

「こまつもん」

komatsu mon

特集

小松、今に続く食の系譜

小松市の特産品「加賀丸いも」が
地理的表示保護制度（GI保護制度）に登録

小さな旅 歴史と懐かしさを感じる
川沿いのまち、今江



環境王国こまつ

こまつもん 2016 秋・冬 vol.10 2017年1月発行 発行/小松市環境共生部環境王国こまつ推進本部 TEL: 0761-24-8078 編集/チームリアルこまつ

小松 食の 歳時記

北陸の暮らしの知恵が生んだ
絶品の発酵食品「こんかいわし」



北陸は発酵食王国とも称されるが、特に日本海で獲れる豊富な魚介類を使った発酵食品の多さは他に類を見ない。発酵を促進させる高温多湿の夏と雪深い冬が食品の発酵にちょうど良い環境を作り出す。イワシを米糠と塩で漬けた「こんかいわし」もこのひとつである。

小松の三日市商店街で珍味や

佃煮を製造・販売する老舗すみげんの主人によると江戸時代天保年間の飢饉の非常食として考案され、加賀藩主代々の保護奨励をうけたそう。

今では漁獲量が減って貴重品となったイワシだが、昔は春になると能登から加賀にかけて大量に水揚げされた。イワシは傷みやすく、その保存のために塩漬けにした後、更に糠に漬けるという方法が考案され不漁期の貴重な保存食となった。

食べ方は様々。糠がついたまま軽く炙って酒の肴にしてもいいし、強めの塩分が炊き立てのご飯にもよく合う。ピザやパスタの具材としてアンチョビ代わりに使うのもおすすめだ。

県内にはこんかいわしを使った郷土料理も多く、北陸で広く愛される食べ物のひとつである。

アイデアレシピで魅力を発信

「小松とまとスマイルレシピコンテスト」のグランプリが決定！



審査の様子。

トマトがもつと好きになる。食べると思わず笑顔がこぼれるようなトマトを使ったアイデアレシピを募集した、「小松とまとスマイル

レシピコンテスト」の最終審査が十一月二十九日に行われ、「とっておきレシピ部門」「お手軽レシピ部門」でグランプリ

リ二名、準グランプリ四名、特別賞の六名が決定した。全国から応募があった一三八件のレシピの中から、一次審査で小松とまコミッティー委員により各部門三品に絞られ、最終審査ではアイデアや味、「小松とま」とが活かされているか」などの項目により評価が行われた。

グランプリと準グランプリのレシピは、レシピサイトへ掲載のほか、レシピブックとして市内のスーパーマーケットや飲食店などで配布される。



とっておきレシピ部門 グランプリ
『トマトとカモリのウメー酒煮』
前澤万里子さん（小松市）



お手軽レシピ部門 グランプリ
『トマトのレモンティー漬け』
宮越裕子さん（能美市）



審査委員長はフードジャーナリストの里井真由美さん。

小松、今に続く 食の系譜



信仰心に由来する小松の報恩講料理も、
茶の湯の懐石料理もそのルーツは同じ精進料理。
根底にあるのは禅の教えであり、感謝の心である。



報恩講時の食事をお齋（おとき）と言う。
お齋は一汁三菜を基本に、野菜の煮物や和
え物が中心。必ず出るのが親鸞聖人が好
きだったと言われる豆腐の入った小豆汁と、
三井寺と呼ばれる大きながんもどき。



基本の一汁三菜の他に、塩漬けた吹立（ふ
きたち）菜を塩抜きして煮たものや、沢庵
を煮たもの、かもりと呼ばれる冬瓜の煮た
ものなどがふんだんに並ぶ。



小松市松任町の正覚寺で行われた報恩講の様子。

た人々をもてなすために供さ
れるのが報恩講料理で、聖人
の好物とされる豆腐の入った
小豆汁をはじめ、かもり（冬瓜）
や油揚げの煮物、大根なます
（大根とにんじんの酢の物）と

