



北陸ジェネレーション



ていねいを探す北陸旅 1

あんやと、南加賀

北陸 ジェネレーション

日本海に洗われ、霊峰に抱かれる美しいところ。
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。

本質を持ったものが求められる時代だからこそ
北陸を旅してほしい。

あらゆる世代の人も

これからの世代の人も

その人らしい一歩をふみだせるような
素敵な出会いが待っているはず。

わくわくする発見を。

北陸ジェネレーション、はじまります。

南加賀からはじまります。

「あんやと」とは加賀地方の方言で
「ありがとう」という意味だそうです。

海と山、そして千年の歴史ある温泉が点在する
南加賀エリア(石川県能美市、小松市、加賀市)で
出会ったヒト、モノ、コトをご紹介します。

九谷焼や山中漆器などの伝統工芸も
伝統文化も、自然の恵みも

その目で見て、手でふれて、味わって
あなたの「好き」を見つけてください。

“北陸世代”を担う、

「今、その時代で求められることを
敏感に察知できるか。
新しいことに常に挑戦する気力を
失わずとことん追求できるか。
とにかく情熱がないと
いい仕事はけっしてできません」
農口尚彦研究所 杜氏 農口尚彦さん

“ジェネレーター”たち。

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」と呼び
ご紹介しています。

を担う、

「うつわは買ってくれた人のことをイメージして、
相手を想ってつくるもの。
そんなことを考えて仕事をするのが
自分に向いてるのかなと思います」
九谷青窯 陶工 堀畑 蘭さん

南加賀のジェネレーターたち

伝え、育む。継承し、担う。

Generator



石川県立九谷焼技術研修所
本科生の皆さん



九谷青窯 秦 耀一さん、陶工の皆さん



農口尚彦研究所
杜氏 農口尚彦さん、蔵人 山崎裕平さん、大高尚人さん



山中温泉芸妓
ぼたんさん、小乃葉さん、きよ乃さん



大聖寺補鴨猟区協同組合
坂網猟師 西野公宏さん



まちを愛し、繋げる。

Generator



まるしょう 農家まりちゃん
北村真理子さん



中谷宇吉郎 雪の科学館
角谷 享さん、新 佳織さん



FUZON 代表 山根大徳さん



うるしアートはりや 蒔絵師・伝統工芸士
針谷崇之さん一家



挽物木地師・木工作家 生地史子さん

移り住み、道を拓く。

Generator



九谷焼作家
柴田有希佳さん



九谷焼作家
川上真子さん



九谷焼作家
西野美香さん



Charcuterie GALIBIER
竹友雄三さん



漆・木工作家
田中英子さん



Takigahara Farm
由岐中みうるさん

受け継ぎ、挑む。

Generator



陶窯田村 4代目
田村星都さん



谷口製土所 3代目
谷口浩一さん



御菓子調進所 山海堂
4代目 黒田清彦さん、5代目 麻実さん



宮本酒造店
後藤 仁さん、由梨さん



宮本農産 5代目
宮本健一さん



我戸幹男商店
4代目 我戸正幸さん



畑漆器店
3代目 畑 学さん

南加賀の

かたちたち【像】



加賀市、小松市、能美市



山代温泉 古総湯 登り窯



小松城本丸櫓台(やぐらだい)



こまつの杜

産地の輪郭を辿る旅 加賀市、小松市、能美市

南加賀の旅に温泉は欠かせない。そこで、まず訪れたのは山代温泉。明治時代の総湯を復元したという古総湯はステンドグラスから漏れる光がとてもきれいで、旅情に浸ることができる。その後は、車で15分ほどの山中温泉へ。この地に約400年前、木地師の一団が住みつき(現代でいうところの移住だ)発展したのが山中漆器。やがて温泉客に評判が高まると、塗りや蒔絵の技術を取り入れながら一大産地として発展した。一時衰えたが、今は若手の努力もあって現代の暮らしにマッチしたモダンな器が生まれ再び注目を浴びている。我戸幹男商店や畑漆器店など、作り手が運営する洗練されたギャラリーを巡るのも楽しい。

山中漆器とならぶ工芸といえば九谷焼だ。能美市にある九谷陶芸村は、登り窯や九谷焼資料館、浅蔵五十吉美術館など見どころ満載。中でも、若手作家の作品が集まる「ギャラリー結」はカフェもありおすすめだ。お隣の小松市では、九谷焼の陶土となる花咲陶石だけでなく、国会議事堂など有名建築にも使われた観音下石、滝ヶ原石など名石の産地。小松駅の観光案内所で入手できる「KOMATSU STONE BOOK」を片手に、迫力満点の石切り場や石のアーチ橋、石の蔵を巡る旅が楽しい。鉱山も多く、明治から大正にかけて銅山を経営していた竹内明太郎は実は産業機械コマツの礎を築いた人物。駅前の「こまつの杜」で出会えるとても大きく巨大なダンプトラックを見上げ、産地を巡る旅を終えた。

南加賀の

にない【担】



技と心を伝え、産業九谷を担う人を育てる 能美市

工芸王国といわれる石川県。中でも能美市は九谷焼の一大産地だ。能美根上スマートICより15分ほどで着いた九谷陶芸村には、九谷焼資料館や専門店、カフェ、そして九谷焼の職人を育成する九谷焼技術研修所がある。

「九谷焼は重厚で色彩豊かな絵付が特徴。『九谷の絵付を学びたい』と



入学する県外の学生も多いですね。基礎を学ぶ本科では九谷焼の歴代画風を学び、それをベースに一人ひとりが自分の表現方法を創り出していきます」と技術指導課の藤原元さん。ロクロ成形などの造形の授業にも力を入れ、「絵付を生かす造形ができる技術、造形を生かす絵付ができる技術」を養う。さらに、卒業後は九谷焼の現場で柔軟に対応できるよう、彫刻やデザインなど焼物以外のカリキュラムもある。



本科の絵付の授業を見せていただいた。学生たちは

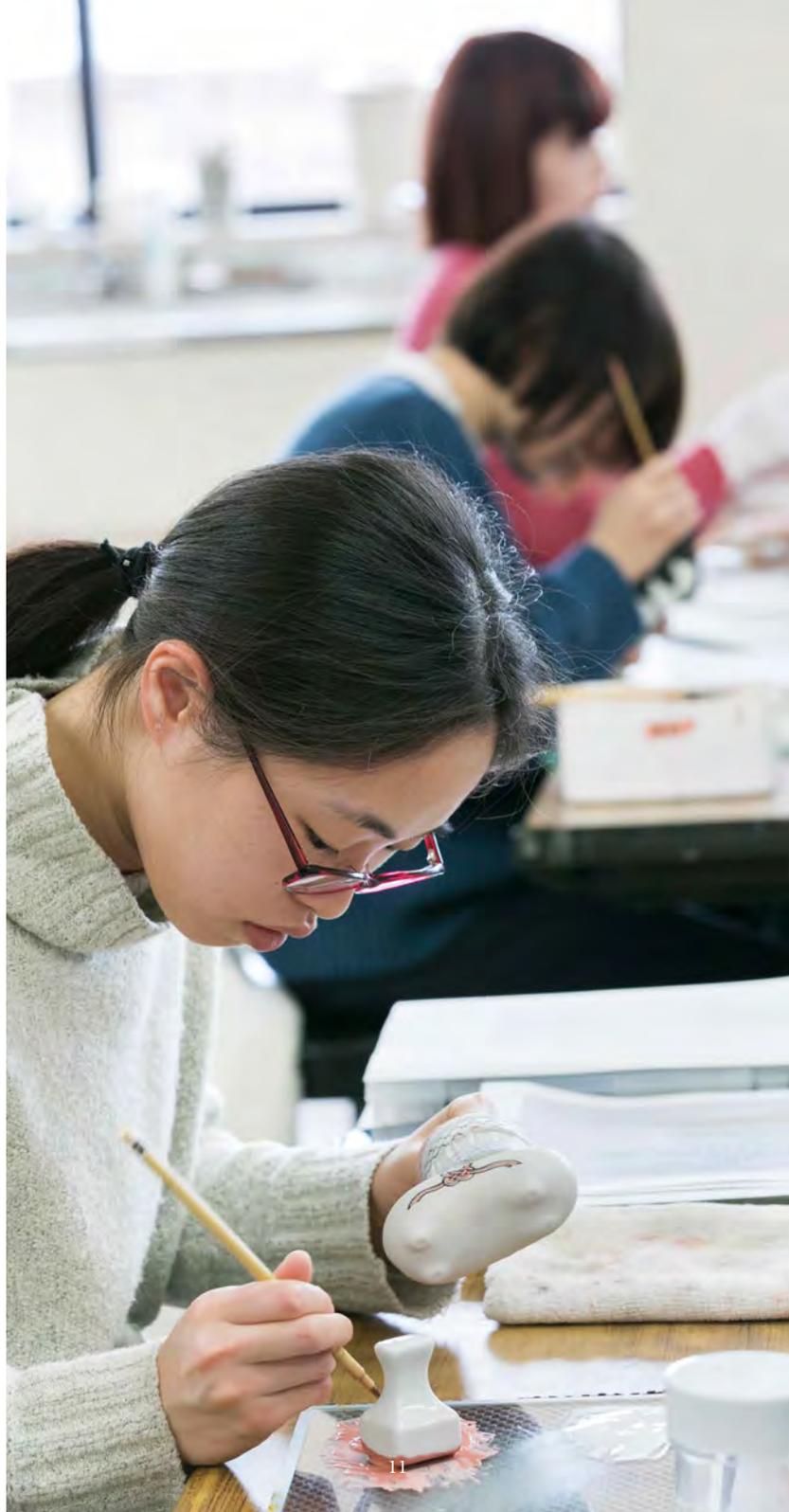
引き締まった表情で筆を走らせ、大皿や湯のみなどの器に上絵を描いていく。その作風も思い描く将来像もさまざまだが、一人ひとりの表情には約360年の伝統を継承する意欲が満ちていた。

