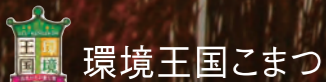


特集

かつて小松は 歴史の表舞台だった。そして今も……

小松の大麦スイーツ開発プロジェクト

小さな旅 大杉谷川沿いに行く



環境王国こまつ

小松 食の歳時記 実りの秋の 「柿の葉寿司」



登地方や白山麓では薄板に笹を使うが、小松市や加賀市では柿の葉を使う。柿の葉には殺菌効果があるといわれており、包むことにより保存に適するようになる。

一見するとご飯の上の紺海苔と桜エビしか見えないが、ご飯の下に鮭や鯖などが隠れている。これは江戸時代に庶民のささやかな贅沢を隠すための工夫だという説もある。

柿の葉のほのかな甘い香りがしみ込んだ柿の葉寿司は小松の秋には欠かせない味だ。

*柿の葉寿司は、道の駅こまつ木場湯などで購入いただけます。

石川県では、秋祭りのときに押し寿司を作る習慣がある。鮭や鯖などの魚を使い、紺海苔(海藻のエゴノリを紺色に染めたもの)や桜エビのせ、薄板で区切りながら重ねて重石をのせて一晩寝かせる。

この時、能

小松の新しいブランド米 「環境王国こまつのエコ育ち」



環境王国こまつのエコ育ちが栽培される美しい木場湯の風景

今年の八月三十一日、小松の新しい環境保全米の名称発表会がJA小松市で行われた。市内の小学生など応募総数232件から選ばれた名称は、小松市の中学一年生、西澤舞さんが応募した環境王国こまつの「エコ育ち」。

この「エコ育ち」は、木場湯周辺を中心に小



環境王国こまつの「エコ育ち」命名者 西澤舞さんとJA小松市の西沢代表理事組合長

松市全域で栽培されるコシヒカリで、土づくりには堆肥発酵促進剤のワコム10を使用し、田植えは強い稲を育てるために浅植え、細植えを行い、農薬と化学肥料は石川県の慣行栽培の半分に抑えられている。また、稲わらは焼却や廃棄をせずに全量を田んぼに還元される。その全栽培過程において、生産履歴記録簿の記帳を徹底されていて厳しい品質管理が行われている。

今年、小松市内の14農家が約三〇ヘクタールを栽培し、収穫量約162トン、出荷量約十二トン。九月八日から、「JAあぐり」と「道の駅こまつ木場湯」で販売が始まり、人気も上々だ。

1998年から発売されている環境保全米「蛍米」とともに「エコ育ち」が、環境王国こまつを代表する農産物ブランドとして、石川県内だけでなく、全国への出荷も期待される。

We are proud of Komatsu city.

Komatsu is located in the plains of Kaga region, and is a city surrounded by the waters of the Sea of Japan and Mt. Hakusan, and is also blessed with rich greenery. The city's nature (which is proud to say is the only spot in Japan where it is possible to have a beautiful view of Mt. Hakusan), its history and traditional agriculture such as rice, sake (Japanese liquor), its safe and reliable agricultural production, and its local seasonal produce of wild vegetables and fresh seafood are being transmitted throughout the country as "Komatsu Brands".

With the hope that everyone in the country could understand the attraction and charm of Komatsu, citizens, companies, organizations and the governmental administration have combined their efforts, in order to have a proud and confident local product development of the City.

This booklet had been brought to you with hopes that all people of the country can understand more about "Eco Harmony City Komatsu". We hope you enjoy it.

Mayor of Komatsu City, Shinji Wada



写真提供 / 木村芳文

「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。



石川県小松市



石川県小松市長 和田 慎司

環境王国こまつ PR 誌「こまつもん」 創刊にあたって
We are proud of Komatsu city.

