

日本でここだけ！
“奇跡の発酵食”を使った



金沢駅から
電車で約
18分

美川の
新名物

ふぐのおやこ料理

/ 金沢からひと足のばして \



北前船が育んだ、ふぐのまち

加賀
美川みなとまち散歩



石川県でのみ許された“奇跡の発酵食”「美川のふぐの子」
日本遺産「北前船寄港地・船主集落」ゆかりの地を歩こう
天下の奇祭「おかえり祭り」の地を訪ねて～藤塚神社・御旅所～

Mikawa
History

加賀の発酵食文化を受け継ぐまち、美川。



日本三名山の一つである霊峰白山。山頂から流れ出す雪解け水は白山市内を流れる手取川となり、美川地域を潤し日本海へと注ぎます。清らかな水、肥沃な大地の恵みは、人々に恩恵を与え、様々な加賀の発酵食文化の礎となりました。先人の知恵を受け継ぎ、今も多種多様な発酵食品が作られています。

一、加賀の発酵食文化を

受け継ぐまち

二、奇跡の発酵食

「美川のふぐの子」

三、漁港街としての魅力



日本海に面する白山市美川エリアに息づく保存食の代表格、魚の糠漬。イワシやサバなどを塩漬にした後、糠漬にして発酵させるものです。冬期には海が荒れて漁もできない土地での先人の知恵が詰まった伝統食で、現在美川では6軒がその技を受け継いでいます。



ここ美川では、猛毒をもつといわれるゴマフグの卵巣も同じ方法で発酵させ、約3年をかけて解毒させるという珍味、「ふぐの子糠漬」があります。高温多湿な気候の中で、塩漬で水分と毒が抜け、さらに糠漬の発酵によって解毒したと考えられ、「奇跡の発酵食」と呼ばれています。毒性検査で国の基準をしっかりと満たしており、安心して食べることができます。



かつては北前船が寄港し、全国各地との交易が盛んだった美川漁港。現在は定置網漁の漁船が出航する港で、漁期は4月中旬～11月中旬。タイやアジ、ヤナギサワラ、シラス、トラフグなど季節によって多種多様な魚介が水揚げされ、新鮮な魚介を扱う料理店も点在しています。

日本でここだけ！

”奇跡の発酵食“を使った

美川の新名物 ふぐのおやこ料理誕生！

？

ふぐのおやこ料理とは

美川の特産品であるふぐの卵巣の糠漬「ふぐの子（＝子）」と、石川県産のふぐを中心とした新鮮な「ふぐの身（＝親）」を使用し、美川地域内で作られた料理。

※「ふぐの身（＝親）」については、漁の状況や仕入れの都合によって、その他の地域のものを使用することがあります。

石川県でしか製造が許されていない奇跡の発酵食「ふぐの子」は、伝統的な製法を用いて作られ、大量生産できないことなどから、知る人ぞ知る商品となっていました。ふぐの子をはじめとした美川の食文化をもっと知っていただく機会をつくりたいという思いから誕生した「ふぐのおやこ」料理。ふぐの卵巣と身をどちらも味わえる、美川ならではの食体験として、様々なラインナップをご用意してお待ちしています。

