|  |  |
| --- | --- |
| P2 | P2 |
| 日本海と白山を擁した石川県は、春夏秋冬、季節ごとの異なる魅力が楽しめる、最も日本らしい土地です。江戸時代、この地で“加賀百万石”と呼ばれる領地を所有した加賀藩は、徳川将軍家に次ぐ石高を持ちながら、軍備よりも金箔や漆器などの工芸や芸能文化、さらには和菓子や加賀料理など食文化の育成に尽力し、平和で豊かな領地を作り上げました。その加賀藩の“ものづくり”の伝統は、現代の石川県にも受け継がれ、近年では機械や繊維、食品などの地場産業に加え、炭素繊維や航空機、ライフサイエンスなど次世代産業分野でも国内外から注目を集めています。豊かな自然と優美な伝統文化、産業が共存し、輝き続ける石川県。その魅力のすべてをご紹介します。 | Avec ses paysages typiquement japonais, comme ses hauts sommets et sa longue côte maritime, la préfecture d’Ishikawa offre une beauté qui s’apprécie en toute saison. Pendant l’ère Edo (1600-1868), la préfecture appartenait au fief de Kaga, le plus riche après celui des Tokugawa. Ses dirigeants ont préféré développer l’artisanat, tel que les feuilles d’or et la laque, et cultiver les arts de la scène, plutôt que de se militariser. Ils ont également stimulé la culture culinaire locale, maintenant renommée pour les pâtisseries japonaises (*wagashi*) et la cuisine de Kaga, ou *Kaga ryōri*. Ce faisant, ils ont participé à la création d’un espace de paix et de prospérité. Ces longues traditions de raffinement et de savoir-faire prospèrent dans la culture et l’industrie locale d’aujourd’hui. Machinerie, textiles et produits alimentaires sont des industries établies de longue date et Ishikawa commence à se démarquer au sein de domaines émergents (fibre de carbone, aéronautique, sciences de la vie…). Venez voir briller Ishikawa, terre où un cadre naturel d’une riche histoire nourrit une industrie vigoureuse.  |
| P3  | P3 |
| 春SPRING | 春 PRINTEMPS |
| 桜に彩られる城下町-4 | Cité historique colorée de cerisiers -4 |
| 五感で“季節”を愛でる-8 | Les quatre saisons à travers les cinq sens — 8 |
| 夏SUMMER | 夏ÉTÉ |
| 郷土への情熱溢れる祭り-10 | Festivals pour la fierté locale — 10 |
| ダイナミックな里山里海-12 | Terre et mer grouillantes de vie -12 |
| 人が集まり躍動する街-14 | Quartier vibrant et cosmopolite -14 |
| 秋AUTUMN | 秋 AUTOMNE  |
| 紅葉と温泉の癒し-16 | Feuillage d’automne et sources thermales -16 |
| 情緒ある古い町並みを歩く-18 | Parcours des quartiers et de leur histoire -18 |
| 活気溢れる市場、特産品-20  | Marché animé, spécialités locales -20 |
| 冬WINTER | 冬 HIVER |
| 雪の白山を見上げて冬仕度が始まる-22 | Les sommets enneigés annonciateurs de l’hiver -22 |
| 洗練された食文化を楽しむ-24 | Appréciation d’une culture culinaire raffinée — 24 |
| 身近にある芸能・芸術-26 | Arts visuels et scéniques à portée de main -26 |
| 伝統工芸ART & CRAFT | ART & ARTISANAT |
| 武家の美意識を映し出す工芸-28 | Artisanat au goût des samouraïs -28 |
| 現代に受け継がれた絢爛豪華な技-30 | Traditions artisanales de luxe passées et présentes -30 |
| 暮らしの実用から生まれる美-32 | La beauté des objets du quotidien -32 |
| 産業・学術交流　INDUSTRY &ACADEMIC EXCHANGE | INDUSTRIE & ÉCHANGES UNIVERSITAIRES |
| 地域経済をリードする4 大基幹産業-34 | Les quatre industries-clés de l’économie régionale -34 |
| 世界が注目する次世代産業-36 | Industries de nouvelle génération prometteuses -36 |
| 地域と世界をつなぐ学術交流-37 | Les échanges universitaires reliant Ishikawa au monde -37 |
| マップ＆アクセス MAP & ACCESS-38 | Accès et Carte d’Ishikawa -38 |
| P4 | P4 |
| 春 SPRING | 春 PRINTEMPS |
| 桜に彩られる城下町 | Cité historique colorée de cerisiers  |
| 北陸の冬特有の鈍色の空は春になると青く澄み、柔らかな日差しに雪解け水が煌めいて、すべてが活気きます。人々が待ち焦がれた桜は４月上旬に開花し、城址、寺社、山里と各地でさまざまな姿を見せてくれます。多くの歴史的建造物や庭園で観桜できるのも石川の春の魅力。花見弁当を携えて桜の下で宴を催し、日が落ちれば静かに夜桜を愛で、散り際を儚む――。桜は、季節の移ろいを愛でようとする日本人的感性の象徴なのです。石川県の旅では、そんな伝統的な“日本の春”に出会うことができます。 | Avec l’arrivée du printemps, les cieux chargés de l’hiver se dégagent en un bleu clair et la neige fondue brille sous les doux rayons du soleil. Début avril, les fleurs de cerisiers bruissent enfin dans le château, dans les temples, dans les sanctuaires, dans les montagnes et dans les villages. La pleine floraison au cœur des sites historiques et des jardins est un des plaisirs propres à Ishikawa lors de cette saison. Profiter de piqueniques, admirer les fleurs blanches sur fond nocturne, et contempler l’aspect éphémère de la beauté à travers la chute des pétales ; tout cela fait partie intégrante de la sensibilité aux changements des saisons que ces magnifiques fleurs inspirent. De cette façon, Ishikawa offre nombre d’occasions de faire l’expérience d’un « printemps japonais ».  |
| P5 | P5  |
| 金沢城公園 | Parc du Château de Kanazawa  |
| 金沢のシンボル、市の中心に存する金沢城公園には、ソメイヨシノをはじめ、唐実桜など約360本の桜が植樹されています。開花時には園内のライトアップも実施されます。勇壮な石垣に白漆喰となまこ壁、桜とのコントラストは、春の金沢城公園ならではの景色です。（Map I） | Le parc du Château de Kanazawa, symbole de la ville, recense plus de 360 cerisiers des variétés *somei yoshino*, *shinami-zakura* et autres. Ceux-ci sont illuminés par des projecteurs à la tombée de la nuit, les délicats pétales un contraste frappant avec les murs en plâtre blanc robuste et les murs décorés de motifs *namako* (murs ornés de grilles blanches). (Carte I) |
| P6 | P6  |
| 兼六園 | Le jardin Kenrokuen  |
| 国の特別名勝に指定されている日本三名園の一つ。庭園内に6つの景観が共存していることがその名の由来。17世紀から加賀藩主前田家代々が年月をかけて築き上げた廻遊式庭園で、フランスのミシュランガイドブックでも、最高ランクの三つ星に格付けされています。（Map J） | Jardin de promenade développé dès le XVIIe siècle par les seigneurs du clan Maeda qui régnaient sur le domaine de Kaga, le Kenrokuen compte parmi les trois plus beaux du Japon. Son nom signifie « les Six Jardins », en référence aux six paysages qui y coexistent. Le guide français Vert Michelin lui attribue sa plus grande consécration avec 3 étoiles. (Carte J) |
| P7 | P7 |
| 春の祭り | Festival printanier |
| （左）お旅祭り : 360年の歴史をもつ、5月に行われる祭り。あでやかな装束を着て歌舞伎の名場面を演じる子どもたちを乗せた、漆と金箔が施された豪華な曳山（山車）が勇壮な姿を見せてくれます。（MAP31） | [Gauche] Festival Otabi : Tenu tous les ans au mois de mai depuis environ 360 ans, ce festival inclut de magnifiques chars *hikiyama* décorés à la laque et à la feuille d’or et transportant des enfants habillés en costumes de théâtre kabuki. (Carte 31) |
| （右）青柏祭 : 五穀豊穣を祈って5月に行われる祭り。舟形をした日本最大級の山車が曳かれる曳山行事「でか山」は、国指定重要無形民俗文化財。山車の引き廻しには観光客も参加でき、毎年多くの人たちが訪れます。(Map11) | [Droite] Festival Seihakusai : Invoquant des récoltes abondantes, ce festival de mai est connu à travers le Japon pour ses énormes chars en forme de bateau, eux-mêmes inscrits comme « Bien culturel traditionnel immatériel important » à l’inventaire national. Les spectateurs peuvent également participer en tirant les chars à travers les rues. (Carte 11) |
| （左上）大聖寺川流し舟 | [En haut à gauche] Croisière sur la rivière Daishoji |
| かつての城下町、大聖寺に流れる旧大聖寺川を屋形舟でゆったりと巡りながら、古い町並みの風情と川沿いの桜を楽しむことができます。散り際の水面の花筏も一興です。（Map33） | Profitez de la vieille ville fortifiée et des charmes bucoliques des montagnes bordées de cerisiers tout en dérivant au fil de la rivière sur une gondole à rame. Les pétales flottant à la surface de l’eau sont aussi un spectacle à ne pas manquer. (Carte 33) |
| （左中）志乎・桜の里古墳公園 | [À droite] Le parc des Tumulus Shio Sakura-no-sato |