小松市は、加賀平野の中心に位置し、日本海と霊峰白山に囲まれた水と緑の豊かなまちです。また、古くより広域の拠点として栄え、現在は、歴史文化やものづくり力などポテンシャルの高い地域資源を活かし、4つのテーマで、まちのイメージアップと成長を目指しています。

二五〇年余りの歴史を誇る町衆文化の華「曳山子供歌舞伎」、歌舞伎十八番のうち「勸進帳」、町家や寺社など、歴史文化と伝統で彩る「歌舞伎のまち」として市内外に発信しています。

また、本市は、北陸最大の小松空港の立地、建設機械やバス製造の企業集積など、「乗りもの」に関わりの深いまちです。この産業資源を活かし、「乗りものまち」として産業観光による交流拡大を図っています。

さらに、平成二十五年秋、小松駅東のこまつ杜南側に（仮称）科学交流館がオープンします。科学と技術で未来のひとつ

くり・まちづくりを目指し、「科学と交流」をテーマに、まちの新しい形づくりが大きく進みます。

そして、北陸三県で唯一認定された「環境王国こまつ」です。木場潟から望む霊峰白山という日本一の眺望を誇る自然と歴史・文化に培われた、お米・お酒、安心・安全な農産物、山・海の幸など四季折々のおいしい農産物を「小松ブランド」として全国に発信しています。

小松の魅力を全国の多くの皆さんにご理解いただくために、小松市民や企業・団体に、行政が一体となって、小松発の商品開発について自信と誇りを持って日々努力をしています。

本冊子は「環境王国こまつ」の取り組みを全国の皆さんに少しでもご理解いただけるよう取りまとめ編集したものです。是非ご一読いただきますようお願いいたします。

太古のままの姿を残す湖、木場潟。

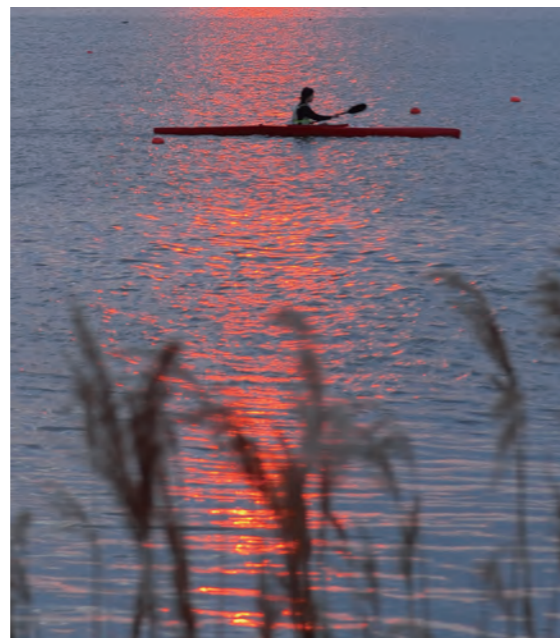
小松市周辺には、かつて加賀三湖といわれた今江潟、柴山潟、木場潟の3つの大きな潟があったが、そのうち、今江潟は姿を消してしまい、柴山潟もかなりの面積が干拓された。

唯一、自然のままの姿で残されたのが木場潟である。その優れた自然を保存し、周辺の田園景観と調和するように整備されたのが木場潟公園だ。

面積114ヘクタールの木場潟の外周を取り巻くように北園地・南園地・西園地及び中央園地の4つの利用拠点から構成されており、各園地を結ぶ園路により木場潟を周遊（1周6・4キロ）することができるようにしている。

潟の周辺には、野鳥や水生植物が生息する自然が、ありのままの形で残っている。地域住民の憩いの場であり、バードウォッチングやウォーキングのメッカでもある。カヌー競技の開催地としても有名だ。

また木場潟は白山の絶好のビューポイントで、初冬から初夏の冠雪した白山は特に美しい。



「美しい日本の歩きたくなる道500選」にも選ばれた「木場潟」は桜の名所でもある。木場潟の周遊道路には約1000本のソメイヨシノの桜並木が咲き誇る。

pick up ▶ 2013年4月に小松市で、「全国さくらシンポジウムin小松」が行われる。

加賀国府が置かれた小松。かつて小松は歴史の表舞台だった。そして今も…

原始、古代、中世と日本の歴史の表舞台にあった小松。以来、近世から近代へと至る長い歴史の時の流れの中で古くからの文化的、精神的DNAは様々な形で変化し、熟成され、現代の小松のものづくり産業や歌舞伎や茶道などの伝統文化を愛する市民の精神性が育まれてきた。そして今、未来に向けて、環境王国こまつの豊かな自然、歴史、文化を元に、新しい時代の表舞台に立とうとしている。

