

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。

醸豊

今号のテーマは「道を継ぐ人、拓く人」。
能登半島地震、能登豪雨災害を経て、
それでも前に向かって歩み続ける人たちに
エールをおくることができれば。

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

いどみ【挑】

地震と豪雨の爪痕が残るまちで、
苦しみを分かち合い、希望を信じて
一歩ずつ、前へと歩む人たちに出会う。
また、いらしね（おいでね）という意味の能登弁と
やさしく見送ってくれる人たちに、
きつと来るね、と心に誓う旅になる。

いらしね、のと。

人を大切にするからこそ、良い酒ができる 石川県能登町

「危機に見舞われたときにこそ、生まれるチャンスがある」。そんな前向きな発想で伝統の酒造りを次世代に継承すべく奮闘する酒蔵がある。

「地震の時にはこの辺りまで津波が来たんですよ」。^{かずま}数馬酒造の若女将・数馬しほりさんに蔵の中を案内してもらおうと建物の至るところに地震の爪痕が残っている。「この建物は取り壊しが決まっているんです」。かつては地域の人を集めてライブも催された木造蔵。長らく酒造りを支えてきたこの建物を見ることは、残念ながらも叶わない。

^{かいちろう}数馬酒造の5代目・数馬嘉一郎さんは、24歳で伝統ある酒蔵を継いだ。3年間は伸び悩む売上を増やすため、顧客の新規開拓で各地を飛び

回った。酒造り未経験で飛び込んだ家業は、「ひどい有様だった」と当時を振り返る。課題は、「酒の味」よりもむしろ「働き方」に感じた。泊まり込みで酒を造る。そんな職人集団らしい昔ながらの造り方に疑問を抱いたという。そこで2015年、当時27歳だった若手を醸造責任者に抜擢。そこから自分たちが描く「持続可能な酒造り」に舵を切り、新しい冷蔵設備を導入するなど、品質向上とともに社員の働き方への改善を重ねていった。また「能登を醸す」を理念に掲げ、2020年には100%能登産米の酒造りを達成。農家と二人三脚で耕作放棄地を地道に開墾し、東京ドーム6個分が水田に戻った。「美しい景観を取り戻し、地域にプラスの影響をもたらす。そんな酒造りが大事だと考えています」と嘉一郎さんは話す。

(P06に続く)

(P05の続き)

皆で力を合わせて、地域の魅力を醸す

2014年、酒蔵見学ツアーをきっかけに知り合い、結婚したのがしほりさんだ。彼女もまた、数馬酒造を変えた立役者の一人である。能登町の隣、穴水町出身。「東京のキラキラした生活」に別れを告げ、「もっと本質的な営みに身を置きたい」と無縁だった酒造りの世界に飛び込んだ。「夫を支えることが能登のためになる。導かれたようにこの地に戻ってきました」。自分たちのお酒の良さを知ってもらおうと試飲や意見交換の機会



をつくり社員の意識を少しずつ変えていった。

「今は『お客さまに楽しんでもらおう』と皆がひとつの気持ちになっている。それがすごく幸せですね」としほりさんは笑顔を見せた。

蔵の未来を担う若手の育成にも力を入れる。

震災後、新たな仲間が5人加わった。全員が

20代の移住者だ。合言葉は「楽しみながら

働き、働きながら楽しむ」。労働環境の改善

に向き合ってきた結果、コロナ禍以降は土日

休みも実現した。「働き方改革を進めてきた

のは、『人にやさしい職場だからこそ、いいお

酒が生まれる』と考えたからです」と嘉一郎

さん。心身ともに健やかに働ける“人が主役

の酒造り”を目指してさらなる改善を続けていくという。「確かに地震は大

変でしたが、失われたことより、むしろ『新しい挑戦がしやすくなった』と前

向きに捉えています。今後は酒蔵の領域を超え、能登全体の魅力を高め

ていければ」と語る嘉一郎さんは、しほりさんや社員たちと手を携え、

仲間とともに能登のより良い未来を描いていく決意だ。

Generator ここで働いて良かったと思える場所に
数馬酒造 数馬嘉一郎さん しほりさん

能登半島地震が起きた直後、「ぜひお酒を売ってほしい」という応援の声が多く寄せられるなかでも「納得いかない品質のお酒は絶対に出さない」と早々に決めました」と嘉一郎さん。長い目で「竹葉」を愛してくれるファンを大切にしたいとの想いからだ。地震で酒造りが完全に止まったことで、「思い描いてきた理想的な体制をつくることができた」という二人は、「震災後に残ってくれた社員の皆さんのために『ここにいて良かった』と思える地域をつくっていきたい」と抱負を語った。

➡ Note ▶ P20



能登の

ゆたか【穰】



能登の歴史とつながるひととき 石川県輪島市

輪島塗の器に盛り付けられた野菜料理はまるで美しい宝石のようだ。トマトの淡い酸味に太胡瓜の初夏らしい青い香り、ズッキーニはふわりと瑞々しく、空豆とポテトはふっくら甘い。「地元で今採れる野菜を使い、素材が持つ味わいを引き出すことを大切にしています」と北崎^{ゆたか}さん。小松市出身で、能登に来て3年が経つ。オーナーである塗師・赤木明登^{あきと}さんとともに、日本料理オーベルジュ〈茶寮 仙径^{そまみち}〉を2023年に開業。しかし半年後に起きた能登半島地震によって建物が損壊し、海岸近くの鹿磯にある古民家で〈海辺の仙径〉として2024年9月に営業を再開し今に至る。「元々、自然豊かな場所で仕事をしたかった」と北崎さん。能登に惹かれた理由を聞くと「ここは四季を通じて食材が豊富。人々は自然の恵みをより長く楽しむために、いしり^{いにしえ}など多彩な発酵食をつくってきた。そんな昔ながらの人々の営みが今も続く能登にいます、古の時代とつながってい

る実感がある」と教えてくれた。そして「きちんと話ができる能登の生産者とつながれたことで、僕がつくりたい料理ができる。それも魅力ですね」。この地の歴史や人のつながりへの敬意を心に蓄えた北崎さんがつくる料理は、美味であるだけでなく、誠実なあたたかさを感じる。ひと品、ひと口を丁寧に味わって過ごす、豊穰な時間がここにあった。(P10に続く)

 能登の食材が持つ力を引き出す
茶寮 仙径 料理長 北崎 裕さん

石川県小松市出身。大学を卒業後、京都の懐石料理の老舗で修行。金沢市の割烹店やホテル「里山十帖」料理長などを経て能登に移住し、茶寮 仙径(そまみち)料理長に。「僕は食材本来の旨みや持ち味を覆い隠すような調味料の使い方はしない。例えば、農薬を使っていない野菜は、あえて皮を剥かず調理して、野趣溢れる風味を活かしています。料理に対する考え方はずっと変わりませんが、ここに来てから柔軟に料理と向き合っている気がしますね」

➡ Note ▶ P21



昔ながらの能登の景観を100年先にも

輪島塗^{ぬし}の塗師であり、茶寮 仙径^{せんけい}のオーナーである赤木明登^{あきと}さんに会うため、仙径から車で40分ほどの自宅兼工房（赤木明登うるし工房）に向かった。山の中の細い道を、本当に民家があるのかと不安な思いで進み、辿り着いたのは森に溶け込んだ木の家だった。赤木さんはお酒も食べることも大好きで「能登は、海にも山にも美味しいものが多くてメシが旨い!」と山菜やきのこ採りの話で盛り上がる。能登に移住したきっかけを聞くと「東京の展示会で見た輪島の漆工芸家・角 偉三郎^{かど いざぶろう}さんの漆の腕です」。生命力を感じて衝撃を受け、職人になりたいと輪島に来了。

塗師以外の活動にも精力的で、今は仙径がある鹿嶋集落の町並みづく

りを考えている。「僕が移住した当時、あの海辺の集落は、昔ながらの格子戸と黒瓦のある家が連なって、本当に美しい町並みだった。時代とともにだんだんと古い家がなくなり、その中で震災が起きて、損壊した家屋が解体されています」。昔ながらの風景がなくなる復興のあり方に疑問を抱いた赤木さんは、壊れた古民家を修復し、再び格子戸と黒瓦の家が並ぶ町並みをつくろうとしている。「仙径として使っている古民家の向かいと隣から始めて、50年先、100年先にもつながる町並みにできたら」。笑顔から引き締まった表情になった。



全国各地で個展、海外でも高い評価

塗師 赤木明登さん

岡山県出身。東京で雑誌編集者をしていたが、漆職人になることを決意し能登に移住した。オーナーを務める茶寮 仙径の名は、ハイデッカーの著書に由来する。「仙径とはハイデッカーの著作の日本語タイトル。その本には小径を迷いながら最後に光がさす場所に辿り着く、という話があります。僕らは皆、悩み迷いながら生きている。そんな人生の旅人が辿り着く場所になれば、と思って名付けました」。ゴ・エ・ミヨ 2025 トラディション賞を受賞するなど、その活動や作品は海外でも高い評価を受けている。「名前のない道」（新潮社）など著書多数。