| 6世紀後半に築造された6基の円墳を整備して造られた広大な公園。36種約1000本の桜が植栽されています。周辺にも多くの桜が見られ、憩いのひとときを過ごせます。（Map17） | Site de tumulus funéraire datant de la deuxième moitié du VIe siècle, plus de 1000 cerisiers de 36 espèces différentes y sont plantés. Les cerisiers sont également nombreux dans la campagne environnante, ce qui en fait un lieu de prédilection pour se détendre. (Carte 17) |
| （上）倶利迦羅不動寺 | [En bas à gauche] Temple Kurikara-Fudo |
| 高野山真言宗 別格本山。日本三不動の一つともいわれ、多くの参詣者が訪れます。県内きっての八重桜の名所で、高さ約8ｍの朱塗りの五重塔からは、晴天時には遠く山々が望めます | Ce temple, très fréquenté par les pèlerins, est un des trois plus fameux du Japon, et parsemés tout autour se trouvent parmi les plus beaux cerisiers *yae-zakura* de la préfecture. Les jours de beau temps, vous pourrez admirer les montagnes depuis les huit mètres de sa pagode à cinq étages teints vermillon.  |
| P8 | P8 |
| 五感で“季節”を愛でる | Les quatre saisons à travers les cinq sens |
| 茶を点て、味わうことだけでなく、その精神性や空間のしつらい、道具など“総合芸術”として発展してきた茶の湯。かつて加賀藩城下では、町人にいたるまで茶の湯が奨励され、現在もこの地には日常のなかに茶道文化が根づいています。茶事にまつわる和菓子や饗応の料理、それらを引き立てる器に至るまで、独特のこまやかな美意識が貫かれています。流麗な意匠は四季折々の自然美を昇華させたもので、味覚でも視覚でも楽しませる、日本人ならではの“おもてなしの心”が込められているのです。 | La cérémonie du thé a développé le thé au-delà de ses simples infusion et dégustation jusqu’à en faire un art spirituel, utilisant des espaces et des ustensiles bien définis. Encouragée même auprès du peuple, la cérémonie du thé est une pratique encore profondément ancrée dans la région. Un goût de l’esthétisme notoire s’exprime à travers tous les aspects de la cérémonie, des *wagashi* (pâtisseries japonaises) accompagnant le thé aux ustensiles de service. Des motifs élégants évoquent la beauté des saisons, créant un festin pour les yeux autant que pour le palais et reflètent l’hospitalité distinctement japonaise qu’est l’*omotenashi*.  |
| 和菓子 | Wagashi (pâtisseries japonaises)  |
| 四季折々の茶事に欠かせない和菓子。石川県内には茶事に使われる主菓子や干菓子を扱う和菓子店が多く、その技を競い合っています。春の花鳥風月（自然の風景や事象）を意匠とした繊細な和菓子には、「春の舞」「花筏」「胡蝶」など風流な名がつけられています。前田家の家紋を象った｢梅鉢｣も初春の定番です。 | En toute saison, elles sont indispensables à la cérémonie du thé. Justement, Ishikawa recense de nombreux producteurs d’*omogashi* (pâtisseries moelleuses) et de *higashi* (pâtisseries sèches), chaque magasin s’efforçant de prouver son savoir-faire. Tout de leurs confections, du design au nom qu’elles portent, est inspiré de la nature printanière : *haru-no-maï* (valse du printemps), *hana-ikada* (radeau de fleurs), *kochō* (papillon)… Notons également le fameux *umebachi* représentant une fleur de prunier, emblème de la famille Maeda.  |
| P9 | P9 |
| 器と料理 | Vaisselle et cuisine  |
| 椀の蓋を開けると春爛漫。桜花に心を奪われます。加賀蒔絵師の名工による雪月花文様と椀表の黒のコントラストが料理を引き立てて。輪島塗や九谷焼など、料理や季節と調和する器に盛り付けて完成する「加賀料理」。石川を代表する郷土料理である治部煮も、定番の鴨肉とすだれ麩のほか、旬の筍や山菜を盛り込み、春ならではの仕立てで供されます。 | Révélant une explosion de fleurs de cerisiers, ce bol à soupe et son couvercle dévoilent paysages et saveurs du printemps. Les contrastes du noir avec neige, lune ou fleurs font ressortir les couleurs du mets contenu. C’est lorsqu’on agence les thèmes saisonniers de la cuisine et de la vaisselle en laque de Wajima ou en porcelaine *kutani* que l’on obtient l’essence de ce qui caractérise la *Kaga ryōri*, ou « cuisine de Kaga ». Le *jibuni*, quant à lui, est un plat emblématique d’Ishikawa, habituellement servi au printemps et fait de canard, de confections en gluten de blé, de pousses de bambou fraîches et de légumes sauvages.  |
| P10 | P10 |
| 夏 SUMMER | 夏 ÉTÉ |
| （左）川北まつり | Festival de Kawakita |
| 川北町で「火まつり」に合わせて開催される、日本海側最大級の花火の祭典。手取川の中州で打ち上げられる特大の花火やスクランブルスターマインは、まさに圧巻です。人々は、宵の涼を求めて河原に集い、夜空に広がる花火の音や鮮やかな色彩を楽しみながら、夏の夜を満喫します。(Map29) | Festival de plus grande envergure pyrotechnique de toute la côte de la mer du Japon, il coïncide avec le « Festival du feu » de Kawakita. D’immenses feux d’artifice (dont des salves de feux en forme d’étoile) sont propulsés au-dessus des bancs de sable de la rivière Tedori et leurs son et couleurs envahissent le ciel, au plus grand bonheur des spectateurs rassemblés le long des rives fraîches.  |
| （上）輪島大祭 | Grand festival de Wajima |
| 輪島市中心部の４地区でそれぞれ行われる祭りの総称。華麗なキリコが練り歩き、最後には大漁を願っての入水神事や、家内安全、豊作を託しての松明神事などが行われます。町ごとに趣の異なるキリコの意匠も見どころのひとつ。威勢(power; might; authority)のよい掛け声、打ち鳴らされる和太鼓は魂の響きのようです。(Map2) | C’est le nom donné aux quatre festivals des quartiers du centre de Wajima, qui, en réalité, se déroulent en même temps. Le défilé de lanternes *kiriko* est suivi d’un rituel au bord de la mer pour une pêche abondante ainsi que des torches flamboyantes implorant aux divinités de bonnes récoltes et le bien-être des familles, clôturant ainsi les festivités. Les chants entraînants et le rythme des tambours créent à eux seuls une mélodie percutante. (Carte 2) |
| P11 | P11 |
| 郷土への情熱溢れる祭り | Festivals pour la fierté locale |
| 夏になると、石川県の各地で、その土地に代々伝わる祭りが開催されます。祭りは郷土への愛であり、誇りの象徴。土地を離れた者でも祭りには駆けつけて、懐かしい人と再会し、ともに熱狂し、結びつきを深めるのです。なかでも代表的なのが、能登一帯で開催される、日本遺産に認定された「キリコ祭り」。キリコと呼ばれる巨大な灯籠や神輿が通りを練り歩き、乱舞し、見物の老若男女が後に続きます。クライマックスにはキリコや神輿が集結して大松明を燃やし、大変な盛り上がりを見せます。祭りには、夏の暑さを吹き飛ばしてくれるパワーがみなぎっているのです。 | Des festivals locaux de longue tradition se tiennent en été dans l’ensemble de la préfecture d’Ishikawa. Ils symbolisent l’attachement aux racines et la fierté que l’on éprouve pour sa communauté, de sorte que même les personnes qui ont quitté la préfecture reviennent pour ces occasions pour se joindre à l’excitation et raviver d’anciens liens. Les festivals *kiriko* de la région de Noto (désignés Héritage japonais) présentent des défilés de lanternes géantes appelées *kiriko*, et de sanctuaires portatifs (*mikoshi*) en tête de foules d’hommes et de femmes de tous les âges. Les célébrations atteignent leur apogée lorsque, au milieu de feux de joie et de torches enflammées géantes, les *kiriko* et les *mikoshi* se rencontrent. Exaltantes, ces célébrations font vivre des émotions fortes autant qu’ils chassent la chaleur estivale. |
| P12 | P12 |
| ダイナミックな里山里海 | Terre et mer grouillantes de vie  |
| 日本海に突き出た能登半島は山と海に恵まれた土地で、人々は長い間、自然と寄り添いながら暮らしを営んできました。強い日差しが照りつけ、真っ青な海から内陸に風が吹き込み、緑の木々が揺れる。ダイナミックな能登の自然が最も生き生きと輝く季節、それが夏なのです。世界農業遺産に認定された豊かな里山里海では、どこか懐かしい風景のなか、昔ながらの農法・漁法を見ることができます。日本海の荒波が作り上げた海岸線。その景観美も、見どころのひとつです。 | Depuis la nuit des temps, les habitants de Noto vivent entourés des richesses de la terre et de la mer et entretiennent ainsi un rapport intime avec la nature. Un soleil vif, le vent de la mer azur et la végétation luxuriante font de l’été la saison la plus vibrante de Noto. À Satoyama et à Sato’umi, villes désignées Patrimoine agricole mondial, on utilise les mêmes techniques locales de pêche et d’agriculture que jadis, et la beauté naturelle de la côte sculptée par les vagues est à couper le souffle.  |
| 千里浜なぎさドライブウェイ: 日本で唯一、波打ち際を車で走ることができる、羽咋市、宝達志水町にわたる全長約8kmの砂浜ロード。バイクや自転車でも走行可能で、交通量が多くなる夏には、道路標識を設けて交通整理が行われます。(Map18) | Route côtière Chirihama Nagisa : reliant les villes de Hakui et de Hōdatsushimizu sur 8 km, c’est la seule plage au Japon où peuvent circuler les voitures, les motos et les vélos. Des restrictions peuvent s’appliquer avec l’augmentation du trafic en été. (Carte 18) |
