



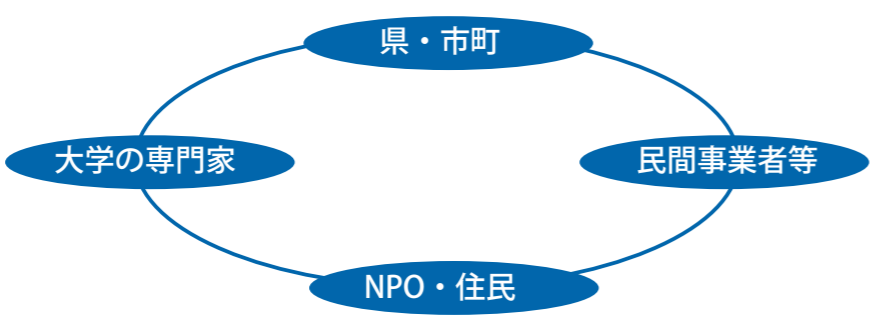
奥能登の新たなブランドを作ろうと昨年12月から提
供が始まった「能登丼」。この事業は石川県と奥能登
2市2町、そして民間事業者やNPO団体などが広域
連携しながら進めている「奥能登ウェルカムプロジェ
クト（以下奥能登WP）」として企画されたものだ。
今月は、食・風景・文化を軸に、奥能登の魅力を再
発見して全国に発信する「奥能登WP」を紹介する。

特集
奥能登
ウェルカム
Welcome
プロジェクト

平成21年度から5年間で
民間主体の運営組織を確立

ゆるやかに民間移行

奥能登WP推進協議会



モデル事業などを通して、窓口の一本化による広域的な連携の運営を検討
 体験観光プロジェクト・・・日本文化体験ツアー、キリコ体験ツアーの受け入れ
 奥能登食彩プロジェクト・・・能登丼のPR
 能登回廊再発見プロジェクト・・・写真エッセイ集の制作、ガイドマップづくり
 ※各地域からキーパーソンが参画したプロジェクトチームを運営する。

CONTENTS **能登**

目次 平成20年2月号

特集 奥能登ウェルカムプロジェクト	3
人の間に Vol.20 能登を発信する二人の写真家	8
町職員給与等のあらまし	10
確定申告・町県民税の申告はお早めに	12
公民館通信 第7号 ～宇出津公民館～	14
消防出初式	15
まちの出来事 波並地区左義長／交通安全祈願祭／文化財防御訓練 柳田中学校創立記念講演会 など	16
くらしの掲示板 お知らせ／募集／催し／相談／能登町クイズ 100選 ねんきん特別便 など	18
生涯学習大会案内／文化&スポーツ案内・結果	22
図書館・児童館案内 遊々能登～奥能登イベント情報～	23
安心安全まちづくり／入札結果	24
健康インフォメーション	26
平成20年成人式	28
有線テレビ番組案内	30
こせきのまど／寄付／人口動態	31



◀今月の表紙
毎年1月7日午前0時から行われる、町指定無形民俗文化財・弥榮太鼓の初打ち奉納。宇出津八坂神社境内には約50人が詰めかけ、保存会員の力強いバチさばきに魅了されていました。



4 道場六三郎プロデュース「奥能登ろくさん丼」



8 NOTOの「N」を指で表す梅さんと中さん



15 消防出初式



18 波並地区左義長

食彩

米、水、食材、器、そして箸までを能登産にこだわり、能登半島の多彩な食文化を詰め込んだ「能登丼」。提供する54店舗のうち、能登町から参加した17店舗はオリジナリティあふれる「能登丼」を生み出した。



10 大敷旬魚 "いしり丼" (1,250 円)

居肴屋 風来坊 (宇出津) ☎ 62-2506



毎朝、大敷でとれる旬の魚を7品以上のせ、いしり醤油でいただく丼。丼として使う魚のさばき方からこだわった一品。毎日違った魚がのることもある。

予約：不要
期間：11月～8月
時間：ランチ・ディナー

12 旬鮮丼 (1,500 円)