Generator 九谷焼に魅せられ、様々な地域から集まった「九谷焼の継承者」
石川県立九谷焼技術研修所 本科生の皆さん
石川県能美市泉台町南2番地 ☎0761-57-3340
開所時間 / 平日8:30~17:15(土・祝・年末年始を除く)
<http://www.pref.ishikawa.jp/kutanike>

研修所の本科(2年制)で学ぶ皆さん。長野県や神奈川県、群馬県など県外出身者も多く、年齢や経歴なども様々だが「講師には伝統工芸士の方も多く、若手を育てたいという気概が伝わってきます。講義は「熱いです」「いろいろ分野の授業があり、幅広く学べるので楽しい」と目を輝かせていた。指導する藤原さん(前列中央)と川浦由華さん(前列右)は「学生はみんな目的意識を持って学んでいて、将来が楽しみです」と語る。



北陸道 能美根上スマートICより約15分 / 小松ICより約15分



南加賀の

しまやか【細】



小松市

かな文字の美を細やかに描く一子相伝の技 小松市

「九谷毛筆細字」という一子相伝の技を受け継いだ女性がいると聞き、小松市にある陶芸作家、田村星都さんの工房を訪れた。九谷毛筆細字は、和歌などの古典文学を細字の毛筆により、繊細な絵付けとともに磁器に描き込んでいく技法。父である田村敬星さんに師事し、その技を受け継いだという。「元々は後を継ぐつもりはなく、大学も国際政治を専攻して東京で法人営業の職につきました。でも、

一生できること、何かものを残していける仕事をしたいと考えるようになって」故郷に帰り、九谷焼技術研修所で研鑽を積んだ。

茶碗の内側の曲線に、下書きもなく、ルーペも使わず、筆先の細かな動きだけで美しいかな文字を描いていく。視点も、筆を持つ腕



もほとんど動かさず文字を描く姿は、何か特別な儀式を見るような心地になる。描かれる磁器の素磁も和紙のような風合いの仕上げで、これは星都さん独自のもの。雅で淡淡としたやさしげな風情なのに、文字の配置がモダンで見飽きることがない。「東京のからつとした青空より、私にはこの地の曇り空が落ち着くんですよね」。垂れ込める雲から生まれ出るような、かな文字の雨をずっと眺めていたくなった。

G 九谷毛筆細字技法を受け継ぎながら進化させる
陶窯田村 4代目 田村星都さん
Generator 石川県小松市高堂町イ-53番地 ☎ 0761-22-6767
工房見学は事前予約が必要 <http://tamuraseito.com>

小松市生まれ。筑波大学卒業後、一般企業勤務を経て、毛筆細字三代田村敬星に師事、石川県立九谷焼技術研修所実習科修了。「器の内側に描く際は、線の線は下から上に引いていきます」。その驚異的な技を磨いて進化させながら「若い人から年配の方まで、新しさも感じてもらえるように取り組みたいですね」と語る。

北陸道 小松ICより約10分 / 能美根上スマートICより約10分



南加賀の

しろ【白】



余白が織りなす美の世界 能美市

福井県出身の柴田有希佳さんは石川県の短大で焼物を学んだ後、九谷焼技術研修所に入学した。九谷焼といえば大胆で華麗な色絵のイメージだが、「私は九谷五彩(青〔緑〕・黄・紫・紺青・赤)をベースにした中間色をよく使います」。描かれた花や葉はたおやかで美しく、自身が飼っている金魚をモデルにした絵も素敵だ。

柴田さんの転機は、伝統工芸士の山田義明氏の作品だった。「丹念なスケッチをもとに、植物を生き生きと写實的に描いた作品に圧倒され、在学中に弟子入りを直訴しました」。現在、平日は山田氏の弟子として仕事をし、週末は自身の作品づくりに取り組む。

公募展に出品する大きなものから帯留めなどの小品まで、多彩な作品をつくるが「大切にしているのは余白です。余白とか間(ま)とかは日本らしい考え方ですね。そこに自分の気持ちを投影していきたい」。

繊細で美しい絵付を眺め、余白に込められた作り手の気持ちに思いを馳せる。そんな九谷焼の奥深さに魅せられ帰路についた。



Generator 自らが成型する器に繊細な絵付を描く新進作家
九谷焼作家 柴田有希佳さん

福井県福井市に生まれ、現在は能美市で創作活動を行う九谷焼作家。「焼物は焼き上がるまでどう仕上がるかわからない。思った通りの作品ができたり、思いもよらなかった作品ができたりするのが面白い」と語る。自身の作品作りでは、ロク口成形や焼成などの工程は、石川県立九谷焼技術研修所の敷地内にある共同工房を利用。ここで若手陶芸家たちと交流し、刺激も受けている。



南加賀の

あい【藍】



澄んだ藍色で描かれた染付の器たち 能美市

九谷焼技術研修所に隣接する支援工房九谷は、独立を目指す九谷焼作家に貸し出される工房だ。川上真子さんは研修所を卒業後、九谷の染付の第一人者・山本長左氏に師事し、2016年から入居。2019年3月に退去し、独立の道を歩む。

「かわいくなり過ぎず、おじいちゃんが描いたような渋い雰囲気のものを作りたい」と言う川上さんの作品は、白い磁器に染付という技法で



描いたものが多い。澄んだ藍色と精緻な筆づかいで描かれたモチーフは、自身が好きな九谷や中国に伝わる古典的な文様や絵柄がベースだ。「絵付を描く時は食器としての使いやすさに配慮しつつ、その中に私らしい味わいを出したい」と語るように、タコなどの生き物も人物も描写は繊細でありながらどこか愛らしい。使い手が思わずほほえんでしまう独特のユーモアもある。

いつもの器の中に、川上さんの作品を加えてみたくなった。豆皿をひとつ置くだけでも、テーブルの雰囲気をぱっと明るく楽しく変えてくれるだろう。

Generator 藍と白の染付の中に自分らしさを表現する若手作家
九谷焼作家 川上真子さん
展示会や個展などの情報は
<http://blog.livedoor.jp/tokeruutsuwa/>

染付の作品を多く制作する能美市在住の九谷焼作家。神奈川県出身で、旅先の金沢で出会った九谷焼の染付に感動し、仕事を辞めて石川県立九谷焼技術研修所に入学。「この地域は九谷焼など工芸品の作り手も、その良さを知る使い手も多い。暮らしに伝統文化が根付いていると実感しています」と地域の魅力を語る。



南加賀の

くろ【黒】



物語世界に引き込む黒の魅力 能美市

青や黒で連続して描かれた花や雲。そこから金彩の粒が溢れ落ちるように精緻に描かれていた。一つひとつの絵柄を見ると愛らしいのに、甘くなりすぎず、エキゾチックで不思議な物語世界が手のなかで広がる。

