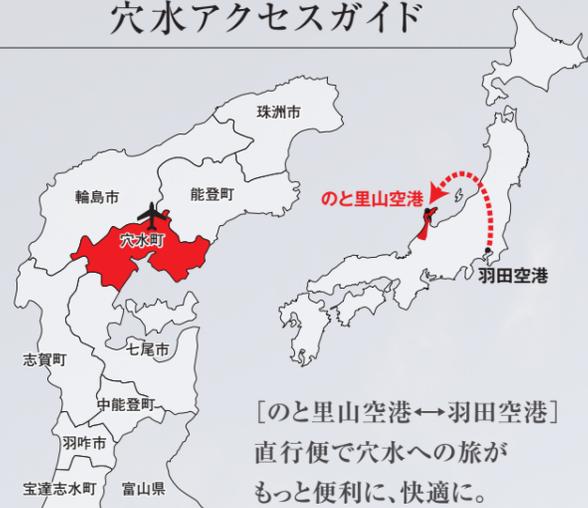


穴水アクセスガイド



[のと里山空港↔羽田空港]
直行便で穴水への旅が
もっと便利に、快適に。



のと里山空港ふるさとタクシー [要予約]

のと里山空港から穴水までの送迎は、
発着時に対応したふるさとタクシーが便利です。

【お問い合わせ】港観光バス(株) TEL:0768-22-7411
のと里山空港から穴水まで(900円) 10分



飛行機

のと里山空港発着

東京(羽田)から 1時間

小松空港発着

札幌(新千歳)から 1時間30分

仙台から 1時間

静岡から 1時間

福岡から 1時間20分

沖縄から 2時間10分



自動車

東京から▶高速道路利用 8時間

大阪から▶高速道路利用 4時間30分

名古屋から▶高速道路利用 4時間30分

金沢から▶のと里山海道利用 1時間30分



列車

東京から▶北陸新幹線・JRのと鉄道利用 5時間

大阪から▶JR特急のと鉄道利用 4時間30分

名古屋から▶JR特急のと鉄道利用 4時間30分

| 穴水町 | 穴水町観光物産協会 |

〒927-8601 石川県鳳珠郡穴水町字川島ラの174番地
TEL:0768-52-0300(代) FAX:0768-52-1196
E-mail:anamizu@town.anamizu.lg.jp
<https://www.town.anamizu.lg.jp/>

穴水

Anamizu

がいとぶつく





1

空を映す中居湾が心を奪う

波静かな海に浮かぶ牡蠣棚、
その先に佇むノスタルジックな中居の町並み。
磨かれた真鍮のような海面は、
青い空と雲を映して、本当に美しい風景を創り出します。



2

さとりの道へ潜り込む

中居湾を抱くようにして、独特の存在感を放ち続ける中居の町。
かつて栄華を極めた鑄物の町には情緒漂う寺院群が点在し、
さとりの道として知る人ぞ知る魅力的な散策スポットです。





ワインが薫る 葡萄畑へ

潮風漂う穴水の丘、
その一面を埋め尽くす葡萄畑。
爽快な景色の中で、今日も、
ヤマソーヴィニオンを代表とする
ワインたちが生まれています。
ここは絶景と薫りと、
極上の味を堪能できる場所です。



明泉寺 石塔五重塔の凄味に触れる

まさに寂びの世界を宿す古刹 明泉寺。
高さ7mの石塔五重塔は国の重要文化財に指定され、
蔵の中に鎮座する仏像が愛らしい。
一度は訪れたい、ちょっとマニアな歴史スポットです。





ボラ待ちやぐらを訪ね歩く

かつて穴水湾には、20基を超えるボラ待ちやぐらがありました。
天文学者パーシバル・ローエルは「怪鳥ロックの巣」に例え、
多くの旅人がその姿に能登を感じたボラ待ちやぐら。
いまも複数復元されて、
穴水湾に情緒を添えています。