いった地域色豊かな精進料理
が振る舞われる。特徴的な
が、ぎんなん、きくらげ、蓮根、
しいたけなどの具が詰まった
巨大ながんもどきだ。報恩講
料理に欠かせないがんもどき
を小松では三井寺と呼ぶ。が
んもどきはそもそも精進料理
における肉の代用品として雁
の肉に味を似せたことが由来
とされ、小松で三井寺と呼ば
れるのは、三井寺として知ら
れる滋賀県の園城寺で考案さ
れたがんもどきを使った精進
料理が各地へと広まり、そう
呼ばれるようになったと伝え
られる。

報恩講はご馳走をお腹いっ
ぱい食べられる特別な日であ
り、「もてなし」の日でもあつ
た。巨大ながんもどき、三井
寺の大きさも、ハレの日なら
ではの贅沢であり、精一杯の
「もてなし」だったに違いない。

集まった人々をもてなすた
めに手間暇かけて用意され
る報恩講料理は、現代の小松
の家庭料理にも大きな影響を
与え、今も様々な場面で登場
している。



ご近所のお母さんたちが前
日の早朝から集まっておよ
そ 100 名分の報恩講料理
の準備にとりかかる。お寺
を中心とした普段からの人
とのつながりがないとでき
ないことだ。

四〇〇年以上前から伝わる、
もてなしの報恩講料理

戦国時代の一四七四年、小
松にあった山城・蓮台寺城に
おいて歴史に残る大規模な一
向一揆が勃発した。この戦い
は加賀における最初の一向一
揆であり、文明の一揆と呼ば
れている。その後一四八七年、
一向一揆は、加賀守護家の富
樫正親と決戦し、勝利をおさ
め、後に「真宗王国」と呼ば
れることとなる。

以後、織田信長によって滅
ぼされるまで、加賀は「百姓
の持ちたる国」として、百年
にわたり門徒中心の自治国で
あった。そして四〇〇年以上
を経た今でも、小松市内の寺
院の多くは浄土真宗である。

十月から十一月にかけて、小
松では真宗門徒が親鸞聖人の
遺徳を偲び「報恩講」と呼ば
れる仏事を開く。小松では親
しみを込め「ほんこさん」な
どもと呼ばれる。この時集まっ

前田利常が開拓した 西廻航路と和食に 欠かせない昆布の関係

海産物などを商う老舗、すみげんでは昆布だけでも常時8種類以上を取り揃える。気軽に使い方を教えてもらえるので若い女性のお客さんも増えているとか。



すみげん
MAP【15 ページ②】
小松市三日市町 9
TEL / 0761-22-4214
営業時間 / 9:30 ~ 19:00
定休日 / 水曜



梯川の河口に発達し、北前船の寄港地としても栄えた港町、安宅。

歌舞伎十八番の一つ、「勧進帳」の舞台として有名な小松市の安宅町は、かつて北前船の寄港地として栄えた。その北前船が日本の食文化に大きな影響を与えていることはあまり知られていない。

和食の肝であり、欠かせない食材のひとつである昆布。昆布は宮城県以北の三陸海岸から北海道でしか採れない。その昆布が日本各地に広まるようになった背景には北前船の存在がある。

江戸時代、日本の経済を支えた日本海を巡る長大な海上物流ルート、西廻航路を開拓したのは小松を隠居城とした加賀前田家三代・前田利常であった。北前船が盛んになる江戸中期までは塩味噌、醤油による調理が主だったが、昆布が加わることで、日本料理は多彩でより繊細なものに変化していく。北前船は、日本の食文化に決定的な変化を与えたのだ。

特に北前船の寄港地が点在する北陸では今でも昆布の消費が多く、だし昆布だけでなく、ニシンの昆布巻き、刺身の昆布締めなど、実に昆布をよく使う。小松名物「小松うどん」の透明感のあるだしにも昆布は欠かせない。



