

1-4 北陸の魅力情報（試作品）

（1）コンセプト

- ・首都圏に対するイメージ喚起を目指し、「まだまだある、知らなかった北陸」をコンセプトに魅力情報の編集を行った。
- ・また、今後のイメージ発信の共通ロゴの作成を行った。





① 北前船の寄港地

■ 日本海が日本の表舞台だった時代があった

■ 昆布ロードと北前船

今から100年以上も昔のこと。かつて日本海が日本の交易の表舞台だった時代がある。北前船が日本海をわがもの顔で航行していた江戸時代から、明治時代中ごろにかけての約200数年間のことだ。北海道からは主に昆布を運んだため、北前船航路は昆布ロードと呼ばれている。

日本海は太平洋と比べ潮の流れもおだやかで比較的风险が少なく、偏西風の影響で船が沖に流される東回り航路よりも日本海を航行する西回り航路が発達した。

■ 海の商社「バイ船」

北前船は、単なる輸送機関ではなく、寄港地で売買する海の商社であり、マーケットだった。北陸の米・縄、東北の木材・酒などを蝦夷地で売り、その代金で昆布・にしん・数の子・粕などを買い込んで、日本海沿岸の各港や、天下の台所と呼ばれた大坂で売りさばいた。北前船は関西方面での呼び方で、航海するたびに倍々で儲け



北前船の船主。船主が自らの船を船師に操らせ、航海の安全を願う奉納した。

北前船が登場する江戸時代以前にも、小さな船が日本海を行き来していたが、航海する距離も短く、輸送できる物資の量も限られていた。北前船の出現は現代の新幹線開通に匹敵する、輸送大革命だ。たにちがいない。

たことから、富山では「バイ船」と呼ばれた。

北前船は、動力を持たず漕ぎ手もいない帆船で、今でいうエコな乗り物でもあった。経済や産業はもちろん、生活や文化にも深い影響を与え、現代の北陸の暮らしにもその足跡を色濃く残している。

北前船がなかったら、北陸も日本の歴史も、変わっていたかもしれない。かつて北陸の船主たちが栄華を極めた「北前船の街」を訪ねてみよう。

海の新幹線、北前船の寄港地を訪ねる。

北前船をごぞんじだろうか。かつて日本を支える大動脈として日本海に君臨し、鎖国時代にも関わらず中国交易にまでつながっていた。昆布を使う日本の料理文化も、富山の売薬産業も、近代日本を開いた明治維新も、みんな北前船が運んだ。そんな北前船が寄港した町が、北陸にはいくつもある。



富山湾と立山連峰。最後の北前船と言われる「神通丸」の模型(12.5分の1)。北前船歴史館(富山市岩瀬)に展示されている。

【北前船の里資料館】
石川県加賀市橋立町イ乙1番地-1
TEL 0761-75-1250
大聖寺駅から橋立行きバスで15分。

右)船高がくつも展示されている「北前船の里資料館」のなかの土蔵
下)北前船主の酒谷家の家。現在、「北前船の里資料館」として公開されている。



① 北前船の寄港地



【北前船廻船問屋森家】
富山県富山市岩瀬大町108 TEL 076-437-8960
富山駅北から富山ライトレールで約25分。
岩瀬浜駅下車後、徒歩約10分。

北前船の港をテーマに町おこし

■再生された北前船の街

富山市岩瀬の大町通りは、かつて北前船が寄港したころ、船主たちの拠点だった街。この地区では、無電柱化を進めるなど住時の通りを復元し、市と住民が一体となって活性化を図ろうとさまざまな事業に取り組んでいる。

再生された町家や土蔵群には、若手のガラス作家や越中瀬戸焼作家など地元のアーティストの工房やギャラリー、飲食店などを誘致した。さらに2008年、富山駅北から岩瀬まで総延長7.6 Kmに、話題の次世代型市内電車ライトレールが整備されたから、訪れる観光客も倍増した。

■今も残る北前船廻船問屋

この通りの中ほどに北前船廻船問屋森家（国指定重要文化財）があり、広く一般に開放されている。屋久杉の板戸、能登産黒松の梁、罫伊裏を飾るロシアの琥珀、小豆島産の巨大な一枚岩の土間など、日本海交易で財を成した森家は、各地の希少な建築資材を集め、3年の歳月をかけて明治11年（1878年）に完成した。建築をまかされた棟梁は、京都の東本願寺を普請した親方だった。当時のたがずまいを残す東岩瀬廻船問屋型の町家として貴重。

館長の米田さんは「この大町通

上) 森家母屋「オイ」の罫伊裏は、高取り引きの場でもあった。
下) 北前船廻船問屋森家（国指定重要文化財）下) 豪華な縁飾が施されている森家の土蔵。



かつて日本一の富豪村と呼ばれた村。

■加賀市の船主の館を公開

今はひっそりと静まり返っているが、石川県加賀市の橋立・瀬越地区は、かつて雑誌に「日本一の富豪村」と紹介されたことがあるほど栄えた村だった。この地区には、北前船の船主の大屋敷が軒を連ね、江戸時代後期には、財政難の大聖寺藩に一万両を献金した船主もいたという。

広い敷地に大きな母屋と七つの土蔵が建ち並ぶ豪邸は、北前船主

の酒谷家の七代目長兵衛が明治9年に建てたもので、現在は「北前船の里資料館」として一般に公開されている。30畳の大広間を含めて17室、座敷部分の床下には銅板が巻かれ腐食しないように工夫されている。館内に展示されている立派な船筆筒や難人形、漆器など、貴重な資料や道具から、船主の豪勢な暮らしぶりをうかがうことができる。

コラム 2 銭屋五兵衛、獄死の真実は!?

江戸時代後期、加賀藩の財政はたいへん困窮していた。それを救ったのが、北前船史上最大の豪商と呼ばれた銭屋五兵衛だった。

全盛期の五兵衛は、全国に三十カ所以上も支店をもち、その情報ネットワークを利用して高い地位を築いた。藩の御用商人として登用され、藩船を建造するまでになった。鎖国時代にもかかわらず、海外と貿易をし、オーストラリアの南東の島、タスマニア渡航までである。

巨万の富を得た五兵衛は、河北湖の埋め立て事業に乗り出した。ところが、密貿易が幕府に知れるのを恐れた藩は、その湖に毒を流したとの嫌疑で投獄、最後は獄死させてしまった。無実だったと言われる五兵衛、あの事件から130年目にして、ようやく五兵衛の子孫に前田家の子孫が会いに行き和解したことが、せめてもの救いだ。