➡ Note ▶ P21



能登の

みなと【湊】



人と未来をつなぐ“湊”になりたい 石川県輪島市

座敷の格子戸から見る能登の海は青く、吸い込まれるような美しさだ。「いい波が来そうだから、サーフィンしたいな」と杉野智行さん。一見、強面に見えるが気さくで笑顔がチャーミング。現在は〈湊〉の代表として、ここ黒島集落で古民家を活用したゲストハウスを運営し、地域のにぎわいを取り戻す多様な活動に取り組んでいる。前職は石川県庁の職員だが「仕事の成果への“手触り感”が感じられなくて。これでいいのかと悩んだ」。興味があった空き家活用や田舎暮らしなどを軸に仕事を考え直した結果が、ゲストハウスだった。「子どもの頃から能登が好きで、海も山もあって、自然とともに生きる黒島の生活に憧れた」と杉野さん。黒島地区は北前船の船主や船員が暮らした美しい町並みで有名だが、能登半島地震により多くの建物が倒壊。復旧・復興活動に取り組む多忙な日々のなか、クラウドファンディングを経てようやくゲストハウスの開業に漕ぎつけた。「ここはただの宿泊施設ではなく、いろんな人が行き交い、交流する交差点みたいな場所。ここで生まれたつながりの力で、震災で失われつつある自然と共生した黒島の暮らしを未来につなぎたい」。地震による海底隆起で干上がり、今は砂浜が広がる黒島漁港。その地にすっと立つ杉野さんのまなざしに、復興への揺らぎない決意を感じた。

Generator つながりの力で地域に役立つ事業に取り組む
湊（ゲストハウス黒島） 杉野智行さん

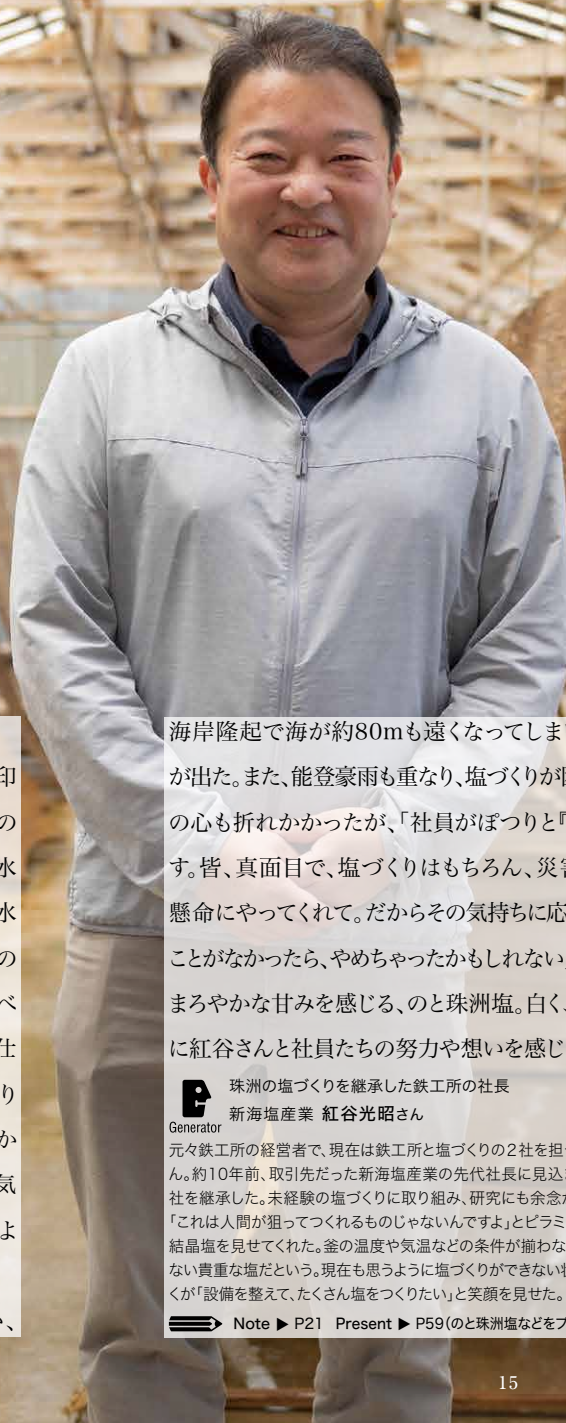
石川県津幡町出身。能登には物心ついた頃から父親と遊びに来ていたという。大学卒業後、石川県庁の職員に。東北の被災地に派遣され、住民の自治会支援などに携わった経験もあり、「地域の役に立っているという実感がある仕事をしたい」と考え始める。2021年に黒島に移住。2024年にゲストハウス黒島を開業。「立ち上げた法人名の『湊』は、“人や物が集まる場所”という意味がある。『里海の暮らし』をテーマに、黒島らしい復興を考えていきたい」

➡ Note ▶ P21



能登の

しろ【白】



社員のひとことを原動力に再起の塩づくり 石川県珠洲市

純白よりも真っ白で、どこか神々しい。〈のと珠洲塩〉を見た時の第一印象だ。「うちの塩は能登の海水だけでつくります。何も足さない」と話すの



は新海塩産業の紅谷光昭さん。汲み上げた海水を、よしずを使い滴下させ、自然の風や陽光で水分を飛ばして塩分濃度の高いかん水にする。この流下式塩田でできたかん水を、平釜で薪を焚べながら2、3日かけて煮詰めて荒炊きし、さらに仕上げ炊きを行う。こうしてできた白い塩を、にがり切りBOXと呼ばれる木箱の中で1週間ほど寝かせて、やっと完成となる。海水の成分は天候や気温によって変わるため、「塩づくりは職人の勘による微調整が必要で、奥が深い仕事です」という。能登半島地震によって設備が破損したほか、

海岸隆起で海が約80mも遠くなってしまい海水の汲み上げにも支障が出た。また、能登豪雨も重なり、塩づくりが困難な状況が続いて紅谷さんの心も折れかかったが、「社員がぼつりと『仕事したいな』といったんです。皆、真面目で、塩づくりはもちろん、災害後の片付けも本当に一生懸命にやってくれて。だからその気持ちに答えなくては、と思った。あのひとことがなかったら、やめちゃったかもしれない」と照れたように微笑んだ。まろやかな甘みを感じる、のと珠洲塩。白く、きらきらと輝く一粒ひとつぶに紅谷さんと社員たちの努力や想いを感じられて、胸が熱くなった。

■ 珠洲の塩づくりを継承した鉄工所の社長
新海塩産業 紅谷光昭さん

元々鉄工所の経営者で、現在は鉄工所と塩づくりの2社を担う紅谷さん。約10年前、取引先だった新海塩産業の先代社長に見込まれて同社を継承した。未経験の塩づくりに取り組み、研究にも余念がないが「これは人間が狙ってつくれるものじゃないんですよ」とピラミッド型の結晶塩を見せてくれた。釜の温度や気温などの条件が揃わないとできない貴重な塩だという。現在も思うように塩づくりができない状況が続くが「設備を整えて、たくさん塩をつくりたい」と笑顔を見せた。



➡ Note ▶ P21 Present ▶ P59(のと珠洲塩などをプレゼント)



地震をきっかけに、能登の野菜を全国へ 石川県七尾市
地域に残る農業を、自らの手で次世代へつなぐ。そんな熱い志を持った若手農家が着実に活躍の場を広げている。海岸沿いに広がる畑に案内されると、じゃがいもの可憐な花が一面に咲き誇っていた。「海からの潮風に当たると葉が枯れることもある。栽培は決して楽じゃないですね」。



そう話しながら、かつて耕作放棄地だった畑を見回る大森幸太郎さんは、曾祖父の家がある石川県七尾市に移住し、農業を始めた新規就農者だ。2016年には能登地域の若手農家が集まる〈能登新鮮組〉を立ち上げ、年間60品種以上の野菜を育てる。なかでも人気なのが能登の伝統野菜。「夏には小菊かぼちゃ、冬には独特の苦みが美味しい中島菜が好評ですね」といい、今では季節の野菜セットを心待ちにするファンが全国に拡大中だ。

転機となったのは能登半島地震だった。「3カ月ほど断水が続き、野菜を洗えず出荷できなかった時、『土付きの野菜で出してみたら』とネット販売を始めたんです」。すると500件以上の注文が舞い込んだ。「コロナや地震は大変でしたが、自然のなかで生きている感覚が味わえるのが農業の魅力。収穫の喜びとお客さんの声は何物にも代えがたいですね」。能登新鮮組のなかには、いまだに地震の影響を色濃く受けている仲間もいる。「まずは一人ひとりの農家をもっと強くしていきたい。そして、新たな仲間を増やしていきたいですね」と話す大森さんは、これからも能登の農業の“旗印”となり、地域を牽引していくつもりだ。



地域に根差した循環型農業に取り組む
フラッグシップファーム(能登新鮮組) 大森幸太郎さん

石川県金沢市出身。地域の農事組合法人でミニトマトの栽培に従事し、独立後はそのほかの野菜へと生産を拡大。加工業者向けにじゃがいもやブロッコリーなどを大規模栽培する一方、地元の伝統野菜の生産にも力を注ぐ。七尾湾で養殖された牡蠣の殻をくだいて畑にまくなどして再利用し、循環型の農業を実践している。



➡ Note ▶ P21 Present ▶ P59(能登の野菜などをプレゼント)

石川の

たま【珠】



輪島塗の文化をつなぐアクセサリー 石川県輪島市

輪島市の海岸近く、賃貸住宅が立ち並ぶ一角に^{ます いかつむね}升井克宗さんの小さな工房はあった。能登半島地震で長年住み続けた自宅兼工房は、無残に崩れ落ちた。二次避難先に身を寄せたのち、地元に戻り、輪島塗が誇る加工技術、^{ろいろ}呂色を活かした〈うるし珠〉の制作に精を出す。

