



歴史は、記憶じやない。今でも呼吸しているんだ。

**Kaga City Area Map**

**A 橋立エリア**

北前船の寄港地としてぎわった港町・橋立。今も船主の屋敷や白壁の蔵が立ち並び、海風とともに歴史の息づかいを感じられるエリアです。静かでどこか懐かしい町並みが広がります。

**B 片山津温泉エリア**

柴山潟のほとりに湧く片山津温泉。湖に映る空や白山の姿が刻一刻と変わり、訪れるたびに違う表情を見せてくれます。足湯やモダンな温泉施設もあり、気軽に癒されるスポットです。

**C 大聖寺エリア**

加賀藩の支藩として栄えた城下町・大聖寺。町には武家屋敷や寺町、旧加賀藩の文化が息づき、静かな時間が流れます。文学や美術にゆかりの深い、落ち着いた大人の散策にぴったりの町です。

**D 山代温泉エリア**

古くから湯治場として愛されてきた山代温泉。総湯や湯の曲輪にぎわい、九谷焼や現代アートにふれられる文化的な空気も魅力です。レトロとモダンが共存する、散策が楽しい町です。

**E 山中温泉エリア**

山中温泉は、渓谷に囲まれた自然豊かな温泉地。鶴仙渓の遊歩道やあやとりはしを歩けば、四季折々の美しさに出会えます。山中漆器や九谷焼といった伝統工芸にもふれられる文化の里です。

**KAGA 旅・まちネット**  
[加賀市観光情報センター]

〒922-0423 石川県加賀市作見町76-2 加賀温泉駅内  
TEL.0761-72-6678 [受付時間8:45~17:30]  
発行:(一社)加賀市観光交流機構

**C** 加賀・大聖寺に伝わる「坂絆獣」は、五感と野性がぶつかり合う、命かけの伝統的な獣法。量産も、真似もできない。だから、今も“本物”だ。

**C** 江戸時代には大聖寺藩の城下町として栄えた大聖寺。長流亭に響く水音、重厚な町屋のたたずまい、そして今も受け継がれる技と誇り。ここには、静かに息づく“加賀もう一つの物語”がある。





# ここのは、恋より危険。



加賀の海と山が育む旬の恵みを、料理人の技が一皿に。四季折々の魚介は、寿司や割烹で鮮やかに花開く。温泉旅館でも、その土地ならではの味に出会えるはず。

感動が旨みで殴つてくる、舌が記憶する…

ひと口で、加賀に落ちた。

五感をジャックする加賀のご馳走たち。

旅に出で、とびきりの風景に出会ったとき。それと同じくらい心

に残るのが、「うまい」の衝撃だ。

加賀の食といえば、まずは毎年11

月に解禁されるズワイガニ。

なかでも「加能ガニ」と呼ばれる

雄ガニは、濃厚で甘く、身がふわ

りとほどける。最初のひと口で、

恋より早く落ちてしまうかもし

れない。

一年中、食べる理由がある。

秋になると、果樹園がざわつきはじめる。加賀ぶどうは小さな宝石。

ひと粒で空気が変わる。「加賀しおく」は石川県生まれの大玉梨。

噛んだ瞬間に果汁が弾けて、思わず笑ってしまうほどジューシー。

もぎたてをその場でかぶりつく。

もう反則だ。



水と大地。加賀野菜に、お米に、清らかな水。まっすぐに向き合う人たちの手から、料理も和菓子も地酒も生まれている。

「何を食べたか」より「誰と食べたか」が大事。だけど、「どこで食べたか」も、きっと同じくらい大切なだ。

食べるということは、五感で感じる出会い。ときには、恋なんかよりも深く記憶に残る。

加賀の「うまい」は、あまりに罪深い。

—危ないのは、恋じゃない。

加賀の「うまい」は、あまりに罪深い。

直売所には、旬を逃したくない人たちが集まってくる。

冬にしか出合えない、「格が違うヤツ」がいる。それが坂網鴨。ただのジビエじゃない。これは、獲る者と喰らう者、両方の覚悟が試される。網ひとつで仕留める伝統の獵。量産できない、命がけのうまさ。鍋にすれば野性が出汁に溶け、ロースにすれば余韻が残る。やわらかくて、濃くて、ちょっと危ない。これは「肉」じゃない。冬の本音だ。



