

「こまつもん」



日本有数の美しい苔の里、「日用」に世界が注目する。

特集

北前船が支えた小松の産業・経済

小さな旅 歴史の面影を色濃く残す安宅へ

小松の食の歳時記

夏の定番のお惣菜 「茄子のオランダ煮」



小松の夏の郷土料理として良く食べられる「茄子のオランダ煮」。茄子を揚げたり炒めたりしたものも甘辛い汁で煮た家庭料理で、油を使わずに煮た家庭もある。味付けに唐辛子やシヨウガを添えたりする。

作りたてよりも冷蔵庫で冷たくして食べると口当たりが良く、より美味しくただける。
オランダ煮という名前の由来は諸説あるようだが、江戸時代にオランダとの交易をしていた長崎から全国に伝わった料理に「西洋風の」という意味でオランダ煮という名前がついたという。
ここに茹でたそうめんを入れて煮込む「茄子そうめん」も食欲が落ちる夏にはうれしい料理だ。

「科学と交流のまち」の拠点、サイエンスヒルズこまつが本格オープン。



今春三月二十二日、小松市が「ものづくり精神の継承と科学技術意識の啓発」や「未来に向けた地域の活性化と産業振興」を主なコンセプトとして、科学技術立国を実践する人材の育成、レベルアップを目指し創った「サイエンスヒルズこまつ」が本格オープンしました。日本最大級、立体視映像システムを取り入れた3Dシアターをはじめとして、ものづくり・科学体験展示ホール、イベントホール、技術工作室、カフェが設置されており、子供から大人まで幅広い年齢層の人々が楽しめる施設となっています。百二十席を備えたドーム型3Dシアターは、国内では「科学技術館」、「日本科学未来館」に次ぐ3例目の施設であり、プラネタリウム番組をはじめとしてサイエンス、文化財、文化遺産系のデジタル映像番組を高解像度、高輝度で迫力満点に楽しむことができます。他、企業のパレゼンテーションや研究発表、イベント等多彩な利用が可能です。一年を通して科学を体験しながら楽しみ、学べるイベントも開催されていますので、ぜひ足をお運びください。

お問い合わせ
石川県小松市こまつ2番地
TEL 0761-22-8610
<http://science-hills-komatsu.jp/>

「スマイル木場潟 一万人の輪」を行いました。



小松市では来春行われる第六十六回全国植樹祭の応援イベントとして、五月十八日、メイン会場となる木場潟公園で、「木場潟の環境・景観について考えよう」というテーマで、市民が一週六・四キロを囲んで手をつなぐ「スマイル木場潟 一万人の輪」を開催しました。当日は快晴に恵まれ、予想を超える約一万五千人が参加し、植樹祭成功に向けて大きなスタートを切りました。

日本有数の美しい苔の里、

「日用」に世界が注目する。

日用苔の里
MAP[15ページ①]
小松市日用町
叡智の杜プロジェクト事務局
WEB <http://forestofwisdom.org/>

※苔の里は、町民の私有地ですが、鑑賞目的の立ち入りを限定的に許可するものです。立ち入りを許可するエリアのみの鑑賞となります。民家への立ち入りはできません。
※訪問者の方には、苔庭や駐車場などの維持管理費に充当するため、環境整備協力金（一口300円）をお願いしています。



粟 津温泉から約三キロのところに日用町という全国農村景観百選にも選ばれた静かな町がある。夏になるとホテルが飛び交う清流、日用川と日用神社、古民家を中心とした美しい苔の里である。

この日用の地は、秋田杉と並び称された銘木「日用杉」の産地。かつて東本願寺が焼失した際、再建のため、日用杉の他、小松の大杉、栗津、赤瀬などのケヤキ、マツ、スギが切り出され、木場湯に集められたものが水運で安宅まで運ばれ、安宅港から京都へ運ばれた。

ここ日用の苔は、地元の方が杉の苗を育てるために地面をきれいに手入れしているうちに、自然に苔が一面に生えるようになったらしい。山に囲まれた日用の町は湿度が高く、苔の生育

に適していたようだ。

日用には専門家の調査で四十八種類もの苔類が確認されており、かつて町内の一部を苔研究者の大石鉄郎氏が借り受け、「苔の園」という名称で公開していたが、大石氏の死去などの理由により二〇〇九年に閉園。その後、日用町の住民によって設立された「日用苔の里整備推進協議会」が苔庭を管理してきたが、高齢化、過疎化する里山の住民だけでは限界があるため、現在、一般社団法人叡智の杜が協議会をサポートする形で持続的な管理、活用方法を検討している。

