

抽選で各5名、計10名にプレゼント! 能登の美味が当たる!

【応募締め切り:2026年10月31日(土)】

※プレゼントの写真はイメージです

A賞
5名

ひらみゆき農園のブルーベリーset



能登塩ぶるべりminiばあむ 4個



ごころ果実の能登ブルーベリーソース 1個

B賞
5名

のっとこのしいたけ人気加工品set



乾燥しいたけ(スライス)50g、
乾燥さくらげ25g、おかずしい
たけ「醤油粕」「ピリ辛味噌」
の4点セット。のっとこ人気の
加工品セットです。

簡単アンケートに答えて応募

アンケートにお答えいただいた方の中から、本誌でご紹介した「ひらみゆき農園 (P22)」または「農事組合法人ののっとこ (P26)」の商品を抽選で計10名にプレゼントします。(当選者の発表はプレゼント発送をもってかえさせていただきます)

キャンペーンのお問い合わせ / info@n-drive.jp (プレゼント事務局)

<https://hokuriku-generation.jp/cp2026>

スマートフォンまたは
パソコンで応募!



ていねいを探す北陸旅 7 新・ふるさと体験 発行/中日本高速道路株式会社 金沢支社

WEBサイトにて「北陸ジェネレーション」バックナンバー公開中

<https://hokuriku-generation.jp> ◎誌面についてのお問い合わせ
info@n-drive.jp

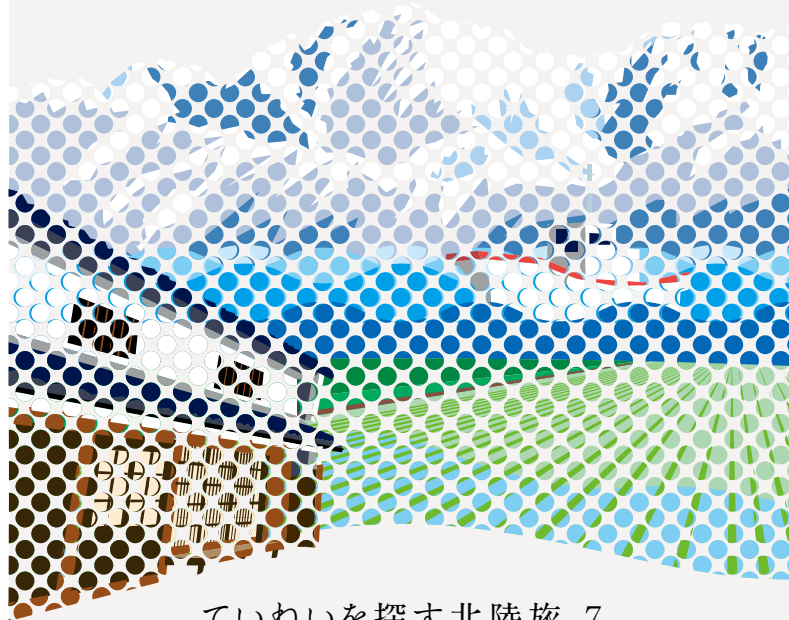
企画・取材・編集/NEXCO中日本サービス株式会社・NDrive編集室

※本誌掲載のデータは2026年6月現在のものです。営業時間、休み、料金等、変更される場合もありますのでご利用の際はご確認ください。諸事情により価格・商品・パッケージ・盛り付け・内容量等が変わる場合や天候や混雑等により売り切れが生じる場合があります。能登半島エリアの交通事情などはあらかじめWEBサイト等でご確認ください。

北陸ジェネレーション 2026年7月発行 / 中日本高速道路株式会社 金沢支社 石川県金沢市神野町東170 〒920-0365 TEL:076-240-4930 <https://www.c-nexco.co.jp>



北陸ジェネレーション



ていねいを探す北陸旅 7

新・ふるさと体験

富山、石川、福井で会いましょう。

荒々しくも、恵み豊かな日本海を望み
美しい里山や田園が広がる場所。
自然と向き合い、智慧と工夫を重ねて
真摯に生きる人たちがいます。

今こそ、ホンモノを探しに、
北陸を旅してほしい。
あらゆる世代の人に
心に残る素敵な出会いが待っているはず。

今号のテーマは「新・ふるさと体験」。
美しい里山風景や滋味豊かな地域の食、
地域を深く愛する人々の笑顔にふれてほしい。
人生で、繰り返し訪れたいような
第2、第3の「ふるさと」と感じられる体験を。
心に残ること、もの、ひとの出会いとなるよう
北陸ジェネレーションをおくります。

「ジェネレーター」とは？

これからの北陸を担う人、育てる人。
その智慧、技術を受け継ぐ人、伝える人。
地域を発動する源となる人を、
この本では「ジェネレーター」と呼んで
ご紹介しています。



農事組合法人のとっこ

26 声

22 実

ひらみゆき農園

PORT PIZZA NAVE

28 虜

HOUSEHOLD

18 碧

のと里山海道

志賀町

中能登町

羽咋市

宝達志水町

かほく市

内灘町

津幡町

金沢市

野々市市

川北町

能美市

石川県

東海北陸自動車道

小松市

加賀市

あわら市

坂井市

福井市

越前町

越前市

福井県

福井県年縞博物館

34 縞

海とこはんと音楽と

36 楽

若狭町

美浜町

敦賀市

舞鶴若狭自動車道

小浜市

おい町

30 灯

コミュニティカフェ金四郎

04

38 挑

NEXCO中日本

06 温

八百熊川



ていねいを探す北陸旅 7

新・ふるさと体験

CONTENTS

Prologue(北陸ジェネレーションとは) 02

MAP/CONTENTS 04

Experience Feature 地域と生きる宿へ。

福井の
おん 【温】 八百熊川 - 06

石川の
いのち 【命】 岩間山荘 - 10

富山の
つち 【土】 杜人舎 - 14

あお 【碧】 HOUSEHOLD - 18

能登の生業 [農業] 篇

能登の
みのり 【実】 ひらみゆき農園 - 22

こえ 【声】 農事組合法人のとっこ - 26

連載:まちの輪郭 [岩瀬] 篇

富山の
とりこ 【虜】 PORT PIZZA NAVE - 28

エリア特集 [嶺南] 篇

福井の
ともし 【灯】 コミュニティカフェ金四郎 - 30

しま 【縞】 福井県年縞博物館 - 34

らく 【楽】 海とこはんと音楽と - 36

いどみ 【挑】 NEXCO中日本 - 38

Note(掲載施設情報)

福井 Note - 40

石川 Note - 41

富山 Note - 42

ドライブプランのご紹介 - 43

能登の美味が当たる! - 44

地域と生きる宿へ。

福井の

おん^{【温】}



若狭町

温故知新の旅の宿 福井県若狭町

豊かな山海の幸に恵まれた若狭町。その山間に位置し、かつて京都との交易で栄えた宿場町「熊川宿」に、国内外から訪れるゲストを魅了してやまない一棟貸しの宿がある。2018年からこの地に根を下ろすまちづくり会社、デキタが運営する^{や おくまがわ}〈八百熊川〉である。

