

知る人ぞ知る、上質なものが溢れる
リッチな加賀の國の魅力を伝える

加賀RICH NEWS 2021 冬号

石川県は一般的に加賀と能登の二手に分かれており、その加賀エリアの中でも金沢より南のエリア、加賀市、小松市、能美市、川北町、白山市、野々市市、の6市町を『加賀の國』と呼んでおります。『加賀の國』にはリッチな素材がたくさんあります。そんな『加賀の國』の自然、食、文化といった旬の魅力を毎月お届けします。

冬のイベント・食 RICH / 加賀の國のグルメがRICH!



石川県白山市の発酵街道が東京までつながります!

「いいとこ白山 自然と文化と発酵街道」開催

白山市は、日本三名山のひとつとして古くから親しまれている霊峰白山の麓に広がる独自の自然や文化、地域産品などの魅力をまるごと全国へ発信するイベント「いいとこ白山 自然と文化と発酵街道」を開催します。

当日は、全国でも石川でのみ製造・販売が許されている、“奇跡の発酵食品”と呼ばれる市特産の『ふぐの卵巣の糠漬』や地酒をはじめ、限定商品を多数用意し、白山市の発酵街道が東京銀座までつながるイベントです。



【日時】令和4年1月20日(木)～26日(水) 10:30～19:00

【場所】いしかわ百万石物語江戸本店 東京都中央区銀座2-2-18 TH銀座ビル

【内容】白山市の地域産品の販売、地酒販売、白山市・白山手取川ジオパークの観光案内、アンケート調査など



クリスマスバージョン上映中! 12月1日からは新プログラムも!

こまつ80スクエアの投影マッピング

2020年12月1日、小松市制80周年を記念して、日本海側最大級の常設投影マッピングを楽しむことができる「こまつ80(ハチマル)スクエア」が誕生しました。

こまつ80スクエアは、JR小松駅の東口と、「サイエンスヒルズこまつ」との間のアプローチに位置し、開業後は、全長70m x 幅10mの投影マッピングが、毎日、日没後から21時まで上映されています。煌びやかで幻想的なコンテンツに包まれる「こまつ80スクエア」は、市民をはじめ、ビジネス客から観光客にいたるまで幅広くの世代を超えて、人々の心を魅了する空間となっています。「変なホテル小松駅前」もすぐ目の前にあります。



【上映時間】日没～21:00

【上映プログラム】毎月プログラムが変更しますので、小松市HPをご確認ください。

【上映場所】小松市日の出町一丁目180番地

【問い合わせ】まちデザイン課(景観・まちづくり) TEL:0761-24-8099

【Instagram】https://www.instagram.com/komatsu_80pm/

【HP】

<https://www.city.komatsu.lg.jp/soshiki/machidezain/hokurikushinkansen/maintenancearoundkomatsustation/11330.html>



冬のイベント・食 RICH / 加賀の國のグルメがRICH !

冬の味覚の王様ズワイガニ！希少なメス“香箱ガニ”も加賀の國で味わえる！

11月6日（土）からカニ漁解禁！

石川県の冬の味覚の代表と言われているズワイガニが11月6日に解禁されました。オスの加能ガニは「加」賀から「能」登の漁港で水揚げされるブランドガニです。栄養豊富な海で育った太い足には身がぎっしりと詰まっており、ズワイガニの繊細な旨味と甘味を堪能できます。また、県内の漁港の中でも加賀市の橋立漁港で獲れるズワイガニは、プロお墨付きの食材としても知られています。橋立漁港で水揚げされるズワイガニは砂の海底にすんでいるため、足が長く、傷や擦れも少ないことが特徴です。また、蟹が食べているものが違うのか、他産地の物より身には脂があり、味噌の味も格段に濃厚で美味しいことが魅力です。雌のズワイガニ「香箱ガニ」は保護を考慮し禁猟期が長いので、11月6日～12月末の2ヶ月間しか旬のカニは食べられません。

