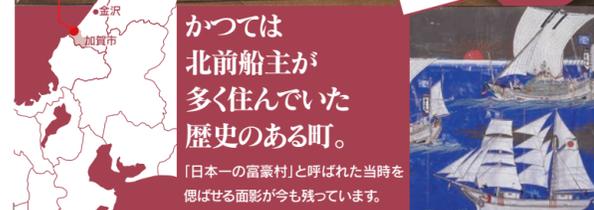


橋立歴史さんぽ

散策マップ



北前船寄港地



かつては北前船主が多く住んでいた歴史のある町。
「日本一の富豪村」と呼ばれた当時を偲ばせる面影が今も残っています。

栄華を誇った北前船の町。

北前船とは、江戸後期から明治にかけて大阪から日本海を通過して北海道を往復して積荷を売買しながら各地を回った賈積船のこと。1航海で1千石稼ぐという意味から、千石船とも呼ばれます。寄港地には物資だけでなく、日本各地の文化も運びました。かつて橋立には船主や船頭、船乗りなど北前船に関わる人々が居住しており、日本でも1、2を競う富豪村と呼ばれました。北前船の里資料館の

ある周辺は、重要伝統的建造物群保存地区「加賀橋立船主集落」として指定されています。

北前船主の面影を訪ねて歩いてみませんか。

ひなびた町並みにしつくりと溶け合う柔らかな赤瓦の屋根、橋立の船主邸は武家屋敷のような派手さはありませんが、いかにも骨太な海の男の美意識が結集したような家構え、外観は日本海から吹き付ける潮風

船主邸の特徴

石垣

敷地の高低差をなくすため、盛り土して石垣で囲んでいます。低いものから高いものまで様々ですが、共通しているのは石濡れると青さを増す福井県産の笏谷石を使っています。

板塀

家や蔵、屋敷の塀垣に縦板が張られています。これは、北前船を保護するため、船に張っていた板を再利用したものです。古いものには、虫食いの跡が見られます。

北前船の歴史と見どころ。



きたまえふね さと 北前船の里資料館
TEL0761-75-1250
9:00~17:00(入館は16:30まで)
年中無休 ●一般/350円
団体(20名以上)/290円
75歳以上/170円
高校生以下および障がいのある方/無料
●周遊バスキャンパス 21番バス下車徒歩1分

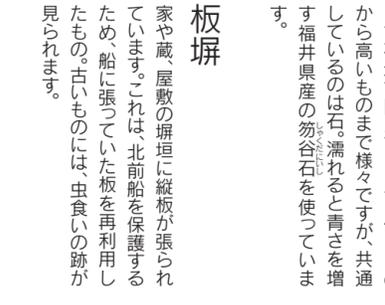


江戸時代から明治期にかけて日本海を中心に活躍した、北前船専門の資料館です。建物は橋立の北前船主・酒谷長兵衛の邸宅で、館内では当時の資料を多数公開しています。(館内ガイド要予約)



全国から集めた銘石を配置した趣のある庭があります。中に蔵六(亀)に似た滝石(自然石)があり、それを見た大聖寺藩14代藩主の前田利密(としか)が「蔵六園」と命名しました。ティールームもあります。

ボランティアガイドと一緒にさらに充実!
◆町並みのご案内 橋立さわやか会(2週間前までに要予約) KAGA旅まちネット TEL.0761-72-6678
◆北前船の里資料館のご案内(1週間前までに要予約) 北前船の里資料館 TEL.0761-75-1250



橋立北前船 Webサイト



加賀 橋立 味さんぽ

散策マップ



知る人ぞ知る 橋立港ブランドの魚たち。
冬味賞の王者はカニ。砂地で鍛えた足に身がびっしり詰まってうまいとか。他にも新鮮な魚介類が自慢です。

旨い魚と蟹の町。



石川県の南端に位置する橋立港は県内でも有数の漁場として知られています。すくい蟹や甘えび等、四季を通して数百種類の魚介類が獲れるので、いつでも美味しい魚が食べられます。