北陸地方（現在の福井県嶺北地方、石川県、富山県、新潟県に相当する地域）は、古くより「越国」「高志国」と呼ばれていた。ちなみに、お米のコシヒカリは北陸地方の農業試験場で生まれた品種で、「コシ」は越国の「越」を意味している。

越国が存在した古墳時代、あるいはそれ以前の縄文や弥生の時代から、日本海側は大陸文化の玄関口であった。中国大陸や朝鮮半島から日本列島を見たときに、最初に出会うのが日本海側の海岸線である。越国は大陸から来る文化や渡来人の扉であり、先進文化を直接に吸収した独特な渡来文化圏が形成されたといわれる。実際、小松市南部にある額見町遺跡や矢田野遺跡からは大陸特有の床暖房施設「オンドル」の遺構が確認されている。

古代から小松は交通の要衝として、人・物・情報が集まっていた。小松市の八日市地方遺跡からは西日本系の祭祀具である武器形・鳥形の木製品、瀬戸内が起源の分銅形土製品などが出土し、小松と日本各地との間で多様な交流が行われていたことがわかる。



小松市の南加賀窯出土の瓦。平安京式瓦と同じ文様・技法で、平安京の瓦職人を加賀国に呼んで作られた。(小松市埋蔵文化財センター所蔵)

小松市埋蔵文化財センター▶MAP[15ページ②]

五世紀。当時の皇室に適当な世継がいなかったため、越国から継体天皇が朝廷に迎え入れられる。継体天皇は現在の皇室が系図を正確にさかのぼることができる最古の天皇だとされているが、継体天皇の母、振姫（フリヒメノミコト）の母親の家系は「ヨヌノオミ」、つまり「江沼氏」のことで小松市の木場潟・柴山潟・今江潟の湖沼周辺に本拠地を持った豪族であった。

古代においては、今の小松を含む、越国は、天皇を生み出すほど豊かで重要な地域だったのである。

やがて律令時代に「越国」は越前・越中・越後・能登に分かれ、八二三年に越前国から江沼郡と加賀郡を割いて加賀国が立国、現在の小松市古府町に加賀国の国府（※）が置かれた。

国府には京から藤原良房や菅原道真、藤原為房、藤原俊成、平経盛などの有力な中央貴族、文化人が国司（※）として赴任した。

なぜ小松に彼ら有力貴族、当時の一流文化人が国司として派遣されたのか？それは当時の小松が渡来人を迎え入れる政治的にも文化的にも重要な地域だったからだ。

※国府：今で言う県庁のこと
※国司：今で言う県知事のこと

平安時代、加賀国の国府があった小松の国府地区には「天田」という所があり、その付近の田んぼは昔から良質の餅米がとれるので有名である。「天田」という地名は昔あった皇室御料の田地すなわち勅旨田の名こりである。

この辺りは、霊峰白山に源を持つ伏流水と白山水系の宮竹用水が流れ込み、深い粘土質の土壌が稲作に適している。

現在、国府地区では嵐俊樹さんと山下巖さんの二軒の農家がカグラモチという品種を有機栽培しており、年間約15トンが収穫されている。



小松市国府地区、河田町の嵐俊樹さんのカグラモチの田んぼ。この付近の田んぼの下には古代の遺跡が多く眠っているらしい。

▶MAP[15ページ③]

九百数十年の時を経て、再び白河上皇に天田の餅を賞味していただこうと、平成24年6月18日、京都市伏見区の白河天皇陵（成善提院陵）に天田の餅を奉納するJA小松市の西沢耕一組合長や生産者の嵐さんご夫妻、山下さんたち。[写真提供/JA小松市]



小松市の郷土史家・後藤朗さんによると、餅を激賞したのが、白河上皇で、上皇の側近で国司だった藤原為房が、加賀国に検非違使（今で言えば金沢地方裁判所長兼石川県警本部長のような存在）として赴任していた平正盛（清盛の祖父）に段取りさせて餅米を献上させたとみられるという。

平家の隆盛は、この正盛からはじまり忠盛・清盛の三代で天下の覇権を握ることになる。

pick up▶天田の餅米の購入は、道の駅木場潟やJAあぐりで。▶MAP[15ページ④⑤]



さて、日本の古代、平安時代。後三条天皇から白河・鳥羽・後白河上皇とつづく院政時代には、勅旨田の積極的な拡大政策がすすめられ、院政の財政基盤とした。とくに加賀の国司は、院近臣（上皇の側近）が多く赴任していたので、当時、小松の国府付近に勅旨田がたくさん存在していたと思われる。