**■かに甲羅揚げ**

「かに甲羅揚げ」とは約50年前、小松市安宅町の料亭「長沖」で「冬の季節に何か変わったメニューができないか？」という初代公選の小松市長・和田伝四郎氏の要望から生まれました。具を甲羅に詰めてそのまま揚げるという豪快な料理で、からっと揚げた甲羅の香ばしさと、具のジューシーさが味わえる珍味となっており、小松市の名物の1つです。また、11月7日から冬限定で小松空港の1階土産物店での販売も開始しました。

その他、市内の料亭や寿司店では「かに甲羅揚げ」をグラタン風にアレンジしたのもや、「香箱ガニ」の内子や外子を贅沢に練りこんだものなどが楽しめます。

【参考】

<http://www.komatsuguide.jp/index.php/spot/detail/203/2/1/>
**冬の食 RICH / 加賀の國のグルメがRICH !**

地元で愛される郷土料理や鍋、スイーツまで！

年末年始に食べたい加賀の國自慢の冬グルメ

<おせち>

■かぶら寿司

かぶら寿司は、「塩漬けたかぶら」に「塩漬けた鰯」を挟み、米糍で漬けて込んで発酵させる、石川県に古くから伝わる伝統的な発酵食品です。米糍を使用した自家製のこうじ床で漬けて込むため、かぶらの風味と食感、鰯の旨味が程よく調和し、一品料理としての存在感があります。現在でもお正月のご馳走として、各ご家庭で漬けて込む文化が残っています。

【販売URL】 <https://www.kanenakaya.com/>**■大根寿司**

「かぶら寿司」と並ぶ、加賀を代表する伝統的な発酵食品です。水揚げしたニシンから内臓などを取り出して干した身欠ニシンと大根を、米と麹でつくる甘酒で漬けて発酵させます。桶から取り出し、麹がついたまま食べることが特徴で、大根と脂がのった魚の甘み、発酵による酸味が調和した味わいです。大根のシャキシャキとした食感も魅力の一つであり、骨まで食べられるためお酒の肴にも良く合います。

【販売URL】 <http://zenifukuya.com/>

冬の食 RICH / 加賀の國のグルメがRICH!**■ 治部煮**

石川県を代表する煮物。鴨肉や鶏肉の切り身に小麦粉をまぶし、すだれ麩、野菜と共にだし汁で煮る椀物で、薬味にわさびを添えて食べます。片栗粉が肉のうまみを閉じ込め、汁に適度なとろみをつけます。始まりは諸説あり、武家料理や庶民の間で広まり、のちに料亭風に仕立てられ献上料理としても用いられた。現在は料亭や割烹だけでなく、家庭でもおもてなしや特別な日の料理として食べられています。

【参考・レシピ】

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/jibun_ishikawa.html

**<鍋料理>****■ カニすき**

スワイガニは、11月6日～翌年3月頃まで水揚げされる、北陸を代表する冬の味覚の王様です。石川県では、雄を「加能(かの)ガニ」、雌を「香箱(こうぼこ)ガニ」と呼びます。橋立港は漁場から近いので、漁に出てからセリに出るまでの時間が短く、高い鮮度が魅力。カニの旨みを十分に楽しむには、旬の野菜と楽しむカニすきがおすすです。だしが十分にでてシメまで美味しい鍋は温泉街でも定番の冬の贅沢鍋です。

【参考URL】

<https://www.notoya.co.jp/>

**■ 鴨鍋**

加賀市の片野鴨池周辺では今から約300年前の江戸時代、武士の真冬の鍛錬として始まったと伝えられるマガモを捕る「坂網猟」が今も传承されています。11月15日から2月15日の3ヵ月間の猟期の中で、年間200羽程しか獲れない、まさに「幻の食材」です。地元の食材にこだわる老舗料亭「ばん亭」オリジナルの鴨治部鍋は、しゃぶしゃぶ風に仕立てることで、柔らかく旨みたっぷりの鴨コースを楽しむことができます。