作り手の西野美香さんは、石川県羽咋市生まれ。「この先どうしようか、と迷いがあったフリーター時代、九谷焼技術研修所へ見学に訪れて、これだ、と。伝統工芸や職人の世界、ものをつくることに憧れがあったことを思い出して」と話す。本科卒業制作では「虫」を研究テーマに選び、その後研究科の卒業制作でパーマネントコレクションに選定された実力を持つ。

「自分が作ったものが誰かの生活のなかにあって、それが使う人に特別



な時間になってくれたら」と穏やかに語る西野さん。作品に描かれる黒は、黒なのに深みがある。少し怖さを感じるけれども、やさしく包みこむような美しい漆黒だ。虫だけでなく、雷や雨、夜空など自然現象が好きで、じっと見ていることが多いという西野さんだからこそ生み出された黒なのと思った。

Generator 色絵金彩の技法で、独自の世界観を表現
九谷焼作家 西野美香さん

石川県能美市泉台町南38番地 石川県立九谷焼技術者自立支援工房内
E-mail: mika10chorogi3@gmail.com 工房見学は事前にお問い合わせを
石川県羽咋市生まれ。石川県九谷焼技術研修所研究科卒業後、九谷焼の問題を経て、九谷焼技術者自立支援工房のうち、個室工房に入室。「知識も経験もなく研修所に入りました。同じ課題で同じ絵の具を使っても、まったく違う表現になる。いい意味で刺激になりました」と研修所時代を振り返る。

 北陸道 能美根上スマートICより約15分 / 小松ICより約15分



南加賀の

あ お 【青】



瑞々しい感性から生まれる、ふだん使いのうつわたち 能美市

その工房では、十数人の若者が自分と向き合っていた。訪れたのは、能美市にある「九谷青窯」。九谷焼のイメージにとらわれない自由でおおらかなデザインのうつわが人々の心をとらえている。九谷青窯のユニークな特長が、若手が下働きをすることなく作陶できる環境だ。分業制もないため、成形から絵付け、焼き上げ、バイヤーとの交渉までを陶工自身が行う。この



スタイルによって多くの先輩が独立の夢を叶えていった。「受け取ったバトンをつないでいきたい」。そう話すのは、金沢市に自身の工房をかまえた徳永遊心さん。卒業を意識する今、九谷青窯の魅力を決世代に伝え



たいと考えている。7年目となる高 祥吾さんの今のテーマは「力を抜く」こと。うつわの形や線のタッチに、生真面目な性格がつい顔をのぞかせるのだという。2年目の堀畑 蘭さんが常に心に留めているのが「料理が入っ



たうえで、うつわが完成する」ということ。この世界を深く理解するために、料理の勉強にも励んでいるそうだ。九谷青窯のように、ろくろを並べて若手が切磋琢磨できる工房は今やほとんどないという。伝統工芸をつないでいくことの意義や価値を、あらためて考える時間となった。

P 九谷青窯の魅力をつなぐ陶工
九谷青窯(株式会社 九谷作田) 陶工の皆さん

Generator 石川県能美市大長野町チ102 ☎0761-57-0689

1971年に20代の若さで九谷青窯を開業した主宰・秦 羅一さんの元でうつわづくりに打ち込む若き陶工たち。「何をつくりたいか?」「どこで売りたいか?」を自らに問いかけながら陶工として生きていくためのさまざまなノウハウを学ぶと同時に、もろくて透切しやすい伝統工芸を未来につないでいく使命も担っている。



つち【土】



小松市

九谷焼を支える“粘土屋”という仕事 小松市

土と炎の芸術と言われるように、焼物は粘土がなければ作れない。九谷焼に用いる粘土は「小松市花坂町の山から採れる花坂陶石とい

う石から作ります」と谷口浩一さん。陶芸用粘土を製造する谷口製土所の3代目だ。

粘土作りは、粗く砕いた花坂陶石を粉碎して石粉にし、水で洗い流すことで不純物を除去した後、粘土になる部分を取り出す。それを脱水して円盤状に型抜きする。どの作業も時間と手間がかかるうえ、「焼物は焼き上がるまで善し悪しかわからない世界。でも、僕ら粘土屋は粘土の段階で最終的な焼き上がりが判断できないとダメなんです」。

粘土屋だからこそ「土の質感の美しさを表現したい」と敢えて絵付をしないHANASAKAも立ち上げた。「これは一般の人にも谷口製土所を知ってもらおうプロジェクトの一つ。粘土以外の取り組みが成功すれば、粘土製造をより長く続けられ、産地や職人のイメージも変わり、九谷焼の未来にもつながると思う」。

透き通るように薄く焼き締められた白い陶肌からは、地域への想いが伝わってきた。

Generator 自社ブランドHANASAKAを立ち上げた“粘土屋”の3代目
谷口製土所 3代目 谷口浩一さん
石川県小松市若杉町ワ-124 ☎0761-22-5977
<http://www.taniguchi-seido.com> <http://www.hanasaka-kutani.jp>

九谷焼の陶芸用粘土を製造する谷口製土所の3代目。2013年にHANASAKAを立ち上げ、デザインも担当。洗練されたスタイルの器は職人がロクロを回して作るが、“手仕事感”を抑えつつ、人工的ではない造形にこだわる。「絵付がない九谷焼・HANASAKAを通じて、九谷焼の絵付の良さを再認識してもらえれば嬉しい」と語る。

北陸道 小松ICより約20分



南加賀の

かもし【醸】



酒づくりの神様と若者が醸す一献 小松市

“神様”と称される杜氏・農口尚彦さんから酒づくりの極意を学ぶ7人の蔵人^{とうじ}がいる。酒を仕込む約半年間、寝食をともにして菌や酵母と向き合い、杜氏の生き様を学ぶと言い、その姿はまさに「没頭する」という言葉が似合う。東京農業大学の醸造科学科を卒業し、入所1年になる大高尚人さんは「寄り添うこと」の大切さを知ったという。自分に合わせるのではなく、菌に合わせる。五感を研ぎ澄まし、つきっきりで見守る。そんな姿勢を農口さんから学んでいる。杜氏の右腕として蔵人^{かしら}をまとめる頭^{かしら}の山崎裕平さんの喜びは、とびっきりの酒ができた時。生き物を相手にする酒づくりは、同じように仕込んでも味に違いが現れる。タンク100本

ほどを仕込むなかで年に3-4本、驚くほどうまい酒ができるのだという。農口さんのことを何うと「神様だとは思ってません」。と答えが返ってきた。「神様だったら何でもうまくいくかもしれんけど、うまくいかない時はある。そんな時は悩んでる。やっぱり人間ですよ」。その一方で「おやっさんはすごい知識と経験があるんやけど、酒づくりのことをわかったとは思っていない。そこが凄いと思う。蔵にいる間は24時間、酒のことしか考えてない。人が喜ぶものをつくるには、ここまでせなだめなんやろうなあ」と、齢86にして衰えぬ杜氏の情熱から多くを感じ取っている。

Generator 本物の酒づくりを学ぶ蔵人
農口尚彦研究所 蔵人 山崎裕平さん、大高尚人さん
石川県小松市観音下町ワ1番1 <https://noguchi-naohiko.co.jp>

未来の担い手育成を目的に「農口尚彦研究所」杜氏として復活した農口さんから酒づくり70年の匠の技術と精神を吸収する若き蔵人。杜氏になるには少なくとも10年の修行が必要だという。データや分析結果だけではわからない本物の酒づくりを、その身体に染み込ませている。

北陸道 小松ICより約25分

※商品は酒蔵で購入可(平日9:00~16:00)



南加賀の

よろこび【喜】



小松市



地元産の果物・野菜で作る無添加のおいしさ 小松市

白山を望む県道20号線沿いにある「まるしょう」は、38年前に北村眞理子さんが夫と立ち上げた漬物屋だ。創業以来、減農薬・無農薬の野菜と天日塩を使う無添加にこだわる。店頭には漬物の他、「農家まりちゃん」のジャムも並ぶが、これは「夫の実家が小松市の農家で、規格外という理由でおいしい野菜や果物が廃棄されるのを見て、もったいないと思って」作り始めたものだ。漬け物同様、余分なものを入れず、地元の野菜・果物と有機砂糖で作る。トマトジャムなど様々な種類があり、どれも素材の味を大切にしている。北村さんはこの手作りトマトジャムを餡に入れ、生地に小松産ニンジンのペーストを練り込んだ