江戸時代の風情を色濃く残した通りのほぼ真ん中に、この宿場で最大規模の古民家を改築したシェアオフィス&スペース^{ひしや}「菱屋」がある。ここ



で受付を済ませると、案内されたのは「ほたる」と銘打たれた小さな宿。素朴な空間でくつろいでいると、夕刻を迎える頃、地域の女性たちが腕をふるって作ったご馳走を届けてくれた。

食卓に並ぶのは、みそ汁に大豆を加えた郷土料理の長操汁や、葛豆腐、麴のつぼう（辛し和え）、鯖のへしこ、熊川こんにゃくの唐揚げなど、地域の伝統の味を受け継ぐ品々。若狭町・たごころ農園の「湧水米」を使ったご飯は、強い甘みともちりとした食感で、自然と箸が進んでいく。滋味豊かな料理で腹を満たした後は、街道をそぞろ歩く。夜の帳が下りた路地から水路に出ると、ゲンジボタルが飛び交っていた。幻想的な光景を^{まぶた}瞼に焼き付けて床につけば、聞こえるのは街道沿いに流れる水路のせせらぎのみの静けさ。ぐっすりと眠った翌朝は、湧水米と若狭の名水^{うりわり}「瓜割の水」を使い、土鍋でお粥を炊いていただく。口にすると、ふわりと甘く、すーっと体の中に溶けていくような美味しさだった。（次ページに続く）

ちょうそうじり



地域に新たな息吹を。主役は、まちの“お母さん”たち

八百熊川でしか体験できない食との出会いをプロデュースするのは、山川みをさんと竹村理衣さんだ。2人が親しみを込めて“お母さん”と呼ぶ地域の女性たちとともに、この地に根付いた伝統の味を丁寧に形にしてきた。



山川さんが「私たちもレシピを考えますが、あくまで主役はお母さんたちなんです」と熱を込めて話すと、竹村さんも大きく頷く。

夕食で振る舞われた粒マスタードも、レシピの発案者は地元の女性たちだ。山内かぶらの種に地元の梅酢を加えたもので、美味しいのに、商品化するノウハウがない。そこで2人が伴走し、宿の夕食で提供したり、オンラインショップで販売するなど、商品価値を高めていった。他にも、特産である葛を使った熊川葛の葉茶や、地元のいちじくを使った焼き肉のタレなども人気といい、今では全国にファンが広がり、商品をきっかけに若狭を訪

れる人もいるという。料理の対価として手にする報酬と、この地を訪れる人たちの喜びの聲が、関わる女性たちにとって元気の素になっている。

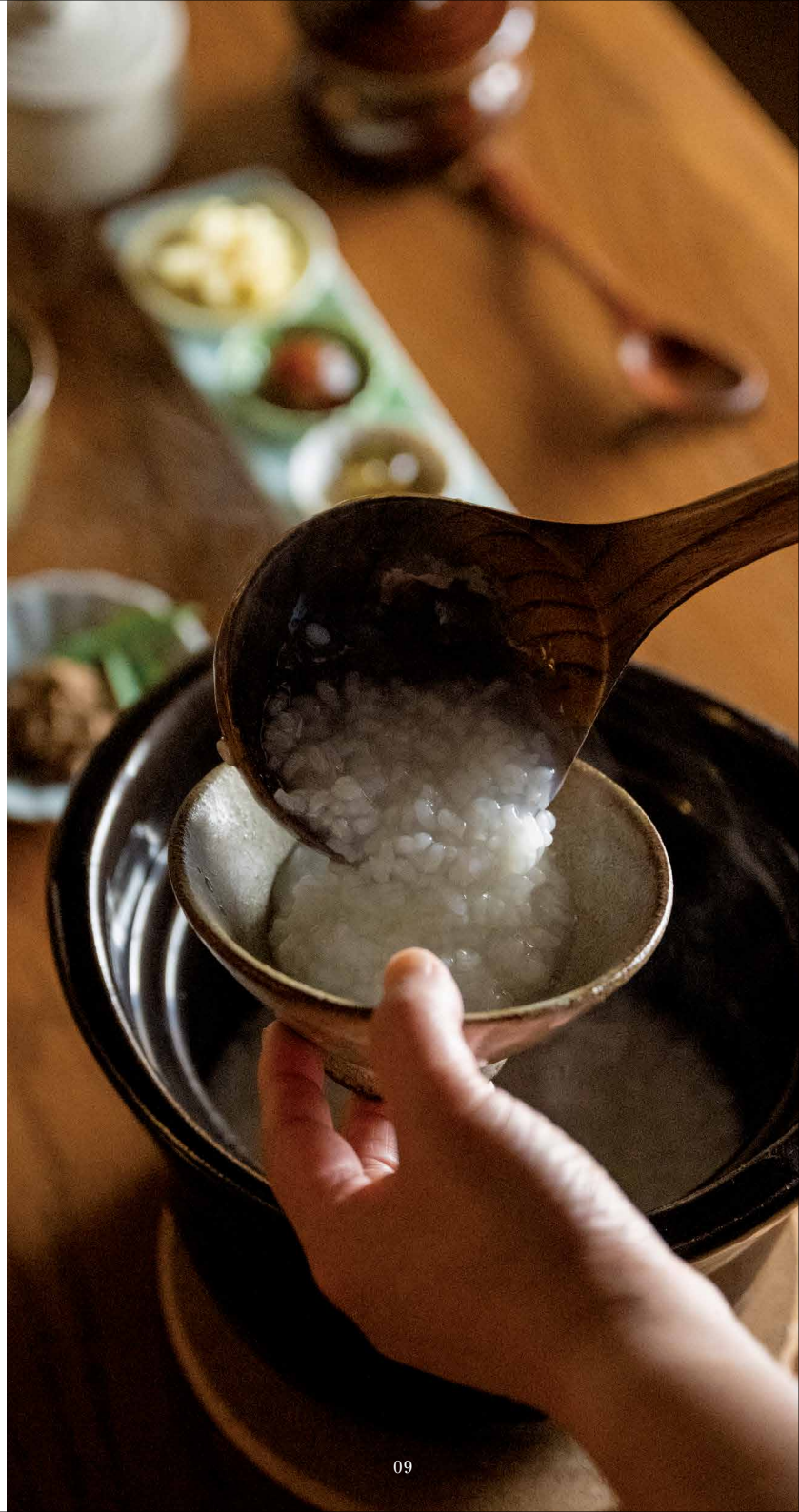
かつてこの地域の小学校で教員を務めていた竹村さんは、「子どもたちが成長し、地元で面白い取り組みがあることが誇らしいと思うくれるのがとてもうれしい」と語った。「若狭の伝統と文化を新しいカタチに」する、温故知新の視点と情熱を胸に、2人は熊川に寄り添い続ける。

E この地に残る文化を100年後につないでいく
株式会社デキタ 山川みをさん(左) 竹村理衣さん(右)



山川さんは、2013年に若狭町へ移住。若者の就農や定住をサポートする「かみなか農家舎」で勤務後、2021年入社。前職で培った農業の知識や生産者とのつながりを活かし、商品開発などを担当する。「地域の皆さんが大切に守り続けてきた食文化を、私たちがお手伝いすることで未来につないでいけたら素敵だなと思います」
一方、竹村さんは、福井県越前市出身。2006年より若狭町で小学校教員を務めた後、東京のデザイン制作会社勤務を経て2021年入社した。今は、若狭の食文化を活かした食体験の企画などを担当する。「大切なのは私たちが参入することで、地域の皆さんのやりたいことを邪魔しないこと。そのために違った視点で取り組み、新しい価値を提供できるような企画を形にしていきたいです」

