



2019
No. 46
Numéro
d'hiver

Lettre d'information du département d'Ishikawa

Dossier
spécial

Délices d'hiver à Ishikawa

Ishikawa est un paradis pour les gourmets, tout particulièrement en hiver, haute saison des poissons et fruits de mer !

Crabes



Un mets emblématique en hiver !

Crabe kanōgani (crabe des neiges mâle)

Le crabe des neiges mâle pêché à Ishikawa a une chair abondante, appréciée pour sa douceur et sa finesse. Ce crabe est identifié sur les étals par une bague-étiquette verte.

Un condensé de saveurs

Crabe kōbakogani (crabe des neiges femelle)

La saison de pêche du crabe des neiges femelle débute le 6 novembre et dure jusqu'à fin décembre. La femelle renferme dans sa carapace des œufs orangés de texture agréable et une chair brune riche en saveur.

Déguster des crabes

Kaga Kani-gohan 1

Cinq restaurants de Kaga servent sur un plateau individuel un assortiment de mets préparés à partir d'un seul crabe kōbakogani. Provenant du port de Hashidate, les crabes sont de première fraîcheur. Les mets sont présentés dans de superbes récipients issus de l'artisanat d'art local : céramique de Kutani et laque de Yamanaka.



- Kaga ryōri bantei (Daishō-ji) Déjeuner uniquement
- Kuimonya-furusato (devant la gare de Kaga-onsen) Jusqu'à 16h
- Casa Fortuna (près de la gare de Kaga-onsen) Déjeuner uniquement
- Kappō Kaga (Yamashiro-onsen) Déjeuner uniquement
- Hôtel Arrowle (Katayamazū-onsen)

<http://visitkaga.com/about/gastronomy/crab.php>

Crabes à volonté ! 2

- Benkichi (5-7 Onomachi, Kanazawa) <http://www.benkichi.jp/>
15 min en taxi depuis la gare

Huîtres



D'une savoureuse douceur

Huîtres de Noto

Les huîtres des parcs ostréicoles de la paisible baie de Nanao sont de petit calibre, mais bien charnues et réputées pour leur douceur. Riches en nutriments, elles sont particulièrement savoureuses en hiver.

Déguster des huîtres

Festival de l'huître d'Anamizu (Secchū jumbo kaki matsuri 2020) 3

Lors de ce festival, des huîtres ainsi que d'autres fruits de mer et des légumes sont cuits sur un grill de près de 400 mètres de long. On les déguste tout en assistant à des spectacles.



- Dates : du samedi 8 et dimanche 9 février 2020
- Adresse : Asunaro-hiroba (Anamizu)
- Accès : 58 min en train depuis la station JR de Kanazawa → descendre à la gare de Wakura-onsen → 33 min en train jusqu'au terminus d'Anamizu par la compagnie de chemins de fer de Noto (Noto tetsudō) → 10 min de marche

Festival de l'huître de la baie de Nanao (Nanao-wan Noto kaki matsuri) 4

Les huîtres élevées dans la baie de Nanao sont servies dans de nombreux bars et restaurants de la ville. Chaque établissement propose des recettes originales et des formules très attractives !

- Dates : du dimanche 5 janvier au mardi 31 mars 2020

<http://notokaki.nanaowan.com/restaurants.html>

Kanazawa-oden

L'oden est une marmite composée d'ingrédients variés mijotés dans un bouillon, très appréciée en hiver dans tout le Japon. A Kanazawa, on prépare l'oden avec des légumes locaux, des kuruma-fu (pâte de gluten façonnée en anneaux, puis séchée), et des poissons de saison.



Déguster une marmite Kanazawa-oden

5 6

Akadama-honten (Katamachi, Kanazawa)
<http://www.oden-akadama.com/>

Kanazawa-oden Ippuku-ya (marché d'Omichō)
<http://www.kachigumi.co.jp/ippukuya/>

Chikuwa (Katamachi, Kanazawa)
<https://chikuwa.owst.jp/en/>

Kuroyuri (gare de Kanazawa)
<https://www.oden-kuroyuri.com/>

Baigai

Ce crustacé est doté d'une coquille en spirale, comme celle du bulot. Il est apprécié pour la fermeté de sa chair et son foie. Il est également utilisé pour préparer le savoureux bouillon de l'oden.

Kanimen

Le kanimen est un mets de saison, uniquement servi du 6 novembre au 29 décembre : une carapace de crabe est garnie de chair décortiquée et de chair brune.

Kuruma-fu

Ces anneaux secs de pâte de gluten se consomment réhydratés dans un bouillon de poisson.

Gensuke-daikon

Ce gros radis blanc ne se désagrège pas, même mijoté longtemps. Il a une texture délicieusement fondante. C'est un excellent ingrédient pour préparer l'oden.

Les charmes d'Ishikawa en hiver

Suggestions de sorties et bons plans

Illuminations du jardin Kenroku-en 6

Le jardin Kenroku-en se métamorphose au fil des saisons. En hiver, des cordages appelés yukizuri sont tendus sur les arbres pour éviter que leurs branches ne s'affaissent sous le poids de la neige. Le jardin enneigé offre des vues féériques. L'entrée au parc est gratuite durant les illuminations.

