

奥能登で感じる里山里海の

[特集]

2

里山の暮らしを まるごと体験

しゅんらのさと
春蘭の里

里山に伝統的な日本家屋が点在する農家民宿群「春蘭の里」。40軒ほどの農家民宿での温かなおもてなしを求めて、多くの人々が訪れます。

各種体験は別途料金、要予約

①能登町字宮地周辺
☎0768-76-0021(春蘭の里事務局)
②1泊2食13,200円~(人数によって変動あり)
<https://shunrannosato.info/>



自然の中で、里山の暮らしを体験。温かなおもてなしに何度でも訪れたいくなります

主人と語らい、 里山の豊かさにふれる



上段:里山のめぐみがたっぷりの食事。栗ご飯やキノコの天ぷら、旬の野菜の煮物など 下段左:石造りの浴槽と五右衛門風呂がある

しゅんらのやど
春蘭の宿

春蘭の里のリーダー的存在、多田さんご夫妻が営む1日1組限定の農家民宿。広い玄関に入ると笑顔が素敵な夫妻が出迎えてくれます。通された座敷には立派な梁や囲炉裏があり、思わずぐりりと見渡してしまいます。この土地で収穫された食材を生かした食事を楽しみ、ご夫妻のお話を聞いていると時間があっという間に過ぎていきます。

MAP P19・特2-1 DATA P04
①能登町字宮地16-9

自然と共生し、古からの知恵が息づく能登の暮らしをぜひ体験してください。



主人の多田喜一郎さんと長女で春蘭の里代表理事の真由美さん



明るい日差しが ふりそそぐ一軒宿



上段:広々とした畳の上でのんびり 下段左:日向ぼっこでポカポカ気分

のうかんしゅく さかがみ
農家民宿 坂上

築70年ほどの間口の広い住宅を1棟貸しの農家民宿に。昔ながらの農家のたたずまいを残しながら、清潔で快適な設備を整えています。日当たりがよく、明るい雰囲気のお部屋でゆっくりくつろげます。食事は近隣の宿泊施設「こぶし(→P22)」で提供しています。

MAP P18・特2-3 DATA P05
①能登町字山田三字田68

坂上 豊子さん



国内外から訪れるお客さまとの出会いを楽しんでいます。

四季折々の農業体験が 子どもたちに大好評



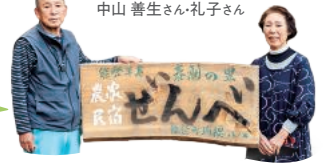
上段:囲炉裏を囲んで団らんのひとときを 下段左:土地の祭りでかつて使っていた提灯。思い出話を聞いてみよう

のうかんしゅく ぜんべ
農家民宿「ぜんべ」

「ぜんべ」とは苗字を名乗る以前の屋号から名付けたもの。料理上手の奥さまによる手料理や家の前の畑や田んぼでの農業体験が人気です。立派な仏壇や輪島塗の盃、家紋の入った提灯などを見ながら、気さくなご主人と語り合うのも楽しいひとときです。

MAP P19・特2-2 DATA P04
①能登町字瑞穂9-151
※地震のため休業中

中山 善生さん・礼子さん



米や野菜づくりのほか、お琴の演奏体験も楽しめます!

キノコ採り

#体験

散策しながら
里山の恵みを収穫

多田さんの案内で周辺の里山へ入りサマツ、アマタケ、ナメコなどのキノコを収穫。10月から12月はじめごろまで楽しめます。収穫したキノコは天ぷらやバター炒めで味わえます。

多田さんがキノコの取り方をレクチャーしてくれる



お料理体験

#体験

里山の伝統料理を
つくって味わう

農家民宿の女将さんやスタッフが山菜やキノコなどの山の幸、畑で採れた野菜などを使った地元ならではの料理を教えてください。おしゃべりを楽しみながらの美味しい時間です。

収穫体験で集めた野菜やキノコを天ぷらに。手順も教えてもらえる



揚げたてアツアツ

街に元気を、復興の灯に

作り手の想いにふれ、 ワインを楽しむ優雅な時間



能登の大地に広がる美しいブドウ畑



ワイン造りを手掛けるスタッフ



のとういん 能登ワイン

創業20年となる能登ワイン。能登の風土で育んできたワイン造りのストーリーを聞きながら、醸造所を見学します。

MAP P18・T10 DATA P20 / 要予約
☎0768-58-1577 (能登ワイン)