日本が世界に誇る日本庭園に、苔は欠かせない。地面、庭石、石灯笼などに生えた苔は、閑寂、古色、清浄といった日本人に特有の美意識である「侘び寂び」の空間を創り出すのに重要な役割を果たしている。

「侘び寂び」の世界観には、うつろい、刹那の情緒と、不変、悠久の観念が複雑に絡み合っている。花を枯らさずに散り落ちる桜や、美しい色で散るモミジはうつろいと刹那に通じ、一年を通じて緑を絶やさない苔は不変と悠久の象徴である。



その日用の美しい苔と静かな環境に、今、世界から注目が集まっている。

二〇一一年に日用を訪れた国連大学のコンラッド・オスターヴァルダー前学長は、日用の杉や苔が醸し出す静寂の空間を気に入り、世界的な建築家の隈研吾東大教授の設計による、日用杉を使った茶室「英知のティーハウス」を大学の前庭に設置した。

ドイツ・カイザースラウテルン市のカイザースラウテルン工科大のバーカード・ヒルブランド副学長、同市の美術館「プファルツギャラーリー」

のブリッタ・ブルマン館長も日用を訪れ、杉と苔、古民家が調和した景観を「世界に類を見ない宝」と高く評価し、また、スウェーデンのデザイン関係者は、連携して活用策を検討していくことを示している。

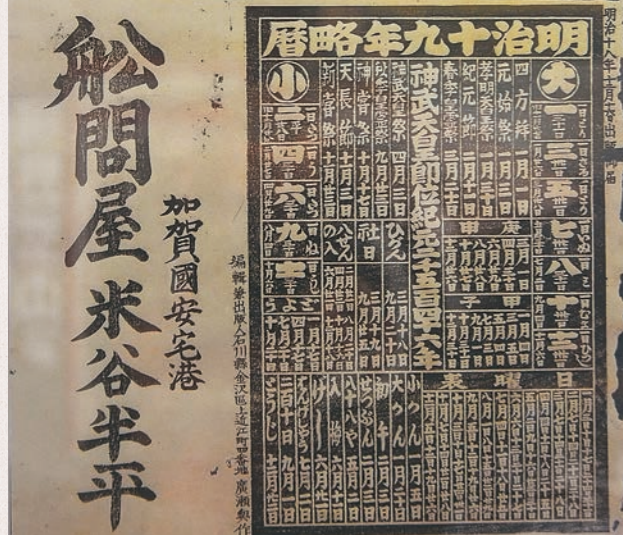
現在、叡智の杜プロジェクトは、黒崎輝男国連大文化協会元代表の助言を受けながら、クラウドファンディングの手法も取り入れて、地域交流や活動拠点を目的とした古民家の改修、国際会議の誘致のほか、見学者を案内するガイドの養成を進める予定である。



英知のティーハウス (WISDOM TEA HOUSE)



スウェーデン元駐日大使クリスター・クムリン氏、スウェーデン工芸デザイン協会代表エヴァ・クムリン氏夫妻が日用町を訪問。



安宅の北前船主、米谷家の「引札」。引札とは今で言う宣伝チラシやポスターのようなもので、明治から昭和初期まで使われていた。正月用には特におめでたい七福神や日の出、松竹梅の図柄のものを年末年始に配った。今でも企業が年末にカレンダーを配る風習はこの流れであり、日本の広告のルーツだとも言われる。(加賀市 北前船の里資料館蔵)

北前船が支えた小松の産業・経済

～「海の道」が様々な物と人と文化を運び、日本の近代の礎を築いた～

安宅は白山山系の鈴ヶ岳に源を発する梯川の河口の港町。梯川に架かる住吉橋は白山眺望地として知られている。白山は飲料水や田畑を潤す用水をもたらし、日本海を航行の座であり、日本海を行き交う船や漁師にとつては海上からの目印として、航海・漁業の守護神として崇められてきた。

