

「こまつもん」

komatsu mon

こまつもん 2015 秋・冬 vol.8 2015年12月発行 発行/小松市環境共生部環境王国こまつ推進本部 TEL: 0761-24-8078 編集/チームワフルこまつ

特集

開創1300年の古刹、那谷寺

栗津温泉でココロもカラダも癒される
世界最大規模のお米のコンクールを小松市で開催



環境王国こまつ

小松の食の歳時記

沢庵の贅沢煮



前の年に作り過ぎて味が落ちてきた古い沢庵を捨てずに美味しく食べるための知恵から生まれた郷土料理が沢庵の贅沢煮。古い沢庵の塩分をよく抜き、出汁やしよいうゆ、鷹の爪などで煮たもので、家庭によって味付けが異なる。温めても冷ましても美味しく、その素朴な味わいは、酒にもご飯にもよく合う。名前の由来は、そのままでも食べられる沢庵を、わざわざひと手間かけて煮る点が「ぜいたく」なことから名付けられたようだ。地域によっては「おくもじ」、「ふるさと煮」、「大名煮」などと呼ばれる。今では沢庵を漬ける家も減ってきており、ふるさとの食文化を伝える貴重な料理と言えるかもしれない。古漬けの沢庵で作る贅沢煮を食べたくて沢庵を漬ける人もいるそうだ。

前の年に作り過ぎて味が落ちてきた古い沢庵を捨てずに美味しく食べるための知恵から生まれた郷土料理が沢庵の贅沢煮。古い沢庵の塩分をよく抜き、出汁やしよいうゆ、鷹の爪な

豊かな資源を子どもたちに こまつ里山未来塾が開講

これからの小松の里山地域の活性化を担う人材の発掘、育成を目的とした「こまつ里山未来塾」が今年十一月に開講した。地域づくりの先駆者、地域づくりに必要な専門知識を持つ大学教授や、市内で活動するリーダーを講師に迎え、地域活性化の手法、雇用が生まれる里山づくり、里山ビジネス、里山ツーリズム、六次産業化の活用などを学ぶ予定で、参加者を随時募集している。



こまつ里山未来塾についてのお問合せ
小松市役所環境共生部
環境王国こまつ推進本部
TEL 0761-24-8078

また、開講にあわせて、耕作放棄地や未活用の間伐材などを活用した事業を全国で展開する「NPO法人 えがおつなげて」の曾根原久司代表理事を講師に迎え、シンポジウムが開催された。地域の資源と人材を活かすコツや、都市と農村を繋ぐ手法についての講演に約八十名の参加者が熱心に聞き入った。

「トマトのまち小松」をつくる 小松とまとコミッティーが発足



北陸三県一の生産量を誇る「小松とま」とのさらなる消費拡大と、地域活性化の材料として活用していくため、「小松とまとコミッティー」が今年十月に発足した。フードジャーナリストの里井真由美さんを委員長に、市内の飲食店関係者五名で構成され、レシピ開発、ブランド戦略、広報宣伝、将来像の四つの観点を中心に検討し、まずは市内での需要拡大から、将来的には全国発信をめざす。六月に最盛期を迎える「小松とまと」の収穫期にあわせて、「小松とまとウイーク」の実施などを予定しており、市内の飲食店では「小松とまと」を使った様々なメニュー開発が進められている。

ミシユラン
グリーン
ガイド
ジャポン
一つ星

開創一三〇〇年の 古刹、那谷寺

平成26年に国の名勝に指定された奇岩遊仙境（きがんゆうせんきょう）。



海外も認めた 非日常景観

泰澄大師が粟津温泉を開湯する一年前、養老元年（七十七年）に、泰澄大師によって開創された那谷寺は、白山信仰の寺であり、平成二十九年に開創千三百年を迎える。

境内には途方もない長い年月を経て形成された奇岩遊仙境など非日常を感じさせる美しい景色が広がる。また石川県でも有数の紅葉の名所としても知られており、この那谷寺が今年の六月にフランスで発刊された旅行ガイドブック『ミシユラン・グリーンガイド・ジャポン』で一つ星に格付けされた。そのためもあつてか、紅葉のシーズンは外国人観光客の姿も多く見られた。



那谷、滝ヶ原、菩提で産出する緑の碧玉。

洞窟、緑の碧玉、 そして那谷寺

那谷寺の境内には多くの洞窟がある。木崎馨山住職によると、古代の日本人はその洞窟は母の胎内の象徴と考え、生まれる間に魂が清められる、魂のゆりかごの場所だと考えて祈りの場としていた。また那谷寺がある那谷町と、周辺の滝ヶ原町や菩提町は、弥生時代に日本海側の王たちを魅了した緑色の管玉の材料となる碧玉や水晶、瑪瑙の産地であった。実際、境内の庭園には碧玉や瑪瑙が含まれ