報恩講料理の ルーツ、 精進料理

2017 年に開創 1300 年を迎える名刹・那谷寺の精進昼膳。旬の地元の食材を使ったヘルシーな料理は女性を中心に若者にも人気。那谷寺名物のごま豆腐が嬉しい。(要予約)



那谷寺
MAP【15 ページ①】
小松市那谷町ユ 122
TEL / 0761-65-2111
拝観時間 / 8:30 ~ 16:45
(12月~2月 は 8:45 ~ 16:30)
拝観料 / 大人 600 円、小学生 300 円、幼児無料
定休日 / 無休

平安時代には、比叡山に天台宗が、高野山に真言宗がおり、このころから寺院の正式行事の際に出された精進料理がその形式や作法の原型となった。精進料理は菜食であるが、昆布や椎茸出汁を使い、味がしっかりとつけられている。特に味噌が煮物料理の調味料として多用されるようになり、料理の幅が広がることとなった。

平安末期になると、戦乱や天変地異などの混乱で「末法思想」が流行した。民衆の苦

しみを背景に浄土宗、浄土真宗、時宗、臨済宗、日蓮宗、曹洞宗などの新しい宗派が生まれる。それまでの仏教は、貴族や武士などを中心に信仰されていたが、新しい宗派は、民衆の苦しみを救うため、民衆にわかりやすい方法で布教を行い、それらの教えとともに、仏教文化が広く一般民衆に浸透していく。その結果、精進料理も、各宗派の教えと共に全国に広がった。北陸における浄土真宗の報恩講料理もその一つである。

旧小松城三の丸にあたる芦城公園にある茶室「仙叟屋敷ならびに玄庵」。仙叟宗室の没後 300 年を記念して先祖の供養のため、平成 9 年に裏千家 15 代鵬雲斎汎叟千玄室（ほううんさいはんそうせんげんしつ）家元より寄贈されたもの。



利常は一六五二年に千利休の孫宗旦の四男である千宗室仙叟（のちの裏千家始祖）を茶堂として招き、当時の小松城三の丸に屋敷を用意して茶道の指導と普及を依頼した。利常は裏千家の茶道の興隆を支え、小松城内に利休好みと遠州好みの茶室二棟を建てて頻繁に茶会を催した。仙叟宗室は利常が亡くなるま

裏千家ゆかりの地、小松と懷石料理

で小松における茶の湯の普及に貢献した。

そして茶道とともに確立されていったのが、懷石料理である。安土桃山時代にわび茶を完成させた千利休は、茶と仏教の心に通じるものを見出し、茶会において精進料理の影響を受けた懷石料理を出すようになる。その名は、かつて僧が飢えをしのぐため、暖めた石を懷に抱いたことに由来する。侘び寂び、一期一会を基本とするもてなしの心。懷石料理はお茶の前の軽い食事であることから、その構成はとてもシンプル。一汁三菜と呼ばれる日本料理の基本的な組み合わせはこの懷石料理がルーツとなっている。裏千家ゆかりの地として、今でも茶道が盛んな小松では、そのもてなしの心が息づいている。



長保屋 12 代目当主 長谷部英夫さん。

小松城に居住した十九年の間、前田利常は様々な産業の育成を進めた。その一つが茶である。当時、加賀藩内で消費される茶は全て他国からの移入品であったが、利常は産業振興の一つとして茶の栽培に目をつけ、小松の茶問屋「長保屋」の初代、長谷部理右衛門に栽培させた。理右衛門が、加賀藩初となる新茶を奉ったところ、その香りを

称賛した利常より、金平村で産した茶には「金の薫」、瀬領村から産した茶には「谷の音」と銘を賜った。その後、加賀藩での茶栽培は、小松付近で盛んになり、国府村埴田付近をはじめ、金平、瀬領、今江、矢崎、那谷あたりまで多くの茶畑が開かれた。小松は加賀茶発祥の地なのである。