疑獄の舞台となった河北湖干拓地の近く、金沢市金石本町の石川県銭屋五兵衛記念館へ行くと、郷土の発展のために尽くした功績や、銭五の波乱万丈の生涯を知ることができる。



コラム 1 北陸の美酒のルーツは北海道。

かつて北前船の交易で栄えた富山市岩瀬大町通り。この界隈のなかほどに蔵を構えている樹田酒造店は、そのルーツが意外にも北海道にあるという。

初代亀次郎はその当時、岩瀬の五大家と言われていた廻船問屋から妻を迎えていた。その北前船に乗り開拓の地へ渡り、北海道旭川で酒造業を興した。「都松」の商標で酒を出していたのは明治20年代のことで、北海道の品評会で一等賞を受賞した。年間1500石と当時としては大きな規模に成長するが、妻のフデが明治36年の寒波のあとに、「富山に帰れよう」と言い出したため明治38年に現在地に戻った。



岩瀬では「岩泉」という銘柄で始めたが、港の芸者衆にも飲んでもらうために、昭和の始め頃、苗字の樹田にちなんで「満寿泉」とめでたい名をつけ販売した。それが大成功を収め、現在は満寿泉が主力ブランドとなっており、北陸の美酒として吟醸酒の人気が高い。



■近代海運をひらいた右近家
かつて越前国府のあった武生と敦賀の間にあり、海運の拠点として栄えたのが南越前町河野だ。ここに近代の海上保険会社の創始者のひとりに数えられる、右近家の



南越前町河野の海岸駐車場をひく「北前船」モニュメント

■敦賀から蝦夷地へ
古くから対岸貿易の窓口として栄えた敦賀。中国の宋船が、交易品を満載してたびたび入港した国際貿易港だった。
江戸時代に入って西回り航路ができる、北海道の交易品が増えた。北海道の商圏を独占していた

海運で栄えた越前河野村へ。

■よみがえる北前船主集落
加賀市橋立「北前船の里資料館」の前の通りを左へ進むと、昔ながらの風情がある板敷がづく。やがて、北前船が運んだ全国の銘石を配したみごとな庭が見られる「北前船主屋敷 蔵六園」がある。橋立には今も船主の屋敷が十数件現存し、地区中心部は船主集落として国の重要伝統的建造物群保存地区に選ばれている。かつての活気を少しでも取り戻したいという、地元住民の熱意と協力で一般住宅も外観を整備し、当時の面影がよみがえった。
大聖寺川の河口を少し上がると



上) 北前船主集落として整備され、昔ながらの風情ある板敷がつづく小路と「蔵六園」。
下) 大聖寺川にかかる橋のたもとに見られる築屋の大家家

瀬越がある。かつては橋立に匹敵する、日本の海運史に残る北前船主の屋敷が多数あったところ。大聖寺川にかかる橋のたもとで、今も存在感を放っているのは瀬越の大家家の豪邸で、広大な敷地を取り囲む土塀と板敷は、十分に当時の栄華をしのばせる。

のは近江商人だったが、敦賀を中継基地にして商いをしていた。やがて近江商人から独立して、寄港地で仕入れたり、積み荷を売ったりする船頭が出現した。それが「北前船」のはじまりとされ、その実力者の多くは北陸地方の船主だったという。

豪邸がある。

敷地内には、村の旧道をはさんで、山側に本宅と3棟の内蔵、海側に4棟の外蔵が建っている。本宅は資料館として公開されており、内部は、樺や松材の太い柱や、蝟色漆塗りの床に象徴されるように、たいへん豪華な造りになっており、右近家の船「八幡丸」の模型などが展示されている。本宅の北側には、山の斜面を背景にして造られた和式庭園があり、そこには、茶室が建てられている。
本宅背後の高台には「西洋館」と呼ばれる別荘がある。昭和10年に建てられたもので、鉄筋コンクリート2階建。設計者は日本各地で洋風建築を手がけた、アメリカ人のウィリアム・メレル・ヴォーリズ氏。外観は洋風で、屋根には茶色のスペイン瓦が葺かれ、2階部分の外壁は北欧の校倉造り風の松丸太積みになっている。また、バルコニーも設けられ、目の前に日本海の眺望が開けている。

① 北前船の寄港地

コラム 3 石まで運んだ北前船

北陸地方から北海道へ向かう、いわゆる下り船は、上り船に比べて積み荷が少なく、船の重し代わりに各地の石材や石造物を積んだ。中でも濡れると青みを帯びる笏谷石（しゃくだにいし）が大量に運ばれ、墓石、灯籠、敷石などに使われた。この石が見つければ、北前船が来た証だ。

石と言えば、兼六園のシンボルになっていることじろろうの初代（現在は二代目）は、瀬戸内海の御影石で造られた江戸時代でも最高のものとされ、北前船主が寄贈し北前船で運ばれたといわれている。

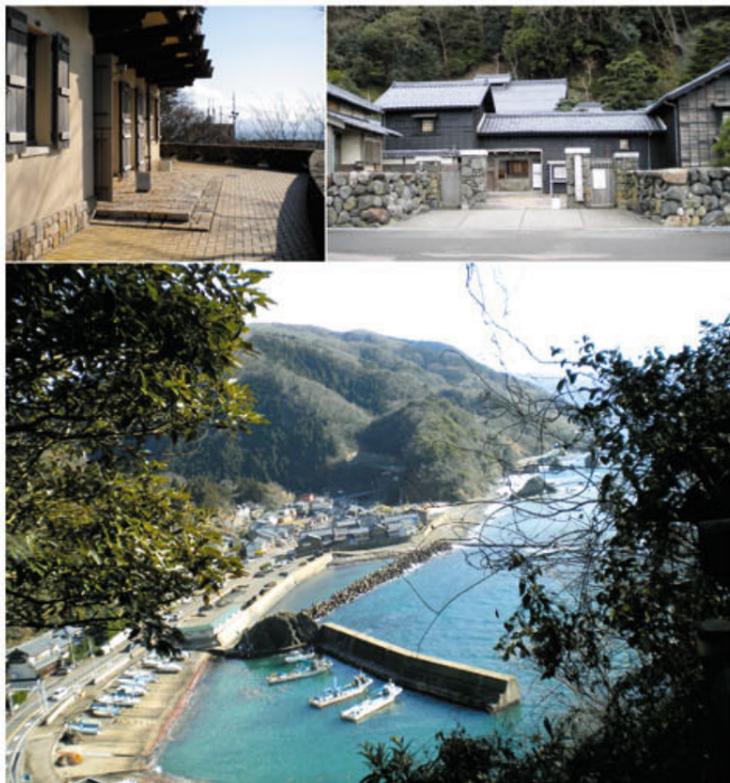
また、富山市長慶寺の五百羅漢は、越中の船問屋、黒牧屋善次郎が発願し、佐波島の石屋に依頼して寄進した。1798年からおよそ50年の歳月をかけて、500体を超える羅漢を運んだのも北前船だった。



富山市長慶寺の五百羅漢

【北前船主の館 右近家】
福井県南条郡南越前町河野 2-15 TEL 0778-48-2196
武生駅からバスで約30分。

右上)「北前船主の館 右近家」の入口
左上)「北前船主の館 右近家」の「西洋館」からの眺望はすばらしい
下) いまは小さな漁船が係留されている河野村の港



明治維新の原動力にもなった 北前船と昆布。

■薩長同盟の立て役者

明治維新のきっかけにもなった薩長同盟の成立には、坂本龍馬らの力によるところが大きいと言われる。では、薩摩と長州に共通するものは何だったのか？

薩摩藩は「昆布」を中国へ輸出し巨万の富を得ていた。長州藩の下関も、北前船で運ばれた「昆布」の中継基地として、西の大坂と言われるほど繁栄していた。薩摩と長州は、昆布で藩の財政を立て直したという共通項があった。