【販売URL】<https://bantei.co.jp/archives/385>**<うどん・そば>****■ 小松うどん**

俳聖 松尾芭蕉も食したとされる「小松うどん」は、江戸時代、加賀藩御用達品として將軍や大名家にも贈られたとされる、300年以上の歴史を重ねた小松の名産です。霊峰白山の伏流水が、細く程よいコシのある麺と透明感のあるだしを生み出します。ウルメ、ムロアジ、サバなどの雑節と昆布の合わせだし、地元の醤油で色薄く作るだしは、ツルツとした麺によく合い、上にのせる「具」のうまみも引き立ちます。

【販売URL】<https://www.komatsu-udon.jp/>**■ 鳥越そば**

そば畑が広がる鳥越地区では、有数の蕎麦の産地として知られており自家製粉による手打ちそばが多く食べられています。そば処も多く店舗ごとに個性豊かなそばを楽しむことができ、「農業体験施設 にわか工房」では、そば打ちの体験ができます。例年11月には新そば祭りが開催されるなど、地域を代表する特産品として愛されています。※本年は感染症対策のため新そば祭りの開催は見送りとなっています。

【参考URL】<https://www.hokuriku-michinoeki.jp/contents/station/?sta=000064>

冬の食 RICH / 加賀の國のグルメがRICH !**■ 加賀丸いもそば**

加賀丸いもは、やまのいも属つくねいも群に属する黒皮種のやまといもです。石川県の特産品として、「加賀丸いも」と名づけられました。旬が短い加賀丸いもですが、その粘りと風味が生きるそばに加工し、類似品と比べ栄養価も高く、健康食品としても人気です。手土産やお歳暮など、贈り物にも使われています。

【参考】<https://nomishizukan.com/nomiyage/shops/detail/20>

**<スイーツ>****■ 旬のフルーツ大福**

大振りの旬のフルーツ大福が人気の河田ふたば。冬のシーズンは真っ赤ないちごの特製いちご大福が店頭を彩ります。農園直送の4Lサイズのいちごをまるごと包んだ季節限定の人気商品です。自家製の黒餡と白餡、それぞれが違った味わいで苺の甘酸っぱさを絶妙なバランスで包みます。地元小松の『本田農園』から朝摘みの「すみれのほっぺ」を仕入れて仕立てる大福は数量限定、午前中に売り切れる幻の苺大福です。

【店舗URL】<https://kouda28.com/>

**■ いがらまんじゅう**

こしあんを包んだ団子生地に、クチナシの色素で黄色く染めた米粒をまぶして蒸しあげたまんじゅうで、石川県全域でお祝いの席に用いられ永く親しまれています。色は地域によって異なり、黄色のものや緑色のものが主流です。団子生地の食感にもち米の歯応えが絶妙な銘菓です。中でも、村中製菓のいがらまんじゅうは、黄色く色づけしたもち米がたっぷり覆っているのが特徴です。

【店舗URL】<https://muranakaseika.com/>
※いがらまんじゅうの他に日持ちする商品も販売しております

**冬のお酒 RICH / 加賀の國の日本酒がRICH !**

水も米も自然も豊かな加賀の國で作られた、新春にふさわしいお酒

百万石乃白を使用した加賀の國自慢のお酒**百万石乃白(ひやくまんごくのしろ)とは**

「百万石乃白」は、石川県が開発した酒米で、酒米の王様「山田錦」にも肩を並べるほどの出来だといわれています。「百万石乃白」は、①精米時に割れにくく、高精米が可能、②タンパク質含量が少なく、タンパク質の質が良い、③醸造した酒に含まれる香気成分が多く、香り高い酒になりやすいといった3つの特徴があります。石川県では、作り手（酒蔵、農家）、売り手（酒販店、飲食店など）、飲み手（消費者）がより良い関係を築くことができるように、百万石乃白のブランド化に取り組んでいます。



百万石乃白

① 萬歳楽 百万石乃白 純米大吟醸/小堀酒造 (白山市)