| 揚げ浜式製塩: 江戸時代から奥能登で受け継がれてきた、海水を原料とする伝統の製塩法。この技術は重要無形民俗文化財にも指定されています。奥能登塩田村では、浜士の仕事風景を間近で見学、体験することも可能です。(Map4) | Salinage *agehama* : il s’agit d’une technique de fabrication de sel traditionnelle transmise de génération en génération dans le nord d’Okunoto et inscrite comme « Bien culturel traditionnel immatériel important ». On peut même en faire l’expérience au Village salin d’Okunoto. (Carte 4) |
| P13 | P13 |
| 白米千枚田 | Les rizières en terrasse de Shiroyone |
| 海を臨む急斜面に、ごく小さな不揃いの田んぼが段々に連なり、美しい網目文様を描きだす。国の名勝・日本の棚田百選にも選定された、芸術的な眺望に驚かされます。元々、地滑りを起こしやすかったというこの地。先人の知恵と努力により、現在の田んぼの形態が生まれました。幻想的なサンセットやイルミネーションなど、いろいろな表情を見ることができます。(Map3) | Cette superbe toile de rizières irrégulières, sur une pente escarpée au bord de la mer, est le résultat de l’ingéniosité des agriculteurs qui ont trouvé le moyen de faire pousser du riz à un endroit propice aux glissements de terrain. Elle s’est mérité une place parmi les cent plus beaux paysages du Japon, et avec raison : la vue est saisissante, verdoyante pendant le jour, chatoyante au coucher du soleil, et féérique quand illuminé, la nuit. (Carte 3) |
| 見附島 : 軍艦島の愛称で呼ばれる珪藻土でできた奇岩。浜辺から島へは石を連ねた散策路がつくられており、歩いて間近まで渡ることができます。日の出の名所でもあり、最近は縁結びスポットとしても人気を集めています。(Map5) | L’île de Mitsukejima : formée de roche diatomite, cette « île du cuirassé » est accessible à pied depuis la côte et est un lieu populaire pour profiter du lever du soleil. Depuis peu, son sanctuaire attire les gens cherchant à se marier. (Carte 5) |
| 巌門 :能登半島国定公園の一部で、日本海の荒波に形づくられた岸壁が続く、景勝地・能登金剛の象徴。岩にぽっかりとあいた洞門が能登の自然の荒々しさを感じさせます。遊覧船に乗って海から眺める姿も迫力があります。(Map14) | Ganmon : Cette caverne maritime creusée à même le Parc national de la péninsule de Noto est un symbole scénique de la côte de Noto Kongo. Vous pourrez profiter de ses vues les plus impressionnantes depuis un bateau-mouche. (Carte 14) |
| P14 | P14 |
| （上）香林坊、（下）片町 | Kohrinbo [haut] et Katamachi [bas] |
| ともに金沢きっての繁華街。デパートや高級ブランド、トレンドファッションビル、伝統工芸品店などのショッピングエリアと、バリエーション豊かな飲食店が立ち並びます。どちらも金沢駅からバスでのアクセスがよく、観光客にも便利。夜は華やかなイルミネーションが点され、安心してナイトクルーズを楽しむことができます。(上:Map G)(下:Map K) | Dans ces quartiers de magasinage et de divertissement, on trouve notamment des centres commerciaux, des boutiques à la dernière mode, des boutiques d’artisanat traditionnel ainsi qu’une grande variété de restaurants. Kohrinbo et Katamachi sont facilement accessibles en bus depuis la gare. Les rues illuminées à la nuit tombée en font des quartiers agréables et sûrs pour des sorties nocturnes. (Haut : Carte G) (Bas : Carte K) |
| のとじま水族館 | Aquarium de Notojima  |
| 多くの観光客が訪れる能登島で最も人気のある、海辺に建つ水族館。日本海側最大の巨大水槽を備え、大きなジンベエザメや能登の海に生息する魚、クラゲと光のアートなど、約500種類の海の生物に出会うことができます。イルカ・アシカショー、長さ22ｍの日本最大級のトンネル水槽も必見です。(Map10) | Un des lieux les plus fréquentés de l’île touristique de Notojima, cet aquarium a le plus grand bassin de la côte de la mer du Japon. Environ 500 espèces marines y résident, dont de grands requins-baleines et des poissons endémiques de la mer autour de Noto. Les spectacles de dauphins et d’otaries ainsi que le tunnel sous-marin de 22 mètres, le plus large du Japon, sont à ne pas manquer. (Carte 10) |
| 金沢駅 | Gare de Kanazawa |
| アメリカの旅行雑誌『トラベル＋レジャー』の2011年Web版にて、“世界で最も美しい駅14選”に選出された金沢の玄関口。巨大なショッピングモールが併設され、訪れる人に差し出す雨傘をイメージしたガラス張りの「もてなしドーム」や、伝統芸能で使われる打楽器の鼓を模した「鼓門」などが、新たな街のシンボルとなっています。(Map A) | La version en ligne de 2011 du magazine de voyage américain Travel & Leisure a listé la gare de Kanazawa comme une des quatorze plus belles gares au monde. Agrémentée d’un grand centre commercial, du dôme Motenashi (grand dôme en verre qui protège l’entrée de la pluie tel un parapluie) et d’une porte monumentale (Tsuzumi-Mon) inspirée d’un tambour traditionnel, la gare est devenue le nouveau symbole de la ville. (Carte A) |
| P15 | P15 |
| 人が集まり躍動する街 | Vibrant et Cosmopolite |
| 歴史と文化の面影を色濃く残す景観と、現代的な商業地や観光地が共存しているのも石川県の大きな特徴です。金沢市の中心部では、趣のある大名庭園 兼六園のすぐそばに、コンテンポラリー・アートを発信するモダンなガラス貼りの金沢21世紀美術館が立地。また、大規模な見本市や国際会議なども開かれ、伝統と革新が、互いに影響を与えながら共存する街であることを感じられます。2015 年に北陸新幹線が金沢まで開業してからは、世界中からさらに多くの人が集まり、これまで以上に活気で溢れています。 | À Ishikawa, histoire, culture, industrie moderne et tourisme coexistent parfaitement, et c’est là la force de la préfecture. Au centre de Kanazawa, juste à côté du jardin Kenrokuen, l’élégant jardin des anciens seigneurs, se trouve le Musée d’art contemporain du XXIe siècle, faisant la promotion de l’art moderne avec ses murs en verre. Des foires de grande envergure et des conférences internationales sont également organisées, et on y ressent bien l’influence mutuelle de la tradition et de l’innovation. Enfin, depuis l’ouverture de la ligne Shinkansen Hokuriku jusqu’à Kanazawa, le nombre de visiteurs étrangers a augmenté et la ville s’est dynamisée.  |
| 金沢21世紀美術館 | Musée d’art contemporain du XXIe siècle de Kanazawa  |
| 「まちに開かれた公園のような美術館」が建築コンセプト。設計は、ルーブル美術館ランス別館を手掛けた建築ユニット・妹島和世＋西沢立衛／SANAA。201４年度の入館者数は約1８０万人、世界中から多くの人が訪れています。 | « Faire du musée un parc ouvert sur la ville », tel est l’objectif que s’était fixé l’équipe d’architectes Kazuyo Sejima + Ryūe Nishizawa/SANAA qui ont également réalisé le Louvre Lens. Le musée a comptabilisé environ 1,8 million de visiteurs en 2014, dont beaucoup de visiteurs d’outre-mer. |
| （上から）加賀友禅に着想を得た、マイケル・リン《市民ギャラリー 2004.10.09-2005.03.21》（２００４）、シアン、マゼンタ、イエローの色ガラスで構成されているオラファー・エリアソン《カラー・アクティヴィティ・ハウス》（２０１０）、プールの中にいるようなレアンドロ・エルリッ《スイミング・プール》（２００４）など、好奇心をくすぐられる“体感型”現代アートが目白押しです。（MAP　L） |  (en partant du haut) « People’s Gallery 09.10.04-21,03. 05 » (2005), décorations murales par Michael Lin, inspirées par la technique de teinture sur soie *Kaga yūzen*; « Color Activity  House » (2010), par Olafur Eliasson, constituée de l’assemblage de plaques de verre cyan, magenta et jaune, et ; « The Swimming Pool » (2004), par Leandro Erlich, où les visiteurs semblent marcher au fond d’une piscine. (Carte L) |
| P16 | P16 |
| 秋 AUTUMN | 秋 AUTOMNE |
| （上右）玉泉院丸庭園 | [En haut à droite] Jardin Gyokusen’inmaru |
| 金沢城公園内にある池泉廻遊式庭園。加賀藩３代藩主、前田利常が城の石垣を取り込んで作庭したことに始まり、廃藩まで歴代藩主が愛した私庭でした。明治時代に廃絶されていたものが２０１５年に再現されました。（Map H） | Ce jardin, situé dans l’enceinte du parc du château de Kanazawa tout autour d’un bassin, a été construit par le troisième seigneur du clan Kaga, Toshitsune Maeda. Il incorpore les remparts en pierre du château en arrière-plan, et a été amoureusement entretenu par les générations qui l’ont suivi. Détruit pendant l’ère Meiji, il a été reconstitué en 2015. (Carte H) |
| （上左）那谷寺 | [En haut à gauche] Temple Natadera |
