



能登の花ヨメ 鳥居 正子 さんと

一本杉通り女将体験

600年以上続く商店街、一本杉通り。そこで商家を営む鳥居醤油店で1日醤油蔵の女将を体験。
朝の掃き掃除・店番の挨拶から、醤油蔵での醤油仕込みや醤油搾り体験も、一本杉通りの女将として、そのまま体験します。
仕込んだお醤油は熟成して2年後にお届け。



昔ながらの道具で、手作業で行う醤油
絞りは、なかなかの体力仕事。



11月は醤油の仕込みの季節。薪をつ
かって、和釜に火入れをし、大豆を煮
る。



醤油を通して、人との付き合いを楽
しむ正子さん。正子さんと共に、一本
杉でたくさんの人との出会いを楽しめ
るはず。



案内人

プログラム案内人 とりいまさこ

能登の花ヨメ 鳥居 正子 さん

正子さんは、9年間金沢で過ごした後、七尾の一本杉通りの鳥居醤油店にやってきた。鳥居醤油は大正の時代からつく、昔ながらの製法を守る醤油屋さん。醤油の仕込みはすべて女将の手作業、原材料は能登産にこだわり、今なお熟成に2年もかけて醤油づくりを行っている。

正子さんが能登に来たばかりの当時は、卸売の配達が主の鳥居醤油店だったが、人と出会うことが大好きな正子さんは、お店をディスプレイなどして小売をはじめ、少しずつ一本杉通りの人と、よそから来る人とが仲良くなれる場所をつくっていった。そして今、正子さんがお店に立つと、鳥居醤油店には内からも外からも明るい会話が行き交い、そこにいるだけで、まちの様子が見えてくるようにも感じる。

一本杉通りの振興会会長も務める正子さん。正子さんが思うこの場所ですぐ魅力は、何より近所の人との人間関係。通りを駆ける小学生がいれば、「おかえり！」「ただいま！」と声を掛け合う。いつもよりちょっと元気がない姿の人を見れば「どうした？」と声を掛け合う。ちいさな会話の掛け合いだけで、誰かが誰かを思うやさしさが、このまちには溢れ、それこそがここで暮らすよるごびのようだ。

この女将体験では、一本杉通りのお店にたつて、お掃除しながらお客さんとお話し、醤油蔵に入って醤油を仕込み、樽をかきませ...と、正子さんの1日そのものを体験。正子さんと一緒に一日を過ごしていると、自ずとこの町のやさしさに触れることになるだろう。そしてきっと、この女将体験を終える頃には、なんとも言えない幸せな充足感に満たされるはずだ。

能登の花ヨメの 能登暮らしQ&A

Q.1 能登の花ヨメの醍醐味は？

おいしいごはん。そして、困ったときは、必ず誰かが助けてくれる、人間関係

Q.2 暮らしの中で好きな時間は？

京都にいる孫とのスカイプ時間。
朝ドラの時間

Q.3 わたしにとっておき能登の場所

石動山から氷見に向かう途中の立山連峰が見える道

Q.4 わたしの大好きな能登ごはん

春先のはちめの味噌汁、夏は茄子のきんぴら。冬は旬のお鍋（沢野ごぼうと中島牡蠣）

Q.5 これから楽しみにしていること

醤油や味噌をつかったお惣菜屋さんをはじめたい！

[花ヨメさん紹介ページへ](#)

一本杉通り女将体験

プログラム概要

実施日	2014年11月27日～28日 ※変更になりました。
実施場所（集合場所）	鳥居醤油店（七尾市・一本杉通り）
開催時間	13:00～翌14:00
料 金	5,000円（別途体験保険料500円）
料金に含まれるもの	醤油蔵女将体験（見学・案内）できたお醤油の送料 ※ごはん・お泊りは女将宅にてご用意します。
参加者持ちもの	汚れてかまわない服装・着替え・洗面用具

アクセス

バス	
駐車場	有

問合せ・申込み

申込み先（担当）	鳥居正子
申込み方法	要予約
電話	0767-52-0368
メールアドレス	
キャンセルについて	3日前までに要連絡
参加受け入れ数（最小/最大）	1～2名（1組）

※ お支払いは現地にて現金でお願い致します。