「百万石乃白」を100%使用しており、控えめなアルコール感と軽い口当たりで、華やかで甘みを感じる吟醸香がボリュームを生み、淡い余韻を漂わせる後味となっています。日本酒を飲んだことのない方や日本酒があまり得意ではない方にもおすすめです。

**<小堀酒造>**

【住所】石川県白山市鶴来本町一丁目ワ47番地

【販売サイト】<https://www.shop-manzaigaku.jp/SHOP/18731.html>

冬のお酒 RICH / 加賀の國の日本酒がRICH !**② 夢 純米酒 百万石乃白/宮本酒造 (能美市)**

夢醸の定番「淡麗辛口」はもちろん、「甘口」も醸造しました。お好みでどちらかを選んでも楽しめますが、辛口と甘口をブレンドし、自分テイストを探してみるという楽しみ方もあります。

〈宮本酒造〉

【住所】石川県能美市宮竹町

【販売サイト】http://www.mujiou.co.jp/sake_shiro.html

③ 加賀ノ月 百万石乃白 純米大吟醸原酒/加越酒造 (小松市)

『百万石乃白』と『金沢酵母』、仕込み水に『霊峰白山の伏流水』をつかい、昔ながらの袋しほりにこだわりました。優しいバナナのような香りと、心地よい酸味のバランスをお楽しみください。食材の良さを引き立てる優しい味わいです。

〈加越酒造〉

【住所】石川県小松市今江町9丁目605

【販売サイト】<http://kanpaku.shop-pro.jp/?pid=152971869>

**④ HARUGOKORO アザザ-シリーズ 特別純米/西出酒造 (小松市)**

お米の旨味を表現した本流「春心」と一線を画し、モダンな製法により、仕込水と蔵付酵母の純粋な特徴をもうひとつの地酒「HARUGOKOROアザザ-シリーズ」として表現しています。やさしい辛口のピンクラベルとやさしい甘口の紺ラベルは百万石乃白を使用し、蔵付酵母で差別化しました。

〈西出酒造〉

【住所】石川県小松市下粟津町ろ2 4 番地

【販売サイト】<https://nishidesake.shop-pro.jp/?pid=150130019>

⑤ 常きげん 純米大吟醸 百万石乃白/鹿野酒造 (加賀市)

「百万石乃白」を100%使用し、地元の杜氏が鹿野酒造にある『白水の井戸』から湧き出る湧水で仕込んだお酒です。穏やかな吟醸香と、まろやかでキレのある味わいが特徴です。冷やしておいしく、食にもよく合う美味しい純米大吟醸酒です。

〈鹿野酒造〉

【住所】石川県加賀市八日市町イ6

【販売サイト】<http://jyokigen.jp/>



冬の観光 RICH / 加賀の國の温泉×体験がRICH!

普段体験できない伝統工芸などの体験もできる!

加賀の國自慢の温泉とオススメの観光地

霊峰白山の裾野に広がる「加賀の國」の温泉地、山中・山代・片山津・あわづ・辰口・白山温泉郷は、さまざまな歴史・景観や風情に彩られながら、古くから湯治文化が栄えてきました。北前船の時代には、船乗り衆が1年の苦労を癒すため湯治に訪れ、全国の物資と文化を運んできたという歴史もあります。

【HP】<https://kaganokuni-onsenhaku.com/>

■ 1300年の歴史を誇る山代温泉

山代温泉は1300年の歴史とされる北陸随一の古湯で、行基による開湯伝説がある温泉です。古総湯は明治時代の総湯を復元し、外装やステンドグラス、九谷焼を施した内装だけでなく、入浴方法も当時の雰囲気を楽しむことができます。