「ベジフルたい焼き」も開発。自らキッチンカーに乗り、移動販売も行う。ジャムもたい焼きも、自然でやさしい味わいだ。「生産者が一生懸命育てた素材を活かし、農家にも食べる人にも喜ばれる安全・安心なものを作りたい」と語る北村さんだからできるおいしさだと思った。

E 無添加のおいしさ、安全・安心な商品づくりにこだわる
有限会社まるしょう 農家まりちゃん 北村眞理子さん
Generator
石川県小松市安宅新町ナ-11-1 ☎0761-21-9655
営業時間 / 平日9:00~17:00
<http://kaga-manusyoushou.ecnet.jp>

「『ベジフルたい焼き』の中身はトマトジャム入り餡、石川県産の五郎島金時芋、北海道大納言小豆の3つ。羽根つき餃子が好きだから、たい焼きもバリバリの羽根つきにしました。群馬県の山間部出身の私にとって、小松市は加賀平野の中であって伸びやかで気持ち良い。人が大からでやさしいところも魅力です」(北村さん)

 北陸道 小松ICより約10分 / 片山津ICより約7分
安宅PA(下り)スマートICより約5分



南加賀の

めぐみ【恵】



地元産の肉と欧州の伝統的手法で作る丁寧なおいしさ 能美市

能美根上スマートICより約20分の、いしかわ動物園そばにある里山。そこにひっそりと佇む瀟洒な建物がシャルキュトリー ガリビエだ。

シャルキュトリーとはフランス語で、ソーセージやハムなど食肉加工品とその専門店を意味する。オーナーの竹友雄三さんはフランスで修行し、

岐阜県・飛騨の店を経て、2013年にこの店をオープンした。「こだわりと言っても…。地元

の肉を使って、よりおいしくしたいだけだから」と軽やかに笑う。しかし、店内に並ぶ商品を見れば、素材の命を意識し、欧州の伝統的な手法

で手間と時間をかけて丁寧に作られていることが伝わってくる。「表面を白カビが覆ったサラミはワインと良く合うと



人気です。私のおすすめは豚肉をラードで煮崩したリエットで、バゲットに付けて食べるとおいしいですよ」と妻の幸恵さん。「今後はイートインも始めたい。自然豊かなこの場所でゆっくりしていただきたいから」。竹友さんの言葉にはモノづくり同様、誠実な人柄もにじみ出ている。



Generator フランスで修行し、本場の味から和風ソーセージまで多彩な味を提供
Charcuterie GALIBIER 竹友雄三さん
石川県能美市徳山町ヤ55-1 ☎0761-58-2013
営業時間 / 10:00~18:00 定休日 / 火曜 <https://charcuterie-galibier.jp>

広島県出身。フレンチの料理人として働いていたフランスで、人々の生活に根付いたシャルキュトリーの存在を知り、そこで働く職人の姿にも感銘を受け、転身。現在は本場の伝統的なものから和風ソーセージなど多彩な商品を作る。石川県ではイノシシやシカが獣害として駆除されるため、その命に思いを馳せて作る「リビエ」というシリーズも手掛ける。

 北陸道 能美根上スマートICより約20分 / 小松ICより約20分



南加賀の

ゆめ【夢】



夫婦二人で醸す夢の美酒 能美市

石造りの蔵が立つ風情ある道を曲がると「夢醸 蔵」の暖簾を掲げた大屋根の立派な建物が現れた。宮本酒造店^{むじょう}は明治9(1876)年創業の歴史ある酒蔵だ。白山の伏流水を仕込み水と、契約栽培酒米「五百万石」で仕込む銘酒「夢醸」で知られるが、最近では地元能美市の特産である丸芋を使った焼酎「のみよし」の生産も手がけて話題となった。

「酒造りの全ての工程を二人でみています。お米を蒸す工程では力仕事も多くて」と、朗らかに話すのは後藤由梨さんで、夫の仁さんとも



に蔵を切り盛りしている。大きな発酵タンクを覗き込むと、いい匂いのする醪^{もろみ}から、ふつ、ふつと発酵するかすかな音がし、これがあの銘酒に育つのだなと実感する。挑戦したいことは?と聞くと「小さな蔵ならではの、



山廃のような毎年変わる味わいを楽しんでもらえるようになりたいですね」と仁さん。隣では由梨さんが「小学生の長女が蔵が大好きで。継ぐ!っていつてくれるんですよ」。夫婦二人で醸す小さな酒蔵から、嬉しい夢の広がりを感じ何だか幸せな気持ちになって帰路についた。

Generator 「酒を醸して、夢を醸す」誠実な酒造り
宮本酒造店 後藤 仁さん、由梨さん
石川県能美市宮竹町174 ☎ 0761-51-3333 <http://www.muju.co.jp>
営業時間 / 9:00-17:00 休日 / 土・日・祝日・GW・夏期・年末年始

京都出身の仁さんは由梨さんと結婚し蔵人に。「2人で試行錯誤しながら、次はこうしよう、ああしようと言い合いながら取り組んでいます」と由梨さん。直売所で購入できる日本酒を煮切った調味料の『美酒のだし』もおいしい。蔵見学は要予約(繁忙期を除く)。丸谷焼や絵画のコレクションが圧巻のギャラリーも必見だ。

北陸道 能美根上スマートICより約20分 / 小松ICより約25分



南加賀の

みがき【磨】



父から娘へと受け継がれる、新感覚の和菓子 加賀市

「こんなに可愛いお菓子を父が創り出したことが今も信じられなくて」と話す黒田麻実さん。可愛いお菓子とは「そっとひらくと」シリーズのことで、もなかの皮を開くと、美しい干菓子とおみくじが顔を出す。これは麻実さんの父で山海堂4代目・清彦さんが「娘が店を継いだ時、仕事がなく困るといけないから」と開発した新感覚の和菓子だ。

季節限定の「はるほのか」「なつきらり」「あきゆらら」「ゆきふわり」は、四季折々の干菓子が入る。例えば冬の「ゆきふわり」には手袋型の干菓子があるが、これは当時大学生だった麻実さんのアイデアだ。

山海堂は山中温泉にある老舗の和菓子屋。麻実さんは大学時代に5代



目を継ぐことを決意し、奈良で修行した。現在は清彦さんと一緒に和菓子を作り、「父のように新しい和菓子を生み出したい」と腕を磨く。ドライブ旅から帰り「そっとひらくと」を味わう。甘みが柔らかく、口の中でふわりと溶けていく干菓子に、父娘の温かな笑顔を思い出した。

素材と手仕事にこだわった和菓子作りを大切にす

御菓子調進所 山海堂

4代目 黒田清彦さん、5代目 麻実さん

石川県加賀市山中温泉湯の本町ク-8 ☎0761-78-1188

営業時間 / 月曜～土曜9:00～18:00(日曜は13:00まで)

定休日 / 火曜 ※オリジナルもなか作り体験は要予約 <http://sankaido.co.jp>

父の清彦さんと娘の麻実さんは、明治38年創業の和菓子屋・山海堂の伝統を守る和菓子職人。山中温泉のお土産としても人気の「そっとひらくと」シリーズは、梅の花型のもなかを使う「福薫る」などの通年商品も展開している。父娘ともに、素材にも手仕事にもこだわった、より上質な和菓子をお届けすることを大切にしている。

🚗 北陸道 加賀ICより約20分



南加賀の

ゆき【雪】



小さな館で伝える雪の発見と感動 加賀市

雪見の宿という言葉があるように、雪は冬の温泉地を情緒豊かに彩る。中谷宇吉郎博士(1900~62)は雪の結晶の美しさに惹かれ、世界で初めて人工的に雪の結晶を作り出した物理学者。「雪は天から送られた手紙である」という詩的な言葉でも知られている。



中谷博士の出身地・片山津温泉街から5分ほど車を走らせ「中谷宇吉郎 雪の科学館」へ。雪の結晶をイメージした六角形の建物は磯崎 ^{あらた}新氏の設計だ。館内には5つの展示ゾーンがあり、中谷博士の雪と氷の研究、雪への思いをあらわした随筆や絵、家族との暮らしぶりなども展示・紹介している。おすすめはスタッフによる雪と氷の実験だ。ダイヤモンドダストができる様子が見られ、大人も思わず身を乗り出す。