裏千家流の懷石料理で最初に出される料理。折敷（おしき）と呼ばれる足の無い膳に飯椀、汁椀、向付が供される。ご飯を一字に盛るのが裏千家流。この日の汁椀は、加賀丸いもの白味噌仕立て。向付は鰯の砂ずりに紅白のなます。（料理は安宅の老舗料亭まつ家、撮影は吉祥庵にて）



「仙叟屋敷ならびに玄庵」での茶会の様子。

まつ家の向いにある吉祥庵の茶室。お茶会などでの吉祥庵の利用はまつ家まで。

まつ家
MAP[15 ページ④]
小松市安宅町7 30
TEL / 0761-24-3800
営業時間 / 昼 11:30 ~ 14:30
夜 17:00 ~ 22:00
定休日 / 不定休



長保屋茶舗
MAP[15 ページ③]
小松市龍助町 81-1
TEL / 0761-22-1079
営業時間 / 9:00 ~ 19:00
定休日 / 不定休
年中無休（夏季・冬季休暇あり）





小松市の特産品「加賀丸いも」が

地理的表示保護制度（G I 保護制度）に登録

小松市の加賀丸いもの栽培地は粘土質のため、丸くなく、実が縮まって粘りが強く、ファンが多い。



箸でつまめるほど粘りが強い。



JA 小松市の選別場で大きさや形で選別され、出荷を待つ加賀丸いも。お歳暮などの贈答品として全国に発送される他、JA 小松市の直売所 JA あぐりや道の駅こまつ木場湯などで販売される。



JA 小松市丸いも部会・松本部会長の収穫の様子。
春に種芋を植え、11月上旬から12月中旬にかけて出荷のピークを迎える加賀丸いもは、1つの種芋に1つしか実らず、その大半が手作業。栽培する畑を毎年変えることで連作による病害虫の被害を避け、丸いもを栽培した畑はその後2年間水稲を作付けする。

小松市の特産物である加賀丸いもは、ヤマトイモの一種で日本料理を始め、高級和菓子の材料や、家庭料理などに使用される。大きさはソフトボールくらいで、強い粘りと滋養強壮にも役立つという豊富な栄養が特徴だ。最近では、これを原料とした焼酎なども販売されている。

JA 小松市管内では板津地区を中心に、現在十一名の農家が二・五ヘクタールで毎年約二〇トンを生産し、小松市の特産物にも指定されている。

加賀丸いもの歴史は約百年。大正時代に能美市五間堂の沢田仁三松、秋田忠作の両氏が自家用として三重県から伊勢いもを持ち帰って栽培したのが始まりとされ、今では、能美市、小松市の特産品として盛んに栽培されている。

JA 小松市、JA 根上、JA 能美の丸いも農家で構成される南加賀地区丸いも生産協議会では、産地を保護しブランド化を進めるため、農林水産省の地理的表示保護制度（G I 保護制度）に申請し、今年九月、石川県で初、全国で十七番目の登録となった。

日本各地には、長年培われた特別な生産方法や気候・風土・土壌などの特性により、高い品質と評価を得るようになった産品が多く存在する。これら産品の名称（地理的表示）を知的財産として保護する制度が、地理的表示保護制度（G I 保護制度）だ。農林水産省はこの制度の導入を通じて、生産業者の利益の保護を図ると同時に、農林水産業や関連産業の発展、需要者の利益を図る取組を推進している。

JA 小松市は今回の G I 保護制度登録により、他産地との差別化、ブランド力の向上、販路開拓とともに、JA 根上、JA 能美と共同で機械導入による省力化も検討しており、生産者の高齢化や減少が進む中で、新規就農者の拡大に向けた取り組みを進めている。