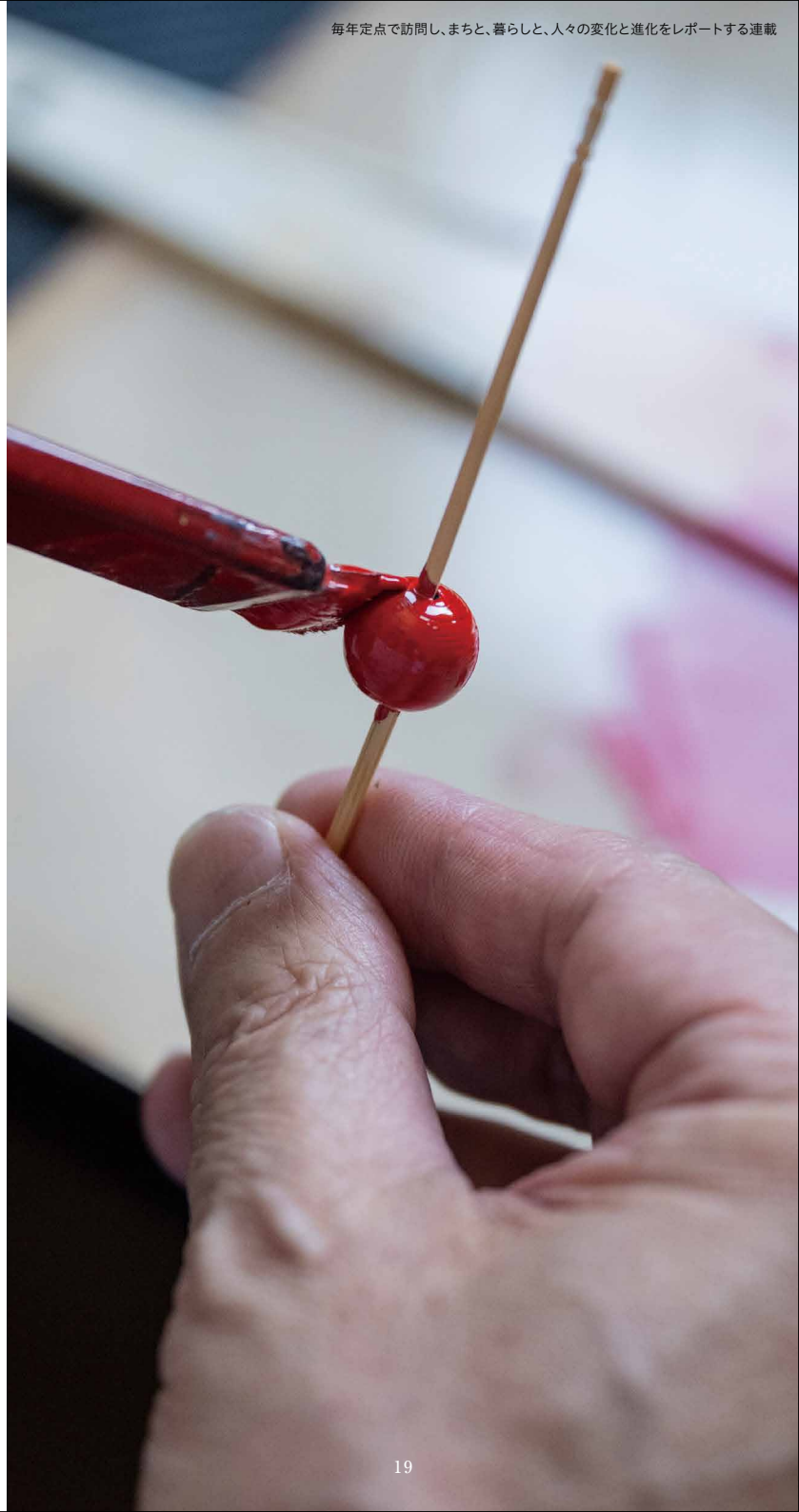
呂色とは、漆の塗膜を炭や砥石で磨き上げ、鏡のような深い艶を引き出す伝統技法だ。うるし珠は、原料となる真珠核などを研磨し、中塗りをして再度磨いた後、仕上げの上塗りを経て出来上がる。実に手間暇のかかる作業だ。中塗り工程の一部を披露してくれた升井さんは、「できるだけ漆は厚く塗りたいけれど、厚すぎると縮んでしまう。ちょうどいい加減が難しいですね」と話した。

輪島塗の現状は厳しい。最盛期に180億円ほどあった売上は下降するばかりで、伝統産業を分業で支える職人たちも高齢化が進む。一方で、伝統の灯を絶やさぬように懸命な努力が続ぎ、升井さん夫妻が生み出す作品もその一端を支えている。「地震は大変だったけど、悪いことばかりじゃなかったんですよ」と克宗さん。発災後、しばらく絶縁状態だった長男が、福岡から飛んできてくれ仲直りできたのだという。嬉しそうに話す二人の朗らかな笑顔に、輪島の明るい未来の兆しを見た気がした。

うるし珠でつくるアクセサリーや念珠が好評
升井彩 本乾漆(ますいさい ほんかんしつ)
升井克宗さん 佳美さん

アクセサリー制作を始めたのは10年ほど前のこと。克宗さんがうるし珠の呂色加工を、妻の佳美さんがアクセサリーの組立作業を担う。「うるし珠に専念すると決めた矢先に地震が起きた。うるし珠なら場所をとらずすぐ取り掛かれると、道具を自宅から何とか探し出し始められた。運が良かったです」と話す。

➡ Note ▶ P21



石川県



04 かずま 数馬酒造



1869年創業。地元農家とともに栽培する能登産の山田錦と、能登町の山間から湧き出る超軟水の仕込み水を使用した「竹葉（ちくは）能登純米」は、スッキリとした味わいとやわらかな口あたりが特徴で、日本酒初心者にもお勧めの1本だ。直営店での販売のほか、オンラインショップでは、毎月届く日本酒定期便「Fun Fan chikuha!」が人気。

石川県鳳珠郡能登町宇出津へ36 ☎0768-62-1200
定休日/日曜・祝日
営業時間/9:00~16:30(土曜 10:00~16:30)
<https://chikuha.co.jp>

能越道のと里山空港ICより約40分

能登 Note

08 海沿の仙径 (茶寮 仙径)



塗師 赤木明登さんと料理人 北崎 裕さんによるレストラン。予約なしで来店できる「海沿の仙径」では、季節の野菜のランチを提供(予約をすれば、野菜のランチに加え魚料理と甘味付きコースに変更可)。夜は事前予約制で「茶寮 仙径」としてコース料理を提供している。

石川県輪島市門前町鹿磯1-17 ☎090-4605-3737
営業時間/ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30)
ディナー(予約のみ) 18:00~19:30入店
営業日や予約、価格等についてはInstagramで確認を。
Instagram @somamichi
<https://somamichi.jp>

能越道のと里山空港ICより約40分

08 ことり道具店



「海沿の仙径」内に設けられたショップ。赤木明登さんの妻であり、エッセイストでもある智子さんがセレクトする温もりある生活道具や書籍が並ぶ。運がよければ赤木明登さんの塗りものに出会えるほか、能登島在住のガラス作家・有永浩太さんや、陶芸家・イバタカツエさん、小野哲平さんの器など仙径でも使う人気作家の器を選ぶことができる。

所在地、営業日、営業時間は「海沿の仙径」と同じ
赤木智子さんのInstagram @tokochan37

能越道のと里山空港ICより約40分

12 ゲストハウス黒島



北前船の船主や船員の居住地として栄えた古い町並みにあるゲストハウス。黒瓦屋根と格子戸がある古民家を、運営する「湊(みなと)」のスタッフたちの手で改装した。男女共用、女性専用ドミトリールーム、個室を用意。宿泊客同士が交流を深められる1Fの和室リビングのほか、海に沈む夕日を窓越しに眺められるバーカウンターも完成間近だ。

石川県輪島市門前町黒島町口-67
☎070-8487-5365
<https://www.guesthouse-kuroshima.com>
宿泊予約についてはじゃらん、楽天トラベルへ。

能越道のと里山空港ICより約40分

14 新海塩産業

Present ▶ P59



流下式塩田製法を用い、地元で汲み上げる海水だけをを使って塩をつくる。安全性と品質の向上にも力を入れ、食品安全マネジメント規格であるJFS規格も取得。その品質は、プロの料理人から高く評価され、海外でも人気だ。「のと珠洲塩」は「道の駅すずり」で購入できる。

石川県珠洲市長橋町15-18-11
☎0768-87-8140
<https://suzutennen-shio.jp>

能越道のと里山空港ICより約70分

16 フラッグシップファーム (能登新鮮組) Present ▶ P59



能登地域で活躍する若手農家10名によるグループ「能登新鮮組」では、リーダーの大森幸太郎さんをはじめ、メンバーそれぞれが四季折々の野菜を60種類以上栽培している。能登半島地震をきっかけにWEB販売にも挑戦。現在は、「ポケットマルシェ」で、小菊かぼちゃや中島菜など、その季節で採れる能登の野菜詰め合わせセットを販売中。

石川県七尾市中島町中島7-92 ☎0767-66-1988
<https://noto-shinsengumi.jp>
ポケットマルシェ(季節野菜セットの販売)
<https://poke-m.com/producers/814113>

能越道 横田ICより約6分

18 ますい さい ほんかんしつ 升井彩 本乾漆



漆塗りの仕上げ方法である呂色(ろいろ)の技を使い、つくられるうるし珠。なかでも、自然が織りなす悠久の時間の美しさを多彩な漆と金のきらめきで表現したネックレス(写真左)や、うるし珠を使ったピアス(写真右)・イヤリングが人気。販売店などについて詳しくはHPで確認を。

<https://www.wajima-producers.com>

かたいけの、ふくい。

福井の

ゆかし【懐】



かたいけの「元気ですか」という意味の福井弁」と、
奥ゆかしくやさしく包むように、
言葉を交わすその表情に、
受け継がれてきた暮らしと
未来に挑む技への誇りがのぞく。
福井の旅は、学びと発見の旅になる。

