

加賀

橋立歴史さんぽ

散策マップ



かつては北前船主が多く住んでいた歴史のある町。「日本一の富豪村」と呼ばれた当時を偲ばせる面影が今も残っています。

栄華を誇った北前船の町。

北前船とは、江戸後期から明治にかけて大阪から日本海を通過して北海道を往復して積荷を売買しながら各地を廻った積船のこと。航海で1千石稼ぐという意味から、千石船とも呼ばれます。寄港地には物資だけでなく、日本各地の文化も運びました。かつて橋立には船主や船頭、船乗りなど北前船に関わる人々が居住しており、日本でも1、2を競う富豪村と呼ばれました。北前船の里資料館の

ある周辺は、重要伝統的建造物群保存地区「加賀橋立船主集落」として指定されています。

北前船主の面影を訪ねて歩いてみませんか。

ひなびた町並みにしつくりと溶け合う柔らかな赤瓦の屋根、橋立の船主邸は武家屋敷のような派手さはありませんが、いかにも骨太な海の男の美意識が結集したような家構え、外観は日本海から吹き付ける潮風

船主邸の特徴

石垣の高低差をなくすため、盛り土から高いのまで様々ですが、共通しているのは石、濡れると青さを増す福井県産の笏谷石を使っています。

板塀

家や蔵、屋敷の塀垣に縦板が張られています。これは、北前船を保護するため、船に張っていた板を再利用したものです。古いものには、虫食いの跡が見られます。

北前船の歴史と見どころ。



きたまえふね さと 北前船の里資料館
●TEL0761-75-1250
●9:00～17:00(入館は16:30まで)
●年中無休 ●一般/350円
●団体(20名以上)/290円
●75歳以上/170円
●高校生以下および障がいのある方/無料
●周遊バスキャンパス 5番バス停下車徒歩1分



江戸時代から明治期にかけて日本海を中心に活躍した、北前船専門の資料館です。建物は橋立の北前船主・酒谷長兵衛の邸宅で、館内では当時の資料を多数公開しています。(館内ガイド要予約)



全国から集めた銘石を配置した趣のある庭があります。中に蔵六(亀)に似た滝石(自然石)があり、それを見た大聖寺藩14代藩主の前田利啓(としか)が「蔵六園」と命名しました。ティールームもあります。

●TEL0761-75-2003
●9:00～17:00(営業時間変更の場合あり)
●不定休
●中学生以上/400円
●小学生以下/200円
●周遊バスキャンパス 4番バス停下車徒歩1分

ボランティアガイドと一緒にさらに充実!
◆町並みのご案内 橋立さわやか会(2週間前までに要予約) KAGA旅まちネット TEL.0761-72-6678
◆北前船の里資料館のご案内(1週間前までに要予約) 北前船の里資料館 TEL.0761-75-1250

自然を感じる海に包まれる。



あまごぜん 尼御前岬
義経の都落ちに同行していた尼御前が、足手まといになるのを憂いて身を投じたとの伝説が残ります。遊歩道があり、散策を楽しむことができます。
●周遊バスキャンパス 7番バス停下車徒歩4分

加佐の岬
加賀海岸で最も日本海に突き出した岬。白亜の灯台が自印で、岬の先端まで行くと解放感いっぱい。最近にはパワースポットとして注目を集めています。
●周遊バスキャンパス 5番バス停下車徒歩17分

花の見どころ
6月上旬頃、加佐の岬近くの断崖に野花草薺の群落が見られます。普通なら植物が育ちにくい海に面して自然群落があるのは全国的にも珍しい。また加佐の岬へ続く道路沿いには観葉蘭の群落があります。こちらは6月中旬が見ごろ。



おみやげ 橋立みやげ
干し甘エビ(袋入り)
刺身用の新鮮な甘エビを干したものです。頭から尾まで殻ごと食べられるのでカルシウムたっぷり。天然の塩分と香ばしさがあり、おつまみにもなります。

富士菊しょうゆ(ペットボトル)
甘口のお醤油。地元ではファンが多い。素材の甘味を引き出してくれる。最初は甘さ戸惑う人も、やみつきになるかも!

