金沢の魅力を伝える

Kanazawa Style

Vol.1

雑誌｜金沢スタイル｜創刊号

おんぼら〜と
食べていくまっし。

巻頭特集
金沢あんこ
和菓子の街・金沢ならではの
オールド・ニューな
〝あんこワールド〟にようこそ

特集
金沢の五色生菓子
街に息づく縁起菓子。金沢和菓子の
ルーツのひとつである、五色生菓子に注目

特集
金沢大散歩
ぐるっと1周、12キロの大人散歩

特集
〔金沢のとなり〕発酵と祈りの街 鶴来

連載
石川の達人図鑑
カレー シエスタ

金沢から世界へ
seccaが考える工芸とデジタルの未来

金沢No.1を探せ！
編集部が独断で選んだイチオシ2選

Kanazawa Style

犀川の河川敷

犀川の両岸に遊歩道が整備され、河川敷には芝生が敷き詰められている。散歩やジョギング、サイクリングに適し、市民の憩いの場となっている。春には川辺に続く桜並木が満開になり、お花見を楽しむ人々で賑わう。

雑誌『Kanazawa Style』創刊のごあいさつ

はじめまして、金沢スタイル編集部です。
このたび「金沢・石川の魅力」を全国の人々に紹介する『Kanazawa Style』を創刊いたしました。

観光客や転勤者に向けて集めた魅力的な情報を載せ、金沢のファンになってもらい、将来は金沢に移住してもらう（または、2拠点生活者の拠点に「金沢」を選んでもらう）ための情報誌です。

多くの出版社から金沢を紹介するガイド誌が出版されています。歴史、伝統、格式で選んだ情報で作られたガイド誌は、確かに上品できれいな誌面です。しかし、なにか自分の住む街とイメージがちがうと感じていました。

私たちは、愛する金沢のリアルな姿を伝えていきます。この街に暮らす人たちのお気に入りの「食」や「場所」や「生活の情報」を集めて、「本当の金沢」の魅力を発信していこうと思います。

Kanazawa Style 編集部一同より

目次 Kanazawa Style Vol.1 創刊号

連載 コラム
7 金沢No.1を探せ!
編集部が独断で選んだイチオシ2選
眺望と夕焼けを堪能! 卯辰山公園の見晴らし台／大人に成長させてくれる木倉町

連載 金沢から世界へ ❶
10 seccaが考える工芸とデジタルの未来
金沢を拠点に最先端のテクノロジーと伝統技術を掛け合わせ、社会に新しい価値を提案する集団。

巻頭特集
20 金沢あんこ
和菓子の街・金沢ならではのオールド・ニューな“あんこワールド”にようこそ。

特集②
48 金沢の五色生菓子
街に息づく縁起菓子。金沢和菓子のルーツのひとつである、五色生菓子に注目。

特集③
60 金沢大散歩
ぐるっと1周、12kmの大散歩。“大人の遠足”気分でゆっくりと楽しめるコースを巡ります。
金沢駅→ひがし茶屋街→主計町茶屋街→金沢城公園→兼六園→広坂→にし茶屋街→尾山神社→近江町市場→金沢駅

特集④
116 [金沢のとなり] 発酵と祈りの街 鶴来
白山の恵みを受け、独自の文化を育む街。レトロで新しい魅力に満ちた鶴来の今を紹介。

連載 石川の達人図鑑 ❶
148 カレー シエスタ 山田 吾郎さん・恵子さん
1991年の開店以来、ファンは増え続け、遠方から訪れる客もいるカレーの名店。

156 Kanazawa Style のこと

Cover Story

地元の人がひいきにするお菓子、贅沢したいときにワクワクしながら買いに行けるお菓子。そんな珠玉の逸品をご紹介する「あんこ特集」。おいしいおやつは人生の宝物です。毎日が楽しくなるあなただけの「宝石」をぜひ見つけてみてください。
写真：落雁諸江屋 黒糖羊羹「うたたね」

Cover
タイトルロゴ： WORKS
カバー写真： 上田 健真
デザイン： WORKS
コーディネート： 金沢スタイル編集部

ユニークなアイデアを。

WORKS

https://worksdesign.net

ビジュアル作成・アートディレクション：南　裕二

金沢 No.1 を探せ!

Kanazawa Style 編集者のイチオシ!

卯辰山公園の見晴らし台で金沢の眺望と夕焼けを堪能

気温がぐっと低くなり、翌週には降雪の予報が出ていた12月の金沢。雪が降りだす前に行っておくならどこかいいかと考えたときに思い浮かんだのが、ひがし茶屋街の裏手にある卯辰山。標高141.2mの山一帯が公園になっていて、眺望を楽しめる場所がいくつかある。市街地からも車で10分ほどのところに見晴らし台があるのだが、道なりはなかなかの急勾配。雪が積もったり、道路が凍れば行くのに勇気がいる場所だ。

山頂から近い2つの眺望スポットには駐車場があるため、車で移動することが多い地元住民にもありがたい。そのうちの1つ、見晴らし台からは、浅野川上流の山あいから金沢の街なかまでを一望できる。晴れた日の日中に見るすがすがしい眺望も美しいのだが、夕方から夜にかけて見られる光景がまた素晴らしい。沈む夕日から空に向かって彩度の高いグラデーションが見られるのだ。条件によって色合いは変わるそうだが、この日の空は紫色に染まっていた。どんどん日が沈んでいき、空の色は紫から深い青へと変化していく。

日が落ちると一気に気温が下がるので、マジックアワーを堪能したい人は防寒対策をしていこう。辺りが暗くなってくると家々の明かりがともり始め、少し待てばキラキラ輝く夜景になるのだろうかと粘ってみたが、見渡す先の広範囲は住宅街。輝きを放つほどの明かりはともらない。ああ、これでは観光スポットにはならないのだろうなぁ(笑)と思いながらも、寒さに耐えながら眺め続けるほどには美しい。夕焼けから日没後のマジックアワー、夜景になるまで色彩がみるみる移り変わり、ずっと眺めていたいと思える光景だった。

卯辰山公園には花菖蒲園や花木園があり、春以降は桜やツツジ、ハナショウブ、アジサイなど、植物の鑑賞を楽しめる。訪れる時間や季節によって違った魅力を見せてくれるので、何度行っても飽きることがない場所である。

オファーの本質を発見する。

WORKS

https://worksdesign.net

ビジュアル作成・アートディレクション：南　裕二

金沢 No.1 を探せ!

Kanazawa Style 編集者のイチオシ!

若者を大人に成長させてくれる個性豊かな飲食店が並ぶ木倉町

おでん屋さんで食べる茶飯のおいしさ。薄くて、パリッとしたピザ。薄いのに味わい深いコーヒー。大人の男たちと魅力的な女性たち。みんな木倉町で知った。

ある日の深夜、よく行く木倉町のお店でピザを食べていると、酔っ払ったサラリーマンに突然絡まれてしまった。年齢が若いことをなじられ、早く家に帰れと言われたその時、少し離れた席にいた男性がすくっと立ち上がり、「年齢は関係ないだろう」と言って、酔った人を店の外へ追い払ってくれた。口ヒゲが似合うその男性は地元の有名ロックバンドのリードギタリストだった。ロックの人は、ステージ以外の場所でもかっこいいのだと知った。彼のような大人になりたいと強く思った瞬間だ。ずいぶんと前の出来事だが、なぜか今でも時々思い出す。

片町一丁目交差点から少し入り、右に折れてすぐに左に折れると、狭い通りに和食、洋食、中華、寿しと小規模なお店がずらりと並び、食事やお酒を飲む店を気軽に選べる。にぎやかな通りから左右の横道に入るとさらに通りがあり、そこにもお店がいくつも並んでいる。通りから空を見上げるカップルも目に付く。周辺に高いビルがないからだろうか、点灯されてオレンジ色に輝くお店の看板と真っ黒な夜空のコントラストが美しい。恋が少しだけ加速しそうだ。

二十歳過ぎの若造は酒の味も分からず、ずいぶんと無茶な飲み方をしていたのだが、何軒かお店をハシゴすると必ず知り合いに会えたものだ。この街で覚えたスパークリングワインと輸入ビールは20年たった今でも愛飲している。

財布にやさしいお店が多いので、若い人が自然に集まってくる。この街で恋に落ちたカップルを何組も見てきた。このエリアには恋愛のパワースポットがあると、私はひそかに思っている。デートの終わりの食事は木倉町で。恋人未満の2人に訪れてほしい金沢No.1の街なのだ。

金沢から世界へ ①

seccaが考える工芸とデジタルの未来

金沢を拠点に最先端のテクノロジーと伝統技術を掛け合わせ、
社会に新しい価値を提案する職人集団「secca」。創業11年目を迎えて
新たなステージへ向かう中、これからの展望を代表の上町さんにお伺いしました。

●文：河原 剛　●写真提供：株式会社 雪花

seccaとは

2013年に誕生した「secca」は、ものづくりのチェンジメーカーとして注目を集めている。金沢駅近くにある彼らのファクトリーでは、陶芸、音楽、映像といった様々なジャンルのクリエイターが集い、同時に30〜40のプロジェクトが進行している。

代表の上町さんは作品のコンセプトメイキングと企業のデザインコンサルティングを行うプレイングマネージャーとして会社を率いている。大手企業で商品開発に従事していた頃、大量生産・大量消費のスタイルに疑問を感じていた日々の中で、東日本大震災に遭遇。

昨日まで化学調味料まみれのファストフードを食べていた人が、急に安全な食を訴える状況を目の当たりにし、こんな大きなことが起こらないと食の大切さに気づけないことにとても衝撃を受ける。同時にそういった価値観が広がれば、価値交換が希薄となり大量消費時代が加速するのは必然だと感じた。そこで、丁寧な価値交換ができる世界を目指し、人の価値観の根本を支える食にものづくりの立場で関わるために起業した。

「僕らが目指したのは、売れるから、商売になりそうだからではなくて、価値とは何かを問い続け、同時に価値を最大化するものづくりのあり方を探求し、手渡す相手の心を動かすことです」と上町さんは言う。

彼らが自社アトリエで制作する彫刻作品や器をはじめ、近年では『石川樹脂工業』のテーブルウェアブランド「ARAS」や、『星のリゾート』、『三井化学』など、名だたる企業との共創にも活動の幅が拡がっている。

一貫しているのは、数から始まるものづくりではなく、価値を中心に置いたものづくりであることだ。

secca inc.（株式会社 雪花）
代表取締役
上町 達也さん（うえまち・たつや）

1983年岐阜県可児市生まれ。金沢美術工芸大学卒業後、株式会社ニコンに入社し、主に新企画製品の企画とデザインを担当する。3.11をきっかけに、モノの背景にある価値の異常な消費サイクルに疑問を抱き、今一度価値を丁寧に手渡し合えるような世界を取り戻すことを目指し、2013年secca inc.を設立。金沢美術工芸大学非常勤講師。上海同済大学、武蔵野美術大学 招待講師他。

「Shadow」 2013年第11回国際陶磁器フェスティバル銀賞。

昨年7月、創業10周年の節目を迎えるにあたって「secca 10th Anniversary Exhibition『巧藝 - KOGEI-』展」を開催。

工芸への想い

「secca」にとってものづくりとは、すぐに消費されるものではなく、手にした人の心を動かし、持続的な価値をもたらすものを生み出すことを意味する。上町さんが創業の地として金沢を選んだ理由は、工芸の職人文化が根付いているから。工芸には、地域で受け継がれてきた技能や経験が詰め込まれている。日常で出会うアノニマスな生活工芸。器、カトラリー、生活雑貨。この街のデザインは、職人が長い年月と手間ひまかけて丁寧につくり上げたものが大切に受け継がれている。上町さんの根底にあるのは、人の心を動かす工芸へのリスペクトだ。

「僕らのものづくりはいつも身近で些細なことが起点になっています。それが今の時代に求められているか。ものに集約されるかを見極めています」。

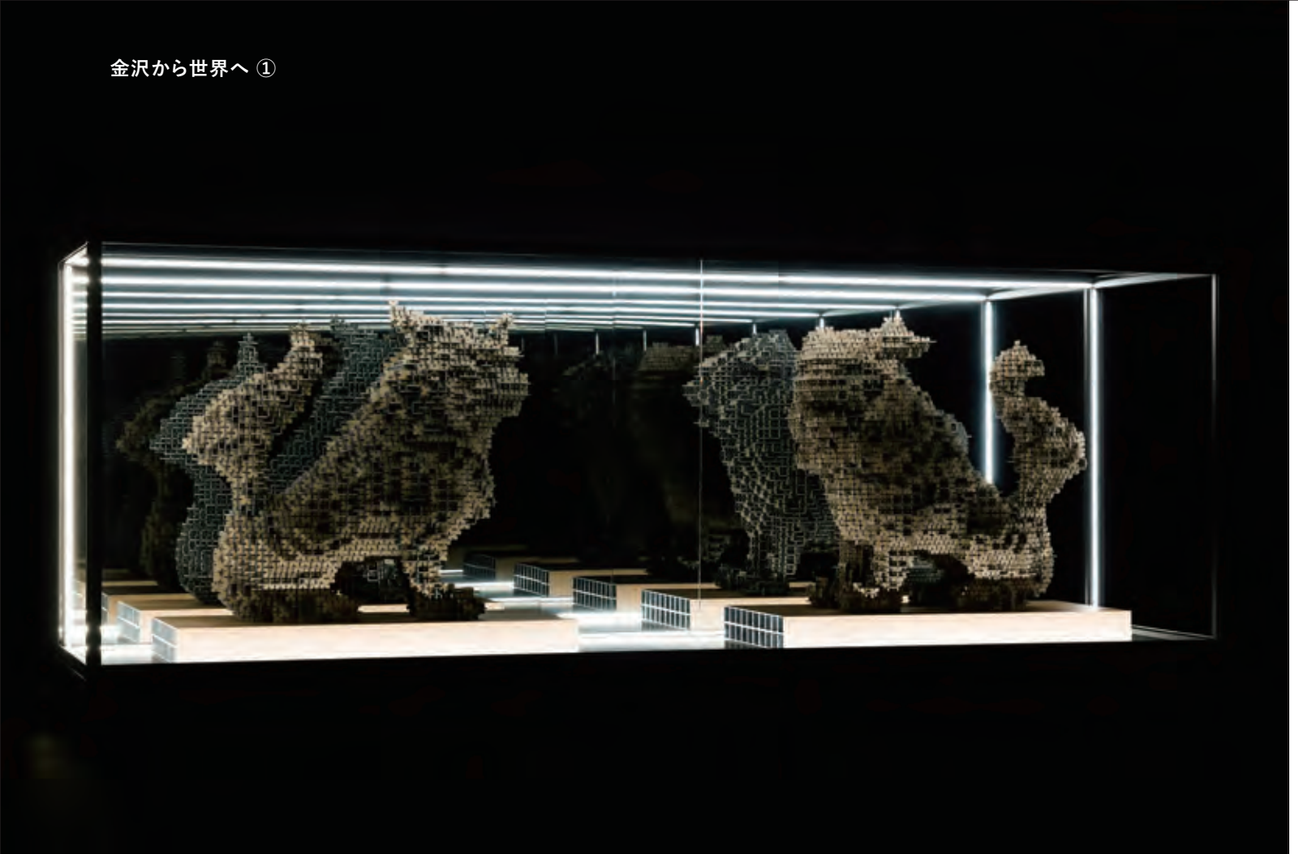
昨年東京で開催した「巧藝展」は、創業から10年を総括し、次のステージへ向けたビジョンを生み出すための再編集の試みだった。工芸は何百年という歴史の中でいろんな解釈がある。生活工芸、民藝など、時代毎の捉え方が異なる。思考停止して既存の工芸の表層をただトレースするのではなく、今の時代に求められるモノの在り方を問い、想いを含めた巧みな技能の下、工芸の文脈上に藝術に値する現代の日本のものづくりを探求する姿勢を「巧藝」という概念で捉えた。いつもベクトルは未来へ向いている。それが新しい価値になる得るかどうかだ。

巧藝に大切なのは何か。上町さんは「工芸で重要視している“手仕事”をどう解釈するかが大切」と言う。もちろん職人の経験がないといいものは生まれない。3DCADで造形するにも、その人の長年の経験と感性がなければよいものはできない。アナログ、デジタルでわけることに本質的には意味がない。

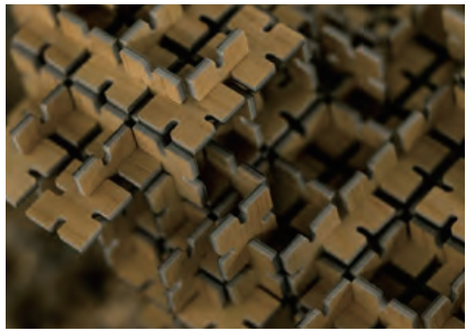
昔の職人が膨大な時間と技術をつぎ込んで作ったものは、デジタルツールを駆使すれば大幅な工数削減ができる工程がある。素材だってそうだ。素材がないなら日々進化する素材の中から適切な素材がないか世界中に問い合わせることもできる。それでもないのなら、AIに聞いて既存の素材を組み合わせて自作できる時代もそう遠くはないはずだ。技法や素材に執着せず、昔ながらの匠の世界から新たな視点やアプローチを模索し、デジタルと融合する。その先にブレイクスルーがある。それが「secca」のやり方だ。

金沢は伝統の街と言われる。しかし、伝統と呼ばれる対象は、当然最初に始めた人がいる。その時はイノベーティブだが、やがてそれを更新していく人が現れる。それが続いていくと、一連の時間が伝統と呼ばれる。伝統と呼ばれるくらい受け継がれると、新しい視点をもつ人が出てくる。それが革新。伝統は新しいものに塗り替えられる。共感されなければ、淘汰されていくだけだ。

「伝統と革新が新陳代謝しているのが金沢の魅力です。僕たちは新しい視点や価値を提供する側でいたい」と上町さんは語る。



Real Fake「A-UN」 明治神宮芸術祝祭 彫刻展「気韻生動」出展作品。



価値あるものとは何か?

ものの価値は、大切な人からもらった手紙に似ている。上町さんはものの価値を河原の石ころに例える。「大切な人が星の数ほどある石ころの中からひとつ選び、あなたのために選んだと手渡されたとしたら、急に他の石より価値を持ち、捨てられないものになる。それくらいシンプルです」と答えてくれた。作り手の想いが反映されたプロダクト。「secca」はものをつくるだけでなく、共有される体験やインターフェースをデザインする。受け手の心を動かすことをいつも意識している。

例えば、お茶の世界を考えてみよう。ここで器を回してなどの作法が全て決まっている。それを偉い人が決めたからと受け取るのではなく、なぜ茶席があるのかを一緒に考え、新しい体験を作っていく。道具を手にする前の心情、実際に手にもったとき、口にしたとき、飲んだ後の気持ち。誰にどんな価値が生まれ得るのかを設計する。意義を定義する。すると、プロダクトのストーリーが動き出していく。中心にあるのはいつも人の感情だ。

一期一会。あえて人に依存する。

上町さんは「世界のテクノロジーに誰もがアクセスできる今、AIではなくあえて人依存で、今の僕たちが人の心を動かすものを作るのがおもしろいのではないか」と続ける。

人間のコミュニケーションがデジタルに置き換わると摩擦が減る。その分楽になるが面白味に欠ける。「これからはむしろ属人的で土着的なものの中にある価値が色濃くなるのではないか」と上町さんは考えている。

「secca」は、様々な国内外の料理人とコラボレーションして器を作っている。台湾を拠点とする世界的シェフ、アンドレ・チャン、『日本料理銭屋』、『NARISAWA』成澤シェフの一番弟子である北村シェフが昨年開業した『apothéose』など多岐にわたるジャンルで、料理人と共創して新たな食体験を生み出してきた。その道の第一線のプロには、先駆者ゆえの悩みがある。未開拓の世界で闘う彼らの悩みは、まだ世の中ではカタチになっていない。ある種パーソナルでもあり、少し先にある未来の課題解決のヒントが詰まっている。彼らに寄り添うことで、思ってもみないイノベーションが生まれる。

『石川樹脂工業』の「ARAS」は、プラスチックに新しい価値をもたらしたい強い想いから生まれた。プラスチックで誰もみたことのない食卓の風景を作る前例のない挑戦だった。

2020年2月に『A_RESTAURANT』で実施したアンドレ・チャンと「secca」のコラボレーション「PERSPECTIVES OF KANAZAWA〜金沢・新しい視点〜」。

金沢の美しい情景を表現した「雪吊り」(写真上)と「及時雨」。

「強くて、美しい、カタチ」を掲げたテーブルウェアブランド「ARAS」。100%リサイクル可能な新素材や、
地球上で不要となった素材の中で食体験の向上につながる素材を厳選して活用する。

皿の概念をひっくり返そう

2016年当時、『石川樹脂工業』はマイクロプラスチックやプラスチックの海洋ゴミ問題が取り立たされ、プラスチック素材がたたかれていることに悩んでいた。なぜプラスチックをたたくのか。捨てる人間のふるまいが原因なのになぜ、人のふるまいが議題にならないのか。

「ARAS」という新ブランドが生まれた背景には、メーカーである『石川樹脂工業』の「素材で世界を変えたい」という想いがあった。まずはプラスチックの価値をきっちり作っていきたいと考え、プラスチックの価値を丁寧に共有するためにチームをつくった。

飲食店では、100席以上の規模になると、洗い場では皿を投げるように洗わざるをえず、月に20枚〜50枚程度の器が割れ、消耗品として扱われている。1枚の皿は1200度以上のカロリーと天然資源で作る。割れたら基本的には埋め立てゴミにするしかない。プラスチックの器は低カロリーで作れて、割れないから長く使える。店で使えなくなったら原料にリサイクルできる。これからのサステナブルなものづくりに相応しいのではないかと考えた。「数多くの人に届けることを前提とすると、社会的な役割や存在意義が問われるため、１点ものとは異なり、採用する素材一つとっても長期的に起こり得る問題を先回りして考察する必要があります。その上で、採用した素材にしか実現できない事と今求められる価値をつなぎ合わせていくイメージでアイデアを具体化していきます」と上町さんは言う。

磁器はその質感、重さ、音、手触り感を含めて高品質な印象を残す。それに対して樹脂は、チープなイメージがつきまとう。忙しい毎日の中で、気軽に手に取れて、食卓を彩り、心の満足を描けられる商品を目指し、まだ見ぬユーザーのライフスタイルをイメージしてプロダクト像を描いた。

美しい陶磁器にある自然なゆらぎ。素材の経年変化による手触り感のある味わい。同じ商品でありながら、ひとつとして同じ表情のものはない稀少さ。工芸にも通じる価値を樹脂でどう表現するかを研究した。

通常の3DCADの作り方はいかにも無機質なプラスチック製品になる。ゆえに自然界にある造形をモチーフに手加工で凹凸形状を作成し、3Dスキャンでデジタルデータ化して、肉量を調整。プラスチックにも関わらず有機的なイメージを創ることに成功した。

「ARAS」は1000回落としても割れない

サステナブルコレクション「杉皮」。杉皮50%と、樹脂と混ぜ合わせた新素材を使った器シリーズ。
産業廃棄物となっていた杉皮を利活用することで杉皮の持つ素材としての可能性を提案している。

素材でできている。一口に樹脂と言っても一万種類以上ある。ガラスと樹脂をかけ合わせ、強度が高く、さらに原料に戻して100%リサイクルできる素材を選んだ。

ランダムに現れる模様は、素材の量に合わせて、初動の圧力、数秒後の圧力と、複数のステップにわけて微調整をしている。他のメーカーなら加飾して塗装したり、シートを貼ったりして、模様をしつらえるが、「ARAS」は加飾も塗装もしない。シンプルであるがゆえに、それぞれ表情が楽しめるし、他の素材が混ざってないのでリサイクル材としても使用できる。なにより作品との一期一会が楽しめる。愛着が湧いて長く使いたくなる。均質でなければならない樹脂製品の既成概念を大きく変えたアプローチだった。素材の重さや厚みにもこだわっている。

器の重さは、陶磁器やガラスと比較して扱いやすい“軽さ”と、持った時に安っぽく感じない重厚感のある“重さ”のバランスを何度も検証して設計した。厚みに関しては、例えばカレースプーンが分かりやすい。割れない素材の利点を生かし、先端の厚みを 0.5 mmまで薄く設計しており、他のスプーンでは味わえない口抜け感と、掬いやすさを実現している。仮に金属スプーンをこの薄さで作った場合、口が切れてしまう。まさにこの素材でしか提案できない食体験をカタチにした代表例でもある。