奥ゆかしさのなかに芯のある「福井らしい味」 福井県坂井市
店の名前を記した小さな行燈があるものの、堂々とした荘厳な門構えに
緊張した。門が開かれると、庭園の緑の間から白い暖簾がかかった土蔵
が見える。料理人の五十嵐美雪さんが主を務める〈むつのはな〉だ。
「このお店は、国登録有形文化財の酒井家住宅（非公開※）の敷地内にある
建物を借りています。大切に継承されてきた建物と思うと、気が引き締ま
ります」と五十嵐さん。厨房を囲む白木の大きなカウンターに迎えられ、そ
の上品な佇まいに思わず背筋が伸びる。「福井県産のモミの木を使い、
自分で角を面取りして仕上げました。床のフローリングも私が塗装したん
ですよ」。料理を盛る器も自分が気に入って集めたものを使うが、「好きな

物に囲まれていただいけ」と穏やかに微笑む。

福井市出身の五十嵐さんは、京都で和食、東京でイタリアンの経験を
積み、出産を機に地元に戻った。2021年に鯖江市内でむつのはなを
開業したのち、2024年3月、導かれるようにしてこの場所に移転した。
茶懐石を独自に解釈してつくるコース料理は、その日に仕入れた福井県
産の食材を使う。なかでも越前の海で獲れた魚介は、市場に並ぶ前に漁
船の船長から直接仕入れるため鮮度は抜群だ。カウンター越しに料理を
出しながら「福井らしいお味です」という。福井らしい味とは何か尋ねると
「福井の食材は主張し過ぎないけど、旨みがしっかりある。芯が強いけど、
でしゃばらない県民性にも通じているかもしれませんね」（P24に続く）

※酒井家住宅及び庭園は非公開。むつのはな以外の場所は入場不可・撮影禁止となっている

(P23の続き)

食材の声を聞き、持ち味を活かす

この日の椀物はうすい豆のすり流しで、旬も終わりという^{わらび}蕨をとじた卵豆腐が輪島塗の椀に盛られていた。じっくり火を通して仕上げた卵豆腐とともに、豆の香りと蕨のほのかな苦味の味わい深さに感嘆した。

五十嵐さんが大切にしていることは、その時々^の福井の季節を感じられる食材を仕入れ、それぞれの食材の持ち味を思う存分に、肩肘張らず楽しんでもらうことだ。「食材を見た時に『こう調理するといいよ』と訴えて



くる子がいるんです。そういう子ばかりを仕入れて、組み合わせを考えるから、必然的に献立は毎回変わりますね。各々の持ち味を一番活かすために何ができるかと、イタリアンの調理法を探るなど柔軟に考えます」。食材のことを「この子」と呼ぶほど、一つひとつの食材を大切に慈しんで使う。なかでも「なでなでしたいくらいに愛お

しい」というのが、滋賀県の精肉店から仕入れる熟成肉だ。メインの肉料理でステーキとして出された和牛のサーロイン肉は、野生味あふれる香り



と旨みが溢れ、嘖めば嘖むほど味わい深く、はじめて出会う美味しさ。有田焼の器にこごみや地野菜とともに盛り付けられ、目にも嬉しい。

カウンター越しに料理をする五十嵐さんと話しながら、初めて会った隣の人も会話が生まれ「福井らしい」時間が心地よく過ぎていった。

Generator 日本文化への探究心から料理の道へ
むつのはな 五十嵐美雪さん

茶の湯者でもある五十嵐さんらしく、デザートの後には、五十嵐さんが点てた薄茶が出される。大学で日本文学を専攻し、教員免許も取得したが「日本文化の理解を深めたい」という思いから日本の歴史や季節感、精神性が反映された日本料理の世界に入った。中医学の考え方である、甘・辛・苦・酸・鹹(かん・塩辛さ)と淡味を加えた「六味」を意識し素材が持つ味わいを引き出す料理を心がけているという。好きな物ばかりを集めた店内は、五十嵐さんの原動力のひとつ。「大変なこともあります、自分で仕上げたカウンターでお茶を飲むと初心に戻れて、また頑張ろうって思えるんです」

➡ Note ▶ P36



福井の りゅう【竜】



大野市



さだ お

大野市を起点に、恐竜たちの物語を辿る 福井県大野市

明治時代に国内初のジュラ紀アンモナイト化石が発見されるなど、重要な化石産地として知られる福井県大野市。＜大野市化石発掘体験センター HOROSSA!＞では、古生代から中生代にいたるまで、約3億年分の地球の歴史が記録された石から様々な化石を発掘できる。

2017年の開設当初から運営に関わる酒井佑輔さんは、「発掘体験で使用するのはこの地域で太古の昔から眠ってきた本物の石。随時入れ替えを行っているため、足を運ぶたびに異なる石で発掘体験できるのが魅力です」と語る。そんな酒井さんの手ほどきを受け、無数に置かれた石をハンマーで砕き、表面に現れる古生物の痕跡を一心不乱に探してみる。ふと気付けば、いつしか童心に返って夢中になっている自分がいた。「アンモナイトの化石も1日4個くらい見つかっていますよ」と教えてくれた

のは、2025年4月に着任し、施設運営を担う坂本拓海さん。長く一人で研究を続けてきた酒井さんにとって待望の後輩だ。福井の恐竜といえば勝山市のイメージが強いが、「大野市では、勝山市で発見された恐竜の進化前の化石も出ているんです」と酒井さん。大野市を出発点にしながら福井に眠る恐竜たちの進化の物語を辿ってみるのも面白そうだ。



大野市の化石に興味を持つ人をもっと増やしたい
大野市教育委員会事務局生涯学習・文化財保護課
主任学芸員 博士(理学) 酒井佑輔さん

「化石の第一発見者になれることが何よりの醍醐味」と語る酒井さんは福井県平等寺町出身。2000年に開業した福井県立恐竜博物館を訪れ、「自分の身近な場所にもこんな恐竜がいたんだ」と衝撃を受け、研究者の道を志した。「今後は坂本さんの力を借りながら、より多くの人に大野市の化石の魅力を伝えていきたい」と抱負を語る。



大野市地域経済部 観光交流課 化石研究補助員 坂本 拓海さん
大学時代にモンゴルでオオトカゲの研究などに携わり、経験を活かせる場所を求めて大野市へ。古生物学会での発表を行うなど、酒井さんとともに精力的に研究活動を展開する。「化石発掘体験の魅力は「生の自然科学」に触れられること。学校の勉強では味わえないワクワク感をぜひ味わってほしいですね」

➡ Note ▶ P37

福井の あそび【遊】



子どもの五感を呼び戻す不思議いっぱいの森 福井県大野市

標高600mの六呂師高原^{ろくろし}に広がる〈ハックルベリーの森〉。案内されるまま進んでいくと、コナラやクヌギの若葉の間からキラキラと木漏れ日が差し込んでいた。「最初はおそろおそろだった子も、いつの間にか夢中で遊んでいるんですよ」。そう話す坂本 均^{へクター}さんは1997年、妻・道子^{くずりゆう}さんとともに首都圏から福井県に移り住んだ。そして、当たり前のように広がる里山の自然に心を奪われ、環境教育を生業にしようと決めた。約2haの雑木林との出会いもあり、「親子で自然に触れる機会をつくれたら」とハックルベリーの森を整備し、子どもたちの受け入れを開始した。九頭竜湖でのカヤックツアーなども行う坂本さん夫妻は、「アクティビティを楽しみながらこの地域の自然に親しみを感じてもらえれば」と笑顔を見せる。森を歩くうちに、お手製のハンモックが現れた。「朝来た時にはここで揺



れながら心身を整えるんです」と均さん。こんな風に緑に包まれたのは、いつぶりだろうか。落ち葉に覆われた大地を踏みしめると、ふかふかした感触に驚かされる。土や草の匂いを感じながら息を吸い込むと、都市で暮らすうちに錆びついた五感が一気に研ぎ澄まされていく気がした。

森の中で夢中に遊ぶ子どもたちの姿が楽しみ
ノーム自然環境教育事務所
Generator 坂本 均さん・道子さん

児童養護施設の運営を経て福井県へ。「神秘さや不思議さに目を見張る感性」の大切さを説いたレイチェル・カーソン著『センス・オブ・ワンダー』に感銘を受け、豊かな自然を背景にした体験活動を通じて子どもたちに気づきを与える活動を続けている。「子どもたちが来ると10m進むのが大変なんです」と均さん。道子さんも「歩いているうちにどんどん夢中になり、最後には『もう帰るの?』となる。そんな光景を見るのが楽しみなんですよね」



➡ Note ▶ P37



福井の えみ【笑】



弾むような笑顔に出会う古民家カフェ 福井県南越前町

「元々、アクセサリーやバッグなどをつくるのが好きで、クラフトマーケットによく行ってたんです。でも、行列ができてるのは食べ物のお店ばかり。食は強い!と思って」と笑顔を見せるのは、橋本慶子^{けいこ}さん。事務職ひと筋だったものの、結婚後に住んだ南越前町の活性化事業に関わったことで刺激を受け、「白玉団子ってかわいくて簡単かも?」と思いつき起業を決意。その後、越前そば店で開店業務を経験後、旧北国街道・今庄宿の町並みに佇む古民家で〈甘味処てまり〉を2020年に開業した。

「子どもたちに出していたおやつが原点」という団子は、白玉粉に豆腐を



加えたり、「これでないとだめ」という小豆を北海道から取り寄せ自家製の餡子を炊くなど手間を惜しまない。一方で、材料の安定化を図ったり、SNSでの発信に力を入れたりとビジネスセンスも磨き続ける。「旅行先でも店のことが頭を離れず、いつも考えちゃう」と屈託なく笑う橋本さんを見ていると、一歩踏み出す勇気と行動力が新しい扉を開くのだ、と感じて前向きな気持ちになる。