加賀丸いもに関するお問い合わせ
JA 小松市
小松市上小松町丙 252
TEL / 0120-888-985

歴史と懐かしさを感じる 川沿いのまち、今江

遠くに冠雪の白山を望む前川

かつて水運や製茶、
織物で栄えた歴史を
五感で感じる
小さな旅へ。

今江町は、木場潟から流れ出る前川の両岸に開けた町である。前川は梯川に合流し、河口部で北前船が寄港した古い港町、安

宅に至る。町名は今江潟に由来する。今江は北国街道が通った地であり、古くから人の往来が多かった。今江はこの前川を中心に発展した町で、河口部の安宅で北前船などの大型船とつながることや、街道も通ることから、水路と陸路の交点であり、交通の要所であった。また、江戸時代には加賀藩と大聖寺藩の

接する地であることから、領内に侵入する者や逃亡する者の取り締まり、武器・食料の流出を防ぐため、藩は前川舟番所を設けていた。かつて、南加賀には木場潟、今江潟、柴山潟と呼ばれる三つの潟があり、加賀三湖と称された。飛鳥時代、手取川以南のこの地方は江沼郡と呼ばれ「江」



1



2



3

- 1 前川沿いには観音下石の石蔵が多く残る。
- 2 家や蔵との間の川に下りる河道の名残り。
- 3 今江温泉元湯の向い、前川沿いの前川舟番所跡。江戸時代に積み上げられた護岸石垣が残る。
- 4 かつては前川の堤防の向こう、小松基地まで今江潟が広がっていた。



4

は川を、「沼」は文字どおり、加賀三湖に由来するまさに水郷の地であった。

今江潟はかつて琴湖と称された美しい湖で、淡水と海水が混じり合った汽水湖であった。ボラ・コイ・ナマズ・シジミなどの漁が盛んで、それらの魚貝は小松市の三日市や八日市で盛んに販売されていた。特に雑魚の飴炊きやウナギの蒲焼が名物だったそう。しかし、水深は二メートル程度と浅く、周囲が何度か水害にあったこともあって、戦後に食料増産のための農地拡大を主な目的に、昭和四十二年から四十四年にかけて全面が干拓され、今江潟は姿を消した。

この地域は江戸時代から養蚕が盛んで細い生糸を束ねて撚りをかけ、丈夫な一本の糸に加工する撚糸業で栄えた。また農家の副業として始まった木綿織物も盛んで、明治後期に導入された足踏み力織機の普及により生産高が向上し、この地で作られた木綿織物は「今江縞」として庶民に愛された。前川沿いに建ち並ぶ多くの石蔵に織物業で反映した時代の面影を感じることができる。

昭和レトロな銭湯、 今江温泉元湯

今江のバス停近く、前川に面す場所に趣ある佇まいの銭湯がある。番台が男湯と女湯の脱衣場の境に設置されている、由緒正しき銭湯形式。木製の脱衣箱の上下には、常連客の風呂桶がずらりと並ぶ。オープンから五〇年、時が止まったような昭和のにおいがする懐かしさいっぱいの銭湯だ。ロッカーの隣には、懐かしいメダルゲーム機が二台並んでいて、雰囲気を一層引き立てる。

天井や壁が明るいブルーに塗られた浴室は、天井の湯気抜き部分が見り取りとなっていることから、古いながらもとても明るく、日中は太陽の光が燦々と降り注ぎ非常に心地良い。タイル張りの床の一部には鯉が二匹埋め込まれていて、タイル職人の遊び心が感じられる。浴槽は深湯で、泡風呂、電気風呂、サウナ、水風呂があり、源泉かけ流しの湯は透明。源泉は地下六三〇メートルから五〇度の湯が毎分四〇〇リットル噴出して



いて、慢性の胃腸病や便秘には
飲泉が良いとのこと。備え付け
のコップで飲んでみると少し
塩気を感じるまったりとした味。
何となく効きそうだ。

毎日のように訪れるご近所さ
んの他、バス停が近いので遠方
からの客も多く、他府県からバ
イクや自転車で訪れる銭湯マニ
アもいるそう。

近々脱衣箱とトイレをリ
ニューアルするそうなのだが、
人々に愛される憩いの空間はいっ
までもそのままであって欲しいと
願う。



明るい浴場。タイルに埋め込まれた鯉は
小さな子どもに人気のそう。

今江温泉元湯
MAP[15 ページ⑥]
小松市今江町 7-205
TEL / 0761-21-4126
営業時間 / 6:00 ~ 22:00
定休日 / 毎月 16 日
(日曜祝日の場合は翌日)