| 高野山真言宗の寺院。千手観音を祀った（祭る）岩窟を母親の胎内に見立て、そこを通り抜けると生まれ変わる、と信仰されています。紅葉狩りの名所とされる広い境内には、奇岩遊仙境の美しい姿を松尾芭蕉が詠んだ句碑があります。(Ｍap32） | Ce temple de la secte bouddhique Shingon Koyasan est bâti dans une grotte, suivant l’image du ventre fertile de Kannon, la déesse aux mille bras. Sa traversée symbolise la réincarnation. De plus, c’est un des hauts lieux d’appréciation des feuillages d’automne flamboyants. Un poème de Matsuo Basho célébrant la beauté des rochers au sein du temple est gravé sur une roche du temple. (Carte 32) |
| （左上）妙成寺 | [À gauche en haut] Temple Myōjō-ji |
| 日蓮宗の北陸本山。小高い丘の上に建つ、寺のシンボルである五重塔をはじめ、本堂や経堂など10棟もの国指定重要文化財があります。門前には「君が代」に歌われた“さざれ石”が置かれています。（Ｍap1６) | Du haut de la petite colline sur laquelle il est bâti, le temple bouddhique Myōjō-ji est le temple principal de la secte Nichiren dans le Hokuriku. Il comporte de nombreux bâtiments désignés « Patrimoine culturel national important », comme sa pagode à cinq étages, son bâtiment principal ou sa bibliothèque. Devant la porte se trouve une *sazare-ishi* (roche formée de cailloux) semblable à celle célébrée dans l’hymne national japonais, « Kimigayo ». (Carte 16) |
| （左下）白山白川郷ホワイトロード | [À gauche en bas] Route blanche de Hakusan-Shirakawa-go |
| 石川県の白山市から白山国立公園を抜け、世界遺産である岐阜県・白川郷へと繫がる33.3㎞の山岳道路。ブナの原生林やナナカマドなどが織りなすカラフルな紅葉と、冠雪の白山や大小の滝を見ることができます。（Ｍap3５) | Cette route de montagne de 33,3 km de long relie la ville de Hakusan, dans la préfecture d’Ishikawa, au village de Shirakawa-go, dans la préfecture de Gifu, lui-même classé patrimoine mondial, en passant par le parc National Hakusan. Vous pourrez profiter des couleurs flamboyantes des forêts de hêtre et de sorbier sur fond de pics enneigés et de cascades de toutes tailles. (Carte 35) |
| P17 | P17  |
| 紅葉と温泉の癒し | Feuillage d’automne et sources thermales  |
| 各地を薄紅色に染める春の桜のように、石川県の秋は紅葉に彩られます。日本三霊山のひとつである白山から始まり、10月上旬から11月下旬にかけて各地で木々は徐々に色づき、紅葉の名所は人々で賑わいます。また、気温が下がるこの時期、温泉の人気もピークを迎えます。 | Si le printemps teint Ishikawa en rose, l’automne apporte ses couleurs flamboyantes. La préfecture voit ses couleurs changer du début octobre à la fin du mois de novembre en commençant par le mont Hakusan, une des trois montagnes sacrées du Japon. À ce moment, les gens affluent pour profiter du spectacle. Par ailleurs, avec les baisses de température qui vont de pair avec la saison, la fréquentation des sources thermales est à son summum.  |
| 温泉 | Onsen  |
| 石川県には開湯１０００年を超える歴史をもつ、豊富な湯量を誇る温泉地が多くあります。松尾芭蕉や北大路魯山人などの文人墨客に愛された加賀四湯（山中、山代、片山津、粟津）、海を眺めながら入浴できる温泉（和倉）など、さまざまな温泉を楽しむことができます。 | Ishikawa bénéficie de nombreuses sources thermales, parmi lesquelles certaines sont ouvertes depuis plus de 1 000 ans. Entre les quatre sources thermales de Kaga (Yamanaka, Yamashiro, Katayamazu et Awazu) grandement appréciées des artistes Matsuo Basho et Rosanjin Kitaoji, ou celles avec vue sur la mer à Wakura, vous trouverez votre bonheur à coup sûr.  |
| P18 | P18 |
| 情緒ある古い町並みを歩く | Parcours des quartiers et de leur histoire  |
| 金沢城を中心とする城下町であった金沢市内には、今も当時の面影を残す古い町並みが随所に残っています。1820 年、城下に点在していた茶屋は、犀川西岸に位置する「にし茶屋街」と、浅野川の東岸に位置する「ひがし茶屋街」に集められました。今では主計町と合わせて三茶屋街と呼ばれ、観光名所となっています。藩政時代の武家屋敷跡が残る長町界隈とともに、日本の歴史情緒漂うこれらのエリアは、現在も生活が営まれながら町並みが保存されている、という意味でも価値あるものです。 | Certains quartiers de Kanazawa autour du château ont encore aujourd’hui l‘aspect qu’avait la ville médiévale. En 1820, les maisons de thé (*chaya*) ont été rassemblées sur les berges du fleuve Saigawa, à l’ouest (Quartier Nishi-chaya), et du fleuve Asanogawa, à l’est (Quartier Higashi-chaya). Avec le quartier Kazue -machi, ils forment les trois quartiers des maisons de thé de Kanazawa et sont des lieux touristiques très fréquentés. Juxtaposés au quartier Naga-machi, où se trouvent d’anciennes résidences de samouraïs de l’ère du shogounat, ces trois quartiers sont des héritages historiques tout en demeurant des lieux de vie et de travail. |
| P18 | P18 |
| 主計町 | Quartier Kazue-machi |
| 明治時代に形成された茶屋街。浅野川河畔に昔ながらの古い佇まいの料亭や茶屋が並びます。家々に明かりの灯る夕暮れどきに、川風に吹かれて石畳の道を散策すれば、タイムスリップしたような感覚に。主計町（かずえまち）は1999年に復活させた旧町名です。（Map D） | Bâti pendant l’ère Meiji, ce quartier de maisons de thé longeant le fleuve Asanogawa voit s’aligner des restaurants et des *chaya* traditionnelles. Profitez d’un retour dans le passé en vous promenant le long des pavés à la tombée de la nuit, quand les lumières s’allument et qu’une brise vient de la rivière. Quant à Kazue-machi, c’est un vieux quartier restauré en 1999. (Carte D) |
| ひがし茶屋街 | Quartier Higashi-chaya |
| 三茶屋街の中では最大規模で、国の重要伝統的建造物群保存地区となっています。江戸後期から明治初期に建てられた、出格子を構えた風情ある茶屋建築が、石畳の道を挟んで両脇に並びます。夜には芸妓の舞や演奏を楽しめる店もあり、独特の美しさが息づく場所です。（Map E） | En tant que plus grand quartier des maisons de thé de Kanazawa, le quartier Higashi -chaya a été classé « Patrimoine culturel important » du Japon. Ses bâtiments pittoresques munis de *degoshi* (« treillis sortants ») encadrent un pavé datant de la fin Edo et du début Meiji (fin du XIXe siècle). Dans ce lieu d’une beauté toute particulière, certains établissements proposent des représentations nocturnes de danse et de musique par des geishas. (Carte E) |
| P19 | P19  |
| 長町武家屋敷跡 | Naga-machi, quartier des anciennes résidences de samouraïs |
| 江戸時代、中級武士が住んでいた界隈で、屋敷や土塀、用水路が保存されています。内部を公開している屋敷もあり、山水画の襖や美しい庭など見ごたえがあります。冬には土塀は雪や凍結から守るためにむしろで覆われ、また異なる風景を見せます。（Map F） | Dans ce quartier où résidaient les samouraïs de classe moyenne durant l’ère Edo, de nombreuses demeures, murs en torchis et canaux sont préservés. Une des résidences est ouverte au public, révélant des paysages dessinés à l’encre sur des portes coulissantes et un jardin saisissant. En hiver, lorsque les murs se couvrent de neige, on assiste à un paysage totalement différent. (Carte F) |
| 茶屋街散策 | Promenade dans le quartier des maisons de thé |
| 茶屋の内部は現在、伝統工芸品や土産物の店、カフェ、料亭などになっています。一本裏の路地に入ると、喧騒は静まり、どこからともなく三味線や太鼓を稽古する音が聞こえてきたり。あでやかな着物姿の芸妓に出会うこともあるかもしれません。 | À ce jour, le quartier rassemble des magasins de souvenirs, des boutiques d’artisanat ou encore des restaurants, mais sitôt dans les rues adjacentes, le tumulte de la rue commerçante disparaît pour laisser place au calme. Vous aurez peut-être même l’occasion d’entendre le son des *shamisen* (luth à trois cordes) ou de tambours, ou encore de croiser une élégante geisha en kimono.  |
| P20 | P20  |
| 活気溢れる市場、特産品 | Marché animé, spécialités locales |
| 金沢市の繁華街中心部にある“近江町市場”は、1721年から続く市民の台所です。「おみちょ」と呼ばれ親しまれている市場には200近くの小売店舗が集まり、朝獲れの鮮魚、地元産の加賀野菜などの青果、豆腐や乾物、生花まで、ありとあらゆる石川県の産物が所狭しと並んでいます。ここは国内外の観光客が訪れる市内有数の観光名所でもあります。混み合う路地や飛び交う威勢のよい掛け声に、旅のライブ感を味わうことができるはず。その場でいただける魚介やお惣菜、新鮮な海鮮丼などが食べられる飲食店も人気です。 | Situé au cœur d’un quartier commerçant, le marché Omi-cho est le « centre culinaire de Kanazawa » depuis 1721. Près de 200 étalages proposent produits de la mer fraîchement pêchés, légumes locaux (*Kaga yasai*, voir plus bas) et autres produits de la préfecture tel que des fruits, du tofu, du poisson salé et séché ou encore des fleurs. Ce marché est un point touristique attirant visiteurs japonais comme étrangers. Les allées bondées et les cris des vendeurs animeront sans aucun doute votre voyage. Profitez de votre visite pour faire la dégustation de leurs fameux plats de fruits de mer de première fraîcheur et des mets d’accompagnement proposés.  |
