



2019  
No. 46

# Die Ishikawa Tourismus Nachrichten

Sonderthemen

## Gaumenfreuden im Winter von Ishikawa

Der Winter ist die Jahreszeit der besonders leckeren Gerichte, z. B. Fisch der Saison.

### Krabben



Kulinarische Vertreter  
im Winter

Voller und intensiver  
Geschmack

#### „Kanō-gani“

Die in Ishikawa gefischten männlichen Schneekrabben sind kräftig und haben einen vollen süßlichen Geschmack. Sie sind mit einem hellblauen Etikett versehen.

#### „Kōbako-gani“

Die weiblichen Krabben werden vom 6.11. bis Mitte Dezember gefangen. Eine Spezialität sind die geschmackvollen Innereien und Eier mit Biss.

#### „Krabben essen!“

#### “Kaga-Kani Gohan” 1

Eine ganze im Hashidatehafen frisch gefangene Krabbe wird für dieses Gericht verwendet, das in 5 Restaurants in Kaga angeboten wird. Das im traditionellen Handwerk gefertigte Kutani-yaki Geschirr und Yamanaka-Shikki Lackwaren erfreuen das Auge.

- Kaga-Ryori Bantei (Daishōji) Nur Mittagessen
- Kuimonya Furusato (Kaga Onsen Eki-mae) Bis 16:00 Uhr
- Casa Fortuna (Kaga Onsen Bahnhofsviertel) Nur Mittagessen
- Kappo Kaga (Yamashiro Onsen) Nur Mittagessen
- Hotel Arrowle (Katayamazuru Onsen)

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

#### All-you-can-eat im Krabben-Spezialitätenrestaurant 2

- Benkichi (Ōnomachi 5-7, Kanazawa) <http://www.benkichi.jp/>  
ab dem Bhf. 15 Min. mit dem Taxi



### Austern



Reichhaltige Süße

Herangewachsen in der ruhigen Nanao-Bucht sind sie zwar klein, aber ihr dickes Fleisch ist berühmt für seine Süße. Essen Sie sich satt an den geschmackvollen und nahrhaften Austern in der Wintersaison.

#### “Noto-Kaki Austern”

#### „Austern essen!“ Austern-Festival im Schnee 2020 (Anamizumachi) 3

Auf einer Gesamtlänge von 400 m können auf dem Holzkohlengrill gegrillte Austern verzehrt werden. Es gibt auch andere Köstlichkeiten von Umi-no-sachi, Yama-no-sachi.



- **Zeitplan** 8.2. (Sa.), 9.2. (So.) 2020
- **Veranstaltungsort** Asunaro-Hiroba Platz (Anamizumachi)
- **Anfahrt** Ab JR-Bhf. Kanazawa mit dem Schnellzug 58 Min. → Ausstieg Wakura Onsen → mit Noto-Railways 33 Min. → Ausstieg Endbahnhof Anamizu → 10 Min. zu Fuß

#### Nanao-Bay Noto-Kaki Oyster Festival (Nanao) 4

In der Nanao Bucht gefischte Noto-Kaki Austern können Sie in lokalen Restaurants genießen. Essen Sie sich satt an gegrillten Austern, Spezialitäten der jeweiligen Restaurants und Menüs.

- **Zeitplan** | 05.01. (So.) bis 31.03. (Di.) 2020

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



# Kanazawa-Oden



Oden ist ein Gericht, das im Winter in ganz Japan gegessen wird, Kanazawa-Oden hat jedoch spezielle Zutaten wie Kaga-Gemüse, Kuruma-bu (radförmige Glutenskuchen) und saisonale Meeresfrüchte.

## Kanazawa-Oden essen!

5 6

**Akadama Honten** (Katamachi, Kanazawa)  
<http://www.odan-akadama.com/>

**Kanazawa-Oden Ippukuya** (Ōmichō-Ichiba Markt)  
<http://www.kachigumi.co.jp/ippukuya/>

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

**Kuroyuri** (Kanazawa-Bhf.)  
<https://www.odan-kuroyuri.com/>

### Baigai (Meeresschnecken)

Typisch sind festes Fleisch und ein intensiver Geschmack der Innereien. Der aus den Baigai gewonnene Sud verfeinert die Oden-Suppe.