この国府地区、天田でとれた餅米で餅をつき、時の帝に献上したところ、「唐・天竺に行ってもこんなふうまい餅はない」と喜ばれたという言い伝えが残っている。

平清盛に愛された 仏御前の波乱の物語

栄華の中に人の世の儚さを見た仏御前を、原町の人たちは今も慈しみ続ける。

加賀国府が置かれた国府地区から南東の方角に直線距離でおよそ五キロ。小松市街から国道360号線を直進し、旧国道8号線と加賀産業道路を横切り、しばらく進むと静かな里山の道沿いにひっそりと小さな墓がある。仏御前の里、原町である。

「祇園精舎の鐘の聲、諸行無常の響きあり：」
の出だしで有名な平家物語にここ小松市原町出身の仏御前と呼ばれる女性が登場する。

白河上皇が天田の餅に感嘆された時から遡ること約百年。九八六年に、花山法皇が那谷寺に参詣された際に、その由来に感動して原町に五重の塔を建てられ、その塔守として京都から赴任した白河兵太夫の一人娘が仏御前だとされている。仏御前が生まれたのは一一六〇年。幼い頃より深く仏法を信じたので「仏」と呼ばれていた。彼女は絶世の美人で歌舞に優れ、十四歳の時に京に上り、白拍子(※)となった。その美貌と優れた歌と舞でたちまち京の都の評判となる。

仏は時の最高権力者、平清盛に白拍子としての技を見てもらおうと会いにでかけるが、いかに都で評判だったとはいえ、一介の白拍子、清盛は最初は会おうとしなかった。しかし当時、清盛の屋敷にいた同じ白拍子、祇王のとりなしで会うことになる。

君をはじめて見る折りは 千代も経ぬべし姫小松
御前の池なる亀岡に 鶴こそ群れ居て遊ぶめれ

美しい声で今様を歌い、舞う仏御前に、清盛は心を揺り動かされ、仏御前は清盛の寵愛を受けることとなった一方で、屋敷を追い出され、悲しんだ祇王は妹や母とともに、出家して嵯峨の奥の山里に庵をむすび、過ごした。(現在の祇王寺)

一方の仏御前もわずか半年で清盛のもとを去り、世の無常を悟り、十七歳で出家し、嵯峨野の祇王らの庵を訪れ、ともに仏道に精進する。やがて、清盛の子を宿していることに気づいた仏御前は、故郷の原町に帰って産むことを決意。一一七六年に美濃国(岐阜県)を経て白山麓の木滑村(現白山市吉野)にて産気づき、石につかまって清盛の子を出産した。子供は数日で亡くなり、仏御前は木滑で半年ほど静養を兼ねて子供の菩提を弔い、小松市の原の里に帰って小庵にこもり、余生を送った。

仏御前が亡くなったのは一一八〇年九月十四日。この六日前の九月八日、以仁王の命により源頼朝が挙兵。仏御前を寵愛した平清盛が亡くなるのは約半年後の一一八一年三月二十日のことである。

原の里の村人は近くの山に廟をたて、まるで生きている人に仕えるように仏御前を尊崇したと言われる。

今から二百年あまり前の一一一五年、仏御前六五〇年忌に京都の祇王寺から仏御前の坐像が原の里に寄贈され、その像はお寺やお堂ではなく、二百年あまりの間、ずっと原町の一般の家々でお守りされてきた。乾漆像なのでケースに保管したままでは呼吸ができなくて傷んでしまう。昭和の初めから坐像をお守りする林さん宅では七十年以上の間、朝にお厨子を開け、夕方には閉め、お供えを欠かさずに大切にお仕えることで像

は守られてきた。

毎年九月十六日の御前様祭りには白拍子の舞を奉納し、町内の方々が集まって仏御前の縁起を読む。原の里に、仏御前への篤い信仰心は連綿と続いている。

(※) 白拍子
白拍子とは本来は節の名であったのが、院政期には歌舞の名称となり、これを舞う遊女(あそびめ)もさすようになった。男舞と呼ばれ、水干に立烏帽子、白鞘巻の脇差を差すという男装で舞った。