薩摩藩に昆布を運んだのは主に富山の売薬商「薩摩組」だった。運ばれた昆布は琉球王国（沖縄）を介して中国に輸出、中国からは漢方薬の原料が輸入された。昆布ロードは、薬の道でもあったのだ。これが富山の売薬を発展させ、薩摩藩には莫大な利益をもたらした。

旧幕府軍が薩摩藩を中心とする新政府軍に敗れた「鳥羽・伏見の戦い」で、新政府軍を勝利に導いた。

たのは、段違いに性能が異なる「新式銃」だと言われている。薩摩藩が何千という新式の武器を調達できたのも、昆布貿易による財力があつたからだ。

明治維新に影響を与えた龍馬。グラバー商会代理人として武器輸入に関わったり、貿易会社と政治組織を兼ねた亀山社中（後の海援隊）を結成した彼が、北前船に無関心だったはずはない……。

倒幕資金の調達のために重要な役割を果たし、歴史を動かした北前船と昆布は、龍馬と並ぶ維新の立て役者といえる。



上) 富山市奥羽山の売薬資料館。密田家の土蔵や薩摩との取引の記録が残る古文書がある。
下) 売薬さんが持ち歩いた柳行李と懸け場籠
右) 北前船主「密田家の土蔵」の扉を飾る家紋。



■長者丸のハワイ漂流

薩摩藩と富山の売薬を結び付けるエピソードとして「長者丸の漂流」がある。長者丸は薩摩藩に出入りしていた売薬商「能登屋」（密田家）の北前船で、1838年11月、北海道で仕入れた昆布を大量に積んで鹿児島に向かう途中、遭難した。

薩摩藩への昆布が密貿易だったため、取り調べが厳しい日本海ルートを使わず、太平洋側を回ったところ、三陸沖で暴風雨にあつて漂流した。



長者丸の乗組員が世話になった
ボールドウィン牧師

半年後、大平洋上でアメリカの大型捕鯨船に助けられた乗組員は、捕鯨を手伝いながらハワイに上陸。乗組員ひとりひとり、米田屋次郎吉は経済学者でもあったポールドウィン牧師に世話になり、開国前の日本の貴重な経済情報を伝えたという。特に金の交換比率が低かった日本は、やがて海外に大量の金を流出することになる。

次郎吉らはカムチャッカ、アラスカと航海し、5年ぶりに北海道にたどり着いた。乗組員10人のうち、無事帰国できたのはわずか4人だったという。

この話は、加賀藩士がまとめた「時規物語」に記録されており、当時の漂流記としては高い水準だった。また、井伏鱒二氏の『漂流民宇三郎』という小説は、この記録をもとに書かれた。

富山河の海の幸と北海道の昆布でつくった昆布はじめ



日本の食文化をつくった 昆布ロード

■なぜ西日本は昆布ダシか

関西を中心とする西日本は、昆布ダシが一般的だ。北前船の寄港地が多数ある日本海側と、北前船の終着港である大坂は、昆布ロードの影響で昆布ダシが主流になった。

西では醤油もそれにあう甘口が好まれ、昆布の浸出液を加えた昆布醤油がよく売れるという。伝統の京料理や加賀料理を支えてきたのも、実は昆布だ。これに対し大平洋側と関東はカツオダシが主流。

■北陸は昆布の消費地

富山市の世帯別の昆布の消費額は、毎年のように全国の県庁所在地で第1位だ。また、石川、福井も昆布消費県だ。

昆布はダシをとるほかに、おぼろ昆布はおにぎりにまぶしたり、とろろ昆布は味噌汁に、刻み昆布はおやつにしたり、漬物や餅にも入れる。それぞれの家庭で工夫して、とにかくよく昆布を食べるようになった。そう言えば、コンビニやスーパーでは、どこでも昆布のおに

ぎりが売られている。刺身の昆布はじめ、昆布巻きかまぼこ、にしんの昆布巻などさまざまな昆布料理や加工品が伝わっている。

なかでも白いスリ身を昆布でのり巻き状に巻いた昆布巻かまぼこは、ほかでは見られない富山の名産品。普通かまぼこって、板付きじゃ？いえ、富山のかまぼこは昆布で巻いたものがスタンダード、とテレビ番組「秘密のケンミンSHOW」で2009年放送された話題になった。昆布で巻き込むことで風味を保ち、季節を問わずおいしく味わえると紹介された。

なお、2008年、「富山名産昆布巻かまぼこ」は、特許庁の地域団体商標（地域ブランド）の登録認定を受けた。



昆布巻かまぼこ

富山で人気の羅臼昆布

コラム 4

富山市の昆布の消費額が高い理由として、高級な羅臼昆布の購入が多いことがあげられる。富山県黒部市の四十物（あいもの）昆布店によると、羅臼昆布の価格は他の昆布の平均1.5倍～2倍もするというのに、生産量の約4分の1が富山県に入ってくるという。高価な羅臼昆布は、冠婚葬祭の引出物や贈答品になくはない存在だ。

では、なぜ、富山で羅臼昆布の人気の高いのだろうか。世界遺産で知られる知床半島の入口にある最果ての羅臼は、開拓時代の明治の頃、昆布漁をする村民のほとんどが富山からの移住者や出稼ぎの人で占められていた。今も全世界の約7割は、富山県出

身者だという。そんな黒人が獲った羅臼の昆布を、故郷の実家や親戚、知人に贈り届けたことは察しがつく。羅臼昆布の質の高さをだれよりも知るからこそ、今だに羅臼昆布の人気の高いのだ。



羅臼昆布を手話す四十物昆布社長



上) とろろ昆布を削る機械
下) 北海道中の昆布を加工・販売する四十物昆布（富山県黒部市）。北陸には40軒の昆布店・問屋がある。

立山・白山

日本三名山のうち 二つがある。

古くから日本を代表する信仰の山として富士山、立山、白山の3つを日本三名山（日本三霊山）と称し、三名山を巡拝する壮大な巡礼も行われていたそうです。日本を代表する3つの霊山のうち、その2つが北陸にあります。



■神々が住まう山
立山、白山とも古くから京の都で知られ、気高き山々は神の住む山として人々の信仰を集めてきた。立山が「神の住む山」として紹介



富山湾に浮かぶ蛇ヶ島と立山連峰（写真提供/とやま観光ナビ）

されたもともとも古い記録とされるのが『万葉集』の大伴家持の歌だ。
立山に 降り直ける雪を常夏に見れどもあかず 神からならし

天保十八年（746年）に越中国守に任せられ、5年間富山に赴任した大伴家持は、立山の雄姿に大いに心揺さぶられたようである。



奥羽山展望台から望む立山連峰（写真提供/とやま観光ナビ）

一方の白山は標高2,000mを超える山としては日本で一番西にあり、京の都人にとっては身近な雪を頂く高い山であった。和泉式部の和歌に、それを象徴するものがある。
もみぢ葉をましろに霜のおける朝は越のしらねを思ひやらるる