古代から海上・陸上の要地であった安宅は、江戸から明治時代にかけて北前船の重要な寄港地として繁栄した。



梯川の河口に発達した湊町、安宅。河口の両岸には、往時、廻船問屋の倉庫が数多く立ち並んでいた。

南加賀一帯の地域経済を支えた北前船

北 前船により全国から安宅に運ばれた様々な商品は、安宅湊と内陸部を繋ぐ梯川や前川、串川を経由して木場潟、今江潟、柴山潟を結ぶ舟によって当時の小松町や能美郡、江沼郡にまで広く流通し、地域経済を支えた。

主な移入品としては、ニシン、昆布、砂糖、塩、藍玉、木炭、木材、鉄など。明治時代には

尾小屋と遊泉寺鉦山向けの石炭、コークス、石灰石なども運ばれた。また北前船により粟津温泉にも全国から湯治客が訪れるようになったと言われている。移出品として江戸時代には、米、畳表、莫蔴煎茶など。明治時代にはその他に九谷焼、石材、銅、瓦羽二重、小麦などが安宅から全国へと送り出された。

加賀百万石と北前船

江 戸時代、加賀百万石の莫大な現金が必要だった。そこでは、改作法を実施して米の生産を奨励した。その米を現金化するためには年貢米が古米になる前に、より早く大坂に運ぶ必要があった。

当初、加賀藩の年貢米は敦賀・小浜から琵琶湖を経て大津を経由して京、大坂で売却していた。し



安宅住吉神社の金比羅宮に奉納された北前船の航路の安全を祈願した船絵馬。

かし、それを海路で大阪まで直接送ることができれば、より高く売れ、藩の増収を図ることができ、ある試算によると千石(約百五十トン)の荷物を馬に乗せて運ぶには千二百五十頭の馬と六百二十五名の人間が必要だが、千石船であれば十人ほどの人間ですみ、かかる日数も陸路とは比較にならないほど短縮できる。そこで利常公は日本海から下関、瀬戸内を経由して大阪に至る、西廻り航路を開拓した。それが北前船の始まりと言われている。北前船全盛の時代に安宅には廻船問屋や船主の屋敷、倉庫が立ち並び、安宅は都市の機能を有する町となった。



米谷家別邸、後の米谷銀行安宅支店、北國銀行安宅支店、現「吉祥庵」。

北前船と加賀三湖の舟運による物流は小松のみならず南加賀地域の産業経済を支える大動脈であった。

明治の中頃には一〇軒を超える廻船問屋と五〇名を超えた船主を数えるようになった安宅。北前船で莫大な

利益を得た安宅の富豪の多くは金貸し業を営むようになり、その内、米谷家の六代目、米谷半平は明治二十四年に「合資社米谷銀行」を設立。その後の国策により小規模銀行を合併し、最終的に現在の北國銀行となった。

小松の食文化と北前船

小松は金沢とともに茶道が盛んな土地だが、北前船が運んだ阿波の和菓子盆を抜きには語れない。加賀の和菓子文化を支えたのは北前船だったとも言える。

また、小松では伝統的にニシンや昆布を使った料理を良く食べる。どちらも北前船が北海道から運んできたものだ。ニシンは糠漬けや甘露煮、冬の味覚の大根寿しにも使う。

昆布は正月料理に欠かせ



北前船由来の料理「サニ身布縮が深芯でだべらる。」
ワラの昆布吹き。む引旨味をい
魚の身布の味をい
ま刺身に移りニシんで結く
くにして昆布ようきよ
にかん布巻きもよ
昆布巻かれる。

ない昆布巻きや刺身の昆布
じめなど。竹の子の若竹煮
も全国的にはワカメを使う
ことが多いが石川県では昆
布を使う。小松名物の「小
松うどん」にも昆布だしは
欠かせない。石川県の醤油
が甘口なのも昆布だしと合
うようにということが理由
だとされている。

日本を大きく動かし北前船

ニシンを絞って作るニシン粕が肥料として使われるようになる。栄養が豊
富なニシン粕は肥料効果が高
く、日本各地の農業生産性を
飛躍的に高めた。特に西日本
の綿作と瀬戸内の藍の生産量
が大幅に増大したことで繊維
産業が発展し、日本の近代化
を支えることとなった。

そして日本料理に欠かせないのが昆布。北前船以前は調味と言えは塩、味噌、醤油、酢によるものが主だったのが、そこに昆布のダシが加わるこ

とで日本料理は多彩でより繊細なものとなった。作家の司馬遼太郎は小説『葉の花の沖』の中で「昆布以前と昆布以降とは、味覚の歴史は大いに変わったかと思われる」と言っている。もしかしたら北前船がなければ「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されることはなかったかもしれない。

