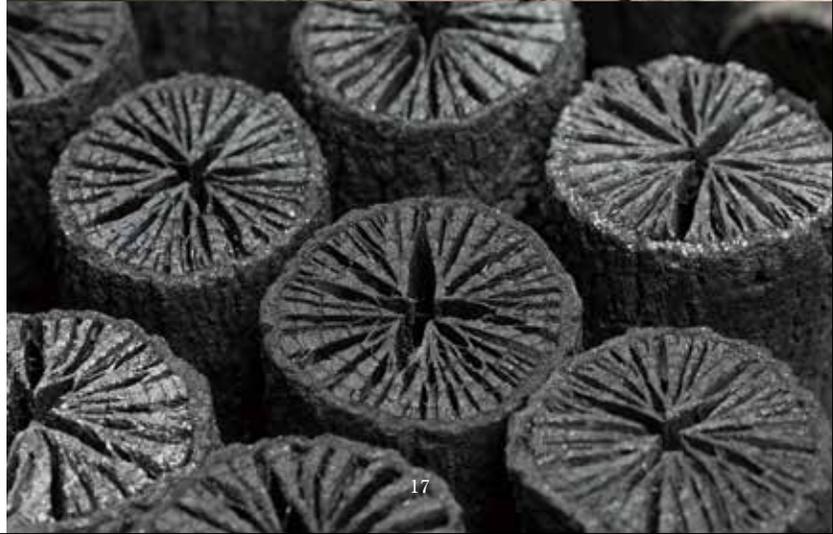
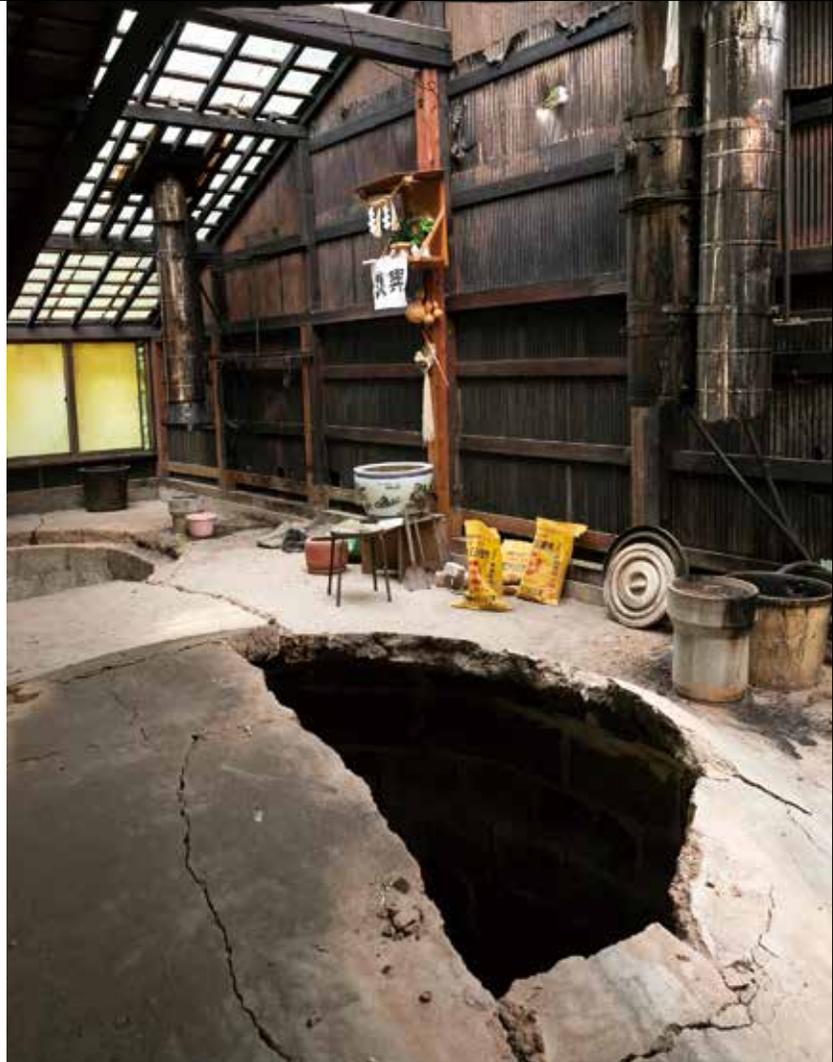
Generator 製炭を通じて豊かな森を守る
大野製炭工場 大野長一郎さん

株式会社ノトハソ代表。1971年に父が創業した製炭業を2003年に継承。茶道を支える茶炭づくりに注力。原料のクヌギの苗木を周辺の里山に植え、森を循環させながら炭を作る取り組みを行う。里山の自然環境や景観を維持する「炭やきビレッジ構想」の実現を目指す。

<https://www.noto-hahaso.com/>



能越道 のと里山空港Cより約50分



石川の

ともし【灯】

七尾市



穏やかな時間をつくる和の灯火 石川県七尾市

静かなる力強さと温かみのある気高さ。それが和ろうそくの印象だった。「生活の中で灯して少しでも落ち着く時間を過ごしてもらえれば」と高澤久さん。石川県で唯一、和ろうそくを作り続ける高澤商店の5代目だ。



店を構える一本杉通りは昔ながらの商店街で震災の傷跡が深く残る。高澤さんの店も震災被害で倒壊し、今は仮店舗での営業だ。店内には再建に向けたクラウドファンディングの参加者からのメッセージが貼ってあり、温かい言葉に胸が熱くなる。

和ろうそくについて聞くと「原料は植物でロウはハゼの実、芯は和紙と灯芯草で作ります。うちでは菜種油や米糠^{ぬか}を原料にした新しいろうそく作りにも力を入れています」。伝統の継承も大切にしており、手でロウを塗り重ねる手掛け製法を復興させた。「父が経営から第一線を退いた後、『創業当時の技を廃らせてはいけない』と職人になって蘇らせたのです」。

その一つ、珠洲市の職人が作る炭をロウに練り込んだ墨色の手掛け和ろうそくは、伝統の重みを感じ、力強くとも美しい。

取材を機に自宅で和ろうそくを灯すようになった。揺らめく炎を眺める平穏な日常に感謝し、一日も早い能登の復興を願う。

暮らしの中で気軽に和ろうそくを楽しんでほしい
高澤商店 高澤 久さん 佐和さん
石川県七尾市一本杉町37 (旧「けいじゅ一本杉」)
☎0767-53-0406 <https://takazawacandle.jp/index.html>
営業時間/9:00~17:00 定休日/水曜・日曜

2024年3月から仮店舗で営業を再開。店舗では和ろうそくの扱い方や日常生活への取り入れ方、燭台の選び方などをアドバイスしてくれる。「七尾あつての私たちですから、まちのためにできることを常に考えています。地域を元気にするために、一日も早く店舗を再建したい。皆さんの心を少しでも明るくできるように」という思いから、倒壊した店舗の囲いにアートを飾る取り組みも行なっている。



 能越道 七尾城山ICより約10分



石川の

つち【土】

野々市市



能登の地で、地球が喜ぶ農業を 石川県野々市市
金沢市に隣接し、若い人も多く住むという野々市市に県内産のこだわり野菜が並ぶ八百屋があると聞き訪れた。農家の納屋をリノベーションした味わいある店構えの「香土^{かぐつち}」は、NPO法人アグリファイブが運営し「おいしい野菜と暮らす^{すさきくにお}」がコンセプト。代表の洲崎邦郎さんは、ホテルマンなどのキャリアを経て、農業の世界に飛び込んだ異色の経歴の持ち主だ。50歳を超えてから能登島で就農し、農業を学んだ。西洋野菜に注目し、金沢の飲食店に直売するなど、独自のスタイルで農業を軌道に乗せた頃、「農家さんたちが『儲からないから子どもには継がせたくない』と話すのを聞いて、何とかしたいと考えたんです」。2016年に