また、清少納言の『枕草子』にも白山に関する記述があり、往時の都人は「雪山」というと「白山」をイメージしていたようであり、その真っ白い姿に神聖なものを感じていた

加賀市栗山湯から仰ぎ見る初冬の白山（撮影/橋典雅氏）



のだろう。
後に、織田信長は白山奥宮を造営し、徳川家康は白山登山の特使を送っていたという記録も残る。
ちなみに、白山から富士山（その逆も）は見ることができないが、立山からは富士山も白山も望むことが

でる。日本三名山を一度に拝む贅沢が味わえるのだ。
石川県民に「ふるさとの山」と聞えば「白山」をあげる人が多いが、能登半島の奥能登からは、晴天ならば富山湾越しに立山連峰の大パノラマを望むことができる。そのため、このあたりではふるさとの山は「立山」となる。

自然との距離が広がりがつつある現代人にとって、山に登ったりその自然に触れたりすることは、自然の心が呼び覚まされ、凛とした気持ちになったり、安らぎを覚えたりするはずである。日本を代表する霊山である立山や白山であれば、その効果はなおさらであることは言うまでもない。

■日本を代表するパワースポット

「山岳信仰」とは、日本人の根底にある自然崇拝という価値観。つまり自然そのものが神であり仏であると思う心に通じるものである。立山の雄山神社神職であり、立山修験の復興を目指す佐伯史磨氏はこう述べる。

「修験道などで説かれる『山川草木悉有仏性』なる言葉があります。山も川も草も木も、自然界にあるものはことごとく仏になる性質を有する、つまり私たち人間と同じ存在なのだと言っています。日本人が太古の昔から信じて仰ぎ、拝み続けてきたものは実は自然そのものであり、大自然と共に生きていくという感覚を常に深く実感することに無上の喜びを感じてきたのです」

■意外な白山と立山の共通点

地図を見ると面白いことに気がつく。実は立山には立山というピーク（峰）はない。そして白山もまた同じである。どちらにも3つの主峰を指すことが多く、立山は高い順に大汝山、雄山、富士ノ折立、白山が御前峰、大汝峰、剣ヶ峰となる。さらに両方の山に「至堂」があり、「みどりが池」（字は違ふ）や「地獄谷」「弥陀ヶ原」「美女坂」など、共通の地名が多いことも分かる。これらは山岳信仰と密接に関係するものである。

■自然の豊かさを実感

立山は中部山岳国立公園、白山は白山国立公園の中核をなし、日本を代表する自然豊かな山岳地帯である。ともに種類や規模の両方で日本で屈指の高山植物が見られる山であり、田中澄江著『花の百名山』でもその魅力が語られている。また2つの山は豪雪地帯としても知られ、そこに

積もった雪が溶けて川になり、伏流水となり、北陸の平野を潤している。白山は庄川（富山県）、手取川（石川県）、九頭竜川（福井県）の日本海側だけでなく、白山が属する両白山地の大日ヶ岳を水源とする長良川は、岐阜、愛知、三重の各県を流れて太平洋へと注がれる。白山を水源とするどの川もアユが棲む清流として知られるが、それは水源となる白山の水が豊かであることの証といえよう。

また、どちらの山麓にも「緑のダム」と称される日本でも屈指の規模のブナの原生林が広がり、豊かな「水の循環」を生み出している。新緑や紅葉の頃は特に美しく、山に登らずこの山麓や中腹のブナ林を目当てに訪れる人も多い。



足羽山・福井市自然史博物館から望む白山



布教のために戸狩寺の人たちが全国を持って回った立山曼荼羅。構構性を重視して分割された掛け軸が多い。写真は4幅からなる（写真提供／富山県「立山博物館」）



立山の浄土と地獄を絵にして布教活動に用いた「立山曼荼羅」というものがある。その中で、剱岳は「針山地獄」として描かれる。他にもミクリガ池は「八寒地獄」、高山植物が咲き乱れる弥陀ヶ原に点在する池窟は餓鬼道に堕ちた死者の霊が飢えをしのぐために田植をする「餓鬼の田」である。このように立山地獄はあの世の「テーマパーク」として人氣を博してきた経緯があり、「立山曼荼羅」はそのイラストマップだったともいえる。

■立山の自然は未知数のすゝさ
地獄谷を訪れる際は、多少遠回りとなるが片道は雷鳥沢経由で周遊し、地獄と極楽の風景を楽しみたい。運がよければ雷鳥に出会えるかもしれない。

雷鳥といえば「氷河時代の生き残り」といわれるが、先ごろ雄山の東側斜面では「氷河」の可能性が高い「氷体」が見つかった。氷河であれば国内唯一の大発見である。これも神が秘めたものかも知れない。

立山の山歩きは、地獄谷や室堂周辺、弥陀ヶ原などのハイキングから、日本で屈指の難易度の剱岳登山まで、とても懐が広い。

立山黒部アルペンルートで通り過ぎるだけのもったいなく、ぜひ途中下車をおすすめしたい。



雄山山頂（写真提供／立山黒部貴光）

■「女人禁制」だった山に残る伝説
江戸時代、このように立山に登拜して死後の世界を体験できたのは男性に限られた。日本の多くの霊山がそうだったように、白山も立山も明治5年に政府の解除令が発せられるまで「女人禁制」の山であった。

各地の霊山にもあるように、立山や白山でもその禁に挑戦した美女の伝説がいくつもある。結果はどれも敗北して、その多くは石や木になってしまふ。「材木石」や「鏡石」、「美女杉」などがそれである。

さて当時、立山に登拜できない女性はどうしたのだろうか。実は立山登拜と同じ御利益を受けられるようにと、女人救済のシステムがちゃんあったのだ。毎年秋の彼岸の中日に行われていた「布禰灌頂会」とい

日本の地獄がある

立山



銀治屋地獄の硫黄塔（上）と不気味な地獄の様子。左下は赤い血の池（写真提供／立山黒部貴光）

■バスを降りれば、そこは「高山帯」
ゴールデンウィークの頃、「立山黒部アルペンルート」では、高さ10mとも20mともいう雪の壁（雪の大谷）の中をバスが走る。この高原バスの終点で大観峰へのトローリーバス乗換駅となる室堂は、立山登山の基地であり、信仰の「體もり堂」（宿泊施設）があったところでもある。