民宿かね八 (宇出津) ☎ 62-0046



魚問屋直営のお店。朝獲れの地魚はもちろん、鯨の肉がのっている丼だ。特製のいしり醤油をかけて食べられる。1日限定10食なので早めに予約しよう。

予約：必要 (限定10食)
期間：通年
時間：ランチ・ディナー

14 のといしり丼 (1,000 円)

和風レストラン こじま (宇出津新港) ☎ 62-3901



郷土料理「いしりの貝焼き」をアレンジした一品。イカで作られたいしりと宇出津であがったイカを合わせた、変わり親子丼。ふたを開けた瞬間、能登の香りが立ちのぼる。

予約：不要
期間：通年
時間：ランチ・ディナー

16 奥能登味覚散歩 (海鮮丼) (1,400 円)

ファミリーレストラン大家族 (松波) ☎ 72-0388



奥能登で獲れた魚や海藻がふんだんに盛り込まれた丼。小木地区特産のイカの内臓を使ってつくる「ナメナメ」といしりの割醤油はこの地域ならではの。

予約：不要
期間：12月～3月
時間：ランチ・ディナー

9 焼き鯖カレー丼 (600 円)

食楽麺房・古海魯肴 (天坂) ☎ 76-0616



宇出津で昔から食べられていた鯖カレー、鯖のすき焼をヒントに作り出した一品。中華風カレーあんをかけたその一杯は、マスター自慢の胸い食を商品化した丼だ。

予約：不要
期間：12月～4月
時間：ランチ・ディナー

11 かに丼あさひ風 (1,200 円)

焼肉・居酒屋 あさひ (宇出津) ☎ 62-3291



小木港産の紅ズワイを1杯以上贅沢に使っている丼。自家製のかに味噌をお好みでのせて食べられる。麺とイカ肉で作った味噌を使った味噌汁など、主人のこだわりの一杯。

予約：不要
期間：12月～6月
時間：ランチ・ディナー

13 アンコウのピリ辛丼 (1,000 円)

民宿 田の浦荘 (宇出津) ☎ 62-0332



コラーゲンたっぷりのアンコウの旨み、成分を衣の中に閉じ込め、特製のピリ辛あんかけを絡めた丼。付合せのお漬物も主人が採ってきたキノコを味噌漬けに。

予約：必要 (限定5食)
期間：11月～3月
時間：ランチ・ディナー

15 イカあぶり丼 (900 円)

ホテルのときんぷら (越坂) ☎ 74-0051



甘辛い秘伝のタレで焼き上げたイカをまるごと一杯のせた贅沢な丼。小木はイカの町だから、ぜひ食べてほしいという料理長こだわりの一品。

予約：不要
期間：12月～3月
時間：ランチ

17 あんこうどんぶり (1,575 円)

百楽荘 (越坂) ☎ 74-1115



地元漁港で獲れたアンコウを使った丼。ぶるぶるコラーゲンをたっぷり含んだ皮や、アン肝などがのった、女性に優しい丼だ。

予約：必要 (宿泊客のみ)
期間：11月～3月
時間：ランチ

※掲載写真、掲載順番、コメントなどは奥能登WP推進協議会が作成した能登丼パンフレットから引用しています。

2 烏骨鶏丼 (1,200 円)

満作の宿 (鮭尾) ☎ 67-2505



主人が育てた烏骨鶏を使った丼。旬の野菜、山菜と合わせていただける。はざ干し米に染みる烏骨鶏のだしを皆さんに味わってもらいたいというこだわりの丼。

予約：必要
期間：11月～5月
時間：ディナー

4 能登山菜山かけ丼 (1,200 円)