旬の魚はこれ。うまい季節に頂こう。
春 真鯛、甘鯛、サヨリ、アジ、ズキ、赤がれい、わかめ(4/15~6/30)、岩もずく(6/5~8/20)、甘エビ(北国赤エビ)、トラエビ(ガスエビ)
夏 甘鯛、車エビ、舌平目、赤イカ、岩牡蠣(6/15~8/20)、さざえ(7/1~8/20)、あわび、ノドグロ
秋 甘エビ(北国赤エビ)、ハタハタ、メギス、赤がれい、笹がれい、いば貝、トラエビ(ガスエビ)
冬 スワイガニ(雄11/6~3/20、雌(産卵期)11/6~12月下旬)、赤がれい、トラエビ(ガスエビ)、アンコウ、甘エビ(北国赤エビ)

独特の活気と空気。セリはおもしろい。

夕方6時、セリ開始です。荷揚げされたばかりのト口箱が並び、売買人の声が一斉に飛び交います。活きの良い声や独特の指の動きに引き込まれます。



釣りも楽しめます。釣りに乗って本格的な海釣りもできます。季節によって変わる好ポイントへご案内します。(要予約)
●お問合せ先: 09021211517(山鹿) 09089606337(森山) 090212181773(山野)



海の幸と山の恵を食す 橋立グルメ

ズワイガニ(雄)

11月から3月にかけて出回る冬の王者。大きいので、一匹でも様々な食べ方を楽しめるのが魅力。食後の満足感も大きい。値は張るが、橋立産は身が締まって味が良い。石川県では加能ガニとしても知られている。

香箱ガニ(雌)

漁は11月~12月の2カ月限定。雄と比べてお手頃価格。体は小さいが子がたっぷりなので、地元では香箱ガニと呼んで珍重している。細い足先は鍋や味噌汁に入れるといい汁がでる。

甘エビ(北国赤エビ)

通年で出回るがおすすめは秋から冬。刺身で食べるとその名の通り甘い。新鮮なものほど赤く美しいのが特徴。焼くと香ばしい上に、殻ごと食べられる。

地物魚介類を使った磯料理



橋立港は、日本海側でも屈指の魚の集積港。橋立地区には漁師が営んでいる磯料理の店や宿、鮮魚店も多く日本海の幸が楽しめます。

尼御前岬

あまごぜん 義経の都落ちに同行していた尼御前が、足手まといになるのを憂いて身を投じたとの伝説が残ります。遊歩道があり、散策を楽しむことができます。

加佐の岬

加賀海岸で最も日本海に突き出した岬。白亜の灯台が目印で、岬の先端まで行くと解放感いっぱい。最近ではパワースポットとして注目を集めています。

花の見どころ

6月上旬頃、加佐の岬近くの断崖に野花菖蒲の群落が見られます。普通なら植物が育ちにくい海に面して自然群落があるのは全国的にも珍しい。また加佐の岬へ続く道路沿いには額葉陽花の群落があります。こちらは6月中旬が見ごろ。

橋立までのアクセス

- 周遊バス「キャンパス」を利用
時刻など詳細はキャンパスまちづくり加賀 ☎0761-72-7777 8:15~16:00
- タクシーを利用
JR加賀温泉駅(北陸本線)から尼御前岬まで約15分/約3,000円
■石川交通株式会社 ☎0761-76-3131
■御石川相互タクシー ☎0761-74-0539
■加賀第一交通株式会社 ☎0761-76-0111
■大交日の出タクシー(株) ☎0761-76-0033



おすすめ 橋立みやげ

- 干し甘エビ(袋入り)
刺身の新鮮な甘エビを干したものです。頭から尾まで殻ごと食べられるのでカルシウムたっぷり。天然の塩分と香ばしさがあり、おつまみにもなります。
- 富士菊しょうゆ(ペットボトル)
甘口のお醤油。地元ではファンが多い。素材の甘味を引き出してくれる。最初は甘さ戸惑う人も、やみつきになるかも!