仏御前乾漆坐像。仏御前の像は写真のとおり、首が太い。これは実際に仏御前を目の前にして仏師が像を創ったからだと言われている。



白山麓の木滑神社境内にある小さな祠には仏御前がつかまって清盛の子を出産したと伝わる石が。地元では安産の石として祀られている。



仏御前屋敷跡・仏御前墓(市指定文化財)左から供養碑、供養祠、墓石。墓石は人々がなでさすためだろうか、中央が窪み、すりへっている。病氣平癒を願う里人が仏御前の慈悲にすがって祈ったためだという。



仏御前の像をお守りする林美江さん

仏御前像安置所 ▶MAP [15ページ⑦]

林 成人さん宅
石川県小松市原町ト24
TEL:0761-47-1241

*要予約：仏御前像安置所は個人宅です。
見学・説明希望の方は必ず事前にご連絡をお願いします。

小松の大麦スイーツ開発プロジェクト進行中!



金沢学院短期大学食物栄養学科 粟津原准教授と今回のスイーツ開発に携わる学生のみなさん。(写真右から3人目が粟津原先生)

環境王国こまつ推進本部がプロデュースしたJA小松市・金沢学院短期大学・小松市による産学官連携による大麦スイーツ開発プロジェクトが現在進行中。

小松市は石川県内一の大麦の産地で六条大麦ファイバースノウ(※)を栽培し、約1000トンの収量がある。価格は米の1/4程度で、規格外の比率がおよそ30%と高いため、生産振興と生産者の所得向上を図るために、六次産業化(※)などによりその用途の拡大が重要となる。

そこで白羽の矢が当たったのが、金沢学院短期大学で穀類の研究を行っている粟津原理恵准教授の研究室。粟津原先生の教室では今年6月から大麦の粉を使ったスイーツの開発に取り掛かったが、開発は予想していたより難しいものだった。大麦粉は、タンパク質のグルテンを形成されないため、そのままではスイーツ等の材料に使えなかったのが困難の主な原因。

特に小松市からの要望があった大麦のラスク作りは、その元となるパンが大麦だけでは膨らまないことから試行錯誤が続いたが、メレンゲを入れて蒸しパンを作ることによって解決できた。試作段階では大学の食に厳しい先生方に試食してもらい、その声を商品作りに反映できたことも大きな力になったそうだ。

「今回、ラスクやシユー生地、ガトーシヨコラなど、大変美味しいもののできたので、パン屋さんやケーキ屋さんなどにレシピを公開して、小松産の大麦の消費拡大につながって欲しいですし、それが研究者にとっての大きな使命だと思えます」と粟津原先生。

粟津原先生によると、大麦には食物繊維が多く含まれ、β-グルカンやギャバなどの機能成分も豊富で、血中コレステロール濃度や血糖値の低下、肥満予防、ストレスの軽減にも効果があるとのこと。今後は大麦糖化液を利用した食品の製品化に取り組む予定だが、大麦特有のクセがあり、工夫が必要とのこと。でも、「きつと和菓子に合うのではないかと思っています」と今後の構想についても語ってくれた。



大麦ラスク



大麦ガトーシヨコラ



左から大麦シュークリーム、大麦シューサンド、大麦カヌレ

また、JA小松市では、今年の七月にロンドンの有名ホテル「ザ・リッツ・カールトン」などで勤務し、現在はオーストラリアでレストランを経営するサイモン・ケルガード氏に小松産の大麦やトマト、ニンジンなどを使ったスイーツの開発を依頼し、マカロンやチーズケーキ、ティラミスなどの試作品が完成。今後はそのケルガード氏のレシピを元に、商品化を行う予定。



小松市で大麦のスイーツ開発に取り組むサイモン・ケルガードさん

Pick up ▶ 大麦スイーツは今年の秋以降に順次、道の駅こまつ木場湯などで発売予定。▶ MAP [15ページ④]



※ファイバースノウ
長野県農事試験場において育成された品種で、食物繊維を多く含む健康食品である食用大麦ということと、精麦後の色が雪のように白いことにちなんで命名された。雪にも強いという長所もある。

※六次産業
六次産業とは、農業や水産業などの第一次産業が食品加工・流通販売も展開する経営形態を表す。農業経済学者の今村奈良臣氏が提唱した造語で、このような経営の多角化を六次産業化と呼ぶ。例としては、農産物・加工品のブランド化、消費者への直接販売、レストランの経営などがあげられる。