きな粉がかかった白玉団子は評判を超える美味しさ。嬉しくなり、ふと目を上げると、格子戸から漏れ出る光が手毯をやさしく照らしていた。

Generator 大好きな古いものに囲まれたお気に入りの場所で
甘味処てまり 橋本慶子さん

「古いものが大好き」という橋本さん。情緒ある古い町屋が並ぶ今庄宿の本陣跡近くにある古民家は、橋本さんにとって理想的な場所だった。「元はパン屋さんだったのですが移転することが決まり、ちょうどよいタイミングで始められた」というが、コロナ禍中のオープンとなった。「地方への注目が高まったタイミングで、かえって良かったかも」と笑顔で話す。開業から5年、出店イベントなどを通じて得たノウハウをもとにドリンク事業も構想する日々だ。

➡ Note ▶ P37



福井の ほこり

【誇】



伝統と今をつなぐ木地師の誇り 福井県鯖江市

福井県鯖江市や越前市、越前町が位置する丹南エリアは、漆器や和紙、瓦などの伝統工芸の集積地。当誌3号で紹介した土直漆器など、伝統の技術を継承する職人と外部のプロダクトデザイナーが組み現代のライフスタイルに合う新しい商品を創出している。この取り組みをもっと知りたくなり、鯖江市にある井上徳木工・井上孝之さんを訪ねた。

「うちは漆器のなかでも角物と呼ばれるお盆や箱の木地をつくっています。

四角形、三角形、八角形、曲げわっぱもできますよ」。外部のデザイナーと立ち上げたブランド「エルアル」は、造形を全面に押し出したデザインだ。

「従来なら木の継ぎ目は漆が塗られてしまうので、使う人には見えない。



あえて継ぎ目を見せたいとデザイナーにいわれた時は抵抗がありました。でも今は、思い切って挑戦して良かったと思っています」。

Lrというブランド名の“L”は、留め継ぎ加工で仕上げたL字型の角のこと。“r”はノミで削り出した内側のカーブだ。細部に至るまで美しい木地をつくるためには、様々な工程において職人の技と繊細な手の感覚が必要になる。コンマ単位のわずかなズレも許されないからだ。「職人が仕上げたディティールの美しさも見てほしいですね」と井上さん。その凛々しく、誇り高い職人の横顔が窓辺の光に浮かび上がった。



Lrや自社ブランドで角物の可能性を広げる

井上徳木工 井上孝之さん

Generator

井上徳木工の2代目。「元々モノづくりが好きで、手先が器用でした。木地職人の父の跡を継ぐのは当たり前という感覚」で高校卒業後に家業に入り、木地づくりの道を歩み始める。近年は、井上さんが考案するモノを商品化する自社ブランドも立ち上げた。「豆皿みたいな小さな器もよいかと考えています。家具づくりの技術を磨いた息子（右上写真）と一緒に、いろいろなことできれば」と話す。

➡ Note ▶ P37



福井の つち【土】



伝統ある瓦の土でつくる新しい器 福井県越前市

越前市では伝統ある越前瓦のメーカーが外部デザイナーと組んで〈越前瓦器^{がき}〉と名付けられた器を開発した。「越前瓦はざらざらした質感が特徴で、食器に向かないと思っていた」と話すのは越前セラミカ・石山^{たかし}享史さん。越前セラミカの瓦づくりは、採掘した地元の土を自社の製土工場でブレンドし粘土にすることから始まる。デザイナーから「土の荒さや手触りをあえて残した器をつくりたい」といわれ、「それなら『瓦と同じ土で、瓦づくりの技術と設備を活かした器をつくらう』となったんです」。工場では、成形された瓦が吊り下げられ次の工程へと続々と運ばれていく。細部を手で調整する職人の姿を横目に、熱気がこもる大きな焼成



窯を通りすぎると、完成した瓦がずらりと並んでいた。迫力満点の工場の大空間に似つかぬ、小さな越前瓦器がちょこんと整列している様子はなんとも微笑ましい。「越前瓦のメーカーは2社しかない。越前瓦が絶えてしまわないように、そして生き残るためにも、瓦づくりの技術でできることは何でも挑戦したい。デザイナーは、越前瓦のよいところを理解し、今の設備で生産できる器を考えてくれた。それもありがたかったですね」。越前瓦器は、食卓に馴染む形で料理がよく映える。そして、ざらりとした独特の手触りは、福井の土とつくり手の熱い思いを感じさせてくれる。



福井の風景と暮らしを守る
越前セラミカ 石山享史さん

Generator

伝統ある越前瓦のメーカー、越前セラミカの3代目。「大学卒業後はIT企業に就職したものの、いつかは家業を継ぎたいと思っていた。祖父が創業者で、2代目の父もプライドを持って瓦づくりをしていましたから」と石山さん。「瓦屋根のある風景は日本の原風景。越前瓦をつくり続けることで、銀鼠色の越前瓦がある地域の風景を次の時代につないでいく。それが私たちのミッションだと考えています」

➡ Note ▶ P37





かたいけの、
ふくい。

22 懷
むつのはな

28 遊
ノーム自然環境
教育事務所

32 誇
土直漆器
井上徳木工

26 竜
大野市化石発掘体験センター
HOROSSA! (ホロッサ)

30 笑
甘味処てまり

22 懷
むつのはな



料理人の五十嵐美雪さんの美意識が詰まった空間や器を楽しみながら、福井県産の新鮮な魚と旬の野菜、滋養から取り寄せる熟成肉などを使ったコース料理を味わえる(要予約)。レストランのある建物以外は敷地内非公開。文化財である住宅や庭園等の入場や撮影はできないためご配慮とご注意を。

福井県坂井市丸岡町美雪12-3 ☎090-5178-2414
営業時間/11:30~19:00 ※要予約
営業日/水曜・金曜・土曜 ※月に一度、土曜夜に営業を行う。営業日はInstagramで確認を。
Instagram @ricka-yukinohana
https://ricka-yukinohana.com

北陸道 福井北ICより約10分

福井 Note

26 大野市化石発掘体験センター
HOROSSA! (ホロッサ)



大野市内に広く分布する古生代から中生代の地層の岩石を使った化石発掘体験をできる施設。ジュラ紀アンモナイト化石を発掘できるのは日本でここだけ。時代ごとに分けられた3種類の岩石が用意され、学芸員の解説を聞きながら一緒に体験できる。ゴグル、ハンマー、軍手などの道具はすべて借りられ、手ぶらで気軽に参加できるのも魅力だ。

福井県大野市角野14-3 ☎0779-78-2070
受付時間/9:00~16:30 (閉館は17:00)
休館日/月曜・祝日の翌日(月曜が祝日の場合は翌日)
夏休み期間(7/22~8/31)までは無休・12/1~3/31
料金・体験時間・団体予約等についてはHPへ
https://horossa.jp

中部縦貫道 九頭竜ICより約5分

28 ノーム自然環境教育事務所



「ハックルベリーの森」で遊ぶイベントのほか、ダム湖での水上散歩が楽しめる九頭竜湖カヤックツアー、標高600mの高原から城下町までをクロスバイクで駆け降りるダウンヒルサイクリングなど、自然を活かしたアクティビティを提供。また道の駅 越前おおの 荒島の郷などで配布する「おおのぐらし」は、大野の四季折々が綴られ読み応えがある。

福井県大野市南六呂師169-124
☎0779-67-1117 (平日 9:00~17:00)
体験については https://ne-gnome.jp
移住については https://okuetu-manmaru.com

中部縦貫道 大野ICより約15分

30 甘味処てまり



北国街道今庄宿・本陣跡近くにある古民家カフェ。歴史を感じる落ち着いた店内では橋本慶子さんがつくるモチモチの白玉団子を味わえる。人気なのが手づくりのえびせんにはさんだ白玉や、ゆずあんなど6種の白玉を味わえる「味好み」。定番の黒みつきなごやあんみつのほか、夏はかき氷も楽しめる。

福井県南条郡南越前町今庄76-31 ☎0778-45-1112
定休日/月曜・火曜 営業時間/11:00~17:00
冬季休業等、お知らせはInstagramで確認を。
Instagram @kanmido-koro_temari

北陸道 今庄ICより約7分

32 井上徳木工



越前漆器の木地を手がける。木地に用いる木材を選別して細かいパーツを切り出し、組み立て、仕上げまで一貫して行う。毎年11月に開催される産地イベント(RENEW)では工場見学や体験、販売も行なっている。(工場見学・直売は事前に確認を)

福井県鯖江市河和田町26-19 ☎0778-65-0338
定休日/日曜・祝日・第2・第4土曜
営業時間/8:00~18:00
https://www.tokumokkou.jp

北陸道 鯖江ICより約10分

現代のライフスタイルにあう漆器づくり
土直漆器 土直東さん



固定観念にとらわれず、現代のライフスタイルに合う漆器づくりに取り組む。デザイナーと組み「漆器の新しいシーンをつくる」をテーマにしたkeshikiシリーズを開発。漆器の艶やかな光沢ではなく、敢えてビンテージ感を表現した布袋碗など新しい商品づくりに挑んでいる。

福井県鯖江市西袋町214 (直営店) ☎0778-65-0509
定休日/水曜 営業時間/10:00~17:00
https://www.tsuchinao.com
直営店の営業日はInstagramで確認を。
Instagram @tsuchinao_shikki

北陸道 鯖江ICより約15分

34 越前セラミカ



瓦割り体験やミニ鬼瓦づくり体験もできる工場見学は(じゃらん.net)から申し込み可。また、〈越前瓦器(がき)〉のほか、瓦製造の技術から生まれた様々なプロダクトを実際に手ににとって購入もできるファクトリーショップ KAWARAS (カワラス)が2025年5月、工場に隣接しオープンした。

福井県越前市池ノ上町5-12 ☎0778-24-0832
https://e-seramika.com
KAWARASの営業日はInstagramで確認
Instagram @echizen_seramika