※ふぐの身を使ったメニューは事前予約が必要なものも多くありますので、ぜひ直接お店にお問い合わせてください。

”ふぐのおやこ“を
贅沢に楽しむ

日本料理 幸庵

ふぐのおやこコース
4,400円



御料理 こめや

ふぐのおやこコース
（トラフグ）
8,800円



料理旅館 沢のや

ふぐのおやこコース
8,800円～



なべ長

ふぐのおやこコース
13,200円～



鮨 美浜

ふぐのおやこコース
8,800円



/ ふぐを堪能！ \

金沢の旅の夜の食事は、電車を使って美川でゆっくりと。ふぐのおやこ料理は、お酒との相性も抜群です。

”ふぐのおやこ“を
気軽に味わう

\ ランチや気軽なディナーに！ /

金沢や加賀温泉に泊まった翌日のランチにもおすすめです。

大衆割烹 五展

ふぐのおやこコース
3,300円



大衆割烹 五展

てっさと
ふぐの子の和え物
1,320円



御料理 こめや

ふぐのおやこコース
（マフグ）
3,300円



鮨 美浜

おまかせにぎり
（昼）
3,000円





おやこえ
てっさ
いしり鍋
茶わん蒸し
まふぐの天ぷら
フルーツ

4,400円

こうあん

日本料理 幸庵
☎ 076-278-6607

店主が自ら市場へ足を運び、食材となる石川県産マフグを吟味。和の情緒を存分に感じられる個室で、ゆっくりとふぐのおやこ料理を味わえる。

品数の多さとボリューム感が魅力。茶碗蒸しやいしり鍋など、デザート以外の料理すべてにフグを使用している。
※2名以上で、2日前までに要予約。

※ふぐ不使用



おまかせ御膳 2,200円
昼は造りや焼き物などが付くおまかせ御膳と、幸庵御膳3,300円を提供。

所 石川県白山市西米光町ト99-1
営 11:30~13:30LO、17:00~21:00LO
(昼夜ともに前日までに要予約)
休 月曜(祝日の場合は営業)
交 JR美川駅から車で約4分



季節の前菜
てっさ
唐揚げ
ふぐの子
ククラタン
雑炊
焼白子
デザート

トラフグコース
8,800円

トラフグを使った贅沢コース。人気の創作メニュー石焼きグラタンは音や香りも食欲をそそる。
※2名以上で、3日前までに要予約。



マフグコース 3,300円
石川県産マフグを使用。味はもちろん盛り付けの美しさも楽しめる。※2名以上で、3日前までに要予約。材料があれば当日も可、問合せを。

御料理 こめや ☎ 076-278-5335

漁期は毎朝近くの美川漁港である新鮮な魚介を生かした料理を提供。もともと地元で魚屋を営んでいただけあって、魚の目利きには絶対の自信がある。

所 石川県白山市美川浜町ソ426
営 11:30~14:00(要予約)、17:00~22:00
休 水曜(祝日の場合は営業)
交 JR美川駅から徒歩約3分



※仕入れ次第ではフグ白子の塩焼きなども

13,200円~

昼定食 1,900円

メインを刺身か天ぷらが選べる人気ランチ。老舗の味を気軽に満喫。

なべ長 ☎ 076-278-2026

明治初期創業。素材の旨みや彩りを丹念に引き出した味覚は、老舗ならではの。ふぐ料理は1種類のみで、トラフグや大吟醸粕に漬け込んだふぐの子が自慢。

所 石川県白山市美川南町ソ13-1
営 11:30~13:00、17:00~21:00
休 火曜
交 JR美川駅から徒歩約3分

※ふぐ不使用



みはま 鮨 美浜 ☎ 076-259-5566

美川港から歩いて約140歩、遠来の客も多い人気店。大将が特別に入手する県産天然トラフグは通年味わえ、旨みや弾力感が絶品でコスバ抜群。名物の海鮮丼なども必食。

8,800円

県産天然トラフグのてっさや白子茶碗蒸しなどと、ふぐの子アイスが付くフグのフルコース。(写真の鍋は2人前)
※2名以上で、予約がおすすめ。材料があれば当日も可、問合せを。

おまかせにぎり(昼) 12貫3,000円

トラフグの握りが入るおまかせにぎり。昼はふぐの子アイス、茶碗蒸し、サラダ、味噌汁付。※予約不要

所 石川県白山市美川永代町甲1-46
営 11:00~13:30LO、17:00~21:30LO
休 水曜、第3木曜 交 JR美川駅から徒歩約11分

「ふぐのおやこ」
コースを味わう

美川ならではの贅沢コース誕生!



