



2017
N°38
Numéro
d'hiver

Lettre d'information du département d'Ishikawa

Les meilleurs plans de l'hiver !

Où se rendre ? Quoi faire ? Toutes les infos pour vivre de mémorables expériences !

Oden de Kanazawa

L'oden est un plat très populaire dans tout le Japon. C'est en général un bouillon agrémenté de légumes, d'œufs durs, et de quenelles de poisson. L'oden de Kanazawa utilise des ingrédients plus recherchés : des baigai (une sorte de bulot), du kurumafu (pâté à base de gluten), et du crabe soigneusement préparé pour en faciliter la dégustation (Une fois le crabe décortiqué, la carapace évidée est garnie avec la chair et la chair brune (kanimiso). Ce mode de présentation s'appelle kanimen.)

1

Sa chair d'un beau rose transparent est douce et savoureuse !

Sériole (buri)

Les sérioles pêchées en hiver dans les eaux des côtes de la péninsule de Noto ont une chair ferme et grasse à point, excellente à déguster en sushi et sashimi. Les sérioles sont également mijotées en marmite avec du radis daikon. La tête et la ceinture scapulaire (kama) peuvent être consommées grillées. Au Japon, les sérioles sont considérées comme un mets porte-bonheur.

2

Huîtres

Les huîtres élevées dans la péninsule de Noto sont de petite taille, mais bien charnues. C'est en hiver qu'elles sont les plus savoureuses. Ne manquez pas d'en goûter, crues ou grillées à la braise, lors des festivals d'huîtres qui se tiennent en divers endroits de la région à cette époque de l'année !

2

Sakés locaux

Les sakés produits à Ishikawa utilisent comme matière première un riz cultivé dans des terres fertiles, irriguées par une nappe phréatique alimentée par des eaux venant du mont Hakusan. Ces sakés accompagnent divinement les fruits de mer. Les brasseurs de Noto comptent parmi les quatre meilleurs du Japon. Ils sont particulièrement réputés pour les sakés ginjō, fermentés à basse température. En hiver, vous pouvez visiter des brasseries pour découvrir le processus de fabrication et faire des dégustations.

Amaebi (crevette douce)

Les crabes des neiges pêchées à Ishikawa sont appelés kanōgani. Leur chair est ferme, douce et savoureuse. La chair brune (kanimiso) et les œufs des femelles, appelées kōbakogani, sont un délice !

Crabes

Circuit proposé de décembre à mars

Circuit d'une journée à Shirakawa-gō

Accédez en une heure à partir de la gare de Kanazawa au village historique Shirakawa-gō classé au patrimoine mondial UNESCO. La formule comporte un déjeuner équilibré composé de légumes, de hōbamiso (spécialité gastronomique de Hida, champignons et ciboules au miso présentés sur une feuille de magnolia, et cuits sur un gril) et de nouilles de sarrasin (soba). Vous pouvez vous initier à la confection des senbei (biscuits de pâte de riz gluant soufflée, enduits de sauce de soja sucrée) et profiter de plage de temps libre pour vous balader à votre guise sur le site !

Crédit photo : mairie de Shirakawa-gō, dép. de Gifu

Tarif :
Départ :
Horaires :
Renseignements :

au-dessus de 13 ans : 7 800 ¥, de 7 à 12 ans : 6 800 ¥
tous les samedis (du 2 décembre 2017 au 31 mars 2018)
départ à 9h30 de la gare de Kanazawa, retour à 15h45
Réservation en anglais possible
<http://whitering.co.jp/index.html>

Illuminations du château de Kanazawa et du jardin Kenroku-en

Du vendredi 9 au mardi 20 février 2018, de 17h30 à 21h, venez admirer le fabuleux spectacle qu'offrent les illuminations du château de Kanazawa et du jardin Kenroku-en sous la neige !

1



Kagatobi (pompiers acrobates)

La tradition des kagatobi remonte à l'époque d'Edo. Lorsqu'un incendie se déclarait, certains pompiers grimpaient sur de hautes échelles pour apprécier l'ampleur de la propagation du feu et aider à le contenir. Tous les ans, au mois de janvier, les pompiers donnent exécutent des acrobaties sur ces hautes échelles. Cet événement rassemble une foule de spectateurs !

Date et heure : dimanche 7 janvier, à partir de 10h
Lieu : parc du château de Kanazawa, place Shinmaru-hiroba
Accès : 20 min en bus à partir de la gare de Kanazawa. Descendre à l'arrêt « Kenroku-en-shita », puis 5 min de marche.

1

Takuhatsu

Tous les ans, pendant la période la plus froide, les moines consacrent un mois entier à faire la quête en se rendant dans les maisons, les unes après les autres. Ils y lisent des sutras et reçoivent des oboles. Entre le 5 janvier et 3 février, vous pourrez les croiser dans la ville, revêtus de costumes zen traditionnels, coiffés de chapeau de fibres de bois (ajirogasa) et chaussés de sandales en corde de paille de riz (waraji).