鹿島神社の美に惚れる

のと鉄道 能登鹿島駅の近く、海に浮かぶように鎮守の森を携える鹿島神社。
観光スポットとは呼べないこの場所に、
近頃は、カメラを片手に足を運ぶ旅人が増えています。



1

穴水美食探訪

牡蠣のはなし

穏やかな湾が 育む牡蠣

美しい穴水湾に寄り添いながら、炭火のコンロを囲んで牡蠣を楽しむ牡蠣専門店コーストテーブル。店長である斎藤さんは、牡蠣料理の提供者でありながら、その養殖をも手掛ける牡蠣職人でもある。穴水には、コーストテーブルに代表されるこうしたお店が多く点在している。

もともと穴水へ牡蠣を食べに訪れるのは北陸三県の人達の楽しみだった。それが次第に、東京・名古屋・大阪など、全国の食通達にも知れ渡り、人気の地元グルメとして認知されるようになった。

牡蠣の旬は冬だとされるが、実は穴水の牡蠣は実入りが遅く、桜の咲く季節の前後が旬となる。それは牡蠣を養殖する穴水湾の水深が10~25mと深いため。ただし、熱しにくく冷めづらい深い海は、産卵は遅いが濁りも少なく、美味しい牡蠣が育つには最高の環境と言える。だから昔から穴水の牡蠣を食べ慣れた食通は、他の牡蠣には手を出さなくなるのも道理である。穴水は山と海しか持たない土地だ。恵み豊かな山の水は、ダイレクトに海へと注ぎ、豊かな海を育む。そうしてリアス式に入り組んだ

深い海は、実入りは遅いが、町民の誰もが自慢する美味しい牡蠣をもたらしてくれるのだ。

複雑な地形をした穴水には、幾つもの入り江があり、至るところに牡蠣棚が浮かんでいる。養殖されているのはもちろん牡蠣。しかも地種から育てられた純粋なる穴水産。ホタテの原盤を使い、勘と経験と自然の恵みに頼りながら、その産卵から携わる。

穴水で食す牡蠣は、客が自ら炭火に乗せて焼いていくのが昔からのスタイル。パチパチと殻がはぜる破裂音を、みんなでワイワイ楽しみながら味わっていく。その食べ方も全部含めて、穴水の食旅を堪能して欲しい。

2

穴水美食探訪

ワインのはなし

潮風吹く丘が 育むワイン

2013年、国産ブドウ100%のワインだけを対象する国内最大規模のコンクールにおいて、創業間もない能登ワインがつくった1本のワインが、金賞を受賞した。その事実は、ワイン業界に大きなインパクトを与えた。能登半島で葡萄を栽培し、ワインを醸造していることは、業界の人間にすら、あまり知られていない頃の出来事だった。2004年に穴水の地でワインづくりをはじめた能登ワインは、その後も数々のワインコンクールで受賞を重ね、醸造所として高い評価を築いていった。

能登ワインを代表するのは、ヤマソーヴィニヨン。山葡萄の個性を持ち、ワイルドであり、その風味を強く感じるワインである。熟成を重ねることで深いコクと旨味を醸し出され、極上の味へと仕上がっていく。

「ワインの味は土地の味です。技術よりも大地の恵みがワインの味を左右します。」

そう語るのは能登ワインの丸山さん。適度な潮風が吹く穴水の丘で、葡萄の畑づくりに心血を注ぐ。鉄分が多い酸性の赤土で出来た土壌。その地質に合う品種を選ぶこと、さらには

穴水特産の牡蠣殻を利用してpHを上手くコントロールして、ミネラル成分を加える。海の自然を最大限活用した広大な葡萄畑づくりが、美味しいワインを生み出す秘訣なのだ。

そしてもう一つ。広大な敷地が必要となるが、葡萄の凝縮度を高める垣根式を採用したのも能登ワインのこだわり。樹冠を狭めて窮屈にして、ストレスを与えることで旨味を高めているのだ。

能登ワインのポリシーは、穴水産の葡萄を使うこと。能登ワインへ足を運ぶ旅人は、途中、ボラ待ちやぐらや牡蠣棚を眺め、ワインを口にして改めて、能登の風土を心から楽しむこととなる。