➡ Note ▶ P40



石川の

いのち【命】



マタギの宿の女将と森を歩く 石川県白山市

白山麓の「尾添大林の森」で、ノルディックウォーキングを体験した。「両手で持ったポールを使い、4足歩行のつもりで歩きます。腕も腹筋も使う全身運動になりますよ」と、北村祐子さん。動物になったような気持ちで、ブナやミズナラなどの落ち葉が



積もったふかふかの山道を踏みしめる。木漏れ日の中、立ち止まって森の清々しい空気を吸い込むと、体がすっと軽くなる気がした。「休憩しましょう」と北村さんは、どっしりとしたブナの巨樹の前で足を止めた。幹にそっとふれながら「樹齢200年くらいかな。人間よりずっと前からここに根を張って生きているん

です。山に入ると自然の大きさを感じて、謙虚な気持ちになります」。

マタギの宿〈岩間山荘〉の女将でもある北村さんは、猟師の夫が仕留めた熊や鹿、猪を使ってジビエ料理を作り、宿で提供している。結婚前は、山は見るものという認識しかなかったが「山の生き物に敬意を払う猟師の夫と暮らしているからか、森の動物、木、花、山菜...すべてが愛おしく思えて。ここにいると小さな芽にもかわいいね、と話しかけてしまう」と笑う。そろそろ戻ろうという時、風に揺れる木々のざわざわという葉音がびたりとやんだ。「きっと、山が寂しがっているんですよ」と北村さんにいわれ、山や木々に迎え入れられた気がしてうれしくなる。「ありがとう。また来るね」と一礼し、再び落ち葉の道を歩き始めた。(次ページに続く)



山で生きる人の思い、つながる命を体感する

〈岩間山荘〉は古くから神仏が宿る山として崇められてきた白山の麓、一里野にある。白山の豪雪は春になると雪解け水になり、山麓一帯の森や



川の生き物たちを育む。そんな豊かな山の恵みである熊、鹿、猪、山菜、きのこ、川魚が、この宿の料理の主役だ。北村さんは「どれも山からいただいた“お命”だから、無駄にできない」と、一つひとつの食材を丁寧に調理する。

夕食の熊鍋には山菜のアザミも入っていた。「熊さんはアザミの茎や葉を食べるからアザミは相性がいいんです」。北村さんは必ず「熊さん」という。そこには、命をいただいている、という以上の気持ちが込められている。

醤油ベースの鍋の熊肉は柔らかくてクセがなく、上質な牛肉の赤身を食べるようだ。熊の心

臓と肝臓のソテーはとろけるような味わい。食べやすいようにと考案した熊肉のハンバーグ、じっくり煮込んだシチューの鹿肉は口の中でほろほろと崩れ、モミジガサや地元で“イラ”と呼ばれる山菜の天ぷらなど、こ

でしか味わえない料理が次々と出されるが、どれも驚くほど美味しい。「一里野は白山の登山口で聖地といわれています。その聖地に住まわせてもらって、本当に幸せ。ここに来る人は白山の神様が呼んだ人。だから皆さんも呼ばれたんだと思いますよ」と微笑む。「何世代にもわたるご先祖さまから渡された自然と恵みを、大切に次へつないでいきたい」と言葉が続けた。山を敬い、山が育んだ“命”を慈しみ、山を通じた人との縁に感謝する。北村さんのまっすぐな思いを感じて、ぐっときた。

白山麓で連綿とつながる命の跡を慈しむ
一里野温泉 岩間山荘 女将 北村祐子さん
Generator

加賀一向一揆で知られる旧鳥越村で生まれ育ち、金沢でのデパート勤務を経て、岩間山荘を営む獺師の家に嫁ぐ。「一里野は白山に近すぎて、その姿を拝めませんが、朝晩に白山の方角に向かって手を合わせています」。女将業の傍ら森のガイドも務め、ノルディックウォーキングのツアーも開催(4月～11月)する。一里野の歴史や民話の舞台となったコースを巡り、地域の魅力を伝えている。



➡ Note ▶ P41



富山の

つち【土】

南砺市

柳宗悦も逗留した民藝の聖地に泊まる 富山県南砺市

富山県西部に広がる砺波平野。この地には、民藝を愛する人々から“聖地”とも呼ばれる名刹がある。蓮如上人によって開基された北陸の浄土真宗信仰の中心寺院の一つ、城端別院善徳寺。民藝の創始者として知られる柳宗悦は、この地を訪れた際、土地に宿る精神風土を「土徳」と呼び、この寺の一室で、民藝思想の集大成『美の法門』を書き上げたのである。



この善徳寺の研修道場は、柳の愛弟子のひとり、安川慶一が設計したものだが、長く使用されていなかった。そこに新たな光を灯したのが、林口砂里さんだった。

林口さんがこの建物と出会ったのは、2019年のことだ。「以前から善徳寺さんは知っていたものの、実は研修道場の存在は全く知りませんでした」。はじめて建物を案内された時、目を見張るような美しい空間にすぐさま心を奪われた。「浄土真宗信仰に基づいたこの土地ならではの精神風土、そして何より柳宗悦先生が創始された民藝を体感する場として、この場所を何とか活用させてほしいとお願いしました」。そして2024年3月、宿泊施設を中心にカフェ、ショップ、コワーキングスペースなどを備えた「泊まれる民藝館」がコンセプトの複合施設＜杜人舎＞が誕生したのである。(次ページへ)



富山の土徳を体感し、暮らしを見つめ直す

杜人舎の玄関には、以前から掲げられてきた『同朋研修道場』という看板がそのまま残されている。浄土真宗では「同朋＝どうぼう」と読み、



老若男女、貴^き賤^{せん}を問わず、生きとし生けるものすべてを救うという平等の思想を表現した言葉である。「この考え方を現代に置き換えるなら、同じ価値観を共有する仲間、コミュニティのようなもの。そういう人たちが集い、高め合える現代の道場になったらいいなと思い、あえて看板を掲げ続けています」。

寺に泊まるという稀有な体験ができることも相まって、その存在は口コミで広がり、海外から訪れるゲストも少なくない。宗教や文化の垣根を超え、多くの人を惹きつける魅力はどこにあるのか。「四季を感じ取りながら、たくさんの恵みを自然から享受し、共生しながら生きる。それが本来あるべき姿だと感じる人が増えている証ではないでしょうか」と林口さん。富山にのみ「土徳」があるわけではない。それぞれの地域に、自然と共に育んできた風土は必ず存在する。「ここで、富山の土徳を体感することで、ご自身が住んでいる地域の土徳とは何かを考えるきっかけにしてもらえたら」。

その日は、安川慶一が愛用したという椅子が置かれた部屋で雨音を聞きながら眠り、翌朝のお勤めに参加した。雨上がりの柔らかな空気に包まれて、地元の人たちに混ざって手を合わせていくうちに、自然と心が洗われてくるような安らぎを感じた。