北陸道 武生ICまたは南条スマートICより約15分



富山の むすび【結】

立山連峰と富山湾の絶景に心打たれ
里山で出会う人々のやさしさにほっとする。
いいちや、いいちや（いいね）という意味の富山弁（と）
頷く笑顔が嬉しくて、再会を約束しあう旅になる。

いいちや、とやま。

仲良し夫妻が営む、人と人を結ぶ宿 富山県氷見市

富山湾を一望し白波が打ち寄せる砂浜がすぐ目の前にある、民宿あおまさ。全室オーシャンビューで、右手には立山連峰が連なり、左手には小さな唐島が浮かぶ。この日はあいにくの曇り空だったが、幸運なことに遠くの沖合を泳ぐイルカの姿も見えて、子どものようにはしゃいでしまった。

女将の青木栄美子^{えみこ}さんは創業者の孫で、現役のフリーアナウンサーでもある。2023年に、夫の隆雄^{たかお}さんと二人で宿を継承した。

氷見では、地元の人たちが忘年会や新年会、町内会の会合、冠婚葬祭などで民宿を利用する。あおまさも地域で愛されてきた宿だが「コロナ禍もあって廃業を考えていると聞いて。実家のことだから心配だけど、その時は結婚

が決まったばかりで私が継ぐのは難しいと感じた」と栄美子さん。当時の隆雄さんは富山県警の刑事。「時間が不規則な仕事で、このままでは家族との時間も取れないし、民宿の廃業はもったいないと思った。僕が警察を辞めて二人で宿をやれば、一緒にいる時間も増えると思って「やってみたい」と相談したんだよね？」と栄美子さんに微笑むと「私はその言葉が嬉しくて宿の継承を決めました」と隆雄さんを見上げてにつこりする。

二人で始める際に備えた、海を一望するガラス張りのサウナも人気を呼び、県外からの宿泊客も増えた。「隆雄さんはサウナが大好き。サウナを置けば、宿の仕事がもっと楽しめる」と提案したんです。顔を見合わせる二人の姿からは、互いのことを思いやる温かな気持ちを感じられた。(P40に続く)

(P39の続き)

立山連峰、海、地魚に温泉など、氷見を味わい尽くす

二人は料理にもこだわり、県外の人に氷見の食を楽しんでもらおうと氷見漁港や富山湾に揚げた地魚を使う。その日獲れた魚を見て隆雄さんが献立を決め、二人で厨房に立つ。隆雄さんは「料理はパスタを茹でる程度しかできなかった。でも、自分たちの宿だから料理も自分たちでレ



ベルの高いものを出したいと思い、特訓しました。僕らには“教えてもらえる”才能やご縁があるみたいで、多くの人が親身になって教えてくれました。今も勉強中です」と話す。

夕食で出された自家製のホタルイカの沖漬けや新鮮な刺身は、富山の地酒によく合う。「焼き魚は基本、姿焼きです。切り身よりもジューシーで、脂がのった腹の濃厚な味も、背の淡白なおいしさも全部楽しめます」と栄美子さん。この日はメバルの姿焼きで、香ばしくてふっくらした白身の旨みに舌鼓をうち、豪華な舟盛りの刺身を堪能した。

食後は天然温泉でのんびり。お湯は琥珀色でとろりと柔らかく、独特の香りが心地よい。

ぼかぼかになった体で布団に入り、目を閉じると聞こえるのは波の音だけ。海とひとつになったような感覚のなかで、二人の笑顔や、立山連峰の眺め、地魚、温泉などを思い浮かべる。ざざん、ざざんという波音を子守唄に、すとな、と眠りに落ちた。

Generator 祖父から継いだ民宿で、結ぶ縁を大切に
民宿あおまさ 辻井隆雄さん 青木栄美子さん

会社員を経て富山県警の刑事になった隆雄さんと、NHK富山放送局などでアナウンサーとして活躍後、フリーアナウンサーに転身した栄美子さん。2022年に結婚し、2023年に民宿あおまさの経営を継承した。「1年目は無我夢中で、2年目は震災もあって大変でしたが、今は地元の方も県外の方も多く来てくださるようになりました。コロナ禍や震災も経験して、今後何が起こるかわからないけれど、祖父から継いだ民宿を何があっても長く続けていきたい。この宿が氷見の人や食、景色の素晴らしさに触れられる、人と人を結ぶ拠点になれば嬉しいです」(栄美子さん)



≡▶ Note ▶ P56



富山の はこ【箱】

高岡市



妻の企画と夫の手技がつくる、一生ものの桐箱 富山県高岡市

桐の木目を活かした〈KIRIFT〉の箱。シンプルな形状でありながら、実に細部までこだわっている。工芸品・美術品を収める美術木箱を専門とする、美術木箱うらたのオリジナル製品だ。「美術木箱に使う桐は抗菌・防虫



性に優れ、調湿性が抜群で大切なものの保存に最適!」と朗らかに話すのは、浦田亜希穂さん。防湿に優れていると知っていても、今は桐製品を使う機会は多くない。「それなら美術木箱の技術で食品を保存する桐箱をつくれれば、多くの人に使ってもらえるのでは」と、夫の健志さんと立ち上げたのがKIRIFTだ。国産の桐板を削り出し、組み立てて、

米びつや乾物を保存するストッカーをつくる。どの向きでも蓋がきっちりと閉まる気密性の高さが特長で、蓋を開けるとポンッとシャンパンを開栓した時のような良い音がした。「この音も気密性が高い証拠です」。

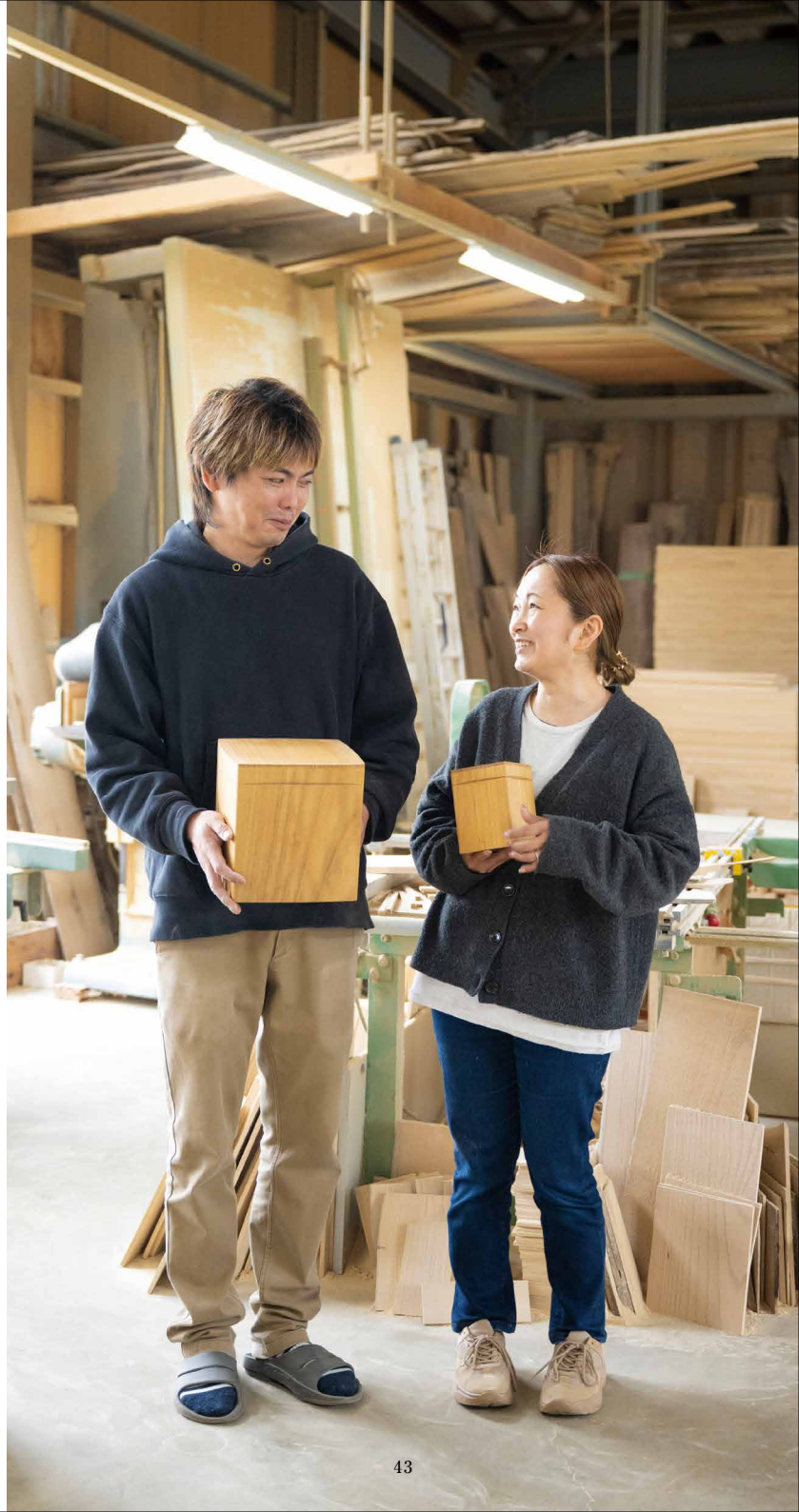
KIRIFTの特徴である緩やかなカーブ状の側面は、健志さんが仕上げる。桐箱を円盤カンナの刃に当てながら手の感覚だけで繊細な曲面を生み出す見事な手技だ。「米びつを野菜入れにしたり、コーヒー豆ストッカーで革の小物を保管したり、桐箱の使い方は様々。職人が丁寧に作るKIRIFTは、長く使える一生ものの道具です」と二人は胸を張った。