近年ではよりサステナブルな取り組みとして、地球上で利活用されず捨てられている素材の中で「ARAS」が目指す食体験の向上につながる素材を選定して生み出した“サステナブルコレクション”にも力を入れている。

“杉皮シリーズ”では、植えすぎた杉が林業において深刻な課題となっており間伐を推進しているが、その中で杉の皮は産業廃棄物となり経営も圧迫している。そこで杉の皮から材料を開発するところから生み出された。

“海水シリーズ”では、飲み水が得られない地域において海水を淡水化しており、その過程で排出される濃縮されたミネラルを利活用した素材でできている。

結果として、大量生産でありながらも、一つひとつ表情の異なる工芸的で食体験を彩る「ARAS」らしいプロダクトが実現した。

素材の力で食体験をアップデートして、家庭の食卓に新しい選択肢を作る。すべて『石川樹脂工業』の卓越した技術が可能にした。気候、湿度によって最終的には人の経験で細かい設定をする。機械を使うが、技術が進化しても変わらない人の感性は代替できない。これこそ現代の生活工芸。人の巧みな技術をバックグラウンドに「ARAS」は生まれ、世の中を変えた。

伝統と
未来の間で

『石川樹脂工業』との協業は8年に及んでいる。発注・受注関係を超えたパートナーになるまでには、数えきれない程のトライアンドエラーを共にしてきた。

「僕たちはメーカーです。絵を描くだけでなくシンプルに作ったものを手渡したい。迷ったときはものづくりの原点に立ちかえって考える。どんなに苦しくても、その先にある未来を信じているからです」と上町さんは言う。そこにあるのは、ものづくりへの矜持だ。

創業11年目を迎えより活躍のフィールドを広げる「secca」。この先どこに向かうのだろうか。「これからは地方の時代と言われています。地方には土着的で属人的な営みがあり、自然と人々の暮らしが共存する日本らしい美しい風景が残っている。そこに人が人らしく営んでいく豊かさのヒントがある。僕たちはそういった豊かさとものづくりの持続的な価値につながるものづくりのあり方を考え続けていきます。人との触れあいでこそ、それは満たされるのではないでしょうか。僕らはいろんな価値を吸収しながら、ものづくりを考えていきたいです」。

取材協力
secca inc.（株式会社 雪花）
石川県金沢市昭和町12-6 5F
https://secca.co.jp

〈 Website

巻頭特集

知る人ぞ知る名品・注目品を厳選

金沢あんこ

春のうららかな日に街遊びを楽しむ

「金沢あんこ」の最新リスト。

和洋菓子、焼き菓子、パン、たい焼きをはじめとした

知る人ぞ知る名品・注目品を厳選。

和菓子の街・金沢ならではのオールド・ニューな

“あんこワールド”にようこそ。

◉文：河原 剛　◉撮影：上田 健真

ミシュランの星を持つレストラン『ローブ』のシェフパティシエ平瀬祥子さんのデセールが味わえる『パティスリーローブ 花鏡庵』。この春から金沢の店で新しく提供をはじめたあんこのプティガトー「鏡」についてお話をお伺いしました。

パティスリー ローブ 花鏡庵
鏡 かがみ

店名の鏡を冠した新しいスペシャリテ。抹茶ムースの中に能登大納言を使ったつぶしあんを詰め込んだ。黒糖葛ねりとキャラメル風味のバタークリームで和洋の味わいのコントラストを表現。底にはサクサク感を楽しめるクランチチョコを敷いて食感のアクセントを演出した。仕上げにゼリーをコーティング。金箔を散らし金沢の景色を映す鏡の意味を込めた。ぷるぷる食感はおもちが好きな平瀬シェフのお気に入り。

「あんこに金沢への想いを託しました」

平瀬 祥子／ひらせしょうこ

『ホテルニューオータニ熊本』で料理の世界へ。2003年渡仏。パリ最古の『パティスリー・ストレー』で研修をスタート、2年後には『パティスリー・パスカルピノー・パリ』のスーシェフに。エッフェル塔内『レストラン・ジュールヴェルヌ・パリ』を経て『レストラン・トヨ』のシェフパティシエ就任。2011年帰国。『エディション・コウジ シモムラ』、『レストラン・アイ』のシェフパティシエを務める。2016年シェフ今橋英明氏と『レストラン・ローブ』開業。2018年度版から2020年度版「ミシュラン」一つ星獲得。2020年度「ゴ・エ・ミヨ」ベストパティシェ賞受賞。2022年金沢に『パティスリーローブ 花鏡庵』開業。

花と鏡に金沢を映したスペシャリテ

新作の「鏡」はクリスマスのリースをイメージしたベースがありました。あんこを使った生菓子を作ろうとずっと思っていて、ビジュアル的にどうしようとずっと1年位考えていました。店名の『花鏡庵』から取ったスペシャリテとして花と鏡のケーキを作りたかったんです。私はお菓子を作るとき素材から発想することもあれば、テーマから発想することもあります。今回は名前から入ったので大変でしたし、長い時間がかかりました。あんこを使うなら抹茶を合わせたいと思いました。はじめはチョコレートでコーティングすることを考えたのですが、甘さがぶつかってしまいますし、あんこの甘味がでてこない難点があります。抹茶を使うとマットな緑になりますが、このお菓子は花と鏡を連想させたかった。抹茶のムースの上にゼリーをコーティングして、光る鏡を表現しました。

パリで出会った、本当においしいあんこの味

あんこの製法はフランスにいる頃に和菓子職人さんに教えてもらいました。パリの日本料理店でワイン会があったとき、あんこにミモレットチーズにかけた料理があって、一口食べて感動。それまで既製品の味に慣れていた私にはとても新鮮な経験でした。その場で職人さんにあんこづくりを教えてくださいと頼み込んで、砂糖と塩の対比、炊き方によって砂糖の上限を調整できることなどを教えていただきました。日本に戻ってきてからその時のレシピを自分で調整して独自のあんこを作っています。あんこはちょっとしたことで味が変わって興味深いです。洋菓子の繊細な味を表現できる優れた素材だと思っています。

自家製あんにコニャックを合わせ、小豆の風味を引き出す

小豆は『花鏡庵』の「能登大納言イチゴ大福」に入っているものと同じです。能登大納言は、粒が大きいので味にも深みを感じます。渋切りを三度行い、水分を残した状態で一晩置いて、蜜で煮詰めて、水飴と煮汁を入れて仕上げていきます。私の好みは、豆の形をあえてつぶした半つぶしの食感です。あんこにコニャックを合わせています。ラムは主張が強いのでコニャックを選びました。小豆が持つやさしい風味を引き出してくれます。いろいろと試して砂糖は三温糖を選びました。強く主張せず、全体の味わいをまろやかにしてくれています。

抹茶ムースの中に潜ませた3層の構造について

外側の抹茶ムースは濃茶のような苦みがある味わいにしています。中心は3層になっていて、一番下が自家製あん。真ん中の層は黒糖葛ねり。黒糖の葛ねりはもちっとした食感に仕上げて食感にアクセントを持たせました。あんこのなめらかな食感を楽しんでいただきたいので、底にはサクサクとしたチョコクランチを敷きました。一番上の層は、キャラメル風味のバタークリームです。和に振り切った味わいをあんこの洋風なコニャック、バタークリームでバランスを取りました。

金沢に店を持つこととこれからへの想い

２年前に金沢でお店をはじめてから、とても忙しくなり、ゆっくりと街を巡る時間がなくなっています。ときどき金沢のお店で上生菓子をいただくことがあって、創作のインスピレーションを得ています。時間を作って街の素敵なお菓子屋さんにもぜひ足を運んでみたいと思っています。

サブレアラボッシュ

全国で行われている催事で好評の絞り出しクッキー。能登大納言の甘納豆をクリスタリゼしたプレーンなクッキーの香ばしい風味に粒が大きな能登大納言とポン菓子、そしてチョコレートをトッピング。

パティスリー ローブ 花鏡庵

石川県金沢市尾張町2-4-13　TEL:076-254-0903
営業時間:12:00〜18:00 ※商品がなくなり次第終了
カフェ営業:13:00〜18:00(LO 17:30)
無休(冬期休暇あり)

＜ map

柴舟小出
ふくさ

『柴舟小出』の「ふくさ」は50年以上前に誕生した。長年のファンにおなじみの厚みある皮種とずっしりとした感触。あんこを楽しんでもらうために考案された独特の皮種は「逆ごね製法」を取り入れ、手作業で行われる。職人がすりこぎ棒を使い空気を抱き込ませて混ぜた生地を銅板に丸く流し、木蓋をかぶせ蒸し焼きにする。

ふっくらとした生地にたっぷりと包み込まれるあんこは北海道産の大納言小豆を使ったつぶしあん。長年の経験を持つあんこ番でもふくさのあんこは特に難しく、皮が口に残らないようにするために経験と技術に加えてデータを活用。小豆の繊細な風味、上質な香り、なめらかな口当たりの三位一体のあんこに仕上げる。皮種のふんわりもちもちとした生地にやわらかいあんこがしっとりとなじみ、甘さが後に残らずあっさりとしている。あんこにこだわるのは、自慢のあんこを最高の状態で食べてほしいから。長年に渡って支持され続ける理由はあんこ愛のたま物と言えよう。

横川店：金沢市横川7-2-4
TEL：076-241-3548
営業時間：9:00～18:30、日・祝～18:00
定休日：なし※1/1、1/2は休日

< Map

50年以上支持される、
すっきりとキレのいい甘さ

和菓子を愛する金沢で、
時代を超えて支持される名物

圓八
あんころ餅

創業の江戸中期以来、地元で広く愛される「あんころ餅」。一家に伝わる天狗伝説を280年以上受け継ぎ、昔ながらの製法を守り続ける。豆の甘味を凝縮した深みとコクのあるこしあんは材料選びからこだわっている。小豆は北海道の全産地から色むらのない、大きくきれいなものだけを選別。12代目の村山さんが「全国どこにもない製法」と語るあんこは、3時間煮た後、２度蒸しあげ、冷水に浸してアクを完全に抜き、その後1日寝かした生あんに砂糖を混ぜるといった多大な労力を費やしてできあがる。もちは石川県の契約農家のかぐらもちを使用。コシがありながら歯切れがよく、コクのあるあんこにすっとなじむ。

竹皮は、今でも職人が一つひとつ包み、創業当時から一貫して材料を変えず、日持ちをさせるために保存料などを入れることもしない。三世紀に渡って先祖代々受け継がれるあんころ屋の誇りと良心。江戸時代、北国街道を旅する人が口にした素朴な味は、時代を超えて受け継がれている。

本店：白山市成町107
TEL：076-275-0018
営業時間：8:00～17:30
定休日：なし

< Map

御菓子司 水本
どら巻き

茶席の菓子や季節の和菓子を中心に茶人ご用達の名店。「どら巻き」は、ふらっと来て甘いものが食べたい人のために作ったお気軽なおやつ菓子。上生菓子を扱う店頭で独特な模様の生地がひときわ目を引く。生地は小麦粉を中心に砂糖を抑えたシンプルな材料を使い、銅板で一枚一枚手焼きする。あんこは濃く深い色合い。大納言小豆と白ざら糖を使用して、焼き菓子にあうしっとりとしたあんこが楽しめる。濃厚なあんこだが甘過ぎず、塩気がほんのり。後味がキリッとして、甘さは残らず、品格を感じさせる。

しっとりとした生地のふくよかな甘い香り、昔ながらの製法で手掛ける和菓子屋の上質なあんこをシンプルに組み合わせ、それぞれの素材の魅力をこの上なく昇華させた贅沢な味わい。焼きたてもいいが種を休ませて１日経つとあんこと生地がなじんでより深く濃厚な味わいに。常に作っていないので店頭に並んでいるのを見つけたら迷わずゲットしたい。

金沢市暁町14−3
TEL:076-261-6646
営業時間:8:30〜18:30
定休日:月曜

〈 Map

茶人に愛される
和菓子店が作る
あんこのロールケーキ

キラリと輝く
大粒の小豆に隠された
老舗の風格

きんつば中田屋
きんつば

今年で90周年。創業の頃から大粒の小豆にこだわり一つひとつ手作りするきんつばを今も変わらぬ製法で手掛ける。北海道産の大納言小豆を使い、小豆の大きさ、皮の厚みなどを見極め、人の手で丁寧に炊き上げる『中田屋』のあんこは、見目麗しい豆の艶と上質な香りで全国のファンを魅了する。「皮に風味が宿る」という想いから小豆には極力手を加えず、材料を厳選。岐阜の山岡寒天など高級和菓子の材料を惜しみなく使用し、素材本来の味を引き出す。上品な小豆の風味、香りの違いは薄い衣にこだわるゆえ。一つひとつ丁寧に生地を塗り、焼き上げる手間をかけ、繊細な味わいはもちろん見た目の美しさを表現する。創業の頃、鶴来で地元農家を訪ね歩き、最高の小豆を探し求めていた時代から変わらないのは生産者への感謝の想い。能登大納言、能登栗、五郎島金時など新しい素材にも取り組み、今や10種類以上のラインナップ。イベントで登場する特別品にも期待したい。

元町店:金沢市元町2-4-8
TEL:076-252-4888
営業時間:9:00〜18:00
定休日:なし ※1/1、1/2休日

〈 Map

パティスリー シュメラン

あんバターサンド

洋菓子のリッチな食材をふんだんに使ったきらびやなプティガトーでファンを魅了する『パティスリーシュメラン』。オーナーの三辻さんは東京で修業をしていた頃、名店のどら焼きや大福などのあんこ巡りをしていたほどのあんこ好き。『かわばた菓子店』のつぶあんにハニートーストを合わせた「あんバターサンド」は、パンとあんこの相性を考え何度も試作を重ね、1g単位でバランスを調整した。

小豆の風味を生かすためにあんこに手を加えず、仕上げにミネラル豊富なゲラントの塩を軽くトッピング。塩を感じる部分をあえてランダムにしてひと口ごとに味が変わるように工夫した。バターは低水分バターを使用。独特の歯切れの良さで小豆が持つ風味を前面に出し、角のないまろやかさと甘さのキレを演出した。ハニートーストの底面にはクリームブリュレに使うカソナードを仕込んだ。焦がしたカラメルと甘さのバランスを調整して焼き上げることでカリカリッとした食感に。しっとりとした上面とコントラストを描き、奥深い味わいが楽しめる。

金沢市間明町2-338
TEL:076-259-0126
営業時間:10:00〜18:00
定休日:火曜、不定休

< Map

洋菓子の発想で手掛ける
さわやかなあんこの
ヴィエノワズリー

にし茶屋街の
芸子さんが愛する
ちょっと特別な日のおやつ

甘納豆かわむら

したたり餅

金沢土産の定番として知られる『甘納豆かわむら』が開店当時、豆のおいしさを知ってもらうために生まれた「したたり餅」。にし茶屋街という場所柄、芸子さんに食べやすいものをということで細長い形に。何よりこだわったのは女性が食べやすいように、とことんやわらかくすることだった。

とろけるようなのどごしを目指し、あんこともち生地のバランスを重視し、牛皮を使用して手に持てるギリギリまでのやわらかさを追求。甘納豆作りのノウハウを生かし、あんこの材料は小豆と砂糖のみ。氷砂糖は最上級の純度が高いものを選び、純粋な甘さだけを残した。その日の気温や湿度によってあんこの炊き加減を調整し、裏ごししたあんを強火で一気に仕上げることで豆の香ばしさと深みを出す。一口頬張るととろりとしたたる餅にほのかな甘さがあり、ウェットでみずみずしいあんこが口のなかでほどけていく。今までなかった新食感が話題になり、にし茶屋街ご用達のおもたせに重宝されている。

金沢市野町2-24-7
営業時間:9:30〜18:00、日・祝 9:00〜17:00
TEL:076-282-7000
定休日:第1火曜

< Map

季節のたべもの Siii

ヨモギとマスカルポーネの蒸しパン

からだにやさしいローカルフードが並ぶ『Siii』。おかず系、おやつ系など毎日4～5種類並ぶ蒸しパンが定番。中でも「ヨモギとマスカルポーネの蒸しパン」は、中に自家製粒あんとマスカルポーネを詰め込んだ4月の新作だ。

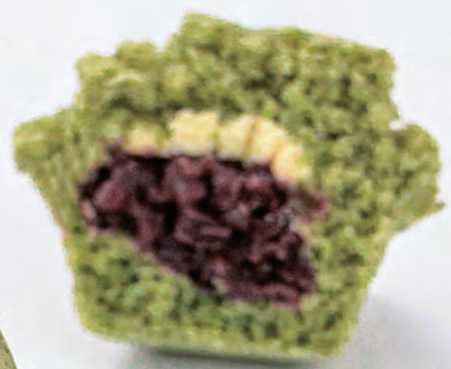
県産の米粉をふんだんに使用した生地に入っているあんこは、甘すぎず塩っ気を利かせた粒あん。豆の自然な風味をいかすために、しっかりと手間をかけている。水分量、火加減を調整しながら豆をつぶさないようにやさしく炊き上げ、砂糖はあくまで控えめに。雑味のない小豆の甘味を感じるあんこに仕上がっている。隠し味は天日干しの塩。豆の旨味にまろやかさを加え、あんこだけでもパクパクと食べられる。

しっとりこくのある濃厚なマスカルポーネとこっくりとした粒あん、そしてもちもちの生地。素材を知り素材を愛するからこそできる丁寧な味わい。からだにしみわたる味わいをぜひ堪能してほしい。

金沢市東荒屋町ヌ63-2
営業時間：10:00～16:00
定休日：日曜、隔週月曜

Map

どこかなつかしい
つぶつぶあんこが
からだにしみわたる



三角形に厄払いの想いを託した
金沢ならではのお菓子

戸水屋

まきだんご

金沢の端午の節句に欠かせない風物詩「まきだんご」は、あんこを草団子に包んだ時候のお菓子。江戸創業『戸水屋』の製法は一子相伝。北海道産小豆の中でも実が詰まった皮の薄いものを選び、小豆の風味を逃がさないために、小豆の煮汁は捨てず、水を継ぎ足してはアクをとり3回煮る。小豆の状態を見てあんこの色、味、食感を調整し、皮まで柔らかく煮詰めた後、水分を飛ばし小豆の味をギュッと凝縮。べたつきのないさらりと歯切れがよいあんこができる。砂糖は荒々しくコシのある甘さが感じられる中ザラ糖ひと筋。「うちのあんこは風味が強いから、草団子のような味の濃いものにあう」と店主の戸水さんは言う。

塩っ気が効いたさっぱり系のあんこにもち粉と上新粉を半々にしたずっしりとした昔ながらの草団子がぴったり。あんこが入ってないきな粉をまぶしたうぐいすの「まきだんご」も提供している。旧暦の端午の節句6月5日までの期間限定。

金沢市寺町2-3-1
TEL：076-241-1890
営業時間：9:00～18:00（売切次第終了となります）
定休日：水曜

Map

石川屋本舗

芋いっぽんどら焼き

3年前、「規格外の芋を活用できないか」と『宮崎農園』から相談を受けたのがきっかけで誕生した「芋いっぽんどら焼き」。芋あんに加工することを考えたが、芋を思う存分食べたい人のためにいっそ丸ごと使おうと発想。楕円形の大きな生地を焼き、蜜漬けにした芋とあんこを挟むシンプルかつ大胆なスタイルになった。芋の形が一つひとつ違うのもユニーク。自然のままのかたちなので手作業ではさんでいる。

主役は五郎島金時。芋ならではの甘さを生かすために芋どら用のあんこを開発。芋の素材感を引き立てるために渋切りを3回行い、クセのない口当たりのよさに配慮。粒をつぶさないようにやさしく混ぜ、みずみずしさを残したやわらかい質感に仕上げている。生地は薄すぎても存在感がなくなり、厚すぎるとパサつくため、ちょうどよい具合を見極めて手焼きする。五郎島金時はあんこの甘味成分を吸い込み、まるで蜜芋を思わせるしっとり濃厚な甘味。芋好き垂涎の逸品。

あんと店：金沢市木ノ新保町1-1
TEL：076-260-3768
営業時間：8:30〜20:00
定休日：なし（あんとの休業に準ずる）

〈 Map

芋もあんこも
楽しみたい人が喜ぶ
ごちそうどら焼き

甘さ控えめのあんの風味が
後を引くやわらかなあんぱん

小窓のしおや

玄米米粉あんぱん

「甘味こしらえしおや」店主の塩谷さんが作るあんぱんはからだ想いのやさしい味がする。砂糖を控えめにしたあんこを作るためにいろいろと小豆を試し、たどりついたのが朱鞠小豆。あんこ作りは甘い風味を持つ豆の持ち味を生かすために渋切りを少なめにする分、炊く際のアクはこまめに取り除く。やわらかい方がパンとなじんでいいという理由から、豆の状態を見ながらゆるめに炊きあげるのもこだわりのひとつ。

石川県産の玄米粉と国産の米粉を合わせた生地は、通常のグルテンフリーの米粉パン生地よりもソフトな食感。「とても包むのが難しいのですが、その方が食べ口もやさしくて多くの方に喜んでもらえるから」と塩谷さんは語る。自然な甘さに溢れた粒あんを包み込んだあんぱんは、玄米の香りとたっぷりとパン生地に練り込んだ黒ゴマが香ばしい。平らで丸い形は「思いきりかぶりついてもらいたい」想いゆえ。軽食やおやつにはもちろん、食事のおともにもおすすめ。

金沢市増泉2-22-24
TEL：076-207-7804
営業時間：11:00〜18:00
定休日：火曜、水曜、木曜、金曜、土曜、祝日
※祝日が月曜の場合は営業

〈 Map

CAFE DUMBO

あんドーナツ

2011年にオープン以来、せせらぎ通りの街歩きに欠かせない『DUMBO』。「あんドーナツ」は5年ほど前、試しにあんこの焼き菓子を出したのがきっかけ。あんこを使うなら「あんドーナツ」を出してとの友人の要望で作ったところ、「毎日食べたい！」と声があがり、いつしか定番に。店主の小寺さんはいつかあんこのお菓子を始めたいと思っていたが、そもそも甘いのが苦手。実家が和菓子屋さんをしていたこともあり、あんこを炊いてみたいという好奇心も手伝って、実家の祖母に塩の利かせ方などをいちから習得。ドーナツに使う分だけの粒あんを手作りしている。

『DUMBO』の他の焼き菓子と同じく甜菜糖を使い、砂糖の比率は豆の三分の一程度。小寺さんが「自分が食べたいあんドーナツ」と語るように、あんこはやわらかく、豆々しさを残すためにあえて半つぶし仕上げ。ほんのりと塩っ気を感じさせつつ、甘さは控えめで、あっさりとした粒あん。あんこ好きが多い同店の隠れた人気メニューだ。

金沢市香林坊2-11-6
TEL：076-255-6966
営業時間：12:00〜18:00
定休日：日曜、祝日、月曜

< Map

街中でふとドーナツを
食べたいときに想いだす味

ウイスキーに
合わせて楽しむ、
大人の酒肴

落雁 諸江屋

うたたね

ウイスキーをこよなく愛する老舗和菓子屋の専務が考案した、自身が愛飲する「ラガヴーリン16年」に合う黒糖羊羹。ウイスキーに合う甘味といえばドライフルーツ、チョコ、クリームチーズ。「もっと重厚で深みがあるものを和菓子で作りたい」と考えたのが「うたたね」誕生の経緯。酒に合うクリーミーでスモーキーな質感から羊羹をイメージし、独特のコクと濃厚な深みを与える素材に黒糖をチョイス。角に丸みのある波照間産を使用し、スピリットの風味と調和させた。丸ごと一個のイタリア産マロングラッセを包み込み、特有のバニラ香を羊羹に移し、栗の旨味と羊羹を調和させている。

目指したのは、甘味は全体的に強めながらも穏やかで甘味の余韻。シングルモルトのスコッチを惜しげもなく使い、ひとくちめの食感、味のひろがりのバランスを考慮して何度も試作を繰り返した。スコッチにはオーク樽の香りが比較的強いものを選定したのもこだわり。ピート系のウイスキーと合わせてカラスミのように少しずついただくのがおすすめ。

本店：金沢市野町1-3-59
TEL：076-245-2854
営業時間：9:00〜18:00
定休日：木曜

< Map

サンドイッチ専門店が作る
自家製あんのフレンチトースト

サリュ アンシャンテ

あずきフレンチ

北海道産小麦粉を使った約4cmの厚切り食パンの中身をくりぬいた中にあんこがぎっしり。名古屋の小倉トーストを彷彿とさせるボリューミーなフレンチトースト。あんこは北海道産の小豆を使って大きな寸胴鍋で炊き上げた自家製の粒あんだ。和菓子職人から教えてもらった製法をベースにパンに合うアレンジをしたほくほくとしたあんこ。ちょっぴり塩っ気があって、甘さは控えめ。粒を感じるほどの適度な食感を残したつぶしあん風に仕上げ、パンの小麦の風味と食感を引き立てる理想的なバランスとなっている。

