

八重洲いしかわテラス NEWS

ISHIKAWA PREFECTURE
LOCAL SPECIALTY SHOP

TAKE
FREE

CONTENTS

10～11月のオススメ商品「献上加賀棒茶」

数馬酒造の挑戦

ちょっと癖が強い!? 石川弁

いしかわの美味しいを紹介

期間限定イベント

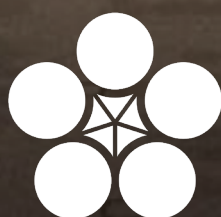
石川で注目のイベント

今、立ち寄りたいスポット

2024

vol. 1

八重洲で見つけた
いしかわのステキ



八重洲
いしかわテラス

鼓門(石川県・金沢市)

鼓門は、高さが13.7mもある2本の太い柱に支えられています。金沢は古くから暮らしに能楽が溶け込み、多くの人々に愛されてきた背景から、伝統芸能である能楽・加賀宝生の鼓をイメージして造られました。

YAESU ISHIKAWA TERRACE 10月～11月のオススメ商品

お茶が美味しい季節になりました。

FEATURED PRODUCTS

昭和天皇に献上したことによって
生まれたお茶

昭和天皇が加賀温泉へ宿泊した際に、旅館から丸八製茶場へ陛下へお出しするお茶が欲しいという依頼がありました。陛下へお届けするのであればまず抹茶だろうと考えましたが、昭和天皇がご高齢とのことで、刺激の強い抹茶はお出しできませんでした。その際「陛下は白いご飯にうなぎの蒲焼を乗せて、ほうじ茶をかけて食べるのがお好きらしい」という情報を得て、最高のほうじ茶を、と何度も試作を重ね、石川県で親しまれていた茎のほうじ茶「加賀棒茶」を、良質な一番摘みの原料で作りました。完成した棒茶は錫の缶に入れ、それを桐箱に入れて、「加賀棒茶」と書いて陛下へと献上しました。のちに試作で残った棒茶を同じように包み、県知事などに「この度昭和天皇に献上させて頂いたお茶です。是非ご批評賜れば」と手紙を付けて配った表書きの「献上加賀棒茶」という名が、本製品の誕生へと繋がりました。

一番摘みの良質な茎を浅く焙煎し、旨味を引き出した丸八製茶場を代表する商品「献上加賀棒茶」。

余計な雑味を出さず芳ばしい香りを立たせるべく、熱湯を注いで25秒。

軽やかな棒茶の味わいを存分にお楽しみいただけます。

献上加賀棒茶



献上加賀棒茶
60g 袋入
¥972(税込)



献上加賀棒茶
ティーバッグ 3g×12ヶ
¥756(税込)

株式会社 丸八製茶場 本店
石川県加賀市動橋町タ1番地8
TEL 0120-42-4251
<https://misho.kagaboucha.com>



八重洲いしかわテラス
茶バル
(イートインスペース)
HOT / ICE ¥350(税込)

YAESU ISHIKAWA TERRACE 石川の文化

CULTURE

ちよっと癖が強い!? 石川弁

石川弁マスターへの道！

石川県特有の方言、金沢弁や能登弁をご紹介します。オモシロイ言い回しや語句を使いこなして、普段の会話にひと味違うエッセンスを加えてみては？地域の魅力が詰まった言葉の世界によこそ！

「あんやと」

語感から想像しやすいと思いますが、ありがたいの意味です。感謝の度合いが強くなると「こきみっつあん(ご丁寧にありがとうございます)」と言いますよ。

「きのどくな」

標準語では「気の毒な」は「かわいそう」や「大変だね」といった同情を表す言葉ですが、石川弁では「ありがたい」や「申し訳ない」という意味で使われます。手土産を渡した時に「気の毒な」と言われたら、それは申し訳ない、ありがたいの意味です。

「だら」

意味を想像しづらいため、もしかすると一番有名な石川弁かもしれません。意味は、「馬鹿」「アホ」になります。より怒りが強い場合は「だらぶち」「だらま」といいます。

「どぶす」

側溝や溝のことです。言葉の使い方としては「そのどぶすに気を付けて！」となります。他県の方が聞いたらギョッとする方言ですね。「どぶす」「えんぞ」とも言います。

「おいね」

「そうです」という相槌です。「明日、はや金曜か(明日はもう金曜日なの)」」「おいね、もう週末やわいね。一週間早いわ(「そうだよ、もう週末ですよ。一週間早いですね)」

いしかわの美味しいを紹介



上／石川県で「香箱(こうばこ)ガニ」と呼ばれる石川県産ズワイガニのメス。下／緻密な果肉と鮮やかな餡色が特長の「能登志賀ころ柿」。※いずれも石川県産ブランド農林水産物「百万石の極み」認定品目。

石川県の美味満載。
「いしかわ百万石食鑑」

能登半島の豊かな自然と加賀地方の肥沃な平野が独自の食材や食文化を育んできました。秋冬の美味の一つが香箱ガニ。石川県産のズワイガニのメスで、朱色の卵を抱えた通称「海の宝箱」です。甲羅の中の内子やかにミソ、お腹の外子など、独特の味わいが愛されています。もう一つは能登志賀ころ柿。従来の柿「最勝」を原料とし、伝統技法で作られる干し柿です。ち密な果肉と餡色の外観が特長で、上品な甘さが魅力です。