| “加賀野菜”とは、１９４５年以前から、金沢とその近郊で栽培されている15種の伝統野菜。四季の変化がはっきりした風土で育つことから独特の品種も多く、風味がよく郷土料理に欠かせない存在です。（Map C） | Les *Kaga yasai* comprennent quinze types de légumes traditionnels, cultivés dans Kanazawa et ses environs depuis environ 1945. Rythmant les saisons, ces légumes aux goûts bien définis sont une pièce indispensable à la gastronomie locale. (Carte C) |
| 石川県の名産品 | Spécialités de Kanazawa |
| 石川県開発の注目ブランドフルーツが、最高級ぶどう「ルビーロマン」。品種改良を重ね、巨峰の約2倍、直径３㎝以上という大粒を実現。美しい赤い皮に豊かな甘み、果汁の多さが特長です。 | Le raisin *Ruby Roman* fut mis au point à Ishikawa en tant que fruit de luxe. Avec ses 3 cm de diamètre, il a des grains deux fois plus gros que ceux du raisin *kyohō* (une sorte de gros raisin des montagnes), en plus d’une belle couleur rouge et d’une chair très juteuse et sucrée.  |
| 2012年に誕生した、石川県の独自品種のフリージア「エアリーフローラ」。全7色という豊富なカラーバリエーションが特長。清涼感のある香りで、贈答品としても人気です。 | Les fleurs *Airy Flora* sont une sorte de freesia conçu à Ishikawa en 2012. Leurs 7 couleurs vibrantes et leur parfum rafraîchissant en font un cadeau de choix.  |
| P21 | P21 |
| 日本三大朝市のひとつに数えられる、人気の“輪島朝市”。鮮魚はもちろん、カレイやノドグロ、ふぐの一夜干し、魚醬などの加工品も種類豊富。なかでも、干しアワビやサザエ、手摘みの海藻などは、海女漁が発達した能登ならではの特産品です。（Map1） | Le marché matinal de Wajima, un des trois plus grands du Japon, offre toutes sortes de produits spécifiques à Noto. On y trouve non seulement des produits de la mer frais comme du poisson plat (*karei*) ou du loup de mer (*nodoguro*), mais aussi des produits qui en sont dérivés tel que de la sauce de poisson fermenté (*gyoshō*) ou du tétrodon (*fugu*) séché. On peut aussi y acheter de l’ormeau (*awabi*) ou du troque (*sazae*) séché ainsi que des algues récoltées à la main par les plongeuses. (Carte 1) |
| “市民の台所”近江町市場の鮮魚店のレベルの高さは、特に知られています。一年を通して近海産の魚介が種類も豊富に揃い、11月初旬からのカニの解禁期は一段と賑わいます。（Map C） | La haute qualité des poissonniers du marché Omi-cho, le « centre culinaire de Kanazawa », est bien connue. De nombreuses variétés de poissons affluent sur les étals tout au long de l’année, et le marché est encore plus vivant au début du mois de novembre avec l’ouverture de la pêche au crabe. (Carte C) |
| 笠の直径が８㎝以上と大きく、厚さは３㎝以上。見た目も迫力たっぷりな、最高品種の原木シイタケ「のとてまり」。その濃厚な旨味と芳香で、マツタケ以上の値がつくこともあります。 | Avec leur chapeau de 8 cm de diamètre et de 3 cm d’épaisseur, les *nototemari* peuvent surprendre. Il s’agit de champignons shiitakes raffinés, cultivés à même les arbres de la région. Leur arôme et leur goût bien prononcés n’ont d’égal que leur prix, qui peut dépasser même celui des *matsutake*, réputés comme chers.  |
| 七尾湾で揚がる「能登牡蠣」は、10月～4月が出荷期。川から流れ込む里山からの栄養を摂ったプランクトンで育ち、肉厚で甘味が強く、加熱しても縮みにくいのが特長です。 | La haute saison pour les huîtres de Nanao, dans la péninsule de Noto, est d’octobre à avril. Nourries du plancton formé par les rivières de Satoyama, riches en nutriments, ces huîtres à la chair généreuse et douce ont pour particularité de ne pas rétrécir quand on les cuit.  |
| 石川県が誇る、黒毛和種のブランド牛肉「能登牛」。能登の豊かな自然と潮風の効果で香りよく、きめ細かい脂の入り具合に定評があります。とろける食感は格別です。 | Le bœuf japonais d’Ishikawa, le *Noto-gyū*, a acquis une réputation solide basée sur le marbré dense de la viande et sur son goût. D’ailleurs, c’est dans la nature et dans la brise marine de Noto que les élevages sont pratiqués. Le fondant de la viande est propre à cette variété de bœuf.  |
| P22 | P22 |
| 冬 WINTER | 冬 HIVER |
| 雪の白山を見上げて冬仕度が始まる | Les sommets enneigés annonciateurs de l’hiver |
| （左）ころ柿 | (À gauche) Kakis séchés |
| 民家の軒先に干し柿が並ぶ光景は、晩秋から冬にかけて能登の風物詩です。特に有名なのが特産品の「ころ柿」。主に地元の最勝柿を使い、皮むき、糸かけなどすべて手作業で行われます。（Map1５） | Les kakis suspendus sous les auvents des maisons, de la fin de l’automne à l’hiver, sont comme l’hymne de Noto. Les kakis séchés, ou *korogaki*, particulièrement réputés, sont préparés à partir des *saishōgaki* (une sorte de kaki régional) qui sont pelés et suspendus à la main (Carte 15). |
| （右）日本酒 | (À droite) Saké |
| 冬は日本酒造りの季節。手取川を中心とする白山水系の豊富な伏流水と最上級の酒米が、数々の美酒となります。酒造りの職人であり責任者である杜氏が、冬の間つきっきりで醸造を管理します。（Map27） | La fabrication du saké se passe en hiver, quand le maître-sommelier surveille la fermentation avec attention. Les riches eaux souterraines autour de la rivière Tedori descendant du mont Hakusan, et le riz de haute qualité produisent nombre de sakés exceptionnels. (Carte 27) |
| P23 | P23 |
| 彼方に仰ぐ白山が雪に覆われ、真っ白な峰々が霊峰にふさわしい神々しさを湛えはじめる頃。山里や田園地帯では昔と変わらない手法で酒造りや干し柿作りが始まり、石川県に本格的な冬がやってきます。うっすらと雪の積もった寺社や古い町並み、村や田園の清冽な雪景色は、北陸ならではの旅の情緒を醸し出します。カニやぶりなど海の幸の最盛期もこの季節。冬こそ石川の真骨頂、といってもいいのかもしれません。 | Les sommets du mont sacré Hakusan se couvrent de neige tandis que la montagne semble gagner en sublimité. Dans les villages de montagne et les zones rurales, on se prépare pour l’hiver rigoureux du Hokuriku comme on le faisait jadis, c’est-à-dire en brassant du saké et en faisant sécher des kakis. Les toits enneigés des temples et des vieux quartiers, les villages et les campagnes couverts de blanc sont un charme propre au Hokuriku. L’hiver est également la meilleure saison pour les produits de la mer tels le crabe ou la sériole. On pourrait presque dire que c’est en hiver qu’Ishikawa révèle sa vraie valeur.  |
| （左）白山 | Mont Hakusan |
| 標高2,702ｍ。シベリアから吹きつける湿った季節風が白山で雪となり、その名のとおり一年の半分近く白い山となります。平野に豊富な水をもたらすこの山を人々は日々仰ぎ見て、「加賀の白山」と呼び親しんできました。古くから信仰の対象となった、修験者たちの聖地でもあります。白山は日本百名山、花の百名山にも選ばれ、春夏は登山客で賑わいます。（Map37） | Les vents humides qui soufflent depuis la Sibérie en cette période se transforment en neige sur les 2 702 mètres de hauteur du mont Hakusan (à l’image de son surnom ; *Kaga no* *hakusan* signifie « montagne blanche de Kaga »), et ce, pendant près de la moitié de l’année. Source de l’abondante eau des plaines, cette montagne est vénérée depuis bien longtemps. C’est également un lieu de pèlerinage de longue date pour les ascètes. Classé parmi les 100 montagnes les plus célèbres du Japon, le mont Hakusan est également un haut lieu de la flore, et regorge de randonneurs au printemps et en été.  |
| （右）總持寺祖院 | Temple Sōji-ji So’in |
| 1321年に創建された曹洞宗の寺院。現在も全国から修行者が集まる一大聖地で、１月から2月には修行僧である雲水たちによる寒行托鉢が行われます。托鉢とは鉢を手に経文を唱えて歩き、施しを受ける修行のこと。雪に覆われた総欅造りの三門や法堂のモノトーンの風景のなか、澄んだ鈴の音が境内に鳴り響きます。（Map8） | Encore aujourd’hui, de nombreux bonzes se rendent à ce temple de l’école Sōtō, fondée en 1321. De janvier à février, les ascètes pratiquent la mendicité hivernale, récitant des sutras et recevant l’aumône dans les bols qu’ils portent à cet effet. Dans l’enceinte, derrière la grande porte d’entrée et près du bâtiment du dharma, le son pur de leurs cloches fait écho à la blancheur de la neige. (Carte 8) |