能登やなぎだ荘 (柳田) ☎ 76-1550



能登牛と山菜を甘辛く煮込み盛りつけた丼。添えられたとろろをかけて、味の変化を感じながら食すのも面白い丼だ。

予約：不要
期間：12月～3月
時間：ランチ・ディナー

6 能登山掛け丼 (900 円)

猿鬼の里 食傍季の実 (当目) ☎ 76-2324



旬の魚を使う丼。主人のこだわりは別に盛られた自然薯。自然薯のこども、ムカゴも一緒に食べられるのがうれしい。

予約：不要
期間：11月～4月
時間：ランチ

8 まるごと能登和牛丼 (2,500 円)

夢一輪館 (当目) ☎ 76-1552



能登和牛をお好みで食べてもらいたいという主人。お客さん自ら鍋仕立てでお好みの状態で食べる。自家製マイタケとそば屋のアゴダシとの相性は抜群。

予約：不要
期間：通年
時間：ランチ (夜間は要予約)

1 海鮮山かけ丼 (1,200 円)

かじ旅館 (笹川) ☎ 76-0017



宇出津港であがった魚をのせた丼。主人自ら獲った自然薯が自慢！タイミングが合えば幻のキジ丼や鴨丼など、野趣あふれる丼に巡り会えるかも…。

予約：必要
期間：11月～3月
時間：ランチ・ディナー

3 能登ピリカラ丼 (1,300 円)

とんとん家 (神和住) ☎ 76-1702



店で人気ナンバー1のピリ辛味を、地元小木港直送のイカで何かできないかと試行錯誤を重ね生まれた一品。リピーターが多いピリ辛味は一食の価値あり。

予約：不要
期間：通年
時間：ランチ・ディナー

5 能登和牛あぶり丼 (1,200 円)

和味家 竹次郎 (柳田) ☎ 76-0037



能登に来たら、一度は能登和牛を食べしてほしい。このこだわりで作られた丼。ワサビ風味の焙り牛が絶品。

予約：不要
期間：通年
時間：ランチ・ディナー

7 こりゃまいじゃ丼 (1,000 円)

道の駅 桜峠 (当目) ☎ 76-1518



柳田特産の「こりゃまいじゃ」というお米を味わってほしいという駅長のこだわりから生まれた丼。お米にあった食材で食べてほしいと、のせる食材はお楽しみと、ドキドキ感も味わえる。

予約：不要 (限定10食)
期間：12月～3月
時間：ランチ

● INTERVIEW



プロジェクトチームリーダー

金七 聖子さん (松波)

Kinshichi Seiko

プロジェクトには町の担当者から誘われて参加しましたが、メンバーとゼロから企画を考えるのは大変でした。会議で意見が多かった「食」をテーマに、4市町をつなげられないか考え「能登丼」が生まれました。54店舗という予想以上の参加があり、マスコミにも取り上げられたのでスタートは思ったより良かったと思っていますが、今後はお客さんに喜ばれるクオリティを保っていくことと、いかに全国へ発信するかが課題だと思っています。地元の人にも能登丼を知ってもらって、ぜひ食べてほしいです。

● INTERVIEW



石川県地域振興課
森田 美恵子 課長

奥能登WPの意義

奥能登WPは、これまでそれぞれで地域おこしをやってきた2市2町が連携して取り組むということがポイントです。また、奥能登の地域資源をどう掘り起こすかということで、皆さんが同じテーブルで議論をするというプロセスにも大きな意義があります。

今回議論を重ねて「能登井」が出来上がりましたが、いろいろなプロジェクトについて議論をして「失敗してもいいからやってみよう」とチャレンジすることが大切だと思っています。

地域ブランドの「継続」と「発展」

「地域ブランド」が地域に根づくためには、ブランドが皆さんのものだと認識してもらう必要があります。能登井は皆さんの発案で生まれ、関わる人を一人でも増やそうと食材や器も能登産にこだわりました。