た飛び石が配されている。古代の日本人の緑の石へのこだわりは、日本の稲作の源流である長江文明が日本に伝わったからのことで、緑への憧れは、森の緑、植物の生命力に由来する。古代人が信仰していた洞窟と、憧れていた緑の碧玉の二つの存在が、この地に那谷寺が存在する理由なのだ。

那谷寺の名の由来は、平安時代中期に花山法皇が当地に行幸されたとき、法皇は「私が求めている観音霊場三十三カ所はすべてこの山にある」と言われ、西国三十三カ所の第一番・那智山の「那」と、第

三十三番・谷汲山の「谷」をとって「那谷寺」とされたと伝えられる。

その後、白山三カ寺の一つとして繁栄したが、戦国時代の加賀一向一揆の戦乱で荒廃する。江戸時代になり、境内の荒廃を嘆いた加賀藩二代藩主前田利常公により、名工・山上善右衛門らが再建復興し、岩窟内に本尊十一面千手観音菩薩を安置した本殿、岸壁に面した舞台造りの大悲閣拝殿、優美な三重塔、不動明王を安置する護摩堂、鐘楼や唐門などを造らせた。これら利常公ゆかりの建造物すべてが昭和十六年に国の重要文化財に指定されている。



舞台造りの本殿。岩窟内に建てられているため岩屋本殿と呼ばれている。本殿内部の厨子の中に本尊である十一面千手観音菩薩が祀られている。



松尾芭蕉の句碑「石山の石より白し秋の風」。



境内には頭を撫でると苦難が去る（サル）、ご縁（猿）を授けると評判の棟梁猿が隠れているので、探してみたい。



国指定重要文化財に指定されている三重塔は、文化財の中で一番小さな三重塔と言われている。

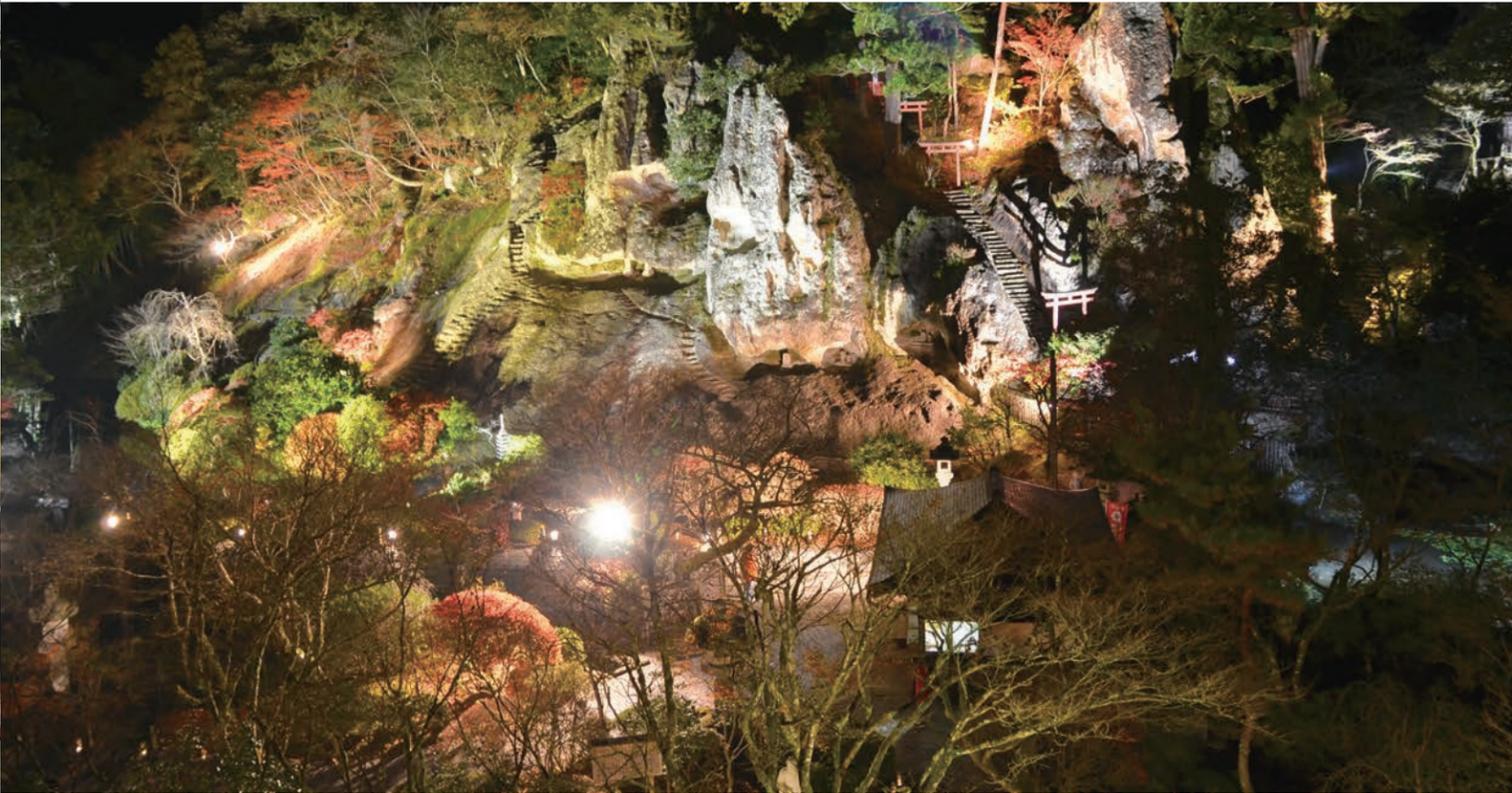
那谷寺
MAP[15 ページ①]
小松市那谷町ユ 122 TEL 0761-65-2111
拝観時間 / 8:30 ~ 16:45
(12月~2月は 8:45 ~ 16:30)
拝観料 / 大人 600 円、小学生 300 円、幼児無料
定休日 / 無休