3

穴水美食探訪

なまこのはなし

美食家も 虜にするナマコ

あの魯山人もその味を絶賛した能登の高級珍味、「くちこ」。噛みしめると、口の中に濃厚な旨味が広がり、他にはない風味が鼻を抜ける。食べ慣れた食通は、まず口に「くちこ」を含み、そこへ美味しいお酒を流し込んで少しずつ溶かすように味わうのと言う。しみじみとその旨みを堪能したいのだ。

1枚の「くちこ」を作るには、約50匹ものナマコの卵巣が使われる。糸状をした薄紅色の卵巣を海水にくぐらせ、一本一本丹念に麻ひもにつるし、三角形に形を整える。それを2週間の間、冬の冷たく乾いた風に当てて乾燥させる。すべてが熟練の業を要する手仕事となる。穴水には名人と呼ばれる森川仁右エ門商店の森川さんをはじめ、「くちこ」づくりを手掛ける職人が、冬の訪れとともにその技を振るう。

また、ナマコの腸を塩辛にしたものを「このわた」と言う。ウニ、カラスミと並ぶ日本三大珍味のひとつであり、これも穴水の名産品として知られる。

実は、穴水湾に面した中居で産する「このわた」は、藩政時代に加賀藩の献上品とされた高級品。幕末に前田家の料理人を務めた舟木伝内包早の著作「料理無言抄」にも、現在の能登中居で産するナマコを、「能州中井上品なり」と著し、その品質の素晴らしさを讃えている。ナマコは能登の内海で盛んに漁が行われているが、リアス式の穴水湾で育つものが良いという評判は、今でも聞かれる。

「冬至ナマコ」の言葉があるように、冬が訪れ、水温がぐっと下がってようやくナマコの旬となる。ノスタルジックな中居の町とさとの道に潜り込み、空を写す中居湾の美景に癒やされた後は、「くちこ」「このわた」を酒の肴に、能登の夜を贅沢に過ごしたい。



穴水グルメの愉しみ方

鮭屋

食の聖地とも称される能登半島において、実はとても評判が高いのが穴水の鮭屋。小さな町に7軒もの鮭屋が集い、能登で水揚げされた新鮮な魚を握っている。食べ比べをしてみれば、ネタ、酢飯、醤油にと、それぞれのお店のこだわりが感じられる。