NPO法人設立、2018年には「香土」を開業。2023年には「能登半島に地球が喜ぶ農業の一大生産拠点を作ろう」と「Farmer's Village NOTO」構想を立ち上げた。しかし、プロジェクトが動き出した矢先、能登半島地震が襲った。農地のある珠洲市にたどり着くと、無残な光景が広がっていた。その後はスタッフの小津絢子さんとともに夢中で炊き出しに奔走した。今、洲崎さんは「能登への想いは決して揺るがない」と再び立ち上がり、少しずつでも進んでいこうと決意。「能登の土から、農業の未来を芽吹かせる」。その横顔はとても凛々しく、輝いていた。

 安心して買える地元野菜を販売 香土・NPO法人アグリファイブ 代表 洲崎邦郎さん

石川県野々市市中林3-116 ☎076-254-5542
Generator 営業時間 / 10:00~17:00 定休日 / 火曜 <https://kagutsuchi.com/>

ホテル業界で幅広い業務を経験。米農家との出会いをきっかけに食料自給率に関心を抱き、「いしかわ耕稼塾」で学んだ後、新規就農。2018年に金沢市内で「香土」を開業後、2021年に現在地へ移転。香土では、シェフの小津さんが作る野菜弁当や、建設業から転職し就農したという松原和也さんが栽培する新鮮な野菜も並ぶ。



 北陸道 白山ICより約15分



石川の

みのり【実】

能美市



「働きたい」の気持ちが実らせた、極甘メロン 石川県能美市

「子どもは3人ほしい。一方で、外で働きたい気持ちも強かった」と話すのは、能美市のメロン農家、吉川農園の吉川香里^{かおり}さん。27歳のとき「2人目の子どもを授かったのですが、勤めていた職場で働きづらくなって」父に相談した。指導農業士でもあった父にメロン栽培を勧められて新規就農を



決意。自宅近くで土地を借りられる幸運にも恵まれ、1997年にハウスメロンの栽培を始めた。

「ハウス6棟分などの借入金は、3年間の返済猶予も選択できました。でも、その選択はせず、退路を断つ覚悟で初年から真剣に向き合いました。その

覚悟がよかったみたい」と微笑む。時には失敗もあったが、3人の子育てをしながら、徐々にメロンづくりを極めていった。また、ハウス周辺の畑で25種類以上の野菜も栽培し、近隣の保育園の収穫体験や小中学校の職場体験の受け入れを続けている。成長して農園を訪れた人が「小さい頃、畑で大根を抜いたよって、覚えてくれていて」と嬉しそうに話してくれた。

「メロンを大きくするために一部の葉は取ってしまう。でも数日すると、わき芽を伸ばし、また葉を広げている。生命のパワーって本当にすごいな、と。成長を見守る楽しさは、子育てに似てるかも」とやさしい笑顔を見せた。

Generator メロンスイーツの開発にも力を注ぐ人気農園
mama's farm 吉川農園 吉川香里さん
石川県能美市上開発町18 ☎0761-51-4035
<https://yoshikawanouen1997.com/>
営業時間 / 9:00~18:00 (日曜は17:00)
定休日 / 日曜、年末年始 (7/4~8/24、11/25~12/17は無休)

試行錯誤を繰り返し大きくても甘味が乗るよう工夫を重ねたアールスメロンは、文字入りメロンも好評。夏季にはメロンジュースやメロンパフェも販売し、連日行列ができる人気に。また、メロンを通年楽しんでほしいと「メロン・ダックワーズ」やマフィン、クッキーなどを開発し、農園やオンラインショップで野菜とともに販売している。



🚗 北陸道 小松ICより約20分 / 能美根上スマートICより約15分





ほやほや、ふくい。

暮らすまちが好きで、
 仕事に誇りを持ち、
 未来のことをまっすぐに考えている。
 この道の先に
 ほやほや（「そうそう」という意味の福井弁）と
 やさしく包み込んでくれる人たちと
 語りあう時間が待っている。

福井の はれ【晴】

永平寺町



手づくりのストーリーにあふれる農家民宿 福井県永平寺町
「温かい!」。敷地で放し飼いされている福地鶏の産みだての卵を手にして、思わず興奮してしまった。そんな「暮らしの非日常」を、一面緑の里山で体験できる「晴れのち、もっと晴れ」は、合掌造りの古民家を再生利用した農家民宿。「おばあちゃんの家を残したい。人と人、人と自然や生きものが触れあえる場所をつくりたい」という芳沢郁哉^{いくや}さんの夢に、有希^{ゆうき}さんも「楽しそう!」と共感し、出会って4日目に一緒に民宿を始めることを決めたそうだ。移住したときには「廃屋」同然だったという郁哉さんの祖母の家を、100人を超える旅人らの手も借りながら約2年をかけて蘇らせた。

「暮らしの延長線上にある民宿で、私たちと一緒に生活をしながら泊まっていただく感じです」と有希さん。ここでの生活はなにかと手づくりで、薪で五右衛門風呂を沸かし、無農薬の野菜づくりや米づくりも行っている。「今この時間を丁寧に生きる」。そう話す郁哉さんと有希さんの根っこにある想いは、「幸せになれるかどうか」。自分たちが考えるより良い人生を送るため、心のままに軽やかに歩みを進める若い二人の生き方に、晴れ渡る空のような清々しさを感じた。



あるものを活用しながら、いまを丁寧に生きる

晴れのち、もっと晴れ Farmers Hostel&Living 芳沢郁哉さん 有希さん

福井県吉田郡永平寺町吉峰14-5-1 ☎090-8093-7037

宿泊について詳しくはHPへ <https://harenochimottohare.studio.site/>

郁哉さんが東京での会社勤めを経験後、50ccバイクで日本一周の旅をしていたときに訪れた広島県竹原市で、伝統的建築物を活用した宿の運営会社で働いていた有希さんと出会った。その後、結婚した二人は永平寺町へ移住。「僕たちの生活を通して、周りの人たちにも何か良い影響を与えられたら」と郁哉さん。有希さんは「四季を五感で感じられる豊かな時間が好き」。



北陸道 福井北ICより約20分 / 中部縦貫道 上志比ICより約10分

福井の あい【愛】



子どもを敬愛する心から生まれた、絵本の世界 福井県越前市

絵本を通じて愛らしいキャラクターを生み出してきた故・加古里子さん。
越前市かこさとしふるさと絵本館「**碓**」を訪れると、あの「だるまちゃん」



たちがニコニコと出迎えてくれた。2015年から
7年間にわたり館長を務めた谷出千代子さん
は、「加古先生が幼い頃を過ごした越前市(武

生)には、創作の原点があります」と話す。加古
さんとの出会いは、「福井こども劇場」を立ち上げ、講師として招いたのが
きっかけ。以来、親交を深めてきたという。「加古先生は子どもたちを『子ども
さん』と呼び、心から敬愛していました。子どもが自ら歩む道をサポートする
のが大人の役割という思いが、作品にも行動にも一貫して感じられます」。
工学博士でもあった加古さんの絵本は、どれも驚くほど緻密に描かれて
いる。「例えば、『海』『地球』『宇宙』『人間』の4部作では、資料集めに
10年もかかったそうです。徹底的に調べて創作した本だから、何度も読
み返したくなる魅力があるのでしょう」と微笑む。谷出さんが『宇宙』を
開くと、そこには精緻に描かれた星雲や星々が煌めいていた。思わず
「わぁ」と声が出て、子どものような好奇心がむくむくと湧いてきた。

G 今も絵本館で読み聞かせやお母さん向け講座などに携わる
元館長 谷出千代子さん

Generator 福井市出身。児童文学者、仁愛大学名誉教授。館長就任後は、既成概念にと
られないイベントを数多く企画し話題に。退任後も、絵本館での講座などに
携わっている。お気に入りの絵本は『宇宙』(福音館書店)。