悠々とした柴山潟と白山連峰を眺める中庭は、グリーンランド氷河の石と人工的に発生させる霧で幻想的な雰囲気。「科学館ですが、アートや建築、自然も楽しめます」と施設長の角谷 享さん。大人になった今こそ行きたい“ミュージアム”だ。

Generator 展示や実験などを通じて雪と氷の不思議な世界を伝える
中谷宇吉郎 雪の科学館 角谷 享さん、新佳織さん
石川県加賀市湊津町1106番地 ☎0761-75-3323
開館時間 / 9:00~17:00(入館は16:30まで) 休館日 / 水曜(祝日の場合は営業)
入館料 / 一般500円、満75歳以上250円、高校生以下及びしょうがい者は無料
http://kagashi-ss.co.jp/yuki-mus/yuki_home/

科学館のスタッフとして、雪と氷の実験なども担当。「片山津温泉は人を温かく迎えてくれる地域性があります」と語るように、地元根付くおもてなしの心を大切にしている。実験や説明を行う際は、来館者とのコミュニケーションを図り、子どもから大人まで幅広い人が楽しめるように工夫している。

🚗 北陸道 片山津ICより約5分



南加賀の

ゆい【唯】



雪に耐えて育つ唯一無二のイ草 小松市

新しい畳の清々しい香り、その青さに心が安らぐ、という感覚は日本人ならではのかもしれない。その畳の素材、イ草の栽培地で最も北にあるのが小松市だ。雪国で育つ小松イ草は丈夫で、畳表は江戸幕府に献上された記録も残る。「イ草は1年かけて育てた苗を10月に田んぼに植え替え、7月に刈り取る。栽培期間は2年と長く、手間もかかります」と宮本健一さん。小松イ草を栽培する唯一の農家、宮本農産の5代目だ。



夏に刈り取ったイ草は泥に漬ける泥染めを行い、特有の青い色と香りを引き出す。その後、乾燥させて保管したものを11月～3月の期間で織り、ゴザにする。機械で織るが、色むらなどができないように宮本さんは目を光らせる。最近は花屋とコラボして正月飾りを作るなど、イ草の用途を広げている。「イ草に触れる機会を増やし、地域の伝統を次の世代につなげたいんです」と語る表情は小松イ草のように凛々しく頼もしい。そんな宮本さんと霊峰白山に見送られ、ドライブ旅を終えた。

Generator 地域から愛され、必要とされる農家を目指す5代目
宮本農産 5代目 宮本健一さん
石川県小松市白江町タ413 ☎0761-22-4696 <https://komatsuiigsamiyamoto.jimdo.com>

小松イ草を生産する唯一の農家・宮本農産5代目。神戸でのホテル勤務を経て就農。イ草や米の栽培を通じて「地域の排水の流れや土地の高低などをよく知るのには農家だと気づいた。そういう知識や経験を活かし、大雨や洪水などから地域の人々と農地を守ることも農家の役目だと思う」と語り、地域から愛され、必要とされる農家を目指す。

北陸道 小松ICより約15分



南加賀の

おどろき【驚】



山中漆器だけが出来る“技”で世界を驚かす 加賀市

「地域の若者に、山中漆器のすごさを感じてもらう場所が欲しかったんです」。そう話すのは、ろくろ^{かな}を駆使して精巧な木工品を削り出す山中漆器のショップ「GATOMIKIO/1」を昨年10月にオープンした我戸正幸さんだ。東京の漆器問屋で経験を積んだ我戸さんが、父と叔父が経営する「我戸幹男商店」に戻ってきたのは2004年のこと。バブル期には400億もの売上げを誇っていた山中漆器の市場規模が4分の1にまで減っていた時期だった。危機を感じた我戸さんは山中漆器の魅力をあらためて探り、薄挽き・加飾挽き・合い口という3つの技術にたどり着いた。そして光が透けるほどの薄さを実現した「うすびき」シリーズを送り出し、卓越した技



術に興味を持ったデザイナーとともに美しい加飾挽きを施した茶筒「KARMI」を開発。これが海外で絶賛されるなど爆発的な人気となった。その後もさまざまなデザイナーと手を組み「10年先も美しいシルエット」の漆器を次々に発表している。一度は廃れてしまった伝統技術の本質を見直し、再び強い光を当てる。我戸さんの仕事ぶりに、生まれ育った地域への強い誇りと深い愛情を感じた。



山中漆器の魅力を世界に発信する“木地屋商人(きじやあきんど)”

我戸幹男商店 4代目 我戸正幸さん

石川県加賀市山中温泉上原町358-1 ☎0761-78-4421 <http://www.gatomikio.jp>

我戸幹男商店の4代目、山中漆器連合協同組合1部(商部)の青年部長として、450年の歴史を重ねる山中漆器の魅力を発信。モノづくりの現場が体感できる産業観光イベント「around」(2019年10月開催予定)の実行委員長も務め、地域全体を盛り上げるために日々奮闘中。

GATOMIKIO/1

石川県加賀市山中温泉こおろぎ町ニ-3-7 ☎0761-75-7244 <http://www.gatomikio.jp/1/>
営業時間 / 9:00~17:00 定休日 / 木曜



北陸道 加賀ICより約20分



南加賀の

いろ【色】



木目が美しい白木を生かした“新しい漆器” 加賀市

漆器でありながら、漆の美しさではなく白木を生かした器、col. (カラー)。「山中漆器は木工用ロクロで木を削り出して椀などの木地を作ります。この木地の美しさに目を留めたバイヤーから『漆を塗らず、白木のままで器にできないか』と言われたことが開発のきっかけです」と語るのは、col.



を立ち上げた畑漆器店3代目の畑 学さん。透明の漆は存在しないため、無鉛・無臭で安全に使える透明のウレタン塗料を、職人が削り出した木地に塗装することにした。デザインは東京のデザイナーに依頼し、鮮やかな色は畑さん自らで調合して塗り上げる。



加賀ICより約20分の直営店に並ぶcol.は、スタイリッシュで軽やかな印象だ。食器以外の用途でも使えるように工夫されており、海外でも人気が高いという。「col.が注目されることで、山中漆器の未来につながれば嬉しい」と畑さん。伝統を大切にしつつ、現代のライフスタイルに寄り添うcol.は、使う人の日常をより豊かに彩ってくれるだろう。



現代の生活に寄り添う漆器づくりのプロデューサー

畑漆器店 3代目 畑 学さん

石川県加賀市山中温泉湯の出町レ23 商山堂ビル1F <https://www.hatashikki.jp>

営業時間 / 10:00~17:00 定休日 / 水曜日 ☎0761-78-1149

畑漆器店の3代目。漆器業界は、木地を作る木地師、漆を塗る塗り師、蒔絵を施す蒔絵師がいる完全分業制。畑さんはプロデューサーの立場で漆器を考え、各工程の職人に作業を依頼し、完成品を販売する。col.と同じデザイナーと組んだ、素朴でシンプルな漆器ブランド・卯之松堂も展開する。

 北陸道 加賀ICより約20分



南加賀の

ある【存】



地域の大切な存在になる空間づくり 加賀市

大聖寺藩の城下町であり、今も古い建物が多く残る大聖寺。加賀ICより10分ほどで着くこの町には、築140年の絹問屋をリノベーションしたFUZON KAGA Gallery and Barがある。代表の山根大徳さんが「強く惹かれた」と言うように、この建物には、趣ある格子、二段の庇、天窓といった加賀特有の伝統的な建築意匠が残る。そこで外観や構造はあまり変えず、設備や内装に手を加える程度にした。隠れ家的な雰囲気の中で、若手作家の作品と出会い、お茶やお酒が味わえる空間を作った。

「古い空間を生かすことで、築100年の建物が築180年、築200年と続き、やがて地域の大切な存在になっていく。それをやっていきたい」。



2017年には築80年の魚市場を改装した2号店、FUZON KAGA Cafe and Studioも開店した。

どちらの店も昔ながらの建物が持つ、ゆったりと時間が流れていくような独特の居心地良さがある。初めてなのに、もう一つの我が家に帰ったような気分になった。

Generator 昔ながらの建物を再生させ、地域の新しい魅力につなげる

FUZON 代表 山根大徳さん

FUZON KAGA Gallery and Bar と2号店・FUZON KAGA Cafe and Studioの代表。古い建物をリノベーションして、地域の新しい魅力とパワーにつながる空間作りを大切に。店名の「Fuzon」は「埋蔵量」を意味する日本語の「賦存(ふぞん)」と、「～しよう」という意味のフランス語「faisons」に由来し、「地域にあるモノや人、空間を見出して一緒に何かをしよう」という思いを込めた。