Generator 民藝の世界にふれ、豊かな心を育む場所に
一般社団法人富山県西部観光社 水と匠 プロデューサー 林口砂里さん

東京で現代アートマネジメントなどを手掛けた後、2012年に富山県高岡市に拠点を移し、地域に根差した文化の価値を再定義し、持続可能な地域づくりを目指した活動を展開。「ある種、民藝とは対極にある現代アートの世界に身を置いてきたからこそ、素材と真摯に向き合い、伝統の技を受け継いできたものを改めて素晴らしいと感じることができた気がします。お互いを比較せず、調和を持って共存する民藝の世界に、この宿でふれていただけたらうれしいです。」

➡ Note ▶ P42



富山の

あお【碧】



海辺のまちで出会った「勝手口からの旅」 富山県氷見市

「お寿司屋さんに行ったら、観光客は正面から入るのに、近所の人たちは勝手口から次々に入って好きに座っている。東京から移住した僕らにはちょっと衝撃でした」と話すのは、^{さくらしんや}笹倉慎也さん。妻の^{なつみ}奈津美さんも「そうそう、いらっしゃいませ、もなくて」と笑う。そこには客と店という関係ではなく、地域の日常の関係性があった。その光景を見て「まちの日常の営み」に混ぜてもらう旅こそが面白い、宿をやるならこういう旅を届けたいと考えた。「東京で働いていたときは、暮らすことと生きることが



結びついていなかった気がする。でも、氷見では、季節ごとに変わる野菜や魚があり、作る人との関係がちゃんと見える。生きるための食は、ここの豊かさを一番感じられる入り口として大切にしよう

と思った」。こうして“勝手口からの旅”をコンセプトにする海辺の宿<HOUSEHOLD>は、2人が移住して3年後の2018年夏に誕生した。

呉服屋だったという昭和の古い4階建てのビルは、散歩中に偶然見つけて気に入る「オーナーさんに1フロア貸してください!」といったら、面倒だからビル丸ごと全部買って、といわれちゃった」と顔を見合わせた。宿をやるつもりはなかったが、最上階から海や氷見の町を一望したとき「ここは何かの拠点になる場所だ」と直感した。

一児の親である2人は、食べること、料理することも大好きで、食体験も独自の視点で提案している。朝食は提供されるが、夕食は近くの“回らない”寿司店を案内したり、地元のスーパーで食材を買って宿のキッチンで料理することを勧めている。氷見の新鮮な魚を使った握り寿司を体験できる「寿司づくりプラン」もそのひとつだ。(次ページに続く)



「消費する旅」から「つながる旅」へ

「以前、近所のおじさんから魚をもらったとき、どうやって食べるの？って聞いたら『醤油でも塩でも、なんでもいいからやってみられ（やってみなよ）』と答えてくれたのが新鮮だった」と奈津美さん。慎也さんも「子どもの頃は漁船に勝手に乗り込んで、釣った魚を売って漫画を買っていたなんて話も。スマホは使えなくても、ノコギリを使いこなす姿はたくましい」と、“氷見のおじさん文化”の話は尽きない。他所から来る人を受け入れる包容力と、情報に頼らず、物事を自分の手触りで体得してきた知恵に対する敬愛を感じる。その晩は、「やってみられ」精神



で握り寿司に挑戦した。不恰好だが、美味。握り方を教えあったりして愉快的な夜を過ごした。翌日は、早起きして漁港をぶらぶらし、地元のスーパーでお土産を買って路地を歩く。1階の喫茶で食べる地元の野菜たっぷりの朝食も素敵だ。インドネシアから来たという男性客と目が合い、美味しいよね!と互いに頷きあった。宿を去る前に、慎也さんが「2階は余白」の役割と話していたギャラリーのドアを開けた。本棚に囲まれた窓からは朝の光が差し込み、氷見の碧い海が見える。「開業から8年、ここで深く根を張ってきた。子どものときに来た人が大人になって戻ってきてくれたり、地元の人がふらっと寄ってくれたり、海外のアーティストが来たり。私たちは、ここを宿だと思っていないのです」という2人の話を思い返した。HOUSEHOLD (=家庭)は、氷見のまち、人につながる勝手口だ。ここで氷見の日常に少しでも混ぜてもらったうれしさは、心にずっと残り続けるのだろう。

**氷見の魅力を手口から、アップデートしていく
HOUSEHOLD 笹倉慎也さん 奈津美さん**

慎也さんは富山県、奈津美さんは茨城県の出身。東京では広告の仕事に携わっていた慎也さんだが「今の方が圧倒的に視野が広い」と語る。奈津美さんは「氷見の旬の食材と出会ったことで、料理の楽しさに目覚めた」と楽しそうに話してくれた。「今後は多様なクリエイターや表現者を氷見に呼び込もうとしています。僕らだけでは見つけられない、まちの新しい楽しみ方やクリエイティブな魅力を発見して、地元の人にとっても、外の人にとっても、氷見の新しい価値を創っていきたい」



➡ Note ▶ P42



能登の

みのり【実】



父が遺した農園を守りたいと農業の世界へ 石川県能登町

前日からの大雨が嘘のようにやみ、能登の空にはうっすらと陽が差し込み始めていた。早朝の農園にはブルーベリーの木が一面に広がり、たわわに大きな実を付けている。鮮やかな木々の緑と青が、雨露をまとってキラキラと輝いて見えた。「雨の後だとちょっと甘みが少ないのが残念ですけどね」。そういいながら案内してくれたのは、自身の名前を冠した農園<ひらみゆき農園>を切り盛りする平 美由記さん。2010年、突然



の事故で父親が他界。「父が遺したこの農園を守りたい」と、能登町の柳田地区で農園を引き継ぎ、ブルーベリー栽培を始めた。

短大を卒業後、金沢市内の企

業に就職。会社員時代を過ごした後、結婚を機に柳田地区にUターンした。「幼い頃から手伝ってはいましたが、栽培の経験は全くありませんでした」と平さん。農園を引き継いだ最初の3年は何も分からず、できた実をただ収穫するだけ。すると、年を追うごとに実は小さくなり、酸味が増していった。「これでは大切な農園を守れない」。そう思った平さんは近所の農家に教えを請い、剪定や肥料のやり方を学んだ。そして2016年、父の名前の農園から<ひらみゆき農園>に改め、新たな一歩を踏み出した。順調に売上を伸ばし、農園も徐々に軌道に乗り始めた。ところが手ごたえを感じ始めていた経営は予期せぬ形で暗転する。2024年の元旦、能登半島地震が発生。祖父母の代から続くブルーベリー園にも地割れが発生し、大規模な土砂崩れが起きたのだ。(次ページに続く)



雨はやみ、そして豊かな実りをもたらす

地震、そして豪雨。立て続けに起きた未曾有の災害に、平さんの心も揺さぶられた。立ち止まりそうになったこともある。それでも、仲間に勇気を



もらい、前を向くことができた。

実家を改築した加工所では、無農薬栽培の実を手作業で丁寧に調理し、ブルーベリーソースに仕上げている。砂糖は加えていないそうだが、果実本来の味だけで十分に甘い。ここで働いているのは地域で暮らす女性たちだ。キッチンカー「ノソラト nosorato」では、このソースを使ったクレープやドリンクを販売。震災以降は金沢市との2拠点で販売活動を行っている。