また、元禄二年（一六八九年）、「奥の細道」の道中に当寺を訪れた松尾芭蕉は「奇石さままに、古松植えならべて、萱ぶきの小堂岩の上に造りかけて、殊勝の土地也。」と記し、褒めたたえ、「石山の石より白し秋の風」という句を残している。

平成二十六年、奇岩遊仙境を含む那谷寺境内が「おくのほそ道の風景地」として国の名勝に指定された。

山門を入るとすぐ左手に平成二年に再建されたきらびやかな金堂があり、同じく平成二年に造られた高さ七・八メートルある大きな十一面千手観音が安置されている。その右手に進むと重要文化財に指定されている書院があり、裏手には国の名勝に指定される庫裡庭園がある。これは茶道遠州流の祖である茶人名・小堀遠州の指導を受け、造庭奉行に造らせたものである。更にその奥へ進むと琉美園という庭園が広がっている。中央部には池がある。

ライトアップされた秋の奇岩遊仙境。2016年の春にもライトアップが行われる。



り大きな自然石の岩壁が三つに分かれてそびえ立っている。阿弥陀三尊を表わす三尊石と言われるが江戸時代にはそこから滝が流れ落ちていたそうである。

参道に戻りしばらく進むと左手が蓮池になっており、対岸には国の名勝に指定された奇岩遊仙境が見えてくる。中腹に洞窟のような裂け目のある奇妙な形をした岩山が続き、階段や鳥居が小径でつながって回遊できるようにになっている。勾配も急でちょっとした探検気分が味わえるのも楽しい。

奇岩遊仙境を左に見て更に進むと、舞台造りの本殿と唐門がある。本殿から重要文化財の三重塔に続く道があり、さらに回遊路を行くと遊仙境が正面に展望できる鎮守堂に出る。ここから眺める奇岩遊仙境の全景と、秋の紅葉のコントラストが織り成す景観はまさに絶景である。



琉美園の三尊石。



国指定重要文化財の庫裏書院。この書院から国の名勝に指定されている庫裡庭園を眺めることができる。この庭園は利常公ゆかりの庭で、今日残されている唯一のものである。また庭園の飛び石には碧玉や瑪瑙が含まれていて、この地が宝石の産地であったことがうかがえる。

栗津温泉で
ココロもカラダも
癒される。



大王寺の秘仏。等身大の「聖観世音菩薩」の光背中央上に一寸八分の掛佛「薬師瑠璃光如来」がかけられている。どちらも白山を開山し、栗津温泉の湯を発見された泰澄大師が残されたものだという。秘仏の御開帳は33年に1度。もしかしたら栗津温泉が開湯1300年を迎える2018年に特別に御開帳されるかもしれない。



国道8号線の栗津インターを下りると、白山を背に立つ泰澄大師像が人々を迎えてくれる。

開湯千三百年
北陸最古の温泉
栗津温泉の守護の寺
「大王寺」

栗津温泉の歴史は、養老二年（七一八年）、泰澄大師の開湯にさかのぼる。泰澄大師は文武天皇の勅使として鎮護国家の法師となつた高僧で、霊峰白山で修行を行つてゐる時に「栗津なる村に霊泉湧出す。汝、ここにゆきて之を掘り、末代衆生の病患を救うべし」という白山大権現のお告げを受け、栗津村の村人と力を合わせて地面を掘つたところ、お告げどおりに温泉が噴き出した。それに感動した村人の請いに応じて大師は、首に掛けていた小さな薬師如来と、自ら刻した聖観世音菩薩を守護仏として残し、温泉守護の寺を建て「泰應寺」と名づけた。これが栗津温泉の守護寺「大王寺」に伝わる縁起である。