一夜干し
季節ごとに新鮮な旬の魚をひと晩だけ干す。焼くと身がふっくらして美味。おすすめはカレイやハタハタ、メギス。冷蔵庫に長く入れると水分が戻るので注意。

絞りわかめ(袋入り)
わかめを干したものです。少し炙って手でもみ、ご飯にかけてアツアツの味噌汁やすまし汁に入れるとふわっと磯の香りが漂って見た目もきれいです。



加賀 橋立 味さんぽ

散策マップ

知る人ぞ知る 橋立港ブランドの魚たち。冬味賞の王者はカニ。砂地で鍛えた足に身がびっしり詰まってるうまいとか。他にも新鮮な魚介類が自慢です。



旨い魚と蟹の町。



石川県南端に位置する橋立港は県内でも有数の漁場として知られています。ずい蟹や甘えび等、四季を通して数百種類の魚介類が獲れるので、いつでも美味しい魚が食べられます。

橋立の魚がうまいのは、漁場と港が近いから。

漁場が近いということは、水揚げしてから漁港に運び込まれるまでの時間が短いということ。また夕方にセリが行われることから、早ければその日のうちに、港周辺の料理屋さんで味わえます。

旬の魚はこれ。うまい季節に頂こう。

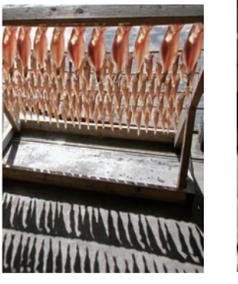
- 春 真鯛、甘鯛、サヨリ、アジ、スズキ、赤がけい、わかめ(4/15～6/30)、岩もずく(6/5～8/20)、甘エビ(北国赤エビ)、トラエビ(ガスエビ)
- 秋 甘エビ(北国赤エビ)、ハタハタ、メギス、赤がけい、笹がけい、はい貝、トラエビ(ガスエビ)
- 夏 甘鯛、車エビ、舌平目、赤イカ、岩牡蠣(6/15～8/20)、さざえ(7/1～8/20)、あわび、ノドグロ
- 冬 スワイガニ(雄)11/6～3/20、雌(番箱ガニ)11/6～12月下旬)、赤がけい、トラエビ(ガスエビ)、アンコウ、甘エビ(北国赤エビ)

独特の活気と空気。セリはおもしろい。

夕方6時、セリ開始です。荷揚げされたばかりのト口箱が並び、売買人の声が一斉に飛び交います。活きの良い声や独特の指の動きに引き込まれます。



釣りも楽しめます。釣り船に乗って本格的な海釣りもできます。季節によって変わる好ポイント(案内します。(要予約))
●お問合せ先...090021211517 山鹿 ...090089606337 森山 ...0900212181773 山野(ア)



海の幸と山の恵を食す 橋立グルメ

ズワイガニ(雄)
11月から3月にかけて出回る冬の王者。大きいので、一匹でも様々な食べ方を楽しめるのが魅力。食後の満足感も大きい。値は張るが、橋立産は身が締まって味が良い。石川県では加能ガニとしても知られている。

香箱ガニ(雌)
漁は11月～12月の2カ月限定。雄と比べてお手頃価格。体は小さいがたっぷりなので、地元では香箱ガニと呼んで珍重している。細い足先は銅や味噌汁に入れるといい汁がでる。

甘エビ(北国赤エビ)
通年で出回るがおすすめは秋から冬。刺身で食べるとその名の通り甘い。新鮮なほど赤く美しいのが特徴。焼くと香ばしい上に、殻ごと食べられる。

地物魚介類を使った磯料理



KAGA 旅まちネット
[加賀市観光情報センター] https://www.tabimati.net/ 〒922-0423 石川県加賀市作見町9-6-2 加賀温泉駅前

加賀温泉郷の観光については
公式 加賀温泉郷 で検索!
お電話でのお問合せ [受付時間8:45～17:30] TEL.0761-72-6678



北前船 日本遺産 認定!
荒波を越えた 男たちの 夢が紡いだ 異空間 北前船主寄港地



加賀 橋立 歴史さんぽ 味さんぽ

散策マップ

まだ文語体で短歌が詠まれていた頃、先駆けて口語短歌を作ったのが西出朝風。今でこそ後万智さんの「サラダ記念日」(昭和62年)で口語短歌が広まったが、朝風が初めて作ったのは明治34年、今から100年以上のこと。