| （下）兼六園 | (En bas) Jardin Kenrokuen |
| 木の枝を積雪の重みから守るために、支柱と縄で枝を支えるのが「雪吊り」。兼六園はその雪吊りが見られる、日本でも代表的な場所です。円錐形に雪吊りされた木々が立ち並ぶ独特の風景は、夏とは異なる静謐な印象で、夜、ライトアップされるといっそう幻想的に。兼六園の象徴、二股の脚をもつ徽軫灯籠も風情を増します。（Map J） | Le jardin Kenrokuen de Kanazawa est un des lieux les plus connus pour apprécier les *yukidzuri*, un assemblage de poteaux et de cordages agencés de façon à soutenir les branches des arbres afin qu’elles ne se brisent pas sous le poids de la neige. La forme conique des arbres ainsi apprêtés peut être vue de tout le jardin, conférant une géométrie tranquille et onirique quand elle est éclairée à la nuit tombée. Le symbole de Kanazawa, la lanterne à deux pieds *kotoji tōrō*, renforce le décor pittoresque. (Carte J)  |
| P24 | P24  |
| 洗練された食文化を楽しむ | Appréciation d’une culture culinaire raffinée |
| 豊かな海と山の幸、上質な米、白山を源とする名水―― まさに石川県は食材の宝庫です。食を「文化」と認めた前田利家公の時代から、伝統を継承しつつ、調理法もプレゼンテーションも独自の進化を遂げてきました。新鮮な素材と職人技が生み出す、芸術的な鮨。石川の伝統工芸である九谷焼や漆の器に盛り付けられた美しい加賀料理、そして町中のおでんや家庭料理にいたるまで、いつ、どこを訪れても、石川県では洗練された美味しいものに出会えるのです。 | Ishikawa est un lieu fertile pour les produits issus de la terre comme de la mer. On y cultive un riz d’une excellente qualité et le mont Hakusan apporte une ample réserve d’eau pure. La culture culinaire a une place importante depuis la fin du XVIe siècle, époque depuis laquelle les traditions culinaires locales (la préparation comme la présentation) ont évolué de manière distincte sous la gouvernance de Toshiie Maeda. Quand préparés par un chef expérimenté, avec des produits frais, les sushis deviennent une œuvre d’art. Peu importe la saison et la région, à Ishikawa, vous trouverez sans aucun doute un plat à votre goût : de l’élégante *Kaga ryōri*, servie sur de la vaisselle en porcelaine de *kutani* ou en laque, à l’*oden* servi au centre-ville en passant par la cuisine populaire.  |
| ぶり | *Buri* (Sériole)  |
| 赤いか　 | *Akaika* (Calmar rouge)  |
| かに | *Kani* (Crabe)  |
| とろ | *Toro* (Thon gras)  |
| たい | *Taï* (Daurade)  |
| あじ | *Aji* (Chinchard)  |
| はた | *Hata* (Mérou) |
| 赤えび　 | *Akaebi* (Crevette chamois barbulée)  |
| ばい貝 | *Baïgaï* (Bulot)  |
| 赤西貝 | *Akanishigaï* (Rapana veiné)  |
| 百万石の鮨 | Sushi Hyakumangoku |
| 日本海と七尾湾で獲れる四季折々の魚介類が楽しめる石川県は、日本でもっとも鮨が美味しい地域のひとつ。名店がひしめくなか、もっと鮨に親しんでもらおうと、熟練の職人が握った旬のネタ特選10貫を「百万石の鮨」として、気軽な料金で提供している店も数多くあります。時季や地域によって出されるネタが変わるので、飽きることがありません。 | Grâce à son approvisionnement tout au long de l’année en poisson frais pêché en mer du Japon ou dans la baie de Nanao, Ishikawa est une des meilleures régions pour les sushis. Pour permettre au plus grand nombre d’en profiter, de nombreux restaurants proposent des Sushi Hyakumangoku, un plateau de 10 sushis fraîchement préparés par le chef. La sélection varie selon la saison et le lieu, de sorte qu’on ne s’en lasse jamais. |
| P25 | P25 |
| 石川の冬の味覚 | Le goût de l’hiver à Ishikawa |
| 冬の声を聞くと、美食家たちはこぞって石川県に集まります。お目当ては、近海で水揚げされたぶり、カニ、海老などの魚介類。その最高の素材を丁寧に調理し、目にも美しい盛り付けで供されるのが「加賀料理」です。空間、調度品にいたるまで、日本的な美意識が行き届いた料亭や料理旅館で加賀料理を味わうのは何よりの贅沢。海外からのお客さまにも好評です。 | À l’appel de l’hiver, les épicuriens se dirigent vers Ishikawa, convoitant les sérioles, crabes, crevettes et autres merveilles de la mer fraîchement pêchées dans la mer avoisinante. La cuisine de Kaga, *Kaga ryōri*, s’emploie à préparer ces luxueux ingrédients à les arranger de façon experte pour le plaisir des yeux et des papilles. On se sent comme la royauté lorsqu’on déguste ces spécialités dans des auberges ou des restaurants traditionnels emprunts de l’esthétique japonaise. C’est une expérience très appréciée du public étranger.  |
| 加能ガニの炭火焼き | Crabe *kanō-gani* grillé au feu de bois |
| 石川県産のブランドガニ「加能ガニ」。9㎝以上の雄のズワイガニで、たっぷり詰まった身には繊細なうまみと甘みがあります。濃厚なカニ味噌は生でも、焼いても、鍋にしても美味。11月初旬から3月中旬まで限定の美味。 | Les *kanō-gani* sont des crabes des neiges d’Ishikawa. Les mâles peuvent atteindre plus de 9 cm et leur chair est très parfumée et délicate. Crus, grillés ou en ragoût, les intestins sont une délicatesse. Ces crabes sont des mets raffinés en vente de début novembre à mi-mars uniquement.  |
| 海老しんじょう | Boulette de crevette *shinjō* |
| ふわっと柔らかい海老しんじょうの下には、能登の里山で育てられた、肉厚で香り豊かな原木しいたけを敷き、上には石川県産の干した口子（ナマコの卵巣）をあしらって。加賀蒔絵の椀の蓋には、名工による椿が描かれています。 | Une boulette légère de crevette *shinjō* repose sur un lit de shiitakes *haraki* cultivés sur des bûches de montagne de Noto, et le tout est saupoudré de *kuchiko* séché (ovaires de concombre de mer) d’Ishikawa. Le bol est décoré par un camélia en *Kaga maki-e*.  |
| 鱈の白子の石焼き | Laitance de cabillaud cuite sur pierre |
| 丁寧に下調理した鱈の白子（精巣）を、空焼きした熱い石の上で焼く。周りはこんがり香ばしく、中はとろっとした食感。濃厚な白子の美味しさを最大に引き出してくれる調理法です。石川県の日本酒との相性も抜群です。 | La laitance de cabillaud soigneusement préparée est déposée sur une pierre chauffée à vide. Cette façon de cuisiner la laitance permet d’obtenir un extérieur doré et parfumé, tandis que l’intérieur est fondant. C’est la meilleure façon de mettre en valeur la richesse de la laitance, qui se marie parfaitement avec le saké d’Ishikawa.  |
| P25 | P25 |
| 寒ぶりのしゃぶしゃぶ | *Shabu-shabu* de sériole d’hiver |
| 鳳凰の形に美しく盛り付けられた、冬が旬のぶり。身が引き締まって脂がのり、生でも十分美味しいぶりを、香り高い能登の柚子を使った特製の熱いつゆにさっとくぐらせ、赤大根「能登むすめ」の大根おろしでさっぱりといただきます。 | Élégamment arrangées en forme de phénix, ces lamelles de sériole d’hiver (*kamburi*) peuvent bien sûr être savourées crues, mais elles sont ici dégustées en les faisant cuire légèrement dans un bouillon d’agrumes *yuzu* avec du radis rouge (*Noto-musumé*) de Noto râpé. |
| 旬のお造里 | Sashimi de saison |
| 魚介の美味しさをダイレクトに味わえるお造里は、その日入荷した一番の素材を見極めて使うため、内容は日替わり。写真は甘海老、鯛の昆布〆、寒ぶりを氷の上に美しく盛って。透明感があり、見るからに新鮮さが伝わります。 | La meilleure façon de profiter des produits de la mer est de les déguster quand ils sont au plus frais, en *tsukuri*, ce qui sous-entend que le menu change tous les jours. Sur la photo, de la crevette douce, de la daurade enrobée de kombu, et de la sériole d’hiver sont disposées sur un lit de glace. La transparence des produits est une garantie de leur fraîcheur. |
| 能登牡蠣ご飯の土鍋炊き | Riz aux huîtres de Noto dans un plat en terre cuite |
| 牡蠣の名産地、能登で獲れた牡蠣をふんだんに使った炊き込みご飯。栄養価の高い牡蠣のうまみが出汁となって、上品な味に。土鍋を使うことで牡蠣がふっくらと仕上がるうえに、蓋を取ったときに、磯の香りが広がります。 | Une abondance des fameuses huîtres de Noto apporte goût riche et nutriments à ce plat de riz. La cuisson en plat en terre permet d’avoir des huîtres moelleuses qui libèrent le parfum d’iode qui leur est particulier lorsque l’on ouvre le couvercle.  |
| P26 | P26 |