【HP】<https://yamashiro-spa.or.jp/>

**★ ゆのくに天祥で温泉たまごづくり体験**

ゆのくに天祥の1階にある玄関脇の「木陰の広場」では、温泉たまご手作り体験を15:30～19:00まで無料で楽しむことができ、ギャラリーラウンジ「ゆのはな」で、出来立ての温泉たまごをお召し上がりいただけます。また、ゆのくに天祥の「温泉露天風呂付スイート」客室では、日本三大霊峰「白山」の遠景を眺めながら、だれにも邪魔されることなくゆったりと温泉に浸ることができます。また、10月28日には、温泉露天風呂付ペット付客室（和室）もリニューアルオープン。どちらもプライベート空間を大切にされるお客様にお勧めです。



【住所】石川県加賀市山代温泉19-49-1【時間】15:30～19:00【HP】<https://tensyo.yunokuni.jp/>

■ 松尾芭蕉が称賛した日本三大名湯のひとつ山中温泉

山中温泉は身体の芯までしみわたり、身も心もうるおすと松尾芭蕉が称賛した日本三大名湯のひとつ。芭蕉の句「山中や 菊は手折らじ 湯の匂ひ」から命名された総湯・菊の湯は、開湯以来1300年変わらぬ場所で今も昔も多くの人たちに親しまれています。四季折々のイベントともに美しい街を散策することができる他、アイスストリートでスイーツを楽しむことも出来ます。

【HP】<https://www.yamanaka-spa.or.jp/>

**★ mokumeで木地挽き体験**

mokumeでは山中温泉で修業した木地師が作ったお箸や器を、実際に見てふれて購入することができます。併設された工房では、木の温もりと心地よい香りを感じながら、木地挽きを体験できます。

【住所】石川県加賀市山中温泉栄町二60【営業時間】10:00～16:00【定休日】木曜日
【料金】木の器づくり体験 7,700円/ハイジな器づくり 4,950円/森の小箱づくり 4,400円 要予約
【HP】<https://mokume-k.jimdofree.com/>

**■ 北陸「加賀温泉郷」の一つとして名を馳せる片山津温泉**

霊峰白山を望む柴山瀧の湖畔にあり、その泉質はナトリウム・カルシウム塩化物泉です。保温効果があって湯冷めしにくく、女性に多い冷え性にも効果があると言われます。日に七度色を変えするという美しい湖面の眺めとともに、心地よい湯を楽しめます。

【HP】<http://www.katayamazu-spa.or.jp/>

**★ 芸妓検番「花館」で晶子染め体験**

晶子染めは、片山津柴山瀧の湖底土と片山津温泉の源泉を使った泥染めで、うす紫に染まる色が、歌人 与謝野晶子が片山津で詠んだ歌『風起りうす紫の波うごく 春の初めの片山津かな』を連想させることから名づけられました。すべての工程を、簡単にできるため子どもから大人まで楽しめます。



【住所】石川県加賀市片山津温泉モ2-2【料金】体験料:ハンカチ1,000円、スカーフ2,000円【電話】0761-74-7778
【営業時間】10:00～16:00(昼休み12:00～13:00) ※現在、平日のみ体験ができます。

冬の観光 RICH / 加賀の國の温泉×体験がRICH!**■「美人を生む絹肌の湯」とも呼ばれる白峰温泉**

日本三霊山のひとつである白山のお膝元、自然豊かな白山市白峰地区の中心に位置する場所に、地元木材を活用して建てられた温泉施設「白峰温泉総湯」があります。天然温泉100%の源泉の泉質はナトリウム炭酸水素塩温泉で湯上がりの肌が絹のようにスベスベになる「美人を生む絹肌の湯」とも言われています。

【HP】<http://www.shiramine-m.com/index.html>

**★白山工房で牛首紬の工程見学やはた織り体験**

「牛首紬」は白山市白峰で生産される高品質の紬です。かつて平治の乱で敗れた源氏の一族が、村人に機織りの技法を教えたのが始まりとされています。白山工房では牛首紬の工程が見学できたり、まゆ人形づくり体験やはた織り体験が楽しめます(完全予約制)。

【住所】石川県白山市白峰ヌ17 【電話】076-259-2859

【営業時間】9:00 ~ 16:00 ※完全予約制 (来館月の前月25日までに予約が必要)