N かこさとしの世界を見て、読んで、ふれて、楽しめる
越前市かこさとしふるさと絵本館「**碓**」

Note 福井県越前市高瀬1-14-7 ☎0778-21-2019
開館時間 / 10:00~18:00 休館日 / 火曜、祝日の翌平日、年末年始
https://www.city.echizen.lg.jp/office/090/060/kakosatosi/ehonkan_home.html
約5,000冊の絵本を揃えた「えほんのへや」、「からすのパンやさん」の人形と撮影
したり、「変身」したりできる「あそびのへや」のほか、2階の「もとのえをみるへや」で
は原画(複製)を多数展示。近くの武生中央公園「だるまちゃん広場」もおすすめ。

🚗 北陸道 武生ICより約15分



福井の



越前市

みなもと【源】

「食べることを大切にする」想いがおいしさの源に 福井県越前市

田園に立つ醸造蔵に入ると木桶がずらりと並び、味噌のよい香りが漂っていた。「父が始めた“有機の味噌”を受け継いで、原材料の大豆



や米、麦は農薬・化学肥料不使用のものだけを使うのがうちのこだわり」と話すのはマルカワみその河崎^{ひろのり}紘徳さん。

こだわりは原材料だけではない。醸造

に欠かせない「種^{こうじ}麹」は、味噌蔵に棲みつく天然の麹菌を自家採種し、温度管理など手間ひまをかけ生育。この自家製の麹と、雪解け水の地下水で仕込み、昔ながらの木桶で1年かけて天然発酵させるのだが、

「木桶を使うことで麹菌の数が増え、奥深い風味になります」という。

紘徳さんは父の味噌づくりを継承しつつ、新しいことにも挑戦中だ。

「食べる人も、農家も、環境も喜ぶモノを作りたい」と玉ねぎ塩麹、トマト

味噌などのフードロス解消につながる商品化を進めている。「今は、おから

が大量に廃棄されていると聞き、おからで作る味噌を思案中です」。

マルカワみそで作る味噌汁は、具材を包むようなやさしく芳醇な味わい

がある。河崎さんの言葉の端々から感じた「食べることを大切にする」熱

い想いが、おいしさの源になっているのだと感じて嬉しくなった。

Generator 味噌で健康に!を発信する“みそチューバー”

マルカワみそ 河崎^{ひろのり}紘徳さん

マルカワみそは創業1914年で、取締役は母の郁子さんが務める。みそ一級技能士の紘徳さんは「味噌づくりを通じて健康に貢献したい」とYouTubeチャンネルで“みそチューバー”としても活動している。



Note 自社有機味噌のほか、自然食品も並ぶ マルカワみそ売店

福井県越前市杉崎町12-62 定休日/第2・第4土曜、日曜、祝日

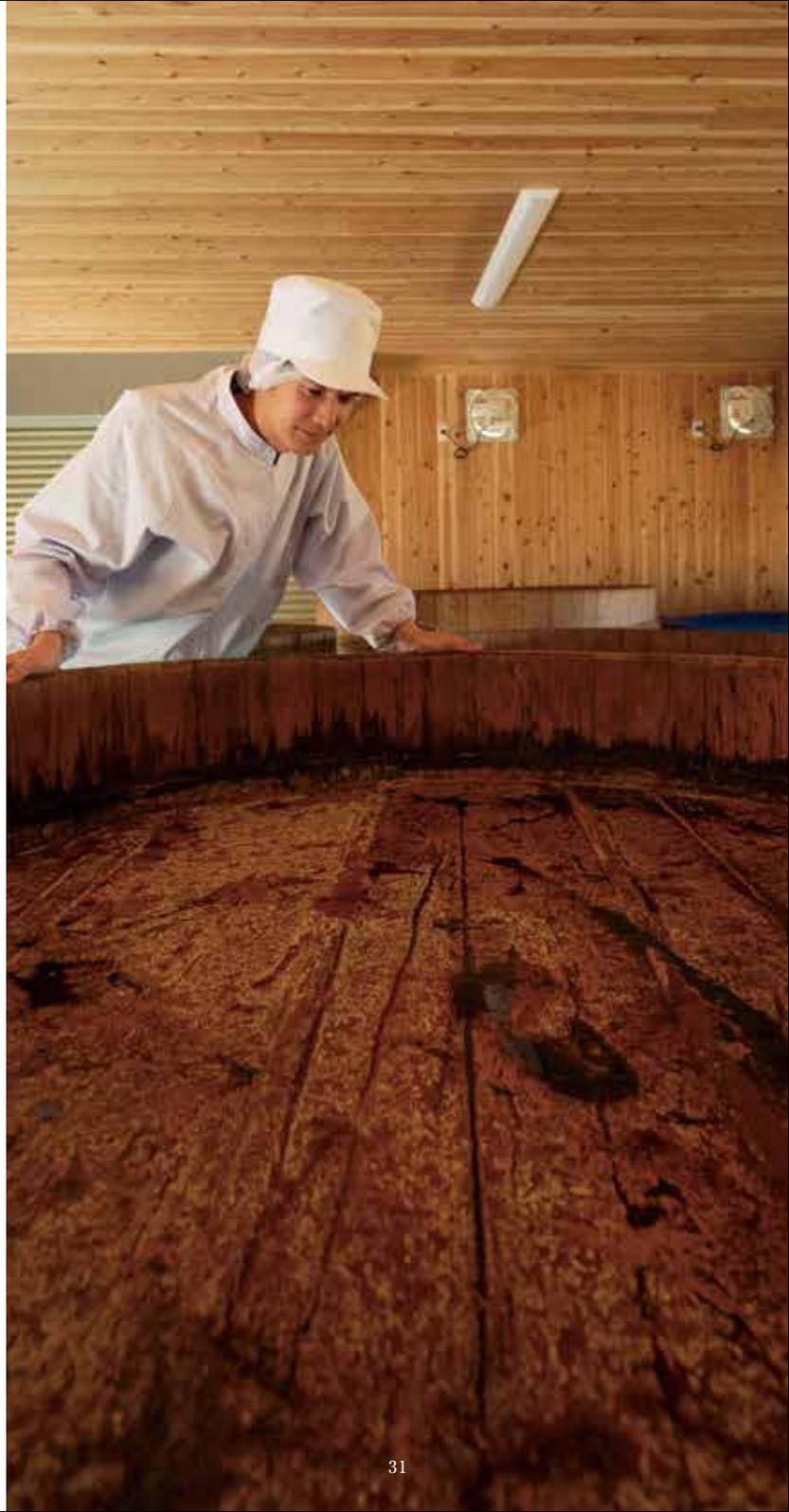
☎0778-27-2111 営業時間/9:00~17:30

<https://marukawamiso.com>

自社製の有機味噌や塩麹、甘酒をはじめ、オーガニック食品などを販売。近隣の農家が届けてくれる採れたての有機野菜も人気だ。



北陸道 武生ICより約2分



福井の おり【織】



チロルリボンと手芸の魅力を伝える 福井県坂井市

板張りの床がレトロなその工場では、旧式のシャトル織機が並び、ガシャン、ガシャンと高らかに音を鳴らしていた。裏側は糸が複雑に重なり合い、



表側の模様を描いていく様子は不思議で見飽きない。この「チロルリボン(ジャカードリボン)」の製造で国内最大といわれた工場は、2015年に一度歴史を閉じる。しかし、その後、市内で織ネームを製造する松川レピヤンが、工場の建物と設備、職人を引き継ぎ、新たに「エイトリボン」として再出発させた。

「旧式の織機で織るチロルリボンにポテンシャルを感じた」と語るのは、工場長の松川^{たかまさ}享正さん。老朽化した工場をリノベーションし、単なる生産拠点ではなく、見学できるオープンな工場に変えた。その隣にあるチロルリボンが購入でき手芸も体験できるカフェは、今や人気スポットになっている。「チロルリボンを通じて、手芸の楽しさを育むことができると考えたんです。何でもある時代だからこそ、愛着あるモノに囲まれて暮らす豊かさを伝えて、チロルリボンや織物の技術を未来につなごう」。チロルリボンの棚で、好きなレモン模様を見つけた。何をしよう?とワクワクしてきた。

G チロルリボンの可能性を広げる仲間づくりにも注力
エイトリボン 工場長 松川享正さん
福井県坂井市丸岡町堀水13-8 ☎0776-66-3550
<https://eightribbon.jp> ※工場見学についてはHPを参照

