

利賀

と が

散策
MAP

人と大自然を育み、ゆつくりと流れる芸術の地

美しい山々と二本の清流が縦断する緑豊かな大自然の中で

脈々と受け継がれてきた伝統や文化が息づいています。

劇団「SCOT」や「そば祭り」など地元の人々との触れ合いにより

確かな歩みを遂げてきた古くして新しい村といえます。

E-2 利賀芸術公園

国際的に「演劇の利賀」として知られ、世界一流の舞台芸術家が訪れる地です。合掌造り家屋を改造した劇場「利賀山房」やギリシャ風「野外劇場」などを舞台に繰り上げられる質の高い舞台芸術は、国内外で高い評価を受け、諸外国の演劇関係者からは、「演劇の聖地」とまで言われています。

TEL.0763-68-2028【営業時間】9:00～17:00
【定休日】冬期休園(12/1～3/31)

F-1 金剛堂山

南砺市と富山市にまたがる標高1,638mの山で日本二百名山のひとつ。山頂では360度見渡せる大パノラマと、北アルプスの稜線の美しさに見とれ、富山湾まで望める圧巻の景色に心洗われます。登山シーズンは6～9月。

A-4 庄川峡

小牧ダムを中心とする庄川峡は、春は桜、夏は緑あふれる山々、秋は紅葉、冬は雪景色と四季折々の姿に心奪われます。湖上遊覧船で往復すれば、湖面から見る山々の美しさに身も心も癒されます。

庄川遊覧船 TEL.0763-82-0220【定休日】無休
【料 金】定期航路往復：大人2,800円 小人1,400円
ショートクルーズ(要予約)：大人1,000円 小人500円(団体割引あり)

どーんと利賀の山祭り

【毎年10月下旬】

合掌造り家屋の土台作りを再現する「石かち」行事が行われ、観光客も加わって土台作りを体験できるのが魅力。重さ800kgの撞木を引き上げ、大きな石の上に打ち付けると、会場内には重厚かつ勇壮な音が響き渡ります。

TOGAしんりょくまつり

【毎年5月下旬】

利賀の新緑の時期に合わせて開催され、新鮮で種類の豊富な山菜や、岩魚の塩焼き、つきたてのヨモギ餅や特産のソバなど、利賀が誇る旬の味覚を味わうことができます。

お問い合わせ

■ 南砺市観光協会利賀村支部

〒939-2507 富山県南砺市利賀村171(商工会内)
TEL (0763)68-2527 FAX (0763)68-2626

■ 一般社団法人 南砺市観光協会

〒939-1852 富山県南砺市是安206-22(JR城端駅内)
TEL (0763)62-1201 FAX (0763)62-1202

HP <https://tabi-nanto.jp/> くわしくは

※2021年10月現在の情報です。

南砺利賀そば祭り

【毎年2月上旬】

かまくらに誘導された会場には、特大雪像が現れます。そば粉100%の利賀特産手打ちそばが用意され、寒さも忘れさせてくれるアツアツのそばの味は格別です。岩魚の塩焼きや数々の郷土料理で満腹のあとは、ステージでの民謡や歌謡ショー、花火ショーが楽しめます。

SCOTサマーシーズン

【毎年8月下旬】

「世界は日本だけではない、日本は東京だけではない、この利賀村で世界に出会う」のスローガンのもと開催される世界演劇祭です。池を擁した野外劇場や合掌造りの劇場「利賀山房」などで繰り上げられる演劇との新しい出会いの場となります。

E-2 瞑想の郷

ネパール王国・ツクチェ村との友好の象徴として建てられた。ツクチェ村の絵師を招き、1年の制作期間を経て完成させた4m四方の曼荼羅が4面に展示されています。間近に観賞すれば、その迫力に圧倒されることでしょう。

TEL.0763-68-2324【営業時間】9:00～16:00
【定休日】毎週水曜(祝日の場合は開館)、冬期休館(12月～4月中旬)
【料 金】一般600円 小学生300円(団体割引有)

B-2 脇谷のトチノキ

全国でも数少ない国指定の天然記念物の栃の木。幹回り11.89m、樹高20mの樹齢800年の大木です。

C-2 たかみねやま 高峰山

利賀村北豆谷にある富山県「ふるさと眺望点」に指定されている高峰山。標高1,071mの山頂からは、360度の展望が得られ、砺波平野や立山、穂高の山々が望まれる。山頂には、山々の安全と周辺地域の平穏を祈って、地区の方々が建立した高峰権現堂があり、登山者を見守ってくれている。

E-3 坂上の大杉

坂上八幡宮境内にあり、富山県内でも屈指の大杉です。根回り11m、樹高40m、樹齢約700年で、内部は一部空洞化しているものの、いまなお旺盛な成育を続けています。



食べる



C-3 味茶房 とがとが
平日はランチ、週末は利賀特産とが豆腐と岩魚の唐揚げの定食。季節のおすすめそばも。岩魚の唐揚げは、骨まで食べれるようにしっかり揚げるので20分待つ覚悟で!味が濃厚なソフトクリームもぜひお試しください!
TEL.0763-68-2032
【営業時間】11:00~21:00
(日曜、祝日は10:00~16:00)
【定休日】月曜、冬期不定休