航海の途中、橋立沖では「親方前」ということで船をとめて伝馬船で上陸し、一時帰宅した。ここで土産を待つ家族や村人達が船乗り達を迎えた。

橋から眺めると橋立港や漁船が一望できる。

夕方にセリが行われる。※一般見学は不可

釣りが楽しめる。

行き止まりだけど、港がよく見わたせる。

日本海の夕日、岬の反対方向には白山連峰も眺められる絶景スポット。

日本海を一望できて最高! ※崩落のため、先端までは通行止めです



源平合戦首塚



カフェ・ランチ 加佐ノ岬

橋立はしたて おすすめ!

お食事・買物 喫茶・お土産 体験など

※表示料金はすべて税込

1 カフェ・ランチ 加佐ノ岬
越前加賀国定公園、加佐の岬入口にある。ランチ1,800円〜、岬のスイーツ1,200円
加賀/ハフェ1,500円
TEL / 0761-75-1627
定休日 / 木・金曜日
営業時間 / 10:30~17:00 (ラストオーダー16:30)
※ランチ11:30~14:00

2 Glass Studio Cullet (カレット)
さまざまなジャンルの作家達が手掛けた作品が並び、ガラス体験もできます。(要予約)
吹きガラス体験5,500円 送料別途
TEL / 0761-75-2400
定休日 / 不定休 (事前にお電話で確認の上お越し下さい)
営業時間 / 10:00~17:00

3 カフェ リゅうじよ (木村家)
教育哲学者 木村素衛と植物学者 有香兄弟を紹介する「ふるさと館」内にあるカフェ。
コーヒー 300円
TEL / 0761-72-6819
定休日 / 不定休
営業時間 / 10:00~16:00

4 コンドミニアム MAGOICHI・MAGONI・MAGOSAN
プライベートな滞在ができる一棟貸しの宿。100年前の古民家を過しやすいよう現代風に改装し、どこか懐かしい佇まいで心をなごませてくれます。
※MAGONDO(まこんど)は管理棟を兼業しています。
TEL / 0761-71-2810 MAGOICHI・MAGONI 定員2名
チェックイン / 15:00 MAGOSAN 定員5名
チェックアウト / 10:00 (5名様の場合は要相談)

5 民宿 北前船
北前船の船主の家をそのまま利用。
一泊朝食 @10,000〜※2名以上
TEL / 0761-75-1208
チェックイン / 15:00
チェックアウト / 10:00

6 和ダイニング 波生
地元食材を使った松花堂弁当をお楽しみください。団体様は事前にお電話ください。
松花堂+メイン+サラダバー1,800円
TEL / 0761-75-2319
定休日 / 木・土・日曜日
営業時間 / 11:00~15:00

7 観光案内・カフェ MAGONDO
北前船主の里橋立町にある古民家カフェ。昔の賑わいを取り戻し、活性化させたという思いで設立しました。取り壊されかけた古民家を再生し、MAGONDOに生まれ変わりました。
MAGONDOランチ1,995円
TEL / 0761-71-2810
定休日 / 木曜日(不定休)
営業時間 / 11:00~17:00 BAR 全土19:00~23:00

8 カフェ彦兵衛
加賀四大船主「久保家」所蔵の船主資料を常設展示している古民家カフェ。お食事は加賀特産の丸いもを練り込んだ「うどん」蕎麦がおすすめです。新名物!橋立ラーメン1,000円 北前船サンドセット(コーヒー付)1,000円
TEL / 080-8498-7517
定休日 / 不定休
営業時間 / 11:30~14:45

9 ブチホテル彦兵衛
日本遺産「北前船主集落にわんちゃん」と泊まれる唯一の宿。目指したのはわんちゃんとお客さまの両方。デザイナーは併設のゲストハウス「お宿」の石川慶を堪能できるコース料理とになりました。一泊一食付き19,800円(税込) ※ 薬泊り無し
TEL / 080-8498-7517
チェックイン / 16:30 チェックアウト / 10:00