今は「日本最高所のリゾート地」としても人気で、真夏でも雪が残るここでは「日本最高、最涼の避暑」が楽しめるのだ。

室堂の標高は2,450mあり、ここから2時間ほど登れば標高3,003mの雄山山頂に立つことができる。後半は岩場をよじ登り、酸素も薄くなってきたらきついが、それでも標高3,000m超の山にこれだけ手軽に登れるところは全国では数少ない。最高峰の大汝山（3,015m）へも雄山からさらに20分ほどで到達できる。さらにその先には、映画「剱岳 点の記」で取り上げられたアルピニスト垂涎の剱岳がそびえている。

■日本一の地獄
室堂からミクリガ池を経て20分ほどでたどり着く地獄谷。その名の通り、荒涼として硫黄臭が立ち込め、地鳴りを伴ってガスや熱湯が噴き出す様子は、あの世の地獄絵図そのもの

である。実はそれもそのはずで、この景観は日本人の地獄観に多大なる影響を与えたといわれている。

立山は古くから修験の霊場であり、平安時代には地獄のある山として知られるようになった。その後、極楽・地獄の思想と結びつき、入山すれば地獄と極楽を疑似体験でき、それが功德となって、下山後は生まれ変わって極楽へ行くようになると考えられ、庶民へと広まっていく。

極楽浄土は、雄山・浄土山・別山の「立山三山」であり、地獄は地獄谷が中心となる。地獄谷は有毒ガスが吹き出し、その名の通りデンジャラスゾーンもある一方、日本最高所の温泉源でもあり、ここから湯を引く日本一高所の「みくりが池温泉」は、極楽そのものだったたりする。



エンマ台から見渡す地獄谷（写真提供／立山黒部貴光）



お花松原のクロユリ大群落 (撮影/橋本雅氏)

雲上のお花畑がまるで極楽浄土を思わせる

白山

■山頂から仰ぎ見る「米光」
「白い山」を意味するヨーロッパの「モンブラン」、ヒマラヤの「タウラギリ」と同様、白く輝く白山は古くから人々の憧れの対象だった。白山は9世紀頃に自然崇拝の山から修験者の山岳修行や神仏習合の霊場へと変質を遂げる。加賀(石川県)・越前(福井県)・美濃(岐阜県)の三方から山頂に至る登山道(無定道)が開かれ、それぞれの道筋に宗教施設(社堂)が次第に調えられていった。

白山の最高峰は標高2,702mの御前峰である。全国に約3,000社ある白山神社の総本社・白山比咩神社の奥宮がここに鎮座する。

白山は男性的な雄々しい立山と比較してなだらかで女性的と形容されるが、いざ登るとなれば立山に比べて歩く時間がとて長く、運動不足に身には「地獄の苦しみ」を味わうかもしれない。しかし、それでも登って欲しいと思う。そこには苦勞したからこそ得られる大きな感動が待っているからだ。

さて、よほどの健脚な方は別として、

て、ここは日帰り登山が難しく、山上の山小屋に泊まるのが一般的だ。「泊まりがけの登山」と聞くと、さらにしり込みしてしまう人もいられるかもしれないが、泊まれば山頂からの神秘的な「お日の出(「米光」)を拝むチャンスも得られるのだ。

■山麓から選擇する麗姿
「山登りはどうしても……」という人には、山麓からの白山の麗しい姿をご覧になっていただければと思う。立山にくらべると独立峰に近い白山は、立山連峰のように屏風のごとく迫る迫力はないが、流麗でなだらかな山容は神々しくて美しい。稲作には欠かせない水の源である白山は水を司る神として崇められ、そして海上からは指標となつて航海と漁業の守護神として信仰されてきた。

そのような古人達の想いを胸にして白山を目にすれば、きっと感じるものがあるはずである。

また、加賀市大聖寺から望む白山は、「ここで生まれ育った『日本百名山』の著者、深田久弥氏がこよなく愛した風景だ。さらに福井平野越しに望む白山は、白山を開山した泰澄が越前山から眺めて、白山開山に通じたものであり、福井市街に隣接する足羽山からもほぼ同じ角度で白山の姿を望むことができる。



高山植物が咲く室堂 (写真提供/立山黒部貫光)



富山県「立山博物館」展示館



一般募集した女人衆が目隠しをして布機を運る布機運頂会 (上と左2点の写真提供/富山県「立山博物館」)



まんだら遊苑・天界

Column 真冬の高山帯を気軽に体験

立山黒部アルペンルートが11月30日まで営業していることは意外と知られていません。11月の立山は氷点下で雪が一晩で1m以上積もることもあります。「わざわざそんなところへ行かなくても……」という方もいるでしょうが、厳冬の高山帯といえばベテランのアルピニストだけが見られる世界。それをここでは手軽に見られ、安全に体験することができます。



水結したミクリガ池と立山主峰

ホテル立山や弥陀ヶ原ホテルなどでは宿泊客を対象としたスノーシューをはいて出かける自然観察会も行っており、この季節にしか出会えない素晴らしい風景をぜひお楽しみください。



スノーシューを履いて自然観察会



真冬の高山帯を体験



立山へのアクセス
立山の室堂や弥陀ヶ原へは、立山黒部アルペンルートが営業している4月中旬～11月30日までなら簡単に訪ねることができます(地蔵谷は10月中旬に閉鎖)。JR富山駅から富山地方鉄道60分立山駅から立山ケーブルカー(7分)美女平乗り換え、高橋バス(50分)で室堂に到着。雄山や大波山を目指すなら7月下旬～9月の天候が安定している時がおすす。3,000mを超える高山ですので、くれぐれも天候や装備、体調には十分注意して登ってください。

○立山黒部アルペンルートに関する問い合わせ
立山黒部貫光TEL076(432)2819
○立山町の観光に関する問い合わせ
立山町役場TEL076(463)1121



白山へのアクセス
 白山に登る多くの人は雪かき車を準備して行きます(雪期は完全予約制)。登山口の引出出ではシーズン中は必ずマイカーを準備してください。また、シーズン中は金沢駅発の登山バスもあり、浜松や岐阜方面からの高速バスにも接続しています。
 ◎白山登山バスは雪期におよばせ
 ◎白山登山バスセンター TEL0776-7671111
 ◎白山の宿泊予約
 ◎白山登山予約センター TEL0776-7671111
 ◎白山登山予約センター TEL0776-7671111

Column 豆腐でけつまずく!? 山麓に伝わるハードな豆腐

高山・石川・福井・岐阜の白山麓には「かた豆腐」という木綿豆腐より硬くはかばかに堅くてどっしりとした豆腐があります。五箇山ではその硬さから「枕にした」とか「けつまずいて生爪をはがした」といわれるほど。この豆腐の由来は、山村の暮らにあわせて堅くなったという説もありますが、「遣唐使によって中国からもたらされた豆腐の原形が残っている」説が有力だとか。かた豆腐は普通の豆腐よりもさらに高タンパクで大豆の風味も濃厚となる反面、使う大豆の量も普通より数倍多いため少々値段が張ります。うすく切って刺身や、ステーキや田菜、炒め物、煮物などすると風味の違いが際立ちます。



縄で縛ってもびくともしないかた豆腐

Column 白山麓の秘湯中の秘湯とは?

