

石川県・加賀市

加賀日和

KAGABIYORI

旅は、オモテじゃない自分を映す鏡。 湯けむりに映るのはホントの自分。

歴史は、記憶じゃない。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にぎわった港町・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

柴山湯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。総湯や湯の曲輪のにぎわい、丸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。鶴仙溪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。山中漆器や丸谷焼といった伝統工芸にもふれられる文化の里です。

A 橋立にある「北前船の里資料館」には、荒波を渡った男たちの浪漫が今も息づいている。ここは、「荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間」として、日本遺産に認定された特別な場所。

C 加賀・大聖寺に伝わる「坂網獅」は、五感と野性がぶつかり合う、命がけの伝統的な獅法。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。



tabimati.net Instagram

KAGA
旅ま5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ヲ6-2 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

加賀市は、自然に囲まれた海と山と温泉が、体の奥のスイッチを静かに切り替えてくれる——そんな場所。

日本海は、夏には光を跳ね返し、冬には荒々しくうねる。

きれいとか落ち着くとか、そんな言葉では足りない。喜びも寂しさも、まるごと受けとめてくれるような海。ずっと眺めていたくなるのは、きっと自分の奥が静かになるから。

里山の静けさは、なにも聞こえないのに、なぜか満たされる。都会の喧騒よりずっと多くの“気配”がある。

それだけで「まっさらな自分」に戻れた気がする。

加賀三温泉の山代・山中・片山津——それぞれまったく違う空気感で、お湯の肌ざわりも、あとに残るぬくもりもバラバラ。なのに、どこの温泉に浸かってもスッと力が抜けて、気づけば自分のペースが戻ってくる。不思議だけれど、ほんとそれ。

加賀は「癒し」とかじゃ収まりきらない場所。サビついていた感覚を、ちょいっと研いでくれるような不思議な土地。

自然と湯けむりと、ちよつとおせつかいなくらいあたたかい人たち。それ全部ひつくるめて、加賀の魅力。

「まあ、行つてみつか」とふらつと出かけた先で、五感が「うん、ここだね」って言ってくれる…そんな旅が、加賀にはある。

加賀の港町・橋立は、歴史とともに歩む町。その町並みは「加賀市加賀橋立伝統的建造物群保存地区」として大切に守られている。歩くだけで、まるで時間がゆっくり流れ出すような場所。

予定も、時計も、気を張る必要もない。景色をぼーっと眺めて、風を吸って、ただ湯に沈んでみる。

癒しなんて生ぬるい。

加賀の自然から注がれる新しいエネルギー。
すべてがリセットされ、
癒しの先にある、深い回復。
心と体に染み入りアツアツになる。

山代温泉・湯の曲輪(ゆのがわ)は、ふつと肩の力が抜けるような、あたたかな空気に包まれる。町家の明かりがぼつぼつと灯り、湯けむりが夕焼け色に染まるころ、まちはゆるやかに、やさしい時間へと溶けこんでいく。

加賀市
KAGACITY

片野海岸の西南端にある長者屋敷跡。ここだけ、地球じゃない感。加賀の“白の異界”。

E 朝の光が差し込む「菊の湯」で、山中温泉の一日がゆつくりと始まる。地元の人たちと交わす何気ない会話が、旅人の心までほかほかと温めてくれる。

片山津温泉 総湯より、柴山瀧のほとり
で、心を湯にほどく静かな朝。
湯けむりの向こうに、湖と空がゆっ
くりと目を覚ます。

静寂の中にたたずむ、加賀の巨木「栢野の大杉」。旅の途中で出会う、大いなる存在。



Flavors
Fall

そんな食を支えるのが、この地の
冬の本音だ。



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、

一年中、食べる理由がある。

感動が旨みで殴ってくる、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。



直売所には、旬を逃したくない人たちが集まってくる。

冬にしか出会えない「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猟。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。

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



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、きつと同じくらい大切だ。

—— 危ないのは、恋じゃない。
加賀の「うまい」は、あまりに罪深い。

このメシは、恋より危険。



「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。

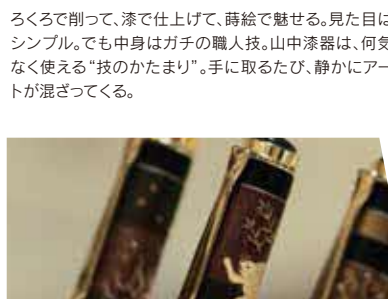
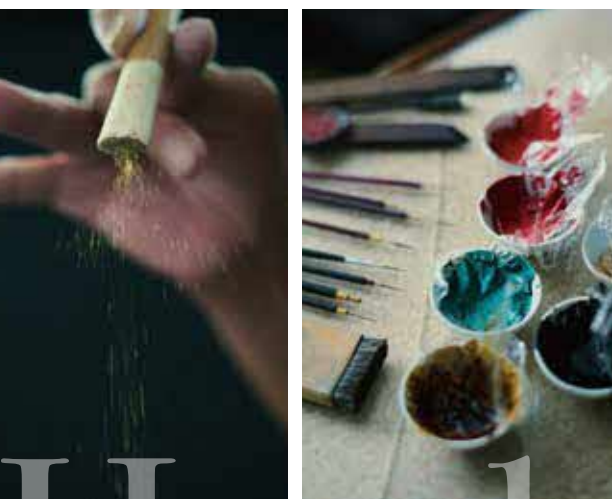
橋立漁港の青タグ付きズワイガニは、凛とした冬の味覚を象徴する逸品。砂地の海底で育ったズワイガニは、泥っぽさが少なく、身に汚れがつきにくいのが特徴だ。



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。

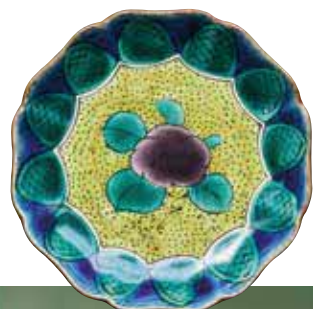


しんと冷えた空気に、火のぬくもりと鴨の香ばしさ。脂の甘みと噛むほどに広がる旨みは、坂網鴨で丁寧に仕留められた冬鴨ならではの。これは、自然がくれる短い贅沢。



継ぐとは、 真似じやない。 超えることだ。

ただの“継承”じゃつまらない。
“上手いね”より
“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。



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一息にあって、
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。

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。

たとえば九谷焼。派手で、自由で、
ちよつ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。今の感性をぶつけて、壊し
て、また組み上げる。見たら最後、
忘れられない。触れたらきつと、
欲しくなる。そんな器が、加賀に
はある。

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
じゃなく、“かつこいい”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。

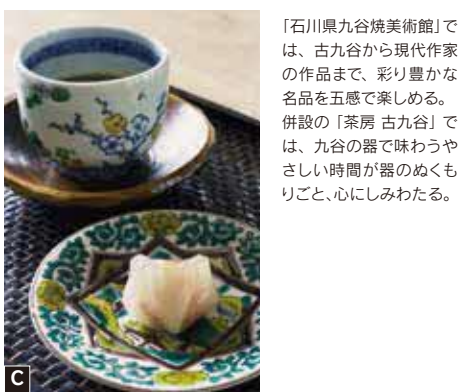
そして、地酒。

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。

技術と、自然と、人。その全部を
味方につけて、加賀のもののづく
りは、今日も次の一手を打って
いる。
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。



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。



「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。



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。

Hands That Dare.