Generator KIRIFTを通じて桐箱の良さを世界中に伝えたい
美術木箱うらた 浦田健志さん 亜希穂さん

無口な職人そのものの健志さんと、朗らかな営業担当の亜希穂さん。2020年に立ち上げた自社ブランドKIRIFTは外部デザイナーとも組み、亜希穂さんが使いたいものを健志さんが形にした。「調湿性、防腐・防虫効果、耐火性など、多くの優れた特性を持つ桐の良さをもっと伝えていきたい。KIRIFTを通じて桐箱を世界中に広げられれば」(亜希穂さん)



➡ Note ▶ P56



富山の あい【藍】



里山の暮らしを“カクマブルー”に染める 富山県魚津市

たっぷり藍の染液が入った藍甕に、南部歩美さんは麻の生地を静かに浸す。真剣な眼差しで、しかし楽しそうに「ムラに染まらないように」と染液のなかに手を入れて布を広げながら、まんべんなく色を定着させる。



甕から布を引き上げて広げ、空気にさらして発色を促す。水で洗い、また染液に浸すという流れを繰り返すと、白い布が徐々に深い藍色に染まっていく。「水洗いの後の、染め上がったばかりの色が美しく、引き上げるたびに感動します」と目を輝かせた。

元々天然酵母パンや味噌づくりが好きで、藍染めが「発酵の力を使う」ことに興味を抱いた。「天然灰汁発酵建て」という昔ながらの技法を学ぶため、徳島の藍染め職人の勉強会に参加した後、自宅ガレージの片隅で娘の肌着や布おむつを染めたのがはじまりという。今は、里山の小さな集落、鹿熊で古民家に暮らしながら藍染めの工房を構えている。

染料の「すくも」に灰汁を加え、発酵させて染液をつくる「藍建て」は手間暇がかかる繊細な工程だ。その上、原料となるタデアイを耕作放棄地だった畑で栽培までするこだわりに驚いた。しかし「すべて鹿熊でやるからカクマブルー」と屈託なく笑う。南部さんの藍色は柔らかくも凛々しい。その青く染まった指や爪から藍染めへの情熱が伝わってきた。

Generator 藍染めを通じて鹿熊の良さを伝えたい
藍染め屋 aiya(あいや) 南部歩美さん

富山県富山市出身。2015年より藍染めを始め、2018年に鹿熊集落に家族で移住。身に着けている藍染めのエプロンは約10年前に自分で縫って自分で染めたもの。昔ながらの技法で化学薬品を一切使わない南部さんの藍染めは、色の経年変化も味わい深い。「私にとって藍染めは普段の生活に根付いた身近なもの。そして、生涯ずっと付き合っていきたい存在です」

➡ Note ▶ P56



富山の うっし【映】



立山が織りなす里山風景と空気感を映す 富山県立山町

劔岳にはじまる山々の稜線が重なり、幻想的な表情を見せる初夏の立山連峰。その麓にある立山町に、陶芸家の佐藤みどりさんの工房がある。納屋を改装した工房の2階に上がると、窓いっぱい立山の山々と麓の森、水田が広がっていた。「わあっ」と目を見張る私たちに「ここで見る風景やこの空気を感じを器に映したいなと思うんです」と微笑んだ。

自分で調合した釉薬、ラスター釉で仕上げた渋い黄金色の器や、炭化という焼成方法で深みのある色を出したものなど、どの作品も静謐な佇まい。作品づくりのこだわりを聞くと「主張し過ぎない、心地よい形かな。食器は料理を盛ることで、植木鉢は植物を植えることで完成する形にしたい」。



目を引いたのが、口縁が不揃いの植木鉢だ。「岩の割れ目から植物が生えているような見た目にしたい。表面に細かいヒビを入れ、口縁はギザギザにしました」。手にとると、見た目も手触りも自然の岩肌を思わせ、置いたときの景色の心地よさ、そして、どんな植物も受け入れる懐の深さが感じられる。「植物を植えて完成する」という言葉がストンと腑に落ちた。



陶芸家として住民として立山町を盛り上げたい

陶芸家 佐藤みどりさん

兵庫県神戸市出身。愛知県瀬戸市で陶芸を学び、陶芸家として活躍。結婚を機に埼玉県で暮らし、2014年に家族で立山町に移住。地域おこし協力隊に就任し、「地域を盛り上げるために陶芸家として何ができるのか」と、クラフトフェア〈立山Craft〉を立ち上げた。「ここに根を張って生きていきたいし、子どもたちが大人になった時に『ここで育って良かった』といえる地域にしたいですね」

➡ Note ▶ P56



富山の らく【楽】



富山の自然と暮らしを楽しむ体験ツアー 富山県富山市

見渡す限り山、山、そしてまた山という秘境の里山、大長谷。初夏の一日、ここでの山菜採りツアーに参加した。山菜採りの名人“ツカさん”に教



えてもらいながら、ススタケ、ヨシナ、ウドなどを採す。藪をかき分け、小川を渡って森のなかの溪流を歩き回ると、ちょっとした冒険気分になる。温泉で汗を流した後は、村上山荘(当誌5号で紹介)で山菜を使ったイタリアンの絶品ランチを囲んで、参加者同志の会話が弾む。「“ながたん”(大長谷の愛称)を丸ごと楽しめるでしょ?」と森田由樹子さん。このツアー



をはじめ、富山でエコツアーを催行するエコロの森の代表だ。様々なツアーを行うが、いずれも地元のガイドさんと歩いて・見て・触れて・食べて・交流して、その土地ならではの魅力を伝える体験型ツアーだ。

「ツアーをきっかけに、富山の山や川、田畑、里山などの豊かな自然や暮らしを知って、ツアー以外でも遊びに来てくれたら嬉しい」と、一人でもグループでもリピーターでも満足度が高いツアーを提案する。

現在は、郷土料理の継承にもつながるプランや、自然や里山のつながりを探索するツアーなども企画中だ。「まずは私が富山の新しい魅力を発掘しに行かなきゃ」と日焼けした顔をほころべた。

E 新聞記者を経て、エコツアーの会社を起業
Generator エコロの森 森田由樹子さん

北海道出身。東京で新聞記者として活躍していたが、夫の転勤を機に家族で富山に移住。エコロの森を立ち上げ、富山の自然を体験するエコツアーを行う。「新聞記者もやりがいがあるけど、私が書いた記事を読んだ読者の感想はすぐにはわからない。ツアーは参加者が目の前にいて反応がダイレクトに伝わるから手応えもあるし、もっと喜ばれるツアーにしようというやりがいにもなります」



➡ Note ▶ P56





作為を感じさせない、唯一無二の帽子 富山県南砺市

「工業製品としてつくられるようなキャップを手づくりしてみよう。そう思ったのが帽子づくりの原点ですね」。そう話すのは、2010年に〈谷帽子〉を立ち上げ、独自の世界観に彩られた作品を生み出し続ける谷 和彦さん。何気なく始めた帽子づくりだったが、「立体をつくり出す感覚が、洋服づ



くりとは違って楽しい」と感じ、次第にのめり込んでいった。民族衣装に関心を抱き、そこから発想を得てできたのが、代表するアイテムのひとつ「ラバリキャップ」。とんがりができたフォルムが個性的で、素材の質感を活かしたデザインは谷さんの真骨頂ともいえる。

南砺市利賀に移り住んで10年。谷さんの帽子づくりは、以前とは別の境地に向かいつつある。「新潟にいた頃は『新しいものをつくらなきゃ』という感覚が強かった。でも、今は違う。ほかの何かに着目するより、自分の感情に向き合うものづくりに変化した気がします」。あの時に匂った心地よい香り。ふと通り過ぎた時の感情の揺らぎ。そういった^{せつな}刹那を大切にしながら「普通に身から出たもの」にこそ、ほかにはない魅力があるんじゃないですかね」と谷さんは笑顔で語った。

個性的でありつつ、「作為」を感じさせない普遍的なデザイン。よどみなく手を動かす谷さんに心の琴線をかきたてられる魅力の原点を見た。

Generator 利賀村に溶け込んだ、帽子づくりの求道者
谷帽子 谷 和彦さん

愛媛県出身。婦人服店を営む実家で育ち、幼少期から父の仕入れに同行するなどアパレルの世界に触れて育つ。大学を卒業後、著名なデザイナーを多数輩出してきた文化服装学院へ。その後、新潟移住を経て、富山県南砺市利賀村に工房を移転した。「今は9時から17時まで、淡々と帽子や衣服をつくる生活が心地いい。今後はよりたくさんの人に興味を持ってもらうことで新鮮な感性を保ちつつ、堂々と帽子屋だといえる営みを続けていきたいですね。」

➡ Note ▶ P56



富山の よろこび【喜】



山間のゲストハウスで、世界とつながる 富山県南砺市

2015年、富山県南砺市に移住した^{たがのこうた}多賀野公太さん・^{かなこ}伽菜子さん夫妻。山間の村での暮らしを始めて10年となる今は、2018年に始めたゲストハウス〈タカズーリ喜多〉を切り盛りしつつ、^{たいちろう}長男・汰一郎君の子育てにも忙しい毎日を過ごす。「きっかけは東日本大震災でした。何かあれば死



ぬかもしれない。そう思ったら今のうちにやりたいことをしたいなと思って」と公太さん。五箇山に近い、かつ^{たかぞうり}高草嶺と呼ばれたここで「お試し期間」の2年間住み、厳しい冬を乗り越えた後、家主からお墨付きを得た。「いざ購入となったら地元の人たちも喜んでくれ

て、サポートしてくれた」と伽菜子さん。当初はゲストハウスなんて頭の片隅にもなかった。建物がたまたま元民宿だったため、周りに進められて「じゃあ、やろっか」と勢いで始めた。「すべて流れに任せて。決めすぎなかったのが良かったかもね」と笑う二人は、いつも自然体で前向きだ。