いしかわ百万石食鑑
<https://ishikawafood.com/>



YAESU ISHIKAWA TERRACE 数馬酒造 復興の物語

RECONSTRUCTION STORY

2024年1月1日、能登半島を襲った大地震は、日本四大杜氏の一つ、能登杜氏の発祥地である奥能登地域にも深刻な被害をもたらしました。輪島市、珠洲市、能登町の11の酒蔵が被災し、その中の数馬酒造も甚大なダメージを受けました。「揺れによる破損に加え、津波の影響も大きかったです」と、当時を振り返る数馬酒造の代表取締役・数馬嘉一郎さん。建物4棟が大規模な修繕が必要という絶望的な状況の中、数馬さんの目に飛び込んできたのは、奇跡的に無事だった2棟の建物と無事であった醸造機器。「どうやって酒造りを再開するか。この思いしかありませんでした」

「能登を醸す」という経営理念のもと、様々な挑戦と改革に取り組んできた数馬酒造。その企業風土は震災からの復興を力強く推し進めました。

元々の取り組みの一つに、地域資源を活かした持続可能なものづくりがあります。世界農業遺産に認定された能登の里山里海を守り、次世代へ繋ぐため、2020年からは全て能登産の米で日本酒を製造しています。商品は単一農家のお米で仕込んでおり、これは能登の自然と農家の雇用を守り、より良い米と酒を育むサイクルへと繋げています。しかし、今回、地震の影響で提携農家が育てた貴重な酒米を酒に変えることが困難に。「酒米を無駄にできない。農家さんの生活を守るのも酒蔵の使命」。そんな思いの中、県内外の酒蔵からの支援をうけ、協力醸造の形で酒米はすべて日本酒になったと言います。



震災の影響で自社での生産数は減少を余儀なくされましたが、数馬酒造の挑戦する精神は揺るぎません。若手を積極的に登用し、働き手によりよい環境を整えたいとして、季節雇用を廃止し年間を通じての雇用を実現。並行して毎年、設備投資を行い仕込み環境を整えていたことが奏功しました。震災後、夏場に綿密で丁寧な仕込みが続けられ、その結果として酒質の向上に寄与しています。さらに、数馬酒造は食との調和を追求するものづくりにも力を入れています。「食材やお料理と共に日本酒を楽しんでいただきたい」という思いのもと、口当たりの良さと美しい酒質を追求しています。地域の特産品とコラボレーションした商品も積極的に開発。また、挑戦し続けるものづくりを大切にする数馬酒造は、社内制度にもその精神を反映しています。「責任醸造制度」を導入し、醸造課の社員が一人1タンク、自由に酒を仕込む機会を創出。社員の主体性と創造性を育み、新たな味わいや製法の開発につなげています。

能登を醸す



「今、改めて思うのは、酒造りができる喜び。改めて、能登の自然に感謝し、この地で酒造りを続けられることに感謝しています。これからも「醸しものづくり」で能登の魅力を高め、新しい食の体験を提供し続けます」。数馬酒造の数々の挑戦と改革は、能登の復興と日本酒文化の再発展という未来を見据え、確実に前に進んでいます。その情熱と創造力が、能登の里山里海に新たな物語を紡ぐことでしょう。

震災を乗り越え、
未来へ続く数馬酒造の挑戦

数馬酒造株式会社
代表取締役
数馬 嘉一郎さん

YAESU ISHIKAWA TERRACE 期間限定の注目イベント

POPUP TOPIX

大会スローガンは『おかえり』。



慶應義塾三田会大会

開催日 10月20日(日)
時 間 10:00~16:00
場 所 慶應義塾大学
日吉キャンパス



10月20日(日)、慶應義塾大学日吉キャンパスにて、慶応連合三田会大会が開催されます。大会スローガンは『おかえり』。あの日の慶應に、あの仲間、あの日の自分に、「ただいま」と言いたくなる一日をつくりまします。全ての慶應義塾の卒業生を対象とした大規模な同窓会ですが、同窓生に限らず誰もが楽しめる貴重な機会です。今年は特別イベントとして「大地震発生から10ヶ月 能登にエールを！」も行われます。

東日本大震災の記憶の風化防止を。



中野区役所
東北キズナ祭り

開催日 10月26日(土)~27日(日)
時 間 10:00~18:00
※最終日は17:00まで
場 所 中野区役所



中野区役所で東北キズナ祭りが中野区役所にて開催されます。東日本大震災で被災された地域への継続的な復興支援を目的とし、特産品・グルメ品の販売や観光・文化などの魅力を発信します。これまで築いてきた「絆」をより一層深め、中野の賑わいの創出に寄与するイベントです。地元の方々心が込めて準備した多彩な企画が満載です。東北の魅力を体感できる機会ですので、ぜひご参加ください。