そして、北前船が運んだ昆布は明治維新において重要な役割を果たした。膨大な借金に苦しんでいた薩摩藩は、自藩の砂糖を大阪や下関で昆布に変え、その昆布を当時の琉球

国を通じて昆布を薬として珍重していた清国へと運び、多額の利益を生み出した。また、長州藩の下関は北前船で運ばれた昆布の中継基地として繁栄しており、薩長が昆布によつ

て得た莫大な利益がやがて明治維新の原動力となったとも言われている。
明治中期以降、鉄道の発達などにより北前船が廃れてしまっても、北前船の船主たち

はその優れた経済感覚で地方金融や産業振興に大きな役割を果たした。
今の時代に生きる私たちは、安宅を始めとする北陸の北前船の船乗りたちの命懸けの仕

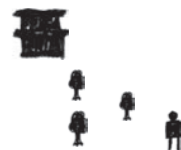
(参考)『昆布の道』
大石圭一著 第一書房発行



安宅住吉神社の秋季例大祭「安宅まつり」では、北前船の曳船(ひきふね)が安宅の町を練り歩く。北前船で栄えた昔を偲び、木遣り音頭に合わせて、恵比寿、大黒天などの像と何本もの船名旗で飾った曳船が町中を練り歩く明治時代から続く安宅の伝統行事。

歴史の面影を色濃く残す安宅へ

勸進帳、北前船、絹織物、漁港——
実にさまざまな顔を持つ安宅のまち。
数々の歴史の舞台となったこの港町を、
春の潮風とともに巡ります。



「安宅の住吉さん」で親しまれる古社

今回の安宅の旅の前に、まずは安宅住吉神社を参拝することになりました。社叢ではウグイスが鳴き、砂利を踏む足音とともに耳に心地よく響きます。参道の先には立派な社殿。ここで心静かに手を合わせます。いにしへの旅人や船乗りたちも、同じように旅や航海の安全を祈ったのでしよう。千二百年以上の間、人々の祈りや願いを受け止めてきた「安宅の住吉さん」。社殿では鮮やかな緋袴をまとった巫女さんが常駐していて、希望すればガイドをしてくれます。

境内にはさまざまな見どころがあります。たとえば社殿に向かって左手にある「御亀石」。



長寿のシンボル、亀のパワーにあやかります。



安宅住吉神社
MAP[15 ページ②]
小松市安宅町タ 17
TEL 0761-22-8896



安宅の関を切り抜けた義経一行にちなみ、難関突破の守護神として知られています。受験や商売などさまざまな難関に立ち向かう時、心強い味方となる「難関突破御守」(800 円)。

安宅漁港の朝市で朝獲れ鮮魚を直売

住吉橋を渡り、対岸の安宅漁港に向かいます。港の朝は早く、午前三時半頃出航した船は、六時前後に次々と港へ戻ってきます。刺し網漁から戻り、手際よく網から魚をはずす漁師さんたち。カレイやアンコウなどがト口箱に放り込まれ、傍らにはおこぼれを狙う猫の姿も。

この日の目当ては、毎朝恒例

安宅の鮮魚が食卓に季節を届ける

定置網漁を行う安宅丸は、刺し網の漁師さんたちも含めて有志を募り、協同で漁を行っています。船長は、刺し網漁船も所有している中村一馬さん。「最近潮の流れやら海水温が変わって、定置網でも昔ほどの水揚げはないね」。海水温が一度違うだけでも、魚の分布は大きく変わるとか。「船の数？最盛期は六十隻ほどかなあ。今は半分や。安宅の船は住吉橋の下をくぐらんなんやろ、だから小さい船でないとダメなんや。なかなか厳しいよ」。安定した水揚げが見込めない中、若い人は漁



師になりたがらない。安宅漁港が抱える苦悩を、そう話してくれました。

一方で、魚の話になると漁師さんたちは饒舌です。「春先の今の時期はサワラ。産卵前のカレイも最高やね。これからはアジもうまいよ」。安宅のような沿岸漁業の魅力は、なんといっても季節ごとに獲れる魚の種類が違うこと。店頭に並ぶ安宅産の朝獲れ鮮魚を見て、地元の人たちは四季を感じ、心を浮き立たせます。旬を味わう贅沢は、地元なればこそ。