【料金】入館料 / 大人400円、小中学生250円

体験料 / はた織り体験500円、まゆ人形づくり体験400円

**■明治の文豪 泉鏡花ゆかりの湯 辰口温泉**

加賀温泉郷にも白山温泉郷にも属さない温泉、能美市辰口温泉。ナトリウム成分を含むお湯は体の疲れを癒やしてくれます。辰口温泉総湯 里山の湯 (能美市温泉交流館) は誰でも利用でき、日帰りで温泉を楽しむこともできます。「まつさき」は、明治の文豪・泉鏡花が逗留し、同旅館を舞台とした小説『海の鳴る時』を執筆したことで知られます。

【HP】<https://www.hot-ishikawa.jp/spot/5757>

**★九谷焼美術館で「星のカービィ」の絵付け体験**

能美市九谷焼美術館の体験館では、九谷焼の絵付けや作陶体験ができます。講師が丁寧に教えてくれるので、初心者や小さいお子様でも気軽に楽しめます。また、2021年10月16日より、人気ゲームシリーズ、「星のカービィ」の絵付け体験が始まりました。その他、お皿やカップなどをはじめ、ウルトラマンシリーズやハローキティ、ひやくまんさんの絵付け体験が人気です。

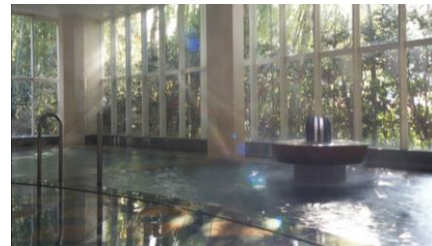
【住所】石川県能美市泉台町南9番地 【料金】1,700円 【電話】0761-58-6300

【営業時間】9時から17時まで (体験受付は16時まで) 【休日】月曜

**■北陸最古の温泉として名高いあわづ温泉**

あわづ温泉は、養老2年(718年)白山大権現からのお告げを受けた泰澄大師の導きによって生まれました。北陸最古の温泉として名高く、「世界一古い温泉」としてギネスブックにも認定されたこともあります。血管拡張作用に優れ、湯治向けの宿として有名です。今なお伝統が息づく古き良き温泉地です。

【HP】<http://www.komatsuguide.jp/index.php/spot/detail/76/5/1/>

**★ゆのくにの森で九谷焼体験**

あわづ温泉や山代温泉付近の観光地として知られているゆのくにの森は、築100年以上の江戸・明治時代の庄屋の古民家を外観そのままに再現しており、茅葺屋根の日本の四季折々の風景が楽しめます。また、石川県が全国に誇る九谷焼などの伝統工芸・50種類以上を体験することができます。

【住所】石川県小松市 粟津温泉ナ-3-3 【電話】0761-65-3456

【HP】<https://www.yunokuni.jp/mori/>



冬の観光 RICH / 加賀の國のパワースポットがRICH!

初詣やバレンタインに訪れたい!

加賀の國 冬にオススメのパワースポット特集**<パワースポット/初詣>****■那谷寺 (小松市)**

全国屈指の紅葉スポットである小松市那谷寺は、雪景色にも独特の美しさがあります。静寂な白銀の雪景色に真っすぐ伸びる参道境内には北陸独特の雪吊りが施されており、雪の狭間から見える緑が侘び寂びとした美しさを楽しむことができます。また、展望台から見る雪景色は絶景です。初詣では、金堂でのご参拝、本殿では胎内くぐりをして罪を流し、清らかな心で新年を迎えることができます。

【住所】石川県小松市那谷町122

【TEL】0761-65-2111

【HP】<http://www.natadera.com/>**★干支の縁起物**

金堂のお守り売り場で購入できる「干支の縁起物」が可愛らしく人気です。2022年は「五黄の寅年」で、36年に一度の強い運気を呼び込む年とされています。このほか、木目が温かみのある「起き上がり干支」も人気です。コロコロと可愛らしい動きで、縁起を呼び寄せます。