Note 地元の常連客も多い隠れ家的な空間

FUZON KAGA Gallery and Bar (フゾン カガ ギャラリー アンド バー)

石川県加賀市大聖寺山田町26 ☎0761-75-7340

営業時間 / 19:00~23:00 定休日 / 火曜 <https://www.facebook.com/fuzongallery/>

屋内公園をテーマにしたカフェ

FUZON KAGA Cafe and Studio (フゾン カガ カフェ アンド スタジオ)

石川県加賀市大聖寺魚町21 営業日 / 全曜日~月曜日 営業時間 / 11:30~17:30

<https://www.facebook.com/FUZON-3-KAGA-Cafe-and-Studio-783796815110240/>

 北陸道 加賀ICより約10分



南加賀の

び

【美】



加賀市

伝統技術と感性が創る唯一無二の美 加賀市

前ページで紹介したFUZON KAGA Cafe and Studioは、漆・木工作家の田中瑛子さんのスタジオ工房を備える。木工用ロクロで木を削り、椀などの木地を作る作業風景が見られる。夫でFUZON代表の山根大徳さんから「伝統ある技術を残すためには、興味を持ってもらうことも大切」と勧められ、敢えて見せる場を設けた。

愛知県出身の田中さんは地元の大学で漆芸を学んだ後、石川県立挽物ろくろ輻技術研修所で山中漆器のロクロ技術を習得し、卒業後は中嶋虎



男氏のもとで修行。独立した現在は、木地作りから漆の塗りまで一人で行う。「作品のスケッチは描きません。内から湧き上がるイメージとロクロを扱う手がリンクし、造形が生まれていく感じ。イメージと手が自然とリンクできるのは、ただひたすらロクロで木を削り続けた修業時代があるからだと思います」。

流麗であり、独創的な曲線を描く木の器と、赤・黒の漆が織りなす田中さんの作品は、唯一無二の存在感を放つ。その感動の余韻に彩られた旅となった。

G 独創的な作品で海外でも注目される気鋭のアーティスト
漆・木工作家 田中瑛子さん

Generator 個展などの情報は <https://eikotanaka.com/>

愛知県出身。山中で木地師としての技術を磨き、現在は加賀市で創作活動を行う。「地元出身の夫と出会って、地域の人たちとのつながりも広がりました。今度は私たちが外から来る人と地元の人をつなぐお手伝いをする番だと思っています」と語る。海外でも定期的に展覧会を開催する他、木工用ロクロの技術研修を行うなど、国内外で山中の技術を伝える活動にも力を入れる。



南加賀の

ひかり【光】



伝統の技と現代の感性が生む蒔絵 加賀市

絢爛な蒔絵は飾って楽しむ特別なもの。そんな従来のイメージから離れて、日常の装いを彩るアイテムを作るのが、うるしアートはりやだ。4人の蒔絵師は全員が伝統工芸士で、親子でもある。長男の針谷崇之さんはメンズアイテムの「モンテ・アルティジャーノ」、ピアスなどを展開する「Bisai」というブランドを立ち上げた。「デザインは伝統的な文様もあれば、ポップなものまでいろいろですが、白蝶貝に蒔絵を施したものが多くですね」。優美な光沢を放つ白蝶貝と繊細な蒔絵の組み合わせは、驚くほどモダンだ。



蒔絵は最初に漆で図柄を描き、粉筒で金粉を蒔き、



乾燥させ、磨いて仕上げる。ピアスなどの小さなものも多いが、崇之さんは多様な技法を用いて複雑かつ精緻な細工を施す。完成品の美しさに、思わずため息が出た。



「地元・山中温泉に来た人に見て欲しい」と今夏までに工房内のショールームを整備する予定だ。蒔絵との出会いは、温泉めぐりの旅をより豊かにしてくれるだろう。

Generator 蒔絵を施した美しいジュエリーも制作する伝統工芸士
うるしアートはりや 蒔絵師・伝統工芸士 針谷崇之さん
石川県加賀市山中温泉塚谷町2-124 ☎0761-78-5154
営業時間 / 10:00~18:00(月曜~土曜) ※ショールームの見学は要予約
<http://urushiartariya.com>

約200年の歴史がある山中の蒔絵の技術を受け継ぐ蒔絵師であり、伝統工芸士。白蝶貝や琥珀に蒔絵を描いたジュエリーなども制作する。自身が蒔絵を身に付けたいの思いから、ボタンダウンシャツの衿のボタン穴に通して使う「ボタンダウンピアス」を考案した。父の祐之さん・母の絹代さん・弟の祥吾さんも伝統工芸士。



北陸道 加賀ICより約20分

南加賀の

さい【再】



木を慈しみ、再利用をテーマに作品を創作 小松市

田畑が広がり、荘厳な白山を眺める加賀平野のドライブ。「気持ち良くて大好き」と話す生地史子さんは、小松市出身の挽物木地師・木工作家だ。

工房での作業を見ていると、ガガーッと木工用ロクロで木を削る音が響き、たちまち器の形ができていく。最近よく作るのは白漆で仕上げた木器だ。ベージュ色のような曖昧な色をまとった木肌は穏やかで、見ているだけで癒やされる。中でもケヤキは白漆を塗るとまだら模様のような表情が生まれ、それも魅力だと言う。



木を大切に思う生地さんの作品作りのテーマは「再利用」だ。例えば、器作りに適さず廃棄される何種類もの木を再利用して、モダンな造形のオブジェを制作する。また、植木屋さんから個人宅

の庭で切った松の木を譲り受けて作品を作るなど、従来の挽物作りの枠にとらわれない。

「地元には様々な分野の作家がいます。異なるジャンルの作り手と一緒に新しいモノ作りができたら」と思いを語る。どんな新しいモノを生み出すのか楽しみでならない。



Generator 口縁が厚い木器など、枠にとらわれない作品を制作
挽物木地師・木工作家 生地史子さん

◎生地さんの作品は NEUTRAL KANAZAWA で常設、販売している。
石川県金沢市香林坊2-11-7 1F ☎076-262-6220
営業時間/平日11:00~19:00 定休日/不定休

挽物木地師・木工作家。大学時代に博物館マネジメントを学ぶ中で伝統工芸に惹かれ、石川県立挽物職種技術研修所に入学。山中漆器の挽物技術を学び、佐竹一夫氏に師事した後、独立。漆器は口縁が薄いものがほとんどだが、敢えて口縁を厚くした器を作るなど、枠にとらわれず新しいモノ作りにチャレンジしている。

🚗 北陸道 金沢西ICより約20分/金沢東ICより約20分



南加賀の

げい【芸】



世代を超えて受け継がれる芸妓の舞 加賀市

元禄時代から唄われ始め、日本三大民謡のひとつにも数えられる山中節。100年ほど前に「正調山中節」としてお座敷唄として確立され、山中温泉芸妓連により受け継がれている。「忘れしゃんすな 山中道を」で始まる唄と三味線の愁いを含んだ旋律にあわせ流れるように舞う。指先の細やかな動きがエレガントで、一つひとつの仕草が美しい。「速い踊りよりも、こうしたゆったりとした節回しの方が難しいんですよ。かたちだけではだめ、心がちゃんと入らないとね」と話すのは、この道60年というぼたんさんだ。ぼたんさんの娘で、4年目というきよ乃さんは「子供の頃から舞踊は習っていました。長年芸妓を続ける母の助けにと、夫が背中を押



してくれてくれこの道に入りました」と微笑む。8年目という小乃葉さんは「山中温泉の名所が詞になっているので、一つひとつ案内するように丁寧に舞うよう心がけています。山中を愛する人が山中節を舞うということが大切」と語る。山中座ホールで山中節の舞を見た後は、同じ建物にある菊の湯へ。湯けむりを見ていると芸妓の美しい仕草が臉に浮かび、思わず山中節の旋律を口ずさんでいた。