過疎化が進む地域では、離農に拍車がかかる。この地区でブルーベリー栽培が始まったのは約40年前。最盛期には120軒の農家がいた

が、今は3分の2ほどに減少。大半が70代以上の高齢者だという。そんななかで地域に雇用を生み、新たな産業の芽を育む平さんの活動は、未来を照らす一筋の光となっている。

「雨上がりの実は、甘みが少ない」。そう平さんから聞いていたが、完熟のブルーベリーは、水っぽさをまったく感じないほど濃厚な甘さがあり、心地よい酸味が口中に広がった。「木ごとに味も少しずつ違うんですよ」と平さん。次の木も、そして次の木も、確かに味が違う。実を摘む手は、その後もしばらく止まらなかった。大雨もいつかはやみ、豊かな恵みをもたらしてくれる。震災を乗り越えた雨上がりのブルーベリーは、私たちにそんなことを教えてくれている気がした。

能登のブルーベリーを未来につなぐために
ひらみゆき農園 平 美由記さん

石川県能登町出身。まったくの素人から始めた農業も今年で16年目。2021年からは会社が運営していた観光農園を引き継ぎ、2人のスタッフとともに1200本のブルーベリーを管理する。「能登町にも徐々に観光客の方が戻ってきてくれています。今後はもっと多くの方に足を運んでいただき、産地を盛り上げていきたいです。そして次世代を担う若い方たちが『ぜひやりたい』と思えるような「稼げる農業」のモデルを作ることが今後の目標ですね」



➡ Note ▶ P41 Present ▶ P44 (能登の美味をプレゼント)



能登の

こえ【声】



震災を乗り越え、しいたけの声に耳を傾ける 石川県能登町

能登半島の内陸部にある柳田地区、緑豊かな里山に並ぶハウスで出迎えてくれたのは、「のとっこ」の代表・上野誠治さんと妻の朋子さん。案内されたハウスの中には、ほのかに湿気を帯びた薄暗い空間が広がり、棚の上に無数の菌床が整然と並んでいた。しいたけが成長するのに適した「秋の森の中」の環境を再現しているそうだ。菌床に種菌をふりかけて芽が出るまでの培養期間は5カ月。気温や湿度、風など、細かな環境の変化に気を配り、芽が出るまで大切に見守り続けるのだという。収穫されたしいたけは、手の平を超えるほどの大きさがあり、ずっしりと重い。とにかく肉厚で、火を入れて頬張ってみると、プリプリとした食感と



ともに芳醇な香りがあふれてきた。誠治さんが日々、菌との対話を重ねた末に生み出したしいたけは、「芸術品」と呼ぶにふさわしい一品だった。能登半島地震ではハウスの棚が倒壊し、6万個の菌床が駄目になった。今も復旧の途上だが、全国のファンに後押しされ、新たな作業場の建設が進む。「これからも自信を持てるようなしいたけを届け続けていきたい」。そう力強く話す誠治さんは、今日も能登の地で、しいたけの声に向き合い続けている。



確かな価値を感じてくれるファンを増やしたい
農事組合法人のとっこ 上野誠治さん 朋子さん



能登町出身の誠治さんが父の後を継ぐ決意を固め、金沢市出身の朋子さんと地元に戻ったのは22年前。今では誠治さんが栽培を手掛け、朋子さんは出荷作業や販売を担う。「しいたけ栽培の面白いところですか？ いやあ、いつも悩まされてばかりですよ」と笑う誠治さん。それでも新品種を導入するなど研究には余念がない。「私たちが自信を持てるようなしいたけを作り続け、その価値を感じてもらえるお客さまをもっと増やしていけたらいいですね」と2人は語った。

➡ Note ▶ P41 Present ▶ P44(能登の美味をプレゼント)



富山の

とりにこ【虜】



独学だからこそ辿り着いた唯一無二の一枚 富山県富山市

きら星のように輝く一流のシェフが集い、世界の美食家から熱い視線を集める富山県岩瀬地区。この地にまた気鋭の料理人が手掛ける店が登場し、訪れる人たちの舌を唸らせている。2025年9月にオープンした本格的なピザ店「PORT PIZZA NAVE」である。

ポートピザネイヴ

店主の柚木剛志さんは異色の経歴の持ち主。自動車関連会社を経営



する傍ら、休日のパン作りからピザの世界に魅了され、全国の名店を食べ歩いて独学で腕を磨いた。

博多の屋台文化に影響を受けてキッチンカーで営業を始め、評判を得て自らの店を構えた。真骨頂はパン作りの技を応用した生地にある。3種の小麦粉

をブレンドし、100時間かけてじっくり熟成。「独学だからこそ固定観念に縛られない規格外のものができた」と柚木さん。つきたての餅のような弾力を持つ生地は、焼き上げるともちりとした歯ごたえとサクッとした軽さが絶妙に同居し、何枚でも食べられそうな唯一無二の味わいだ。

漁港が近い土地柄を生かし、看板に据えるのは魚介をふんだんに使ったオリジナルピザ。目指すは「日本一の魚介ピザ」と柚木さん。富山の恵みと柚木さんの情熱が詰まった一枚を頬張りながら、世界を虜にする美食のまちの物語に、また新たな章が刻まれたことを実感した。

P 兄からも刺激を受け、さらなる高みへ
PORT PIZZA NAVE 店主 柚木剛志さん

Generator

元々は「10年後に実店舗を出せれば」と考えていたという柚木さん。その評判は瞬く間に広がり、わずか3年で岩瀬地区に店を構えることになった。同じ岩瀬地区で星付きフレンチレストラン「カーヴ・ユノキ」を営む兄・柚木栄樹さんからも刺激を受けながら、フレンチの要素を取り入れたオリジナルピザを提供する。同じ岩瀬地区にあり、国内外からファンが集う酒蔵・樹田酒造店の銘酒「満寿泉」とのマリアージュを楽しめるのも同店ならではの魅力だ。



➡ Note ▶ P42



福井の ともし【灯】



小浜市

里山に灯る、レトロ建築のやさしい光 福井県小浜市

山と田畑に囲まれた中名田地区は日が暮れると真っ暗になり、眠っているように静か。そんな里山の一角を、ぽつんと照らすように佇んでいたのが、＜コミュニティカフェ金四郎＞だ。明かりが灯るレトロな建物の姿は幻想的で、ファンタジー映画のワンシーンのよう。「この景色を見て欲しくて、金曜日はナイト営業にしてるんです」と話すのは店主の吉村順子さん。

祖父から相続した旧中名田郵便局を廃墟同然の状態からリノベーションし、2022年にこのカフェをオープンさせた。

1階はアンティークのシャンデリアや赤いビロード張りの椅子、コーヒーサイフォンなどが見られ、

まさに昭和の純喫茶の世界。白い漆喰壁に設けられた木枠の窓には、昔ながらの板ガラスがはまっている。「現代のガラスとは光の屈折が違わらしく、古いガラスを通して見ると夜空の色は青みがかっていて、きれいでしょ。夜間受付窓口と書いてある窓ガラスも当時のまま。あっちのスペースは、昔は電話交換手がいた空間で…」と話が止まらない吉村さん。この建物が大好き!という熱が伝わってくる。