新しい地域ブランドが「継続」「発展」していくために、地元の人々にも関心を持ってもらって「自分たちの能登井」という意識で「能登井」を育てていってほしいと思っています。お店の人にも、ぜひお客さんの声を聞いて、ご自身の能登井の改善につなげてほしいです。

「能登井」はネーミングもよく、地震からの復興ということでもマスコミが大きく取り上げてくれました。全国的なグルメブームもあります。今後は、能登井に関わる地域の皆さんが多くなっていくことで、「地域ブランド」としての経済波及効果が少しずつ大きくなっていくのではないのでしょうか。

「能登井」という新しい地域ブランドを地域の皆さんで育てていってほしい。

PROFILE

石川県出身の写真家。1981年度ミスユニバース日本代表に選ばれ、ニューヨーク大会に出場。ミスユニバース任期中に写真家・大竹省二と出会い、82年に大竹スタジオに入門。87年に独立し写真家として活動を開始する。女性の優しい視点で世界各国の美しい風景や人物の瞬間を撮り続け、日本全国で写真展を多数開催する傍ら、テレビや講演などに幅広く活躍している。現在大阪芸術大学教授。



写真家
織作峰子さん(石川県出身)
Orisaku Mineko

写真で能登の魅力を見つけて、能登を元気にしたい。

「能登は被写体として以前から興味があった」という石川県出身の写真家・織作峰子さんは、県から「能登回廊100選」の依頼を受けて能登での撮影を楽しみにしていた。しかし昨年3月に能登半島地震

「能登は被写体として以前から興味があった」という石川県出身の写真家・織作峰子さんは、県から「能登回廊100選」の依頼を受けて能登での撮影を楽しみにしていた。しかし昨年3月に能登半島地震

「能登にはすてきな場所がたくさんあるの、自信をもって外にアピールしてほしい」と話す織作さんは、今後の能登について「外から来る人を受け入れる体制づくりが必要だ」と思う。地元への愛情を持ちながら、外



http://www.notohantou.net/kairou/

が発生。「まさか能登がー」と思った織作さんに、県地域振興課は「こういう時こそこの企画をやりたい」という思いを伝えてきたという。「何か役に立ちたい、能登を元気にしたい」と思ったという織作さん。「わたしは写真家なので写真を撮ることで能登の魅力を再発見して観光客にPRで

インダーを通して見る能登について「風景も文化もまだまだ知らない魅力がたくさんある」と思った」と語る。あとは冬の取材を残すのみだが「100に納めるのがもったいないくらい」だという。

織作さんの写真はホームページ「詩季織々」でその一部が公開されている。織作さんが撮影した「能登」を見て、新しい能登の魅力を発見してほしい。

Photo ①内海の風景



Project. 2

再発見 回廊



Photo ③ノトクリシマと主人

Photo ①内海の風景 (内浦長尾) 「能登の海には表情がある。ここは内海。静かで穏やかな光景が続いている」
Photo ②旧小木駅 (市之瀬) 「オレンジ色に囲まれた旧小木駅。洋風のその建物が能登の風景にとけこんでいる。多くの人がこの駅を利用したのだろう」
Photo ③ノトクリシマと主人 (五十里) 「真っ赤に染まったノトクリシマと、それに負けない明るい笑顔があった」

撮影・コメント：織作峰子氏

能登には「日本の原風景」が残っているといわれている。豊かな自然、農山漁村の生活、食文化、伝統芸能・工芸など、それぞれが能登の宝物だ。奥能登WPでは、これら能登の宝物を再発見する「能登回廊100選」プロジェクトを写真家・織作峰子氏に協力を願って進めている。従来の観光スポットとは違った脇道や旧道を巡り、能登の魅力を再発見するこのプロジェクト。一つ一つは素朴でも、改めて見直し、つながることによってその宝物は輝きを増し、能登を訪れる人たちに感動を与えることができるのではないだろうか。



Photo ②旧小木駅