パンはふっくらと厚みがあって、たっぷりのあんこに負けないガッツリ系の食べ応え。フレンチ液の研究を重ねて日々進化しているだけあり、あんこの甘味と相乗効果を奏でて、バターと卵のほんのりとした甘さが食欲をそそる。リベイクすれば外はカリカリ、中はしっとり。冷やして食べるときにはパンの耳を切るとデザート感覚で楽しめる

本店：金沢市西念3-3-20
TEL：076-256-0996
営業時間：7:30〜18:00（売切次第終了）
定休日：不定休

< Map

3年掛けて開発。
米麹で発酵させた
奥深いあんこの味わい

越山甘清堂

発酵あん豆おはぎ

栄養豊富な小豆の素晴らしさを知ってもらいたい想いから、『越山甘清堂』が3年かけて開発した発酵あんで作ったおはぎ。小豆を米麹で発酵させて独自製法で作った発酵あんは、ポリフェノールや繊維質が豊富で整腸作用などが期待される。砂糖の量は同店の通常のあんこに比べて約半分。麹によって醸される自然な甘さが豆の素材感を引き立て、豆本来の旨味を存分に堪能できるのが魅力だ。おはぎは昔ながらのなつかしいぼたもち風。老舗の技術で少しやわらかめにみずみずしく仕上げ、えんどう豆を加えることでコリコリとした食感が楽しめる。あんこは粒あん。黒豆きなこのおはぎも中にもあんこが入っている。

オリジナルブランド「AZUKI de HAKKO」を立ち上げて、おはぎの他にも発酵ようかん、発酵ようかん和カステラなどを展開中。店頭で食べられる出来立ての味をいつでも好きなときに食べられるようにネット通販で取り扱っている。

本店：金沢尾張町2-11-28
TEL：076-255-6610
営業時間：9:30〜17:30
定休日：水曜

< Map

和をうたうショコラ UNFINI

生チョコ あんショコラ

金沢の和菓子文化の継承をミッションに掲げる『森八』が展開する新世代のショコラトリー。400年の歴史を持つ同社のノウハウを生かした新しいチョコレートが「あんショコラ」だ。『森八』の50種類以上のあんこの中で、能登大納言の黒こしあんを選び、オーガニック認証を受けた仏『KAOKA社』のクーベルチュールに金沢柚子あんを練り込んだ。伝統的な和菓子の技術に、フェアトレードブランドのチョコを合わせて和洋を融合。あんこはあくまで脇役で、チョコレート独特の後に残る甘さをすっきりと締める役どころ。主役を引き立てながらも、泡雪を彷彿とさせる上質な小豆の余韻を感じさせるところに老舗の技が織り込まれている。

とろける食感を味わいたいなら冷蔵庫から出して１時間ほど常温においてからがおすすめ。一般的な生チョコに比べて低糖質で約10％ローカロリーなのもうれしい。「あんショコラ」にはもう１種、テリーヌもあり、おもたせに喜ばれている。

金沢市大手町9-20 大手町ビル1F
営業時間：10:00〜17:00
定休日：不定休

〈 Map

老舗和菓子店の黒こしあんと
仏産ショコラのマリアージュ

創業70年以上、三代に渡って
名物の大福の味を受け継ぐ

なかざき生菓子店

えんどう餅

創業した頃は大福の卸専門店。１日1000個以上作っていた時代もある「えんどう餅」は石川県産の餅米を使用し、一晩浸したものを蒸しあげる。強力なボイラーの火力で一気に蒸し上げるため、もち米の風味が損なわれず、石臼で丹念かつ素早くしっかりと搗きあげることで、コシがありながらもやわらかい食感に仕上げている。

あんこは地元の製餡会社『真田製餡』と協力してできた「えんどう餅」用の特注品。生あんと甜菜糖のみで砂糖の割りは極限まで抑えたこしあんは、舌ざわりがやさしく、さらりとした口当たり。えんどう豆は、強い蒸気で一気に蒸し上げることで皮の食感と風味が絶妙な塩梅に。コリッとした食感そのままに素材の良さが味わえる。餅に仕込んだ能登塩がもちの風味を際立たせ、あんこの甘味はあっさり。ひとつもうひとつと手が出てしまう。多くの人を虜にする味は、奇をてらわず、基本に忠実な熟練職人の丁寧な仕事で生み出される。

金沢市瓢箪町12-45
TEL：076-221-5554
営業時間：7:00〜18:00
定休日：水曜、日曜

〈 Map

茶菓工房 たろう
窓

小さな手にちょこんと載るキューブ状のかわいいフォルム。サクッと頬張るととろけるあんことホイップバターにうっとり。発売当時、和菓子業界で話題になったユニークなお菓子。「窓」という名の通り、新しい視点で暮らしに取り入れられる和菓子を目指し、素材の垣根を取り払って、あんこ、バター、アーモンドを組み合わせた。昔ながらの製法で仕上げたしっかりと豆の甘さを感じる粒あんは、大粒の大納言小豆を使用。純度の高い白ザラ糖を合わせ、口当たりのキレの良さを演出する。最中の皮とのなじみの良さを考え、米飴を混ぜることでみずみずしくすっきりとしたのどごしになっている。

冷やすとちょっとしたデリ感覚。しんなりとした皮の風味とホイップバターがなじんで、ナッツのスモーキーな香りが後をひく。オーブントースターで軽く焼くとホイップバターがとけて、最中の皮がパリッと香ばしい。小倉トーストのような味わいは朝食のコーヒーにぴったりだ。

本店：金沢市増泉4-3-7
TEL：076-213-7233
営業時間：9:00〜18:00
定休日：なし

< Map

新しいのにクラシック。
ポップに楽しむ和のあんバター

和菓子職人が
本気で作る、
あんこの底力

土九
金沢たい焼き

名物の羽根付きたい焼きを目当てに全国のスイーツ好きが集う店。金沢駅を訪れた大勢の人々に支持され、1日あたり最高2000個以上売れるほどの人気。店主の土本さんは金沢の和菓子店で10年修業した、和菓子製造士の資格を持つ生粋の職人。「おいしいあんこをもっとたくさんの人に楽しんでほしい」と、和菓子の中でも大衆的で親しみやすいたい焼き屋で起業した。

自家製の粒あんは北海道のえりも小豆を使用。能登塩を隠し味に小豆本来の風味を生かした濃厚かつコクのある味わいがクセになる。あんこは毎朝その日使う分だけ仕込み、売切れ次第終了。自分の納得いくものを提供できる分だけ提供する職人かたぎのポリシーを持つ。

『土九』のあんこは熱いときもいいが、冷めても味がなじんで風味が増す。大野醤油を隠し味にした生地のほんのり甘じょっぱい味わいが好評で、羽根の部分のカリカリしたところが一度食べたら忘れられないおいしさ。

あんと西店：金沢市木ノ新保町1-1
金沢百番街あんと内
TEL：076-260-7822
営業時間：9:00〜20:00
定休日：あんとに準ずる

< Map

HUG mitten WORKS

あんバタースコーン

サックリ、ほろほろとしたスコーンに自家製あんこを組み合わせた背の高いかわいいフォルムが特徴。「あんバタースコーン」はイベントなど特別な時だけ登場する希少な逸品だ。あんこは家庭料理の豆煮を思わせるなつかしく甘じょっぱい味わい。炊き時間を長めに小豆の皮をつぶさないようにやさしく炊き上げ、豆の風味を感じるしっとり系のつぶしあん風に仕上げている。

スコーンはバターの風味に塩味がアクセント。とろけるような有塩生バターがあんこの自然な甘さを際立たせつつ、甘さは控えめであっさりと楽しめる。おやつにも食事にもおすすめだ。店内には、毎朝スタッフが手作りするクッキーやベーグルの焼きたての香りが漂い、思わず手が伸びてしまう。国産小麦粉、国産の卵、国産の塩、素焚糖など素材を厳選して安心な味にこだわっている。つぶしあんを使った「きなこあんベーグル」もぜひ試してみてほしい。

金沢市駅西新町1-1-29
076-207-9096
営業時間：11:00〜18:00、月曜・水曜 8:00〜17:00
定休日：木曜、金曜

〈 Map

キリっとした
あんこの存在感が際立つ

驚きのふわもち食感。
毎日食べたい
ソフト系まんじゅう

御菓子司 つば屋

酒まんじゅう

やわらかく手にもてないほどふわふわなのに、食べ応えがあって、もっちり。目指すのは何個でも食べられるまんじゅう。『つば屋』は1959年に創業した和菓子店だが、前身はパン屋。店主の中田さんは子どもの頃、朝ご飯にまんじゅうを食べていた思い出があり、日常で食事のように食べられるまんじゅうを目指し、10年間製法の試行錯誤を重ねた。「うちの酒まんじゅうは唯一無二」と語るように皮の材料に強力粉をブレンド。製パンの発想を生かした独自の製法により、ふわふわとしながらも、弾力感ともっちり感を両立させた。

皮に仕込む砂糖の量は一般的な量の半分。甘くなく、炊き立てごはんのようなシンプルな旨味を際立たせている。それだけにあんこにはパンチを求めた。甜菜糖で味にメリハリを利かせ、豆の味をしっかりと感じさせながら、溶けていくような食感を味わえる。氷室の時期には、1日1万個作っても足りないほど大忙し。紅白とも中は同じこしあん入り。

金沢市松村5-1
TEL：076-268-2718
営業時間：8:30〜18:00、水曜〜12:00
定休日：木曜

〈 Map

パン・ド・ファンファーレ

あんバタークロワッサン

今から10年以上前、当時店に在籍していた女性ベーカーが店長に提案したのがきっかけで生まれた「あんバタークロワッサン」は、金沢随一の人気ベーカリー『パン・ド・ファンファーレ』の200種以上あるラインナップの中で長年支持され続けている。あんこは、北海道の幸福地区から契約栽培の小豆を仕入れて毎朝10kg丁寧に炊き上げる。ほんのりと塩味が効いたパンの風味とぶつからないように、通常は小豆の甘味を引き立てるために入れることが多い塩は一切不使用。純度が高い鬼ザラ糖を使って、豆の素材感だけを引き出し、シンプルでクセのないつぶあんに仕上げている。

ひと口頬張るとパン生地に織り込んだ北海道産の無塩バターの芳醇な風味がふわりと広がる。クロワッサンのサクサクとした食感とバターのリッチな香り、つぶあんのなめらかさと自然な甘さが一体となって口の中でとけ合うような味わい。パンのはしっこからあんこがはみでる豪快な見た目もうれしい。あんこをストレートに味わえるプレーンな「あんぱん」もおすすめ。

金沢市富樫1丁目2-13
TEL:076-244-8858
営業時間:7:00〜19:00
定休日:月曜、第3火曜

< Map

はしっこまであんこがたっぷり。
10年来のロングセラー

あんこをたっぷり
食べたい人のために
作られた大判焼き

山法師

大判焼き

白山麓・吉野谷村で評判の大判焼き店が昨年金沢に新店をオープン。30年前の創業当時は知る人ぞ知る店だったが、全国のテレビで紹介されて瞬く間に繁盛店に。今は1店舗1日約1000個販売し、粒あんの使用量は全店舗で1日100キロ以上に及ぶ。『山法師』といえばたっぷりの粒あん。原料は北海道産小豆、塩、水飴、砂糖。いかに少ない材料でたっぷり食べても飽きないあんこを作るかを試行錯誤し、糖度をギリギリまで抑えている。極薄の皮に包まれた粒あんは甘さ控えめであっさり。小豆の皮の風味はもちろん、こしあんを思わせるみずみずしさとクリーミーな質感を兼ね備えている。

あんこを楽しむために皮は極薄に仕上げているのもこだわりのひとつ。独自の配合で創る生地を、鉄板の温度、焼き時間を調整しながら熟練の技で焼き上げる。ペロッと食べられて、口にしつこさが残らない。あんこが苦手な人も『山法師』の大判焼きだけは食べられると言われるのも納得。

森本不動寺店:金沢市不動寺町ホ18-3
TEL:076-204-8840
営業時間:10:00〜18:00
定休日:火曜 ※祝日の場合は営業

< Map

腰高、スラリ。
菓子職人が作る
高級あんまん

中華饅頭専門店 緋梅
こしあんまん

和菓子店で約10年修業した中華まん好きの菊田さんが営む中華まん専門店。大阪の専門学校で製菓、製パン理論を学び、長時間発酵の生地を開発。もちもちでしっとりとした食感の生地に自家製あんこを包み、あんこが一番おいしく食べられる熱々の状態で提供するために手渡しにこだわる。

こしあんまん「今紫」は固定ファンが付く看板メニュー。稀少価値が高い朱鞠小豆を使用。「素朴な生地に合うのは小豆本来の風味があるあんこ」と語り、上品な香り、サラリとした口当たりで、コクがあって深みのあるこしあんを作る。小豆の前炊きから、加糖までの工程を一気に行うことであんの材料である生あんの鮮度を劣化させることなく、素材の風味を生かす工夫も。生地とあんこのマッチングを研究しながら日々進化する菊田さんのあんまん。小豆の風味を楽しんでほしいから仕込みは販売日の直前に行い、作り置きは一切しない。月に2度ほどのイベントなどで購入できる。

週末限定で休日に間借りやイベントに出店中。
出店場所や営業時間は随時投稿予定。
DMでご予約も可
https://www.instagram.com/akeume_manjyu/

〈 Instagram

f.BAKERY
あんフロマージュ810（ハード）

小橋の住宅街の一角で地域の人に親しまれる『f.BAKERY』。元は花はじきの製造工場だった建物をリノベーションした建物はレンガ調の外観が目印だ。店主の藤本さんは元々お茶を習っていて、大のあんこ好き。毎日約30〜40種類のパンを並べる中で女性に支持されるのが「あんフロマージュ810（ハード）」。あんバターを食べたいが生のバターは苦手な人が多いことに着目。あんことあっさりとしたクリームチーズを合わせ、香り高いフランスパンの中に詰め込んだ。朝生菓子のあんこをイメージし、粒あんの量に対して4割ほどの鹿子豆を投入。粒感のあるおはぎを彷彿とさせるほくほくとしたあんこは食べ応え満点だ。パン生地は48時間の長時間低温発酵でみっしりとかみしめるほどに旨味がある。自家焙煎スペシャリティコーヒーのスタンドを併設してイートインも可能。「夏は苦味が強いシグリのアイスコーヒーと合わせるのがおすすめ」と藤本さん。定番の「あんバター」はオーダー後にあんこを詰めるスタイルが好評だ。

金沢市東山3-16-14
TEL：076-205-9425
営業時間：9:30〜17:00 ※月曜日のみ〜13:30
定休日：水曜、木曜

〈 Map

鹿子をふんだんに
盛り込んだ
小豆感たっぷりのあんこ

特集❷

街に息づく縁起菓子

金沢の五色生菓子

和菓子処として知られる金沢は、菓子にまつわる風習が暮らしに根付いています。今回は金沢和菓子のルーツのひとつである、五色生菓子に注目。生菓子店の風景を通して、金沢和菓子の今を感じてみてください。

協力：金沢生菓子専門店会

◉文：河原 剛　◉撮影：上田 健真、袴田 ジェニファー ほか

写真提供：石川県観光連盟

「生菓子の文化は金沢ならではのもの。ずっと守っていきたい」

生菓子 谷屋 店主谷さん

金沢人がどれだけ和菓子を愛しているかを知りたいなら、街の和菓子屋さんをのぞいてみるといい。朝から店頭にできたてほやほやの生菓子が並び、お客さんが競うように買っていく。金沢に住んでいる人ならきっと大好きなお店のお菓子の話を嬉々として語るだろう。

明治時代に創業して4代続く和菓子店『生菓子谷屋』の朝も早い。あんこ、きなこ、青のりのおはぎに、名物の酒饅頭、田舎饅頭、季節の生菓子など毎朝できたてを提供している。繁華街の片隅で120年。明治時代から和菓子屋として時代の趨勢を店角から見守ってきた。和菓子職人として生菓子を大切に想う店主の谷さんはとりわけ五色生菓子に強い思い入れがある。婚礼はもちろん、家族のお祝い、地域のイベント、事あるごとに五色生菓子が用いられ、たくさんの人と寿ぐ気持ちをともにしてきた。「私の上の世代では、五色生菓子が家族で取り合いになっていたものですよ」と谷さんは懐かしそうに振り返る。

今から50年前、ひとたび婚礼があると500個から1000個の注文が普通にあった。忙しいときには他の家に運んだ五色生菓子のせいろを引き上げ、同じ日に別の家に持って行ったこともある。五色生菓子はおめでたいとき、寿ぐ気持ちを人に伝えたいとき、人々のコミュニケーションツールとして珍重されていた。婚礼だけでない。初産帰り、建前、開店祝いなど、お祝い事といえばまず五色生菓子。それが少し前までの金沢人の常識だった。ひるがえって今、家族の喜ばしい出来事を地域で祝福する素敵な和菓子の風習は風前のともしびとなっている。

そもそも人口減で婚礼件数が少なくなって、結婚式を挙げないカップルも増えた。わずかに需要がある婚礼菓子は、日持ちするバウムクーヘンに取って替わられた。賞味期限が当日で、5個で1セットという手に取りにくさもある。

五色生菓子だけの話ではない。和菓子職人の後継ぎがいないため、地域の和菓子屋さんが次々に店をたたんでいる。コンビニスイーツの伸張、甘いものを控えるトレンドなど、和菓子業界への逆風は強くなるばかりに思えてしまう。

金沢は藩政期より菓子処として全国に知られる。菓子にまつわる風習も豊かで人生と四季の折々に喜びや悲しみを重ねるごとに菓子をいただいてきた。行事にまつわる菓子といえば生菓子や餅であり、金沢に住む人に、餅・生菓子は生活に溶け込んでいる。

『生菓子谷屋』では、真夏と真冬以外は1日も絶やさず五色生菓子を5種類すべて店頭に並べている。五色生菓子に熱心な店であることを聞きつけて、数年前に五色生菓子のテレビ取材が入った。テレビ放送以来、若いカップル、女性客、海外の観光客、家族連れが訪ねてくる。幼児の誕生日プレゼントに五色生菓子を取り寄せたいと電話があったときには感動した。

谷さんは『金沢生菓子専門店会』の会長を10年務めている。五色生菓子について議論するが、なかなか名案はでてこない。「若い人が新しい感性で五色生菓子を発展させていってほしい」と若手にエールを贈る。

谷さんは19歳から50年和菓子職人ひとすじ。15年前に改築したとき、生菓子商の文字がデザインされた法被が出てきた。2代目、3代目がお菓子を配達していたときに羽織っていたものだ。店の前のショーケースに飾っているのは、金沢ならではの和菓子の文化を少しでも伝えていきたいから。「生菓子の文化は金沢の暮らしに根付いている。大切に守り続けていきたいね。」

若い職人に新しい五色の文化を創っていってほしい。

5種の饅頭にそれぞれの意味がある五色生菓子は、製法も独特なところがある。経験のある職人でも同じように作るのがなかなか難しい。

昔ながらの製法で一つひとつ丁寧に作業していく。

生菓子 谷屋

金沢市野町2-1-1
TEL:076-241-4086
営業時間:午前9･:00〜19:00
定休日:火曜・水曜

Map >

画像提供：金沢市

日… 太陽をかたどり、円形の餅に紅色は日の出
月… 白い饅頭は月
山… 黄色く米粒をつけてあるのは〝いがら餅〟ともいって山を象徴
海… 菱形の餅は海面の波
里… 蒸し羊羹は村里

五色生菓子は、五種一組。日月山海里をかたどり、大自然の恩恵に感謝する意味を表している。

「日」と「海」は大福。

『生菓子 谷屋』では、木の臼と杵を使っている。谷さん曰く「とにかくやわらかい餅にしなきゃいけない」。金沢の生菓子の流儀だからだ。「日」は、いらこという赤い粉をつけるのがならわし。昔は全部付けたが、今は半月になった。「海」の方はひし形に成形する。餅がやわらかいからコツがある。弱く持つとかたちにならない。強く持つと跡がつく。熟練の技が求められる。

「月」は白い酒饅頭。

ふくらし粉などを混ぜた元種に砂糖を加えて混ぜながら、その中に少しずつ小麦粉を入れて練っていく。金沢でも最近は酒種からおこす酒饅頭を出す店が増えてきたが、金沢では基本は麦饅頭だ。

谷さんの店では「酒饅頭」は名物。代々甘酒を使っており、生地を蒸しあげると甘い香りが漂ってくる。アルコールは入っておらず、幅広い世代に受け入れられる味わいだ。成形した饅頭を濡れ布巾を敷いたせいろに載せて蒸し上げる。蒸し上げ時間は10分。今ではせいろを使わずに機械を使う人も多いが谷さんは木のせいろを使っている。蒸したての饅頭のあんこはとろとろ。生地はふかふかで、落ち着いてくるとしっとりとこしあんになじんで、あんこの風味が楽しめる。

「里」は蒸し羊羹。

『生菓子 谷屋』では蒸し羊羹だけを買い求めるファンもいる。あんこに牛皮粉、小麦粉の2種の粉を混ぜて20分から30分蒸し上げる。気温の違いによって思い通りにならないのが難しい。職人によって気温で粉の量を変えている人もいる。谷さんは、蒸すときに大きさを揃えて、全体を一緒に蒸し上げる工夫をしている。

「いがら饅頭」は、五色生菓子では「山」を表す。

「五色の中で一番の人気は今も昔もいがら饅頭」（谷さん）。五色生菓子は予約なしで買える店はほとんどないが、「いがら饅頭」は店頭で常時販売する店が多い。山のイメージを託して黄色の餅米をまぶしたこしあん入りの丸餅だ。牛皮粉と上用粉をぬるま湯であわせ、徐々にかたさを調整しながら、水を足していく。元々は東北の方から流れてきたと言われる。生地をこしあんで包んでから、蒸気に25分かけて出来上がり。「やわらかくしすぎると食べにくい。かたすぎると夜食べられない。同じ粉でも状態が変わるんです」と谷さん。やわらかくするための添加物は一切使っていないのも谷さんのこだわり。

越山甘清堂

生菓子の文化は金沢の誇り。
新しい時代に向けたチャレンジを続ける。

明治21年、金沢市安江町で創業。お菓子に伝統を映し、新しい時代に受け入れられる味を提案する老舗。創業の頃は甘納豆店、戦後にまんじゅうやもちの生菓子と時代の変遷の中、100年以上にわたって金沢の和菓子を見つめてきた。同社が大切にするのはお菓子が身近にある暮らし。店頭には季節を感じる生菓子の他、時候の挨拶やお祝いなどの菓子折りなどが並ぶ。和菓子離れが進む若い人に向けて地元の素材や新しい洋の素材をも取り入れた創作菓子の製造にも力を入れている。和風アイスクリームや米粉で作る和のケーキ、最近では発酵あんのお菓子を発売。尾張町本店のカフェでは地元産の和素材で使ったパフェやあんみつを提供し、リピーターが付くほどの人気を集めている。

徳山社長は「地域の文化、風習、想いに職人の心と技術を掛け合わせたのが和菓子です」と語る。今、地域の交流が希薄になり、昔ながらのしきたりが忘れ去られようとしている。だからこそ和菓子に何ができるかを考え、行動していくことが必要だと考えている。決して派手なことをしようとするわけでない。代々受け継いできた製法を守り続け、良質な材料を使い、金沢ならではのお菓子を作り続けていく。それが加賀百万石の時代から続く和菓子の歴史を継いでいく和菓子屋の責務だと感じている。

