

## 里山里海アクティビティ「能登なう。」ツアー体験記

金沢大学地域創造学類 2年  
前野恭穂

私は「能登なう。」ツアーに参加して、能登を味わい、触れ、さまざまな経験ができました。ツアー全体を通して、能登がどうして今日、注目を浴びるようになったのかが見えてきました。能登が人々を惹きつけるワケとは？ 私は大きく4つ見つけることができました。

### 1. 風土

美味しいお米の産地である輪島門前。今となっては珍しい棚田でお米がつけられています。『白いダイヤ』。ここでとれるお米はそう呼ばれています。ではなぜここでとれるお米は光り輝く美味しいお米になるのでしょうか？それは輪島門前独自のお米に適した環境があるからです。輪島は海に面しており程よい海風が田んぼに届きます。その海風が米の生育によい影響を与えます。また米の命である水。ここ門前では山の沢水を使っています。きれいな水ほどよい米が育つのです。他にも粘土質の土、一日を通して注ぐ日光、程よい寒暖差…。これほどの好条件がそろう場所はなかなかないんですよ。そんな風土のなかでつくられた米。美味しいにきまっています。



日本の原風景が広がっています。棚田なので急な坂が多いです

組合長の舘さんと岩井さん。米をきっかけに若い人との交流をしたいと頑張っています



黒神棚田米のおにぎりをパクリ。米がツヤツヤ、もちもちの歯ごたえ！  
さすが『白いダイヤ』！

## 2. 人～能登が人を育て、人が能登を育てる～

能登には『人』という宝があります。まずは穴水町四村地区で蕎麦打ちを教えてくれたおばあちゃん、江下さん。蕎麦打ち名人で年に2回の蕎麦レストランで腕をふるっています。丁寧にそば打ちを教えてくださいました。この地区では昔は一軒に1つはそばをひく石臼を持っていたそうです。そばもこの地域独特のものでした。つなぎには、丸いもを使っています。ちょうどいい味がつくそうです。私たちがつくった蕎麦は、不格好ながらもおいしかったです。

七尾市中島ではIT企業から農業へと転職されたクボタさんにお会いしました。金沢大学OBでもあります。ネギを育てていらっしゃいます。『品質の良いネギを』とこだわりがあるようです。当分はネギを育て、余裕が出てきたら他の農作物も作るそうです。まだ若く、地域の人たちに見守られながら農業をがんばっていらっしゃいます。



そば名人江下さん。ササっとそばをつくっていきます。

出来上がったおそば。お漬物は手作りです。どちらも手作り感があってほっこりした味でした。



農家のくぼたさん。一人でネギの下処理から箱詰めまでやっています。

ネギの皮むき機。体験させていただきましたがけっこう難しかったです。



### 3. 伝統

宿泊先の金蔵では伝統の雪囲いを見せていただきました。能登では40～50年前まではどこの家庭でもやっていたそうです。雪囲いの材料はカヤ（ススキ）です。カヤを根っこから刈り取り束を作り家の周りに設置された枠組みにくくりつけていきます。雪囲いをすれば寒さや雪から家を守ることができます。雪囲いをした家はどことなく能登の風景にマッチしていました。伝統が能登の風景をつくってきたのです。

門前では黒髪神社に行き、地区の神輿を見せていただきました。家紋である『ともえ』が神輿には右ともえと左ともえの2種類で描かれており、いまでもこの地区の謎だそうです。この神輿は20人くらいで担ぎます。先ほど紹介した黒神棚田米の由縁でもある黒髪神社。この神輿はこの地区の人々が大切に受け継いできました。



これが雪囲いです。雪国ならではの風景です。ちなみにここが私たちの宿泊先です。

雪囲いのカヤの束。束をつくるだけでも一苦労です。2人がかりで一束作るのがやっとといったところです。



黒髪神社のお神輿です。下には家紋が描かれています。彫刻も細かく、神輿の上には一般的な鳳凰ではなく玉がのっています。

#### 4. 思い

能登町上町では能登牛を育てていらっしゃる中瀬さんを訪ねました。中瀬さんは大学を卒業後、能登牛を育てはじめました。能登牛を育てて12年になります。繁殖から肥育そして出荷まで携わっています。朝から夕方まで掃除、エサやりと牛を飼うのは本当に大変です。『畜産は好きじゃないとやれない』と中瀬さん。畜産の経営はこれが正解という答えはないのですが、どこかで他と差をつけていかなければうまく経営していきません。中瀬さんはエサの素材や大きさにまで気をつけて牛を育てています。好きだからこそ頑張れる、そんな中瀬さんの思いが畜舎に詰まっているようでした。



この方が中瀬さん。



1頭 500kg の牛たち。ちょっと怖かったです（汗）生後28カ月で出荷されます。



えさのワラです。ワラは長いものの方が牛は大きく育つそうです。

能登が人を惹きつける 4 つのワケ。これらが一体となり、能登独自の魅力を創り出しています。しかし、能登の良さはこれだけではありません。私自身、何回も能登に行っていますが、行くたびに新たな良さが発見できます。行けば行くほど良さが分かる、能登はそんな場所です。

### <おわりに>

能登では美味しいものをたくさんいただきました。そしていろんな交流・体験がありました。そこで最後に写真で報告したいと思います。私たちが温かく迎えてくださった能登の皆さん、ありがとうございました。



金蔵で地域の方と交流会。囲炉裏で豆腐の田楽をつくったり楽しいひとときでした。



七尾市中島でもその地域でとれたお米をいただきました。おいしすぎておにぎりをお土産にもらってしまいました。