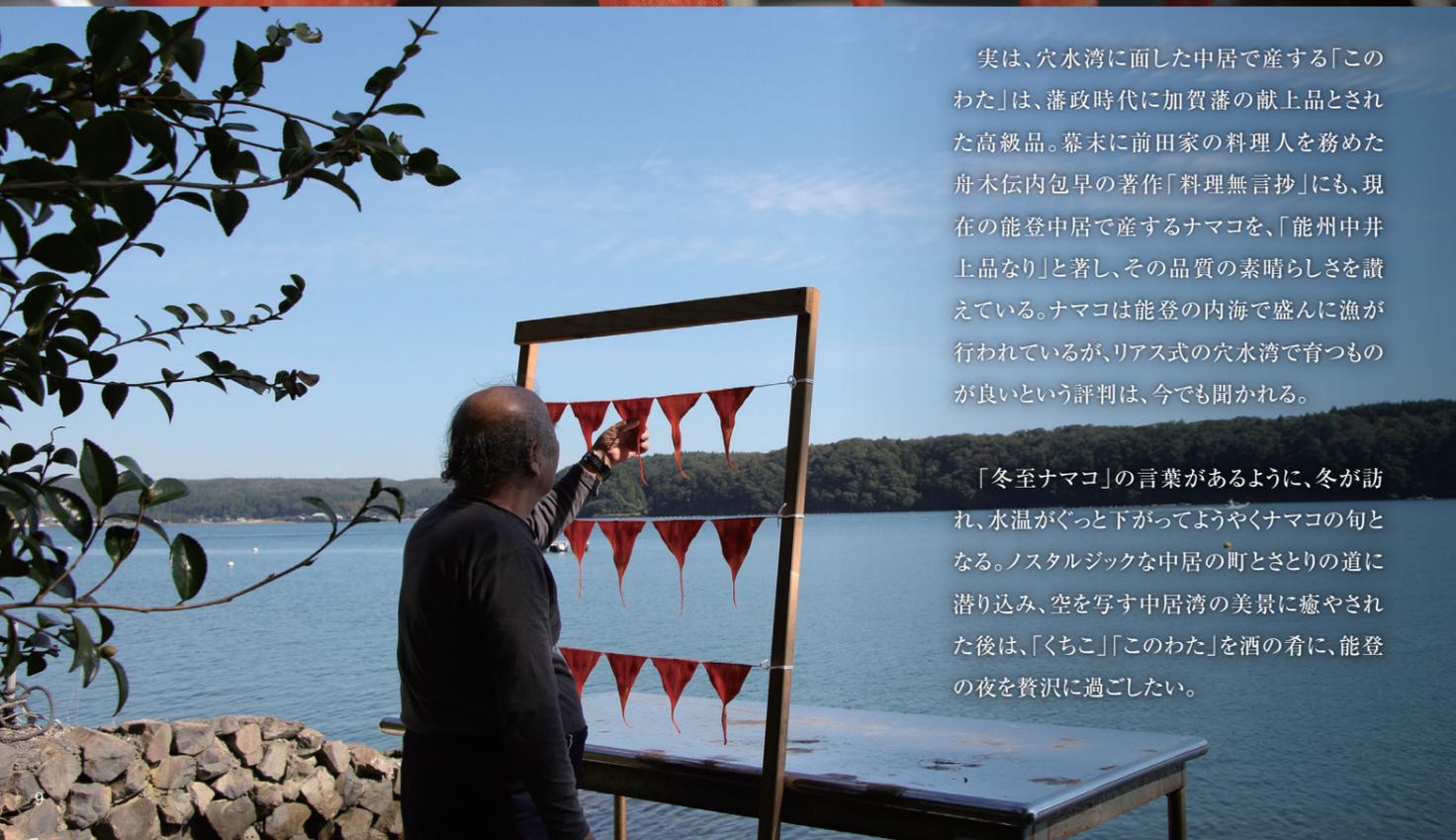
有名人も通う
福寿しのご主人曰く、近年は「能登井」の人気も高く、リピーターもかなり多いらしい。能登ならではの魚の美味しさと、穴水ならではの職人の腕前をぜひ堪能してほしい。

牡蠣処

昭和初期から続く穴水の牡蠣の養殖。そして昭和47年ごろに、民宿かき浜の先代が、土間を改造した炉端で客を迎えたのが、客が自ら炭火に乗せて牡蠣を楽しむ穴水スタイルの始まりとなる。



宣伝も何もなく始まった牡蠣処穴水は、クチコミで北陸、そして全国へと広がり、今では能登を代表するグルメとされるほど。冬の訪れとともに、穴水の町には炉端で牡蠣を味わえる店やスペースが設けられ、旅人の舌をもてなしている。



まいもんまつり

穴水町では、四季折々の味覚を楽しめる「まいもんまつり」が大人気。多彩なイベントが催され、県内外から訪れる大勢の人で賑わいます。



いさぎまつり

3月中旬～4月中旬

「いさぎまつりフルコース」

- ・いさぎのおどり喰い
- ・いさぎの卵とじ
- ・ハチメ(=メバル)の塩焼き
- ・小バチメの唐揚げ
又はいさぎの揚げ物
- ・お刺身(魚)
- ・御飯
- ・お新香



料金 4,180円(税込)

さざえまつり

6月中旬～7月中旬

「さざえまつりフルコース」

- ・さざえ造り(刺身)
- ・さざえ酢物
- ・さざえつぼ焼き
- ・八寸
- ・さざえ御飯
- ・お吸い物
- ・お新香
- ・フルーツ



料金 4,180円(税込)

牛まつり

10月上旬～10月下旬

「牛まつりフルコース」

- ・牛シャブシャブ
又はスキヤキ
(お店によりどちらか)
- ・牛ステーキ
- ・ミニサラダ
- ・お吸い物
- ・お新香
- ・御飯



料金 4,180円(税込)

