

環境王国

こまつ 里山通信

旧大杉谷村地区

美しく、優しく、
懐かしい癒しの地

環境王国こまつ里山通信 旧大杉谷村地区 2017年10月発行 発行：こまつ SATOYAMA 協議会 〒923-0335 石川県小松市滝ヶ原町ウ20 TEL:0761-65-2436

里山の農産物は下記にて
お買い求めいただけます。

道の駅こまつ木場湯

石川県小松市蓮代寺町ケ2-2

TEL：0761-25-1188

営業時間：8:30～18:30

(11月～3月は18:00まで)

<http://www.michinoeki-kibagata.com>



環境王国こまつ

小松市は自然環境と農業のバランスが保たれ、安心できる農産物の生産に適した環境が認められ平成23年10月に北陸三県の自治体としては初となる「環境王国」として認定されています。

詳しくは で検索

表紙写真：初秋の荒俣峠、裏表紙写真：大杉神社



アクセス情報

小松空港から旧大杉谷村地区まで車で約25分
小松駅から旧大杉谷村地区まで車で約20分
羽田空港から(小松空港経由)
旧大杉谷村地区まで約1時間25分
東京駅から新幹線(金沢駅経由)
旧大杉谷村地区までで約3時間10分



タンタン生水

どんな日照りでも、また雨
続きでも湧き出す量が変化
らないという湧き水。

ここのおぼろ豆腐は抜群に美味しい。

美味しい水と情熱が 生み出す絶品豆腐

県道一六一号大杉長谷線沿いに、昔から近所の人たちが喉を潤す「タンタン生水」と呼ばれる湧き水がある。この生水のすぐそばの村田豆腐店では、地元の大豆を地釜でゆっくり炊き上げる。薪で炊くと独特の風味が出るという。豆乳は梃子に体重をかけて搾り、手早く木べらでかき混ぜながらニガリを入れて固める。豆腐はその九〇パーセントが水でできている。使われる水はもちろんタンタン生水の湧き水だ。地元では九郎助の屋号で知られる村田豆腐店。店主の村田等さんで四代目となる。等さんは祖父の代で途絶えた豆腐作りを復活させたいと東京から小松に

九郎助 村田豆腐店

小松市波佐谷町ヨ 159-1

TEL / FAX : 0761-46-1226

営業時間：7:00～17:00 定休日：火曜日

※数に限りがあるので予約を入れた方が確実。JA あぐり、道の駅、せせらぎの郷でも購入可能。

戻って来た。地釜薪炊きというとても手間がかかる昔ながらの豆腐作りを今も続けるのは、家業を途絶えさせてはいけないという使命感と自分にしかできない作り方にこだわりたいという情熱からだ。この昔ながらの本物の味をぜひ味わってほしい。



大杉谷川に添って里山の風景が続く

里山の美しい風景と人々の 営みに出会える旧大杉谷村



白山水系の水が美味しいお米や麦を育てる。



旧大杉谷村の北部には大豆畑も広がる。

小松市の南部に位置するかつての旧大杉谷村は、梯川の最上流部の谷に添う南北に長い村である。明治四十年（一九〇七年）に大杉村と瀬谷村が合併し大杉谷村となり、さらに昭和三十一年（一九五六年）に小松市に合併した。村名は梯川の上流部の大杉谷川からと、大杉村・瀬谷村の両村の名称に由来する。かつては茶の栽培も行われていた村の北部は、今は水田や大麦畑、大豆畑が広がる。白山水系の伏流水が豊富で、

昼夜の寒暖差が大きいことから、この地域の農産物は旨味がぎゅっと凝縮されていて美味しい。一方、山間部である村の南部は鈴ヶ岳に源を発する大杉川の川沿いに拓かれており、標高は百五十メートル程度で、周囲を動山をはじめとする高さ四百六十メートルの山々に囲まれた雪深い山里。かつては林業や木炭の製造が盛んであった。



リニューアルした里山の憩いの空間

平成二十九年四月にリニューアルした、食育、健康、生きがい、環境をテーマに、都市部と農村部の人の交流を目的に作られた里山健康学校せせらぎの郷。温泉は地元瀬領温泉の源泉を引いていて、泉質は柔らかく肌がツルツルになると評判。食育レストラン「ビュッフェ・こまつせせらぎ」では、和洋中各界著名人が監修した家庭料理や中華、ジビエなど多彩なメニューをビュッフェ形式で楽



しめる。この日のメニューは小松特産の大麦ごはん、トマトカレー、小松うどん、寒天にたまごを散らした郷土料理「えびす」、柿の葉寿司など、小松の郷土食が数多く並んでいた。厨房のお母さん達が目指すのは、食べる人がほっこりする家庭料理。どこか懐かしく優しい美味しさが評判で小松市だけでなく、金沢など近隣の市からのリピーターも多いそうだ。



加能八景

の一つ、 あらまたきょう 荒俣峡

大杉谷川に添って里山の風景が続く

昭和二十四年に石川県民の投票で、荒俣峡は金沢市の卯辰山公園や加賀市の橋立海岸、珠洲市の見附島海岸などと並び、加能八景に選ばれた。紅葉の名所として有名な大杉谷川中流域の美しい峡谷、荒俣峡は日本遺産『珠玉と歩む物語』小松く時の流れ