- 絞りわかめ(袋入り)
わかめを干したものです。少し炙って手でのみ、ご飯にかけたりアツアツの味噌汁やすまし汁に入れるとふわっと磯の香りが漂って見た目もきれいです。
- 一夜干し
季節ごとに新鮮な旬の魚をひと晩だけ干す。焼くと身がふっくらして美味。おすすめはカレイやハタハタ、メギス。冷蔵庫に長く入れると水分が戻るので注意。

KAGA 旅まちネット 加賀温泉郷の観光については 加賀旅まち で検索!
[加賀市観光情報センター] 〒922-0423 石川県加賀市作見町76-2 JR加賀温泉駅内
お電話でのお問合せ TEL.0761-72-6678 [受付時間8:45~17:30]



橋立はしたて おすすめ!

お食事・買物 喫茶・お土産 体験など

- 🍴 ...お食事
- 🏠 ...体験
- 🐟 ...海産物
- 🏠 ...宿泊
- ☕ ...喫茶
- 🍰 ...スイーツ

※表示料金はすべて税込

1 カフェ・ランチ 加佐ノ岬
 越前加賀国定公園、加佐の岬入口にある。ランチ1,200円〜、加賀椿茶つきし880円
 加賀/ハズ1000円
 TEL/0761-75-1627
 定休日/水・金曜日
 営業時間/月〜土 10:30〜17:00、日・祝 10:00〜17:00(ラストオーダー16:30)※ランチ11:30〜14:00

2 Glass Studio Cullet(カレット)
 さまざまなジャンルの作家達が手掛けた作品が並び、ガラス体験もできます。(要予約)
 吹きガラス体験5,500円 送料別途
 TEL/0761-75-2400
 定休日/月曜・第3日曜(臨時休業あり、事前にお電話で確認の上お越し下さい)
 営業時間/11:00〜17:00

3 カフェリゅうじよ(木村家)
 教育哲学者 木村素衛と植物学者 有香兄弟を紹介する「ふるさと館」内にあるカフェ。
 コーヒー 300円
 TEL/0761-72-6819
 定休日/不定休
 営業時間/11:00〜16:00

4 民宿 北前船
 北前船の船主の家をそのまま利用。加能ガニ(ズワイガニ・香箱ガニ)、トラエビなどが食べられる。
 蟹料理(2食付) 28,000円
 素泊まり 7,000円※2名以上(朝食にパン・コーヒーなど付)
 TEL/0761-75-1208
 TEL/090-4689-2450
 定休日/月・火・金曜日
 チェックアウト/12:00

5 和ダイニング 波生
 地元食材を使った松花堂弁当をお楽しみください。団体様は事前にお電話ください。
 松花堂+メイン+サラダバー1,650円
 TEL/0761-75-2319
 定休日/水・日曜日
 営業時間/11:00〜15:00

6 舟重
 お手ごろな価格で、橋立産の魚や地元の野菜を使ったランチを提供。
 [メニュー] 定食1,700円〜
 ※カニシーズンにはカニ定食(香箱)のみで時価
 TEL/0761-75-1310
 定休日/不定休
 営業時間/11:30〜15:00時※予約があれば夜も営業

7 日菓
 植物性材料のみを使用した体に優しい焼き菓子とテイクアウトドリンクの語。焼ききたて珈琲をお淹れいたします。マフィン、ドリップコーヒー、グリーンスムージーなど、320円〜
 TEL/090-4689-2450
 定休日/水・火・金曜日
 営業時間/11:00〜16:00

8 海鮮料理 なかむら
 新鮮な海鮮料理を召し上がれます。要予約。
 5,000円〜
 11月〜3月か二料理 15,000円〜
 TEL/0761-75-2542
 定休日/不定休(要予約)
 営業時間/11:00〜22:00