朝市は、4月下旬～10月上旬の毎朝6時前後から30分～1時間程度。船の入港時間は日によって異なるほか、荒天時や休漁日はお休みとなります。

の朝市。水揚げされたばかりの魚を浜値で買えるとあって、近隣住民や口コミでやって来た人々が早朝の港に集まります。この日も二十人ほどが、岸壁で定置網船の到着を待ちわびていました。しばらくすると「おい、帰ってきたぞ」と声が上がります、急に慌ただしくなる荷捌き場。港に入ってきた定置網船「安宅丸」は荷捌き場に横付けするように手早く係留され、魚が入ったコンテナが順次クレーンで陸揚げされます。荷捌き台の上を、ピチピチと飛び跳ねながら滑り下りていく魚たち。朝市のお客さんはト口箱片手に品定めをし、ほしい魚を箱に入れ、目方を計ってもらってお金を払う仕組み。スズキやカワハギなどの魚に次々と買い手がつき、場内は賑やかです。この日は小イカが多く、漁師さんに食べ方を尋ねながら袋いっぱい買っていく人もいました。早起きは三文の得。

安宅漁港
MAP[15 ページ③]
小松市安宅町へ20-1
TEL 0761-21-6732



安宅丸船長の中村さんはこの道20数年。沖合2キロの定置網で漁を行っています。

ぶるん、じゅわっ！
これぞ職人の玉子巻

「梯子のほとりに」「玉子巻屋」と書かれたのぼりが並んでいます。六年前に開店し、たちまち安宅名物となった玉子巻。料理人として腕をふるってきたご主人、越野栄治さんが、玉子巻一本で勝負しています。使う卵は富山県小矢部産。「この卵は餌が違うからね、黄身の色がきれいやろ」。玉子巻一本につき使う卵は七個半。百六十度から百八十度の強火で焼き上げていきます。自慢の玉子巻はぷるんとした弾力があり、噛めばじゅわっと出汁の旨みと優しい甘みが口中に広がります。ご主人と



玉子巻屋
MAP[15ページ④]
小松市安宅町ワ72
TEL 0761-24-5250(～16:00)
営業時間/6:00～10:00
定休日/水曜

寿司屋にも卸している玉子巻。プロも信頼する確かな味で、地元はもちろん県外にもファンを増やしています。1本500円。



北前船で栄えた町を
ガイドさんと歩く

次は、安宅の古い町並みを安宅観光協会のボランティアガイド、清水春彦さんの案内で巡ります。「安宅といえば関所と神社の観光がメインですが、実は

二人三脚で店を切り盛りする奥様は「出汁にはこだわっていますからね」とにっこり。

玉子巻はシンプルな料理だからこそ、素材と腕にはごまかされがきません。とびきりの玉子巻をほおばる幸せを求めて、今日もあちこちからお客がやってきます。

右岸の町中にこそ安宅の歴史が詰まっているんです。

「義経通り」。ここはかつて川端町とよばれ、船問屋や船大工たちの住まいがありました。端正な虫籠格子や犬矢来のある家々が残り、懐かしい雰囲気を感じています。

漁港のそばまで来ると「この界隈には加賀藩の米蔵が五棟建ち並んでいたそうです」と清水さん。「今は面影もありません



が、港周辺を「エナンバ」（稲揚場）と呼んだり、保育園の敷地に二代目となったお蔵の松があるなど、当時の名残はありますよ。

安宅郵便局がある「高丁通り」には、豪壮な町家が点在します。「松村家」は緑青を

時代の流れを
そのまま残す町

さて、安宅の歴史は北前船だけではありません。海運業が廃れた後、それに取って代わったのが絹織物業。古い町家にまじり、織物や撚糸の工場跡が多く点在しています。「私らが幼い頃は工場が何十軒とあって、どこにいても『ガチャン、ガチャン』と織機の音がして、それは賑やかだったものです」。工場では大勢の女工さんが働き、町は活気に溢れていたそう。現在、絹織物業を営むのはただ一軒となりました。



茅葺き屋根の建物も。「安宅住吉神社の宮司さんのお宅です。維持管理は大変だそうですが、頑張っておられますよ」と清水さん。

梯子のほとりに出ると、濃い潮の香りをのせた風が吹きつけます。「ここが米谷家の跡地です」と清水さんが指さす先は、小さな公園となっています。船問屋を営んでいた米谷家は、現在の北國銀行の前身、米谷銀行を創設した旧家。米谷家跡地のそばには、北國銀行安宅支店だった「吉祥庵」も残されています。