工場再生の一環としてファクトリーブランド「レピヤンリボン」を立ち上げた松川さん。リボンの購入者やクリエイターと一緒にリボンの可能性や楽しみ方を広げる活動や、仲間づくりにも力を入れる。



N 手芸のコミュニティ空間 リボンズカフェ
営業時間 / 10:00~17:00 不定休 ☎090-2123-3366
Note 工場の託児所だった場所をリノベーションした空間には、レピヤンリボンがずらりと並び、ミシンが使える体験コーナーも。カフェでは、パティシエが作るスイーツ、ハーブティが人気。



北陸道 丸岡ICより約10分



福井の ゆめ【夢】



子どもたちの夢を育む小さな水族館 福井県福井市
真っ暗な空間にライトアップされた水槽が並ぶ。その中をふわふわと漂うクラゲの幻想的な姿に、思わず身を乗り出した。

古い公民館を再活用した「くにもクラゲ公民館」は、越前海岸沿いに佇む小さな水族館。クラゲはもちろん、アカヒトデ、フジナマコといった越前海岸の生き物、オコゼなどの毒のある生き物と、テーマごとに展示され、水槽に添えられた手書きの解説も楽しく、時間を忘れて見入ってしまう。館長の田中俊之さんが力を入れているのは、子ども向けのワークショップ。2Fの工作室では、子どもたちは何度も1Fの展示室に行ってクラゲを観察しながら、夢中で絵を描いたり、工作したり。「越前海岸いきもの探検隊」では、目の前の漁港で採取した海藻の標本作りなども行う。

「子どもたちの笑顔に元気をもたらしているから、海の生き物や体験を通

して成長をお手伝いしたいんです」と田中さん。そして「越前海岸は、実はウミウシの宝庫で、100種類以上生息しているんです。すごいでしょ?」と図鑑を手に少年のように目を輝かせる。海の生き物が大好きという田中さんの素直な眼差しが、子どもたちに生き物への興味を抱かせ、もっと知りたい、学びたい、と楽しい夢を描かせるのだろう。



海の生き物と地域の子どもたちを大切に思う
くにもクラゲ公民館 館長 田中俊之さん

Generator

福井市出身。生き物すべてが大好きだが「クラゲは水族館の飼育員として初めて担当した生き物なので、特別な縁を感じている」。地域の子育てに貢献したいと、海の生き物と親しむ学童保育の開設にも取り組む。



ユニークな展示と観察体験でリピーターも多い
くにもクラゲ公民館

Note

福井県福井市鮎川町195-7 <https://lit.link/kunimikurage0402>
営業時間 / 10:00~17:00 (11月~3月は16:00閉館) ☎090-6536-8346
定休日 / 火曜 入館料 / 一般600円 小中学生300円 未就学児 無料
2022年4月にオープンした私設の水族館。ワークショップが人気で何度も通う子どもも多い。展示される生き物の解説文はすべて手書きで、イラストやクイズを交えながら子どもが楽しめる工夫がされている。



北陸道 福井北ICより約50分



富山の

えみ【笑】



またこれ、
とやま。

立山連峰の雄大さに見惚れ、
青々とした富山湾の絶景に感動する。
またこれ(「またきてね」という意味の富山弁)と
手を振る笑顔が一生の思い出になる。

地域を元気に! 朗らかに笑う“職業ホラ吹き” 富山県立山町
ニッと笑う日焼けした表情がなんともチャーミングな佐藤将貴さん。ともに立山に移住し陶芸家でもある妻のみどりさんも「この笑顔、なんだか癖になっているみたい」と笑う。実は、佐藤さんに出会って最初に「職業ホラ吹きです」といわれ、正直戸惑った。実際に、ホラ貝も吹いている…そうだが、彼のいうホラ吹きとは「地域を元気にするためには、無茶で無謀といわれても、とにかく有言実行していく」こと。その一つが、藪道と化した、大観峯展望台から上市町柿沢まで約2kmの古い登山道をたった一人で整備・再生したことだ。道を整備した理由を尋ねると「立山町に移住して、自分は本当に豊かな毎日を過ごしている。その恩返しにと思い、勝手に始めたんです」と、また、ニッと笑った。(P38に続く)



(P36の続き)

※1 “オワコン”から“ゾッコン”へ、里山から地域の未来を描く

同時期、佐藤さんは地元のおじいちゃんから昔の人々の営みや歴史を教てもらいながら、立山町や上市町の里山を歩き回った。さらに地域の古い文献を調べることで「見過ごされているだけで、里山にはいろんな魅力がある。それを体験できるコトを創り出せば人も呼べるし、地域も盛り上がる」と考えついた。それをカタチにしたのが「里山マウンテンバイク



ツアーの参加者はEバイク^{※2}を使い、起伏のある山道もスイスイ走りながら、佐藤さんが話す里山の物語に驚いたり、軽妙なトークに笑ったりして、立山の山岳信仰や里山の暮らしにもふれていく。ツアーについて話すその様子が心底楽しそう

で、これは参加しなければと思った。

「地域活性のために、大金を投じて新しい施設をつくるのはもったいない。“オワコン”といわれるような里山にも森林植物や生き物など豊かな自然資本があり、歴史や暮らしの小さなストーリーがある。こうした今あるモノを生かして“ゾッコン”を創りたい。里山から地域の未来を描くという視点で、この地の自然・文化を伝えていきたいんです」。道の整備から始まった佐藤さんの活動は、どんなふうに地域につながっていくのだろう。これからは楽しみで仕方がない。

P 地域を盛り上げる活動に邁進
Generator 里山マウンテンバイクツーリズム 佐藤将貴さん
里山マウンテンバイクツーリズムの予約はHPにて
<https://satoyama-tourism.com>

神戸市出身で、埼玉県で暮らしていた佐藤さんは、2014年に妻のみどりさんとともに家族で立山町に移住。技術系の営業職を退職後、射水市で働きながら地域事業を学ぶ。「地元の人ももっとつながりたい」という思いから、古くからの地元企業である前川建築に入社。クラウドファンディングで資金を募り、里山マウンテンバイクツーリズムを社内起業した。現在は、同社のグループ会社で、新規事業を行う「緑溜（えんため）」の取締役も務める。