10 舟重
お手ごろな価格で、橋立産の魚や地元の野菜を使ったランチを提供。ランチメニューあります。
※カニシーズンはカニ定食(香箱、小ズワイ)のみで時価
TEL / 0761-75-1310
定休日 / 不定休
営業時間 / 11:30~15:00頃

11 日菓
植物性材料のみを使用した優しい焼き菓子とドリンクの店。挽きたて珈琲をお淹れいたします。マフィン、ドリップコーヒー、グリーンスムージーなど 320円〜
TEL / 090-4689-2450
定休日 / 不定休
営業時間 / 11:00~16:00

12 海鮮料理 なかむら
新鮮な海鮮料理を召し上がれます。要予約。
5,000円〜
11月~3月カニ料理 20,000円〜
TEL / 0761-75-2542
定休日 / 不定休(要予約)
営業時間 / 11:00~22:00

13 大漁
季節の一番美味しい旬の魚を豪快に盛り合わせた「大漁」ならではの料理を提供。昼廻ししています。
11月~3月蟹料理。
TEL / 0761-75-1331
定休日 / 不定休
営業時間 / 11:00~16:00

トイレ
周遊バスキャンパス停留所
撮影スポット

※掲載情報は2025年2月現在のものです。
※掲載情報は、状況により変更になる場合があります。
ご利用の際は最新の情報をご確認ください。

14 山本屋
港のまさに目の前に建つ、橋立の料亭の草分け的存在。
[メニュー] 4月~10月 5,500円〜
11月~3月 蟹料理 (料金は問い合わせ 要予約)
TEL / 0761-75-1144
定休日 / 不定休
営業時間 / 昼11:30~13:00(最終入店) 夜17:00~19:00(最終入店)

15 マルヤ水産
橋立港の目の前に位置し、地元の鮮魚、蟹などの海産物を中心に販売。鮮魚・干物・蟹など時価
TEL / 0761-75-2013
定休日 / 火・水曜日
営業時間 / 9:00~15:00

16 割烹 しんとく
マルヤ水産直営。地物を中心に、各種メニューと、お客様のご希望の素材を使った浜料理を提供。[メニュー] 刺身定食 2,900円
TEL / 0761-75-1488
定休日 / 火・水曜日
営業時間 / 11:00~15:00

17 スイーツ屋 ハレルヤ
タルトと焼き菓子の専門店。季節ごとに旬の素材を使ったお菓子を作っている。
ハレルヤタルト 290円
TEL / 0761-75-7661
定休日 / 月曜日(不定休あり)
営業時間 / 9:30~18:30

18 橋立港 やまは水産
かに・甘えびを主体に、新鮮な魚・活魚など天然の味覚、海の幸をどっさり揃える。干物も充実。
TEL / 0761-75-1414
定休日 / 月曜日(11月、12月は営業) (不定休あり)
営業時間 / 9:00~17:00

19 御食事処 やししま
自慢の刺身定食はボリューム満点。
[メニュー] 刺身定食 2,850円
TEL / 0761-73-3702 定休日 / 水曜日・第3木曜日
営業時間 / 11:00~14:00
夜18:00~20:00(ラストオーダー) ※夜は要予約

20 シーサイドガーデン ヴァン・ペール美神 おはあちゃんカフェ
国定公園尼御前岬の入り口に、手作りのナチュラルガーデン(1,200坪)を構える。
[メニュー] オムライス 1,000円
TEL / 090-2839-5080
定休日 / 月・火・水曜日
営業時間 / 11:30~16:00

21 尼御前サービスエリア(下り線)
日本海を望みながらフードコートでの御食事。又売店では北陸ならではの土産も数々取り揃えています。営業594円(るみる入)羽二重餅(大) 864円
TEL / 0761-75-2611 定休日 / 無休
営業時間 / フードコート 7:00~22:00
ショップ 24時間営業

散策時間

- 北前船の里資料館〜橋立漁港 (約0.6km 徒歩10分)
- 北前船の里資料館〜加佐の岬 (約1.3km 徒歩20分)
- 橋立漁港〜尼御前岬 (約0.8km 徒歩15分)
- 尼御前岬〜加佐の岬 (約2.8km 徒歩45分)