かきまつり

1月上旬～4月中旬

「かきまつりフルコース」

- ・焼きがき
- ・カキフライ
- ・酢の物
(モズク又はナマコ)
- ・かき御飯
- ・お吸い物
- ・お新香



料金 4,180円(税込)

まいもんまつり加盟店

- … フルコースご提供
- … 単品のご提供
- × … 加盟なし

来店の際は予約が必要です。詳しくは穴水町観光物産協会までお問い合わせ下さい。TEL.0768-52-3790

	春	夏	秋	冬	
レストラン おかざき	○	○	○	○	TEL.0768-52-0663
ちゃんこ 力(りき)	○	○	○	○	TEL.0768-52-2164
料理旅館 竹亭	○	○	×	○	TEL.0768-52-0021
お料理 雁月	○	○	○	○	TEL.0768-52-1137
わいわい処 きん太郎	○	○	○	○	TEL.0768-52-0108
民宿 かき浜	○	○	×	○	TEL.0768-52-1988

	春	夏	秋	冬	
Coast table(コーステーブル)	×	×	×	○	TEL.080-1966-1761
なぎさガーデン	○	○	○	○	TEL.0768-52-1221
能登牡蠣の宿 キャッスル真名井	○	○	○	○	TEL.0768-52-3030
蔵 cafe 菜々	○	○	○	○	TEL.0768-52-0855
のとふれあい文化センター	×	×	×	○	TEL.0768-52-3401

雪中ジャンボかきまつり

穴水港にて、名物・総延長400mのジャンボ炭火コーナーを設置!能登の冬の味覚「カキ」をご賞味いただけます。穴水町の山の幸、海の幸を揃えた「まいもん市・産地直売市」も同時開催。

開催日/2月中旬の土日
開催場所/あすなろ広場



イベントガイド

まいもんのイベントに参加するもよし、季節の花を存分に愛でるもよし。傍らには、いつも穏やかな海が心を癒し、何があってもシアワセ気分を満喫できます。



「桜」と「いさぎ」

穴水の春の風物詩といえば、いさぎ漁と能登鹿島駅の桜のトンネル。穏やかな日差しにキラキラ光る静かな海を見ながら、潮騒の道や中居湾さとの道の散策を楽しみたいのが、春の穴水。

●3月3日
だごだい祭り(三日堂)
場所/下唐川地区

●3月中旬～4月中旬
春の陣「いさぎまつり」
場所/まいもんまつり加盟店

●4月第3土曜日
川島祭り
場所/川島地区

●4月28日
大町祭り
場所/大町地区

●4月29日
郷社祭り
場所/大町地区

「キリコ祭り」と「さざえ」

四季の丘を一面の向日葵が覆う頃、穴水町の各集落で次々と盛大な夏祭りが催される。ここ穴水には、キリコを使った勇壮な祭があれば、武者行列、灯籠流しなど、在りし日を鮮やかに蘇らせる祭りもある。

●6月中旬～7月中旬
夏の陣「さざえまつり」
場所/まいもんまつり加盟店

●6月下旬 虫送り祭り
場所/宇留地区

●7月下旬 長谷部まつり
場所/市街地

●8月中旬
明千寺キリコ祭り
場所/明千寺地区

●8月中旬
沖波大漁祭り
場所/沖波地区

●8月中旬 曳き舟祭り
場所/甲地区

●8月23日 地藏祭り
場所/曾良地区

●8月下旬 中居キリコ祭り
場所/中居地区

●8月下旬 カフェ・ローエル
場所/市街地

「紅葉」と「栗」

真っ青な空に浮かぶ鱗雲。秋の空を鮮やかに映し出す穴水の海。朱に色づいた木々が優しい穴水の風景にさらなる情緒を添える秋。能登長寿大仏の紅葉が美しく、ドライブには最適な季節と言える。

