



## 「いしかわ観光特使」活動報告書

氏名	早川 由紀
職業等	有限会社 WAKONN ライフコーディネーター
<p>1) 食文化中心の旅を企画。参加者は大満足でリピーターとなってくれる「いしかわファン」が増えました。</p> <p>内容： 7月1日から4日まで「石川の食文化と加賀の伝統工芸を学ぶツアー」を開催。東京と大阪から24名の参加者が集いました。</p> <p>参加者は近江町市場で、新鮮な加賀野菜と、地物の魚を購入。 ヤマト味噌醤油の蔵見学のあと、キッチンで蔵の味噌と醤油を用いて、料理を作り、加賀野菜や地物の魚を「五感（聞くだけでなく、見たり、触れたり、香りを楽しんだり、味わったり）」で学びました。</p> <p>東山の「茶房一笑」では、加賀棒茶の講義と、お茶のテイスティング。夜は鍋木本舗にて、九谷焼の講義と、絵付け体験。 その後、西茶屋街で茶屋遊びを体験。 芸妓さんへの「心遣い」などをしっかり予習してきた参加者に対し、芸妓さんたちは、感激。</p> <p>能登出身のパティシエ、辻口氏がプロデュースした「コンセプトG」の茶室で、おしゃれなお茶会を体験したあと、「小松弥助」で寿司を堪能。 小堀酒造の「白山」3種を飲み比べました。</p> <p>その後、山中温泉かよう亭に宿泊。最終日は山中漆器の千樹工房を見学。 かやの神社では樹齢2300年の大杉から、エネルギーをもらいました。</p> <p>このような、オリジナルな旅の企画とご案内を続けていきたいと思えます。すでに全米屈指のレストラン『ユニオン・スクエア・カフェ』のオーナーシェフ、マイケル・ロマーノ氏より引き合いがきています。</p>	

2)

「かなざわ まち博 2011」にて

町屋をビストロにした YUIGA にて、加賀の食材とワインのマリアージュをテーマに、ワインセミナーを開催。昼の部、夜の部、県内外から 16 名ずつの参加者が集いました。

3)

「おしゃれメッセ 2011 金澤エッセンス」

今年で 6 回目を迎える「おしゃれメッセ」。

金沢の工芸を楽しむ上質なライフスタイルの提案、「金澤エッセンス」を 7 日、8 日、9 日、金沢市広坂の、しいのき迎賓館にて、開催しました。県外から多彩なゲストを招き、ものづくりや、ワインやお酒と器に関するセミナーを開きました。金沢工芸の器で、お酒やチーズ、加賀の食材を使ったお料理を楽しむハッピーアワー（18 時～）には、ファッション・出版・ワイン・日本酒の世界では誰もが知っている華やかな顔触れを含め、県内外の多くの方たちが参加。観て、聴いて、触れて、香りを感じ、味わいながら、五感を使う文化交流は、高い評価を得ました。