温泉街から大王寺へと続く石段。境内には巨木が何本もそびえ立ち、凜とした空気を感ずる。

■ 笑顔が素敵な住職がお寺と温泉、町を元気にする。

華蓮さん。笑顔がとても素敵な女性の住職だ。朝のお参りには地域の人だけでなく、時に観光客も訪れる。仏と人、住職と人、そこに集う人々との交流がこの場所から生まれる。

毎朝九時。大王寺の本堂で、朝のお参りと般若心経瞑想法を行うのが、平成二十二年の四月から住職を務める第三十一世住職の北原

「今は外からの情報が過剰の時代。ここの本尊である薬師如来の御前で瞑想すると、自分のDNAが記憶する正しいことが蘇り、悩みや混乱、滞っていたことが開けてくる。ス



大王寺 第三十一世住職の北原華蓮さん。

トレスを感じたときはショッピンングや映画に出かけるような感覚で、この寺で瞑想してみてほしい。」と話す住職。

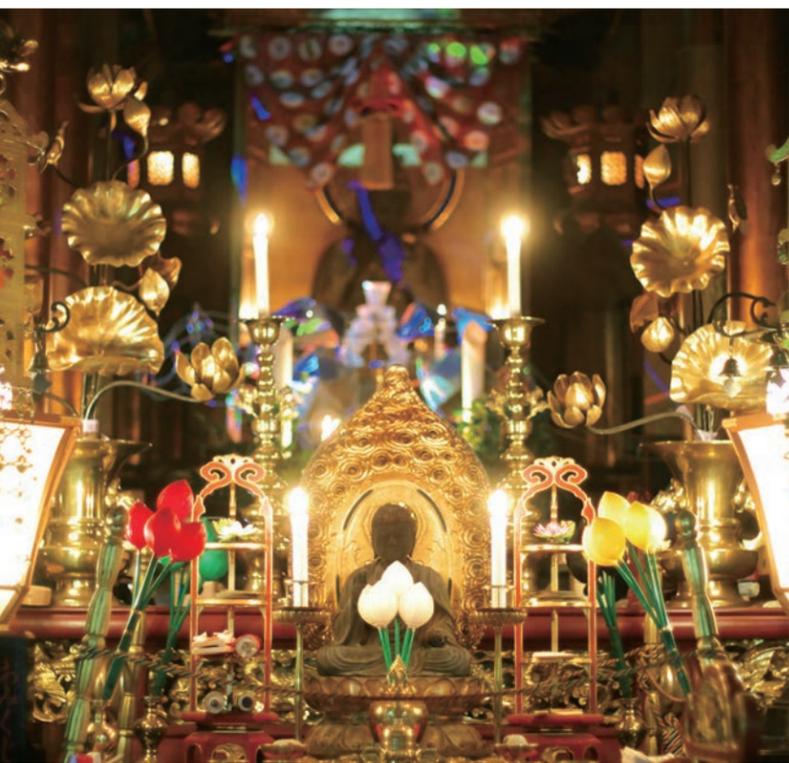
お寺が賑わうと、この栗津の町、温泉旅館も賑わうはずと、毎朝のお参りと瞑想の他、毎週木曜日を「お寺開放デー」として、詠歌や生け花教室などで住民との交流も積極的に行っている。

また、大王寺の庫裏ではヨガやアーユルヴェーダのサロンが開かれており、サロンを主催する中川梨花さんは、大王寺の朝のお参りに通っているうちに、この場所で教えたというインスピレーションを感じたそう。アーユルヴェーダ



は世界三大医学の一つで、インド・スリランカで生まれた約五千年以上の歴史を持つ世界最古の伝統医学のこと。医王ダンワンタリを神とし、日本では薬師如来として崇められている。大王寺の本尊も薬師如来。信仰の神がもたらした不思議な縁。アーユルヴェーダやヨガを通して多くの人に足を運んでもらいたいそうだ。多くの人に開かれたお寺。きっと大王寺の存在が栗津温泉をより魅力的な存在にしてくれるに違いない。

アーユルヴェーダサロン & ヨガ シュリ
http://sri.blog.jp
問い合わせ・予約はメールにて
ayurveda.sri.rika@gmail.com



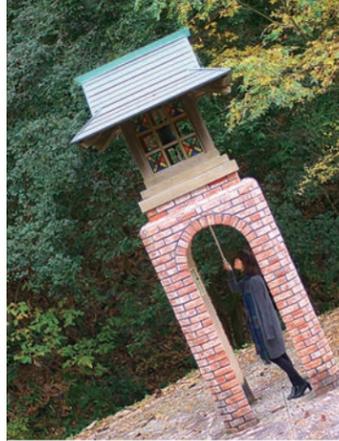
大王寺 小松市栗津温泉ワ87の1 TEL:0761-65-1217 MAP[15 ページ②]



老舗旅館「法師」の前に立つ黄門杉。那谷寺を再建した前田利常公は、小松から那谷寺に至る御幸街道沿いに多くの杉の木を植えた。現在、那谷寺の敷地以外で参道杉が残っているのは、この黄門杉のみ。