【参考】那谷寺公式インスタグラム (@natadera_temple)

<https://www.instagram.com/p/CU1Fl5gJr12/>**■服部神社 (加賀市)**

温泉の守り神ともされている神社で、筑紫国宗方大神の工女が山代へ来て、機織や裁縫の技術を伝え、機織の神である天羽鉈雄神（あめのはづちをのかみ）を祀るため建立されました。境内には平成山代八景の一つである、樹齢200年以上の巨樹があり、スダジヤツバキなど自然林が林立しています。豊かな自然のなかに佇む姿に、訪れた人をきよらかな気持ちにしてくれます。

【住所】石川県加賀市山代温泉18-7

【TEL】0761-77-1144 (山代温泉観光協会)

【HP】

https://www.tabimati.net/midokoro/detail_kanko.php?p=3166**★ひと言地蔵**

鳥居脇に「ひと言地蔵」があります。その昔、水が少なかったために頻発していた水をめぐる人々のけんかを防止してくれたこの地蔵に一言願いをかけたところ、谷間から水をひいて救済してくれた、という言い伝えから、願い事を一言かけると叶うとされ、いまも人々に「ひと言地蔵」と呼ばれ親しまれています。



冬の観光 RICH / 加賀の國のパワースポットがRICH!**<パワースポット / 恋愛成就>****■ 愛染寺 (加賀市)**

趣きある苔むした石段を登り、霊峰白山と柴山瀉を望む、絶好の眺望が広がる愛染寺の境内。地元では「お薬師さん」と親しみを込めて呼ばれる愛染寺は、片山津温泉の守護寺として、温泉街の隆盛を見守り続けてきました。新年の初詣、春先の涅槃会、盛夏の燈籠流しなど、季節毎に地元の方々が楽しみにしている行事を実施しています。

【住所】石川県加賀市片山津温泉11-3-5

【TEL】0761-74-0169

【HP】<http://aizenji.jp/>

**★ 一心絵馬**

愛染寺の絵馬は、ハートにひとつだけ願いを書き、絵馬本体に自分の手ではめ込んで完成させる「一心絵馬」。6人の職人の手によってつくられており、ハートは伝統工芸 山中塗、ハートの隣に並ぶ2羽の紅白鶴は縁が結ばれ羽ばたくという願いが込められています。良縁成就だけでなく、家内円満、合格祈願などの縁も結んでくれます。また、「はめ込み式」で2枚の板を使用する絵馬は日本初で特許庁の実用新案登録をうけているお墨付きです。

**■ 白山比咩神社 (白山市)**

石川、福井、岐阜の3県にわたり高くそびえる白山は、古くから霊山信仰の聖地として仰がれてきました。加賀の登拝の拠点として御鎮座二千百年を越える白山比咩神社は、霊峰白山を御神体とする全国三千社を数える白山神社の総本宮です。ご祭神である白山比咩大神(しらやまひめのおおかみ)は、菊理媛尊(くりひめのみこと)ともいいます。古来より「縁結びの神」として御神徳を仰がれております。

【住所】石川県白山市三宮町二105-1

【TEL】076-272-0680

【HP】<http://www.shirayama.or.jp/>

**★ 恋まゆ**

恋愛成就の神『くり姫』のふるさと『白山』のふもとの、カップルの蚕がいっしょに作り上げた『玉繭』のお守りです。牛首紬(うしくびつむぎ)という石川県白山市白峰地区において生産される紬織物のお守り袋の中に「玉繭」が入っており、カラフルなデザインからお好みのものを選ぶことができます。恋まゆ専用の桐箱にはいっており、お土産やプレゼントにも人気です。