### Kanimen

Mit Krabbenfleisch und Innereien gefüllter Krabbenpanzer des Kōbako-Gani, ein Gericht, das es nur vom 06.11. bis 29.12. gibt.

### Kuruma-bu

Ringförmige Glutenskuchen, die sich mit Brühe vollsaugen.

### Gensuke-Daikon Rettich

Dieser Rettich hat eine weiche Substanz, ohne zu zerbrechen und ist optimal für Oden.

# Empfehlungen und Veranstaltungen im Winter

Wir stellen Ihnen Orte vor, an denen Sie den Winter in Ishikawa auskosten können, sowie ein Schnupperkurs-Menü für diese Jahreszeit.

## Beleuchtung des Kenrokuen-Gartens „Winter“ 6

Je nach Jahreszeit zeigt sich der Kenrokuen-Garten in anderen Farben. Im Winter sehen Sie „Yukizuri“, die zum Schutz vor der Schneelast hochgebundenen Äste, und wenn es schneit, eine zauberhafte „Schneelandschaft“. Während der Beleuchtung ist freier Eintritt.

- **Zeitplan** | 24.01. (Fr.) bis 02.02. (So.) 2020  
08.02. (Sa.) bis 16.02. (So.)  
17:30-21:00 (Eintritt bis 20:45 Uhr)

- **Anfahrt** | Ab Kanazawa Bhf. ca. 20 Min. mit dem Burgstadt-Kanazawa-Rundfahrtbus → Ausstieg „Kenrokuen-shita/Kanazawajō“



## Tanz der Kanazawa-Geiko 5

In der Higashi-, Nishi- und Kazuemachi-Chayagai in Kanazawa praktizieren auch heute noch Geiko ihre verfeinerten Künste. Im an den Kanazawa Bhf. angrenzenden Ishikawa Ongakudo Washitsu finden zeitlich begrenzte Sonderveranstaltungen statt, bei denen Sie traditionelle Tänze, Taiko und „Ozashiki-Asobi“ der Geiko bewundern und kennenlernen können. Kopfhörern für Erläuterungen auf Englisch werden kostenlos ausgeliehen.

- **Zeitplan** | Insgesamt 30 Veranstaltungen vom 07.10.2019 bis 26.03.2020  
14:00-15:00 Uhr  
13.01. (Mo.), 17.01. (Fr.), 19.01. (So.), 20.01. (Mo.), 22.01. (Mi.)  
03.02. (Mo.), 07.02. (Fr.), 09.02. (So.)  
01.03. (So.), 10.03. (Di.), 15.03. (So.), 16.03. (Mo.), 20.03. (Fr.),  
23.03. (Mo.), 26.03. (Do.)

\* Weitere Daten finden Sie hier:

[https://www.pref.ishikawa.lg.jp/muse/event/geigi\\_no\\_mai.html](https://www.pref.ishikawa.lg.jp/muse/event/geigi_no_mai.html)

- **Veranstaltungsort** | Ishikawa Ongakudo Washitsu (Shōwamachi, Kanazawa)  
Ab Kanazawa-Bhf. 1 Min. zu Fuß  
Ca. 50 Personen (in der Reihenfolge der Anmeldungen)
- **Teilnehmerzahl** | Einzelgebühr 1.000 Yen (incl. MwSt)  
Gruppen (ab 15 Pers.) 800 Yen (incl. MwSt)
- **Gebühren** | Executive Committee for the Improvement of Geigi Skills  
(Kulturförderungsabteilung der Präfektur Ishikawa)
- **Reservierung** | [dentoubunka@pref.ishikawa.lg.jp](mailto:dentoubunka@pref.ishikawa.lg.jp)  
0081-76-225-1371
- **E-mail**
- **TEL**