昭和にタイムスリップしたような男湯の脱衣場。

地元で愛される 和菓子の店、 新保屋

饅頭や赤飯、餅などが美味し
いことで有名な新保屋は今江温
泉元湯のすぐむかいにある。創
業は昭和十六年でご主人の新保
孝志さんは二代目。利常が奨励
したとされる茶の湯文化の影響

からか小松市民は無類の甘味好
き。正月の鏡餅や福梅、辻占に
始まり、菱餅や柏餅、初夏の水
室饅頭など一年を通して和菓子
を实によく食べる。

ここの名物は酒饅頭と全国菓
子大博覧会で金賞を受賞した小
豆付餅。この小豆付餅、つぶ餡
の甘さがほどよく何個でも食
べられそう。聞くとところによ
と、洋菓子も人気だそうで、中



カブツキの焼き印が
人気の酒饅頭。



新保屋の二代目 新保孝志さん

でも昔ながらのシュークリーム
は特にファンが多いらしい。次
回はこちらもぜひ味わってみ
たい。

古くからのお茶の産地、 今江に残る老舗茶舗、 鴻渡園

さて、新保屋を出てお隣の鴻
渡園へ。通りに出ただけでお茶
の芳しい香りが漂ってくる。

加賀前田家三代・前田利常が
小松城を隠居城とし、殖産政策
として茶の栽培を奨励したこと
から、今江でも茶の栽培と製茶
が盛んとなった。明治中頃には
三〇軒の製茶工場が操業し、全
国で一〇本の指に入るほどの生
産量を誇った。明治時代になる
と、茶は生糸と並ぶ重要な輸出
品となり、小松で生産された茶
も今江潟から安宅を経由し、船
で神戸へ運ばれ各国に輸出され
たそう。隆盛を誇った今江の
茶だが、やがて戦中戦後の食糧
難の時に茶畑を野菜畑にしたり、
昭和四十年代に茶畑があった丘
陵地を崩して今江潟を埋め立て
たことにより衰退し、現在今江
に残る製茶場は、鴻渡園ただ一
軒のみとなった。

鴻渡園の創業は明治二年
(一八六九年)。鴻渡という名前
は「河道」に由来する。河道と



焙煎が終わりブレンドされるのを待つ棒茶。

は今江潟に荷物を積み出すため
の舟道を指し、それに鴻渡とい
う字が当てられるようになった
のだそう。

店主の鴻渡淳司さんは五代目。
製茶をなりわいとしていた今江
で、自家製茶にこだわりたいと、
ほうじ茶も煎茶もすべて店舗裏
の製茶場で焙煎している。仕入
れた茶葉を大きさ、太さで分け
別々に火入れし、最後に混ぜ合
わせる。とにかく手間のかかる
作業だが、自家製なので最適な
ブレンドができる上、手頃な価
格で客に提供できる。「おいし

扱いが難しい砂焙煎機
の火加減を見る。炎の
色、肌に感じる熱、匂い。
五感をフルに使って調
整する。

茶工房 鴻渡園
MAP[15 ページ⑦]
小松市今江町 7-10
TEL / 0761-22-5213
営業時間 / 9:00 ~ 18:00
定休日 / 日曜日



いお茶を毎日気軽に飲んでいた
だければ」と鴻渡さん。
来春には浅く煎ることで花の
ような香りのする新商品を販売
するそうで発売が待ち遠しい。



全国茶大博覧会
賞した二回分
の金賞



新保屋
MAP[15 ページ⑥]
小松市今江町 7-8
TEL / 0761-22-1084
営業時間 / 8:00 ~ 19:00
定休日 / 火曜

東田農産
とうだ
東田 郁三 さん

小松市拓栄町 392
TEL 0761-44-1618

MAP[15 ページ⑧]