Tōkōzan Daijōji
Adresse : Ru-10 Nagasakamachi, Kanazawa-shi, dép. d'Ishikawa
Code zip 921-8114
<http://www.daijōji.or.jp/index.html>

1

Sōjiji Daihonzan Sōjijisoin
1 - 18 - 1 Monzen, Monzen-machi, Wajima-shi, dép. d'Ishikawa
<http://www.wannet.jp/noto-soin/>

2



Nouveautés

Spots

Observatoire ornithologique Kamoike de la ville de Kaga (Kamoike kansatsu kan)

Ishikawa est réputé dans tout le Japon comme lieu privilégié d'observation des oiseaux migrateurs. Tous les ans, en période d'hivernage (de début novembre à fin février), de nombreux spécimens d'oies et de canards se rassemblent aux abords de l'étang Katanokamoike, site listé dans la convention de Ramsar, destinée à préserver les habitats des oiseaux d'eau. Les canards sont chassés dans la région selon une technique traditionnelle remontant à l'époque féodale, appelée Saka-amiryō. Celle-ci utilise, au lieu d'un fusil, un filet lancé dans les airs. Les mets à base de viande de canard occupent une place de choix dans la gastronomie locale.



Tarif : adultes 310 ¥, gratuité jusqu'à 15 ans
Horaires : de 9h à 17h
Accès : à partir de la gare de Kaga-onsen, 30 min par le Canbus. Descendre à l'arrêt « Kamoike kansatsukan »
Renseignements : http://tabimati.net/midokoro/detail_kanko.php?p=931

4

Annuaire en ligne des guides interprètes de Kanazawa

1

Il suffit de saisir la date souhaitée pour lancer une recherche. La liste des guides interprètes ou des guides bénévoles disponibles ce jour-là s'affiche. Sélectionnez votre guide parmi les profils proposés, puis prenez directement contact avec lui.
<https://www.kanazawaguide.jp/>

KUMU Kanazawa, un hôtel pour découvrir la culture traditionnelle !

Cet hôtel qui vient de s'ouvrir au cœur de Kanazawa illustre un nouveau concept de mise à l'honneur de la culture traditionnelle. Il comporte un espace accueillant des animations faisant intervenir par des artisans et des artistes, des maîtres de thé, ou des moines. L'hôtel est idéalement situé, à distance à pied du jardin Kenroku-en et du marché Omichō.

Tarifs des chambres : une chambre, capacité 4 personnes : de 18 000 à 24 000 ¥
Accès : A partir de la gare de Kanazawa, - 20 min à pied - 7 min en bus : descendre à l'arrêt « Minami-chō / Oyama-jinja »
<https://www.thesharehotels.com/kumu/>

1

La poésie de l'hiver à Ishikawa

Que diriez-vous de vous délasser dans l'eau d'une source chaude tout en contemplant un paysage enneigé ? A Noto, vous pourrez apprécier le tourbillon des flocons sur les flots agités de la Mer du Japon, et à Kaga, sur des forêts et des gorges creusées par d'impétueux cours d'eau.

A Wakura-onsen, vue sur la mer

A Yamanaka-onsen et Ichirino-onsen, vue sur des paysages enneigés

Onsen
(stations
thermales)

**Formule
d'une journée :**
rotenburo privé et
cuisine irori (brasero)

Ichirino Onsen Roan

Que diriez-vous de contempler un paysage enneigé en vous délassant dans une piscine naturelle privée, alimentée par une source chaude ? Après le bain, dégustez des poissons de roche, des morceaux de bœuf ou de gibier grillés au brasero, le tout agrémenté de légumes bio variés et de kata-tôfu (pâte de lait de soja très ferme, une spécialité locale)
<http://www.ichirino.jp/>

3

Jardin Kenroku-en



Venez admirer les cordages yukitsuri qui, tendus sur les arbres, évitent aux branches de s'affaisser sous le poids de la neige !

1

Rizières Senmaida



Les rizières en terrasse enneigées se détachent sur la Mer du Japon composent un magnifique tableau.

2



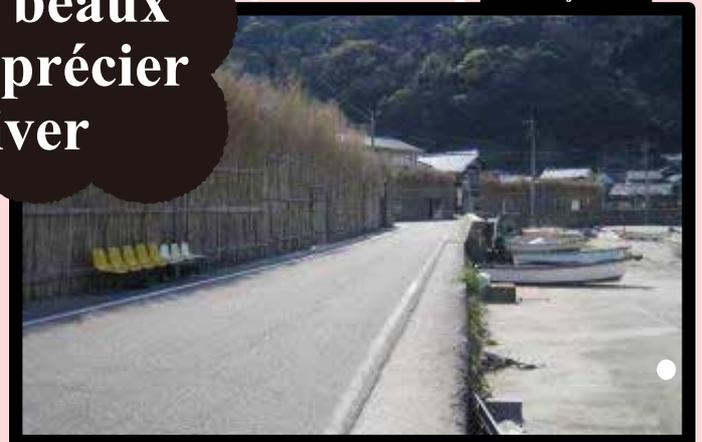
Le site est célèbre pour ses magnifiques feuillages d'automne, mais non moins envoûtant sous un manteau de neige.

5

Monastère Natadera



Palissades Magaki de Wajima



Ces palissades hautes de 5 m qui se dressent en divers endroits de la ville de Wajima, sont réalisées à partir de tiges fendues de variétés de bambou géant (nigatake ou madake). En hiver, elles protègent les habitations du vent qui vient de la mer. En été, elles apportent de l'ombre.

2