五色生菓子

- 5個1セットから注文可
- 注文／2日前までに予約必要
- 配達／応相談（有料）

羽二重 加賀れんこん餅

加賀野菜の「加賀れんこん」を使用した羽二重餅。れんこんのやさしい甘さとねばりのあるもちもち食感がクセになる。ひと口サイズで食べやすいのもうれしい。

焼きまん

『越山甘清堂』名物の大判酒まんじゅう。受け継がれてきた秘伝の酒種で作った香り高い生地で自家製あんを包み込んだ。金沢の名所の焼き印付き。

鼓もち

もっちり香ばしく焼き上げた生地の中にあんこが入っている。あんこはつぶあんときな粉餡の2種類。軽やかな食感とあっさりとした風味は世代問わずに親しまれている。

本店：金沢市尾張町2-11-28
TEL：076-255-6610
T営業時間：9:30〜17:30
定休日：水曜

〈 Map

金沢の五色生菓子

御菓子司 樫田堂

創業以来こだわり続ける酒まんじゅうの名店。地域に愛される商品作りがモットー。

多彩な食の店が軒を連ねる金石で愛される『樫田堂』。店頭には最上級のこしあんを使った「酒まんじゅう」をはじめ、出来立ての生菓子が並ぶ。代表の瀬戸さんは2代目。『樫田堂』は1967年に創業以来、生菓子の製造に力を入れてきた。朝早くから起きて開店までにお菓子を並べるのは大変な作業だが、それでも朝生菓子を提供するのは地域で親しまれるお菓子屋であり続けたいからだ。金石の本店と内灘店の2店舗を構え、「酒まんじゅう」を目当てに、子連れの母親やカップルが買いに来てくれることもあると言う。そんなときに店に並ぶ季節の生菓子は四季の移ろいを感じさせてくれるきっかけになる。

洋菓子が生活に浸透し、季節の挨拶やフォーマルな場で和菓子を選ぶ人が減っている。「難しい時代になった」と瀬戸さんは言う。後継の諒馬さんが最近店に入って上生菓子に挑戦しているのが輝いて見える。「もっと前に出ていってほしい」とエールを送る。

店では地域の取り組みに積極的に参加している。4月には『出張輪島朝市』に出店し、和菓子は地域とともにあると実感した。瀬戸さんは「お客様への寄り添い方はいろいろありますし、私たちのやり方で地域の皆様に和菓子を使っていただけるようにがんばっていきます」と語る。つい先日、会社の竣工式で五色生菓子を使いたいと注文があったときはうれしかった。喜びを分かち合うシーンはまだまだあると感じている。

五色生菓子

- 1箱10個。100個から注文可
- 注文／1週間前までに電話にて
- 配達／個数により応相談

どら焼き

10年以上前から出している大ぶりなどら焼き。中の粒あんはとろけるような食感。生地にはちみつが入っていて、皮は焼き過ぎないように心掛ける。ふんわりやさしい味わい。

酒まんじゅう

県下ナンバーワンの聞こえが高い名物。石川県の酒を使い、酒種を発酵させて作った生地でこしあんを手包み。ふっくらやさしい味わいで甘さもひかえめ。クセになる味。

浮島

20年来の自家製の羊羹としっとりとした生地。抹茶と栗の2種。甘さのキレがありあっさりと楽しめる。

本店：金沢市金石東1-4-7
TEL：076-267-2464
営業時間：9:00〜18:00
定休日：水曜・木曜（祝日、繁忙期除く）

〈 Map

御菓子処 美福

学生が多い住宅街で世代を超えて愛される親しみやすいアイデアが溢れる和菓子店

金沢市旭町で約半世紀にわたってのれんを掲げる『美福』。店はアパートに住む大学生が多い昔ながらの住宅街にあり、日常のおやつから、冠婚葬祭用、記念日のギフトまで、さまざまなシーンで使うお菓子を提供している。

『美福』が目指すのは、元気や幸せを届けるお店づくり。ひとりでも気軽に入店できるように幅広い品々や小分けの商品を用意し、店内は明るい雰囲気を演出している。一の付く日に大きな「福おはぎ」を出す企画や、小学校の和菓子教室も恒例になっており、店内には子供たちの寄せ書きや写真が飾られており、地域とお菓子の思い出を共有している。

大安吉日には五色生菓子を店頭に並べている。それぞれのまんじゅうを個包装で販売しており、一個から購入できるようにしている。なつかしがって手にとる人もいれば、はじめて買っていく人もいる。2代目の村上さんは、「金沢で続いてきた素敵な和菓子の文化を少しでも知ってもらえるきっかけになれば」と言う。

村上さんは和菓子の道に入る前に、東京の洋菓子店で修業した経験を持つ。店では、金沢の風習や季節に沿ったお菓子に加え、パーティ感覚で楽しめる小さなどら焼き「ミニどら」や、種に工夫を凝らした変わり種大福など、和菓子の既成概念にとらわれない新しいお菓子を提案している。

信条は「みて美しく選べて楽しい。ひとくち食べると福が来る」。手作りの和菓子で心が和むひとときを楽しんでほしいと願っている。

五色生菓子

- 1個から注文可
- 注文／1週間前までに電話にて
- 配達／個数により応相談

変わり種大福

「五郎島金時大福」(写真左)、「クリームチーズ大福」。ふんわりとした食感とほどよい甘さ。あっさりとしているのでペロッと食べられる。

団子

生地がもちのようにやわらかく、作り立てを味わってもらいたいから注文後にタレをかけて提供する。名物のみたらしの他、こがしきな粉、十勝小豆。水曜限定の黒ごまがある。

どら焼き

国産小麦粉と新鮮な卵をたっぷり使って焼き上げた皮が自慢。つぶあん、珈琲、五郎島金時、加賀棒茶&豆乳、甘夏(春夏限定)など。詰め合わせが人気。

本店:金沢市旭町3-6-10
TEL: 076-222-0329
営業時間:8:00〜19:00
定休日:年中無休(元日を除く)

Map

特集❸

金沢大散歩

金沢で暮らしてみたいという人が増えているらしい。

実際に暮らすとなると問題になってくるのが、街のどこに住むかだ。

金沢市の中心部は比較的狭くて、自転車サイズ。

そこを半日かけて歩いてみることをおすすめしたい。

さぁ、ホテルを出発して、金沢人になったつもりで散歩に出かけよう。

きっと、住んでみたい場所が見つかるはずだ。

金沢城公園

金沢駅から
ぐるっと歩いて 1時間7分/4.0km 地点

ぐるっと1周、12kmの大散歩。

さっと半日で回るも良し、ちょっと寄り道をしながら1日かけて回るも良し。
“大人の遠足”気分で楽しめるコースには、すてきなお店や施設がいっぱいです。
歩いて、飲んで、食べて、見て、学んで、撮って、歩いて……。
さぁ、あなたのお気に入りの場所を見つけてください。

① 金沢駅 → ひがし茶屋街

② ひがし茶屋街 → 主計町

③ 主計町 → 金沢城公園

④ 金沢城公園 → 兼六園

⑤ 兼六園 → 広坂

⑥ 広坂 → にし茶屋街

⑦ にし茶屋街 → 尾山神社

⑧ 尾山神社 → 近江町市場

⑨ 近江町市場 → 金沢駅

●文：西口 敏広　西口 千華　袴田 ジェニファー（英文）
●撮影：平井 俊也　上田 健真　袴田 ジェニファー ほか

金沢の魅力を発見できる半日散歩です。

読者モデル
荒木 英里香さん
（イラストレーター）

JR金沢駅

浅野川大橋

金沢駅から ぐるっと歩いて 45分/2.7km 地点

暗がり坂

金沢駅から
ぐるっと歩いて 49分/2.9km 地点

金沢21世紀美術館

金沢駅から
ぐるっと歩いて 1時間42分/6.1km 地点

W坂

金沢駅から
ぐるっと歩いて 1時間59分/7.1km 地点

にし茶屋街

金沢駅から
ぐるっと歩いて 2時間15分/8.1km 地点

尾山神社

金沢駅から
ぐるっと歩いて 2時間45分/9.9km 地点

近江町市場

金沢駅から
ぐるっと歩いて 3時間/10.8km 地点

① 金沢駅→ひがし茶屋街

距離 1.9km　時間 32分　消費カロリー 112kcal

※消費カロリーは体重65kg、毎分60mでゆっくり散歩した場合のおおよその数値です。

デザイン観察をしながら卯辰山の麓を目指す散歩道

まずオブジェを見てから出発

JR金沢駅の東口、フォーラス前に「やかん」のオブジェがある。私には意味不明のアートなのだが、見るたびにクスッと笑ってしまう。ガラスの大きなドーム屋根に木製の門という、不思議な建築の金沢駅に似合う不思議なアートだ。やかんに手を合わせてから大散歩をスタートしよう。

鼓門を出ると前方左側が空き地になっている。見晴らしはいいのだが、県都の駅前としては少し残念な風景である。武蔵方面にしばらく歩くと、茶色にさびた球体のオブジェがある。じっくりと観察したあと、左斜めに続く別院通りという、金沢らしい裏通りをひたすらまっすぐ進み、太い道を進み、交差点を渡ってまた細い道を進む。

必見！道路の美しい幾何学模様

細い道を少し行くと、デザインにはほとんど配慮されていない機能的な橋が見えてくる。浅野川に架かる「小橋」だ。そして、見どころは突然現れる。細い道の交差点にとてもすてきなデザインの丸型の模様が施されているのだ。ちょっと残念なデザインの橋と、ていねいにデザインされた道との強烈なコントラスト。これこそが不思議な街「金沢」だ。

建物の屋根越しに見える卯辰山の方向へ歩き続けると、ひがし茶屋街に到着する。

◉文：西口 敏広

JR金沢駅

金沢駅は、北陸観光の拠点として多くの人が利用しており、海外でも「世界の美しい駅」として高い評価を受けている。駅構内の商業施設「金沢百番街」には、地元の和菓子、地酒、工芸品が揃うお土産ショップや、金沢ならではの味が楽しめる飲食店が数多く揃う。駅の東正面には、金沢の伝統芸能である能楽・加賀宝生の鼓をイメージした「鼓門」が構え、フォトスポットとしても人気だ。

① ラ・パレット

彦三大橋のたもとにあるフランス菓子をベースとした洋菓子の専門店。店内には30種類を超えるケーキのほか、五郎島金時の甘い香りと豊かな食感を生かしたスイートポテト風焼き菓子「GOROCHAN」や、フランスのヴァローナ社のショコラを使用したボンボンショコラなど、豊富な種類のお菓子が取り揃えられている。店内にはカフェスペースもある。

編集部からのおすすめポイント
「エコール・プリエ(500円:税抜)」は、ドミニカ共和国産のカカオ豆を使った濃厚なショコラのムースに木苺のジュレがベストマッチング!

ピスタチオナッツとショコラの「ピスタチオ(450円:税抜)」は、味も見た目もバッチリで、ケーキ好きへのプレゼントにもぴったりだ。

スイートポテト風焼き菓子「五郎ちゃん(1箱10個入り2,300円:税抜)」

- 住所:金沢市小橋町16-1
- TEL:076-252-9100
- 営業時間:9:30〜19:00
- 不定休
- https://www.lapalette.jp/

Map

Next stop, Kanazawa Station

Kanazawa Station is the heart and hub of Kanazawa City. The uniquely designed glass Motenashi Dome protects the hundreds and thousands coming in and out of the city through the station's east entrance. A very kind gesture from one of the wettest prefectures in Japan. The Tsuzumi gate resembles Japanese tsuzumi hand drums, a nod towards the traditional Noh performing arts, an old and traditional performance style still seen today. The west exit also sports an interesting roof, a homage to the pretty paper umbrellas still made here in the city.

There is a saying often used here, "you can forget your lunch box, but don't forget your umbrella." An acknowledgement of the weather being terribly unpredictable. And here I am mentioning the rain again. For a book that talks about the weather so much, you'd think I would've included a few more photos with grey skies or rain puddles. Call it what you want. False advertising, perhaps.

PLENTY OF USEFUL AND INFORMATIVE GUIDES ARE AVAILABLE HERE.

編集部からのおすすめポイント
「ぎゅう牛饂飩鍋(一式 3,800円:税込)」は、国産和牛を使用したすき焼き風うどんで、大きな牛肉は柔らかく、食べ応え抜群! 抹茶とお菓子、香の物、デザートなどがセットになっています。

② 饂飩処・釜ごはん 福わ家

石の階段を登り、店ののれんをくぐると、元気ハツラツの店員さんが明るく迎え入れてくれる。うどん鍋や釜ごはんを注文すると、抹茶と野菜の砂糖漬け菓子から始まり、香の物、デザートまでのセット(釜ごはんの場合はお味噌汁も付く)が出てくる。うどん鍋の締めとして楽しみたいのがおじやで、出汁に溶け出した肉や野菜のうま味エキスを、ご飯がしっかり吸い込んでおいしい。2人で訪れて、湯がきたてのうどん鍋と、お焦げもおいしい季節の釜ごはんをシェアして味わうのがおすすめだ。

上左:柔らかい牛肉の下には太めでもちもちのうどんが隠れている。 上右:うどんを食べた後に残った出汁で「おじや」を作るためのおにぎり。 下左:常連客にも人気のさっぱりとした味の「香物」。 下右:取材日の「季節のデザート」は、「杏仁豆腐のほっさくのフルーツ添え」と香ばしい香りの「蕎麦茶」。

- 住所:金沢市彦三町1-9-31 ●TEL:076-264-8780 ●営業時間:平日 昼 11:30〜14:00(L.O.) 夜 17:30〜19:30 (L.O.) 土・日・祝日 11:00〜19:30(L.O.) ●定休日:水曜、第2・4木曜 ●https://kobashiotafuku.jp/fukuwauchi.html

Map

お店から・・・

四季の味がたっぷりとつまったお一人ずつの「饂飩鍋(うどんなべ)」と、生米から一つ一つ炊く「釜ごはん」、お抹茶とお菓子から始まるコースをご用意しております。木のぬくもりを大切にした落ち着いた雰囲気の店内で、ゆっくりとした時を味わってください。その他にも多数のメニューを取り揃えております。

福わ家 店長 斎田 太士さん

② ひがし茶屋街→主計町

距離 0.9km　時間 15分　消費カロリー 52kcal

美しい街と美しい浅野川の景色を楽しむ散歩道

金沢人も憧れる街を歩く

ひがし茶屋街は金沢で最も人気のある観光エリアだ。魅力的な店が多く、特に飲食店のレベルが高い。地元の建築家に聞くと、古い町家を店舗や事務所にリフォームするケースが多いのだが、不動産物件の値上がりも激しいため、補助金を上手に利用することを勧めていると聞く。私の「いつかは住みたい街」の上位エリアなので、補助金の話をじっくりと聞きたいものだ。

浅野川沿いは金沢でも特別な景色

茶屋街の美しい街並みを歩き、浅野川に架かる梅ノ橋を目指す。個人的には早朝と夕暮れ時がベストな時間なのだが、橋の上からの景色はいつ見ても本当に美しい。金沢らしい景色と言われているのだが、金沢の中でも特別な美しさがある。

しばらく浅野川大橋に向かって歩き、国道を渡り、短い坂を下りると主計町に到着だ。川風が気持ちいい。

●文：西口 敏広

距離は短いけど
見どころがいっぱい！
景色が自慢のコースです。

ひがし茶屋街

1820年に加賀藩が芸妓とのお座敷遊びなどをたしなむお茶屋を集めてできた茶屋街で、美しい出格子と石畳が続く古い街並みは、茶屋町創設時から明治初期に建築された茶屋様式の町家が多く残り、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。金沢のグルメやスイーツ店、お土産店が並びます。金箔や九谷焼など、伝統工芸や文化を体験できる店がある。

③ レストラン自由軒

1909年創業の金沢市東山のひがし茶屋街にある老舗洋食店。名物は醤油ベースのご飯が特徴のオムライスで、ハヤシライスやナポリタンなども人気がある店はひがし茶屋街のメインストリート入り口付近にあり、明治・大正風の石造りの建物で、周辺の江戸情緒あふれる建物とは一線を画している。代々受け継がれてきた味は、地元のお客様や芸妓さんに親しまれ、オムライスは一度味わって欲しい定番メニュー。醤油ベースで4～5時間煮込んだ肉の旨みが利いていて絶品だ。また、ハヤシライスやビーフシチューいていての煮込み料理もおすすめ。

編集部からのおすすめポイント

「ハーフ&ハーフ（味噌汁付 1,570円：税込」は、ハーフサイズのオムライスとハヤシライス、2つの味を一皿で楽しめる人気メニュー。ていねいに作られたクリームコロッケは、表面はサクッとしていて、中はトロトロです。

お店から

明治42年創業の洋食屋で、私が4代目。代々受け継いできた昔ながらの味は、長年にわたり地元のお客さまや芸妓さんに親しまれてきました。味付けには地元の大野醤油を使い、野菜も肉も信頼できる地元のお店や業者さんから仕入れています。守り続けた伝統の味をぜひ味わってください。

店主 川上 廣喜さん

●住所：金沢市東山1-6-6 ●TEL：076-252-1996 ●営業時間：ランチ 11:30～15:30（15:00L.O.）、ディナー 月～金 17:00～21:30（21:00L.O.）、土日祝 16:30～21:30（21:00L.O.）
●定休日：火曜、第3月曜 ●https://www.jiyuken.com/

Map >

徳田秋聲記念館

金沢市出身の小説家・徳田秋聲の作品や業績を紹介する記念館。金沢市が2005年に開設し、秋聲の生誕地である金沢市横山町に近く、浅野川に架かる梅ノ橋のたもとにある。1階は秋聲の書斎を再現し、文机・飾り棚・眼鏡・パイプ等の遺品を展示しているほか、和紙人形で秋聲の作品と生涯をたどるシアターもある。2階は初版本や自筆原稿を展示している。サロンから眺める浅野川は絶景だ。

●住所：金沢市東山1-19-1 ●TEL：076-251-4300 ●営業時間：9:30～17:00（入館は16:30迄） ●休館日：火曜（祝日の場合は翌平日）、年末年始（12月29日～1月3日）、展示替期間 ●https://www.kanazawa-museum.jp/shusei/

Map >

梅ノ橋

梅ノ橋は、東山から並木町にかけて、浅野川に架かる歩行者および自転車専用の橋である。橋の周辺は金沢を代表する文豪・泉鏡花の出世作「義血侠血（ぎけつきょうけつ）」の舞台としても知られ、ヒロインの「瀧の白糸像」と「瀧の白糸碑」が建てられている。橋脚はコンクリートだが、欄干も含めた橋は木製で、県の木であるアテを使用。夜間のライトアップも見どころ。

< Map

卯辰山山麓寺院群

金沢城の北東に位置する約50の寺院群。金沢三寺院群のひとつで、伝統工芸の祖やゆかりの人々の墓がある。入り組んだ山麓にあり、坂道や長い階段、迷路のような小路などが続き、四季折々の散策が楽しめる。また、芭蕉の句碑をはじめ、初代中村歌右衛門の碑や宮崎友禅斎など金沢の歴史・文化に足跡を残した人物の墓碑も多く、文学散歩・史跡巡りにも適している。

Map >

宇多須神社

金沢城の鬼門（北東）にある卯辰山の麓に鬼門鎮護の神として祀られた神社で、金沢五社のひとつ。養老2年（718年）に多聞天社として創建され、浅野川の河辺から発見された古鏡に卯と辰の紋様があったことから、卯辰神を祀ったことが始まりとされている。高皇産霊神（たかむすびのかみ）をはじめ、12柱の神を祀り、病気平癒、商売繁盛、魔除け、金運向上に御利益がある。

< Map

CHECK OUT UTATSU SHRINE, JUST BEHIND THE MAIN STREET OF HIGASHI CHAYA DISTRICT.

Tea from the East

Higashi Chaya-gai is the biggest Geisha and Tea District in Kanazawa City. Established in the 1820s, most teahouses have now been converted into restaurants, souvenir stores, cafes, and gold leaf craft shops. This area has many great photo spots, with authentic Japanese architecture and the chance to spot people out and about in beautiful kimonos. A matcha ice cream cone with gold leaf flake sprinkled on would definitely not be out of place.

編集部からのおすすめポイント
料理やスイーツに合わせて北出さんが選ぶ器も美しくて、味はもちろん目でも一層楽しめます。

④ 豆月（まめづき）

築85余年の金澤町家を改修したカフェ「豆月」は、豆をテーマにしたメニューを楽しめる。常時15種類ほどの豆を備え、その中から旬の食材と合わせてスイーツやスープなどを提供している。看板メニューの「黒豆かん」は、店主が幼少期に暮らした北海道で、祖母が炊いてくれた黒豆の味を元に作られたもので、硬めに炊かれた黒豆は、枝豆のような歯ごたえある食感が新鮮に感じられる。艶やかな寒天と香ばしい黒豆のきな粉との相性も良い。茶屋街から徒歩5分ほどにあり、観光客や地域住民に愛されている。

お店から・・・

金澤町家を改修したカフェで季節を感じてほしい。旬をたいせつに、豆本来の風味とおいしさを楽しんでもらえるよう努めています。スイーツも、素材を吟味し、ゆっくり時間をかけて作っています。華やかなひがし茶屋街から少し離れて、ゆったりとした静かなひと時をお過ごしいただけますとうれしいです。

店主 北出 美由紀さん

上：地元の豆腐を使ったシフォンケーキの「黒豆シフォン豆腐入り」　右上・中：加賀野菜をはじめ、県産の素材も積極的に取り入れた「週替わり豆スープ」　右下：4種類の豆を味わえる「四色豆しるこ」
写真提供（一部）：豆月

- 住所：金沢市東山2-3-21 ●TEL：076-256-0465
- 営業時間：11:00〜18:00 ●定休日：水曜、木曜
- https://www.instagram.com/mamezuki_kanazawa/

Map >

③ 主計町→金沢城公園

距離 0.8km　時間 15分　消費カロリー 49kcal

少し怖い暗がり坂を登って金沢城を目指す散歩道

金沢で一番落ち着ける公衆トイレ

主計町茶屋街はコンパクトなエリアだ。明治時代の街に迷い込んだのかと思うほど、古い家が美しく残されている。川沿いの通りを中の橋に向かって歩くと、橋の左手に小さい公園が現れる。私にとって、金沢で最も落ち着く公衆トイレがある場所だ。レトロな街灯、美しい石畳、さまざまな樹木に囲まれた瓦屋根の小さな建物。美しい公園を設計した人を、心の底から尊敬する。そしてトイレを使うたびに金沢市に感謝している。

坂を登ると金沢城公園の緑が見える

暗がり坂は、日中でも薄暗い。段差が小さい階段を登りきり、迷路のような小道を武蔵方面に進み、途中で左折して大通りに出る。交差点の先にはこんもりとした緑の樹木群が見える。「金沢城公園」だ。

金沢城の「大手門口」の手前で右に折れ、お堀を眺めながら進み、左折して「黒門口」への坂道を進むと金澤屋珈琲店が右手に見える。ここでテイクアウトの飲み物を購入して、さぁ金沢城公園へ行こう。

●文：西口 敏広

主計町

主計町は、ひがし茶屋街、にし茶屋街と並ぶ金沢三茶屋街のひとつ。小さくまとまった町で、細い路地に沿って密集して茶屋建築が建てられている。昔ながらの風情ある料理屋や茶屋が立ち並び、夕暮れ時になると芸妓が奏でる三味線と太鼓の音が聞こえてくる。浅野川沿いに細い路地と千本格子が続くエリアとして、国の重要伝統的建造物群保存地区に選ばれている。

TWO SWALLOWTAIL BUTTERFLY CATERPILLARS IN DEEP CONVERSATION, SEEN DURING THE SUMMER MONTHS.

夏、偶然見かけたアゲハチョウの幼虫2匹の深い会話。

Step back in time

While wandering around the city, Kazuemachi Chaya-gai (Tea District) is another fantastic place to visit. Located near Higashi Chaya District, the beautiful red buildings, cobblestones, and narrow alleyways offer a small glimpse at what the old tea-house districts looked like. The main road with the sakura (cherry blossom) trees lining the Asanogawa River teleports you back a few centuries into the early Meiji period.

These wooden buildings and tea houses were once filled with Geisha entertaining high-end clients with music, dance, and a lot of food. These days some of the buildings are used as residential properties, cafés and coffee shops, and small independent galleries. Don't fret, You can still enjoy Geisha performances here too. Apart from the occasional upgrade like air conditioning or electricity, these buildings mostly remain untouched. Kazuemachi is another fantastic way to experience part of Japan's rich history.