東京駅に「いしかわ産直市」が登場！



いしかわ産直市

開催日 10月31日(木)~
11月4日(月・祝)
時 間 10:00~20:00
※初日11:30から、最終日は17:00まで
場 所 JR東京駅構内地下1階
スクエアゼロ



「八重洲いしかわテラス」と北陸地方の駅弁が東京駅スクエアゼロに集結、魅力たっぷりの産直市を開催します。能登地震からの復興に向けて懸命に努力する北陸地方への支援と応援の意味も込めての開催となります。会場には地元の特産物も並びます。10月31日~11月3日には石川県観光PRマスコットキャラクター「ひゃくまんさん」が登場予定ですので、ぜひお立ち寄りください。

数馬酒造株式会社
石川県鳳珠郡能登町宇出津へ36

YAESU ISHIKAWA TERRACE

ISHIKAWA EVENTs — 石川で注目のイベント —

コレクション展2
Collection Exhibition 2都市
漂流
Drifting in
the city

コレクション展2 都市漂流

開館20周年を迎える『金沢21世紀美術館』。開館前から現在に至るまで継続的に行ってきた収集の歴史を振り返る大規模なコレクション展を開催。「都市漂流」と題した展覧会のテーマは、都市という川に漂流する一個人へのケア。都市生活にまつわる個人の体験に焦点を当てた作品を紹介する。夕方5時の街に漂う夕食の香りや、夜11時に閃くネオン管の光のように、日々の忙しさに埋もれた鑑賞者の琴線に触れる機会となるだろう。

日 時 2024年10月12日(土)～
2025年1月19日(日)
会 場 金沢21世紀美術館
石川県金沢市広坂1-2-1
入場料 一般 450円

外観 撮影:石川幸史 提供:金沢21世紀美術館
Photo: ISHIKAWA Koji
Courtesy: 21st Century Museum of Contemporary Art, Kanazawa



クラフード2024

— 堪能! 満喫! 応援! いしかわの食と工芸 —

数多くの伝統工芸品で知られる石川県。11月に「伝統的工芸品月間国民会議全国大会」が開催されるにあたり、10月～12月の間「工芸」と「食」に関する様々なイベントを県内各地で開催する。「食を彩る工芸」をモチーフにした作品の展示や、被災地産の伝統的工芸品の器や食材を使ったホテルの特別ランチ、モデルの富永愛氏と伝統工芸品を扱う企業トップとのトークセッションなど、様々な形で石川県の食と工芸を五感で味わえる。



日時 10月～12月 詳細はこちらから



上/沖潤子《水蜜桃》2020年 個人蔵 撮影:木奥恵三
左下/佐々木類《植物の記憶/うつろい(如月)》2024年 作家蔵 撮影:野村知也
右下/松永圭太《蛻》2024年 作家蔵 撮影:野村知也

国立工芸館 心象工芸展

世界でも評価される日本工芸の最前線を知る展覧会。工芸や現代美術の領域で国際的に活躍する6名の作家の作品を展示する。絵画や彫刻作品とは異なり、工芸作品は見どころや見方がわからないという声を耳にすることがあるが、多くの工芸家が自身の心象や社会とのかかわりといったモチーフにも重点を置いて制作している。今を生きる作家としての彼らの心の表現を目の当たりにできる貴重な機会。

日 時 2024年9月6日(金)～12月1日(日)
会 場 国立工芸館 (月曜、11/5休[ただし11/4は開館])
石川県金沢市出羽町3-2
入場料 一般 1,000円 ほか
お問合せ 050-5541-8600(ハローダイヤル)

YAESU ISHIKAWA TERRACE

New Spot — 今、立ち寄りたいスポット —

羽咋市に新しい施設が誕生!
賑わいを求めて羽咋に集合!

2024年7月1日に、羽咋市駅前に羽咋市にぎわい交流拠点「LAKUNA はくい」がオープンしました。JR七尾線羽咋駅西口の商業施設跡地を活用し、子どもから高齢者までさまざまな世代が集いふれあう場を目指します。コンセプトは、「羽咋の未来をともし、集い、

ふれあう、賑わい拠点づくり」。「ここに来れば誰かに会える」とワクワクする、世代を超えた多様な人々の交流を後押しするスペースです。多目的ホールやシェアスペースの他、図書カフェ、屋内公園などもあるため天候不安定な日でも楽しめます。



主要施設
1階 図書カフェ・学習スペース
2階 LAKUNAこうえん
3階 キッチンスタジオ、アートスタジオ
eスポーツスタジオ、ROOM
4階 LAKUNAホール

石川県羽咋市川原町テ39番地1
TEL 0767-23-4840
<https://okamotopbc.jp/lakuna-hakui/>



LAKUNA
はくい

八重洲いしかわテラス 公式サイト

<https://ishikawa-antenna.jp>

店内イベント情報も続々配信中!



ishikawa_antenna



@ishikawaantenna



八重洲いしかわテラス

WEB SITE



〒104-0028 東京都中央区八重洲2丁目1-8 八重洲Kビル1階 TEL 03-6225-2177

制作 / 株式会社金沢日和
デザイン / KITAGAWA ART DESIGN