●9月第2土曜 大町祭り
場所/大町地区

●9月第2土曜 川島祭り
場所/川島地区

●9月第2土曜・日曜
鹿波秋祭り
場所/鹿波地区

●9月中旬 前波曳山祭り
場所/前波地区

●9月下旬
岩車キリコ祭り
場所/岩車地区

●10月上旬～10月下旬
秋の陣「牛まつり」
場所/まいもんまつり加盟店

●10月上旬
秋の陣「牛まつり」特別イベント
牛&ワインまつり
場所/能登ワイン

●10月中旬～11月中旬
能登長寿大仏&紅葉ライトアップ
場所/能登長寿大仏

「立山連峰」と「牡蠣」

晴れた日には立山連峰が姿を表し、牡蠣を求める観光客で賑わう穴水の冬。いまも年末年始にかけては、ユネスコの無形文化遺産にも登録された、農家に古くから伝わる農耕儀礼「あえのこと」が執り行われている。

●12月上旬
あえのこと(迎え)
場所/森川家

●1月上旬～5月上旬
冬の陣「かきまつり」
場所/まいもんまつり加盟店

●2月上旬
あえのこと(送り)
場所/森川家

●2月中旬の土日
冬の陣「かきまつり」特別イベント
雪中ジャンボかきまつり
場所/あすなろ広場

あなみずまち

エリアマップ



能登長寿大仏

高さ8.4mの大仏が鎮座し、周辺は庭園が整備されて、三重塔のほか、11の仏像が安置され、真和園11ヶ所巡りとして参詣者に親しまれている。



ローエル顕彰碑

1889(明治22)年に穴水町を訪れた天文学者パーシバル・ローエルの顕彰碑。ローエルの足跡と町の魅力を世界に広く発信している。



朱鷺のさんぽ道

波静かな入り江と能登長寿大仏とをめぐる散策路。対岸には潮騒の道を望む。



来迎寺

平家物語にも登場する初代穴水城主長谷部信連の菩提寺として、またその子孫長家の祈願寺として篤い庇護を受けた古刹。天然記念物の来迎寺菊桜が有名。



能登鹿島駅

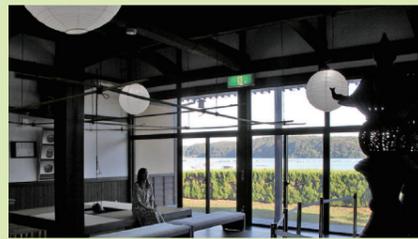
別名「能登さくら駅」。桜の名所として全国的に知られて、季節になるとホームに並んだ数十本の桜が線路上に桜のトンネルを作る。