大杉谷川沿いに行く

勸進帳の舞台、安宅で日本海に注ぐ梯川かじしがわを遡ると、上流域では大杉谷川と呼ばれ、里山の美しい風景と人々の暮らしに出会える。

おいしい水と家族の絆が旨い豆腐を生み出す。

美しい田園が広がる小松の中山間地域、波佐谷町を通る県道161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。

生水のすぐそばの村田豆腐店の真夜中の二時過ぎ。薪に火がくべられ、砕かれた小松産の大豆が地釜でゆつくりと炊き上げられる。火の加減が一番難しいが、薪の火で炊くと、独特の風味が出るという。豆乳は梃てこ子に体重をかけて絞り、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90%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。

村田豆腐店は屋号の九郎助で知られて

いる古くからの豆腐店で、店主の村田等さんと四代目となる。等さんはおじいちゃんおぢいちゃん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戻って来た。地釜薪炊きというとんでもない手間がかかる昔ながらの豆腐作りを今も続けるのは、家業を途絶えさせたくないという使命感と自分にはかできない作り方にこだわりたいという情熱からだ。

ここは豆腐も旨いが、油揚げも絶品だ。等さんの奥さん、千穂さんがこれもやはり薪を使い、揚がり具合を色や音で判断しながら、低温、中温、高温と三段階で揚げる。出来上がった豆腐や油揚げのパック詰と配達はお父さんの修朔さんも手伝ってくれる。

美味しい水と地元大豆、そして家族の絆が旨い豆腐を生み出すのだ。



奥能登珠洲の天然にがりを使う、おぼろ豆腐は抜群に旨い。



梃子に体重をかけて豆乳を絞るので、村田豆腐店のおからは格別に美味しく、すぐに売り切れるという。

タンタン生水

「いつの時代からの事が、一步の巾が二百米を越えたと云う、とてつもない大きな白山の修験僧がこの谷に足を踏み入れたところ、足元の石が裂け、そこから水が湧き出した。それからは、どんな日照りでも、又雨続きでも、その湧き出す量は少しもかわらず、この付近の人達はこの湧き水をタンタン生水と呼び、野良仕事の合い間にも、又ここを通る人達もここに来て喉をうるおし、そして安らぎを覚えたものでした。ちなみにタンタン法師の次の足跡は奥谷の峯道であり、その次は布橋境のタン谷という事ですが、そこには今でも草木も生えていないという事です。」 掲示板より



KOMATSU
HASADANI



九郎助 村田豆腐店▷MAP[15ページ⑧]

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。

pick up▶豆乳も大人気!すぐに売り切れるのでお買い求めはお早めに



ホタル舞う山里のお米、コシヒカリ「蛍米」

白山水系の清流が流れ、蛍が飛び交う小松市の大杉谷川沿いなどの山間地(瀬谷・西尾・金野地区)で栽培されているのが、コシヒカリのブランド「蛍米」。きれいな水と昼夜の寒暖差が大きいこと

でお米の身が引き締まり、旨みがぎゅっと凝縮される。美味しいお米の秘密は里山の自然環境だけではない。農家の絶え間ない努力がそこにある。田植えの時期は五月上旬以降に遅らせ、白粒や未熟粒の発生を抑える。自然に優しい有機肥料を使用、農薬は通常の半分以下とし、除草剤もできる限り使用を控えて

いる。その分、農家の手間はかかるが、収穫されたお米は粒ぞろいで透明感がある。美味しいお米ができるだけではない。環境に優しい栽培方法により、蛍が飛び交う美しい自然環境を守ることにもつながるのだ。

里山の四季を気軽に楽しめる複合交流施設「せせらぎの郷」

二〇〇〇年にオープンした「せせらぎの郷」は、都市部と農村部の人との接点作りを目指す複合交流施設。温泉は地元瀬領温泉の源泉をひいていて、泉質は柔らかく肌がツルツルになると女性に評判で県内外からのリピーターも多い。