足湯の利用時間は 6:30 ~ 21:50



◀ 幸せの鐘



■ 西国三十三カ所
観世音巡拝道
「祈りの小径」と
「幸せの鐘」

白山神社へと続く石段の前に佇む西国三十三箇所観世音の第1番如意輪観音菩薩。宝珠と敵を打ち砕く法輪を持ち、人々の苦しみを除き、願いを叶える。頬にあてる手は、思惟手（しゆいしゆ）と呼ばれ、知恵の象徴であり如意輪観音の特徴。もう一方の手には蓮の花を持っており、この左の第二手を「蓮華手（れんげしゆ）」という。手に持つ「蓮華」は、すべての非法を浄化するという意味がある。

■ 開湯千三百年を迎える 北陸最古の温泉を 「味わう」

栗 津温泉を開いた泰澄大
師は、その温泉を湯治
に訪れた村人に役立てるよう
にと弟子の雅亮法師に温泉を
掘らせ、管理を任せた。これ
が世界でも屈指の歴史を誇る
老舗旅館「法師」の始まり。な
んと養老二年（七一八年）か
ら続くというから驚きである。
その法師の前の車道の中央
に立っているのが黄門杉。黄
門と言ってもあの水戸光圀公

と関係があるわけではない。
加賀藩二代藩主前田利常公が
那谷寺を訪れた際に、栗津に
立ち寄ってお手植えされたも
ので、利常公は当時中納言
で、江戸上屋敷の門が黄色だっ
たため黄門様と呼ばれていた
ことが由来である。樹齢約
四〇〇年。次第に傾いてきて
おり、鉄骨の支柱に支えられ
ながら町を見守るように立っ
ている。
栗津温泉にはいくつもの個
性的な旅館があって、各旅館
が自家掘りの源泉を持つ。そ
の湯は霊峰白山の恵みだ。泉
質は、純度一〇〇%の芒硝泉。
芒硝泉は温泉の中でも血管拡
張作用に優れ、穏やかに血行
を促すため、血液循環が原因
の慢性病である神経痛や高血
圧症、動脈硬化症、筋肉痛、
痔疾などに効果があると言
う。さらに新陳代謝を促し、全身
の細胞を活性化してくれるの
で、肌を若返らせ、高い美容
効果が期待できる。他所の芒
硝泉と比べて栗津のお湯は特
に泉質が濃く、古来、きり傷
ややけど、解毒作用に働く名
湯として有名だ。

大

王寺の隣、栗津温泉の街
を眺望する小高い場所
に鎮座する白山神社の横を通り、
おっしょべ公園まで続く散策路
沿いに三十三体の苦むした石仏
が佇んでいる。これらの石仏は、
西国三十三箇所観世音と呼ばれ、
石仏が佇むこの道はいつの頃か
らか「祈りの小径」と呼ばれて
いる。どれも無名の石工が彫つ
た石仏だが、それぞれに仏の慈
悲深い表情をたたえている。

西国三十三ヶ所とは、近畿
二府四県と岐阜県に点在する
三十三ヶ所の観音霊場の総称
で、三十三という数字は観音
菩薩が衆生を救う時、三十三
の姿に変化することによって由
来し、西国三十三ヶ所の観音菩
薩を巡礼参拝すると、現世で
犯したあらゆる罪業が消滅
し、極楽往生できるとされ
る。その始まりは栗津温泉や
大王寺の開創と同じ養老二
年（七一八年）までさかのぼ
り、その後二七〇年余り廃れ
ていたが、この地を訪れた花
山法皇が再興し、以来人々に
広まっていった。江戸時代以
降、全国各地に巡礼の組織
が作られ、それがミニチュ
ア化して一つの寺院や山に

三十三観音石仏が作られて
いった。その石仏を一番か
ら順に三十三番まで参拝す
れば、実際に西国三十三ヶ
所を巡礼したことと同じ功
徳を得られるとされている。

白山神社へと続く石段の前、
第一番如意輪観音菩薩から最
後の第三十三番十一面観世音
菩薩までお参りすると「幸せ
の鐘」が見えてくる。栗津温
泉に伝わる「おっしょべ物語」
という恋物語にちなみ、栗津
温泉は石川県で初めて「恋人
の聖地」として認定された。
そのシンボルとして作られた
鐘は、一回鳴らすと「恋が見
つかる」、三回鳴らすと「愛が
深まる」、五回鳴らすと「あ
の頃の想いが蘇る」のだそう。
さて、あなたなら何回鳴らす？

～おっしょべ物語～

400年前、栗津温泉郷の宿屋に奉公して
いたお末が、向かいの宿屋の奉公人・竹松に惚れ、想いを募らせるあまり、ある日の晩、その竹松の居る部屋を
目指して松の木を上っていったものの、足を滑らせ地面に腰を強打してしまった。その話はあつという間に町に
広まり、竹松の耳にも届いた。感銘を受けた竹松はお末を籠に乗せて自分の故郷へ連れて帰り、二人はめでたく結
ばれた。「お末べえ」が訛って「おっしょべ」になったと伝えられる。