山中ならではの芸妓文化を次世代へ

山中温泉芸妓 ぼたんさん、小乃葉さん、きよ乃さん

山中座 / 石川県加賀市山中温泉薬師町4番地 ☎ 0761-78-5523

開演 / 毎週土・日・祝日 15:30 ~ 16:10

料金 / 大人700円 (中学生以上) ・小人350円 (3歳未満は無料)

<https://www.yamanaka-spa.or.jp/yamanakaza/>

最も若い芸妓、小乃葉さんは山中生まれ、山中育ちで、「恒例の『こいこい祭』でも流れる山中節は、子供の頃から身近な存在」という。ぼたんさんに、芸が上手くなる秘訣は?と聞くと「恋をいっぱいすることかしら」と茶目っ気たっぷりに答えてくれた。



北陸道 加賀ICより約20分



南加賀の

まもり【守】



加賀市

ラムサール条約の鴨池に残る伝統猟を守り継ぐ 加賀市

それは、薄暮のなかの一瞬の出来事だった。小高い丘の林の狩場で、一列に並ぶ猟師たちの後ろで息を殺し待つ。鴨池から飛び立った真鴨たちが空を横切る瞬間を狙い、「坂網」と呼ばれるY字型の網が天に向けて垂直に投げられた。バタバタという羽音とともに捕らえた鴨と網が落下すると素早く向かい捕獲する。捕った鴨は近くの料亭に届けられるが、冬の3ヶ月間だけという坂網鴨は食通に知られる貴重な味だ。

「坂網猟は300年続く伝統猟法で、大聖寺藩主が武士の鍛錬として奨

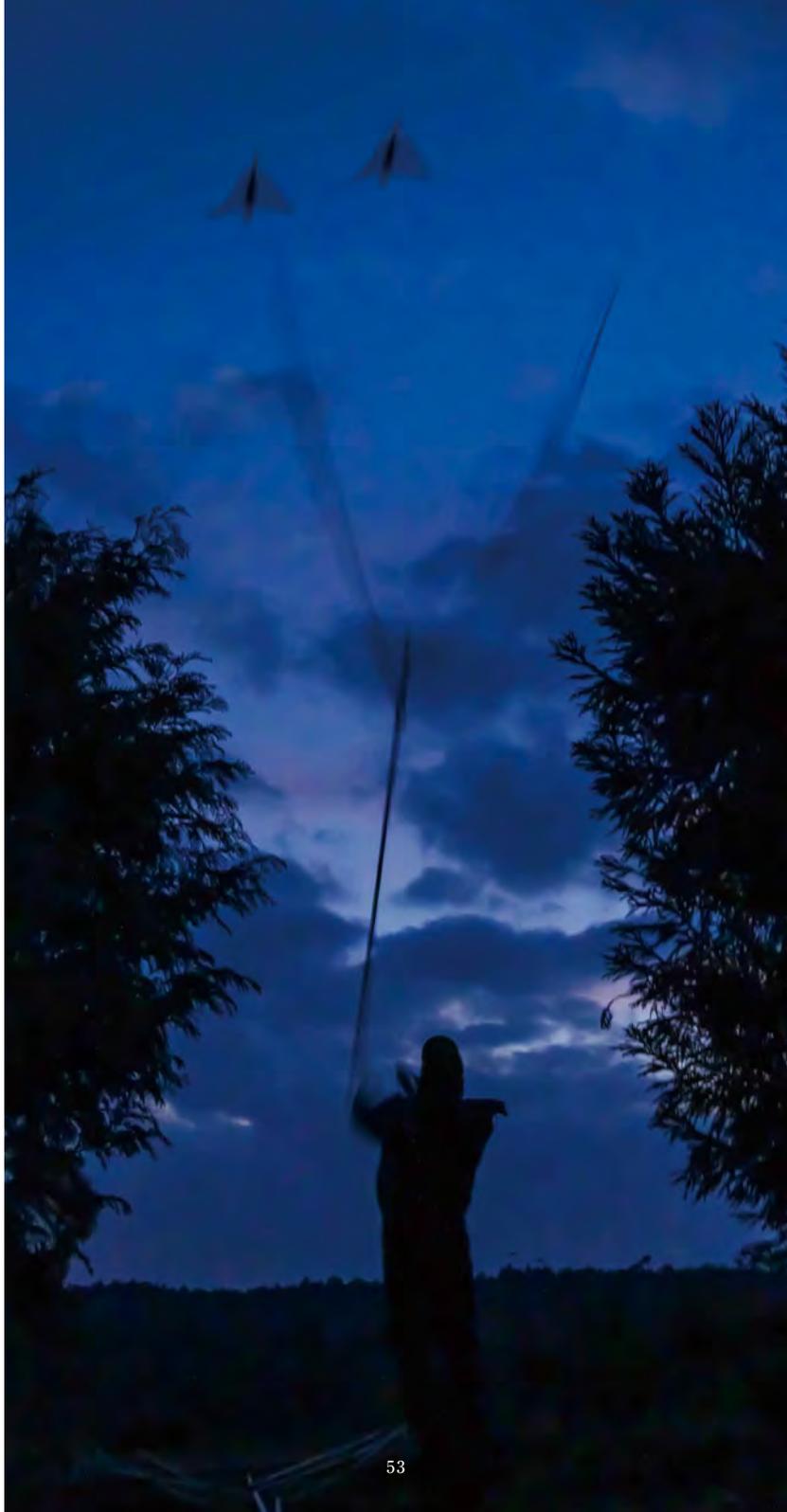
励していたそうです。この片野鴨池はラムサール条約に登録されている保護地区なのに猟が許されているのもすごいですよね」と話すのは、西野公宏^{きみひろ}さん。坂網猟はまだ4年目という若手だ。「猟は鴨との知恵比べ。その日の気温、風向き、雲の状態を見極め、野生を相手にする醍醐味が魅力です。何より網を真上に投げるのは熟練の技が求められる。とても難しいけれど奥深いです」。後継者不足も課題だが「僕らが次の100年を継いでいくべき。まずは息子が大きくなったら見せたいな」と笑顔を見せた。



Generator 伝統猟で環境保護の大切さも伝えていく
大聖寺補鴨猟区協同組合 坂網猟師 西野公宏さん
加賀市鴨池観察館 石川県加賀市片野町子2-1 ☎0761-72-2200
開館時間 / 7:00~17:00
入館料 / 大人310円・75歳以上150円 (高校生以下及びしょうがい者(付添の方も1名様)無料)
<http://www.kagashi-ss.co.jp/kamoike>

大阪府出身で加賀市に移住して約10年。SNSで募集していた坂網猟の説明会に参加したのがきっかけだそう。「県指定の文化財ですが、国指定の登録を目指しています。絶滅危惧種の水鳥も集まる片野鴨池では、僕らも草刈りなど保護活動に参加します。鴨池を一望できる観察館では、坂網猟についてパネルなどで紹介している。

北陸道 加賀ICより約10分





しいつくしみ【慈】

滝ヶ原で営む、農的暮らし 小松市

小松ICから30分ほどで到着するのに、秘境の山里に迷いこんだような、不思議な魅力を感じる場所、それが小松市滝ヶ原だ。ここに移住した若い女性がいると聞き訪ねたのが、築140年の古民家を改修し農業のある暮らしを提案する施設「TAKIGAHARA FARM(滝ヶ原ファーム)」だ。座敷を開け放つと、一面の雪に覆われた田畑の向こうに、たおやかな稜線を描く山が現れた。^{くらかけ}「鞍掛山」といって、船乗りが目印にしていたそうです。とてもきれいなかたちの山ですよ」と話すのは由岐中みうるさん。大阪から移住して結婚し一児の母になったばかりだ。「友人がこの管



理人をしていて、おいでよといわれて」バスを乗り継いで訪れ住み着いた。「大雪の時にも助け合っている姿を見たり、畑の作物を分けてもらったりするうちに、豊かさってこういうことなんだなと思いました」と話す。「都会に住んで仕事をする以外にも選択肢がある。この子にも、もっと選べるんだよ、ということを伝えたい」。清らかに眠る赤ちゃんを見つめながら話す由岐中さんを見てみると、滝ヶ原が持つ不思議な

魅力は、由岐中さんをはじめそこで暮らす人々の日々を慈しむ思いが醸しているのかもしれないと思った。

Generator 大阪から移住し農的生活を楽しむ
TAKIGAHARA FARM 由岐中みうるさん
TAKIGAHARA CAFE <http://takigaharafarm.com>
石川県小松市滝ヶ原町タ-2 営業時間 / 金・土・日 10:30~18:00

