

# 【旅企画/ロケ用ネタ提案資料】 食事×文化が旅行の新トレンド! 観光庁も推進「ガストロノミーツーリズム」 石川県・加賀地方の伝統と歴史、文化を食事で体感 ~温泉・伝統工芸・日本海の幸・ジビ工料理・和紙づくりなど~

- ■観光庁も積極推進!「食事」×「文化」で地方の魅力発信! 旅行新トレンド「ガストロノミーツーリズム」
- ▼ガストロノミーツーリズムとは、「その土地の気候風土が生んだ食材や 習慣、伝統、歴史などによって育まれた食を楽しみ、食文化に 触れることを目的としたツーリズム」

▼土地ならではの歴史・文化・自然環境等の地域資源の魅力を 旅行者へ提供する仕組みの構築を図ることにより、 観光分野だけでなく関連する他産業等にとっても、 経済波及効果が高く後継者不足や技術継承等に寄与するとして、 観光庁も推進を図っている。





出典:「ガストロノミーツーリズムの推進」(観光庁)

- ■絶品 海の幸や温泉・城下町文化など、グルメも伝統も楽しめる! ガストロノミーツーリズムで イマ行くべき街、石川県
- ▼2024年度には、「地域一体型ガストロノミーツーリズム推進事業」に 全国から小松市を含む6都市を採択。

- ▼小松市をはじめ、石川県加賀地方(加賀の國)には、 360年以上続く伝統工芸品「九谷焼」や、 ぶり大根や鴨肉と野菜を煮込んだ郷土料理「治部煮」、 日本海の海の幸を生かした海鮮料理などがある。
- ▼伝統工芸品「九谷焼」でグルメを楽しめるお店や、温泉プリンを楽しめるお店、 ミシュランシェフが手掛ける地産地消野菜を楽しめるお店、 伝統のジビエ料理を味わえるお店などが多数。









### 「食文化」を楽しめるスポットをご紹介

# 加賀の國のガストロノミーツーリズムスポット特集

### ■郷土料理「カニの甲羅揚げ」発祥の地 | 長沖 / 小松市

- ・明治の終わり頃創業。海の香りが漂う静かな場所に建つ料亭。
- ・日本海の新鮮な海の幸を、歴史に育まれた小松の風情ある雰囲気の 中で楽しめる。
- ・浜茶屋としてスタートし、料亭旅館として地元民からも長年大人気。

【所在地】石川県小松市安宅町夕140

【営業時間】11:00~19:00

【定休日】不定休

[HP] https://www.komatsuguide.jp/restaurant/detail 162.html



出典: こまつ観光ナビ (https://www.komatsuguide.jp/restaurant/detail\_162.html)

## ■九谷焼も料理も楽しめる|割烹 加賀 / 加賀市

- ・山代温泉で唯一三代続〈歴史ある老舗割烹。
- ・店内には、石川県の文化である九谷焼が飾られ視覚からも魅力を体感。
- ・調味料以外はすべて自家製にこだわり、旬の食材を自家製のポン酢、カニ酢、タルタルソース、うなぎのたれなどを用いて楽しむことができます。 また、自慢の料理と一緒に北陸の厳選した地酒も楽しめます。

【所在地】石川県加賀市山代温泉桔梗丘2-73 【営業時間】11:00~14:00 / 17:00~21:30

【定休日】月曜夜·火曜 / 不定休

[HP] https://www.kaga-kappou.com/



出典:割烹加賀公式サイト (https://www.kaga-kappou.com/)

### ■「加賀棒茶」を味わえる | 丸八製茶場 本店 / 加賀市

- ・カフェやお菓子のコラボメニューなどでも馴染みの深い「加賀棒茶」を 専門店で楽しめる。
- ・喫茶で3種の焙じ茶を飲み比べたり、限定アレンジティーをテイクアウトで飲めたり、隣接の工場でお茶を焙じている様子を見学できたりと、ここでしかできない体験多数。

【所在地】石川県加賀市動橋町夕1番地8

【営業時間】10:00~12:00 (L.O. 11:30)

13:00~17:00 (L.O. 16:00)

【定休日】水曜(祝日の場合は木曜休業)

[HP]https://misho.kagaboucha.com/



出典:丸八製茶場 本店 公式サイト (<a href="https://misho.kagaboucha.com/">https://misho.kagaboucha.com/</a>)

## ■温泉ドコロの本場プリン|かがの湯ぷりん / 加賀市

- ・加賀市の食材を使用、加賀市初のプリン専門店としてTVでも多数紹介。
- ・付近には、加賀市の文化である温泉もあり楽しめる。

【所在地】石川県加賀市小菅波町1-55

【営業時間】10:00~16:00

【定休日】火曜

(HP)https://kaganoyupudding.com/



出典:かがの湯ぷりん公式サイトより (https://kaganoyupudding.com/)