栗津温泉総湯 MAP[15ページ③]
小松市栗津町イ79-1 TEL:0761-65-1120
営業時間/8:00～22:00(最終受付21:30)
料金/大人420円、小学生130円、幼児50円
定休日/毎月8・18・28日
(土・日・祝の場合は前後する)

その栗津温泉の湯を、誰で
も気軽に味わえるのが、栗津
温泉の総湯。二〇〇八年に新
築・移転したもので平屋建て
の和風造り。湯はもちろんだ
が、特製の温泉卵も人気。
そして、ぜひ訪れて欲しい
のが、総湯近くにある足湯。
それも絶対に日が暮れてから
がオススメ。湯船の周りの床
面に光ファイバーで天の川と
流れ星が煌めくように演出さ
れていたり、湯船の中にも照
明が入っていて、天井や周囲
のガラスの壁面に水の揺らぎ
が映し出されて、とても幻想
的である。湯で温まりながら、
煌めく光にも癒される。屋根
があるので、雨や雪の日でも
利用可能なのがうれしい。

世界最大規模の お米のコンクールを 小松市で開催



▲ 米・食味鑑定士などから選ばれる30名の審査員が、「色・つや」「香り」「粘り」「食感」「食味」の5項目により審査。



◀ (1) パティシエの辻口博啓さん、フードジャーナリストの里井真由美さん、和田慎司小松市長によるパネルディスカッション。(2) 試食審査用の米の炊飯にはJA女性部や学生ボランティアなど総勢50名が参加した。(3) 地元農家の指導により行なわれた小松市立波佐谷小学校5年生の稲刈りの様子。

十一月二十二日、二十三日の

両日、世界最大規模のお米のコンクール「第十七回 米・食味分析鑑定コンクール・国際大会」が、こまつ芸術劇場うららにて開催された。このコンクールは、米・食味鑑定士協会が平成十二年から行っている米のコンクールで、それまで主流であった「等級検査」のみの審査ではなく、米本来の食味にこだわり、衰退しつつあった稲作農業の復興を後押しすべく始められた。

石川県での開催は今回が初めてで、国内外から過去最多となる五千百十九検体が出品されたことから、米への関心の高さをうかがい知ることができる。

コンクールでは科学的な根拠に基づく食味値を審査基準として設定し、米の「おいしさ」を数値化。「アミノロス」「タンパク質」「水分」「脂肪酸」を食味計で計測し、評価基準のひとつとした。これにより、コンクールの審査基準としてだけではなく、「消費者にとってもおいしい米」が数値として認識される

ようになった。

一次審査ではこの食味値のほか整粒度合を計測し、これらの審査を通過した米は、二次審査で味度値と呼ばれるもうひとつの数値を計る。これは、米の艶のもとになる保水膜の量や質を指すもので、この量が多いほどつやと粘りのあるおいしいお米であると言われる。

最終審査では一次審査、二次審査を通過した国際総合部門の四十一名、都道府県代表お米選手権の四十三名、栽培別部門の二十八名の最終審査が行われた。

最上位の国際総合部門では、小松市の辻千奈美さんが最高賞の金賞に、栽培別部門では、環境王国部門でJA小松市えちやけな会の川岸次男さんが金賞に選ばれた。また、小学校部門で小松市立波佐谷小学校五年生が金賞に選ばれた。

このほか、名稲会による「グローバルな競争に打ち勝つ米づくり」についての講演会や、小松市産の大麦ピュレを用

いて開発された「大麦パウム」の監修にも携わり、世界で活躍されているパティシエの辻口博啓さん、フードジャーナリストで米・食味鑑定士の里井真由美さん、和田慎司小松市長の三人による「安全・安心・おいしい食ブランドと地域づくり」をテーマとしたパ

ネルディスカッションなども行われ、小松市の六次産業化の取り組みや商品開発についての意見が交わされた。

市では次年度以降も独自の「環境王国こまつ米・食味コンクール」の開催を予定しており、今大会を契機に小松市産米の品質向上とブランド化を進めていく。

JA 小松市の プレミアム米 「えちやけな」 誕生。



子供歌舞伎が盛んで、勸進帳のふるさととしても知られる小松市。「えちやけな」のパッケージは、歌舞伎の演目「勸進帳」から弁慶をモチーフに作られている。

栽培別部門の環境王国部門で金賞を受賞した、JA小松市えちやけな会の川岸次男さん。今秋から販売を開始したJA小松市のブランド米「えちやけな」は、美味しさ、粒の美しさ、品質を追求したプレミアム米で、開発のきっかけは地元で開催される米・食味分析鑑定コンクール・国際大会に合わせて金賞を目指そうと農家・JA・市が一体となって立ち上げた「金賞受賞プロジェクト」の発足にある。ブランド名の「えちやけな」とは石川県の方言で「かわいらしい、愛らしい」という意味で、まるで我が子を愛でるように大切に育てたことから名付けられた。市内三十三の農家