世界遺産に近いこともあり、宿泊者の9割が外国人だ。「ここにいると、世界中の人と交流できる」と公太さん。ゲストブックをめくると、様々な国の言葉で「ありがとう」が綴られていた。日本の“超田舎”なのに、むしろ世界とつながれる。そんな稀有な空間が、旅慣れたゲストたちを今日も魅了する。

E 世界中から旅人が集まる居心地よいゲストハウス
Generator
タカズーリ喜多 多賀野公太さん 伽菜子さん

千葉のアウトドアショップで働いていた公太さんと、東京の建築金物メーカーに勤務していた伽菜子さん。入籍後、「知り合いが多い富山県に縁を感じた」という理由で、日本有数の豪雪地帯である南砺市五箇山地区に移住先を選んだ。決して過度に主張せず、ありのままで過ごせる宿の空間は、美術大学出身の伽菜子さんの感性の賜物。木のトーンを細かく統一するため、新材に柿渋を塗って古材と調和するように工夫するなど、居心地の良さにこだわっている。



➡ Note ▶ P57



北陸の にない【担】

若き二人が担う、未来を拓くトンネルづくり

岐阜県から富山県にかけての一部区間が暫定2車線となっていることから一日も早い実現が待ち望まれているのが、東海北陸道の4車線化だ。進行する工事のひとつ、^{うけはら}有家ヶ原トンネルの工事現場を訪れた。両県境にほど近い溪谷に架かる東海北陸道の橋梁を見上げ、椿原ダムを望む工事用の仮栈橋の先にトンネルが見える。「これは、現在供用中のトンネルを掘削する際につくられた、約25年前の作業用トンネルです」と話すのは、NEXCO中日本で白川工事区を担当する佐藤 遥さんだ。

「この地域は急峻な地形が続き、新たに掘削する場所までのアクセスが困難。そこで、かつての作業用トンネルを再利用して新しいトンネルを掘り進めていく計画です」という。2025年秋には作業用トンネルの再整備



が完了し、新トンネルの掘削が本格化する見込みだ。現場の佐藤さんらを支える一人、梅崎璃花さんは「安全管理などを行い、現場をサポートするのが主な仕事。スムーズに工事が進むように取り組んでいます」と話す。「高速道路の建設は、地図に刻まれる仕事。現場に通うたび、少しずつトンネルが延びていくのを見ると、着実に未来へとつながっている実感が湧いてきます」と佐藤さんは目を輝かせ、梅崎さんも深く頷く。確かな誇りを胸に抱きながら、次世代のインフラを支える二人の姿がそこにあった。

E 工事に関係する多くの人々と連携し、安全・安心の道づくりに取り組む
中日本高速道路株式会社 佐藤 遥さん
Generator (取材当時は 金沢支社 高岡工事事務所 白川工事区)

大学時代に土木工学を専攻し、社会インフラに関わる道を志した。「この工事に大きな期待を寄せていただいている地域住民の皆さんの思いに応えるためにも、安全を最優先に、一つひとつの作業を着実に進めていきたいです」



同 梅崎璃花さん (取材当時は 金沢支社 高岡工事事務所 工事課)
短大で建築を学ぶうちに街づくりへの関心が芽生え、その後進学した大学では、社会の基盤を支える「縁の下の力持ち」としての役割に魅力を感じて本格的に土木を学ぶ道を選んだ。「現場を直接担当する工事区とは異なる立場から、工事全体に関われる点に面白さを感じています」

➡ Note ▶ P57



左からNEXCO中日本・梅崎璃花さん、佐藤 遥さん、NEXCO中日本とともに有家ヶ原トンネル工事を進行する西松建設・瀬戸智江さん、西田幸弘さん

42 美術木箱うらた



伝統工芸の町、高岡で工芸品・美術品を保管する美術木箱を製作。国産・北米産・中国産から条件に合った桐材を提案し使う。(KIRIFT)のほか、個人からの桐箱のオーダーメイドも行い、予算やデザインなども相談できる。詳しくはHPへ。

富山県高岡市下麻生4521-3 ☎0766-36-2253
https://www.kibako-urata.com(工場見学不可)

北陸道 砺波ICまたは
高岡砺波スマートICより約10分

48 エコロの森



富山の大自然を体験するガイドツアーを企画・催行。秘境の大長谷で行う山菜採りやキノコ採りツアー、立山の雪原を歩き、雪上ティータイムを楽しむスノーシュー体験ツアーが人気だ。オリジナルツアーも可能で、通訳や手話ができるガイドにも対応している。エコツアーの参加申し込みなどはHPへ。エコロの森(オフィス) 富山県富山市文京町3-4-8 ☎076-444-0576 http://ecolonomori.com

48 大長谷ふるさとセンター
村上山荘

エコロの森で行う大長谷体験ツアーの拠点となっている村上山荘。シェフの森 恵美さんによるパスタやピザといった山の恵みたっぷりのイタリアンを楽しめる。



富山県富山市八尾町庵谷10 ☎076-458-1415
営業時間/11:00~15:00 定休日/木曜定休(冬季閉鎖)
https://www.nagatan.jp

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

38 民宿あおまさ

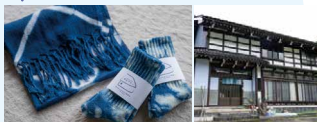


すぐ目の前が海という「海直結」の宿。波の音を楽しんでほしいと客室にテレビは置いていない。天然温泉は塩分を含んだ琥珀色のお湯で、肌はつるつるに。サウナは海側がガラス張り、富山湾越しには立山連峰、冬の嵐などの絶景が楽しめる。

富山県氷見市窪3203-1 ☎0766-91-5157
https://aomasa.jp

能越道 氷見南ICより約15分

44 藍染め屋 aiya (あいや)



手拭いや靴下、ストールなどオリジナルの藍染めに力を入れるほか、シミや色褪せで着られなくなった服の染め替え活動にも取り組む。鹿熊(かくま)集落の豊かな自然のなかで、江戸時代から続く伝統技法を用いた藍染め体験も工房で実施している。

富山県魚津市鹿熊1690 ☎080-4258-4837
http://aiya-some.com
藍染め体験は(じゃらんnet)から申し込み

北陸道 滑川ICより約15分

46 陶芸家 佐藤みどり

立山の自然風景を感じさせる、穏やかで静謐な作品が印象的。ギャラリーへの出展情報については、インスタグラムで確認できる。

Instagram @potter.sato.midori



50 手織り絨毯とキリムの専門店
Ariana (アリアナ)



原産地より取り寄せた手織り絨毯・キリムの専門店。2Fはキリム専門店、1Fはハンドクラフトの展示会などを行うギャラリーとオーガニックショップがあり、谷帽子の出張アトリエ(オーダー会)も随時開催している。展示スケジュールはインスタグラムで確認。

富山県富山市石金1-10-1 ☎076-491-3465
定休日/火・水曜日 営業時間/10:00~18:00
https://www.ariana-kilim.com
Instagram @ariana_kilims_carpets_toyama
谷帽子・谷 和彦さんは@uwabatake

北陸道 富山ICより約15分

富山 Note

52 タカズーリ喜多



2018年にオープンしたゲストハウスとカフェが一体となった山奥の静かな一軒家。ベッドの相部屋が2部屋、個室が1部屋あり、それぞれ素泊まりor朝食付(写真は五穀米のおかゆ)を選択できる。併設のカフェスペースで繰り広げられる、多賀野さんご夫妻や宿泊者同士の会話が醍醐味のひとつだ。近所の人も立ち寄るカフェでは、いのししカレーライスや熊肉のペペロンチーノなども味わえる。(要予約)

富山県南砺市猪谷1031 ☎0763-77-3325
宿泊の予約・宿泊代などについて詳しくはHPへ
https://www.takazurikita.com
Instagram @takazuri_kita

東海北陸道 五箇山ICより約10分

54 東海北陸道4車線化みらい館
GO!GO! GOかやま (ごかやま)



NEXCO中日本の東海北陸道4車線化事業PR施設として、五箇山生活館を改装し2024年7月開館。館内には7つのスペースがあり、トンネルの構造や工事などを模型や映像を通してわかりやすく解説。実際の工事と同じ資材を使ってつくられたミニチュアトンネルなどが見学できる。

富山県南砺市菅沼855
予約専用ダイヤル(受付時間:平日9:00~17:00)
☎090-3301-9067
入館料/無料 開館日/平日(土・日・祝は閉館)
見学時間等詳細は予約時にお問い合わせください。
※見学には事前予約が必要です。

東海北陸道 五箇山ICより約5分





- ① 高速道路周遊パ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**

周遊エリア(例)



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

そのほかの「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

ていねいを探す北陸旅 6 **道を継ぐ人、拓く人**

発行/中日本高速道路株式会社 金沢支社

簡単アンケートに答えて応募

能登の野菜&珠洲の塩 セット
抽選で20名にプレゼント!

【応募締め切り: 2025年10月31日(金)】

能登新鮮組(本誌P16)の旬の野菜の詰め合わせに、野菜を味わうにはぴったりの新海塩産業(本誌P14)の(のと珠洲塩 一番釜)をセットにして、抽選で20名にプレゼントします。(当選者の発表はプレゼント発送をもってかえさせていただきます)
キャンペーンのお問い合わせ: info@n-drive.jp



スマートフォンまたはパソコンで応募!



<https://n-drive.jp/notoCP>

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

※本誌掲載のデータは2025年6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。

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1F
☎076-235-4510
いしかわ暮らし情報ひろば <https://iju.ishikawa.jp>
ishikawa-note <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1-4-1 AOSSA 7F
☎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・Uターンガイド〜」事務局

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