【ご購入】城下町金澤本舗 白山麓つの屋

<http://kanazawa-honpo.com/item/nisiyama21/>

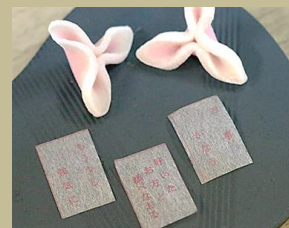
**★ 辻占 (つじうら)**

加賀地方に伝わる運勢を占うことのできるお正月菓子。もち米や砂糖、でんぷんをこねて作られ、桃、黄、緑の3色の艶のある花びらを見立てた可愛い見た目が特徴です。菓子の中にはおみくじのような「占紙(せんし)」が包まれていて、菓子を割って占紙を開くと「七転び八起き」などの文や言葉が書かれており、出てきた文や言葉で運勢を占い楽しめます。

【ご購入】和乃菓ひろの 石川県白山市鶴来大国町ホ88-1

【TEL】076-272-0313

https://www.urara-hakusanbito.com/gift/detail_1468.html



KAGA
加賀市



全国でも有名な加賀温泉郷と丁寧なおもてなしが魅力!
山代、山中、片山津の3つの温泉があり、国内外からの観光客も多い。自然を感じる景色や豊かな食料も魅力で、日本海に面する「機立港」はカニの水揚げ港として知られます。

KOMATSU
小松市



世界からの玄関口でありトップのものづくりを誇るまち!
建設機械メーカー「コマツ」の創業地で、ものづくりが盛ん。雪国後「動温帯」の舞台「安宅の窟」やあわの温泉がある。世界とつながる小松空港を通じた、国内外との交流も盛んです。

NOMI
能美市



お祭り、施設など、様々な角度から九谷焼の魅力を発信!
「見る」「作る」「買う」九谷焼のすべてを体験できる九谷陶芸村のほか、いしかわ動物園、手取フィッシュランド、松井美穂ベースボールミュージアムなど、レジャー施設が豊富。

KAWAKITA
川北町



清らかな白山の伏流水を使用した地ビールなどが人気!
手取川に沿って広がる川北町では、川沿いで釣りやサイクリングを楽しむ人が多勢。「川北花火大会」は、北陸最大規模の花火大会として有名で、県内外問わず多くの観光客が押し寄せます。

HAKUSAN
白山市



山、川、海すべてに囲まれた、レジャーに最適な注目エリア!
雪峰白山をはじめ、手取川、海側へ行けば日本海と、四季折々の表情を見せる豊かな自然に囲まれ、雪山やスキー、スノーボードなどのアクティビティや、特色ある温泉・食・遊びが楽しめます。

NONOUCHI
野々市市



美しく整えられた街並を巡ってショッピングが楽しめる!
金沢市に隣接する野々市市は、3つの大学が立地し、小さなこだわりショップや大型商業施設、飲食店が充実。江戸時代の町家住宅が残る旧北園街道には趣きある街並みが広がります。

みなさんに知られているものが結構たくさんあります。

加賀の國ってどこ?

石川県は一般的に加賀と能登の二手に分けられていて、その加賀エリアの中でも金沢より以南のエリアを「加賀の國」と呼びます。北陸の空の玄関口「小松空港」があり、金沢もすぐそばという利便性を持ちながら、自然に囲まれているから心地よく過ごすことができます。それが「加賀の國」エリアの特長です。また、ものづくりが盛んな産業集積エリアとしても知られ、世界最先端の技術や製品に触れることができることも大きな魅力となっています。



加賀の國へのアクセス

鉄道

- 東京→小松 北陸新幹線「かがやき」& 北陸本線 約3時間
- 大阪→小松 特急「サンダーバード」約2時間30分
- 名古屋→小松 特急「しらさぎ」約2時間30分

航空便

- 羽田→小松 約1時間
- 成田→小松 約1時間
- 札幌→小松 約1時間35分
- 仙台→小松 約1時間
- 福岡→小松 約1時間15分
- 那覇→小松 約2時間10分
- ソウル→小松 約1時間45分
- 上海→小松 約2時間5分
- 台北→小松 約2時間5分

04 加賀の國にいきたくるとっておきのこと。

05