橋立漁港の青タグ付きズワイガニは、凍とした冬の味覚を象徴する逸品。砂地の海底で育ったズワイガニは、泥っぽさが少なく、身に汚れがつきにくいのが特徴だ。

「香箱ガニ」は、ズワイガニの雌にあたるカニで小ぶりながら、甲羅の中には外子(そとこ)=卵、内子(うちこ)=未成熟卵巣がぎっしり詰まっており、独特の食感と濃厚な旨み。雄よりこちらを好む方も数多い。



しんと冷えた空気にも、火のぬくもりと鴨の香ばしさ。脂の甘みと噛むほどに広がる旨みは、坂網鴨で丁寧に仕留められた冬鴨ならでは。これは、自然がくれる短い養沢。



そんな食を支えるのが、この地の



春は鯛がほほえみ、夏には岩ガキが牙をむく。秋には甘エビが誘惑し、冬はカニがすべてを黙らせる。季節がめぐるたび、「うまい」が更新されていく。

旬の魚に休みはない。ここには、

春は鯛がほほえみ、夏には岩ガキが牙をむく。秋には甘エビが誘惑し、冬はカニがすべてを黙らせる。季節がめぐるたび、「うまい」が更新されていく。

旬の魚に休みはない。ここには、

冬にしか出合えない、「格が違うヤツ」がいる。それが坂網鴨。ただのジビエじゃない。これは、獲る者と喰らう者、両方の覚悟が試される。網ひとつで仕留める伝統の獵。量産できない、命がけのうまさ。鍋にすれば野性が出汁に溶け、ロースにすれば余韻が残る。やわらかくて、濃くて、ちょっと危ない。これは「肉」じゃない。冬の本音だ。

# Hands That Dare.



酒のうまさは、水のやさしさ。清らかな流れが、地酒の魂になる。



「石川県九谷焼美術館」では、古九谷から現代作家の作品まで、彩り豊かな名品を五感で楽しめる。併設の「茶房 古九谷」では、九谷の器で味わうやさしい時間が器のぬくもりごと、心にしみわたる。



山代温泉の「九谷焼窯跡展示館」は色絵のルーツをたどる、九谷焼のリアル現場。



技術と、自然と、人。その全部を味方につけて、加賀のものづくりは、今日も次の一手を打つていて、いくために、継いでいるのだから。

真似なんかしない。だって、超えていくために、継いでいるのだから。

そして、地酒。加賀の空気、水、米、全部が混ざって、あの香りとまろやかさが生まれる。蔵元で聞く話には、酒より濃いドラマがある。一杯で、風景が変わる。いや、一杯で人生の「好き」が増える。

加賀は、昔から「つくる」ことで生きてきたまちだ。ろくろを回し、筆を走らせ、酒を醸す。受け継いできたのは、ただの技じゃない。人の想いと、止まらない熱だ。

ただの「継承」じゃつまらない。  
「上手いね」よりも  
「やばいね」と言わせたい。  
見たら最後、



手に取りたくなるヤツ。

たとえば九谷焼。派手で、自由で、ちょっとイカれてるくらいがちょうどいい。伝統を守る? それだけじゃ足りない。今の感性をぶつけ、壊して、また組み上げる。見たら最後、忘れられない。触いたらきっと、欲しくなる。そんな器が、加賀にある。

山中漆器も同じだ。ろくろの音が鳴るたび、木が命を持ちはじめる。日本トップレベルと称されるその技術は、ただ美しいじやなく、「かっこいい」に振り切ってる。手に取ればわかる。日常が、少し誇らしくなるから。



ろくろで削って、漆で仕上げて、蒔絵で魅せる。見た目はシンプル。でも中身はガチの職人技。山中漆器は、何気なく使える“技のかたまり”。手に取るたび、静かにアートが混ざってくる。

# 超真似じゃない。 継ぐとは、 見えることだ。



工芸だけど、アートとしての存在感を放つ現代九谷。  
若い作家の鋭い感性と、驚くほど緻密な手仕事がひとつになって、暮らしの中でも、ギャラリーでも、静かに、でも確かに響く。  
伝統をなぞるのではなく、伝統から飛び立つ。それが、今の加賀九谷。