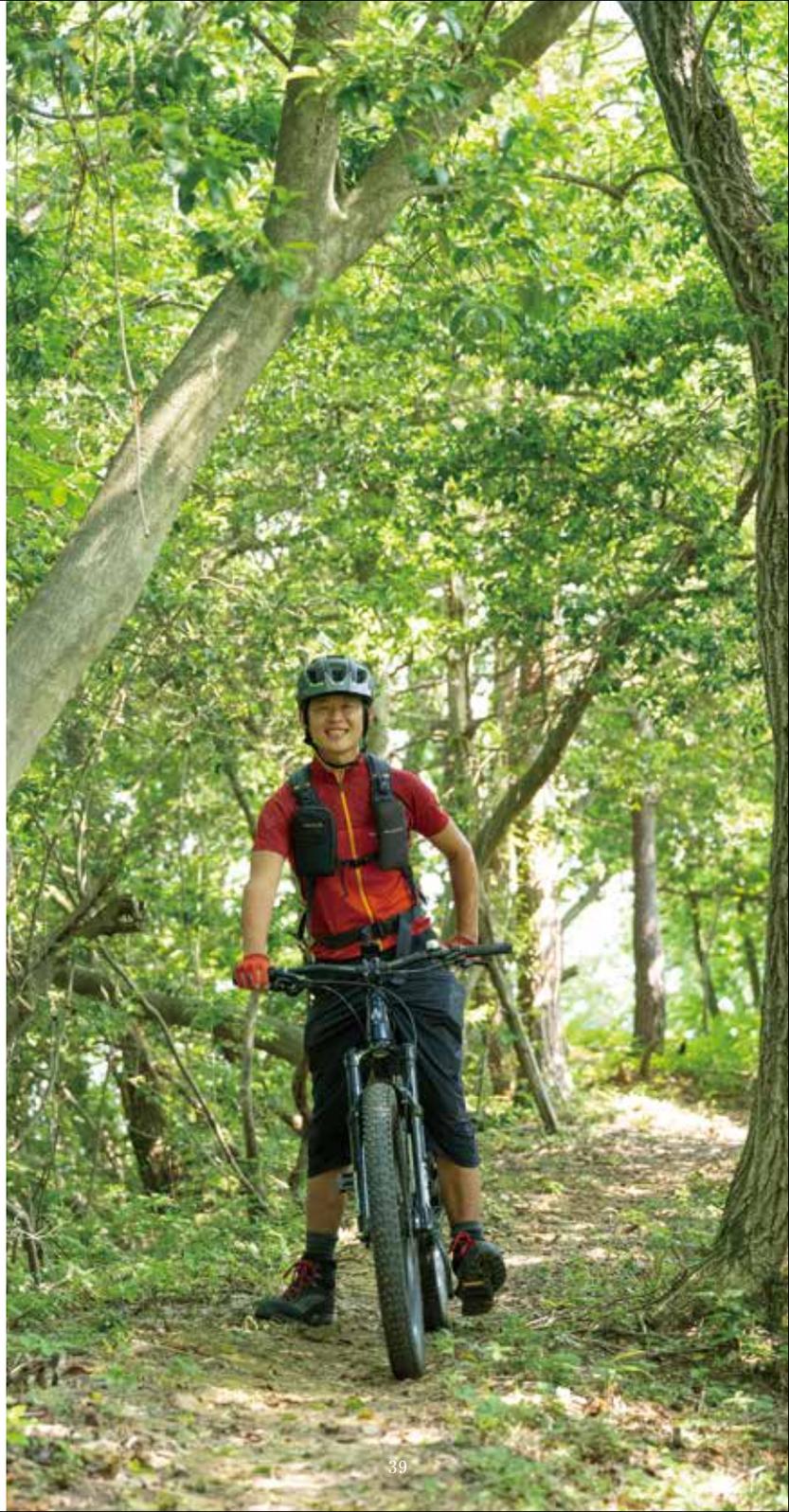
N 剣岳の眺めとサウナが楽しめる一棟貸しの宿
くらすサウナつるぎ
Note 富山県滑川市寺町183-1 ☎070-1271-7768
<https://kurasunasaurugi.jp>

勤務する株式会社緑溜が運営し、佐藤さんが支配人を務めている。剣岳の頂きを望む1日1組限定の一棟貸しの宿は、離れにサウナ、露天風呂、水風呂がある。露天風呂の湯は、富山市の水橋温泉「こくらくの湯」から直送される天然温泉を使用。「マウンテンバイクを楽しんだ後に利用してもらえれば嬉しい。里山を満喫して、温泉やサウナを楽しんでリラックスしてください。」

 北陸道 滑川ICより約10分 / 上市スマートICより約10分

※1 終わったコンテンツ

※2 電動アシスト付きマウンテンバイク



富山の

て

【手】



富山市



山好きの手が伝える、雪国の伝統の技と文化 富山県富山市

かつて、冬の山歩きには、草鞋や靴の下に着用する「かんじき」が必需品だった。「立山かんじき」は、立山登山口に位置する芦畷寺^{あしくらじ}で作られその歴史は1200年を誇る。しかし、時代の流れもあり、最後の職人となった佐伯英之さんが2018年に引退を決め、伝統に危機が訪れた。その窮地を救ったのが、荒井高志さんだ。還暦を迎え、これからを考えていたときにその新聞記事を見た荒井さんは、立山の伝統の技を途絶えさせてはならないと佐伯さんに弟子入りを決めた。



かんじき作りは、材料集めから始まる。クロモジなどの細長い枝を見せながら「これを山で採取してくるのが大変で、体力を使う」と話す。立山山麓の藪に分け入り材料を探し歩くため、熊に遭遇することも。苦勞して採取した枝は切って水に浸けた後、釜で3時間ほど煮、柔らかくしてU字型に曲げる。その後は3カ月ほど乾燥させ、楕円形に重ねて木の爪を組み込む。「金属のスノーシューもあるけれど、木のかんじきは、しなるので衝撃を吸収してくれる」。額に汗を浮かべて仕上げ作業に励む荒井さん。決して楽そうには見えないが「やると決めたからね、続けていくよ」と笑顔を見せた。工房の窓に広がる立山連峰を眺めているうちに、荒井さんのかんじきを履いて絶景の雪山を歩いてみたくなった。

Generator 根っからの山好き。第二の人生で出会った天職

立山かんじき工房 荒井高志さん

富山県富山市善名118-2 ☎076-483-3615(要事前連絡)

営業時間 / 10:00~17:00 定休日 / 火・水・木曜(不定休)

<https://ww2.ctt.ne.jp/~btsara13/>

工房ではかんじきの販売やレンタルも行い、正しい履き方などをレクチャーしてくれる。標高600mの山間の村で生まれ、山登り、山遊びが大好きという荒井さん。「山好きの人に会えることが励み。趣味みたいなものだけど、次世代につなげることも考えていきたい」。



 北陸道 富山ICより約15分 / 流杉スマートICより約10分

富山の めぐみ【恵】



山の恵みでつくる、ひと皿のパワー 富山県富山市

五箇山、旧利賀村を抜け山間の国道を奥へ。辿り着いたのは秘境・大長谷。集落の端にある村上山荘を見つけると、心からほっとした。山小屋風の食堂から厨房に入れば、「山の料理人」森 恵美さんが山菜をふんだんに使った彩り鮮やかな前菜をてきぱきと盛り付け中。テーブルに出すと、白木峰から下山したばかりというグループから、わっと歓声があがった。

富山市内で育ち、大阪のイタリアンレストランで修行した森さんは、自身の叔父である村上光進さんが営んでいた山荘を継ぐかたちで、2011年に食堂をはじめた。「小さい頃はよく食堂のお手伝いをしていました。ありがとうといわれるのが嬉しくて。料理の世界に進んだのも、この体験が根っこ

にあるからかも」。左官である森さんの父と弟が造ったという薪窯で焼くピザは山の幸たっぷりで、生地は香ばしく、ジビエソーセージも味わい深い。「山の仕事をする夫が山で食材を採り、山菜のことは「山のかあちゃんたち」に聞く。鹿や猪などのジビエは、信頼している集落のハンターさんに届けてもらう。移住した農家さんの野菜もあるし、遠くから来てくれるお客さん同士が仲良くなったり、ここは人がつながる場所」とにっこり。秘境の山の恵みで作る森さんのひと皿は、人の出会いも創り出しているのだ。

Generator 秘境で味わう、山の恵みたっぷりのイタリアン
大長谷ふるさとセンター 村上山荘 森 恵美さん
富山県富山市八尾町庵谷10 ☎076-458-1415
<https://www.nagatan.jp/>
営業時間 / 11:00~15:00 定休日 / 木曜定休(冬季閉鎖)

「祖父はきこりで、父はここで育ちました。だから私には故郷のような場所。私一人では何もできないけれど、ここの人たちに支えられてきたと思っています」と話す森さん。山菜やきのこ、イワナ、ジビエなど季節ごとの山の幸を使った料理のほか、行者にんにくラーメンや熊肉ミートソースなどのメニューが登場することも。薪窯ピザは平日は要予約。

北陸道 富山西ICより約50分 / 東海北陸道 五箇山ICより約90分



富山の

ところ【心】



心もほっとする、こだわりの玄米ご飯 富山県滑川市

目の前の店には大きな「坪川こんぶ」の看板。住所を間違えたと思ったが、軒下に小さな「ハレとケ」の文字を見つけ、安心して中に入った。「古い昆布屋を改装してカフェにしたけど、看板はあえて残したの。だから『昆布ください』って来る人もいる」と店主の鍋谷智子さんは笑う。