白山麓には白山温泉、岩間温泉、中宮温泉、鳩ヶ湯温泉、大川温泉など知る人知る素朴な温泉宿が点在しています。そんななかでも極め付けなのが、「岩間の噴泉塔群」といわれる温泉。山を歩くこと2時間ほど、最後は沢歩きをしてようやくたどり着けるここは、「噴泉塔」といわれる自然にできた複数の石の筒から熱湯が勢いよく吹き出しています。ここまでは沢登りの経験と装備がないと無理ですが、その手前の河原にも熱湯が湧き出し、足を浸けることも可能。また、河原へ下る前には岩間温泉の源泉があり、コンクリートで固めた野天風呂(混浴・無料)もあります。



熱湯が勢いよく吹き出す岩間の噴泉塔群 (写真提供/金子治氏)



観光新道から望む別山



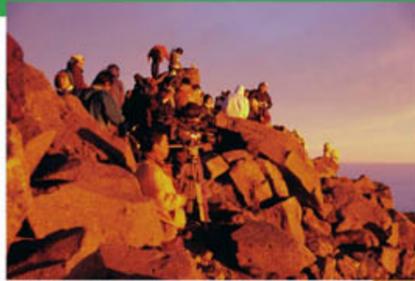
白山を代表する高山植物・ハクサンコザクラ



お花畑が美しい観光新道



可憐なアオノツガザクラが咲くお花松原



お日の出(ご来光)を待つ登山者



お日の出の後、奥宮で行われる日供祭



白山山頂からのご来光。雲海の間を立山連峰を望む



弥陀ヶ原



ニッコウキスゲ



ハクサントリカブト



ハクサンシャクナゲ



コバイケイソウ

*上と左の写真12点は梶典雅氏よりお借りしました

■白山がなぜ「花の山」と呼ばれるか?

高山植物には、「ハクサン」と付く名前が多い。標準的な和名で18種類、別名等を加えると約30種類にもなる。

「これは、江戸時代から本草学者などが白山に登って、初めて見る植物にハクサンという名を冠していったからなんです。とくに白山に固有というわけではありません。白山は日本の高山帯を有する山の最西端にあたるため、分布の西限や南限となる植物が100種類以上あります。高山帯が小さい独立峰なので、お花畑は規模も高山植物の種類も立山など北アルプスにはかないませんが、クロユリやハクサンコザクラの群落は見事ですね」とは、白山のガイドブックをいくつも出版されている梶典雅さんの言葉。

氷河期の生き残りとも言われる高山植物。白山では今も盛んにその研究がされていて、近年では高山帯が狭く日本の西限という条件から国立環境研究所と石川県白山自然保護センターによって地球温暖化による高山植物への影響が長期間にわたって調査されている。

最近、白山で約70年ぶりに雷鳥の生息が確認され話題になった。DNA鑑定によって北アルプスからやってきたことが確認された。さて

長距離を飛ぶことができないはずの雷鳥がどうやってここまでやってきたのか……。これこそ「神のみぞ知る」である。

■本格的な「登山入門」に

びつたりの山
 白山は登山口となる別当出合から、山小屋のある室堂まで、最短の砂防新道歩いて4時間半ほどかかる。道は整備されて登りやすいが、これだけの長時間の登山となると、それなりの体力が要求され、登山用の装備も必要となるため、誰でも簡単に登れるわけではない。

白山は登山のレベルで考えた場合、初級〜中級といわれる。この山には登山道がいくつもあって、中級というの中宮道や石徹白道などの長いコースを指し、石川県側のメインルート・砂防新道や岐阜県側のメインルート・平瀬道からの登山は初級レベル。つまり、それなりの体力と装備があれば登るのは難しくない山であり、むしろこれから本格的な山登りをはじめようと考えている初級者には最適な山といえる。

シーズン中は、完全予約制だが食事付きの宿泊施設が2カ所あり、ハイシーズンには地元元自然解説員が同行して一緒に登るプログラムや山頂付近の自然観察会(ともに参加無料)もあり、初級者には安心だ。



寒風にさらされる冬の日本海。厳しい気候風土が、多彩な発酵食文化を育んできた。

「私の朝食はお味噌汁。ごはんがなくても、それだけで元気がでるの」。知人で50代半ばの女性は、自然にそういう習慣が身につけていたのだという。「味噌汁＝元気」の理由は、単なる「気持ち」の問題だけでなく、実は味噌そのものの効果にあったのである。

大豆を発酵させて作る味噌。タンパク質を多く含むなど栄養的に優れている大豆だが、「味噌」になることで、より栄養価が高まるようだ。たとえば、最近アンチエイジングで注目されているビタミンEが多く含まれ、日常的に食べることで老化防止になるという。また、鉄分などミネラルが豊富に含まれ、貧血の予防・改善、血行促進による冷えの予防にも効果があるというから、これらに悩む女性の強い味方だ。日ごろ、さまざまな食材と一緒に食べることが多い味噌。組み合わせる物によっては、さらに効果が高まるというの嬉しい話。

味噌以外の「発酵食品」には、醤油、納豆、漬物、酢、鰹節など日本の伝統食品、チーズ、ヨーグ

ルトなどの乳製品があり、さらにワインや日本酒も発酵によって出来る。いずれも元の食材と全く異なり、得も言われぬ味わいと風味だが、その魅力は味のみならず。たとえば漬物。日本には、各地に素材も手法もさまざまな漬物がある。その材料は野菜が中心だが、野菜に多く含まれる食物繊維やミネラルを効率的に摂れるのが「漬物」だという。さらに、漬物は、発酵菌が多種多様なビタミン類を蓄えてくれるので、少量でもこれらの栄養を効率よく摂ることができるといえる。この他、酢は体内の老廃物の排出を促進、日本酒は肌を白く美しく、冷えの解消にも効果があるという。

そして、日本酒や味噌を作るときに欠かせないのが麹。富山には今も「種麹屋」が多くあり、石川、福井を含む北陸3県では、麹を使った多彩な「なれ糰」が食べられている。北陸には、日本酒やおかず味噌、漬物の種類が豊富。これらは北陸の気候風土の賜物である。発酵食、パワーに気づいたら、美と健康を求めて、いざ北陸へ！

発酵食品で美人になれる理由

「北陸」には、その昔、北前船が運んできた海の幸や地元の旨い食材を、地域ならではの風土で育んだ発酵食品が数多くあります。豊かな緑と良質の水に恵まれている北陸は、晴天の日が少なく、冬には雪が降り、夏は高温多湿。これらの条件が「発酵王国」を開花させたと言っても過言ではありません。最近では、美容と健康にもいいと「大注目」されているさまざまな発酵食品。発酵食の王様『日本酒』との相性も抜群です。北陸がどこにあるか知らなくても、食べ物の美味しさで話題の未踏の地「北陸」に来てみて下さい。旅の途中、一度味わったら忘れられない味覚に出会うことでしよう。そして、必ずヤクセになることでしよう。