体験工房では、毎月第二土曜日、第四日曜日に定期開催のそば道場の他、つるし柿作り、みそ作り、かきもち作り等が



行われている。四月〜十二月の期間、毎日十時から開かれる野菜直売所「ござつ

せ市」では地元農家の新鮮な野菜が格安で購入できて、これも大人気。早目に行かないと売り切れるので注意が必要。毎年秋になる

せせらぎの郷▷MAP[15ページ⑨]

小松市瀬領町丁1-1
TEL:0761-46-1919
営業時間:10:00~21:30
休業日:月曜(祝日の場合は翌日休、年末年始休み)

pick up▶12月~3月まで地元のイチヨウ芋と「蛍米」を使った冬季限定「元氣丼」が食べられる。





狐里庵▷MAP[15ページ③]

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
 定食は山菜天麩羅定食や岩魚焼魚定食
 鮎甘露煮定食など1,500円、猟師鍋は3,500円から

pick up▶
 秋はきのこ鍋やきのこのオイル焼きが女性に人気。
 草や山菜料理、夏は岩魚や鮎などの川魚。秋はきのこの料理が楽しめる。十一月十五日からの狩猟期間には熊や猪、雉、鴨などをさばいた新鮮な猟師料理が楽しめる。明るく気さくなご夫妻の人柄に魅せられて多くのリピー



鳥居の篇額は海軍大将、東郷平八郎の筆によるもの/大杉神社▷MAP[15ページ④]

小さな旅 大杉谷川沿いに行く



KOMATSU
OHSUGI

猟師の夫妻が営む 山あいの料理店「狐里庵」

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。

ともに漁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出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キログラムあったそう。

囲炉裏のある部屋や大勢で上がれる二階もあるが、おすすめはカウンター。気さくなご夫妻との話も楽しめるし、運が良ければ正面の田んぼに遊ぶ野鳥やカモシカを見ることができるともいれない。メニューは山里ならではの珍しい山野



写真提供:木村芳文

加能八景の一つ、荒俣峡

荒俣峡は加能八景の一つにも数えられる景勝地。特に紅葉の名所として有名な大杉谷川中流の美しい峡谷。蛇行する流れと点在する奇岩、四季折々に色を変える木々の美しさ、川音。県道に架かる「保名橋」を中心とした一帯が見どころで、周辺には四〇〇メートルほどの遊歩道が整備されていて、新緑や紅葉の時期には散歩する人たちにぎわう。



KOMATSU
AKAZE

pick up▶紅葉の見頃は11月中旬~下旬/荒俣峡▷MAP[15ページ⑩]

ちなみに、昭和24年に石川県民の投票で選ばれた加能八景は、荒俣峡の他、加賀市の橋立海岸、白山市の白山比咩神社、金沢市の卯辰山公園と湯涌温泉、津幡町の俱利伽羅山、志賀町の能登金剛巖門、珠洲市の見附島海岸だそう。

樹齢数百年の森の中に佇む 静寂の寺、赤瀬那殿観音

荒俣峡からさらに上流におよそ一キロ。「赤瀬那殿観音菩薩」の大きな案内板で右折、赤い欄干の那殿大橋を渡り林道を進むと那谷寺の奥の院とも呼ばれる「赤瀬那殿観音菩薩」がある。赤い手すりの石段を上ると、巨岩の斜面に建つ懸造りとも呼ばれる舞台造りの拝殿が見えてくる。境内には石仏が点在し、川のせせらぎと樹



赤瀬那殿観音▷MAP[15ページ⑪]



齢数百年の森に包まれ、まるで時空を超えた異世界にきたような感覚になる。

リニューアルした 自然学習・研修・ 宿泊施設「大杉みどりの里」

「環境王国こまつ」の拠点施設として大杉町にあった少年自然の家と大杉青年の家を統合して今年の七月一日にリニューアルオープンした大杉みどりの里。五感で里山の自然を体感できるようにというコンセプトのもと、キャンプやハイキング、魚釣り、川遊び、川登りや川下り、スキーや竹とんぼなどの伝統的な玩具作り体験など様々な活動を体験可能。建物には地元大杉の木材がふんだんに使われ、お風呂の石はこれも地元の大杉石。最大二〇〇名まで宿泊可能で、大杉の豊かな自然の中で、子供たちだけでなく、大人の企業研修や高齢者の生涯教育まで幅広い層に利用してもらいたい施設だ。
カモシカがよく遊びに来るそうなので、運が良ければ会えるかもしれない。