2階には和室と洋室があり、どっしりとした天井の梁も趣がある。「洋室は静かに過ごしたい大人におすすめ。和室は地域の子どもたちが集まって駄菓子を食べたり、宿題をしたりしています」。(次ページに続く)



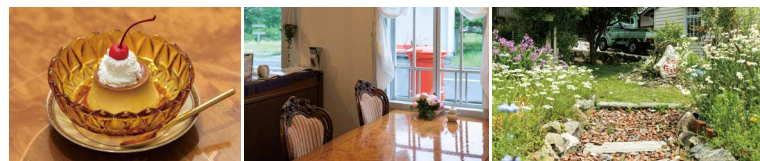
交流を楽しみ、人間とは何かを考える場に

1階も2階も不思議と落ち着く空間で、ひとりでも居心地がいい。話をしながら、吉村さんは注文を聞き、コーヒーを淹れ、テーブルに運ぶ。吉村さんの他にはスタッフはいないが、忙しい時は居合わせた常連客が初来店の人にメニューの説明をしたり、地元のお年寄りが県外から来た若者に話しかけたりして手伝ってくれるそうだ。「ここでは初めて会った人同士や、普段なら接することがないような人同士が会話を始



めることも多いんです。いろいろな垣根を取り払って和やかな空気を生み出す力のようなものが、この古い建物に備わっているのかもしれないですね。ワンオペで効率はよくないけど、そんな不便さから生まれる交流も、あえて楽しんでいただけたらと思っています」。

今後、カフェをどんな場所にしていきたいかを尋ねると「ここで見たり、聞いたり、感じたり、考えたりしたこととか、ここで得た何かをきっかけにして、その人が今よりもちょっと楽しく、生きやす



くなればいくなって。そして、単なるカフェではなく、人間とは何かを考える場所にしたい」。予期せぬ答えに驚き、目を丸くしていると「哲学的でしょ？ 実は、昔から考えているテーマなんです」といたずらっぽく笑った。人間とは何か。それは正解がない問いであり、だからこそ面白いと感じた。やさしい明かりが灯るこの場所で、コーヒーを飲みながら、このテーマについて吉村さんとおしゃべりしたくなった。



大切な居場所をみんなの居場所に
コミュニティカフェ金四郎 店主 吉村順子さん

「この郵便局舎は祖父母が使っていた“離れ”みたいなもの。子どもの頃の私にとって大切な居場所でした。だから、このカフェは子どもも大人も、誰もが心地よく過ごせる居場所にしたいと思ったんです」。趣味はガーデニングといい、カフェの隣には季節の草花が咲く庭もあり、建物に彩りを添えている。「土をいじり、花や木の世話をしていると心が安らぎます」と微笑んだ。

➡ Note ▶ P40



福井の

しま【縞】



7万年の歴史を雄弁に語るタイムマシン 福井県若狭町

ねんこう
年縞とは何か。それは1年に1枚ずつ、規則的に積み重なった縞模様
の地層のことだ。福井県年縞博物館では、三方五湖のひとつ「水月湖」
から採取された7万年分の年縞を、特殊な製法でステンドグラスにして
展示する。その長さは45mにも及び、世界一を誇るという。「水月湖の
年縞は、考古遺物の年代を測るうえで世界標準のものさしとなってい
ます」と語るのは、同館で学芸員を務める北川淳子さん。水月湖は、周囲
を山に囲まれ、直接流れ込む川がなく、水深も34mと相当に深い。これ
らの条件が奇跡的に重なることで、その湖底には7万年分の年縞が1年
も欠けることなく残されていたのである。この年縞が発見されたことで、
年代測定じゆんこの精度が飛躍的に向上し、地層に含まれる花粉の種類や量、
火山灰から当時の気温や降水量、火山活動などが明らかとなった。

年縞ギャラリーに足を踏み入れると、はるか向こうまで年縞が続き、その



壮大な自然の営みの発露に、しばらく圧倒された。巨大地震、大噴火、植物の変化……。自然と人類のこれまでの歩みを振り返り、その時代の痕跡を記した年縞を静かに見つめるひと時は、悠久の時の流れを遡るような不思議な体験となるに違いない。

Generator 花粉を分析し、太古の歴史を紐解く
福井県年縞博物館 学芸員 博士(学術) 北川淳子さん

静岡大学で植物形態学を学んだ後、花の形成などの知見を深めるため、カナダの大学へ。帰国後は、国際日本文化研究センターで務めた後、福井県里山里海湖研究所にて勤務。現在は福井県年縞博物館の学芸員として活動する傍ら、自身の専門領域である水月湖の花粉分析なども行う。「年縞の魅力はまず見た目の綺麗さ。そして火山灰や洪水の痕跡、花粉の状況などから歴史を知り、その延長にある将来にも思いを馳せることができる場所ですね」



➡ Note ▶ P40

10,000 年前

G-03

福井の らく【楽】



現実と非日常の間にいるような時間を 福井県おおい町

音楽フェス〈海とごはんと音楽と〉の会場、うみんぴあ大飯の芝生広場は若狭湾が一望できて開放感たっぷり。こんなにもきれいな海や山が目の前にあって、音楽が聴けて、食べて飲んで、子どもたちはきゃっきゃと芝生を駆け回ったりして、自由で大らかで居心地がいい。「イベントは現実^{かんた}だけど、会場からの眺めには非日常的な美しさがある。だから日常と非日常の間にいるような時間も楽しんでもらえれば」と実行委員の渡邊敢太さん。2019年に新卒でおおい町に移住し、地域を元気にする活動に取り組んでいる。この『海ごは』もそのひとつだ。「人が集まる場を作り、みんなで盛り上げて、みんなが楽しむ光景を見るのが好き。



イベントにしろ、まちづくりにしろ、自治体の補助金頼りではなく、アイデアと知恵でカタチにすることを大切にしたい」。現在は嶺北エリアの南越前町に住み、仲間たちと今庄宿^{いまじょう}をテーマにした謎解きを企画中だ。「地方には若い世代を必要としている場所が多いし、様々な挑戦ができると思う。私も自分でフェスをやる人生になるとは、移住前には想像すらしなかった」と愉快そうに笑った。「福井県は広くて嶺南と嶺北に分かれている。互いの地域の人がもっと行き来して、県全体が盛り上がるようなことができればと思います」。渡邊さんの挑戦はまだまだ続きそうだ。



おおい町で出会った仲間たちと音楽フェスを開催
海とごはんと音楽と 実行委員 渡邊敢太さん

Generator

関西の大学在学中に農業体験でおおい町を訪れていた渡邊さん。大学2年生で参加した「おおい町学生まちづくり政策コンテスト」を機にまちづくりに関心を持ち、新卒でおおい町に移住し、地域おこし協力隊に就任。「みんなでつくる公園」がコンセプトの「SEE SEA PARK (シーシーパーク)」の準備・運営など、まちづくりに携わる。自身を含む3人の実行委員で運営する音楽フェス〈海とごはんと音楽と〉は2026年で3回目の開催となった。「ありがたいことに『またやって欲しい』という人や応援してくれる人が多いんです。来年も開催して、このまま継続していき、みんなの思いに応えたい」