農業高校在学中から農業で生きること
誓っていた東田さん。夢の第一歩は昭和
四十五年、二八歳の時にスタートした。昭
和二十七年から始まった加賀三湖干拓事業
は完工をむかえ、全面干拓された今江潟干
拓農地の入植者募集に真っ先に応募し、多
くの応募者の中から選ばれた。干拓地は、
同時に入植した八戸の農家と共に、入植し
たその土地を繁栄の想いを込め拓栄町と名

付けた。
しかし、そのスタートは厳しいものでっ
た。もともと湿地帯の干拓地は底なし沼
のような状態に加えて塩害、そして強酸性
の土壌に悩まされた。勤めに出て収入を補
うか、農業経営を維持するために規模を拡
大するか。二者択一を迫られ悩んだ末、湖
底に堆積した肥沃な土壌に期待をかけ、規
模拡大の道を選んだ。一家総出で何年もか
けて石灰や砂を運び入れ、圃場を安定させ、
大型機械を導入することで少しずつ収量も
増大していった。
現在八〇ヘクタールに及ぶ農地で作付け
を行っているのは米、大豆、大麦。中でも



東田郁三さん。
苗を育てるための床土を準備するハウスにて。



一面の大豆畑。



たわわに実った稲の収穫作業。

東田農産の稲は苗一本一本が太く、稲穂が
垂れるほど収量が高い。「入植以来の栽培
データを蓄積しているから、稲は絶対に倒
さない自信がある」と胸を張る。

「あのとき入植者にも選んでもらったこと
に感謝し、恩返ししたい。そのために一〇
〇ヘクタール規模の農業を目指すことと、
親子三代で農業をすることが現在の夢。」
と語る。

長男の耕作さんは小学二年の頃から農業
を手伝い、東田さんと同じ農業高校に進み、
卒業と同時に後継者として就農した。そし
て今、お孫さんも同じ農業高校の一年生。
「孫が農業を継ぐと言ってくれた時は感
激で胸が熱くなったよ」と東田さん。
干拓者の知恵と夢は、父から子へ、そし
てその次の世代へと受け継がれて行く。

---Editor's Choice---

● 編集部おすすめ情報 ●



ダイエットアカデミー自然食品
健康に美しくなりたい人を応援してくれるお店

小松駅からほど近い三日市商店街の
中にある、創業七十九年の洋服店「LOVE
SHINYAI」。
二年前に加圧スタジオ、今年九月に
この自然食品の店をオープンした。
地元で採れた新鮮野菜を始め、全国
各地のナチュラルフードがずらりと並
ぶ。おいしさと健康にこだわった惣菜
や弁当は店内のイトインスペースで
食べるのもおすすめだ。
ブティックではオシャレして着飾る
美しさを提供し、加圧スタジオでスタ
イルの美しさのサポートを。そして内
面からの美しさには健康が不可欠との
想いから、この店のオープンに至った
のだそう。毎日の食事のアドバイスも
いただけるので、健康で美しくなりた
い方はぜひ一度訪れてほしい。

ダイエットアカデミー自然食品
MAP[15 ページ⑨]
小松市三日市町 42
TEL 0761-24-3576
営業時間／10:00～19:00
定休日／不定休



環境王国こまつ

「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。

アクセス

東京	飛行機(羽田発) …… 1時間05分
	新幹線(北陸新幹線利用) …… 3時間
	新幹線(米原経由) …… 4時間
	高速バス(八王子行き) …… 8時間50分
大阪	特急電車 …… 2時間10分
	高速バス …… 4時間10分
	車 …… 3時間30分
名古屋	特急電車 …… 2時間10分
	高速バス …… 3時間10分
	車 …… 2時間30分

※ JRの時間は最速列車の場合です。