



写真集「Noto」より

すべるとガラガラと音がする全長52mのすべり台。海を見ながらすべるすべり台ってそうはないです。

「公園から見る海は、プライベートビーチのようでステキなんです。」

## 2. 日本海倶楽部 ニホンカイクラブ



能登町内浦の高台にある、地ビール工房やレストラン、牧場からなるリゾートエリア。爽やかな風に吹かれながら、海を眺めて飲む地ビールの味は格別。園内にはエミューやワラビーなどの動物も。

tel.0768-72-8181 能登町字立壁92 @11:00~22:00  
@水曜 @有 <http://www.nihonkai-club.com/>

「お店の雰囲気が好きなんです。能登に行ったら必ず寄ってます。」

## 1. 道の駅 桜峠 ミチノエキ サクラトウゲ

奥能登の動脈、珠洲道路にある道の駅。奥能登から全国の商品まで揃い、挽き立ての二味珈琲やブルーベリーソフト、カレーパンなども評判。お店の横には日本庭園があり、運転の疲れを癒してくれる。

tel.0768-76-1518 能登町字当目2-24-24  
@9:00~17:30 @水曜 @有  
<http://www.yanagida.ne.jp/michinoeki/>



右は能登の情報誌「noto色」制作メンバーの1人、駅長の松木さん。能登情報満載のブログ (<http://yaplog.jp/michinoeki/>) も人気。

おまけ

# 能登 お気に入り5

女性カメラマン  
中乃波木さんに聞いたよ!



写真家  
中乃波木さん

1979年東京生まれ。13歳の時に能登に移住。東京造形大学写真学科を卒業後、アマノのアシスタントを経て2003年独立。以後、フリーカメラマンとして活躍中。梅佳代さんとは、同じ中学校の先輩後輩。

Information  
処女作「Noto」(フォイル印刷)。2,625円。小さい時に移り住んだ能登の風景やそこで暮らす人々の生活を閉じ込めた一冊。72ページ。



## 能登におでかけ。

「畑や田んぼに囲まれて食べるジェラートは最高!」

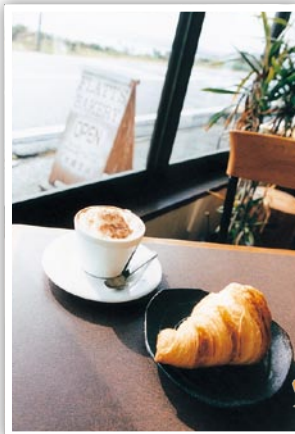
## 3. マルガージェラート能登本店 マルガージェラート

奥能登で育った乳牛から毎日搾る、生乳100%を使ったジェラートが有名。フレッシュミルクやブルーベリーなどの定番以外に、能登の食材を取り入れたフレーバーがあり、今の季節は梅やすもがおすすめ。

tel.0768-67-1003 能登町字瑞穂163-1  
@10:00~18:00 @無休(冬期のみ木曜定休) @有  
<http://www.malgagelato.jp/>



常時14種類のフレーバーが揃う。乃波木さんは、いちごにローストアーモンド、そしてバラやさくらなどのお花系のがお気に入り。写真はバラ(シングル・283円)。



「クワッサンにカレーパン。飲み物はカフェラテですね。」

## 5. FLATT'S BAKERY フラット ベーカーリー

「民宿ふらっと」に併設したカフェ。焼き立ての素材にこだわり自家製の酵母を使ったパン、無添加パン、いしりぱん、本場仕込みのドイツパンなど、日替わりで、イタリアンコーヒーと一緒に。

tel.0768-62-1550 能登町波並20-95-2  
@11:30~17:30  
@水・木曜 @有 <http://www.noto.ne.jp/flatt/>



ボードに今日のおすすめが書いてあるので、まずはチェック。グリーンカレーはロコミで評判。オーストラリア人店主の奥さんは、乃波木さんが中学生の時の社会の先生だったとか。



写真集「Noto」より



乃波木さんのおすすめは鯀の鮭だきや丸い岩海苔、そしてメカブ。あまり行けないけど、立ち寄った時は、つい買い過ぎてしまうとか。今年の3月、乃波木さんはこのギャラリーで、個展を開きました。

「入ると美味しい香りがするんです。ミニギャラリーも楽しいですよ。」

## 4. しら井 シライ

大きな昆布暖簾が目を引く、能登の町家商家を再現した木造りの昆布屋さん。わずかししか採れない北海道産の厳選素材を活かしながら、コツコツと手作りで仕上げた商品だけを販売している。

tel.0767-53-0589 七尾市一本杉町百番地  
@9:00~19:00  
@第2・4火曜 @有 <http://www.5.ocn.ne.jp/~shirai52/>