- **Dates :** du vendredi 24 janvier au dimanche 2 février 2020
du samedi 8 au dimanche 16 février 2020
de 17h30 à 21h (heure limite d'entrée : 20h45)

- **Accès :** 20 min en bus circulaire (Kanazawa loop bus) depuis la gare de Kanazawa jusqu'à la ville sous le château (jōkamachi) → descendre à l'arrêt Kenroku-en/Kanazawa-jō



Danse de geikos de Kanazawa 5

Kanazawa compte trois quartiers de maisons de thé : celui de l'est (higashi-chayagai), celui de l'ouest (nishi-chayagai) et celui de Kazue-machi. Dans la salle japonaise du centre de concert départemental Ishikawa Ongakudō, on peut assister à des spectacles de danses traditionnelles exécutées par des geikos, à des concerts de tambours japonais (taiko), ou à des conférences présentant des jeux de soirées O-zashiki (soirées animées par des geikos)

- **Dates :** 30 spectacles entre le 7 octobre 2019 et 26 mars 2020.
de 14h à 15h
En janvier : lundi 13, vendredi 17, dimanche 19, lundi 20, mercredi 22.
En février : lundi 3, vendredi 7, dimanche 9.
En mars : dimanche 1er, mardi 10, dimanche 15, lundi 16, vendredi 20, lundi 23, jeudi 26

* **Autres dates :** voir le lien

https://www.pref.ishikawa.lg.jp/muse/event/geigi_no_mai.html

- **Lieu :** Ongakudō (centre de concert départemental), salle japonaise (Kanazawa, Shōwa-machi)
1 min de marche depuis la gare de Kanazawa env. 50 places (dans la limite des places disponibles)
- **Capacité :** Tarif individuel : 1 000 ¥ par personne (taxes incluses)
Tarif de groupe (plus de 15 personnes) : 800 ¥ par personne (taxes incluses)
- **Tarif**
- **Réservation** Comité de perfectionnement de l'art des geikos (Section de développement culturel du département d'Ishikawa)
- **Courriel :** dentoubunka@pref.ishikawa.lg.jp
- **TEL :** 076-225-1371



Nouveautés

Initiation à la culture des samourais et des marchands 6

Spécialisée depuis 1875 dans la fabrication de produits fermentés d'Ishikawa, la maison Shijimaya propose de découvrir la culture des samourais et des marchands. Les visiteurs peuvent admirer de beaux sabres, tout en bénéficiant d'explications en anglais. Ils peuvent se faire prendre en photo revêtus d'un hakama et brandissant un simili-sabre.

- **Accueil :** Tous les jours (Prendre confirmation au préalable)
- **Durée :** env. 20 à 30 min
- **Tarif :** 2 000 ¥ (taxes incluses)
- **Adresse :** Shijimaya Honpo Yayoi Honten (1-chôme-17-28 Yayoi)
- **Accès :** 15 min en bus depuis la station JR de la gare de Kanazawa → descendre à Numata-machi
TEL : 076-241-4173
- **Renseignements, réservation** Mail: shijimaya@kabura.jp (réservation préalable requise)
- **Optionnel :** Déjeuner découverte de produits fermentés (2 000 ¥ taxes non incluses). Réserver au moins une semaine à l'avance.
Visite découverte culture des samourais et des marchands : 15 pers. max.
Déjeuner découverte de produits fermentés : groupe de 24 pers. max.
<https://www.kabura.jp/contents/samurai/>



Sanctuaire Keta

Entrée en service d'un bus gratuit reliant Kanazawa au sanctuaire Keta tous les 1er du mois. 7



Un service de bus gratuit relie désormais deux fois par jour Kanazawa et la ville Hakui, permettant de se rendre au sanctuaire Keta et au monastère Myōjō-ji. Le sanctuaire Keta est réputé pour favoriser l'harmonie des couples et le bonheur dans le mariage. Tous les premiers jours du mois, on peut participer à un office gratuit qui se déroule dans le pavillon cérémoniel classé bien culturel important. Le monastère Myōjō-ji compte une dizaine de bâtiments classés bien culturels importants parmi lesquels le pavillon principal et la tour à 5 étages (Billet d'entrée payant). Par ailleurs, un bus spécialement décoré de motifs traditionnels baptisé Hanayome-noren dainishō peut être affrété pour un groupe. Il emprunte la route de plage Chirihama, roulant tout près des vagues, puis regagne la gare.

- **Heure de départ :** Gare de Kanazawa 7h20, 13h
- **Durée :** env. 4h30
- **Renseignements :** Sanctuaire Keta
TEL: 0767-22-0602



Monastère Myōjō-ji

Musée d'art contemporain du 21e siècle 6

Le musée sera fermé pour travaux de réfection et de réaménagement du vendredi 20 décembre 2019 au lundi 3 février 2020. <https://www.kanazawa21.jp/en/>



Bientôt 6 vols par semaine entre Shanghai et Komatsu 8

A l'heure actuelle, les vols Shanghai Komatsu sont programmés les lundis, jeudis, vendredis et dimanches. A partir du 27 octobre 2019, il y aura également des vols les mardis et les samedis, pour un total de six liaisons hebdomadaires.

● Jours et horaires

Lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche			
Shanghai (Pudong)		Komatsu	Shanghai (Pudong)
9h30	→	12h35 13h30	→ 15h35