F-1 レストラン麦屋
利賀特産の手打ちそばと岩魚がセットになったお得な「利賀御膳」。
TEL.0763-68-8400
【営業時間】11:00~14:00
【定休日】水曜(祝日の場合は営業)

●金融機関	C-3	となみ野農業協同組合 利賀支店	TEL.0763-68-2211
●ガソリンスタンド	D-2	JAとなみ野 百瀬川給油所(日曜休み)	TEL.0763-68-2400
	E-4	越飛建設(日曜休み)	TEL.0763-68-2336
●官公庁	C-3	南砺市役所利賀市民センター	TEL.0763-68-2112
	C-3	南砺警察署 利賀駐在所	TEL.0763-68-2110



D-2 よだれ亭
イワナの塩焼き・唐揚げ・刺身、山菜料理、手打ちそば等があります。
バーベキューハウスもあります。
TEL.0763-68-2452
【営業時間】完全予約制



F-2 とんがりぼうし
利賀の山の幸と、産地から直接仕入れた富山の海の幸をたっぷりと提供いたします。
TEL.0763-77-3600
【営業時間】完全予約制
【定休日】要問合せ



E-4 うまいもん館
そば粉、食材は地元産のものにこだわっています。四季折々の食材を活かした料理をぜひお召し上がりください。
TEL.0763-68-2963
【営業時間】11:00~17:00
※そばがなくなり次第終了
【定休日】木曜



F-4 L'évo (レヴォ)
地域に根ざし、唯一無二の店を実現するために、ミシュラン星つきの谷口シェフがオープンしたレストラン(オーベルジュ)レヴォ。食材から店内の家具やカトラリーまで「メイド・イン・富山」で統一。富山の利賀まで足を運んでもらったからこそ体験できる極上の料理を提供している。
TEL.0763-68-2115
【完全予約制】
【営業時間】ランチ 12:00 / 12:30
ディナー 18:00 / 19:00
※季節や状況により、営業時間が異なる場合があります
【定休日】水曜日(夏季休業あり)

●古民家の宿 おかべ	TEL.0763-82-5229
C-2 堀田	TEL.0763-68-2005
D-2 おかもと	TEL.0763-68-2452
D-2 瑞峯	TEL.0763-68-2518
F-2 まごぞ	TEL.0763-68-2458
F-2 古井波	TEL.0763-68-2767
F-2 中の屋	TEL.0763-68-2414
●農家民泊	TEL.0763-68-2104
E-3 いなくぼ	TEL.0763-68-2432

体験する

※営業時間・料金・人数などのお問合せ、ご予約は各施設へ。



そば打ち体験
E-4 うまいもん館 TEL.0763-68-2963
E-1 利賀国際キャンプ場 TEL.0763-68-2556
D-2 民宿おかもと TEL.0763-68-2452



山菜・きのこ採り
F-5 ナチュラル山菜キッチンUEDA TEL.0763-68-2658



岩魚のつかみ取り
E-1 利賀国際キャンプ場 TEL.0763-68-2556
D-2 民宿おかもと TEL.0763-68-2452

利賀地域では、先人たちが水はけの良い傾斜地でそばを栽培していました。丁寧に栽培されたそば粉で、そば打ちに挑戦してみよう。

利賀は山菜の宝庫。山菜名人と共に春の山に繰り出して山菜を採り、一緒に調理して味わいます。秋にはきのこ採り体験もできます。

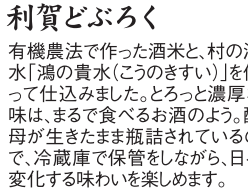
夏でも冷たい水につかりながら、子供から大人まで夢中になって遊べます。手ぶらで来てすぐにつかみ取りの体験ができ、食べることもできます。

特産品



岩魚の塩焼き

冷たくてきれいな水を好み、川魚のなかで最も上流に生息する岩魚。淡白な味の岩魚を炭火でじっくり塩焼きに。皮はパリッと身はふっくらと、大変おいしくいただけます。塩焼や唐揚げ、刺身を味わえる民宿もあります。

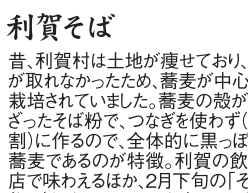


利賀どぶろく



清流そうめん

昔ながらの手延べ製法で丁寧に仕上げられた素麺。こだわりの製法で、細麺なのに強いコシ、喉ごしが得られます。清らかな水と澄んだ空気など、素麺造りの条件を備えた寒冷の風土ならではの逸品。



利賀そば

昔、利賀村は土地が痩せており、米が取れなかったため、蕎麦を中心に栽培されていました。蕎麦の殻が混ざったそば粉で、つなぎを使わず(十割)に作るの、全体的に黒っぽい蕎麦であるのが特徴。利賀の飲食店で味わえるほか、2月下旬の「そば祭り」などのイベントでも楽しめます。



山菜

標高1,000m級の山々に囲まれた利賀村地域は、純粋な森の恵みに満ち溢れます。フキノトウやアサツキ、コゴミ、センナ、こしあぶら、たらの芽、うなど…数多くの山菜がとれる自然食材の宝庫。山の恵みは、旬の春の時期だけでなく、乾燥や塩漬にして、雪の時期に活かせる冬の食材としても重宝されています。