里山自然学校
大杉みどりの里
▷MAP[15ページ⑫]
小松市大杉町198番地
TEL:0761-46-1812
FAX:0761-46-1811

特定農業法人
(有)嵐農産

小松市河田町二 199-4
TEL 0761-47-2256
FAX 0761-47-3556
▶MAP[15ページ③]

県内でも有数の水田地帯が広がる小松市河田町で、地区最大規模の営農を展開するのが天田の餅米のページでも紹介させていただいた嵐さん一家。天田の餅米のエピソードでもわかるように、この地区では古代から稲作が行われていた歴史ある地域だが、ここ河田町でも高齢化が進み、農業従事者は減少する一方だ。いったん田んぼが遊休農地として放置されれば、その土地を再び農地として再生させるのは大きな困難を伴う。また農家が減少し、田んぼが減少すると農業を中心に古くから営まれてきた祭りなどの地域の風習、文化も失われてしまう恐れがある。

そこで、嵐さんは、河田地区の農地の受け皿として、平成十八年二月に特定農業法人化(※)に踏み切る。現在は、自作地と借地で、コシヒカリやゆめみずほ、天田の餅米などを54ha、その他に大豆や大麦も作付けしている。

実は、特定農業法人化したのは「息子が跡を継ぐことを視野に入れて、経営体制を整えておきたい」という思いもあった。その息子さんの俊博さんは、今年初め、地元の建材メーカーを退職し、農業を継いでくれた。

父の俊樹さんに「百姓は百の仕事ができるから百姓と言ふんや。一年で百の仕事覚えんといかんぞ」と言われた俊博さんは、朝から晩まで百姓の仕事を覚えるために働き、半年で15キロも痩せたそう。嵐農産さんを訪問して驚いたのは、作業所に小さ

---Editor's Choice---
編集部おすすめ情報

道の駅こまつ木場湯
地元客にも観光客にも大人気

平成二十二年四月にオープンした国道8号バイパス連代寺ICのすぐそばにあり、アクセス良好な道の駅。



レストラン味処 四季彩の「木場湯御膳」980円
炊き込みご飯に季節の野菜や山菜の天麩羅、小松産大豆の寄せ豆腐など、ヘルシーでボリュームも満点の人気メニュー。

農家レストラン「味処四季彩」では、炊きたての小松産米「蛭米」など地元食材をふんだんに使用した郷土伝承料理や、松尾芭蕉も愛した名物「小松うどん」、人気のトマトカレーなどが味わえる。地元客に人気というところは味も値段も間違いないという証拠だ。

道の駅 こまつ木場湯
▶MAP[15ページ④]
小松市連代寺町ケ2番2
TEL:0761-25-1188
営業時間:
直売所 8:30~19:00
(11月~3月は18:00まで)
レストラン 9:00~19:00
(定食は11時から)
定休日:11月~3月の間は水曜定休



平成24年9月末には来場者数100万人を達成。



農業と地域を愛し、
家族で地域農業を
守り続ける。



平成21年に行われた献穀田・御田植式の様子。嵐さんの水田で、宮中新嘗祭献穀田の御田植式が行われ、紺の絆に赤いたすき姿の早乙女が古式にのっとり田植えを行った。

なゴミ一つ落ちていないこと。聞けば、奥さんの玲子さんが一日に何度も掃除をするのだそう。いつでも清潔に美しくしておく。これは作業所だけではない。嵐さんが離農者から預かった田んぼも、いつまでも美しくしておきたいと、心をこめて耕作し、あぜ塗りも毎年必ず行うそう。

嵐さんご夫婦はまた、食育の一環で小学生たちに米づくりを教える農業体験学習にも積極的に協力している。

「普段土に触れることの少ない今の子どもたちにとっては、農業と自然を学ぶ良い機会になっていると思います。これを機会に農業の大切さ、食の大切さ、自然の大切さを少しでも感じてもらえたら嬉しいです」と玲子さん。

家族で地域の農業を守り続ける嵐さん一家は今後も地域の農業をリードして行くに違いない。

※特定農業法人
特定農業法人とは、担い手不足が見込まれる地域で、将来当該地域の農地利用の過半を担う法人として、地域合意の下にその位置付けが明確化され、かつ、このことについて市町村の認定を受けた農業生産法人のこと。