| 石川県は、金沢市を中心にして美術館や博物館、文学館がとりわけ多い地域です。演劇や音楽といった文化も盛んで、古典からモダンまでジャンルは幅広く、高いレベルの公演が催されています。地元住民の来館者が多いことも、全国有数の文化都市として称えられている理由のひとつです。加賀藩主代々が奨励してきた文化・芸術の保護策が、時代を経た現代まで受け継がれているかのよう。そんな歴史的背景や石川県人の気質を感じさせるスポットを巡る“アート散策”も、石川県を楽しむおすすめの方法です。 | Les musées, qu’ils soient d’art, d’histoire ou de littérature, ne manquent pas dans la préfecture, et surtout pas à Kanazawa. La musique et les arts scéniques y sont tous de haute qualité, qu’ils soient traditionnels ou modernes, et les résidents locaux se rendent souvent dans ces établissements, ce qui en fait une des villes les plus culturelles du pays. On ressent encore la volonté des générations des seigneurs de Kaga de disséminer la culture locale. Une « visite culturelle » est toute recommandée pour découvrir l’histoire des lieux et la bonne humeur des habitants d’Ishikawa.  |
| 石川県立能楽堂 | Théâtre Nô préfectoral d’Ishikawa |
| 能と狂言から成り立つ能楽。石川県は能楽五大流派の一派・宝生流が受け継がれてきた地であり、加賀宝生と呼ばれる石川の能には独特の謡や所作があります。日本初の公立能楽堂としても知られるこの能楽堂では、能楽の定期公演のほか、他流派と競演する鑑賞会など、毎月さまざまな演目を楽しむことができます。（Map N） | Le théâtre nô est né du *nō* et du *kyōgen*. Ishikawa est le berceau d’une des cinq principales écoles de nô, le Kaga Hōshō, avec ses chants et ses chorégraphies qui lui sont propres. Le Théâtre Nô préfectoral d’Ishikawa, le premier théâtre public au Japon, propose des représentations comparatives de différentes écoles de nô et des représentations mensuelles offrant des programmes variés. (Carte N) |
| （左） 石川県立美術館 | Musée d’art préfectoral d’Ishikawa |
| 1959年開館と、地方の県立美術館としては最も早期に、故・谷口吉郎氏の設計により建設された美術館。加賀藩・前田家にまつわる古美術をはじめ、古九谷などの陶磁器、漆工、染織品、絵画など、石川県ゆかりの美術工芸の過去から現代までの名品を数多く収蔵しています。日本有数の郷土色豊かな美術館、といえるでしょう。（Map M） | C’est le plus ancien musée d’art préfectoral d’Ishikawa, ouvert en 1959 et dessiné par feu Yoshio Taniguchi. Ses collections variées d’antiquités locales et d’arts et artisanats (porcelaine *ko-kutani* et autres céramiques, laque, textiles teints, peintures…) en font l’un des musées de collections locales de premier choix au niveau national. (Carte M) |
| P26 | P26 |
| （右） 石川県立歴史博物館 | Musée d’histoire préfectoral d’Ishikawa |
| 歴史民具やジオラマ、映像など趣向を凝らした展示で石川県の歴史と文化を守り伝える施設として、また県民の生涯学習の場としてさまざまな活動を行っています。趣のある赤レンガの建物群は旧陸軍の兵器庫として建てられ、戦後は金沢美術工芸大学に使用されていた歴史的建造物で、国の重要文化財に指定されています。（Map O） | Les expositions judicieusement montées incorporent des objets historiques et traditionnels, des dioramas et des vidéos présentant l’histoire de la préfecture d’Ishikawa. Le musée propose diverses activités en formation continue pour les citoyens locaux. Ses bâtiments en brique rouge ont servi d’entrepôt à l’armée japonaise avant d’abriter l’École des Beaux-Arts avant d’être désignés « Bien culturel important ». (Carte O) |
| P27 | P27 |
| 身近にある芸能・芸術 | Arts visuels et scéniques à portée de Main |
| 鈴木大拙館 | Musée Suzuki Daisetz |
| 英語で著作し、禅的思想を世界に広めた仏教哲学者・鈴木大拙の生誕地近くに建てられた記念館。単に展示を鑑賞するだけでなく、水鏡の庭を中心にした回廊を回遊させることで、来館者自らが思索する場となるよう作られています。水と石で大拙の思考を大胆に表現した、谷口吉生氏設計の現代建築も見どころのひとつです。（Map P） | Bâti près du lieu de naissance de Daisetz Suzuki, philosophe qui a fait connaître la pensée zen en occident, le concept de ce musée est d’offrir un lieu de contemplation que le visiteur traverse pour atteindre le Jardin d’Eau. L’architecture contemporaine utilisant eau et pierre pour refléter de façon dramatique la pensée de Suzuki est l’œuvre de Yoshio Taniguchi. (Carte P) |
| 石川県立音楽堂 | Salle de concert préfectorale d’Ishikawa |
| 日本初のプロフェッショナル室内管弦楽団“オーケストラ・アンサンブル金沢”の本拠地。クラシック演奏を主目的とするコンサートホールと、歌舞伎や文楽などが行われる邦楽ホールを併設し、ここで毎年開かれる、ひがし、にし、主計町、“三茶屋街”の芸妓が勢ぞろいする「金沢おどり」は有名。和洋の芸術が盛んな石川県の象徴的存在です。（Map B） | Berceau de l’*Orchestra Ensemble Kanazawa*, le premier orchestre de chambre professionnel du Japon, cette salle propose notamment des concerts de musique classique occidentale et des représentations d’arts scéniques traditionnels japonais tels que le théâtre *kabuki* ou le théâtre de marionnette *bunraku*. Le « Kanazawa Odori », rassemblant des geishas des trois quartiers de maisons de thé, y est également une représentation annuelle très populaire. Cette salle est un symbole du développement des arts occidentaux et japonais à Ishikawa. (Carte B) |
| P28 | P28 |
| ART & CRAFT | ART ET ARTISANAT |
| 武家の美意識を映し出す工芸 | Artisanat au goût des samouraïs  |
| 日本のなかでも、金沢を中心とする伝統工芸が息づく「文化立県」として、石川県の存在は際立っています。ことに17世紀、加賀藩主第３代利常から５代綱紀の時代、文化奨励策が敷かれたことが、この地に洗練された美意識と種々の工芸技術を育んできました。石川県には国指定10 種、県指定6 種、希少伝統工芸が20 種、計36 種の工芸が現存しています。漆器、陶磁器、染織物、和紙、そして花火から毛針まで、なかでも、繊細かつ大胆な構図と、優れた色彩感覚が発揮されている工芸が「九谷焼」と「加賀友禅」です。 | Même au Japon, la préfecture d’Ishikawa est connue comme étant un haut-lieu de l’artisanat traditionnel. Ce sont surtout les politiques culturelles employées depuis le XVIIe siècle par le troisième seigneur du domaine de Kaga, Toshimune Maeda, jusqu’au cinquième, Tsunanori Maeda, qui ont permis de développer une sensibilité esthétique ainsi que diverses techniques artisanales. Laque, porcelaine, tissage et teinture, production de papier, feux d’artifice, et mouches de pêche faites avec des plumes figurent parmi trente-six des traditions transmises à Ishikawa (dix sont à l’échelle nationales, six à l’échelle préfectorale et vingt sont considérées rares). La céramique et les textiles sont connus pour leur composition et leur utilisation des couleurs.  |
| 九谷焼 | Porcelaine de *kutani* |
| 江戸時代初期の古九谷は緑、赤、黄、青、紫の五彩を用いた見事な画風が特徴ですが、わずか50年で廃窯。優れた技術の継承は途絶え、再興が試みられたのはその80年後。自由闊達、鮮やかな絵付けの吉田屋や、細密描画の赤絵の飯田屋などが人気を博し、その後変遷し、現代へと受け継がれています。 | La porcelaine *ko-kutani* (« vieux *kutani* ») et ses magnifiques motifs de vert, de rouge, de jaune, de bleu et de violet, ainsi que le savoir-faire de sa réalisation, disparut à peine 50 ans après sa création, au début du XVIIe siècle. Puis, 80 ans plus tard, on commença à faire revivre ces techniques. Le style libre et coloré de Yoshidaya et les dessins rouges détaillés de Iidaya devinrent très populaires, évoluèrent, et furent transmis jusqu’à nos jours.  |
| （上から）古九谷 青手土坡に牡丹図大平鉢 江戸前期、吉田屋窯 龍宮図平鉢 江戸後期(ともに石川県九谷焼美術館蔵)、古九谷風飾皿 | (Du haut) Assiette en porcelaine ko-kutani décorée de pivoines bleues début XVIIe siècle, Assiette décorée d’un dragon et d’un palais, style Yoshidaya, fin XIXe siècle (tous deux au Musée de la porcelaine de *kutani* d’Ishikawa), Assiette en porcelaine *ko-kutani* |
| P29 | P29 |
| 加賀友禅 | Kaga yūzen |
| 友禅は手描きや型による絹織物の染色の技法です。京都の京友禅の柄がどちらかといえば図案が多いのに対して、加賀友禅は植物や鳥を描いた絵画的なものが中心。加賀友禅の着物は季節の趣を漂わせます。また加賀友禅は、刺繡や金箔を使わず、加賀五彩と呼ばれる臙脂、藍、草、黄土、古代紫と、ぼかしの技を駆使した彩色と写実的な絵の技巧が見せ場。その質実剛健さが武家好みといえるのです。 | Le *yūzen* est une technique traditionnelle de teinture sur soie japonaise. Là où le *Kyōto yūzen*, est riche en dessins, le *Kaga yūzen*, lui, met l’accent sur des représentations de végétaux ou d’oiseaux et ses kimonos suivent le rythme des saisons. Par ailleurs, cette technique n’utilise ni broderie ni ornement en feuille d’or pour plutôt mettre de l’avant cinq couleurs appelées *Kaga gosai* : l’indigo, le cramoisi, l’ocre, le vert et le pourpre, ainsi qu’un dégradé de couleurs pour créer des dessins réalistes très appréciés des guerriers de l’époque.  |