独特の風景をつくりだしています。それぞれの時代を生きた人々の息遣いが感じられる、そんな魅力ある安宅の旅でした。

安宅観光協会
MAP[15ページ⑤]
小松市安宅町タ140-4
(安宅ビューテラス内)
TEL 0761-21-6734
※ボランティアガイドの申込みは、安宅観光協会にて受け付けています。



安宅住吉神社近くの長沖さんで「かのに甲羅揚げ」をいただきました。創業は明治の終わり頃という老舗の料亭。今から50年ほど前に長沖さんで誕生した「かのに甲羅揚げ」は、今では小松市内の料亭・料理店に広まり小松の名物となっています。今回は揚げ立てを長沖さんでいただきましたが、11月7日から3月31日までは1つ1,600円でお土産として持ち帰りや全国発送もされています。

長沖 ▶ MAP [15ページ⑥]
小松市安宅町タ 140 TEL:0761-22-3838



▼安宅海岸から見る日本海に沈み行く夕日は例えようもないほど美しい。



江戸末期に建てられた沖家。



こまつ・アグリウエイプロジェクト、現在進行中。

小松市では、平成二十三年に環境王国に認定されて以降、JA小松市と協力して大麦やトマトなどの地元産品を活用した加工品の開発や販売促進など、六次産業化の推進に力を入れてきた。昨年の七月二十四日、コマツ、JA小松市、小松市の三者が六次産業化推進や農業振興などを目的に連携協定を締結し、「こまつ・アグリウエイプロジェクト」が始まった。プロジェクトでは、世界的な建設機械メーカーであるコマツの持つ「ものづくり」のノウハウを提供してもらい、先端技術を活用した小松独自の加工品の開発や農作業の効率化など、新しい農業の形となるような先進的な取り組みを進めている。

小松産ピューレを使った学校給食の試食会

今年の一月三十日、地元農産物と六次産業業について関心を深めてもらおうと、小松市立若城小学校で、小松産農産物のピューレを使った学校給食の試食会が行われた。献立は小松産の大麦を加工した食パンや、ニンジンのピューレを使ったポタージュ。大麦、ニンジンともに小松市は石川県内で最大の生産地で、プロジェクトチームでは、六次産業化により消費拡大とさらなる生産拡大を目指している。



「ニンジンは苦手だけどこのポタージュはとっても美味しい」という児童が何人もいて、ニンジンのポタージュの鍋にはおかわりの行列ができ、あっという間に空になった。素材の旨味、甘味を引き出す小松産ピューレの可能性を再認識できた試食会だった。

医療介護関係者への小松産ピューレの試食説明会

二月十七日、JA小松市本店において、小松産無添加ピューレのマーケット調査と普及拡大を目的として医療介護分野の皆さんを対象とした試食説明会が開催された。これは、小松市内の医療在宅介護関係者の任意団体「在宅医療研究会（事務局やわたメデイカルセンター 医療推進部）の勉強会も兼ねている。会には約三〇名の会員が参加し、こまつ・アグリウエイプロジェクト及び、小松産ピューレの特徴の説明の後、小松特産のニンジンピューレを使ったポタージュスープなどの試食が行われた。ニンジンそのものの甘さを感じられ、すごく良い素材だという声が多く、さらに粘稠度が高ければ高齢者にとっては誤嚥のリスクが減るのでなお良いという意見も聞かれた。



「歩きながら」「散策しながら」気軽に楽しむ、『こまつもん』

三月二日、サイエンスヒルズこまつにて、「お散歩しながらこまつを味わおう」をテーマに、『こまつもんてくてくフードコンテスト』が開催された。会場はほぼ満員状態となり、およそ三〇〇人の参加者は、小松市内二十二店のお



グランプリ
「ガッツリ大麦コロケ in トマトソース」旬庵ダイニング
TEL 0761-58-2568



準グランプリ
「ゴッツオーネロール」しあわせ食彩 ゴッツオーネ
TEL 0761-46-6000



てくてく賞
「農家まりちゃんのベジフルたい焼」まるしょう
TEL 0761-21-9655



こまつもん賞
「小松フロランタン」パン あづまや
TEL 0761-22-2625

店が小松産の農産物を使って作ったお店自慢のアイデアフードを試食し、その中から一品を選んで投票した。審査員として、フードアナリストの里井真由美さんと、加藤キッチンスタジオ代表の加藤重和さんの審査と合わせて各賞が選ばれ、和田慎司小松市長から表彰状が授与された。小松市では、評価が高かった商品を市主催のイベントでPRし、認知度向上を図っている。