が、この大会で四年連続金賞を受賞し、名稲会会員である農家の遠藤五二氏の指導を仰ぎ、栽培を始めた。化学肥料を一切使わず、有機肥料を五種類以上使い、追肥や乾燥はすべて別工程を施すなど、手間暇を惜しまず栽培してきた。米づくりに約二十年のブランドがあり、三年前に農業を再開した川岸さんは、

「ブランドがあったからこそ、変わったことや新しいことに挑戦できた。今回の大会まで期間が短かったので必ずしも満足できる出来ではなかったけれど、来年は苗作りと雑草管理をしっかりに行えば、もっと美味しいお米にできるはず」と、米作りへの熱い思いを語ってくれた。



栽培別部門の環境王国部門で金賞を受賞した、JA小松市えちやけな会の川岸次男さん。

白山の伏流水、小松の米、小松の熱い蔵人が生み出す旨し酒。

小松の四つの蔵元が生み出す日本酒は、まさに「こまつもん」。

東酒造 株式会社

小松市野田町丁 35 TEL.0761-22-2301
MAP[15 ページ⑥]



▲ 第六代当主 東祐輔社長（右）と
杜氏の吉田正さん（左）。

能登杜氏の吉田正さん。長年の勤
で、その時の気候・状況に合わせ
手をかける。



▲ 今一押し
「純米吟醸 旨口」。



万延元年の一八六〇年創
業の老舗、東酒造。言わず
と知れた「神泉」の蔵元
だ。「今ではどこにいても
日本中の地酒が飲めるけれ
ど、本来地酒はその土地で
味わうもの。うちの酒を飲
みたいなら小松に来て欲し
い」と語る東社長。

近年の日本酒ブーム、女
性ファンの増加、海外で和
食文化が注目されているこ
となどから、十二月を待た
ずに全商品ほぼ完売状態だ
という。

東酒造では十年ほど前か
ら地元材料にこだわった
酒造りに取り組んでおり、
JA小松市の特別栽培米
「蛍米」や酒米の「五百万石」
を使用。現在の一押しは甘
口の新品「純米吟醸 旨
口」だ。ポリウム感のあ
る甘口だが、後味はすつき
り、魚料理にもよく合う。
若い女性にも人気の酒だ。

合同会社 西出酒造

小松市下粟津町 24 TEL.0761-44-8188
MAP[15 ページ⑦]



▲ 種切りと呼ばれる麴造りの
作業を行う、西出裕恒さん。

▲ 裕恒さんが今年 19 年振りに復活させた伝統の銘柄「春心」。透明感のある甘さ、味わいが特徴だ。



大正二年創業の西出酒造。
現在、社長兼杜氏を務める
のが西出裕恒さん。大学で
は物理を専攻したが、酒造
りへの思いが募り、大学を
辞めて能登杜氏の名工の元
で酒造りを学んだ。「酒造
りは現代アートに似ている
と思います。最近では全国
のお米が手軽に手に入るし、
酵母の種類や作り方も様々。
味のバリエーションは幾通
りにもなります。その中で

何を選び、何を作るか。蔵
の個性とは何か。常にその
ことを考えています」と裕
恒さん。今年古い木の蔵
に住み着いていた酵母で
酒造りを行うそう、
「できれば無理な温度調整は
せず、蔵の温度管理を自然
に任せることで、北陸、小
松の地でしか作れない酒
を作りたい」と語る。若き
杜氏が生み出す新しい酒
に注目したい。

合資会社 手塚酒造場

小松市串町 7 TEL.0761-44-1200
MAP[15 ページ④]

◀ まるでワインのような佇まいの
E-SPACE。Enjoy-Spaceと
Earth-Spaceを意味し、「Keep
the earth beautiful」という
気持ちも込められているそう。



▲ 三代目の手塚清明社長。観音下石（日華石）が使われた歴史ある蔵の前で。

手塚酒造場はおよそ百年
の歴史を持つ酒蔵。三十年
ほど前から酒販業も始め、
全国各地の酒を取り扱って
いる。そのため、日本人の
嗜好の変化や、小売店、飲
食店の需要の変動もいち早
く見えてくると三代目の手
塚社長は語る。

し、ネーミングも決めたの
がE-SPACEという高
酸味・低アルコールの純米
酒だ。ドイツワインのよう
な甘い口当たりと、酸味の
きいた爽やかな後味が料理
をおいしく引き立てる。

日本酒は苦手という女性
でも、食事に合わせて気軽
に楽しんでもらいたいとい
う思いが込められている。

株式会社 加越

小松市今江町 9 丁目 605 番地 TEL.0761-22-5321
MAP[15 ページ⑤]