3,300円

てっさ
唐揚げ
鍋
和え物
お茶漬け

石川県産マフグ、アカメフグなどを使用。和倉温泉の有名旅館で修業した店主のフグをさばく腕は確か。
※2名以上で、5日前までに要予約。材料があれば当日も可、問合せを。

てっさとふぐの子の和え物 1,320円

気軽に楽しめる2品。カウンターで1人前からOK。※5日前までに要予約。材料があれば当日も可、問合せを。

ごてん

大衆割烹 五展 ☎ 076-278-5862

コースで堪能してもよし、てっさと和え物で地酒を傾けるもよし。締め一品、おやこふぐのお茶漬けが絶品。

所 石川県白山市美川末広町ソ525
営 17:00~21:30LO
休 水曜
交 JR美川駅から徒歩約6分

ふぐ糠漬などの先付、トラフグのてっさ、マフグやサバフグの焼物等。(写真のてっさと鍋は4人前)
※4名以上で、5日前までに要予約。

8,800円~

鍋揚げ焼
てっさ
先付物



ふぐの糠漬松花堂弁当 2,200円
ふぐ身と子の糠漬、刺身、煮物などを彩りよく盛り付け。※2名以上で、3日前までに要予約。



料理旅館 沢のや ☎ 076-278-2232

ほぐしたふぐの子を煮切りみりんでもろやかに仕上げたり、揚げ物の衣にふぐの子を混ぜ込んだりと、熟練の料理人ならではのアイデアが光る。

所 石川県白山市美川南町ヌ154
営 11:00~22:00(要予約)
休 不定休
交 JR美川駅から徒歩約8分



てっさ
唐揚げ
フグの握り
白子茶碗蒸し
フグの子アイス





奇跡の
発酵食

「ふぐの子 ゲルメ」

ふぐ親子茶漬け

(ふぐ糠漬の身と子の料理) 800円

ふぐ親子茶漬けにふぐ子粕おにぎり、昆布巻き、漬物、デザートが付いたセット。ふぐ親子茶漬けの単品は550円。

粕漬体験 1人2,750円

ふぐの子の粕漬体験後、ふぐの子の糠漬のお茶漬けを堪能。ふぐの子粕漬のお土産付き。土曜10:30～、要予約。3～5名で。



あら与(本店) ☎ 076-278-3370

北前船の海鮮物問屋を前身とする糠漬製造の老舗。店内のカフェスペースでは、ふぐの身と子を両方味わえるふぐ親子茶漬けが人気。予約すれば工場見学も可。

所 石川県白山市美川北町ル61
置 9:00～18:00
(カフェ11:00～17:00)
休 水曜
交 JR美川駅から徒歩約5分



ふぐの子糠漬
100g真空袋入り
×2個
1,980円

天然素材のみを使い、伝統製法の木樽でじっくりと発酵熟成させることで濃厚な味わいに。

ふぐの子塩焼きそば 935円

美川名物・ふぐの子糠漬を混ぜた塩焼きそばで、魚卵のコクがたまらない一品。好みで大葉上にあるふぐの子を混ぜて。



チャンチャン焼き(11月～1月下旬頃限定) 638円

すぐ近くを流れる手取川の鮭と、地元「一川商店」の天然醸造味噌を使用した野菜たっぷりのメニュー。



みかわ鉄板焼酒場 あんやと ☎ 076-299-8082

アツアツの鉄板焼メニューが自慢。各テーブルに鉄板が備えられ、お好み焼きもOK。ショーケースには惣菜小鉢330円～も並び、待たずに食べられる。

所 石川県白山市美川北町ソ171
置 17:30～22:30LO
(ドリンクは23:30LO)
休 月曜
交 JR美川駅そば



さば糠漬 1枚380円～
国産サバと地元産の糠を使用し、江戸時代の蔵の中で時間をかけて熟成させた自信作。

ふぐの子糠漬 100gあたり570円～

美しいあめ色をしているのは自然熟成にこだわっているからこそ。深みのある旨みと香りが口の中に広がる。

とうまごしょうてん

任孫商店 ☎ 076-278-7000

江戸後期創業の老舗。創業当初から守り継ぐ蔵には糠漬の木樽がぎっしり並び、じっくりと自然熟成させることでまろやかな旨みを引き出している。

所 石川県白山市美川永代町甲201
置 9:00～18:00