審査員のフードアナリスト里井真由美さん（左）と、加藤キッチンスタジオ代表の加藤重和さん（右）



花苗直売・寄せ植え教室
Kurumusa-House
合場加代子さん

木場潟フローラの会代表、
英国王立園芸協会認定
日本ハンギングバスケットマスター、
グリーンアドバイザー

小松市今江町5丁目31
TEL:0761-23-1358
▶MAP [15 ページ⑦]



合場加代子さん(右)と、
木場潟フローラの会の立花あずささん(左)。

花の資格の他、石川県景観リーダーや石川県花と緑の推進委員、食育インストラクターなど多くの肩書を持ち、教室指導などで忙しく飛び回る園芸農家の合場さん。合場さんが花に携わることになったきっかけは、一九九一年に石川県で国体が開催されるのに合わせてJAが行った「花いっぱい運動」。今江町の四人でフラワーメイトを立ち上げた。

園芸を始めた当初は指導者もいなくて苦

勞したが、簡単な花壇の花植えから始めて、メンバーそれぞれが花の資格を取ろうということになり、ハンギングマスターなど、それぞれが資格を取りながら活動を続けてきた。

二〇〇八年には、北京オリンピックの直前合宿で四カ国の選手が木場潟カヌー競技場に訪れることとなったことで、「本番で活躍できるよう華やかな花で選手にエールを送りたい」と、木場潟フローラの会を発足。木場潟の会場を色とりどりの花で彩った。今でも木場潟の何カ所かを年に数回、花壇の植え替えなどを行っている。

今、小松市では、花と緑があふれる美しいまちを市民総参加で創り、未来へ引き継いでいこうという「フローラルこまつ」という取組みを行っていて、第六十六回全国植樹祭が開催される平成二十七年を見据え、花と笑顔で訪れる人を温かく迎えるまちを目指している。

その「フローラルこまつ」の中心的な団体として関わっているのが合場さんたち木場潟フローラの会。

「小松市をいっぱいの花で飾ろうと言っても、皆さん専門知識を持っていないので、皆さんのレベルアップのためにモデルガーデンを作って、参考にしていただいたりしています。生き物相手なので難しいもので

すし、おもてなしの景観を創り上げるといふのは一朝一夕でできるものではありません。とにかく花に関心を持ってもらい、花を育てる楽しさを感じてもらえるようにと考えて活動しています」と合場さん。「小松を、至る所に花があふれる日本一の町にしたい」と夢を語ってくれた。



木場潟フローラの会の木場潟での活動の様子。

---Editor's Choice---

● 編集部おすすめ情報 ●

安宅ビューテラス/
勸進帳ものがたり館
海を眺めながらホッと一息。



小松市安宅町タ 140-4
▶MAP [15 ページ⑧]
TEL:0761-21-6734
営業時間:9:00~17:00
定休日:水曜、年末年始



安宅住吉神社や安宅の間に隣接している安宅の海を眺めながら食事やお茶を楽しめる安宅ビューテラス。人気のメニューはやはり小松うどん。カツオと昆布のダシと専用の細麺に、とろろ昆布がのっけていて美味しい。その他アイススクリームの種類も豊富。観光客だけでなく地元の人も多く訪れる人気スポットだ。

隣接する「勸進帳ものがたり館」では、勸進帳の名場面や安宅の歴史を紹介しているの、こちらから立ち寄りたい。



環境王国こまつ

「環境王国」とは、米・食味鑑定士協会や大学教授など有識者による「環境王国認定協議会」が、自然環境と農業のバランスが取れ、安心な農産物の生産に適した環境を認定するものです。

列車・バス・車で

新幹線(越後湯沢経由)	4時間20分
新幹線(米原経由)	4時間
高速バス(八王子行き)	8時間50分
特急電車	2時間10分
高速バス	4時間10分
車	3時間30分
特急電車	2時間10分
高速バス	3時間10分
車	2時間30分

※ JRの時間は最速列車の場合です。