▲ 山田英貴社長（左）と杜氏の杉本淳一さん（右）。

▲ 酒母の攪拌。酵母を培養して大量に増殖さ
せたものが酒母。酒母は「もと」ともいわれ、
文字通り「酒のもと」をつくる大切な工程。



江戸末期に創業し、製造
量は四千石（一石は一八〇
リットル）と県内でも規模
の大きい酒蔵。山田社長に
よると、現在は国内だけで
なく、アメリカ、オースト
リア、シンガポール、香
港など九カ国へ輸出して
おり、海外需要はずつと右
肩上がりだそう。

トルから汲み上げる白山
の伏流水で仕込む。加越の
酒造りは越後杜氏の流れ
を組む淡麗な味が特徴だ。
全国新酒鑑評会では数多
く金賞を受賞しており、看
板商品「加賀ノ月」シリ
ーズの「満月」は、過去のノ
ベル賞公式晩餐会のアフ
ターパーティーでも使用
されている。

神田農園
神田 誠さん

小松市向本折町午219
TEL : (0761) 22-6859

MAP [15 ページ⑧]



二十歳からトマト栽培を始めて今年で十五年になる神田さん。父親がトマト農家であったことから、家業を手伝う形で自然にトマト栽培を始めた。

最初の五、六年は父親に言われるままに仕事をのみだったが、地元の若手農家で作る農業青年グループに参加したことをきっかけに、もっと真剣に取り組まなければいけないと感じ、進んで勉強するようになった。同時にトマト栽培が楽しくなってきたそうだ。

小松市では現在約六十戸の農家が十五ヘクタールで年間千四百トンのトマトを生

産し、北陸三県で最大の産地となっている。神田さんの農園では、一ヘクタールで年間約九十トンを生産する。

今年、小松市でトマト栽培が始まって五十年の節目を迎えた。昭和三十年代に露地栽培やトンネル早熟栽培から始まり、現在ではすべてハウス栽培にて生産されている。もみながら養液の活用やマルハナバチを使った受粉など、減農薬で生産するための工夫や努力が産地をここまで盛り上げてきた。

平成二十七年八月には神田さんが部長を務めるJA小松市施設園芸部会青年部が中心となって、「小松とまと五十周年記念感謝祭」を開催。三十品種二千本の苗を植えた農園での収穫体験は多くの家族連れで賑わった。

青年部の新たな取り組みはこれだけではない。こまつ・アグリウエイプロジェクトとして、ハウス内にセンサーを設置することで、温湿度や二酸化炭素濃度などのデータ集積を行い、栽培技術のマニュアル化を図ることで、生産の効率化と次世代農業者の育成に繋げたいと考えている。

「他の大きな産地が規模を拡大している中で、小松のトマト農家は何を指しているのか模索中です」と話す神田さんは首都圏マーケットの視察、バイヤーとの意見交換にも積極的に参加し、情報収集を続けて



◀ トマト部会青年部のみなさん。左から3人目が神田さん。



▶ 小学生を対象に小松とまとの歴史や栽培方法を教える出張授業も行う。

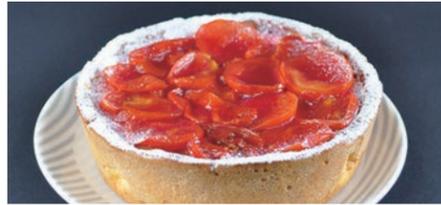
いる。

北陸の気候は、トマト栽培に決して必ずしも適していると言えないが、白山がたらず豊富な地下水や、先人たちが積み上げてきた経験、最新のICT機器を活用しながら、トマト産地を盛り上げていきたいと今後の抱負を語ってくれた。

---Editor's Choice---

● 編集部おすすめ情報 ●

ジュース&ジェラート
タチバナ
TACHIBANA
地元の野菜と果物のしぼりたて
生ジュースで元気をチャージ。



フルーツトマトの酸味と濃厚なチーズが絶妙にマッチ。「小松紅のチーズタルト」。

果物店のちばなが経営するJR小松駅構内のジューススタンド「TACHIBANA」。旬のフルーツや新鮮な野菜をふんだんに使ったジュース、スムージー、ジェラートなどが人気。朝は出勤前のOLが朝食代わりに、夕方は学校帰りの学生、土日は家族連れや観光客で賑わう。小松市産のトマトを使った「赤の野菜ジュース」や「小松紅のチーズタルト」は、こまつもブランドにも認定されている。疲れたときに立ち寄ってグイッと飲み干せば元気になること間違いなしだ。



MAP [15 ページ⑧]
小松市土居原町 466-2 JR 小松駅構内
TEL.0761-21-8866
営業時間 9:00 ~ 19:00
土日祝 9:00 ~ 18:00



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。

アクセス

飛行機(羽田発)	1時間05分
新幹線(北陸新幹線利用)	3時間
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。