昔ながらの建具や家具が使われた落ち着いた店内で味わえるのは「私自身が食べ始めて体調も気持ちもブレなくなった」という玄米ご飯のランチだ。「富山県産の玄米を、滑川の海洋深層水と深層水から作られた天日塩で炊き上げ、3〜4日保温する」という熟成玄米ご飯は、もちもちの食感。ほんのり塩味がきいていて、食欲をそそられる。旬の食材

で作る汁物やおかずはやさしい薄味で、素材本来の旨味もたっぷり。野菜中心のお膳は、彩り豊かでとてもおいしい。「家族の健康を考える主婦の料理の延長です」と話すように、家庭料理のようなほっとする味わいだ。「震災後、石川県珠洲市で玄米おにぎりや汁物の炊き出しをしたんです。後日、珠洲市の区長さん夫婦が来店され、改めてお礼の言葉をいただいて本当に嬉しく、ありがたくて」と鍋谷さん。「ハレとケ」のご飯は食べる人をほっとさせ、気持ちもつないでいくのだと、胸がじーんとした。

Generator 食べる人の健康を考えた、やさしい味わい
玄米&海洋深層水テトックスカフェ「ハレとケ」 鍋谷智子さん
富山県滑川市瀬羽町1884 ☎090-2833-7734 <https://hare-ke.jp>
営業日・時間 / 水曜・木曜11:30~14:00 土曜・日曜11:30~16:00
※営業日は変わる場合があります。事前にSNSや電話等で確認を。

「平日(ケの日)は粗食で健康の根っこを作り、週末(ハレの日)は好きなものを食べる」という考えから、平日は玄米ご飯・汁物・漬物の基本食に、お好みで主菜などを選ぶスタイル。週末は、基本食に主菜・副菜・デザートとのセットとなる。レトロな街並みに様々な話題の店が立つ瀬羽町だが近隣に「健康に特化したゲストハウスを構想中」なのだそう。

北陸道 滑川ICより約15分 / 上市スマートICより約10分



富山の



いぶし【燻】

加工品なのに活きがいい、絶品の燻製 富山県朝日町

目の前には真っ青な日本海が広がり、松林とヒスイ海岸の青、緑、白のコントラストが美しい。ここ富山県の東端、朝日町で朝獲れの魚介を加工する愛場商店の愛場 亮さんと千恵子さんご夫婦を訪ねた。

燻製加工室では、ホタルイカの燻製がちょうどできたところだった。亮さんが出したトレイを覗きこむと、並べられたホタルイカは足先までスッと伸びて、なんだかかっこいい。食べてみるとレア感ある食感や、肝の旨みの濃厚さはちょっとした衝撃だった。昆布のサバも刺身のようなぶりっとした食感があり加工品の概念が吹っ飛ぶ。「目の前の漁港から



届くから“鮮度が良すぎる”。その鮮度と旨みを生かすため、余分な加工や味は加えない」といい、ホタルイカの味付けは海洋深層水のみ。だが、均一に燻すため

に並べ方や乾燥時間を調整するなど手間は惜しまない。「もっとおいしくしよう! と工夫して“鮮度感”ある加工にいきました」と千恵子さん。

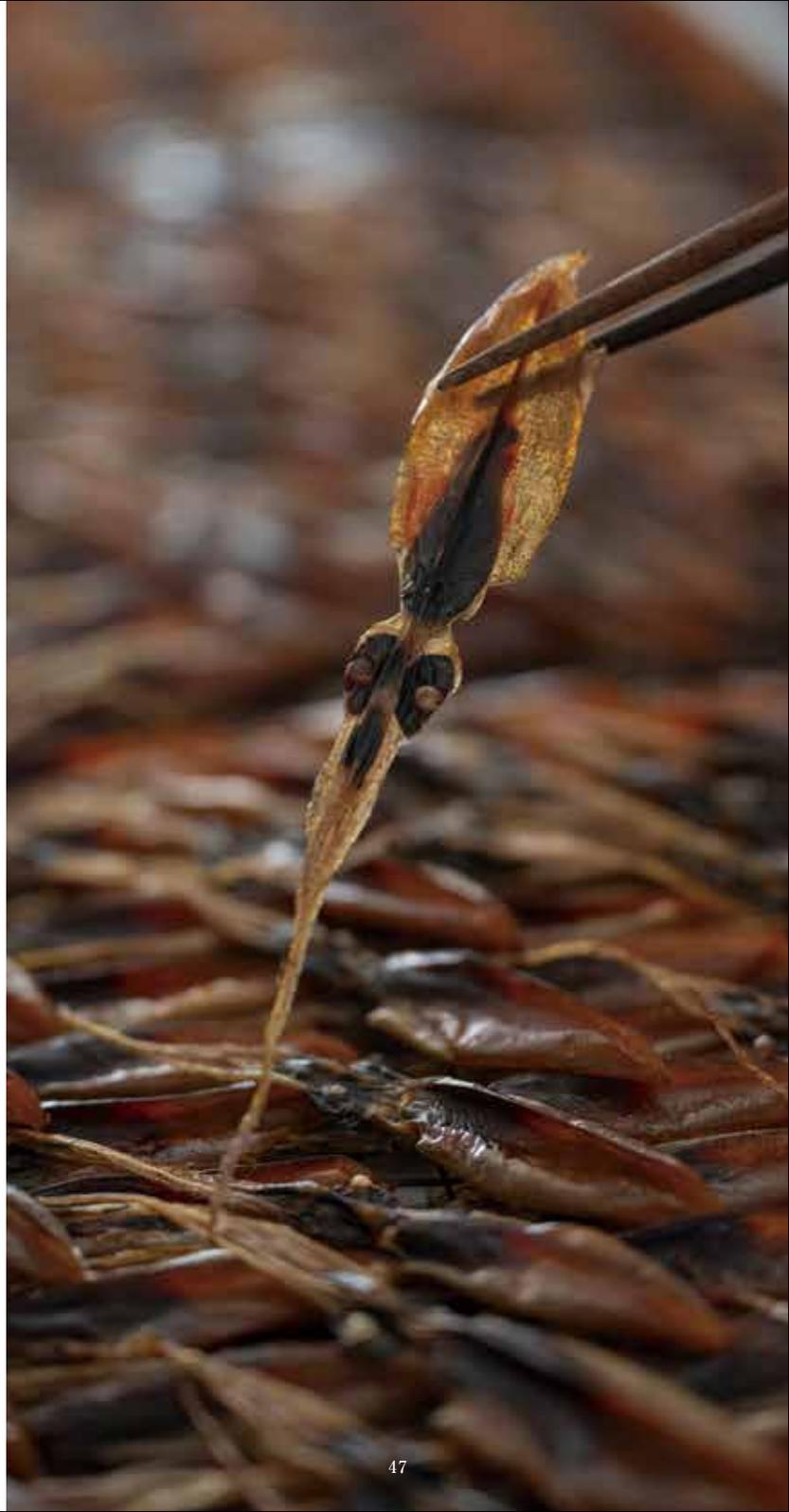
「海の命をもらうのだから、とことん大事に使う」と話す二人は海岸での撮影後、空き缶を拾い始めた。その姿から、海の恵みを大切する愛情が、あの美味をつくるのだと納得した。

F 漁港から届く朝獲れの魚介で加工品を作る
愛場商店 愛場 亮さん 千恵子さん
Generator 富山県下新川郡朝日町空崎3274-1 朝日町燻製加工室
※見学不可 ※販売はオンラインショップのみ
<https://aibashouten.com>

山形県出身の亮さんと、富山県入善町出身の千恵子さん夫婦が営む愛場商店は、富山県産の素材と無添加にこだわる。漁港から届いた獲れたての魚介を加工し、マイナス60℃で冷凍することで、できたての味を閉じ込める。「魚の種類ごとに身の味わいも異なるので、『この魚はどんな加工品にしようか』と2人で話し合い、試行錯誤しながらやっています」とニココリ。