# Aktuelle Neuigkeiten

## Samuraikultur und Bürgertumkultur-Erlebnis 6

In traditionsreichen Kaufmannshäusern, die seit 1875 traditionelle fermentierte Lebensmittel in Ishikawa bereitstellen, spüren Sie die Samuraikultur und die Bürgertumkultur. Während Sie „Katana“ Original-Schwerter aus der Nähe betrachten, erläutert Ihnen der aus einer Samurai-Familie abstammende Besitzer die Schwerter. Auf Wunsch können Sie eine „Hakama“ tragen und ein Erinnerungsfoto mit einer Schwertimitation machen. (Englisch möglich)

- **Veranstaltungstage** | Täglich \*Bitte erkundigen Sie sich vorab
- **Benötigte Zeit** | 20-30 Min.
- **Gebühren** | 2.000 Yen (ohne MwSt) \* inkl. 1 Getränk
- **Ort** | Shijimaya Honpo Yayoi-Honten (Yayoi 1-17-28, Kanazawa)
- **Anfahrt** | Ab JR-Bhf. Kanazawa mit dem Bus 15 Min. → Direkt am Ausstieg Numatachō  
TEL: 0081-76-241-4173
- **Anfragen** | shijimaya@kabura.jp (Vorab Reservierung erforderlich)
- **Reservierung** | Optional gibt es ein Mittagessen mit fermentierten Zutaten (2.000 Yen ohne MwSt., Reservierung bis 1 Woche vorher). Samuraikultur und Bürgertumkultur-Erlebnis für maximal 15 Pers., Mittagessen für maximal 24 Pers.
- **Sonstiges** | <https://www.kabura.jp/contents/samurai/>



Keta Taisha Schrein

## Am 1. Tag des Monats kostenloser Bus zwischen Kanazawa und Keta Taisha Schrein 7



Am 1. Tag des Monats verkehrt jetzt zweimal täglich ein kostenloser Bus zwischen Kanazawa Bhf. und dem Keta Taisha Schrein und Myōjōji Tempel in Hakui. Der für Liebesbünde berühmte Keta Taisha Schrein in Hakui offeriert am 1. Tag des Monats „Tsuitachimusubi“, eine in der Gebetshalle (wichtiges Kulturgut Japans) abgehaltene kostenlose Fürbitte für Liebesbünde. Außerdem können Sie 10 als wichtige Kulturgüter Japans designierte Gebäude des Myōjōji Tempel, wie die Haupthalle, die 5-stöckige Pagode usw. besichtigen. (Gesonderte Eintrittsgebühr für den Myōjōji Tempel erforderlich). Der Charterbus ist die Sonderanfertigung „Hanayome-Noren Chapter 2“ und fährt über den Chirihama Nagisa Driveway, den einzigen befahrbaren Strand in Japan, zum Bahnhof zurück.

- **Abfahrtszeit** | Ab Kanazawa Bhf. 07:20 Uhr  
Ab 13:00 Uhr
- **Benötigte Zeit** | 4,5 Std.
- **Anfragen** | Keta Taisha Schrein  
TEL: 0081-767-22-0602



Myōjōji Tempel

## 21st Century Museum of Contemporary Art Kanazawa geschlossen 6

Vom 20.12. 2019 (Fr.) bis 03.02.2020 (Mo.) ist das 21st Century Museum of Contemporary Art Kanazawa wegen Renovierungsarbeiten am Informationsschalter und den Sanitäranlagen geschlossen.  
<https://www.kanazawa21.jp/en/>



## Erweiterung der Verbindung Shanghai-Komatsu auf 6 Flüge pro Woche ab dem Winterflugplan 8

Die derzeitige Flugverbindung Shanghai-Komatsu mit 4 Flügen pro Woche am Montag, Donnerstag, Freitag und Sonntag wird ab 27.10.2019 um Dienstag und Samstag auf 6 Flüge pro Woche erweitert.

### • Tage/Flugplan

Mo., Di., Do., Fr., Sa., So.		
Shanghai (Pudong)	Komatsu	Shanghai (Pudong)
09:30 Uhr →	12:35 Uhr 13:30 Uhr →	15:35 Uhr

