

# 白峰

## 雪山の暮らしに心洗われる

積雪が時に4mを超えることもある白山麓の豪雪地帯です。土蔵造りを基本とした民家が立ち並ぶ地区は重要伝統的建造物群保存地区。独自の文化が継承され、温泉や山の幸、自然の中でのアクティビティで山の暮らしを体験できます。

栃の実のアク抜きから乾燥・貯蔵、餅作りまで約2カ月。手間を惜しまず、昔ながらの製法を守って、おいしい栃餅作りに励んでいます。

### かつての店舗兼住宅をリノベ 和のオーベルジュに

じっほにあ はくさんしらみね おくやまびとのさと ゆうとう  
**NIPPONIA 白山白峰 奥山人の里 ゆう棟**

永くクリーニング店として親しまれていた建物が、2つの客室とゲスト専用のレストランに生まれ変わりました。床の間や欄間、建具などはそのままに、ベッドやソファを配置して、和モダンで快適な空間へ。食事は地物や伝統食を取り入れた白峰らしい和食がいただけます。

MAP P31・特8-1

①白山市白峰口129-1 ☎076-259-2171 ②泊素泊まり(1室2名利用で1名35,200円~。※宿泊人数によって変動。食事はオプション)  
<https://www.nipponia-you-sennyomo.com/>



かつての外観を生かした古民家らしいたずまい



飾り障子が印象的な客室「翠」。寝室にはゆったりとセミダブルベッドを配置



山の恵みたっぷり。白峰の食文化が伝わる料理

### 白峰といえばこれ! 伝統の製法で作られる栃餅

しんさほんほ  
**志んさ本舗**

栃の実ともち米を合わせた栃餅は、白峰の各家庭で作られていた伝統食。それを創業者の先代が和菓子として洗練させて販売し、今や白峰名物に。さらに、洋菓子を学んだ2代目の現店主が栃の実を使ったパウンドケーキやシュークリームも考案。好評を得ています。

MAP P31・特8-2

①白山市白峰口166-3 ☎076-259-2030 ②8:00~19:30 ③火曜  
<https://info976439.wixsite.com/shinsa-honpo>

店主  
織田 毅さん



「白山とち餅」は、あんをまぶしたものとあん入りの2種類。ともに1個200円



昭和36年(1961)創業の名物店



生地にもクリームにも栃の風味。「プティトチ・シュー」100円



栃の花のハチミツを使った「栃蜜カステラ」1個180円



素朴な味わい「栃の味せんべい」6枚200円

### 多彩なアクティビティで 白峰の生活文化を体感

はくさんしらみねしぜんがっこう  
**白山しらみね自然学校**

季節ごとのさまざまな体験を通して、山の暮らしを体感できる企画を実施しています。おすすめは金沢発着の1泊2日ツアー。定番のまち歩きのほか、要望に応じて、工芸体験やハイキング、また、冬なら雪上をかんじきで歩く「かんじきハイク」、夏はわさび田で「ワサビの収穫と流しそうめん」などをプログラムに組み込むことができます。

MAP P31・特8-3

①白山市白峰口131 ☎090-4686-9238(山口)  
②1泊2日ツアー(5名の場合は1名85,875円~※参加人数によって変動)予約は1カ月前までに。それ以降は問い合わせを。  
<https://www.shiramine-nature-school.org/>

「豪雪かんじきハイク」体験で冬の白峰を満喫



清らかな水が流れるワサビ田で、収穫と流しそうめんの体験

山の自然と共生する自分たちの暮らしそのものが歴史と文化の継承だと思っています。ぜひ、見に来てください。山の魅力をたっぷり紹介します!

白山しらみね自然学校事務局長  
山口 隆さん



同学校の事務局は江戸時代の建築「旧織田家」を活用



白峰の堅豆腐や揚げ、きのこや山菜、野菜などを使った、おいしくて、ヘルシーな料理です。食べに来てください!

スタッフ  
西山 里香子さん



白峰のみやげと食事はここににおまかせ!

人気一番の「堅豆腐カツ定食」1200円。  
堅豆腐カツは食べ応えあり



白峰でしか手に入らない珍しい食品がいっぱい

### 白峰の真ん中、 白山麓の美味が満載

しらみねとくさんひんはんばいしせつ さいさい  
**白峰特産品販売施設 菜さい**

白峰の特産品を販売。季節の山の幸や野菜、農産物の加工品、手作りの民芸品など白峰ならではの品が揃っています。珍しい野菜や山菜など食べ方はスタッフに聞いてみて。食事処では地物を使った定食や麺類が味わえます。

MAP P31・特8-4

①白山市白峰口64-3 ☎076-259-2588  
②11:00~16:00(食事処は15:30LO) ※季節やイベントによって変更あり  
③火・金(祝日の場合は直近の平日)  
<https://www.shiramine-m.com/saisai>