日本唯一の揚げ浜式製塩

能登に伝わる 昔ながらの塩づくりを継承



海水を塩田に撒く作業を体験

おくのえんでんむら 奥能登塩田村

能登で江戸時代以前より続く塩づくりを公開。「揚げ浜式製塩」は9割が手作業。海水を塩田の砂にふりまいて乾燥し、塩分を含んだ砂を集めて作った「かん水」を平釜で煮詰めて塩ができあがります。実際の道具を使って海水を塩田にまく作業が体験できます。

MAP P19・特2-5
①珠州市清水町1-58-1 ☎0768-87-2040 ②年中無休(臨時休の場合あり)
③9:00~16:00 ④大人100円、小中学生50円 ※体験の案内は別途有料
<https://enden.jp/>

里山の源流水を使ったコメづくり

自然を守り、 昔ながらの手法で栽培



山から直接流れ出る源流水でコメを栽培

とうめ 当目

奥能登を流れる町野川、河原田川、山田川の3つの川の分水嶺となる山間地の当目。肥料は有機をメインに最小限にし、里山の源流水を引き入れてつくる安心安全のブランド米が人気。田んぼにつながる谷川や草地にはホクリクサンショウウオなど希少な生物も生息しています。

MAP P18・特2-6
①能登町当目38-148-2 (NPO法人当目)
☎080-6355-9845
<https://nototomenokome.jp/>



当目に伝わる伝統的な保存食「アジのなれずし」
1袋150g入り500円
(税:送料別)

NPO法人当目副理事長
谷口文雄さん



四季の風景が美しく、空気も美味しい。いろんな生き物がいる豊かな自然が自慢です。

「のとうめ」米 源流水栽培
1kg 800円(税:送料別)。写真は2kg入り



めぶき mebuki-芽吹-

能登の味覚たっぷり芽吹御膳6,600円。冬はブリしゃぶやカニが定番(要予約)

能登半島地震で被災した輪島の飲食店の店主たちが集まり、再起を目指す場所としてオープンしたのがきっかけ。新鮮な魚介や野菜、ブランド肉などを使った多彩な料理が提供され、地元民や観光客、復興に携わる人たちなど、多くの人で賑わっています。メニューはその日の食材を生かした日替わり。地酒も豊富です。

MAP P18・特2-4
①輪島市マリンタウン6-1 ☎0768-23-4567 ②日曜(臨時休の場合あり) ※土曜は夜ののみ営業
③11:30~13:30LO、18:00~20:45LO



代表
池端 隼也さん
店長
岡垣 未来さん

能登の美味をたくさん用意してお待ちしています。



近隣の港で水揚げされた旬の魚を詰め込んだ海鮮重3,500円(要予約)

輪島の料理人が集結、 能登の美食が満載

甘さ際立つ大粒の実が魅力

のとうさんぶるべりー 能登産ブルーベリー

能登町にはもともとブルーベリーの近縁種「ナツハゼ」が自生していました。昭和58年からブルーベリーの生産を開始し、以降、水田を転作したり周辺の山にブルーベリーを植樹。現在は加工品の販売や摘み取り体験などで知られています。

カフェでスイーツ、 お土産に手作りジャム



のとうのふぁくとりー のとうのファクトリー

能登町で育ったブルーベリーのみを使った手作りジャムをはじめとする加工品を販売。ほかにも宝達志水町産のイチジクや珠州市・能登町産のリンゴ、能登町赤崎産のイチゴを使った各ジャムも。隣接するカフェでは、ブルーベリーを使ったスイーツが楽しめます。

MAP P19・特2-7
①能登町字上町イ部46-6 ☎0768-76-8100 ②水曜 ③9:00~17:00

スタッフ
石崎 真由美さん



カフェでは素材の美味しさを感じながら、ほっとひと息ついてください。

副所長
雨池 清美さん

能登産ブルーベリージャム842円、いちじくジャム691円、りんごジャム691円、いちごジャム842円



ブルーベリー&りんごスムージー
500円

大自然の中でブルーベリーをおなかいっぱい食べてみませんか?

好きな味を探して 摘み取り体験



みづきぶるべりーたけとうのうえん みづきブルーベリー武藤農園

0.8ヘクタールの敷地に、1400本ものブルーベリーの木が植えられています。品種も40種類以上を数え、6月中旬から9月上旬まで実施しているブルーベリーの摘み取り体験では、大粒で甘いブルーベリーを時間無制限で食べ放題。自分で収穫した200グラムのお土産付きです。

MAP P19・特2-8
体験期間:6月中旬~9月上旬(土・日曜と祝日は要予約) ①能登町福光3字16 ☎0768-72-0481
②期間中の月曜 ③9:00~16:00(最終入園) ④大人(中学生以上)1500円、小学生700円、3歳以上300円 ※果実の状態により入園規制する場合があります



オーナー
武藤 利夫さん

農園には常に約10品種のブルーベリーが実る



#体験