北陸道 朝日ICより約10分





富山の び

【美】

岩瀬を、哲学ある美しいまちへ 富山県富山市

富山市岩瀬地区は、江戸時代後期から明治にかけて北前船の交易で栄えた港町だ。メインストリートには、国指定重要文化財の北前船廻船問屋「森家」をはじめ、往時を忍ばせる風情豊かな建物が並ぶ。近年では、料理界を牽引する一流のシェフたちが店を構え、世界中から美食家が集まる場所として知られるようになった。グルメだけではない。ガラス、陶芸、彫刻、鍛冶屋など、先鋭の工芸家たちのギャラリーもある。かつての賑わいを失い一旦は寂れた岩瀬が、活力あふれる「美食とクラフトのまち」へ。その再興の立役者が、明治26年創業の榊田酒造店の5代目当主・榊田隆一郎さんだ。富山を代表する銘酒「満寿泉」^{ますいづみ}の蔵元の主は、なぜ岩瀬のまちづくりへ動き出したのか。そこに込めた想いが知りたくて、岩瀬の地を訪れた。



ジーンズに下駄という出で立ちで颯爽と現れた榊田隆一郎さんは、「この酒蔵を継ぐ以外の選択肢はなかったですね」と幼少期を振り返る。学校では、寄付者として「榊田」の名が刻印されたものを至るところで目にし、自然と岩瀬のまちに貢献する気持ちが芽生えていったという。それでも「まちを作るなんて大それたことは真面目に考えていません」と話す。「料理人や工芸家など、公私で関わる人が徐々に増えるにつれ、どうすればこの人たちが良い人生を送れるのかを考えるようになった。その結果、今の岩瀬ができあがってきたのです」。根底にあるのは「欧州に負けたくない」という反骨精神だ。「今の日本は美しくない。けれど、良いものはたくさんある。海外の人たちを振り向かせたいという思いが強いです」。岩瀬はさらにどう変わっていくのだろうか。(P50に続く)



欧州に負けない日本の良さを岩瀬で醸す

「この岩瀬に来た人に、『日本のローカルも良いね』と思ってもらいたい。一つひとつが歴史に残るような、哲学や美意識を感じられる場所だと自慢をしたいのです。皆のために、と思うことは、自分の幸せになっている」。榊田酒造店を出て、岩瀬を散策してみる。大町通りを歩いていると、古い家屋に細い竹が並ぶ出格子をそこかしこで見かけた。外からは中が見えないが、中からは外の様子がよく見えるといい「^{すむしこ}糞虫籠」と呼ぶそうだ。その佇まいの美しさや歴史を感じる家並みに、思わず感嘆の声が漏れる。通りでひと際、目を引く建物の暖簾をくぐった。榊田酒造店の代表銘柄「^{ますいづみ}満寿泉」をはじめ、およそ100種類の^{さき}酎酒を楽しめる「^{させき}沙石」だ。店長の品川里美さんは、「時間制で色々なお酒を自由に楽しめます。ここで日本酒が好きになったという人もいますよ」と話す。フロア内には檜の一枚板のテーブルがあり、その横には、かつて井波別院瑞泉寺境内にあったという杉の巨木がそびえ立つ。品川さんに勧められ、白ワインのオーク樽で熟成させた「満寿泉・純米大吟醸SUPECIAL」などを口に含むと、緊張していた体がほどけてきた。ふと、「日本酒を呑むと“しみじみする”。情に来るといっか、からだかほろほろとするでしょう。他の酒にはない、日本酒だけの魅力です」と話す榊田さんの横顔を思い出した。榊田さんの視線の先にある、岩瀬の未来をこれからも追ってみたいとなった。



「満寿泉」をはじめ、およそ100種類の^{さき}酎酒を楽しめる「^{させき}沙石」だ。店長の品川里美さんは、「時間制で色々なお酒を自由に楽しめます。ここで日本酒が好きになったという人もいますよ」と話す。フロア内には檜の一枚板のテーブルがあり、その横には、かつて井波別院瑞泉寺境内にあったという杉の巨木がそびえ立つ。品川さんに勧められ、白ワインのオーク樽で熟成させた「満寿泉・純米大吟醸SUPECIAL」などを口に含むと、緊張していた体がほどけてきた。ふと、「日本酒を呑むと“しみじみする”。情に来るといっか、からだかほろほろとするでしょう。他の酒にはない、日本酒だけの魅力です」と話す榊田さんの横顔を思い出した。榊田さんの視線の先にある、岩瀬の未来をこれからも追ってみたいとなった。

Generator 革新的な日本酒で、世界の食通を魅了する
榊田酒造店 5代目 榊田 隆一郎さん
富山県富山市東岩瀬町269 ☎076-437-9916
営業時間 / 8:30~17:00 定休日 / 土・日・祝
<https://www.masuizumi.co.jp/>

大学卒業後、留学、就職を経て、家業である榊田酒造店に入社。2004年に「岩瀬まちづくり会社」を設立。空き家や蔵を工芸家の拠点やショップへと生まれ変わらせるなど岩瀬の整備と再生に取り組む。「心地よく滞在できるように、宿泊施設なども考えたい。また、今後は自らまちづくりをすることも考えています。精米歩合などの数字だけでなく、ストーリーを伝えられる日本酒を作っていけたら」と話してくれた。



N 気軽に酎酒ができる日本酒立ち飲み処 沙石
富山県富山市岩瀬大町93 ☎080-2962-6683
営業時間 / 10:00~17:00 (最終受付16:15)
定休日 / 火曜 Instagram @sh.ashi8445

榊田酒造店から徒歩5分の立ち飲み処。廻船問屋として栄えた宮城家の住宅を解体再生して2019年にオープン。ガラスや彫刻などか飾られた美しい空間で、定番の銘柄はもちろん、ワイン酵母を使ったものなど、さまざまな日本酒をセルフ形式で試飲できる。

北陸道 富山ICより約35分



福井の

しゅう【集】



鯖江市・越前市

若者が集まるものづくりイベントの力 福井県鯖江市・越前市

「来たれ若人、ものづくりのまちへ」を掲げる『RENEW』は今年で10年目を迎える。福井県鯖江市・越前市・越前町のものづくりを体感できるこのイベントは、地場産業や伝統工芸にみられる後継者不足などの課題解決につながる先駆的な取り組みとして知られている。RENEWを企画・運営するのは、一般社団法人SOE。鯖江市のうるしの里通りにある古いビルを訪ねると、スタッフの山田美玖さんが出迎えてくれた。「RENEWに参加し、職人さんと出会ったり地元の方と交流することで、この地域に魅力を感じRENEWの内側から関わりたいという仲間が増えています」と話す。「大事にしているのは、職人さんとの関係づくり」というRENEW運営を担当する平田藍莉さんと、SOEオフィス改修に携わる建築家の岡 佑亮さん、和田吉史さんとともに、越前瓦メーカーの越前セラミカを見学した。代表の石山亨史さんに案内され原料となる粘土から成形、焼成の作業場と工場内を巡ったあとは、廃棄する瓦を使った「瓦割り体験」も。「RENEWは、私たち作り手と使い手をつなぐ存在」と石山さんが話せば「越前瓦に可能性を感じた」と岡さんも満足した様子だ。ものづくりを軸に人をつなぐSOEの活動の一端を見て、RENEWへの期待が高まった。

G 産業観光を通じて、持続可能な地域をつくる
 一般社団法人SOE (左から)山田美玖さん 平田藍莉さん
 福井県鯖江市片山町7-10-4 ☎0778-78-9967 <https://soe.or.jp/>
 愛知県出身でRENEWに参加したことがきっかけで移住を決めたという山田さん。「ここには受け入れてくれる風土がある。事業者の皆さんも前向きで、つながっていく実感があります」と話す。平田さんは「RENEWは、同世代の20代の人も多く参加し楽しい。職人さんの魅力を発見してほしいです」と笑顔を見せてくれた。



N 「RENEW」2024年11月1日(金)～3日(日・祝)開催
 総合案内：鯖江案内所／うるしの里会館(福井県鯖江市西袋町40-1-2)
 越前案内所／岡本郵便局前豊緑工場(福井県越前市新在家町11-21-1)
<https://renew-fukui.com/>