北陸の発酵食で健康&美人になる！



くき漬け

富山県の砺波・五箇山地方では、秋に収穫した杓子菜や白菜などを樽（くき桶）で塩漬ける「くき漬け」が今も作られている。冬に樽から上げ塩出ししたものを「くき」と呼び、汁物、煮物など料理に使用する。独特の酸味と香りがあり、干したものは保存が利くので、報恩講料理にも用いられる。



へしこ鮭の紅葉寿司



にしんの麹漬け

山菜なれずし



ピッカラなす

鮭の麹寿司



糠にしん

味噌や、なれ鮭などをアレンジした家庭料理。

沢庵煮

古沢庵漬けを出汁や醤油などで煮つけにしたもので、酒のつまみやご飯のおかず、茶漬けの付け合わせにも合う。福井ではおなじみの郷土料理。富山では「いりごく」と呼ばれている。北陸以外の地域にもあり、地域や家庭によって「たくあん煮たの」、「贅沢煮」（そのままでも食べられるのにわざわざ手間をかける点が「贅沢」）、「ふるさと煮」、「大名煮（京都）」などの異称がある。



雪がもたらす豊潤な地下水から味の良い米が育ち、美味しい「日本酒」になる。

発酵食品

発酵食品のルーツ

発酵食品の起源は4、5千年前までさかのぼる。アラビアの遊牧民が旅の途中、水筒に入れて持ち歩いてきた何日かたったミルクを飲もうとしたところ、透明な液体と白い固まりになっていた。ために舐めてみたところ、酸味のあふ独特の旨さがあったというのは、有名な話である。

日本にも定着したヨーグルトやチーズ、ワインなど、世界にはさまざまな発酵食品があるが、日本は、その種類の多さから、醸造学の世界で「発酵王国」と呼ばれているという。

身の廻りの発酵食品

毎日の食事を思い返してみよう。味噌、醤油、酢、漬物、納豆、パン、バターなど、かなり多くの発酵食品を食していることに気づく。発酵食品は、私たちに欠かすことができない存在なのである。そして、味噌や漬物など、わが国で古くから伝わってきた食品については、地域によって材料や製法もさまざま、気候風土や歴史と深い関わりを持ちながら豊かな食文化が築かれてきたことがわかる。

「発酵」の不思議

「発酵」とは、微生物が、食材に含まれる澱粉や糖、タンパク質などを分解、合成し、新たな成分を作りあげる活動のこと。これにより人間にとって有用な食べ物に変化したのが「発酵食品」だ。

微生物とはいわゆる「菌」のことだが、菌には物を腐敗させるなど人間にとって有害な悪玉菌と、反対に役に立つ善玉菌があり、日本酒に使用される麹、パン作りに欠かせない酵母菌などはもちろん善玉菌。これらによって元の食材にはない美味しさが生まれ、栄養価が高まったりする。牛乳を乳酸菌によって発酵させたチーズや、大豆を納豆菌によって発酵させた納豆などは、素材本来にはなかった風味と栄養成分が発酵によって備わった食品である。また、発酵によって変化した食品は、腐敗しにくく保存性が良くなるのも特徴の一つである。

微生物の活動には気温や湿度が大きく影響する。発酵によって生まれる成分や旨みもこれらによって変化するといつてもいいだろう。先人たちは、経験の積み重ねにより、それぞれの食材に最も適した発酵環境を探り当てたのである。

北陸の風土が生んだ妙味

北陸は米どころ。米からは麹や糖を取ることができ、漬物など麹や糖を用いて作る発酵食品の質と量は、米の性質が反映されるのである。そして、その米を育むのが水。北陸では、立山、白山などが山々から降りてくる良質な水が大を潤してくれる。美味しい米と併せて、数々の発酵食品が生まれたのである。

石川県の山代に山荘を構え滞在していた北大路魯山人はこう記している。「私の知っている限りでは、山代産の沢庵が一等良いものだと思う」と。そして、その理由として、大根が寒い地域産であること、糖を多量に使用していることを挙げている。食通をもうならせる奥深い美味を生む風土。北陸はまさにそんな土地なのである。

豊富な海の恵み

豊かなのは農作物だけではなく。暖流と寒流が入り交じる日本海は魚介類の宝庫である。ブリやサバなどは「なれ鮭」の素材としても大いに使われてきた。

また、日本海を航行していた北前船は、昆布やニシンなど北陸以北からの食材をたくさん運んできた。金沢の伝統食である「かぶら寿司（P●参照）」は、麹漬けの一種で、ブリを使用することで知られるが、一般家庭では、ニシンと大根の麹漬けも作られている。糠漬けも、鯖など地元で獲れる魚以外にニシンも使われている。北陸では、地の物と外から得られた材料がうまくミックスされ、多彩な食文化が生まれたのである。

今に息づく発酵食

北陸地方では、今でも漬物や味噌を作る家庭がかなり多い。前出の「かぶら寿司」もその一つで、使用する魚はサケやサバなど、家庭によって異なる味が作られてきている。また、漬物や味噌を用いた地域色あふれる伝統料理が現在も家庭料理として愛されている。

厳しい寒さと雪に包まれる北陸の冬の貴重な栄養源となったのが発酵食品だった。私たちが味わっているこれらの食べ物は、人々の経験と智慧の結晶といえるだろう。

美と健康&長寿に抜群の効果 必ず食べたい北陸の発酵食品

かぶら寿司

江戸時代、金沢近郊の農家が、正月のご馳走としてブリを食べる際に、贅沢をはばかりブリをカブで隠すようにして食べたのが始まりといわれ、いまでも正月料理の一品。塩漬けたブリの薄切りを同じく塩漬けたカブで挟み、米麴で漬けて発酵させる。独特の**コク**と**乳酸の香り**で酒の肴として全国的にも人気。地域によってはカブの代わりに大根を、ブリの代わりにニシンを使うところもある。



はまな味噌

福井独特の**おかず味噌**。塩漬けたナスと豆麴、米麴、胡麻、しその実などを漬けた越前伝統の味である。名の由来は、徳川家康が戦時食として浜名湖周辺で開発した好物の浜納豆を、越前藩主徳川家康の次男結城秀康が加工して越前に広めたという説がある。見た目は全く**地味**。温かいご飯のお供に、一度食べたらクセになる逸品。石川、富山にも類似のおかず味噌がある。

ふぐの子糠漬け

石川県で、**ふぐの卵巣**を糠漬にする調理法が発明され、現在まで伝わっている。本漬は、樽のふちに置いたわりに、いわしのエキスで作ったさし汁を流し込みながら自然の発酵を待つこと**2年**。微生物が残った**ふぐの毒を消し去って**、独特のうまみをつくりだす。糠を軽く落としスライスしてそのまま食べるもよし、またオーブンで軽く焼くと一味違った食感が楽しめる。日本酒の肴としてまさに絶品。
(福井県高浜町には**ふぐの卵巣の粕漬**がある)