5 カレー処 ビンダース

スパイスカレーのテイクアウト専門店で、店主の母親が経営する「東田漢法堂」の一角で営業している。店名の「ビンダース」はヒンドゥー語で「のんき者」という意味。13種類のスパイスを組み合わせたカレーと、ショウガ、ハチミツ、スパイスを調合したレトロな味わいのドリンクがメインメニューである。店の看板メニューは「いしると出汁のトマトカレー」。

編集部からのおすすめポイント
「いしると出汁のトマトカレー(980円:税込)」は、13種類のスパイスとトマトソースにいしる出汁を合わせた絶妙な味わいが特徴。大きめにカットされたチキンがたくさん入っているのもうれしい。

編集部からのおすすめポイント
「牛すじカレーの赤ワイン煮込み(1,180円:税込)」は、トロトロになるまで煮込んだ牛すじと辛さ抑えめのカレーソースがクセになる。

- 住所:金沢市尾張町1-7-13
- TEL:076-250-5168
- 営業時間:11:00〜18:00
- 定休日:月曜・第3日曜
- https://www.instagram.com/vinders335/

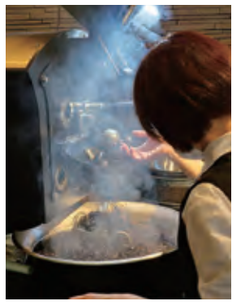
〈 Map

上:パナマ産の最高級コーヒー豆「ゲイシャ」を濃厚なエスプレッソで抽出し、ソフトクリームにかけて食べるイタリアンスタイルのジェラート「ゲイシャのアフォガート(1,080円:税込)」
下:濃厚な深煎りのコーヒーをネルドリップで抽出、アイリッシュウィスキーを合わせたホットコーヒーカクテル「アイリッシュコーヒー(980円:税込)」
写真提供:金澤屋珈琲店

編集部からのおすすめポイント
お菓子とコーヒーを楽しむセットメニューは、「自家製ケーキセット(980円:税込)」と「金澤珈琲セット」の2種類。下の写真は、和菓子とコーヒーを楽しむ金澤スタイルの「金澤珈琲セット」で、今なら通常価格 1,200円(税込)のところ、1,020円(税込)で提供されています。

6 金澤屋珈琲店

金沢城公園黒門口横という最高のロケーションに位置する、自家焙煎のネルドリップコーヒー専門店。金沢市に本社を置くキャラバンサライ株式会社のコンセプトショップで、金沢らしい町家の風情とゆったりくつろげる店内では、ネルプリューマシーンで1杯ずつ丁寧に淹れたコーヒーと、自家製ケーキなどが楽しめる。素材にこだわり吟味した生豆を世界各国から産地指定で入手。安定した品質・おいしさ・安全のシングルオリジンコーヒー豆それぞれの個性と感性を生かしたブレンドは、「金澤屋珈琲店」でしか味わえない特別な1杯だ。



歴史ある金沢城址のそばに立地。窓の外には四季折々風情ある景色が広がる。

- 住所:金沢市丸の内5-26 金沢城公園黒門口横 ●TEL:076-254-5411
- 営業時間:9:00〜17:00 ●不定休 ※右記のQRコードでお確かめください。
- https://www.krf.co.jp/kanazawa/

Map 〉

お店から・・・

金沢では、古来より茶の湯を推奨していた加賀藩前田利家公の時代より続く茶と菓子文化が根強く残っています。現代では、和菓子や洋菓子に広まり、茶はコーヒーへ。当店では、そんな金沢の古き良き文化を継承した金澤スタイルのコーヒーを提供中です。店内でコーヒー豆を自家焙煎、深煎りコーヒー豆を中心に揃え、自社開発のネルフィルターで淹れた濃厚な1杯を味わってください。

店長 松崎 加苗さん

④ 金沢城公園→兼六園

距離 1.2km　時間 20分　消費カロリー 70kcal

金沢城エリアを自由に歩く幸せな散歩道

玉泉院丸庭園を見て江戸時代を想像する

金沢城公園「黒門口」からの坂道を登り切ると、いきなり大きく空が開ける。加賀藩3代藩主前田利常による作庭から廃藩まで、歴代藩主がめでた庭園が再現された「玉泉院丸庭園」を目指す。途中で石垣を観察したり、遠くの街並みを眺めたりしながら進むと下の方に美しく整備された庭園が現れる。金沢城内の隣りに兼六園という広大な庭園があるのに、城内にも「玉泉院丸庭園」を作っていたとは、加賀百万石の財力は恐るべしだ。

石川門のデザインが見どころ

階段を下りたり上ったりしながら公園の中央部へ行く。広い敷地に低い建物が点在して建つので、あまりお城というイメージではない。江戸時代にこんな城を計画して造っていたのなら、すごいデザイン能力である。

私は石川門が好きだ。高校生の頃は石川橋側から年間150回はくぐっていたと思う。水平・垂直がはっきりしていて、白とグレーのシンプルなトーンで統一され、何度見ても飽きない建物だ。個人的には、江戸時代最高峰の建築設計のひとつなのでは、とひそかに思っている。

◉文：西口 敏広

金沢城公園

加賀藩主前田家の居城跡に作られた公園で、2001年から一般公開され、国の史跡に指定された。公園のシンボルといえる菱櫓、五十間長屋、橋爪門続櫓は、古絵図や古文書をもとに当時の姿を忠実に再現され、外観だけでなく、内部も昔ながらの製法を忠実に再現。石川県内の熟練した宮大工たちが、日本古来の釘を一切使っていない伝統的な木造軸組工法で復元した。兼六園と橋で直結している。

❼ 豆皿茶屋

金沢城公園の鶴の丸休憩館内にある和カフェ。園内の橋爪門（はしづめもん）と五十間長屋を一望できる抜群のロケーションで、石川県の味覚を楽しみたい観光客に人気。グッドデザイン賞を受賞した空間で、豆皿にのせた銘菓や寿司など、石川県のおいしいものをちょっとずつ味わえる。店内では豆皿やお菓子のおみやげも購入できる。

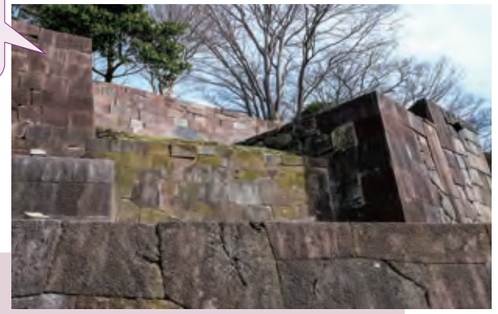
写真提供：メープルハウス

編集部からのおすすめポイント
「姫皿御前（2,000円：税込）」は、6品の味が楽しめる。季節の上生菓子が付いているのもうれしい！

- 住所：金沢市丸の内1-1 金沢城公園 鶴の丸休憩館内
- TEL：076-232-1877 ●営業時間：11:00～16:00
- https://www.e-maplehouse.com/contents/shop/mamezara.html

Map >

CAN YOU SPOT THE HEXAGONAL STONE MADE AS A CHARM TO WARD OFF FIRES?



金沢城公園の石垣

金沢城では、初代城主の前田利家の時代にさかのぼる古い石垣から、幕末に造られたものまで、江戸時代のさまざまな時期に造られた石垣が見られる。石材の加工状況が異なる「自然石積」、「割石積」、「粗加工石積」、「切石積」の4つの石積み様式で、出入口や庭園といった場所に応じて、特殊な技術やデザインで施されている。

Welcome to Kanazawa Castle.. wall!

Walking around the Kanazawa Castle park, you would be forgiven for wondering, “Where is the castle?” The castle itself unfortunately burnt down many years ago. However, various buildings and gardens have since been remade, turning the park into a very nice location to take a leisurely stroll. Immaculately kept lawns, sakura trees, and an array of cleverly rebuilt buildings give a strong inclination of what was once before.

There are excellent displays inside some of the buildings showing how they were remade using traditional methods. How much respect and dedication goes into preserving tradition and history here is simply inspiring.

玉泉院丸庭園

玉泉院丸庭園は、加賀藩3代藩主の前田利常が1634年に作庭を開始し、歴代の藩主によって手を加えられながら廃藩時まで存在していた庭園。江戸時代末期の姿をもとに再現され、高低差のある立体的な構成、色紙短冊積石垣をはじめとする意匠性の高い石垣郡などが庭園の特徴となっている。庭園内には茶室や石灯篭（いしどうろう）、彩り豊かな植栽があり、季節ごとに異なる風情が楽しめる。春には桜、秋には紅葉が庭を彩り、静寂な中に広がる自然美が訪れる人々を魅了している。

玉泉庵

金沢城公園の玉泉院丸庭園にある休憩所。江戸時代に庭の整備管理に関する役所だった露地役所跡地に建てられた。室内からは、多種多様な石で組まれた石垣群を借景に庭園を一望することができる。毎週土曜日などの夜間はライトアップされた幻想的な庭園が楽しめる。和室では抹茶と季節ごとのオリジナル上生菓子で呈茶を行う。

- TEL：076-221-5008 ●営業時間：9:00～16:30（最終受付16:00）※12:00～13:00は清掃のため入館できません。●休館日：年末年始（12月29日～1月3日）
- https://www.pref.ishikawa.jp/siro-niwa/kanazawajou/gyokusen-an/

Map >

⑤ 兼六園→広坂

距離 1.2km　時間 20分　消費カロリー 70kcal

兼六園を横目に見ながら縁を回る散歩道

毎日表情が変わる遠景を楽しむ

特別名勝「兼六園」は、水戸の「偕楽園」、岡山の「後楽園」と並ぶ日本三名園の一つである大名庭園だ。入園料を払ってじっくりと回るのは別の機会にして、今回は周辺を時計回りに歩く。石川門からそのまま直進すると左手に金沢の街並みと、その先に広がる山の連なりが一望できる。

山がくっきり見える日もあれば、かすんで見える日もあり、見るたびに表情を変えるため、見飽きることがない。

金運のパワースポットに寄り道を

坂を上りきり、少し下がったところにねずみ色の海鼠(なまこ)塀が美しい「成巽閣」の入り口が見える。この場所はかっこいい写真が撮れるお気に入りのスポットだ。その先の「県立美術館」前の交差点まで進むと、左前方に美しい風景が広がる。赤レンガ敷きの広場、緑の芝生、パステルカラーの「国立工芸館」、赤レンガの建物群。気持ちのいい時間を過ごすためのベンチも多くある。

広坂交差点を目指す前に、右手の兼六園の敷地内にある「金澤神社」で手を合わしてから、金運のパワースポットとして人気の「金城霊澤」にも寄っていこう。

◉文：西口 敏広

兼六園

兼六園は、金沢市の中心部にある日本三名園の一つ。江戸時代に作られた代表的な林泉廻遊式庭園で、水戸の「偕楽園」、岡山の「後楽園」と並び称されている。1676年に加賀藩5代藩主前田綱紀が蓮池亭を造り、その庭を蓮池庭と呼んだのが始まりで、1818～1858年ごろにかけてほぼ完成。広大な園内には築山、池、茶屋などが点在しており、四季を通じてさまざまな自然美が堪能できる。春の桜、秋の紅葉、冬の雪吊りなど、いつ訪れても素晴らしい景観が見られる。桂坂口から入り、真弓坂口から出れば、1時間～2時間ほどで回れる。

Map >

廻遊式の庭園は見どころがいっぱい！

兼六園 園内マップ

時雨亭

内橋亭

蓬莱島

Garden Supreme

Kenroku-en Garden is a beautiful traditionally kept garden situated in the centre of Kanazawa City. One of Japan's top three gardens, Kenroku-en is a must-see when taking a walk around the city. Every season it offers a new variety of colours, ranging from pink cherry blossoms in the spring to vivid greenery in the summer, bold oranges and reds in the leaves during autumn, and the unique sight of yukizuri (ropes tied to protect the branches of the tree from heavy loads of snow) during the white winters. A wonderful place to visit any time of the year.

Though there is an entrance fee, general admission is about the same as a cup of coffee. Besides, you can't walk around Kanazawa and not visit its namesake. Legend has it that about 1,200 years ago, Togoro, a Japanese yam farmer, washed his yams in a stream in what is now known as Kenroku-en Garden. While washing his yams, golden grains glistened and flowed down the stream. There is a theory that the stream where he washed the yams was called "Kanaarai-zawa," which became, as we know it today, Kanazawa.

兼六園の代表的な見どころを
案内してもらえるコースです。

経験豊富なガイドさんが、季節に合わせた解説を加えながら、楽しく案内してくれます。

ガイドコース（標準コース）所要時間：約50分

個人向けの兼六園有料ガイドツアーは、現在中止中。団体（15名以上）でのご利用や、貸切りでのご利用につきましては、下記の兼六園観光協会までお問い合せください。

❶ 桂坂口横

兼六園観光案内所の前に集合。

❷ 徽軫灯籠（ことじとうろう）・虹橋（にじばし）

まずは、兼六園の定番スポット「徽軫灯籠」を見学。

❸ 眺望台

兼六園の六勝の内の1つ「眺望」はここで体験。眼下の土手には桜やサツキ、ツツジなどもあり、季節の花も楽しめる。

❹ 唐崎松（からさきのまつ）・蓬莱島（ほうらいじま）

唐崎の松は、13代藩主斉泰が近江・琵琶湖畔の唐崎から種子を取り寄せて育てた。雄大な雪吊りの姿は冬の兼六園の代表的な風景だ。

❺ 雁行橋（がんこうばし）・七福神山（しちふくじんやま）

七福神山周辺は12代藩主斉広が造った竹沢御殿の庭園の一部で、曲水護岸の石組み、雪見橋や雁行橋（がんこうばし）、雪見灯籠などの配置もほぼ当時のまま残こる。七福神山には、七福神をなぞらえた天然石が置いてある。

❻ 明治紀念之標（めいじきねんのひょう）

日本武尊（ヤマトタケルノミコト）の像は、富山県高岡で造られた日本最古の銅像で、身長は5.5メートル。西南戦争で戦死した郷土軍人を祀るために、明治13（1880）年に建てられた。

❼ 根上松（ねあがりのまつ）

40本以上の根が土から盛り上がったように見える松で、13代藩主斉泰が植えたと言われている。約2メートルも地上部分にせり出した松の根の壮観な立ち姿が有名。

❽ 花見橋（はなみばし）

擬宝珠欄干（ぎぼしらんかん）のある優美な反り橋。春は桜、初夏はツツジやカキツバタ、秋は紅葉、冬は雪景色と、橋の上から四季折々の風情が楽しめる。曲水の流れは、川面いっぱいに同じ速さで流れるように作られている。

❾ 成巽閣（せいそんかく）

文久3年、13代藩主斉泰が母真龍院の隠居所として建てた。当時は「巽御殿」と呼ばれ、金沢城の辰巳の方角にあることから名付けたといわれている。国の重要文化財に指定されている。

❿ 栄螺山（さざえやま） ※現在は通行不可

頂上までの道が「さざえ」の殻のように渦巻く山。13代藩主斉泰が霞ヶ池を拡張した時に掘られた土で作られ、頂上には傘の形の屋根をしたお亭（ちん）があり、「傘（からかさ）山」とも呼ばれている。

⓫ 黄門橋（こうもんばし）

榮螺山から噴水へ向かう途中の曲水にかかる橋。「黄門」とは中国名で中納言のことで、中納言であった3代藩主利常公を称えて名付けられたとも伝わる。青戸室石でできた一枚石で、園内一の大きさだ。

⓬ 噴水

日本で最初にできたと言われる噴水。噴水の水は、霞ヶ池からの水圧だけで約3.5メートル上がっている。文久元（1861）年に13代藩主斉泰が、金沢城内の二の丸に水を引くために試作させたと言われている。

⓭ 瓢池（ひさごいけ）・翠滝（みどりたき）

瓢箪（ひょうたん）の形をした池で、高さ6.6メートルの翠滝から流れ落ちる水音が静かに響き渡っている。中州には加藤清正が朝鮮出兵の際に持ち帰ったと言われる「海石塔（かいせきとう）」と枝垂桜がある。

⓮ 蓮池門口（れんちもん）

ゴール。お疲れさまでした。

参考：兼六園観光協会HP

電話でのご予約・問い合わせは、兼六園観光協会案内所まで
電話・FAX（共通）：076-221-6453
受付時間：《3/1～10/15》9:00～17:00《10/16～2/末》9:00～16:00
当日申し込みの場合：兼六園観光協会案内所にてお申し込みください。

詳しくは、協同組合兼六園観光協会サイトをご覧ください。
兼六園めぐり
https://kenrokuen.or.jp/guide/
Web Site

石川県立美術館

加賀藩主前田家伝来の宝物や、石川県にゆかりのある作家の作品をテーマごとに展示する美術館。古九谷の名品や、石川県の作家を中心とした日本画、洋画、彫刻、工芸などを幅広く鑑賞できる。特に野々村仁清作の国宝「色絵雉香炉（いろえきじこうろ）」は必見だ。館内にはカフェやショップもあり、ゆったりとアートを楽しめる。

●住所：金沢市出羽町2-1 ●TEL：076-231-7580 ●開館時間：9:30〜18:00（入館は17:30まで） ●休館日：展示替え期間中と年末年始（12/29〜1/3）
●https://www.ishibi.pref.ishikawa.jp/

Map >

工芸とであう　2D 鑑賞システム／写真　太田拓実

国立工芸館

近現代工芸・デザイン専門の美術館。特定のテーマに基づいた所蔵作品展、特別展又は共催展を開催するほか、漆芸家・松田権六の工房の移築展示やデジタル鑑賞システム、専門図書を揃えたアートライブラリ、オリジナルグッズも充実したミュージアムショップを設置。明治期の旧陸軍施設を活用した建物も見どころの一つ。

国立工芸館　外観／写真　太田拓実

●住所：金沢市出羽町3-2 ●TEL：050-5541-8600（ハローダイヤル）
●開館時間：9:30〜17:30（入館は17:00まで）
●休館日：月曜（祝日の場合は開館、翌日休み）、展示替期間、年末年始
●https://www.momat.go.jp/craft-museum

Map >

金沢市民の憩いの場所になっています。

石川県立歴史博物館

兼六園の近くにあり、石川県の古代から近代までの歴史と文化を紹介している博物館。建物は、明治42年から大正3年にかけて旧陸軍兵器庫として建てられたもので、90メートルにも及ぶ長大な赤レンガ倉庫が3棟並んで立つ景観は国内でも珍しく、国の重要文化財に指定されている。常設展示では、原始・古代から近現代までの石川県の歴史や文化について、豊富な実物資料や模型で学べる。

写真提供：石川県立歴史博物館

●住所：石川県金沢市出羽町3-1 ●TEL：076-262-3236
●開館時間：9:00〜17:00（入館は16:30まで）
●休館日：不定期
●https://ishikawa-rekihaku.jp/

Map >

⑥ 広坂→にし茶屋街

距離 2.1km　時間 35分　消費カロリー 122kcal

大散歩コースの山場、寺町台に登る散歩道

金沢のイメージを変えた金沢21世紀美術館

伝統工芸のイメージが強かった金沢を変えた金沢21世紀美術館。現代美術というピースが加わったことで、「伝統の街」から「伝統と革新の街」へと金沢のイメージが上書きされたのだ。行政とまちが一体となった地域ブランディングの成功例と言えるだろう。

美術館の屋外に設置された作品を見ながら犀川方面に向かう。犀川に架かる桜橋に着いたら、左側の上流を眺めてみよう。山の色や川の水量、街路樹の表情が季節によって変わり、四季を感じられる場所なのだ。橋の欄干には桜の飾りも付けられている。

階段を登ったあとは振り返って街の景色を

桜橋を渡った先の断崖に作られた階段坂がW坂だ。犀川と寺町寺院群を結ぶ石段は、夜に登ると幽霊が追いかけてくると言われ、私は絶対に昼間しか登らなかった。高校生の頃に聞いたデマ情報なのだが。

W坂を登りきると眼下に桜橋やその先の屋根が続く街の景色が見られる。寺町台からの景色は、金沢のもう一つの丘である小立野台からの景色より個人的には好きだ。にし茶屋街までは下りなので、予想以上に早く着く。

◉文：西口 敏広

ヤン・ファーブル《雲を測る男》1998 ／ © Angelos bvba ／金沢21世紀美術館蔵
撮影：渡邊修／提供：金沢21世紀美術館

金沢21世紀美術館 外観
撮影：石川幸史／提供：金沢21世紀美術館

オラファー・エリアソン《カラー・アクティヴィティ・ハウス》2010 ／ © 2010 Olafur Eliasson ／金沢21世紀美術館蔵　撮影：木奥惠三／写真提供：金沢21世紀美術館

●住所：金沢市広坂1-2-1 ●TEL：076-220-2800 ●開館時間：展覧会ゾーン10：00～18：00（金・土曜は20：00まで）※6月22日より再開／交流ゾーン9：00～22：00 ●休館日：展覧会ゾーン 月曜（祝日の場合は開館、翌日休み）・年末年始、交流ゾーン：年末年始 ※各施設の休室日は展覧会ゾーンに準ずる。
●https://www.kanazawa21.jp/

Map >

金沢21世紀美術館

金沢市広坂にある現代美術を収蔵した金沢市の美術館。建築コンセプトは「まちに開かれた公園のような美術館」で、円形の建物にすることで「正面」という概念がなく、いろんな場所から館内に入れる。恒久展示作品と特別展、コレクション展で構成され、彫刻、絵画、写真、インスタレーションなど、世界中から集められた多岐にわたるジャンルの現代アートが楽しめる。

レアンドロ・エルリッヒ《スイミング・プール》2004 ／金沢21世紀美術館蔵　撮影：渡邊修／写真提供：金沢21世紀美術館

編集部からのおすすめポイント

口の中でとろけるような食感の「能登牛」を気軽に味わえる！「能登牛のソテー 季節野菜添え」。ランチタイム（11:00〜14:00）はサラダ・スープ・パンビュッフェ＋ドリンク付き4,100円（税込）。その他の時間帯は単品で3,500円（税込）。

⑧ カフェレストラン Fusion21

金沢21世紀美術館の交流ゾーンにある、白を基調とした明るい雰囲気の店内が特徴のレストラン。「美術館で第2の感動」をコンセプトに、加賀野菜をはじめとする旬の地産食材を取り入れたメニューを提供。美術館のチケットがなくても利用でき、ガラス張りの開放的な空間から野外のアート作品を眺めながらランチやスイーツを楽しめる。

写真提供：メープルハウス

- 住所：金沢市広坂1-2-1（金沢21世紀美術館内）
- TEL：076-231-0201
- 営業時間：10:00〜20:00（19:00 L.O.）
- 定休日：月曜　※営業時間や休業日の変更がある場合があります。
- https://www.e-maplehouse.com/contents/shop/fusion21.html

〈 Map

石浦神社

金沢市本多町にある金沢最古の神社で、縁結びや厄よけ、安産などのご利益があるとされ、恋愛の神様である大物主大神を祀っている。女性に人気のお守りや御朱印、御朱印帳も充実している。鳥帽子をかぶったゆるキャラ「きまちゃん」など、見どころもたくさんあり、2019年には百一基の朱塗りの鳥居が連なる参道が建立され、「101鳥居」と名付けられた。

- 住所：金沢市本多町3-1-30
- TEL：076-231-3314
- https://www.ishiura.jp/

Map 〉

Looking for romance?

The oldest shrine in Kanazawa City, Ishiura Shrine is located right next to Kenroku-en Garden, and behind the 21st Century Museum of Contemporary Art, Kanazawa. Ishiura Shrine is the place to go if you are looking for marriage blessings or luck finding a soul mate, making this historic shrine especially popular with those looking for love. The shrine is also said to provide protection from evil spirits and blessings for safe childbirth.

Good luck wherever you go

There are many lucky amulets and talismans for sale here. Especially popular are the amulets and goods with Kima-chan, a dog mascot seen around some of Kanazawa's popular tourist areas. During the year, visitors purchase and write on an ema (wooden wishing plaque) which is then hung for the gods to receive their hopes, wishes, and ambitions. These wooden plaques will eventually be inspected by a priest at the shrine, who will pray for the request to be granted.