9 大漁(宿泊可)
 季節の一番美味しい旬の魚を豪快に盛り合わせた「大漁」ならではの料理を提供。
 昼食1,700円
 11月〜3月蟹料理。
 TEL/0761-75-1331
 定休日/不定休
 営業時間/11:00〜20:00

10 山本屋
 港のまさに目の前に建つ、橋立の料亭の華やかな存在。
 [メニュー] 4月〜10月 5,500円〜
 11月〜3月 蟹料理(料金は問い合わせ要予約)
 TEL/0761-75-1144
 定休日/不定休
 営業時間/昼11:30〜13:00 夜17:00〜19:00(最終入店)

11 マルヤ水産
 橋立港の目の前に位置し、地元の鮮魚、蟹などの海産物を中心に販売。鮮魚・干物・蟹など時価
 TEL/0761-75-2013
 定休日/水曜日・地
 営業時間/9:00〜16:00

11 割烹しんとく
 マルヤ水産直営。地物を中心に、各種メニューと、お客様のご希望の素材を使った浜料理を提供。[メニュー] 刺身定食 2,750円
 TEL/0761-75-1488
 定休日/水曜日・地
 営業時間/11:00〜15:00

12 割烹・料理旅館 司(宿泊可)
 純日本風の構えが橋立の町に溶け込んだ料理旅館。食事だけでもOK。[メニュー] こだわり海鮮旬の会席 昼4,042円〜夜5,775円〜
 11月〜3月か二料理(要予約)
 TEL/0761-75-1511 定休日/火曜日(カニシーズンは不定休)
 営業時間/昼11:30〜(13:00までに入店) 18:00〜21:00(19:00までに入店)

13 スイーツ屋 ハレルヤ
 タルトと焼き菓子の専門店。季節ごとに旬の素材を使ったお菓子を作っている。
 ハレルヤタルト 240円
 TEL/0761-75-7661
 定休日/月曜日(不定休あり)
 営業時間/9:30〜18:30

14 橋立港 やまは水産
 かに・甘えびを主体に、新鮮な魚・活魚など天然の味覚、海の幸をたっぷり揃える。干物も充実。ずわいがに一尾 2,000円〜30,000円
 TEL/0761-75-1414
 定休日/水曜日(11月、12月は営業)
 営業時間/9:00〜17:00

15 御食事処 やしま
 自慢の刺身定食はボリューム満点。自家製塩辛も好評。
 [メニュー] 刺身定食 2,650円
 TEL/0761-73-3702 定休日/水曜日・第3木曜日
 営業時間/昼11:00〜14:00 夜18:00〜20:00(ラストオーダー)※夜は要予約

16 シーサイドガーデンヴァン・ペール美神おばあちゃんカフェ
 国定公園尼御前岬の入り口に、手作りのナチュラルガーデン(1,200坪)を構える。
 [メニュー] オムライス(コーヒー付) 1,000円(税込)
 TEL/090-2839-5080
 定休日/水・土・日のみ(営業)
 営業時間/11:30〜16:00

17 尼御前サービスエリア(下り線)
 日本海を望みながらフードコートでの御食事。又売店では北陸ならではの土産も数々取り揃えています。紫雲540円(のみり羽二重餅(大) 864円)
 TEL/0761-75-2611 定休日/無休
 営業時間/24時間営業(一部除く)

- ### 散策時間
- 北前船の里資料館〜橋立漁港 (約0.6km 徒歩10分)
 - 北前船の里資料館〜加佐の岬 (約1.3km 徒歩20分)
 - 橋立漁港〜尼御前岬 (約0.8km 徒歩15分)
 - 尼御前岬〜加佐の岬 (約2.8km 徒歩45分)

※掲載情報は2022年7月現在のものです。
 ※掲載情報は、状況により変更になる場合があります。
 ご利用の際は最新の情報をご確認ください。