➡ Note ▶ P40



北陸の

いどみ【挑】



前例なき工法でトンネルを未来につなぐ 福井県敦賀市

1972年に最初の区間(小松IC～金沢西IC)が開通してから半世紀以上が経過した北陸道。上り線の刀根第1トンネルと曾々木トンネルでは、日本初という工法を用いて修繕・再生する<トンネル覆工再生工事>が着々と進んでいる。「ここでは、防護工と呼ばれる構造物を組み立てているところです。これをトンネル内に設置し、防護工の外側、つまりトンネルとの間に切削機などの設備を備えます。内側の劣化した部分を削り、防水シートを施工後、新たにコンクリートを打設して再生させます。今は実証段階ですが、防護工により二重構造とすることで、工事中も通行できるようになります」と語るのはNEXCO中日本の久保宏貴さん。「前例がない工法だから試行錯誤の連続。安全性や施工性なども含め一つひとつ

※覆工:トンネル内部のコンクリート壁



検証して、現場や社内外で協議を重ねています。課題を含め、多くの関係者と情報を共有し、確認しながら進めるため、緊密なコミュニケーションが重要です」。今回の工事は片側1車線に規制して行うが、将来的には防護工の内部に車を通行させながら作業することを想定している。「安全でスムーズな交通は絶対条件。さらに高品質の修繕となるよう、既存トンネルの長寿命化を図っていきます」と話す横顔には、高速道路を未来につないでいく仕事への責任感が表れていた。「工事が終わった時、トンネルから見る景色もきっと変わると思う。それが楽しみ」と目を輝かせた。生まれ変わったトンネルを走るのが今から楽しみだ。



故郷の北陸を愛し、安全な高速道路づくりを支える
中日本高速道路株式会社 敦賀保全・サービスセンター 久保宏貴さん

Generator

金沢で生まれ育ち「自然豊かな北陸が大好き」という久保さん。学生時代に土木を学び、「車が好きて高速道路は身近な存在だった」ことから入社した。現在は工事に関わる関係各所との協議、工程や予算の管理など道づくりを支える幅広い業務を担う。「担当した工事が完了し、施工会社さんと笑顔で終わった時にやりがいを感じる」と話す。趣味はライブ鑑賞で「敦賀は高速道路を使って関西や名古屋方面のライブにも行きやすいのが魅力なんです」と笑顔を見せた。



▶▶▶ Note ▶ P40



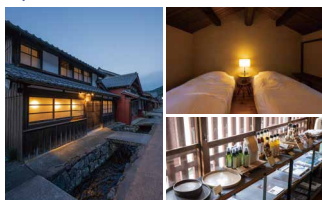
工事に用いる防護工の前に撮影。写真左からNEXCO中日本とともに工事を行う飛鳥建設 石野卓哉さん、NEXCO中日本 敦賀保全・サービスセンター 小坂雄士さん、久保さん、飛鳥建設 岩根康之さん



ふくいの 新・ふるさと

Note

06 やおくまがわ 八百熊川



築100年余の古民家と土蔵を改修して蘇らせた一棟貸しの宿は3棟4室あり、それぞれ1日1組限定。京都と若狹を結ぶ鯖街道の宿場町「熊川宿」の風情にふれ、「質素という贅沢」を感じられる特別な時間を楽しめる。夕日に染まるベンガラの壁、滋味豊かな夕食、土鍋で炊く一杯の朝粥が、これまでにない気付きや発見を与え、日常生活にささやかな変化をもたらしてくれる。かまどでご飯を炊く体験プランなども好評だ。福井県三方上中郡若狹町熊川30-6-1 ☎0770-62-1777 宿泊の予約・宿泊代などについて詳しくはHPへ <https://yao-kumagawa.com>

🚗 舞鶴若狹道 若狹上中より約15分

30 コミュニティカフェ金四郎



国登録有形文化財の旧中名田郵便局舎を改修して生まれたカフェ。サイフォンで淹れたコーヒー、自家製のプリンやチーズケーキが味わえる。オリジナルの米粉スイーツは地域の小学生の校外活動を機に生まれたもの。地元・中名田産の米粉を使用した素朴な味わいで、ギフトにも人気だ。

福井県小浜市下田41-17 ☎080-8698-6685
営業時間／11:00～17:00 (LO16:30)
金曜のみ16:00～22:00 (LO21:30)
定休日／火曜・土曜 (不定休あり)
営業日はInstagramを確認。@kinshiro1920

🚗 舞鶴若狹道 小浜ICより約20分



福井の移住・定住情報

福井暮らしはたらくサポートセンター (福井Uターンセンター)

福井県福井市手寄1-4-1 AOSSA 7F
☎0776-43-6295
<https://www.fukui-ijunavi.jp>

福井 Note

34 ねんこう 福井県年縞博物館



若狹三方縄文博物館が併設された縄文ロマンパーク内に位置し、三方五湖の豊かな自然に囲まれたロケーションも魅力のひとつ。館内にはナビゲーターが常駐し、展示を分かりやすく解説してくれるほか、スマートフォンを使った音声ガイドも利用可能だ。日本博物館協会賞や科学ジャーナリスト賞など数々の賞を受賞。その学術的・文化的価値は国内外で高く評価されている。福井県三方上中郡若狹町鳥浜122-12-1 ☎0770-45-0456
営業時間／9:00～17:00 (入館は16:30まで)
定休日／火曜・年末年始
<https://varve-museum.pref.fukui.lg.jp>

🚗 舞鶴若狹道 三方五湖スマートICより約5分

36 おおい うみんぴあ大飯



遊び・学び・癒しの海辺リゾート「うみんぴあ大飯」。音楽フェス「海とごはん音楽と」の会場である芝生広場からは若狹湾が一望できる。複合商業施設「SEE SEE PARK (シーシーパーク)」や、海を眺めるフードコートが人気の道の駅・ホテル、天然温泉などのほか、こども家族館など、ファミリー向けの施設も充実している。福井県大飯郡おおい町成海1-1-2 <https://uminpia-ohi.com>

🚗 舞鶴若狹道 小浜ICより約6分

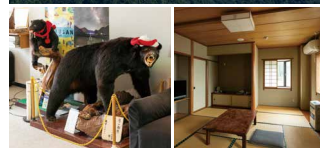
38 北陸道リニューアル工事関連施設 新手取川橋リニューアル 工事PR館



いしかわの 新・ふるさと

Note

10 いちりの 一里野温泉 岩間山荘



白山麓にあるマタギの宿。猟師である夫が獲ったジビエと、女将の北村祐子さんが山で摘んだ山菜、きのこなど山の恵みを使った料理が味わえる。料理に使う食材は日によって異なるが「メニューは私が食べたいと思うものを作っています」と北村さん。現在は山奥から温泉を引き入れる配湯管が損傷しており、お風呂は山の湧き水を沸かして使用している。滑らかで、肌にやさしく心地よい湯だ。石川県白山市尾添781-3 ☎076-256-7933
宿泊の予約・宿泊代などについて詳しくはHPへ <http://www.iwamasanso.jp>