ますの寿司

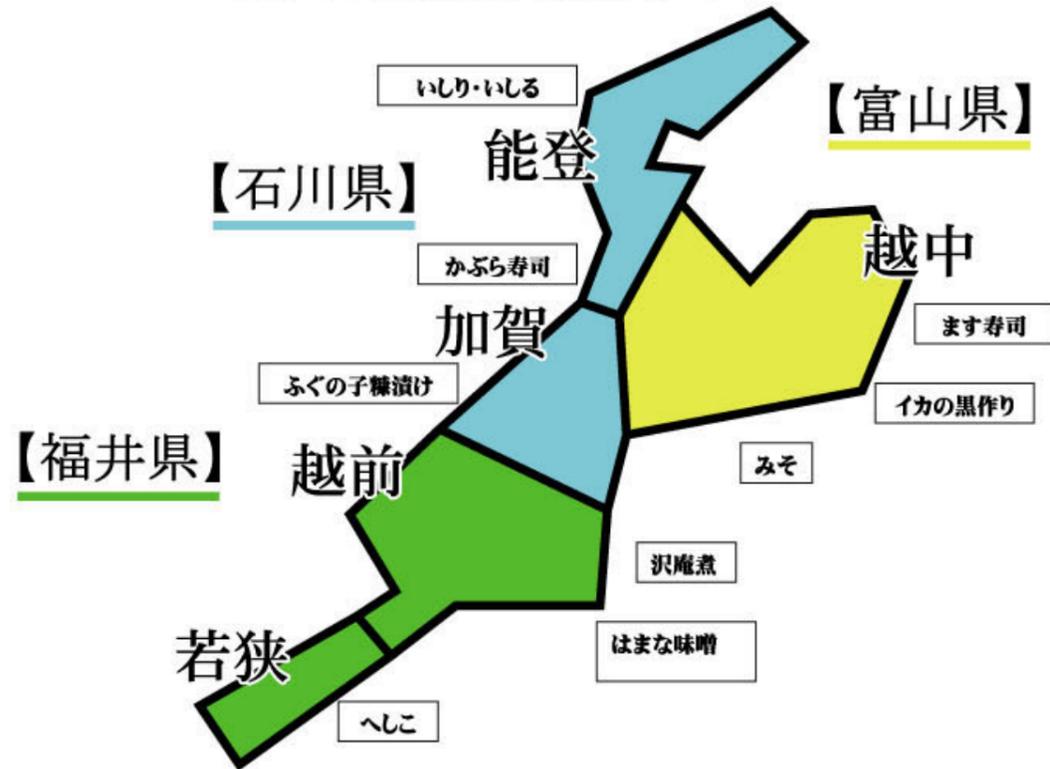
寿司の起源は、魚介を塩漬けにして発酵させた一種の魚の漬物のようなもので、「富山の名産」として全国的に知られている「ますの寿司」も当初はこのような**「なれ寿司」**のひとつであったとされている。現在の「ますの寿司」は、発酵させずに酢で味付けした「押し寿司」の一種で、江戸時代、富山藩主前田利興が八代将軍徳川吉宗に献上したことが始まりという。大正時代、鉄道網の発達により駅弁として有名に。富山県には数十社もの製造業者があり、微妙に違った美味しさが楽しめる。



へしこ

福井県若狭地方の伝統食。極寒の季節、脂が乗って美味しくなった鯖を塩漬けし、1~2週間後に塩を落としみりんや醤油で下味を付け、糠をまぶして樽で本漬けする。1~2年寝かせるが、夏の暑さの中で、**鯖と糠の旨味が溶け合い熟成し**、はじめて「へしこ」に変わる。そのままでも、軽くあぶっても美味。日本酒で洗って“生”で、茶漬けのほか、寿司やチャーハンの具材、へしこパスタとしても好評。塩辛さと発酵した旨みが相まってヤミツキになる。なんと高血圧予防にも効果がある。

北陸3県絶品発酵食マップ



他にこんな食品も買うことができます！

【富山】

- にしん糍漬け (小矢部)
- バタバタ茶 (朝日町)
- なれ寿司
- 日本海みそ



【石川】

- こんかいわし
- 能登のいしり・いしる



【福井】

- 鯖のなれ寿司 (小浜)
- 若狭の壺の酢 (小浜)
- チーズ・ヨーグルト (池田町)



～酒蔵より～

こんな商品もあります
○奈良漬



日本酒が化粧品や石鹸に！

- 美容用純米酒 (富山・北川本家)
- 米発酵液から作られた化粧水、美容液など (金沢・福光屋)
- 大吟醸酒粕石鹸 (福井・福千歳)



まだまだたくさんある北陸の銘酒。

「かぶら寿司にはこれが一番」、「へしこ」と相性がいいのはこれ」など、地元の人間に教わるもよし、ゆっくり時間をかけてそれぞれ好みの組み合わせを探るもよし。自分に最も合うアテと日本酒の組み合わせを探し出せたら、立派な日本酒ソムリエ！北陸ならではの通なお酒の楽しみ方をぜひ、ご体感あれ。

上質な水、その水が育んだ美味しい米とくれば、北陸のお酒が旨いことは言うまでもない。北陸には、全国でも名の通った銘酒がたくさんある。蔵元の数は富山22、石川32、福井37。味も香りも個性豊かな美酒に出会える北陸。ご紹介した発酵食品の数々は真に、日本酒のアテとして絶品だ。北陸の発酵食には、北陸の酒がぴったり。一緒に味わえば、その奥深さを一層楽しんでいただけるとだろう。

北陸の発酵食品にはもちろん北陸の日本酒が好相性

北陸の酒蔵

(富山県酒造協同組合、石川県酒造組合連合会、福井県酒造組合のホームページより)

【富山】	【石川】	【福井】
樹田酒造店	山本酒造本店	朝日酒造
富美菊酒造	鳥屋酒造	池田酒造
吉乃友酒造	布施酒造店	一本義久保本店
福鶴酒造	御祖酒造	伊藤酒造
玉旭酒造	見砂酒造	井波酒造
林酒造場	数馬酒造	宇野酒造場
皇国晴酒造	桜田酒造	片山酒造
銀盤酒造	清水酒造店	加藤吉平商店
本江酒造	宗玄酒造	菊桂酒造
千代鶴酒造	鶴野酒造店	久保田酒造
有澤酒造店	中島酒造店	源平酒造
高澤酒造場	中野酒造	黒龍酒造
藤波酒造	中納酒造	越の磯
清都酒造場	白藤酒造店	寿喜娘酒造
	日吉酒造店	田嶋酒造
	松波酒造	
		毛利酒造
		安本酒造
		豊酒造
		吉田金右衛門商店
		吉田酒造
		力泉酒造
		わかさ富士
		田辺酒造
		坪三酒造
		敦賀酒造
		常山酒造
		鳥浜酒造
		南部酒造場
		西岡河村酒造
		丹生酒造
		白駒酒造
		畠山酒造
		舟木酒造
		堀口酒造
		真名鶴酒造
		美川酒造場
		三宅彦右衛門酒造