小川諒さん、内木洋一さんとともに「Life with Farm」をコンセプトに農的生活の可能性を探求するプロジェクトに参加。隣接してカフェもあり滝ヶ原産のそば粉を使ったガレットがおいしい。石づくりの蔵をスタイリッシュに改修した宿泊施設もある。

北陸道 小松ICより約35分





南加賀の くらし【暮】

移り住む、定め住む 能美市、小松市、加賀市

北陸ジェネレーションのもう一つのテーマは「その地で暮らすこと」への探求でもある。例えば滝ヶ原ファーム(P54)の由岐中みうるさん(写真左)は、小川 諒さん(写真中央)の「来てみない?」のひとことがきっかけで大阪から訪れ、地元の人に「住んでみたらいいよ」と背中を押されたことが大きかったと語っていたのが印象的だった。丸谷青窯(P20)の徳永遊心さんは、北海道出身だ。「雪の質も、寒さの質もちがうですよ」と軽やかに笑う。近々、金沢市に自身の工房を構え作家の道を歩み始めると言い、故郷を離れても自らの道を拓いていくしなやかさを感じた。一方、後継者としていわゆる「Uターン」し活躍する人たちもいる。その多くは都会から帰ってきた人たちだ。田村星都さん(P12)や我戸正幸さん(P38)は、正統的に伝統を受け継ぎながらも常に新しさを意識しているのは、外の世界を知っているからなのかもしれない。

南加賀の魅力を知れば知るほど、北陸の他の地域ではどうなのだろう、とますます興味が湧いてきた。

移住・定住のお問い合わせは

N 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
Note 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://ijui.shikawa.jp/>
インカフノオ <https://ishikawa-note.jp/>

N 富山くらし・しごと支援センター
富山オフィス
Note 富山県富山市宝町1-3-10
明治安田生命富山ビル8F(株)パソナ・富山内
☎076-431-3691
https://toyama-teiju.jp/toyama_support-center

N 福井Uターンセンター
(ふるさと福井移住定住促進機構)
Note 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/>

N 能美市のみ移住サポートセンター
石川県能美市丸丸町1110番地
Note ☎0761-58-2246
<https://www.city.nomii.shikawa.jp/nomisism/>

N 小松市建築住宅課
石川県小松市小馬出町91番地
Note ☎0761-24-8104
移住交流サイト「こまつ日和」
<https://www.city.komatsu.lg.jp/komatsubiyori/>

N 加賀市定住促進協議会
石川県加賀市大聖寺神明町12
Note ☎0761-71-0099 <http://kaga-teiju.jp/>

N 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(北園ビルディング4階)
Note ☎076-232-0472
<http://www.hokuriku-imageup.org/hokuriku-gurashi/>

本誌でご紹介した こだわりの逸品が買える店



旅するような気持ちになれる
ライフスタイルショップ

N Drive

エヌドライブ

- 香林坊東急スクエア店(石川県金沢市)
- 静岡マルイ店(静岡県静岡市)
- NEOPASA浜松下り店(静岡県浜松市)《2019年4月下旬オープン》



北陸ジェネレーション

ていねいを探す北陸旅 1 あんやと、南加賀

次回予告: 2019年初夏発行
ていねいを探す北陸旅 2 富山編

N Drive SHOP

オンラインショップ

ニッポンローカルの「ていねい」を、
旅するように、暮らしのなかへ。
www.ndrive-shop.jp
地域の作り手、送り手、使い手とともに

南加賀グルメプレゼント

本誌でご紹介したこだわり品を抽選で合計30名に!

<p>A. 宮本酒造店の本格 加賀丸芋焼酎のみよし</p> <p>3名</p>	<p>B. 農家まりちゃんの 季節のジャム(2個)</p> <p>12名</p>	<p>C. 御菓子調進所 山海堂の 干菓子(3個入1箱)</p> <p>15名</p>
--	---	--

応募締め切り: 2019年6月30日(日)
郵送の場合は2019年7月1日(月)当日消印有効

[パソコンまたはスマートフォン・携帯で応募]

<http://www.n-drive.jp/>

お問い合わせ: info@n-drive.jp (NDrive編集部)



【郵送での応募】郵便はがきに住所・氏名・年齢・職業・電話番号、希望賞品及び本誌へのご意見・ご感想をお書きいただき、下記までご応募ください。
〒461-0004 名古屋市東区葵1-7-1 タジマビル3階 NAVA内「南加賀」係

- プレゼント画像はすべてイメージです。
- ご記入いただいた個人情報、賞品発送、N Drive 及び N Drive SHOP からのメール及びDMによるお知らせ及び個人を特定しない統計資料作成の目的で使用させていただきます。
- はがきでご応募いただく場合は、希望する賞品名などもご記入ください。なお、記載に不備がある場合は対象から除くこととなりますので、ご記入してください。希望賞品名の記載がない場合は編集部が選択したものとなります。
- プレゼント当選発表は発送をもってかえさせていただきます。プレゼントの色や柄、味などは選べません。諸事情によりプレゼント賞品が変わる場合がございます。また、各賞品の重複当選はございません。当選についてのお問い合わせには一切お答えいたしかねます。

※本誌掲載のデータは2019年3月15日現在のものです。営業時間、休み、料金そのほか展示内容などが変更される場合もございますのでご利用の際は各施設にご確認ください。表示金額は全て税込み価格です。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たり、販売中止となる場合があります。

N Drive

エヌドライブ

発行 / 中日本高速道路株式会社

「N Drive」HPにて作り手と産地を紹介するスペシャルコンテンツ公開中
www.n-drive.jp ◎誌面についてのお問い合わせ info@n-drive.jp

企画 / 中日本高速道路株式会社 金沢支社 協力 / 北陸経済連合会
コンテンツ提供(取材・編集・デザイン) / N Drive編集部 [特別編集]

◎取材・掲載協力: 石川県・能美市・小松市・加賀市・石川県立九谷技術研修所・田村星都さん・柴田有希佳さん・川上真子さん・西野美香さん・丸谷青窯・谷口製土所・農口尚彦研究所・まるしょう・シャルキュトリー ガリピエ・宮本酒造店・御菓子調進所 山海堂・中谷宇吉郎 雪の科学館・宮本農産・我戸幹男商店・畑漆器店・FUZON KAGA・田中瑛子さん・うるしアートはりや・生地史子さん・山中温泉芸妓組合・大聖寺捕虜区協同組合・Takigahara Farm及び富山県・福井県(順不同、敬称略)

※本誌掲載のデータは2019年3月末日現在のものです。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。



CONTENTS ていねいを探す北陸旅 1 あんやと、南加賀

Prologue	02	南加賀のジェネレーターたち	06				
南加賀のかたち	【像】	08	ゆき	【雪】	中谷吉郎 雪の科学館	-34	
にない	【担】	石川県立九谷焼技術研修所	-10	ゆい	【唯】	宮本農産	-36
こまやか	【細】	陶窯田村 田村星都さん	-12	おどろき	【驚】	我戸幹男商店	-38
しろ	【白】	九谷焼作家 柴田有希佳さん	-14	いろ	【色】	畑漆器店	-40
あい	【藍】	九谷焼作家 川上真子さん	-16	ある	【存】	FUZON KAGA	-42
くろ	【黒】	九谷焼作家 西野美香さん	-18	び	【美】	漆・木工作家 田中瑛子さん	-44
あお	【青】	九谷青窯(株式会社 九谷作田)	-20	ひかり	【光】	うるしアートはりや	-46
つち	【土】	谷口製土所	-22	さい	【再】	挽物木地師・木工作家 生地史子さん	-48
かもし	【醸】	農口尚彦研究所	-24	げい	【芸】	山中温泉芸妓	-50
よろこび	【喜】	有限会社まるしゅう 農家まりちゃん	-26	まもり	【守】	大聖寺補鴨猟区協同組合	-52
めぐみ	【恵】	Charcuterie GALIBIER	-28	いつしみ	【慈】	TAKIGAHARA FARM	-54
ゆめ	【夢】	宮本酒造店	-30	くらし	【暮】		-56
みがき	【磨】	御菓子調進所 山海堂	-32				
Information	58	奥付	59				