のと鉄道

鹿島神社

能登鹿島駅近くにある神社。海に囲まれた鎮守の森が美しい。鳥居からぐるりと坂を登ると本堂と出会う。



能登中居鋳物館

平安時代から大正末期まで約800年間、鋳物で栄えた中居の町。その歴史や貴重な鋳物が展示される。



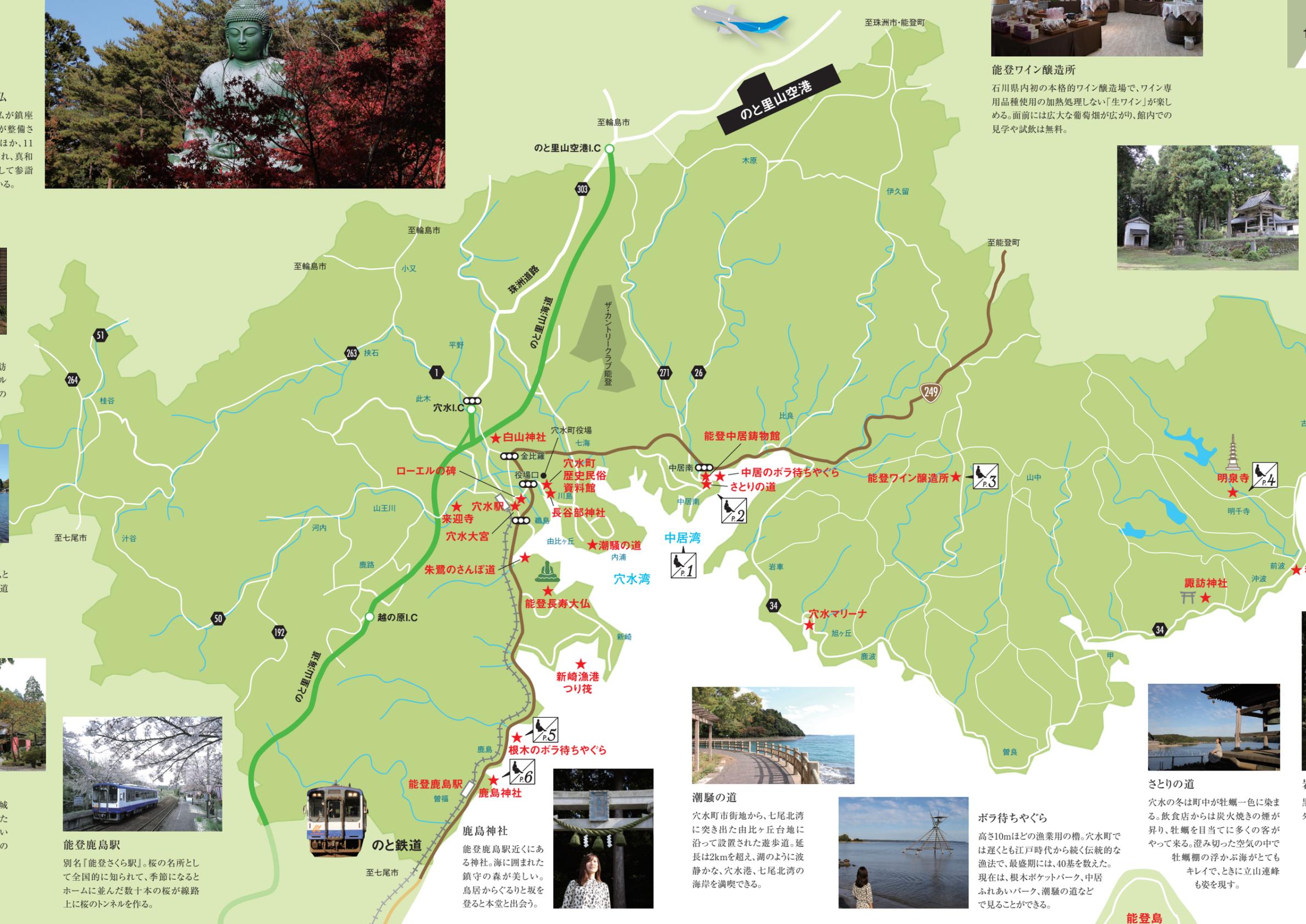
能登ワイン醸造所

石川県内初の本格的ワイン醸造場で、ワイン専用品種使用の加熱処理しない「生ワイン」が楽しめる。面前には広大な葡萄畑が広がり、館内での見学や試飲は無料。



明泉寺

652(白雉3)年に創始された真言宗の古刹。境内の石造五重塔は、国指定重要文化財。また、弘法大師がこの地で修行したときに、空から降ってきて夜を照らしたと言われる明星石がある。



潮騒の道

穴水町市街地から、七尾北湾に突き出た由比ヶ丘台地に沿って設置された遊歩道。延長は2kmを超え、湖のように波静かな、穴水港、七尾北湾の海岸を満喫できる。



ボラ待ちやぐら

高さ10mほどの漁業用の櫓。穴水町では遅くとも江戸時代から続く伝統的な漁法で、最盛期には、40基を数えた。現在は、根木ポケットパーク、中居ふれあいパーク、潮騒の道などで見ることができる。



さとの道

穴水の冬は町中が牡蠣一色に染まる。飲食店からは炭火焼きの煙が昇り、牡蠣を目当てに多くの客がやって来る。澄み切った空気の中で牡蠣棚の浮かぶ海がとてもキレイで、ときに立山連峰も姿を現す。



岩車地区～古君地区

黒瓦と板壁の家々が立ち並ぶノスタルジックな集落が点在する地域。

能登島