会期中は、越前漆器・越前和紙・越前打刃物・越前筆筒・越前焼・眼鏡・織物の7産地の工房・企業を一斉開放。ワークショップなど様々な体験ができる。

北陸道 鯖江ICより約15分(鯖江案内所)／武生ICより約10分(越前案内所)

SOEの平田藍莉さん(左)と山田美玖さん(右)。食品店だった古いビルをオフィスとして使っているが今後リノベーションをして観光案内機能もある場所生まれ変わらそうだ



越前セラミカでは、原材料となる粘土を採掘、配合から焼成、出荷まで越前市にある工場で一貫生産しており、職人の仕事や力あるトンネル窯を間近に見ることができた。RENEWでは工場の一部を公開するほか「瓦割り体験」や販売も行う



左から 清家純一さん、平田藍莉さん(SOE)、石山亨史さん、(越前セラミカ)、和田吉史さん(ワダスタジオ)、岡 佑亮さん(オドリスタジオ)、熊田静香さん(金沢大学)



石川の

まど【窓】

木肌のやさしさ、窓辺の光に輪島を想う 石川県輪島市

能登半島地震により甚大な被害に見舞われた輪島市。輪島塗など伝統産業の担い手も休業を余儀なくされる中、^{あいざわ}四十沢木材工芸の工場が稼働し、ギャラリーでの営業を再開していると聞き、車を走らせた。

四十沢宏治さん・葉子さんご夫婦に案内されてギャラリーに入ると、ナラの無垢材を使った展示台に、凛とした佇まいの木の器が並んでいた。



「輪島塗の木地を長年作ってきたからその繊細な仕上げが特徴です」と葉子さん。そっと手に取ると、やさしい肌触りから自然の息吹が感じられる気がした。

宏治さんは「NC工作機械^{*}も道具のひとつ。小刀と同じで、いかに使いこなすかが大事。あえて手跡を残さない美しさを追求しています」とこだわりを話してくれた。

「貴重な木から製品ができる過程を感じてもらいたい」と、板材を天然乾燥する倉庫を見られるようにしたギャラリーの窓には、斜めに傾いた電柱が映っていた。工場の至る所に亀裂が入り、今は仮の作業場を使わざるをえない。四十沢さんの周りでも被災地を訪れることに躊躇する人は多いという。それでも「また輪島に来て」という2人のやさしい言葉が胸に刺さった。ご夫婦に見送られながら、帰りの車中で再訪を誓った。

G 豊かな輪島を願って明かりを灯す
Generator
四十沢木材工芸 四十沢宏治さん 葉子さん
石川県輪島市堀町3-8-1 ☎0768-23-4077
<https://www.aizawa-wood.jp/>
営業時間 / 10:00~17:00 ※土曜・日曜・祝日は要予約

1947年創業。2019年、ブランディングディレクターに大治将典氏を迎え、木のプロダクトシリーズ「KITO」「ara!」「SUI」を発表。「Factory's Gallery」ではすべての商品を手にとって購入できる。「私たちがいち早くギャラリーを再開し、その明かりを灯し続けることで、少しでも豊かな輪島を取り戻すための力になればと願っています。



能越道 のと三井ICより約20分

※コンピューターによる数値制御 (NC) で運転を行う工作機械



北陸の みち【道】



北陸道全線開通30周年、未来につなぐ道づくり

てどり
日本海の荒々しい波が打ち寄せ、強い風が肌を打つ。ここ手取川河口では、手取川橋のリニューアル工事が進行中だ。「対面通行で交通を確保しながらの工事となりますが、桁下にある砂浜は稀少生物が生息するため、重機の進入を制限し、橋上で掛け替え作業を行っています」と話すのは、NEXCO中日本の牧野卓也さん。「橋は、飛来塩分や飛砂の影響を受ける過酷な環境。橋桁に優れた耐候性を持つ特殊な鋼材、ステンレスクラッド鋼を日本で初めて道路橋に採用するなど、最新技術を駆使し『100年経っても健全な橋』を目指しています」。ステンレスクラッド鋼のサンプルを手に載せるとずっしりと重く、その重責も感じる。「高速道路は暮らしを支える縁の下の力持ち。私たちの仕事は、道をつ



くり、つなげて地域を元気にすること」と牧野さん。能登半島地震発生から2日後、被災地に向かう警察・消防・自衛隊などの車両が北陸道を走行する様子を見て「高速道路は命を支える道だと改めて実感しました。高速道路というインフラを担う企業として全力で復興を支えていきたい」。帰路の車中から手取川橋と、自動車が行き交う北陸道が見えた。物言わぬ橋と道が、そこに込められた思いを語っているようだった。



橋梁のプロとして手取川橋リニューアル工事を担当
中日本高速道路株式会社 金沢支社 構造技術課 牧野卓也さん
土木学会認定の上級技術者(橋梁)でもある牧野さん。学生時代に「当時は日本道路公団でしたが、大規模な事業を担える魅力を感じて」入社。2023年より金沢支社にて手取川橋リニューアルプロジェクトを担当する。「北陸3県は、自然豊かで歴史や伝統文化、食やアートが融合していて暮らしやすい。今は金沢に住む家族全員で楽しんでいます」。



誕生から50年を経た手取川橋の大規模架け替え工事を知る
手取川橋リニューアル工事PR館
石川県白山市美川永代町甲1-72 入館料/無料 開館日/火曜、水曜、木曜
見学時間/①9:30~10:30 ②11:00~12:00 ③13:30~14:30
④15:00~16:00 (入替え制) ※事前予約が必要です。申し込みは下記より
https://www.15.webcas.net/form/pub/c_nexco/shintedor1_pr



北陸道 美川ICより約6分/能美根上スマートICより約8分





いしかわ宿泊商品券付フリーパス

高速道路と*いしかわ宿泊商品券*がセットでお得!!



- ① 高速道路周遊バスは特定区間乗り放題でおトク!
- ② 各宿の公式WEBサイトまたはお電話から宿泊予約(1泊2名様以上などの条件あり)を行い、ドライブプランをお申込みください
- ③ 宿泊商品券は宿泊代金の支払いに充当し、フロントで差額をお支払ください

提携施設で使える
宿泊商品券(10,000円分)

高速道路周遊バス(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。

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・タブレット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、高速道路周遊バスの料金はETCカードで決済されます。

周遊エリア(例)



北陸ジェネレーション

ていねいを探す北陸旅 5 やさしさをつなぐ道

おかげさまで、2024年に北陸道全線開通30周年、舞鶴若狭道全線開通10周年を迎えました。

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編集部

◎取材・掲載協力:小倉ヒラクさん、発酵デザインラボ株式会社、横井商店、有限会社カネイシ、日本発酵化成株式会社、株式会社ハイティワイナリー、能登イタリアンと発酵食の宿「ふらっと」、有限会社柿太水産、アステナミネルヴァ株式会社、潮法司公和さん、株式会社ノノハノ(大野製炭工場)、株式会社高澤商店、NPO法人アグリファイズ、香土、吉川農園、晴れのちもっと晴れ、越前市かこさとしふるさと絵本館「ゆ」、マルカワみそ株式会社、株式会社松川レリアン、くにくらげ公民館、株式会社緑溜、立山かんじき工房、大長谷ふるさとセンター 村上山荘、玄米&海洋深層水テトックスカフェ「ハレとケ」、愛場商店、株式会社樹田酒造店、沙石、一般社団法人SOE、株式会社越前セラミカ、四十沢木材工業(敬称略・順不同)

移住・定住のお問い合わせは

Note

いしかわ就職・
定住総合サポートセンター(ILAC)
UIターンサポート石川

石川県金沢市石引14-17-1 石川県本多の森庁舎1階
☎076-235-4510
いしかわ暮らし情報ひろば <https://iju.ishikawa.jp/>
インカワノート <https://ishikawa-note.jp/>

福井暮らしはたらくサポートセンター
(福井UIターンセンター)

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

富山くらし・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・UIターンガイド〜」事務局

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

※本誌掲載のデータは2024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。能登半島エリアの交通事情などはあらかじめWEBサイト等でご確認ください。

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!