編集部からのおすすめポイント

料理の見た目・味から、盛り付け、器まで、すべてが芸術的！ 売上の一部が義援金として寄付される「能登復興支援プラン」は、旬の食材に合わせて能登産の塩やイカの魚醤「いしり」を使うなど、コースを通して能登のエッセンスを感じるメニュー構成です。

⑨ Ristorante SUGIYAMA（リストランテ スギヤマ）

オーナーシェフは、名古屋や金沢のレストランで経験を重ね、30歳という若さで店をオープンさせた。地産地消にこだわった食材を使用し、枠にとらわれず、金沢とイタリアの伝統を組み合わせた新しいスタイルのイタリア料理をコースで提供している。壁の一面がガラス張りになっている店内は明るく開放感にあふれ、日常を忘れて気持ちの良い食事時間が過ごせる。能登地方のブランドしいたけ「のと115」を使用した「のと115のパスタ」や、牛の炭火焼きなど、能登復興を支援するメニューも用意されている。

写真提供（ページ下　店内、料理3点）：Ristorante SUGIYAMA

国産牛の炭火焼き

松茸のパスタ

香箱ガニのパスタ

お店から

店内の雰囲気やお料理を、ジャンルレスに組み合わせた新しいスタイルのレストランです。お料理には、地元農家さんから直接仕入れる新鮮野菜と、旬で活きの良い魚介類を使用。ナチュラルで落ち着いた雰囲気の店内で、素材の持つ魅力を最大限に活かした当店自慢のお料理を、ぜひご堪能ください。

オーナーシェフ 杉山 裕太郎さん

- 住所：金沢市野町1-2-43　安藤芳園堂ビル2F
- TEL：076-225-3080
- 営業時間：ランチ 11:30〜14:00、ディナー 18:00〜21:00
- 定休日：月曜（祝日の場合は翌営業日）、月2回不定休
- https://ristorante-sugiyama.com/

〈 Map

⑦ にし茶屋街→尾山神社

距離 1.8km　時間 30分　消費カロリー 105kcal

犀川を渡って中心市街地を目指す散歩道

小さい茶屋街だけど、店舗も施設も個性的

にし茶屋街の入口から奥に向かうとすぐに茶屋街の端に着く。もう終わりなのかとびっくりする観光客も多いと聞くが、飲食や買い物、施設を楽しんでほしい。

茶屋街から長町の武家屋敷跡までは細い道が多いので、十分に気を付けて歩く。長町は道の横に用水が流れ、家々の土塀が続き、独特な雰囲気が楽しめる街だ。武家屋敷跡には、商売をしていない普通の人たちも暮らしている。勝手に写真を撮るのも失礼なので注意が必要だ。

せせらぎ通りのファンが急増中

武家屋敷跡を過ぎると、せせらぎ通りに突き当たる。おしゃれな店が多く、金沢人に人気の通りだ。店の入れ替わりもあるが、入れ替わった店もちゃんとおしゃれな店なのが不思議だ。個性的な銭湯や飲食店、各種ショップが大きな看板を出すこともなく、控えめに商売をしている。通りには、トーン＆マナーの厳しい基準があるのかもしれない。

「ひらみぱん」のある交差点を右に折れると、前方の遠くに尾山神社の樹木が小さく見える。交通量が少ない広い道をさらにまっすぐ進むと、尾山神社の神門が見えてくる。

◉文：西口 敏広

にし茶屋街

1820年に加賀藩から公許された花街「西の廓」が現在の「にし茶屋街」である。200年以上の歴史を誇り、金沢の三茶屋街の中では最も芸妓が多く所属している。出格子が美しい2階建ての茶屋建築が立ち並び、カフェやショップに立ち寄りながらの散策を楽しんだり、お茶屋の雰囲気が満喫できる施設を気軽に見学できる。日が落ちると、軒先に掲げられた看板がともり、昼間とは違った風情が漂う。

⑩ 甘納豆かわむら

にし茶屋街にある甘納豆専門店。芸妓から常連客への「茶屋街のおもたせ」としても使われている甘納豆は、昔ながらの方法で手間暇かけて手作りされている。大粒の小豆を使用した代表的な甘納豆「大納言甘納豆」は、そのまま素材の風味を楽しむほかにも、ガラスの器に少量の水と大納言を入れて五分ほど待ち、氷を加えて冷やしぜんざいとしても楽しめる。また、フランス産と石川県産の食材を使用したYôkan（羊羹）も開発。上下に2種の味を組み合わせ、付属の糸で好み量を切り出して食べる「糸切り羊羹」形式で人気だ。

編集部からのおすすめポイント
サロン・ド・テ・カワムラ「お豆のプレート（1,200円：税込）」は、甘納豆かわむらの人気商品をちょっとずつ一度に楽しめるプレート。温かいほうじ茶と一緒に食べるとほっこりした気分になります。

A VERY SHORT, BUT PRETTY STREET.

The sun sets in the West

The Nishi Chaya-gai (West Tea House District) offers a condensed amount of Japanese culture in a tranquil short walk. Delicious wagashi (Japanese confectionery), stores selling cultural goods, various small museums, and cultural experiences can be found in a quick one-stop area.

Being a lot smaller and a little bit out of the way, Nishi Chaya-gai is also likely to be the most peaceful tea district you can visit of the three well-preserved geisha areas in Kanazawa City. Even though it is the smallest of the three, this small stretch of road contains the highest chance of witnessing gorgeous geisha walking around or hearing the beautiful sound of shamisen (a three-stringed instrument) being played down the street.

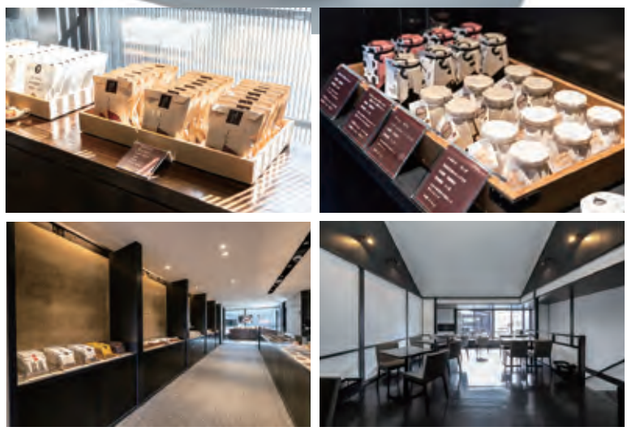
編集部からのおすすめポイント
一番人気の甘納豆「能登大納言」。いつ買い求めても、固さも甘さも同じ！ 個人的に1番好きな甘納豆です。

手仕事っぽいのにモダンな袋デザイン。デザイナーが嫉妬する仕上がりだ。

お店から・・・

学問に王道なし。という言葉がありますが、甘納豆にも王道はありません。当店の甘納豆は4〜5日かけて職人が付きっきりで製造しております。時間はかかりますが程よい甘さに仕上がり、素材の味も活かした甘味ができ上がります。ご来店なさる全ての方の笑顔のために日々努力して参ります。

店主 河村 由美子さん



上：洗練された商品ディスプレー。 下左：店内は外観からは想像もつかない別世界の空間。スタイリッシュな1階売り場。 下右：シックでモダンな空間の2階カフェ「サロン・ド・テ・カワムラ」。白壁と天井に、通り側の窓から入る光が美しいグラデーションを作り出す。 写真提供（一部）：甘納豆かわむら

●住所：金沢市野町2-24-7 にし茶屋街 ●TEL：076-282-7000 ●営業時間：平日9:30〜18:00、日・祝 9:00〜17:00 ●定休日：第1火曜、12/31〜1/3
●https://mame-kawamura.com/

Map >

忍者武器ミュージアム

築100年の町家を改装した忍者に関する武器を展示するミュージアム。手裏剣や鎖武器、甲冑（かっちゅう）など、50種類、約160点の武器を展示している。また、お子様も楽しめる「手裏剣体験」コーナーも併設。館内には、忍者や侍の関連グッズをはじめ、模造刀やオリジナルグッズ、金沢の名菓や焼き物などの土産品も販売されている。

写真提供：とんぼ八

●住所：金沢市野町2-26-1 ●TEL：076-245-6450
●営業時間：10:00〜17:00（最終入館16:45） ●定休日：なし
●https://www.ninjaweaponmuseum.jp

Map >

編集部からのおすすめポイント
九谷焼の器に美しく盛られた「マルガージェラート」の代表的なフレーバーと加賀棒ほうじ茶のセット(1,000円:税込)。猫の形のサクサクもなかはジェラートとの相性も抜群です。

写真はマスカルポーネとオレンジバニラ&グランピスタチオ

⑪ 鏑木商舗(鏑木食堂 武家屋敷店/金沢九谷ミュウジアム)

1805年、再興九谷の発祥と同時期に九谷焼最初の商家として金沢で開業した「鏑木商舗」。城下町金沢の面影を色濃く残す長町武家屋敷跡にあり、九谷焼を代表する作家による工芸品から、気兼ねなく普段使いできるような九谷焼、自社工房で製造した鏑木オリジナル九谷焼まで、幅広く揃う。九谷焼の器で料理を提供する食事処「鏑木食堂 武家屋敷店」では、人気の金澤おでんや、近江町市場直送の加賀野菜をふんだんに使った料理、喫茶メニューが楽しめる。

食事処「鏑木食堂 武家屋敷店」

お昼のお食事「いっぷく弁当(一汁六菜 3,000円:税込)」※2名様〜

お昼のお食事「和牛ステーキ重(3,000円:税込)」

お昼のお食事「金澤 おでん定食(1,600円:税込)」

左:ゆったりとした音楽が流れる店内で時間を忘れ、思い思いに九谷焼を堪能できる「金沢九谷ミュウジアム」。
上:店舗入り口
写真提供(一部):鏑木商舗

お店から・・・

飲食スペースでは「九谷焼をどのように使えばいいか」をイメージしていただけるように、料理やスイーツの提供には九谷焼の器を使用しています。食事の後に販売スペースへ移動されると、九谷焼をより身近に感じて、実際に使用するイメージを持ちながら商品を見ていただけるのではないかと思います。

スタッフ 田村 悦子さん

●住所:金沢市長町1-3-16 ●TEL:076-221-6666 ●営業時間:10:00〜18:00
●不定休 ●https://kaburaki.jp

Map >

⑫ Boulangerie et Bistro ひらみぱん

ビストロ料理と焼き立てのパンの人気店。店頭には常時30種類ほどの焼き立てパンが並び、イートインもテイクアウトも可能だ。自家製酵母を使った生地に地元の食材を組み合わせた石川県ならではのパンが楽しめる。店長が厳選した食材を使用した、フレンチベースでボリューム満点のビストロ料理も提供している。店内は、大正時代に鉄工所として使われていた建物を改装したヨーロピアンな雰囲気と昔懐かしい温もりが混在するおしゃれな空間である。

編集部からのおすすめポイント
モーニングセットの「クロックマダム(ドリンク付 1,650円〜:税込)」。焼き立てパンは極上の味。目玉焼きの黄身を崩してパンに絡ませるとさらにおいしさが増します。

上左:フランス・ボルドー地方の伝統菓子「カヌレ(1個 300円:税込)」は、外はカリッと、中はもっちりとした食感。甘すぎず、バニラの香りが特徴の人気商品だ。 上右・右下:材料や製法、自家製にこだわったパンが毎日約30種類ほど並ぶ。下左:ヴィンテージ家具を配した心地よい空間でゆっくりと食事が楽しめる。

●住所:金沢市長町1-6-11 ●TEL:076-221-7831 ●営業時間:モーニング8:00〜10:30(L.O.)、ランチ 12:00〜15:30(L.O.)、パンの販売 8:00〜18:00
●定休日:月曜(その他不定休あり) ●https://hiramipan.co.jp/

Map >

お店から・・・

ひらみぱんのロゴマークは、Fer à cheval(フェール ア シュヴァル)、馬蹄。ヨーロッパではクローバーやてんとう虫と並ぶラッキーアイテムのひとつです。パン作りを教えてくれた、あるフランス人のシェフが言っていました。「昔からフランスでは Fer à cheval を拾った人にはしあわせが訪れるんだ。家の入り口に飾っておくんだよ。」ひらみぱんへご来店くださるみなさまのもとへ、たくさんのしあわせが訪れますように。

店主 平見 高広さん

⑧ 尾山神社→近江町市場

距離 0.9km　時間 15分　消費カロリー 52kcal

街中の裏通りの魅力を堪能する散歩道

ぜひ見てほしい、神門をくぐった先の、その先

尾山神社はギヤマンの神門が有名だが、境内にも見どころが多い。加賀藩祖前田利家公、御正室お松の方を祀（まつ）る神社には、2人の像や神苑と呼ばれる地泉廻遊式の名園もある。さらに、金色のカエルたちが集うハスのオブジェやゼンマイのオブジェに持ち上げられた枕木のベンチなど、アート作品も鑑賞できる。

裏通りのディープな魅力を発見しよう

神社を出て、右に曲がり、さらに右に向かうと個性的な店が並ぶ、裏通りのさらに裏通りがある。車も滅多に通らないのでゆっくりと散歩できる。なんでこんなに道が多いのだろうと驚くエリアだ。

ちょっと寄り道をして「尾崎神社」に寄るのもおすすめ。本殿、拝殿・弊殿、中門、透塀等は国の重要文化財に指定されている、朱塗りのちょっと派手な神社だ。規模は小さいが歴史ストーリーが満載の魅力的な神社だ。

そこから少し歩くと近江町市場に到着する。

◉文：西口 敏広

ビジネス街の裏通りには常連さんに愛されている魅力的なお店があります！

尾山神社

加賀藩祖前田利家公、御正室お松の方を祀る神社。前田家代々の世継が住んだ金谷御殿の跡地に建てられており、和洋折衷の神門が特徴的である。神門はレンガと木材の3層構造で、第3層には西洋のギヤマンが施されており、最上部には現存する日本最古の避雷針が設置されている。金沢市を代表する観光スポットだ。

SERENE AND GREEN.

A strolling garden within the Oyama Shrine grounds.
Just watch out for mosquitos.

Inner city serenity

Oyama Shrine (Oyama-jinja) found in the centre of town is a wonderfully quiet and sheltered walking spot with two main centres of focus; the unusual front gate with European, Chinese, and Japanese design elements, and the majestic shrine itself.

The grounds have a few notable statues paying homage to Lord Toshiie Maeda, and his wife Omatsu, to whom the Shrine was dedicated to. It is said that as their marriage was such a happy and successful one, many visitors come here to wish the same for their own romantic relationships.

手水舎

尾山神社本殿

授与所

金谷神社

東神門

お松の方像

前田利家公像

神苑

編集部からのおすすめポイント
サクサクとした食感のクロワッサン生地と、相性を考え抜いたフレーバーはどれも絶品。ボリュームもたっぷりです。

プリプリのエビとカニの風味が香る濃厚なクリームパスタ。いろどりも美しく、目でも楽しめる。

13 Choco Tea（ショコティ）

尾山神社すぐそばにあるクロワッサンたい焼き屋併設のカフェ。店内は白を基調としたスタイリッシュな雰囲気で、ゆったりと食事を楽しめるソファやテーブル席があり、パスタやスープ、スイーツなど、バリエーション豊富なメニューを提供している。看板商品は、8種類のフレーバーが楽しめる「クロワッサンたい焼き」で、五郎島金時芋・加賀棒茶・能登大納言など、石川県の食材を使ったメニューに一新された。特に珍しいこしあんのたい焼きが人気で、遠方からわざわざ食べに訪れる人や、お土産に大量買いする人も多い。ディナーは3種類のコースメニューを提供。前日17時までに予約が必要だ。

お店から・・・

中型犬までのペット入店OKのドッグフレンドリーなカフェです。愛犬との同伴は予約がおすすめ。選べるパスタランチ（ミニサラダ付 990円：税込）をはじめ、スープやスイーツ、テイクアウトできるクロワッサンたい焼きなど、ランチからカフェ利用まで、愛犬と一緒に楽しめます。

店主 河野 良太さん

店舗入口の右側がたい焼き売場、左側がカフェの入口。
たい焼きの生地が焼けるおいしいそうな香りに誘われる。

●住所：金沢市尾山町13-2　●TEL：050-8885-4660　●営業時間：11:00～18:00（テイクアウト ～19:00）●定休日：月曜（祝日の場合は営業、翌日休み）
●https://www.instagram.com/cafe.chocotea/

Map >

⑨ 近江町市場→金沢駅

距離 1.1km　時間 19分　消費カロリー 66kcal

ぐるっと1周
距離：12.3km
時間：3時間25分
消費カロリー：717kcal

大人気！武蔵エリアの魅力を再発見する散歩道

毎日の買い物がエンターテインメントに

近江町市場には買い物の魅力が詰まっている。店員さんの掛け声を聞いたり、いろいろな店を見てまわったりするだけでも楽しいし、買い物の途中で市場グルメを味わえるのもうれしい。道を挟んで向かい側にある「金沢エムザ」の黒門小路には地元の名産品が揃う。さらに裏のスタジオ通りにも魅力的なショップがいっぱいだ。買い物が便利な街はシニアにも人気が高い。金沢駅からも近いので、２拠点生活を考えている人にもおすすめのエリアである。

半日かけた大散歩、ゴールまであと少し

スタジオ通りを左斜めに進むと、道の先は金沢駅だ。広い道の両側にはショップも少なく、マンションやホテルを眺めながらの散歩になるので、ちょっと物足りない。途中のリファーレというビルの1階には観光案内所やコンビニもあるので、観光客には便利な場所だ。

駅前まで来たらホテルのカフェでドリンクとスイーツを味わいたい。長い距離を歩いた後は、おいしさもワンランクアップしているはず。そして、金沢に移住するならどこに住みたいか、想像する時間にしてみてくださいね。

●文：西口 敏広

近江町市場

江戸時代の享保6年（1721年）に加賀藩の御膳所として始まり、今も金沢の食文化を支える「市民の台所」として親しまれている。鮮魚、野菜、果物などの専門店や飲食店、約170の店が軒を連ね、料亭や飲食店などの料理人も仕入れに訪れる。日本海で獲れた魚介を使った海鮮丼や寿しを目当てにたくさんの観光客で賑わっており、新鮮な魚介類やコロッケなどの揚げ物を店頭で食べられる店も人気だ。

ある日の
近江町市場
スナップショット

店員さんが金沢で一番元気な場所。
魅力がいっぱいの市場には、
あなたの想像を超えた
うれしい発見があるはずです！

Oh My Ōmichō

ENJOY SOME VACUUM-SEALED PLASTIC-WRAPPED FRUIT & VEGETABLES. KEEPING THE FRESHNESS, FRESH.

Ōmichō Market (Ōmichō Ichiba), boasts various meat on sticks, ramen, sushi, confectionery (wagashi), Kanazawa curry, soba, recently picked fruit, and vegetables, and of course the freshest seafood Kanazawa has to offer. Just a short stroll away from Kanazawa Station, if you want to experience an authentic market, this is one of the recommended places to see, taste, and smell some authentic Kanazawa.

黒門小路

「金沢の台所」と呼ばれる近江町市場の向かい、金沢エムザ1階にある、城下町金沢の趣のある街並みをイメージしたお土産処「黒門小路」では老舗の和菓子や人気の洋菓子など菓子処・金沢の魅力が幅広く揃う。また、地酒や海産物に九谷焼、輪島塗など、代々受け継がれてきた多彩な伝統工芸品を販売している。

●住所：金沢市武蔵町15-1 金沢エムザ1F ●TEL：076-260-2195
●営業時間：10:00～19:30 ●不定休 ●https://www.kmza.jp/kuromon/

Map >

⑭ 加登長総本店

石川県民なら誰もが知っている、創業129年を迎える老舗のうどん店。甘めの出汁とモチモチの麺が特徴の「金沢うどん」の元祖ともいえる歴史ある名店だ。うどんはもちろん、地元の食材を使った郷土料理の数々が楽しめる。定番メニュー「鴨治部煮」も人気で、プリプリの鴨肉と季節の野菜、すだれ麸が、とろっと優しい味わいのタレと絡んでおいしい。

編集部からのおすすめポイント
「明太子かき玉うどん（950円：税込）」は、明太子の味と卵が調和したとろみのあるスープで、体が温まる優しい味です。

●住所：金沢市下近江町42 ●TEL：076-221-0435 ●営業時間：11:00～21:00
●定休日：水曜 ●https://xn--yfr61zk0g4pq9tifx9a.com/

Map >

⑮ Curio Espresso and Vintage Design

（キュリオ エスプレッソ アンド ヴィンテージ デザイン）

今年4月に10周年を迎えた、シアトル帰りのオーナー夫妻が営むカフェ。店内は町家をリノベーションしたアンティーク調で、古いカメラやミシンが飾られて落ち着いた空間。本格的なシアトルスタイルのコーヒーが人気で、本場仕込みのエスプレッソや、キュリオだけの特別ブレンド豆を使ったラテ、カプチーノなどがおすすめだ。ヴィーガンの人も食べられるサンドイッチやオリジナルデザートなど、フード&デザートメニューも充実。地元住人・国内外からの旅行者にも支持されている。

編集部からのおすすめポイント
初来店時、好みの味を伝えて注文したカフェラテを一口飲んだとき、コーヒーの味と香り、牛乳の風味のハーモニーに驚きました！　あまりのおいしさに、飲み終わるころにはCurioさんの近所に引っ越そうかと考えたほどです（笑）初めて行く方は、ぜひ好みの味を伝えてみてくださいね。

お店から・・・

信頼する焙煎士さんや牛乳屋さんに出会い、思い描く味が完成してから10年。エスプレッソドリンクは一杯ずつ好みに合わせて入れられるのが素晴らしいところです。材料を届けてくれる皆さんを私たちが信頼するように、私たちもコーヒーを提供するバリスタとして信頼される人、満足させられる人になりたいと思って日々お店にいます。

店主 大徳 裕子さん

左：共同オーナーのソルさん。注文が入ると手早く丁寧においしいドリンクを作ってくれる。　右上：しっかりしたボディーとフルーツやチョコレートのような甘み、層に厚みがある「Curioブレンド」。豆の販売あり。　右下：店舗外観。武蔵交差点から金澤表参道に入って30mの位置にあり、近江町市場から歩いて3分、金沢駅からも徒歩圏内。

●住所：金沢市安江町1-13 ●TEL：076-231-5543 ●営業時間：8:00～15:00
●定休日：火曜・水曜 ●https://www.instagram.com/curioespresso/

Map >

編集部からのおすすめポイント
一口サイズのキューブに風味が凝縮！見た目は愛らしく食感も楽しいココプニーニ。持ち帰り限定商品のため専用BOXがあり、彩り豊かで手土産にピッタリ！

⑯ Punini 金沢本店

Punini（プニーニ）は、1987年創業の昭宝製菓が手がけるスイーツ。和菓子でも洋菓子でもない、和洋の枠組みを超えた新しいお菓子で、最大の特徴は、粒度にこだわった国産の餅粉にフランス産の小麦粉を合わせて作り上げた、独自のもちもちプニプニ食感だ。季節限定も合わせて常時約10種類のフレーバーがあり、フランス産カカオパウダーを使用した「ショコラ」や、純度100%の加賀棒茶を使用した「加賀棒茶」が人気である。イートインメニューの定番となっている季節のパフェやコーヒーゼリー、抹茶ラテなどのドリンクメニューも提供している。

店内ではイートインも可能。旬の食材をふんだんに使った期間限定のパフェは、食感も味も何重にも楽しめる。東京のコーヒー専門店監修のコーヒーやこだわりの茶葉を使ったドリンクも人気。
写真提供：Punini

編集部からのおすすめポイント
イートイン限定「プニーニ・コッタ」は、クリームやフルーツのピューレなど、プニーニと相性抜群のトッピング付き。お得なドリンクセットもあります。

お店から・・・

Puniniを初めて口にしたとき、「何これ！」と声を上げてしまいました。この驚きと幸福感は、食べた人にしかわからないので、是非一度体験してほしいです。私の地元石川県から誕生したスイーツを食べて、みなさんが幸せになってくれたらうれしいです。私も全力で応援したいと思います。

公式アンバサダー 長谷川 美月さん

●住所：金沢市昭和町14-4 ●TEL：076-204-8777
●営業時間：10:00～18:00 ●定休日：無休
●https://punini.jp/

Map >

特集❹

金沢のとなり 発酵と祈りの街

鶴来

Tsurugi

昔、鶴来は旅人や商人が集い、様々な人やものが行き交い賑わいを見せていました。
金沢の中心から車で約30分。白山の恵みを受け、独自の文化を育む街。
レトロで新しい魅力に満ちた鶴来の今をご紹介します。

協力：鶴来商工会　◉文：河原 剛

大屋醤油

大田町

写真上／新町の交差点から今町方面に向かう道には昔ながらの建物が立ち並ぶ。この先を行くと、『白山比咩神社』の表参道にたどり着く。
写真下・左／レトロな外観が目を引く『鶴来駅』。写真下・中／街歩きの休憩に利用できる『横町うらら館』。

霊峰白山に抱かれた歴史と文化の街

鶴来は白山から日本海にひろがる手取川扇状地の源に位置し、大自然の景色と豊かな伏流水に恵まれた街です。2023年5月にユネスコ世界ジオパークに認定された「白山手取川ジオパーク」内に位置し、全国に約3000社を数える白山神社の総本宮『白山比咩神社』と北陸最古の神社『金劔宮』の門前町として知られています。

この街の発祥は縄文時代、今から4000～4500年前にさかのぼると言われています。手取川出水に悩まされた当時の人々は、高台にあって陽当たりがよく、白山の伏流水に恵まれ、山野、川からの獲物が得やすい鶴来の舟岡山を安住の地と定めたと言われています。