休 水曜(祝日の場合は営業)
交 JR美川駅から徒歩約10分

殿の肴セット 3,280円

ふぐの子糠漬と、手軽に味わえるスライスタイプのふぐ糠漬・粕漬を詰合せた人気商品。ギフト用としてもおすすめ。

あらちゅうしょうてん

荒忠商店 ☎ 076-278-5021

地元産の米糠やミネラル豊富な天日塩など選び抜いた天然素材を使用。加賀藩の殿様にちなんだ「殿の肴セット」といったギフト商品が充実している。

所 石川県白山市美川永代町甲233
置 9:00～12:00、13:00～16:00
休 水曜、日曜、祝日
交 JR美川駅から徒歩約11分



FUGU NOKO OIL 45g瓶 972円

ふぐの子糠漬のオリーブオイル漬け。チーズや豆腐にのせたり、パスタと和えたりとそのまま料理に使えて便利。



ふぐ三昧ミニ 1,944円
ふぐの子糠漬、ふぐの糠漬、ふぐの粕漬をそれぞれスライスパックにして詰合せ。

やすしん

安新 ☎ 076-278-4934

石川県産のフグや米糠を仕入れ、保存料は一切使わないなど安心・安全な材料にこだわ。糠を落としたり切る手間が省けるスライスパックが好評。

所 石川県白山市美川永代町甲88-1
置 9:00～18:00 休 水曜(祝日の場合は営業)
交 JR美川駅から徒歩約11分

日本遺産

「北前船寄港地・船主集落」に追加認定



写真提供:
白山手取川ジオパーク推進協議会

日本遺産「荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間」に、「美川・湊地区本吉湊」が認定されました。町内の郎平辻という場所には多くの船主の住居があったそうです。当時、廻船業で財をなした熊田源太郎の住居は呉竹文庫として公開されており、往時の豪壮な生活が偲ばれます。



家紋刺繍額 1万9,800円～

金糸を用いた家紋の刺繍は
気品と高級感にあふれ、新
築祝いや結婚祝いなどにお
すすめ。各種サイズあり。



ロースカツカレー (中) 750円
濃厚なルーが特徴の金沢カ
レー。サイズはミニから大まで
4種類。テイクアウトもOK。

加賀 美川刺しゅうの里

☎ 076-278-5430

淡い色合いと繊細な手仕事を特徴と
する美川刺繍。作品を展示販売するほ
か、オーダーメイドにも対応。金沢カ
レーの元祖、ターバンカレーを併設。

所 石川県白山市蓮池町ア36-1
営 10:00～17:00(入館無料)、
ターバンカレー美川インター店は
11:00～18:00(土曜、祝日は～15:00)
休 日曜
図 美川ICから車で約1分

美川を楽しむ

まちをめぐるう！

公衆浴場 入浴料大人460円

気泡バスや立ち湯など3つに
仕切られた浴槽を備えてい
る。温度が少しずつ異なり、
好みで浸かることができる。

家族風呂 大人2人1,700円 (1時間)

ファミリーにうれしい家族風呂が6室あり、
ベビーバスの貸出しもしている。
(平日15:00～、土日祝12:00～)

美川温泉元湯ほんだ ☎ 076-278-3434

肌ざわりもなめらかな天然温泉で、
モール泉と呼ばれる茶褐色の湯が特
徴。保湿成分を多く含むということで、
美肌の湯として親しまれている。

所 石川県白山市長屋町イ111
営 10:00～22:30
休 水曜(祝日の場合は営業)
図 JR美川駅から車で約3分



写真提供:
白山手取川ジオパーク推進協議会

所 石川県白山市
美川永代町ヲ185-1
図 JR美川駅から徒歩約9分

『平成の名水百選』に選ばれた「白山
美川伏流水群」。霊峰白山を源とした
手取川扇状地の伏流水が湧き出ており、
命の水や百年水などと呼ばれ親しまれ
ています。昔から協同洗い場として組
合が使用し、現在では組合員以外でも
利用可能です。そのまま飲むのはもち
ろん、ご飯やコーヒーをおいしくする
水としても知られています。