**<本件に関する報道関係者お問い合わせ先>** 加賀の國PR事務局 担当:岩田・宮脇・岡本 TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: kaganokuni@vectorinc.co.jp

### 「食文化」を楽しめるスポットをご紹介

# 加賀の國のガストロノミーツーリズムスポット特集

### ■伝統料理×ラーメンの異色メニューが食べられる | 焼肉ハウスREED / 能美市

- ・石川県で家庭の味として親しまれている糀漬け**「大根ずし」**をトッピングした異色の「能美糀づけラーメン」を楽しめる。
- ・スープは醤油やかつお節、昆布などをベースにした和風。 意外な組合せながら、大根ずしそのままのポリポリとした歯ごたえが楽しめる。 (※期間限定商品のため、提供可否は都度店舗にご確認下さいませ)

【所在地】石川県能美市大成町2丁目82番地 【営業時間】17:00~0:00 (L.O. 23:30) ランチ 11:30~14:00 (L.O. 13:30)

【定休日】火曜・水曜

[HP] https://www.instagram.com/reed554552/



出典:焼肉ハウスREEDインスタグラム (https://www.instagram.com/reed554552/)

## ■高級スパ完備!九谷焼の文化を食と美で体感|ウェルネスハウスSARAI / 能美市

- ・「第49回プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選」の 選考審査委員特別賞として「日本の小宿2024」を受賞
- ・東京ミシュラン星付きレストランスタッフが監修し、市内農家と契約の 野菜を豊富に使用した創作料理を石川県の文化である 九谷焼の器で提供。
- ・九谷焼の名工である福島武山氏、武腰潤氏の大陶板を使用したスパで健康や美も充実させることもできる。

【所在地】能美市石子町八147-1 0761-57-1212 【営業時間】 ランチ/11:30~14:00(13:30 LO) カフェ/11:00~16:00(16:00オーダーストップ) ディナー/18:00~21:00(3日前までに要予約)

【定休日】水曜

(HP) https://www.nomi-sarai.com/restaurant



出典:ウェルネスハウス SARAI公式サイト (https://www.nomi-sarai.com/)

## ■五感で日本文化やグルメ・お酒を体験|郷土資料館NoNo/野々市市

- ・県内指折りの宿場町として発展していた「野々市」。 江戸時代末期の商家「旧魚住家住宅」を郷土資料館として活用し、 建物内部を公開している。
- ・施設内にはカフェを併設しており、江戸時代の伝統的な家屋をリノベートした建物でオリジナルコーヒーや野々市の復刻清酒「猩々」を楽しめる。
- ・館内では職人の技が詰まったこだわりの手打ちそばも味わえる。

【所在地】石川県野々市市本町3-19-24 【営業時間】9:00~17:00(飲食は10:00~16:00) 【定休日】月曜(祝日の場合は翌日)、年末年始

[HP] https://www.cser.co.jp/nono/



出典:野々市市郷土資料館NoNo 公式サイト (https://www.cser.co.jp/nono/)

**<本件に関する報道関係者お問い合わせ先>** 加賀の國PR事務局 担当:岩田・宮脇・岡本 TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: kaganokuni@vectorinc.co.jp

### 「食文化」を楽しめるスポットをご紹介

## 加賀の國のガストロノミーツーリズムスポット特集

## ■白山の自然をジビエ料理で楽しむ | レストラン手取川 / 白山市

- ・白山の山里では、かつて冬の時期になると、雪で埋もれ食料が不足していたため、クマやウサギ等を捕獲し食料としていた歴史がある。
- ・その文化は現在でもジビエ料理として存続しており、白山で獲れる クマやイノシシは、くさみがなく鍋料理や丼物で、岩魚や山菜と共に身近 な食べ物として親しまれている。

【所在地】石川県白山市木滑出75-1 【営業時間】11:00~17:00 【定休日】水曜(祝祭日の場合は変更あり) 【HP】https://tedorigawa.shakunage.net/gozen.html



出典:レストラン手取川公式サイト (https://tedorigawa.shakunage.net/gozen.html)

## ■和紙づくり、地ビール、グルメ、川北町の文化を総取り!|川北町商工会女性部 / 川北町

- ・川北町商工会女性部が手掛ける「おもてなし交流事業」では、 240年前から続く手すき和紙作り体験をした後に、 川北町産六条大麦の自家製麦芽を使用した地ビールの 製造過程を学び、川北町ご当地グルメであるかわきた味噌豚どんを 楽しめる。
- ・川北町の文化を「見る」「知る」「作る」「食べる」ことができるおもてなし交流事業でその魅力を存分に体感することが可能。

【所在地】石川県能美郡川北町壱ツ屋93番地 【TEL】 076-204-6817 【HP】https://women.shokokai.or.jp/event/191/





出典:川北町商工会女性部公式サイト (https://women.shokokai.or.jp/event/191/)