生きもののように表情を変え、赤々と萌える白山。四季を通じて流れる水の恵み。自然の神秘への畏れと感謝がやがて白山信仰につながっていきます。鶴来が門前町として最も栄えたのは中世から近世。加賀馬場として白山の本馬場となり、白山の遥拝場である白山本宮を中心に市場集落が形成されます。

神聖な山の麓にある門前町として、鶴来は商業の街でもありました。山麓へ行く人の宿場であり、山や海の町の接点であった鶴来は市が立ち、物々の交易所として賑わいます。

江戸時代、前田利家が加賀を領するようになってからは金沢城下の近郊商家町として生き続けます。大正時代には、ひがし茶屋、にし茶屋をしのぐほどの賑わった鶴来遊郭の歴史もあり、古い街並みは当時の名残を今に伝えています。

写真左／『スカイ獅子吼』のゴンドラ。白山麓から日本海に至る手取川を眺められる。
写真右上／日本一の夫婦獅子が展示されている『獅子ワールド館』など。
写真右下／パラグライダーのメッカとしても知られている。

鶴来 MAP

石川県ふれあい昆虫館

日本海側最大規模の昆虫博物館で、ジオラマコーナーやカブトムシも見られる昆虫ウォッチングコーナー、約10種約1000匹の蝶が飛び交う蝶の園などがある。

鶴来別院

浄土真宗大谷派の寺院。加賀一向一揆以来、500年にもわたる真宗門徒の厚い信仰の伝統を継承する聞法の道場として現在に至っている。1899(明治32)年に建立された大きな本堂は白山市指定文化財に指定されている。

鶴来駅

北陸鉄道石川線の終着駅で、金沢から約30分で到着する。赤瓦屋根に白壁の駅舎が特徴で、駅前には白山市役所・鶴来支所があり、レンタサイクルも利用できる。

もく遊りん

木工房と食工房の2つのエリアがあり、木工房では木のおもちゃや木製家具などの木製品を販売し、食工房では石窯で焼いたピザやパスタ、デザートなどを提供している。木工のワークショップも定期的に開催されている。

パーク獅子吼

ゴンドラ乗り場周辺に広がる総合施設で、地場産業をPRしたり、人々の交流の場として作られた。施設内には、日本一の木彫り夫婦獅子頭や世界中から集められた獅子などを展示する「獅子ワールド館」がある。

旧加賀一の宮駅

白山比咲神社の表参道前に位置し、多くの参拝者や通勤、通学者に利用されてきた駅舎を廃線後に改修。現在は、資料展示・休憩施設になっている。施設の裏には自転車専用道路「手取キャニオンロード」が通り、サイクリングも楽しめる。

道の駅しらやまさん

白山麓の玄関口にある道の駅。国道157号線沿い、白山手取川ジオパーク内にある。多目的休憩棟、情報棟、展望室、白山手取川ジオパーク展示スペースや白山市観光情報センターもある。

発酵

白山が作る扇状地の頂点に位置する鶴来は、昔から水の生業が根付いています。酒造りをはじめ、糀、味噌、醤油、酢と醸造業がさかんで地元の人は独自の食文化を育んできました。鶴来のお店を巡ると、地元の醸造品・発酵食を取り入れた食べ物がたくさんあることに気付かされます。今回は気軽に誰もが楽しめるスイーツにクローズアップ。パティシエが作る味噌のお菓子、日本酒を使ったシェイクなど、地元の人に愛されるスペシャリテをご紹介。ひとくち食べれば心が和む。からだと心にやさしいスイーツ巡りに出かけませんか。

お菓子と珈琲のお店 Souvenir スーヴニール

酒粕パウンドケーキ（菊姫 酒粕使用）

昔ながらの町家が並ぶ今町の通りにひっそりと佇むお菓子の店。オーナーの堀内さんは、県内の洋菓子店でパティシエールとして修業後、出版社で勤務。雑誌の広告営業として、店舗経営について学び、以前から描いていたお菓子の夢を叶えようと現在のお店をオープンした。

「スイーツの世界は華やかだと思われるかもしれませんがとても地味なんです」。堀内さんは、パティシエール、接客、オーナーとひとり三役をこなし、毎日大忙し。自分の納得できるお菓子だけを地道に丁寧に作っていきたいという思いで日々のお菓子作りに取り組んでいる。

「酒粕パウンドケーキ」は、甘いものが苦手な人に食べてもらえればという想いで作ったお菓子。ご近所の「菊姫」から仕入れる酒粕を生地に練り込み焼成。焼き上げから2、3日と経つほどに生地になじみ、味に深みが出る。素焚糖で甘さを和らげ、仕上げに吟醸酒のシロップで芳醇かつ濃厚な甘さを引き立たせ、上質なブランデーケーキのような味わいは、日本酒好きの堀内さんもお気に入り。フィナンシェやマドレーヌなどの焼き菓子やバスクチーズケーキなどおもたせにおすすめのアイテムも揃っている。

白山市鶴来今町レ16
TEL:076-209-0637
営業時間:11:00〜17:00
定休日:不定休

instagram

酒粕×パウンドケーキ

日本酒の香りがほのかに漂う
大人のための上質なスイーツ。

チュルチュルがクセになる
日本酒ゼリーのご当地シェイク。

日本酒×シェイク

ソフトクリームショップ happiness（ハピネス）

菊酒シェイク（菊姫 日本酒使用）

小学校の頃、親に連れて行ってもらったサーティワンの体験以来、ほぼ365日アイスを欠かしたことがないというアイス好きの店主が営むソフトクリーム専門店。アイス人生の中でありとあらゆる種類のアイスを食べた経験を生かし、材料・製法もイチから研究。自身が納得できるものを食べてほしいという思いから、ソフトクリームのコーンも自家製で作っている。

菊酒シェイクは一度レギュラーメニューから外したが、また食べたいというリクエストで復活した。地元「菊姫」の日本酒を使ったゼリーを自家製し、ミルクソフトを合わせている。「うちのソフトはミルクの風味が強いんですが、菊姫さんのお酒を入れると不思議と甘味がまろやかになるんです」と店主飛田さん。チュルンとしたゼリーが口の中で溶けて、日本酒の風味がふわっと香る。アルコールは飛ばしているから車の方もOK。

「プルプルのやつ食べたい！」と食感の面白さが子供にも受けている。学校帰りの学生から、仕事中の男性、買い物ついでの主婦をはじめ、ひとくちでみんなを笑顔にしてしまうソフトクリーム。「happiess」は鶴来の街にたくさんの人に幸せを届けている。

白山市鶴来上東町カ33-1
営業時間:11:00〜16:30(4〜11月)
12:00〜16:00(12〜3月)
定休日:不定休

instagram

洋菓子店 Haku

味噌パウンドケーキ（武久商店 糀使用）

鶴来の目抜き通りにある洋菓子店「Haku」は、金沢の有名店で経験を重ねたパティシエの徳田さんが「いつか自然が多い場所で自分の目が届く範囲で小さな店をしたい」という夢を叶えたお店だ。その頃から描いていたのは、顔が見えるお菓子屋さん。「Haku」は外観がガラス張りで、店内はショーケースとキッチンがつながるオープンな空間。製法にもこだわっており、SNSでレシピが簡単にお菓子が作れる今の時代だからこそ、昔ながらの製法でパティシエしかだからできるお菓子を手間ひまをかけて作る。

「吉田屋」の味噌を使ったパウンドケーキは味噌の塩味と甘さのバランスを何度も調整してできた苦心作だ。かすかに味噌を感じられる味わいを出すために何度も試作を繰り返した。

「Haku」では、他にも地元の発酵食材を使った焼き菓子の他、特製カスタードクリームをたっぷり絞ったシュークリームなどが揃い、人気を集めている。

最近は来店する人から野菜などの差し入れにもらったり、逆に試作中のお菓子をお分けしたりと、地域とのコミュニ―ケーションを楽しんでいる。地元の交流がまた新しいお菓子を生み出す力になっている。

白山市鶴来本町2丁目ワ37
TEL:076-259-5585
営業時間:10:30〜17:30
定休日:月曜

instagram

味噌×パウンドケーキ

昔ながらの製法で手間をかけて作る味噌が香るパウンドケーキ。

地元の糀で作ったからだと心にやさしい味。

糀×マフィン

米粉菓子店 みと

塩糀マフィン（武久商店 糀使用）

閑静な住宅街の一角。軒先のイーゼル看板が目印。「米粉菓子みと」は、自宅の一角を店舗スペースにした軒先ショップで、地元で高い支持を集める人気店として知られている。週替わりで様々な焼き菓子が並ぶ中、塩糀マフィンは定番人気だ。もともと食事マフィンが好きだった店主の前多さんは、糀の料理教室に通っていた経験があるほど糀好き。いつか塩糀を使ったお菓子を作ってみたいと思っていたそう。塩味が柔らかくなって、バラバラの素材をまとめてくれるのが前多さんが考える塩糀の効用。温めれば朝ごはんにぴったりですよと前多さんは言う。

「みと」のお菓子は、米粉、米ぬか、アガベシロップ、てんさい糖など、素材選びに特に気を配っている。前多さんは体調不良で好きなお菓子作りをあきらめた時期があり、からだに合うものを食べることの大切さを知った経験がある。おやつは忙しい日々のオアシスような存在。だからこそ、からだにいいものを楽しんでほしい。週替わりで商品を作るのは大変だが、ときには時間を忘れて深夜まで没頭してしまうこともしばしば。作り手の想いがあふれるお菓子はからだと心にやさしい。

白山市鶴来水戸町3丁目123番地
TEL:090-9769-5078
営業時間:11:00〜16:00
定休日:不定休

instagram

Café&Sweets 大屋醤油カフェ

ガトーショコラ（大屋醤油 白山の雫使用）

明治10年創業の老舗「大屋醤油」が、建物の一部をリノベーションして作ったカフェ。厳選の珈琲豆を使ったオリジナルドリップの珈琲と自店の醤油を使った手作りのスイーツが味わえる。一番人気のガトーショコラは濃厚なチョコのずっしり感が自慢。醤油はあんこを炊くときに塩を入れるのと同じで素材の引き立て役。醤油のコクを生かして、砂糖はできるだけ少なくして甘さは控えめ。大人にも子どもにもやさしい味わいを心がけている。

江戸時代からの古い建物の佇まいに惹かれて来店する人も多い。それほど風格のある佇まいのこの建物、醤油店になる前は庄屋として多くの人が集まる場としても使われていた歴史もあるとか。「小さな店なのでお客様同士が仲良くなったり、おいしいねと笑顔で話されたり。そんなときにカフェの仕事をやっていてよかったって思います」とスタッフのKYOKOさんは笑顔で語る。ご近所さんや旅行者、学生から仕事中のビジネスパーソンまで時代を超えていろんな方が集う場所。ケーキ、焼き菓子やジェラートはテイクアウトも可能。

マルガージェラートの大屋醤油フレーバーはここでしか味わえない限定スイーツなのでぜひおすすめ。

白山市鶴来本町2丁目ワ133
TEL:076-272-0007
営業時間:9:00〜16:30
定休日:火曜・水曜定休

instagram

醤油×ガトーショコラ

老舗の醤油屋のレトロ空間で手作りスイーツを味わうひととき。

先代から製法を受け継いだ鶴来の名物まんじゅう。

酒粕×まんじゅう

和菓子店 和乃菓ひろの

菊酒まんじゅう（小堀酒造店 酒粕使用）

鶴来は和菓子屋が多い。中でも地元人に高い支持を集めるのが「ひろの」の菊酒まんじゅうだ。自店の他、「JA白山ファーマーズマーケット よらんかいねぇ広場」でも販売しているが午前の早い時間に完売になってしまう人気の高さ。小さな子でも食べられるふわふわとした生地が自慢で、生地は店主の広野さんの父親が有名なまんじゅう店から教えてもらったレシピが基本になっている。「小堀酒造店」の大吟醸練り粕をペースト状にして生地と合わせてミキシング。包餡したら、その後1時間半ほど徹底した温度管理で生地を発酵させ、じっくりと蒸し上げる。

「まんじゅう一つひとつ手間をかけて作っています。その方が風味とか食感がよくなるような気がするんです。やさしい味になるというかね。しっとりとした感じが長続きするんです」と店主の広野さんは言う。

菊酒まんじゅうに絶対欠かせない材料のひとつに水をあげる。和菓子はシンプルな材料で作るから、素材の味を感じやすい。鶴来は白山の伏流水の恩恵を受ける地だ。「小松に住んでいるお義母さんもなぜかうちで飲むお茶がおいしいっていうんですよ。あんこを炊くときにも水を使うから、白山の伏流水さまさまです」

白山市鶴来大国町ホ88-1
TEL:076-272-0313
営業時間:9:00〜17:30
（日・祝日 〜16:00）
定休日:火曜（月2回不定休あり）

instagram

萬歳楽

Manzairaku

地元米を使った飲み口がやさしいお酒から贅沢な純米吟醸酒までラインナップ。祝いの酒として地元で幅広く親しまれる酒造りの老舗『小堀酒造店』。創業は江戸享保年間。代表銘柄「萬歳楽」の商標を明治中期に取得して以来、めでたいイメージが定着し、結婚式、開店祝いをはじめ、特別な催事、儀礼、行事に欠かせない酒として知られるようになった。

現在は純米酒をはじめとした清酒に加えて、季節限定の酒や特別酒、加賀梅酒を製造している。酒通に支持される純米大吟醸の「白山」シリーズは、上質な吟醸香、素材を生かしたほのかな甘味、すっきりとしたキレのよさが持ち味。一方の「萬歳楽」シリーズは、地元米を使った飲みやすい酒を揃える。石川県オリジナル酒米である百万石乃白を原料米に使用した「純米大吟醸」は控えめなアルコール感と軽い口当たりが特講。日本酒があまり飲み慣れていない人にも好評だ。

結婚、昇進、長寿をはじめとした祝いの席はもちろん、日常の幅広いシーンで愛飲される「萬歳楽」。本町通りにある本店では、専門スタッフが常駐し、商品についての詳しい説明を聞くことができる。

株式会社小堀酒造店
白山市鶴来本町1丁目ワ47番地
TEL:076-273-1180

オフィシャルサイト

晴れの場を華やかに彩ってくれる、はじまりの酒。

白山 純米大吟醸
山田錦と自社酵母が生み出す華やかで滑らかな香味が特徴。様々な料理との相性も抜群。ワインのような感覚でカジュアルに楽しめる。

菊姫

Kikuhime

米の旨味と熟成へのこだわり。力強さと気品溢れる酒。

山廃純米
濃醇で飲み応えがある純米酒。ナッツやカラメルを連想する芳醇な香りと力強い酸味と米のたっぷりとした旨味が相まって、コク豊かな風味が堪能できる。

創業は安土桃山時代。400年以上酒造りを行うその源流は白山の伏流水にたどりつく。鶴来は白山の雪解け水が海に流れる扇状地の扇頂点にある。白山・手取川水系の水がこんこんとわき出る自家井戸から採取した水を生かし、兵庫県吉川町の特AAA地区の山田錦、自家精米など素材選びに妥協せず、醸造と熟成による酒の旨みを追求する。『白山比咩神社』の御祭神である「菊理媛」の名を冠した同社最高峰の吟醸酒をはじめ、20種以上の日本酒をラインナップ。日本酒通から高い評価を得る今も、昔からの製法をかたくなに貫き、生産量の拡大を追わない。

伝統的な技術を大切にしながらもアップデートする。杜氏が培ってきた伝承技術、酒造りの勘を分析・データ化し、ベテランと若手社員で共有。自由に意見を言い合いながら、既成概念に捉われず、新しいアイデアを出し合っている。『菊姫』にとって酒造りは子育てと同じだ。酒に愛を注ぎ、慈しむ心が人の心を動かす。世の中がどんなに変わっても、本当に良いものは必ず生き残っていく。

かつて日本一の銘酒とうたわれた「加賀菊酒」の伝統を守っていくためにこれからも進化していく。

菊姫合資会社
白山市鶴来新町タ8番地
TEL:076-272-1234

オフィシャルサイト

祈り

昔から白山を目指す人々にとって、鶴来は日常から離れた別世界への入口でした。江戸時代には前田家も訪れ、神社を参拝し、舟岡山や酒蔵などを巡ったと言います。白山の門前町として栄えた文化は今も受け継がれ、街並みや祭りなどで信仰の歴史を伝えてくれます。中でも『白山比咩神社』と『金劔宮』は、地域の暮らしに根付いた祈りを感じることができる場所です。鶴来に足を踏み入れると感じる、どこかなつかしく、そして心が安らぐ雰囲気。ふたつの神社でリトリートの街鶴来の空気を感じてみてください。そこには忘れていた自分自身に気付かせてくれる何かがあります。

荘厳な雰囲気が漂う『白山比咩神社』の表参道。この道を行くと本殿がある。
毎月1日に行われる「おついたちまいり」には多くの参拝者で賑わう。

白山比咩神社

しらやまひめじんじゃ

表参道の前にある「一の鳥居」、明神型で高さ6.4m。石造りでは日本有数の大きさを誇る。

白山の水がもたらす豊穣な大地と自然な暮らし。

社伝によれば紀元前91年頃現在の舟岡山で創祀。717年に僧泰澄が登拝し山頂に到達し、白山の頂上に白山奥宮を建立する。これをきっかけに山岳信仰が高まり、修行の登山路が発展し、登拝の拠点となる馬場が開かれた。3カ所ある馬場の中で加賀馬場の中心が現在の『白山比咩神社』だ。

森に覆われた境内には、荘厳な拝殿を中心に、本殿、住吉社、水汲み場などがある。白山山頂の奥宮を拝むことができる「白山奥宮遥拝所」、重要文化財をはじめとする貴重な文物を所蔵する「宝物館」なども設置されており、広大な敷地一体に神々しい雰囲気が漂う。拝殿に至る約250mの表参道は、樹木がアーチのように生い茂り、澄んだ空気、木々の揺れる音、水の流れに心が癒されていく。全国でも珍しく境内に禊場がある神社としても知られる。白山の伏流水を利用した滝があり、全国から参加者が訪れている。

水の信仰と結びついた白山信仰。『白山比咩神社』は、水の女神と言われる菊理媛を御祭神として祀っている。大地の恵みの根源である水を与えてくれる白山は山の麓で暮らす人にとってかけがえのない存在だ。雨水が地中に行き渡り、木々が育ち、太陽の光を受けて森が生まれる。水の循環が豊かな水を生み、人の暮らしに恩恵をもたらす。『白山比咩神社』は、現代の生活が自然とともにあることを気づかせてくれる。

白山の水の力は全国に及ぶ。現在46都道府県に3000社近くの『白山神社』があり、『白山比咩神社』はその総本宮として変わらぬ姿で鎮座している。

写真上／表参道、北参道、南参道の3カ所にそれぞれ趣の異なる手水舎がある。 写真下／神門の傍らに鎮座する境内摂社『荒御前神社』。

境内神門前にある大ケヤキの堂々とした姿。推定樹齢は1000年と伝わっている。

表参道から、「一の鳥居」、「二の鳥居」、「三の鳥居」を経て至る神門。

見上げれば青い空。境内は樹齢を重ねた大樹に囲まれる。
豊かな緑溢れる場にいるだけで、心とからだが癒されていく。

写真左／北参道の鳥居。 写真上／白山信仰を知る上で欠かせない古代から中世にかけての史料、加賀藩主前田家ゆかりの宝物を収蔵する『宝物館』。写真右下／北参道駐車場に隣接するお土産ショップ『くろゆりの里』。

白山信仰の拠点として御鎮座二千百年を越える。

厄除開運守、交通安全錦守、結び守、安産守、合格成就守などのお守り、様々なお札が並ぶ。受験シーズンになると、神社の境内に合格祈願の絵馬が掛けられる風景が見られる。

境内にある庭園『白光苑』。

延命長寿の霊水として名高い白山水系の伏流水。北参道『手水舎』横に湧き出ている。

写真左／大判焼きが名物の『おもてや』。ランチも提供する。写真右／特産店兼食事処『おはぎや』。おはぎ、おはぎのソフトクリームなどが名物。ともに表参道大鳥居前。

白山本宮・加賀一宮
白山比咩神社

白山市三宮町ニ105-1
TEL:076-272-0680
社務所:9:00〜17:00
定休日:無休

オフィシャルサイト

金劔宮
きんけんぐう

鶴来本町の交差点から山側に向かうと現れる「金劔宮」の
北参道。鳥居をくぐり、男段を上がっていく先に本殿がある。

『金劔宮』は古来白山七社に数えられ、白山本宮、三宮、
岩本宮とともに本宮四社とされ、白山第一王子と称される。

古くから境内摂社であったことは古文書に書かれており、御祭神の彦火々出見尊は『金劔宮』の本殿に祀られている御祭神の御子にあたり、祭神が親子の関係になるので境内摂社と言われる。今の建物は嘉永3年（1850年）に改築された四尺四方の建物。

『丈六神社』。昭和36年に旧白峰村白山郷三ッ谷より遷宮した。御祭神は大山作命。

白山信仰の玄関として歴史を刻み地域を見守り続ける鶴来の氏神。

古代から霊場白山の信仰が篤く、門前町として賑わっていた鶴来。鶴来の十七町会の氏神として信仰されている金劔宮は、地域の人々を見守り続ける神様として、鶴来の文化や歴史に深く根付いている。

創建は紀元前95年。この地域の集落の発生と時を同じくし、古くは劔宮（つるぎのみや）、劔神社とも呼ばれた。鶴来という地名の文字は、江戸時代の元禄以降使用されたもので、元々は劔、剣と記していた。

尚武の神、身命守護、生業繁栄の神として信仰が篤く、木曾義仲が倶利伽羅谷合戦の大勝を奉謝し、鞍置馬20頭を寄進しているなど、歴史的な記録や口伝も多い。江戸時代には商業と貿易の中心地として栄えた鶴来の街にある神社として、白山比咩神社と供に白山信仰の玄関口として機能した。

毎年10月上旬に開催される秋の収穫祭「ほうらい祭り」では鶴来の街がひとつになる。地域の各町で毎年こしらえられる大きな「造り物」、神輿の行列や獅子舞が街を練り歩き、一年の豊作を分かちあう。多くの観光客を虜にするこの祭りは、街の誇りであり、一年に一度、家族、親戚や友人が顔を合わせる場となっている。

金劔宮の歴史は、そのまま鶴来の歴史にもつながっている。境内のある高台から街を見下ろすと黒瓦屋根の街並みを望むことができる。ここを訪れた鶴来の人たちが何を願い、何を祈ったのか。暮らしの中に祈りがある鶴来の人達の精神的な支柱としてあり続けるこの神社で、太古の歴史に思いを馳せてみるのもいい。

写真上／崇神天皇を祀る『金刀比羅社』。写真右下／祭神ニニギの尊が海へ修行に行く際に乗った「亀石」。写真左下／源義経が『金劔宮』に立ち寄り腰掛けた「義経腰掛石」。

鶴来旧町内で10月上旬に行われる。「ほうらい祭り」。巨大な造り物と獅子演舞が2日間にわたって街を盛り上げる。写真提供：白山市観光連盟

『恵比寿社』。昭和56年、町出身者が寄進したほこらで、『大阪今宮戎神社』より分霊をいただいている。御祭神は事大主命。

金劔宮

白山市鶴来日詰町巳18-5
TEL：076-272-0131
社務所：9:00～12:00、13:00～16:00
定休日：なし

鶴来で起業ぞくぞく！ 4年間で50件以上！

鶴来の魅力に惹かれて、この地でスタートを切る人が増えている。起業のサポートを行う『鶴来商工会』によると会員数は創立以来の最多数を更新。4年間で50件以上の新しいビジネスが生まれている。

世界中の人に鶴来の魅力を知ってもらいたい。

Guesthouse FUJITA
オーナー　紺谷 晋さん

私は金沢で生まれ育って、1999年に白山市へ引っ越してきました。2019年に知り合いから現在の『ゲストハウスFUJITA』を紹介いただき購入。妻と二人でリノベーションしてきました。

当初は何をするか深く考えておらず、家屋に残された大量のゴミから宝物を探したり、セカンドハウスとして使おうと思っていました。

購入した直後、コロナが蔓延し始め、収入も下がったことから副業としてなにかマネタイズができないか模索を始め、最終的に民泊をすることにしました。『星野リゾート』の星野佳路さんが、コロナが終わったあとに観光業が伸びるとおっしゃっていたのが一つのきっかけでした。サラリーマン時代は、海外との渉外が多く海外出張によく行きました。国内もそうですが、海外出張でつらいのは夜の過ごし方だと思っています。暇ですし喋る相手がいません。当時は「skype」や「WhatsApp」、「LINE」なんかもありませんでした。出張先の地元の人達と仲良くなれればきっと楽しいだろうな、と考えていました。また、前職では主に海外製（中国製）の商品を三国間貿易として商売することが多く、品質や対応で泣かされることも多かったのです。当時の同僚と「日本製の商品を海外と同じ価格で販売できたならなぁ、とよく愚痴を言っていました。