お台場の水



B&B MIKAWA

ゲストハウスは美川エリア
に5棟。写真は古民家を
再生した施設で、落ち着
いた佇まい。中庭には
バーベキューテラスもある。



B&B MIKAWA

おしゃれなバーを備えた宿泊施設もある。
折にふれライブ演奏なども開催、夜の時
間を楽しく。

B&B MIKAWA ☎ 070-4463-9284

古民家を再生したゲストハウス
が注目を集める。地元料理店
と提携した美食体験やフィッ
シングツアー、サイクリングなど
多彩なアクティビティも人気。

所 石川県白山市美川中町ル16
営 IN14:00～20:00/OUT11:00
休 無休
図 JR美川駅から徒歩3分～10分

美川駅前タクシー乗り場

美川駅前にいつも待機、黒塗りがト
レードマーク。地域のさまざまな情
報に詳しく、安心しておまかせを。



美川タクシー

経験豊富なベテランドライバーが
揃い、事故のない安全で快適な
ドライブを追求。

美川タクシー ☎ 076-278-2121

美川駅を中心に、長年地域で活
躍する老舗タクシー会社。情報
通のドライバーが、歴史の面影
があちこちに残る美川の町を安
心・快適にご案内。

所 石川県白山市美川中町口221-10
営 7:30～23:00
(土曜は8:00～23:00、
日曜、祝日は8:00～22:00)
休 無休
図 JR美川駅からすぐ

天下の奇祭「おかえり祭り」を主催する藤塚
神社。高浜御旅所には、祭りで使われる13台
の台車(だいぐるま)が保管されています。
台車は3輪の曳山で美川の伝統産業である
「美川仏壇」の技術の粋を集めたもので、漆
や蒔絵で華やかに
彩られています。
藤塚神社・御旅所
を回れる美川のガ
イドツアー(1名
2,000円・最少
催行人数2名か
ら・要事前予約)
で、見学や詳しい
お話を聞くことが
できます。

藤塚神社・御旅所



写真提供:白山手取川ジオパーク推進協議会

☎ 076-259-5893(ガイドツアー問合先) ※白山市観光連盟

所 藤塚神社:石川県白山市美川南町ヌ167 御旅所:石川県白山市美川浜町タ1
図 それぞれJR美川駅から徒歩約6分

<https://hakusan-geo.jp/guide/#contact>

JR利用で、美川駅まで

※最短の場合

金沢駅から18分

加賀温泉駅から25分

小松駅から12分

松任駅から7分



金沢・加賀温泉の旅に
あわせて

金沢観光の夜の食事は、電車を使
って美川でゆっくりと。ふぐの
おやこ料理は、お酒との相性
も抜群です。
また、金沢や加賀温泉に泊まった
翌日のランチにもおすすめ。

Lunch



Dinner



主要都市からのアクセス

電車



東京駅から約3時間

東京駅

金沢駅

大阪駅から約2時間45分

大阪駅

名古屋駅から約2時間55分

名古屋駅

米原駅

小松駅

美川駅

飛行機



羽田空港から約1時間45分

羽田空港

小松空港

バス

小松駅

JR

美川駅

自動車



約5時間35分(上信越自動車道・北陸自動車道経由)

練馬IC

更埴JCT

美川IC

約3時間10分(名神高速道路・北陸自動車道経由)

吹田IC

米原JCT

美根上スマートIC

約2時間55分(名神高速道路・北陸自動車道経由)

名古屋IC

米原JCT

美根上スマートIC

お問い合わせ

美川商工会 ☎ 076-278-3328

このパンフレットに記載されている情報は令和3年1月のものです。
パンフレットの掲載価格はすべて税込です。
情報が変更となる場合がございますので、
最新の詳細情報は各店舗・施設へお問い合わせください。

美川の観光情報・ふぐのおやこ料理の
詳細はこちらから

美川 観光



<https://mikawa.shoko.or.jp/kankou/>