🚗 北陸道 白山ICより約1時間

PR館では、誕生から50年を経た手取川橋の大規模架け替え工事を知ることができる。石川県白山市美川永代町甲1-72
入館料／無料 開館日／火曜・水曜・木曜
見学時間／①9:30～10:30 ②11:00～12:00
③13:30～14:30 ④15:00～16:00 (入替え制)
※事前予約が必要です。お申し込みは下記より
https://www.15.webcas.net/form/pub/c_nexco/shintedori_pr
NEXCO中国本 金沢保全・サービスセンター PR館受付係
☎076-249-8111 (代) ※受付時間 平日 9:00～17:00

🚗 北陸道 美川ICより約6分／
能美根上スマートICより約8分

石川 Note

22 ひらみゆき農園



能登半島の山間で甘みと酸味のバランスが絶妙なブルーベリーを栽培。収穫の最盛期には、完熟した実を一粒一粒丁寧に手摘みし、鮮度を保ったまま出荷。摘みだての生のブルーベリーの販売のほか、ジャムやフルーツピネーなどの6次産業化にも力を入れる。剪定した際の枝を活用した「藍莓(ブルーベリー)棒茶」の販売も新たに開始した。毎年6月下旬から7月にかけては摘み取り体験を開催。

石川県鳳珠郡能登町字上町1-1 (観光農園)
☎090-8260-0403
<https://hiramiyukifarm.com>
観光農園での体験やキッチンカーでの販売についてはInstagramを確認。@hiramiyuki_farm

🚗 能越道 のと里山空港ICより約30分

26 農事組合法人のとっこ



寒暖差が大きいくだけ栽培に適した豊かな自然環境を活かし、菌床しいたけときくらげを生産。2020年には全国のしいたけ農家が集まる品評会で日本一に輝いた。朝採れの新鮮なしいたけをその日のうちに選別・出荷するほか、規格外品を活用して添加物を使わずに仕上げたご飯のお供「おかずしいたけ」や「奥能登プレミアム能登しいたけカレー」などをオンラインショップで販売している。

石川県鳳珠郡能登町字分口15-8
☎0768-76-0115
<https://notokko.com>

🚗 能越道 のと里山空港ICより約20分



石川の移住・定住情報

いしかわ就職・ 定住総合サポートセンター (ILAC)

石川県金沢市石引4-17-1 石川県本多の森庁舎1F
☎076-235-4538
<https://ishikawa-ilac.jp/>

N

とやまの 新・ふるさと

Note

14 もりとしや
杜人舎



「泊まれる民藝館」がコンセプトの複合施設。人々が集い学んだ往時の趣はそのまに、宿泊室だった2階を全6室の客室に改装。国内外から集めた民藝の品を随所にしつらえており、建物と調和した、おからか健康な美しさを存分に体感できる。また、宿泊しなくても気軽に利用できる併設のカフェでは、地元の食材を活かした精進カレーなどのランチやデザート、ドリンクを民藝の器で提供している。

富山県南砺市城端405 城端別院善徳寺内
☎0763-77-3732
宿泊の予約・宿泊代などについて詳しくはHPへ
<https://moritosha.jp>
カフェ営業時間/ランチ 11:00~15:00
カフェ 15:00~17:00 (L.O. 16:30)
定休日/水曜・木曜

🚗 北陸道 福光ICより約5分

富山 Note

18 ハウスホールド
HOUSEHOLD



海辺に立つ古いビルを夫妻の友人で建築家の海浅良氏によりリノベーションした複合施設。1階は喫茶、2階はギャラリーとライブラリー、3・4階は1日3組限定の宿となっている。“#笹倉家の朝食”と銘打たれた朝食のほか、“勝手口からの旅”に相应しい体験を提案する。1階の喫茶では、ケーキやドリンクなどの喫茶メニューを提供し、気軽に立ち寄れる居場所として地域に開かれている。夫妻が集めた民藝の器、さりげなく飾られた草花に心が癒される。

富山県氷見市南大町26-10
宿泊の予約・宿泊代などについて詳しくはHPへ
(ギャラリーは展示会のある期間のみ開席)
<https://household-bldg.com>
喫茶営業時間/12:00~18:00 定休日/木曜・金曜

🚗 能越道 水見ICより約10分

28 ポートピザナベ
PORT PIZZA NAVE



富山では珍しいカウンタースタイルの本格ピザ店。カウンターは、ご神木だったという無垢の一枚板を使っている。店内の目の前で生地を成形し、窯で焼き上げるまでの工程を眺めながら、焼ききたの一枚を味わえるライブ感も醍醐味のひとつだ。ピザソースには、エビやカニ、ノドグロなど約30種類の魚介を煮込んだプイペースを使用し、熊肉の煮込みなどのジビエ料理とともに富山の山海の恵みを凝縮した奥深い美味を楽しめる。ピザによくあうオリジナルのバジルビールも風味豊かでおすすめです。

富山県富山市東岩瀬町6 ☎076-481-7718
営業時間/月・水・木11:30~18:00 (L.O.17:30)
金・土・日・祝11:30~15:00 (L.O.14:30)、18:00~21:30 (L.O.21:00) 定休日/火曜、第1・3木曜
Instagram @port_pizza_nave

🚗 北陸道 富山ICより約30分

おトクに暮らし、いいトクめり
速旅
はやたび

ETC 限定
普通車・軽自動車等
ウェブサイトによる
事前申込制

いしかわ宿泊商品券付ドライブプラン

🚗 高速道路と いしかわ宿泊商品券 がセットでお得!!



● 高速道路周遊バスは特定区間乗り放題でおトク!
● 13,000円分の宿泊商品券を10,000円で購入いただけます(3,000円おトク!)

提携施設で使える
宿泊商品券(13,000円分)

高速道路周遊バス(利用期間:2日間)

北陸3県周遊エリア
(乗り放題)

料金(普通車): **2,900円**

セット料金 **12,900円**
(普通車の場合)

※上記以外のセットもご用意しております。

● いしかわ宿泊商品券付ドライブプラン

お申し込みは
こちらから!



● そのほかの「速旅ドライブプラン」

多数ご用意しています
こちらをチェック!



北陸ジェネレーションは、日本地域コンテンツ大賞
「企業誌部門 優秀賞(2025年)」を受賞しました。



後援:内閣府 / 外務省 / 経済産業省 / 農林水産省
観光庁 / 総務省 / 全国農業協同組合連合会

【協賛企業】 Kambara Art Studio株式会社 / 神原インターナショナル株式会社
神原ヘルスブリッジ株式会社 / 総合商研株式会社

JNSCA Japan National Societal Contents Association
一般社団法人 日本地域コンテンツ振興協会

日本地域コンテンツ大賞

検索

N 富山の移住・定住情報
富山くらし・しごと支援センター
富山オフィス
富山県富山市湊入船町9-1 とやま自遊館2階
☎076-411-9179
https://toyama-teiju.jp/toyama_support-center
北陸の移住・定住情報
北陸経済連合会 北陸イメージアップ推進会議
「北陸に住もう〜
移住・Uターンガイド〜」事務局
石川県金沢市片町2-2-15 (北国ビルディング4F)
☎076-232-0472
<http://www.hokuriku-imageup.org/hokuriku-gurashi>