の中で磨き上げた石の文化」に認定された名所の一つ。蛇行する川の流れの中に点在する奇石と、四季折々に変化する木々の美しさを楽しみに多くの人が訪れる。

里山健康学校せせらぎの郷 食育レストランビュッフェ・こまつせせらぎ

小松市瀬領町丁 1-1
TEL: 0761-46-1919

定休日: 月曜日及び年末年始

◆ティータイム / 500円 / 1人
午前 10:00 ~ 11:30、午後 14:00 ~ 16:00

◆ランチ

平日 11:30 ~ 14:00、土日祝日 11:00 ~ 14:30
65 歳以上 1150 円 / 中学生以上 1300 円
小学生 700 円 / 小学生未満 500 円
※いずれも、ドリンクバー・デザート付は + 200 円



「瀬々らぎの森ラプティウポルト」は、大杉谷川の上流、清流を一望でき、森の木々に囲まれた隠れ家のような素敵なカフェ&インテリアのお店。店名はフランス語で「小さな扉」。フードメニューは野菜や大豆タンパクを取り入れたナチュラルフードメニュー。この日ランチにお願いしたのは、人気のカレーのランチ。お米は地元産の米と有機野菜を使用しスパイスだけども

癒しの空間の ヘルシー メニュー



瀬々らぎの森
ラプティウポルト
小松市瀬領町カ 122
TEL: 0761-46-1565
定休日: 水曜日
営業時間 10:00 ~ 18:00
(ディナー 18:00 ~ 21:00
完全予約制)

ろやかで優しい味。デザートは卵を使っていないので卵アレルギーの人も安心。足湯や温泉もあり、平成二十九年の夏には宿泊施設もオープン。日頃のストレスから自分を解放するには最高の空間だ。



荒俣峡から上流におよそ一キロの所に、今年開創千三百年を迎える那谷寺の奥の院とも呼ばれる赤瀬那殿観音がある。白山開創の泰澄上人が白山から下山後、持仏であった黄金仏の観世音菩薩像をこの巖谷に納めたのが始まりとされている。赤い手すりの石段を上ると巨岩の斜面に建つ懸造りと呼ばれる舞

台造りの拝殿が見えてくる。そこからさらに山上に向かって参道を登ると那殿観音の奥の院がある。更に奥に進むと大きな岩壁に人ひとりがやつと屈み込んで抜けられる穴が見えてくる。「くもつる巖」と呼ばれているこの岩の穴を親不孝者や心の正しくない者が潜ると、壁に耳が引っ付いてしまうとと言われてい

る。恐る恐る穴を潜ると、ちようど一人分の座れるスペースがあり、昔、修験者が精神修養に座禅を組んだそう。この赤瀬那殿観音も日本遺産『珠玉と歩む物語』小松く時の流れの中で磨き上げた石の文化」に認定された名所の一つである。



静寂に包まれた古寺、 赤瀬那殿観音



大杉神社の大公孫樹



狐里庵のすぐ近くの大杉神社の境内に、推定樹齢四五〇年と言われる大公孫樹が立っている。見事なイチヨウの大木で、地上五メートルほどのところから数十本の気根が垂れ下がっている。イチヨウは老木になるとこの気根が生えてきて、その形が乳房に似ていることから「乳柱」と呼ばれる。昔から乳柱の部分

は乳不足の婦人に効用があるとされて、「乳出しイチヨウ」と呼んでいる地方もあるようだ。江戸後期に建てられたと言う大杉神社の拝殿の彫刻は山奥の神社とは思えないほど荘厳で見事だ。大公孫樹だけ見て帰る人が多いとのことだが、拝殿も見ないと損をする。

五感で里山の自然を 体感できる研修宿泊施設

「環境王国こまつ」の拠点施設、里山自然学校大杉みどりの里。五感で里山の自然を体感できるコンセプトのもと、キャンプやハイキング、魚釣り、川遊び、スキー、クロスカントリーなど四季折々、様々な活動が体験できる。建物には地元大杉の木材がふんだんに使われている。最大二百名までの宿泊が可能で、豊かな里山の自然の中で、子どもたちだけでなく、企業研修や高齢者の生涯学習まで幅広い層が利用している。カモシカがよく遊びに来るそうなので、運が良ければ出会えるかもしれない。



里山自然学校大杉みどりの里
小松市大杉町イ98 TEL:0761-46-1812
ご利用には予約申し込みが必要です。

猟師の夫妻が営む 山あいの料理店



大杉みどりの里の少し上流。大杉谷川河畔に、山菜と猟師料理がメインの「狐里庵」がある。ともに猟師の安本さんご夫妻が営む店だ。奥さんの日奈子さんは全国でも数少ない女性ハンターのひとり。お店に入るとすぐにいくわす大きな熊の毛皮は、日奈子さんが狩猟免許を取得してわずか一週間で初めて仕留めた熊でなんと体重85キロもあつたそう。

狐里庵
小松市大杉町20甲
TEL:0761-46-1855
営業時間：11:30～17:00
(ランチは14:00まで)
定休日：火曜日

囲炉裏のある部屋や大勢で上がれる二階もあるが、おすすめはカウナー。気さくなご夫妻との会話も楽しめるし、野鳥が飛び交う田園風景も楽しめる。メニューは山里ならではの珍しい山菜料理、夏は岩魚や鮎などの川魚。秋はきのこと鍋やきのこのオイル焼き、十一月頃か



らの狩猟期間は熊や猪、雉、鴨などをさばいた新鮮な猟師料理が楽しめる。最近の人気は猪丼。クセが無くてヘルシーで美味しいと女性にも人気だそう。明るく気さくなご夫妻の人柄が魅せられて多くのリピーターが訪れる居心地の良い店だ。