現在為替が日常的に150円/＄を超えています。これは日本を知ってもらうチャンスです。うちはビジネスのお客様が比較的多く、3回お泊りいただいたアメリカ人もいます。お泊りのゲストをよく地元のレストランへお連れします。当初は外国人のお客様に苦手意識を持っていた方も今では歓迎していただいています。「VoiceTra」や「Google 翻訳」で自由に会話しているそうです。そのうち何かのきっかけで結婚などもあるかもしれないと考えています。昨年ゲストハウス内に小さな日本酒バーを作りました。うちはそういったハブになれたらと思っています。

Guesthouse FUJITA
白山市鶴来新町レ66
TEL：090-2031-4561
https://guesthousefujita.wixsite.com/website-ja

オフィシャルサイト

たまには心のネジを緩めて自分の好きなことを思い出せる場所でありたい。

なんか
オーナー　環 佐朋さん

私が生まれる前から祖父母が衣料品店を営んでおり、物心がついたころから着物や洋服に囲まれて暮らしていました。幼いころから洋服の絵を描いてワクワクしていた自分を今でもなつかしく思い出します。大学を出てアパレルの業界に進み、生産管理としてものづくりに携わり、人の装いがシャツ一着、靴一足に至るまで多くの人の支えでできていると学びました。県外で暮らしながらも、ずっと、大好きな地元の鶴来に戻り何かできないかと考える日々でした。色々なタイミングが重なって、閉店して5年間空いたままになっている自社物件を改装して、カフェ併設のセレクトショップを開店することになりました。

店に並べるアイテムは、私と一緒に店を営む義理の姉と選んでいます。香りのアイテム、こだわりの器、おいしいお茶とお菓子。トレンドに流されない芯のあるブランドには、それぞれのメッセージがあります。心を整えたいとき、やる気を高めたいとき、深く落ち着きたいとき、あなたの背中をそっと押してくれる。これからの人生に寄り添う“なにか”と出会う店でありたいと思っています。

日々過ごす中で、知らない間に心身が疲れていることも少なくありません。東京にいた私はそんなときには空を見上げ、鶴来を想いました。鶴来特有の、ゆったりと澄んだ空気は心と体を癒してくれます。自分の好きなものに囲まれて、自分と向き合う時間はとても大切です。カフェスペースでは、ハーブティやクラフトコーラ、プリンやパウンドケーキなどの自家製焼き菓子や、季節に合わせたドリンクやスイーツもご用意しています。落ち着いた雰囲気の中で、自分の時間をゆっくりと、大切な方との時間を楽しく、時を忘れて過ごしていただけます。

ここでの出会いが、あなたの人生の小さな後押しになりますように。

なんか
白山市鶴来古町ワ1
営業時間：10:00〜16:00
定休日：日曜、月曜、火曜 ※不定休あり
https://www.nanka-tsurugi.com/

オフィシャルサイト

鶴来商工会
白山市鶴来下東町カ26番地
TEL：076-273-2211
https://tsurugi.shoko.or.jp/

オフィシャルサイト

KUKURI Project
女の神様が祀られた
白山比咩神社がある鶴来で
自分の夢を叶える女性が増えています

KUKURI Project 特設サイト

金沢は不思議な街だ。
県外の一流クリエイターや芸能人がこっそりと訪れ、
味や空間や街の景色を楽しんでいく。
店や宿の人たちも、有名人が通ってくるからといって
声高に宣伝なんかしない。
地元の人を除けば、達人たちの最高峰の技やもてなしを
ひと握りの人しか体験できていない。
そんな街が金沢だ。

初回は横浜から金沢に移住し、
30年以上に渡りカレーを作り続ける
ご夫婦を紹介する。

カレー シエスタ
山田 吾郎さん・恵子さん

◉文：西口 千華
◉撮影：上田 健真 ほか

金沢南部の郊外、四十万にある一軒のカレー店「カレー シエスタ」。1991年の開店以来、1人2人とファンは増え続け、遠方から車ではるばる訪れる客もいる。店主の吾郎さん・恵子さんは、開店と同じ年に横浜から移住しているのだが、移住した地の郊外で店を持ち、長く続けていくのは簡単なことではない。移住のこと、店のこと、カレーのこと、そして店主２人の人生にまつわることまで。シエスタ誕生前から現在に至るまでを振り返りながら、吾郎さんと恵子さんに話を聞いた。

ちょっとした縁と理由が重なって決めた金沢移住

生活の基盤が関東圏にあった２人は、地方移住を考えていたわけではなかったと言う。「当時は横浜のマンションに住み、仕事のため東京に通う生活をしていたんです。自分たちの好きな店を作りたいねと話していたころはバブル期で地価が高騰していて。東京で店舗兼住宅を建てるのは難しいから、他の場所でと考え始めて。マンションの壁にクラフト紙を貼って日本地図を描き、どこにしようかと話していました」と吾郎さん。

移住先が金沢に決まったのは、2人それぞれが金沢とちょっとした縁があり、小さな理由がいくつか重なったからだという。恵子さんは焼き物を学ぶため金沢の大学に4年間通っていて、吾郎さんは大学生のときに能登半島を巡る旅をした。２人とも地域について詳しくなったわけではないが、いい印象が残っていたそうだ。

吾郎さんがインテリア関連の仕事をしていたこともあり、2人のなかで店のイメージはできていた。自分たちの思い描く空間を受け入れてくれる土地はどこかな、と考えたときに思い浮かんだのが金沢だった、と2人は話す。「美大もあるし、伝統芸能や工芸を大切にしていて、街の規模は小さくても文化的な人たちがいるんじゃないかなというイメージがあった。こぢんまりとしていて住みやすそうでもあったし、じゃあ金沢にしよう。って」という流れで、移住先が決定した。

シエスタ正面。外壁を這うツタは夏にかけて青々しく生い茂り、2階部分の外壁一面を覆い尽くす。

住み始めて見えてきた金沢のいいところ

恵子さんは実際に住み始めてみて、やっぱり住みやすいなと感じたと言い、金沢のいいところをリストアップして教えてくれた。「お水がおいしい、魚がおいしい、お米がおいしい、和菓子が美しい。そして、春がうれしい。北陸出身なんですが、どんよりとした天気の多い冬を過ごした後の春はとにかく明るくて、キラキラしていて、新芽や黄色い花がいっぱい咲いて。春の訪れがすごくうれしい」。大学卒業後に住み始めた太平洋側の冬は晴天も多く、春がきても冬とあまり変わらない印象を持っていた。金沢に移住して、北陸に帰ってきて、春の訪れを感じられることに大きな喜びがあったそうだ。

環境については、金沢のマイナス面として語られる天気にも、恵子さんはいいところを見出している。「山も海も川も近い。浅野川と犀川、2本の川はまったく印象が違い、どちらもそれぞれ風情があって好き。空は広く、天気がコロコロ変わるから虹が多く見られる。移住するときはそんなに深く考えずに来ましたが、来てからいいところがいっぱい見えていった。そんな感じですね」。

自分たちの思い描く空間を受け入れてくれる土地は
どこかなと考えて、思い浮かんだのが金沢だった

イメージしたのは「パリから車で1、2時間の距離にある週末を過ごす田舎の家」

四季折々の姿を見せる建物 ２人の感覚が宿る空間

以前はインテリア業界に身を置き、日本初の家具モデラー、宮本茂紀さんのもとで働いていた吾郎さん。そこでは、世界的建築家がデザインする家具の製作に携わり、イタリアンデザインに触れる機会が多かったと言う。その反動もあってか、自分が造る空間は落ち着ける場所にしたいと考えてイメージしたのが「パリから車で１、２時間の距離にある、週末を過ごす田舎の家」。

黄色い外壁にはツタが這い、春から夏には青々しく生い茂り、秋には赤く色づいて、冬は葉の落ちたツタに雪が積もる。季節とともに装いを変える建物を見ることも、常連客にとってはシエスタを訪れる楽しみの一つだ。

客席には不揃いのチェアやテーブルが程よい距離感で配置され、店内のあちこちには小さなオブジェや雑貨が置かれている。開店当初はヨーロッパの物にこだわり、インテリアはもっとスッキリしていたが、だんだんと新しいものが置けるようになったと恵子さんは話す。「かわいいと思う物を見つけても、店には合わないだろうなと考えて買わなかった。年月を経て、新しいものを置いてみたときに、いつの間にか全然違和感がなくなったなと感じて。不思議やね。それからは、自分たちがいいなと思うものを置いていってもいいんだと思えるようになった」。

今では和のテイストのものも増え、客席にある数脚のスクールチェアはヨーロッパ製もあれば、近所の中学校で使われていたものまである。長年使い込んだテーブルは、脚を残して天板を作り替え、入り口の扉も新たに、知人のアーティストに製作してもらったそうだ。

２人の感覚が宿り、ハイセンスと落ち着きが共存する空間には普遍的な美しさがあり、店を訪れる人々に食事以上の楽しみをもたらしてくれる。

左上：新しくなった入り口の扉。黄色い外壁のなかでパッと目を引くシエスタの新たな顔。 左下：コラージュアートのようにポストカードや展覧会のポスターが貼られたレジカウンターの前面。 右上（左）：入り口付近にある薪ストーブ。寒い時期にはストーブの熱でじんわりと店内が温まる。 右上（右）：卓上に置かれた小さなオブジェや、愛らしい手描きのメニュー案内。 右下：色違いのデミタスカップ&ソーサーが並んでいるのは、店内奥の目隠し壁の上。

提供するカレーは5種類

シエスタのカレーは4つの定番「ポーク」「チキン」「シーフード」「野菜」と、季節のカレー1つの5種類のみ。定番カレーの基本となるソースは、何日もかけてじっくり煮込んで作られる。「玉ねぎを炒めて、スパイスとフルーツや野菜のペースト、バターなどの乳製品を加えて、じっくり何日も煮込んで作るのがベースです。そこから、具材などを合わせていきます。トッピングするのとは違って煮込むことで素材の出汁がでるから、それぞれ味は違うように感じるかなと思います」。

キッチンで仕込み中の吾郎さんと恵子さん。ここでじっくり、シエスタのカレーが作られる。

季節のカレーは、春に彩り鮮やかな「ららららカレー」、夏にはマトンのひき肉を使った「夏野菜のトマトカレー」、そして秋から冬の寒い時期には味と食感の層が楽しい「焼きカレー」の3種類が季節ごとに提供される。春と夏のカレーはルーのベースから定番とは異なり、ご飯も違うため、1日に提供できるのは10食のみ。焼きカレーにはポークカレーが使われるので、ルーがなくならないかぎりエンドレスで注文可能とのことだ。

上：丁寧に温められる提供前のポークカレー。
下：何日もかけて煮込んで作る定番カレーのベース。

季節のカレーには、実のところもう1種類「イカスミカレー」があるのだが、年々イカが取れなくなってきていることから幻のメニューとなりつつある。「最初は頑張って1〜3月に出していたんですけど、どんどんイカが取れなくなっていって。スルメイカの内臓を使うため、朝取れの新鮮なものじゃないと作れない。去年はなんとか1か月作れましたが、今年は断念しました」。もし今後、イカスミカレーに出会えた人はとてもラッキー。注文必至のメニューと言えるだろう。

スルメイカの墨と内臓を使った「イカスミカレー」

作るのは、今一番おいしいと思えるカレー

長年シエスタのカレーを食べに通う人のなかには、スパイスが多くなったと言う人がいる。そのことについて聞いてみると、現在のカレーは少し優しくなってきているのだと2人は言い、その理由を教えてくれた。「だんだんと、少し重いなと感じてきて。例えば玉ねぎの炒め具合。真っ黒に近づくほど味が重くなるので、どこまで炒めるか。それから小麦粉やバターの量も。やっぱりお料理っていうのはバランスだから、そこを軽くするとスパイスがもっと見えてきます。大きく変えようと思ったのではなく、少しずつ。世の中の風潮もあるし、自分たちの嗜好もある。今の自分たちが、一番おいしいと思えるカレーを作っています」。

２人は毎日昼食にカレーを食べ続けているが、飽きたことは一度もないそうだ。

もっとも予想外だったのはここまで続けてこれたこと

今年の5月で33周年を迎えるシエスタ。これまでに予想外の出来事はあったか質問すると、吾郎さんは「ここまで続けてきたのが一番」と即答。シエスタを始める前はインテリア業界にいた吾郎さんだが、その前までは比較的短いスパンで転職していたので、まさかここまで続けられるとは思っていなかったと言う。

私たちの感覚を信じて、舌を信じて、今
一番おいしいと感じるカレーを作っています

Pick Up
メニュー

ポークカレー

フルーツや野菜の甘みとスパイスが利いたベースに、豚ばら肉のコクとうまみが溶けこんだ大人気の定番カレー。粉吹き芋、ゆで卵、自家製ピクルスが添えられた皿盛りのライスに、自分でカレーソースをかけて食べるスタイル。

ららららカレー

レモン×ジンジャー×ココナッツミルク。スパイスがたっぷり入った鶏ひき肉ベースのカレーに、爽やかで優しいフレーバーをプラス。付け合わせも彩り鮮やかな、春の季節限定メニュー。1日10食限定。電話での予約も受け付けてくれる。

焼きカレー

ポークカレーにご飯、キャベツ、チーズ、パン粉を重ねて焼いた、寒い時期の季節限定メニュー。キャベツのシャキシャキした食感はアクセントに、濃厚なチーズは辛さをマイルドに。食感と味の層が楽しい冬必食のカレー。

手作りプリン

大きなホールのプリンをケーキのようにカットした、見た目も美しい通称「シエスタプリン」。品のいい甘さにほろ苦いカラメルソースのバランスが良く、ランチのセットとして選ぶ常連客も多い人気のデザート。

恵子さんも33年を振り返り、長く続けてこられたことが一番の驚きだと話す。「オープンしてから大変なこともあった。飲食店でアルバイトすらしたことのない、まったくの素人２人で始めたから。最初はアップダウンもあったし、子どもが３人とも小さかったときは、私がフルタイムでお店を手伝えない時期もあった。それでもなんとか踏ん張って、続けなきゃねっていう感じで。自分たちの舌、そして感覚は間違っていないなと思っていたので、自分たちを信じて。それと『お客さん、ありがとう』と思いながら。今までよく、途切れずにお客さんが来てくれたなと、本当にありがたく思っています」。

最後に、今後の目標はあるかと聞いてみると「できるだけ長く続けたい。細く長く。でも、それには健康じゃないと続けられないので、ジムに通い始めました」と、２人は笑いながら答えてくれた。

カレー シエスタ
金沢市四十万町北ワ43-3　TEL:076-296-1316
営業時間:11:30〜15:00(L.O.14:30)
17:00〜20:30(L.O.20:00)
定休日:月曜、火曜
予約:平日のみ可
席数:20人
駐車場:9台
https://ycurry.exblog.jp/

〈 Map

〈 Instagram

Kanazawa Style

…… 金沢スタイルのこと

北陸の観光資源を
積極的に掘り起こす会社です。

食、文化、工芸、街並み、豊かな自然。石川県の魅力をクリエイターの視点で見つけ、
選び、発信していくために「金沢スタイル」という会社をつくりました。
デザインスタジオと撮影スタジオの2拠点にクリエイター21名が所属。
プランナー、編集者、カメラマンによるコンテンツ制作チームに加え、WEBクリエイター、
プログラマー、グラフィックデザイナーたちがさまざまな案件に取り組みます。

コンテンツ制作チームの業務内容

取材・記事作成
雑誌、パンフレットなど
紙媒体の記事、
WEBメディアなどのコンテンツ

撮影
スタジオ、屋内・屋外、
ドローンなどの
スチル＆ムービー撮影

動画編集
WEBサイト用、SNS用、
各種CMの
動画コンテンツ＆PV

エディトリアルデザイン
紙媒体、WEB媒体の
レイアウト設計・
デザインワーク

コンテンツ制作チームの主な制作物

- 観光パンフレット
- PR誌
- 会社案内
- 入社案内
- 学校案内
- 各種ガイド誌
- ポータルWEBサイト
- 自社メディアなどの記事、ブログ、エッセイ
- プロモーションビデオ
- WEB CM
- テレビCM など

コンテンツ制作チームの業務の流れ

依頼 → 取材先アポ取 → 取材/撮影 → 原稿作成 → 取材先に確認 → 修正/依頼先報告 → データ納品 → 礼状送付

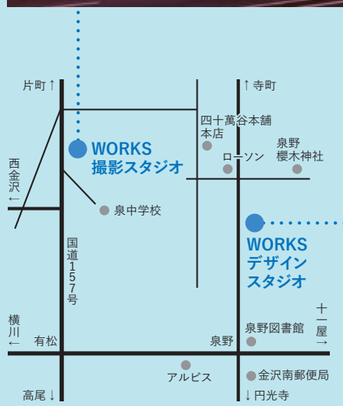
記事作成に関わるスタッフは社内クリエイターです。納期の短縮や再取材が必要になった場合でも、臨機応変に迅速な対応が可能です。
取材先へのアポ取りから成果物・礼状の送付まで、細心の注意を払って業務にあたります。企画、デザインワークも承ります。

金沢スタイル＆WORKSからの募集

雑誌「Kanazawa Style」の
協賛会社 または 発行会社になりませんか?

金沢や石川をもっと盛り上げていきたいと考えている企業の経営者の方へ。雑誌「Kanazawa Style」を貴社のブランディング活動に使いませんか。協賛会社として支援していただき、メッセージ広告などを掲載することもできますし、発行会社として一冊丸ごと貴社の雑誌(リッチなPR誌のイメージ)として定期発行することもできます。

お問い合わせは ワークス公式サイト または お電話で
https://worksdesign.net/contact/ ☎076-243-0780 ワークス 金沢スタイル編集部 (平日 9:00-18:00)



株式会社ワークス
金沢スタイル合同会社
撮影スタジオ

〒921-8036 石川県金沢市弥生1-70
TEL 076-205-9080
URL https://www.kanazawa-style.net

株式会社ワークス
金沢スタイル合同会社
デザインスタジオ

〒921-8034 石川県金沢市泉野町4-13-38
TEL 076-243-0780 FAX 076-243-0034
URL https://www.worksdesign.net

Kanazawa Style

金沢スタイルの出版物

金沢のお菓子
日本人とニュージーランド人の2人のクリエイターが選んだ11種類のお菓子。日英対訳ではなく、それぞれの感想を日本語と英語で紹介するユニークなガイド本です。味だけではなく、目でも楽しめる金沢のお菓子。お菓子好きへのお土産選びにぴったりの一冊です。

Walking around Kanazawa with Jennifer
金沢の魅力的なスポットをニュージーランド人の視点で切り取ったビジュアルブックです。訪日観光客向けに英日対訳で、金沢駅からスタートする散策コースに沿って紹介。金沢の歴史や文化を見て、触れて、金沢ファンになってもらうために作った美しい本です。

いしかわけんのいろいろ珍味
石川県にはユニークな味の食品が数多くあります。ご飯のお供や酒のおつまみ、さらにはお土産にも使える"珍味"。味にうるさいクリエーターが、膨大な商品の中から選びに選んだ逸品を紹介した決定版ガイド本です。製造元や購入先などの情報も掲載しています。

雑誌「Kanazawa Style」創刊準備号
[内容]

コラム
金沢No.1を探せ！
編集部が独断で選んだイチオシ3選

巻頭特集
金沢のお菓子
風土や季節の移り変わりを感じさせる美しいデザインと繊細な味わい

総力特集
金沢で美しく暮らす
金沢の文化や自然、食事、アートなどを楽しみながら、
充実した生活を送れる街にあなたも住みませんか？
浅野川界隈 & Pick Up ❶ 緑煌 enishira
広坂エリア & Pick Up ❷ 兼六園
武蔵界隈 & Pick Up ❸ 近江町市場
大野・金石エリア & Pick Up ❹ ヤマト・糀パーク

特集
日常使いにもお土産にも
石川の絶品珍味[魚介編]
魚介類を加工した、ごはんにもお酒にも合う珍味の数々をご紹介

創刊 2号予告

2024年
12月発行
（予定）

ショコラの街

チョコレートの年間消費量が1世帯あたり全国No.1の金沢。その街で人気を集めるチョコレートやチョコスイーツを紹介します。大切な人へのギフトに、自分へのごほうびに。ショコラティエたちの創造力と個性に心躍らせてください。

桜咲く金沢

桜と川、桜と山、桜と城。金沢の桜は、周りの風景も一緒に楽しんでほしい。兼六園、金沢城公園、卯辰山、犀川など、美しい写真を大きく、大胆に使った、見応えのある特集です。

パンに昂る

新しいパン屋さんが続々と開店している金沢。老舗と新店が競い合い、新商品も次々と生まれています。ハード系から惣菜系まで、パン好きの編集者が食べて選んだ10品です。

心の穴を埋めるために
自費で雑誌を出版する。

「Clubism」という雑誌を知っていますか?「金澤」という雑誌を覚えていますか?地方都市の金沢で、天才編集者がつくり出した宝石のような2つの地方誌でした。

私は幸運にも出版社代表のH氏と知り合い、彼が考えた創刊号の企画シートをもとに、タイトルロゴや誌面イメージ、発売プロモーション用の広告や印刷物などのデザインを担当させてもらいました。

「日本一の雑誌デザインを考えてもらえない?」と依頼された「Clubism」の創刊号と創刊2号、2冊のデザインは、私にとって最も印象に残っている仕事ですし、「金澤」も地方で発行する雑誌としては、ビジネスとして成り立たないのではと不安を持ちながらも、覚悟を持って引き受けた仕事でした。

突然のコロナ禍により石川県から2つの雑誌が消え、私の心にぽっかりと穴が開きました。雑誌「金澤」の復刊を目指して、タイトルの使用許可を関連事務所に打診したのですが、我が社には使用権利を渡せないと(やさしく)言われました。相当額の金額を提示したつもりですが……

どれだけ待っていても「金澤」は復刊しないと分かったとき、心の穴を埋めるために「Kanazawa Style」と名前を変えて出版することを決心しました。

「紹介する件数は少なくても、編集者が本当に紹介したい情報だけを載せる雑誌にしたい」と話していたH氏の意志を「Kanazawa Style」が引き継いでいければと考えています。彼のような天才ではありませんが……。

「Kanazawa Style」発行人　西口 敏広

Kanazawa Style

雑誌 金沢スタイル 創刊号　2024年5月20日初版発行　Issued May 20, 2024

発行元 / Publishing Company
金沢スタイル合同会社　Kanazawa Style LLC

編集室 / Editorial Office
〒921-8034
石川県金沢市泉野町4-13-38　ワークス 2F
4-13-38 Izumino-machi, Kanazawa City,
Ishikawa Prefecture
Tel: 076-243-0780

撮影スタジオ / Photography Studio
〒921-8036
石川県金沢市弥生1-70
1-70 Yayoi, Kanazawa City, Ishikawa Prefecture
Tel: 076-205-9080

編集 / Editors
河原 剛　Tsuyoshi Kawara
西口 敏広　Toshihiro Nishiguchi
西口 千華　Chihana Nishiguchi

撮影 / Photographers
上田 健真　Kenshin Ueda
平井 俊也　Shunya Hirai
袴田 ジェニファー　Jennifer Hakamada

アートディレクション&デザイン / Art Direction and Design
西口 敏広　Toshihiro Nishiguchi

発行人 / Publisher
西口 敏広　Toshihiro Nishiguchi

株式会社ワークス / WORKS Inc.
〒921-8034　石川県金沢市泉野町4-13-38
4-13-38 Izumino-machi, Kanazawa City, Ishikawa Prefecture
Tel: 076-243-0780

Printed in Japan
Reproducing all or any part of the contents is prohibited
without the author's permission.

本誌掲載の写真、記事の無断転用を禁じます。
© 2024 Kanazawa Style Project.

編集者の
お気に入りの場所
❷

湯涌温泉「白鷺の足湯」

湯涌温泉街で多く見られる木格子をデザインに取り入れ、戸室石や金箔を使用して金沢らしさも演出した足湯。湯涌温泉総湯から引いた天然温泉のお湯で、じんわりと体全体が温まる。無料で利用でき、10人以上の入湯が可能。階段を登り、足湯で温まりながら、四季折々に美しい湯涌温泉の自然に触れてほしい。

艶のある金沢デザイン。

WORKS
https://worksdesign.net

ビジュアル作成・アートディレクション：南　裕二