| P30 | P30 |
| 金沢箔 | Kanazawa Haku |
| 江戸時代、徳川幕府の政策により江戸と京都以外での金箔・銀箔の製造は厳しく統制されていました。しかし、箔づくりに適した気候と水に恵まれ、熟練工も多かった加賀藩は箔打ちを庇護。その歴史を経て、現在、金沢市は金箔の全国生産量の99％を占めています。和紙に挟んだ金を叩いて延ばしていく作業で、重要なのは実は和紙。手漉き和紙を水や灰汁などの混合液に浸し、機械打ちを繰り返し、使うまでに半年費やします。できあがった金箔の厚さは1万分の1mm。近年、金箔は化粧品や食品などにも使われています。 | Durant l’ère Edo (1600 à 1868), le shogounat des Tokugawa restreignit la production de feuille d’or (*kimpaku*) et d’argent (*gimpaku*) à Kyōto et à Edo. Cependant, bénéficiant d’un climat et d’une eau favorables au travail de la feuille d’or, la production du domaine de Kaga fut officiellement patronnée. De fait, à l’heure actuelle, la production de Kanazawa représente 99 % de la production domestique de feuille d’or au Japon. Le procédé nécessite de battre l’or et de l’affiner entre des feuilles de papier *washi* (essentiel) fait et traité à la main, et ce, jusqu’à ce que l’or ait une épaisseur de 1/10 000ème de millimètre. Ces dernières années, l’utilisation de la feuille d’or s’est étendue à une variété de produits incluant cosmétiques et produits alimentaires.  |
| 日常に映える金箔づかいのアイテム | Les objets ornés de feuille d’or embellissent le quotidien. |
| 神社仏閣や仏具から始まった金箔づかいも、現代ではインテリアなどに多用されています。金箔を施したモダンな器や置き物は特に人気。 | Les contenants et objets décoratifs du quotidien incorporant des décorations modernes en feuille d’or sont très populaires.  |
| （左）職人がロクロで細かく筋を入れた欅のボックスに、純金とプラチナの合金箔を貼った小物入れ。金にわずかに加えるプラチナの配合で、微妙に色が異なります。 | (Gauche) Boîtes en zelkova décorées par des artisans utilisant un tour pour dessiner de fines lignes en alliage d’or et de platine. Des couleurs légèrement différentes peuvent être obtenues en ajoutant de la platine à l’or.  |
| （右）金箔を部分的に貼り、白木の木目とのコントラストをデザインに生かしたボウル。 | (Droite) Ces bols sont partiellement couverts de feuille d’or, ce qui fait ressortir la beauté du grain du bois.  |
| P31 | P31 |
| 現代に受け継がれた絢爛豪華な技 | Traditions artisanales de luxe passées et présentes  |
| 東西を問わず金は究極の美であり、また権力と富の象徴でもありました。石川県の伝統工芸で特徴的な金の絢爛豪華さからは、江戸時代における加賀藩の権勢と自負が窺えます。なかでも金沢漆器に施された金の蒔絵はその極み。京都から名工を呼び寄せ、文化政策を推進してきた歴代藩主たちの努力が花開いたような、重厚で精緻、優美な表現です。金銀をあしらった飾り紐の水引や、金を薄く延ばした金箔の技も、武家文化の中で培われ、現代の職人たちへと受け継がれているのです。 | L’or a toujours été un symbole de beauté, de pouvoir et de richesse en Occident comme en Orient. La richesse et la puissance du clan Kaga lors de l’ère Edo se constataient à la splendeur de son or qui était une particularité de l’artisanat d’Ishikawa. Le *maki-e*, utilisé pour décorer la laque de Kanazawa, en est le summum. Sa dignité et sa délicatesse ont fleuri grâce aux efforts des générations de seigneurs pour promouvoir la culture et inviter des maîtres-artisans de Kyōto. Parmi les artisanats traditionnels transmis jusqu’à nos jours et soutenus dans la culture guerrière, vous trouverez les décorations en fils *mizuhiki* ou la production de feuille d’or.  |
| 蒔絵 | Maki-e |
| 漆芸の加飾技法の一つで、漆を塗った木地やべっ甲などをベースに、その表面に漆で絵や文字を描き、そこに金粉や銀粉、貝粉などを蒔いて、乾燥し定着させる技をさします。鞍や鎧などの武具、文箱や硯箱、見台などの調度品、かんざしや帯留めなどの装飾品、器などに蒔絵の意匠が凝らされてきました。蒔絵に使う粉は、形状や大きさ、色の違いで数百種類にも及びます。写真の蒔絵は35種の金粉を用いて描かれ（一部プラチナも使用）、墨一色で描く墨絵にも通じる洗練美を放っています。 | Le *maki-e* est une technique de décoration de la laque utilisée pour dessiner ou écrire sur un objet en bois ou en écailles de tortue laquées. On saupoudre de la poudre d’or, d’argent ou de nacre sur la laque encore humide, ce qui permet de fixer le motif quand elle sèche. On utilisait cette technique pour décorer les selles, étriers et autres équipements des guerriers, les fournitures de bureau et boîtes à encre, les meubles tels des bibliothèques, les objets de décoration tels que des pinces à cheveux et fermoirs à obi, ou les ustensiles de service. Le *maki*-e fait usage de centaines de poudres variant par la taille du grain, sa forme ou sa couleur. Le *maki-e* en photo utilise trente-cinq variétés de poudre d’or (certaines avec du platine) pour créer une beauté raffinée rappelant la monochromie des peintures à l’encre.  |
| 水引 | Mizuhiki |
| 和紙をよって糊で固めた飾り紐の一種。色で染めたり金銀や繊維を巻いたりして、装飾性を高めたものがよく使われます。婚礼や葬儀などの贈答品や金封などに用いられ、目的や用途により結び方や色に決まりごとがあります。武家の献上品において使われるなかで発達した、日本ならではの細工の文化。加賀では大正時代に結びが平面的なものから立体的なものへと発展し、遊び心のあるさまざまな意匠が考案され、「加賀水引」として全国に広まりました。 | Le *mizuhiki* est une décoration en ficelles de papier *washi* durcies à la colle souvent décorée par teinture ou avec de l’or, de l’argent ou du tissu. Utilisé pour décorer les enveloppes contenant de l’argent offertes aux mariages et aux obsèques, le *mizuhiki* est noué en diverses formes selon les occasions, et est une pratique typiquement japonaise qui s’est développée dans le contexte de l’échange de cadeaux entre familles de samouraïs. Durant l’ère Taishō (1912-1926), à Ishikawa, la forme du *mizuhiki* a évolué de formes plates à des formes plus en relief. Ces formes sont connues à travers le pays sous l’appellation *Kaga mizuhiki*.  |
| P32 | P32  |
| 輪島塗 | Laque de Wajima |
| 年月を経るほどに透きとおり、輝きを増す朱漆の深い色合い。輪島塗は、蒔絵や沈金の加飾による華麗さもさることながら、木地の上に布を張り、その上に何層も漆を塗り重ねる「布着せ」から生まれる堅牢さに本質があります。美しく繊細な表情の裏には、実用に耐え得る工夫と１００を超える工程が隠されているのです。輪島塗は、江戸末期には海外でも日本の美術工芸品の代表として知られる存在となりました。 | Au fil des mois et des années, lorsque la couleur s’estompe, de nouvelles couches sont appliquées afin de la rehausser. Ce principe s’applique aussi pour la laque de Wajima. Ses particularités, outre son *maki-e* et ses décorations *chinkin* faites en feuilles, en flocons ou en poudre d’or et d’argent, sont sa durabilité et sa couleur vive, elles-mêmes obtenues par de nombreuses applications de laque sur un tissu appliqué à même le bois. La beauté subtile de ces œuvres nécessite plus de 100 étapes de fabrication afin de garantir sa durabilité. Les techniques de fabrication de la laque de Wajima ont été perfectionnées pendant l’ère Edo et, au milieu du XIXe siècle, le nom de Wajima devint célèbre à l’étranger comme étant un symbole des beaux-arts japonais.  |
| P33 | P33  |
| 暮らしの実用から生まれる美 | La beauté des objets du quotidien |
| 漆から採れる樹液を、器や小箱などに形作った木地に塗って乾燥させると、それは最強の塗料となり、1000年の使用にも耐えるものとなります。日本で5000 年以上前から続く漆の技術は、長い時間をかけて究められ、暮らしのなかに溶け込んでいきました。輪島市で生産される輪島塗や加賀市の山中漆器はその代表ともいえるもの。艶やかな漆器を手にすれば、その美しさとともに自然が暮らしにもたらしてくれた温かさを感じられるはずです。 | La laque, produite à partir de la sève de l’arbre *urushi*, appliquée sur la base en bois de bols, petites boîtes, ou autres objets, durcit en séchant et crée un produit d’une durée de vie de 1 000 ans. Les techniques de laquage se transmettent depuis plus de 5 000 ans au Japon, et font partie inhérente de la vie quotidienne. La laque de Wajima, produite à Wajima, et de Yamanaka, produite à Kaga, sont de grands noms de cette vieille tradition. En prenant en main ces objets en laque brillants, on ressent la beauté et la chaleur que les matériaux naturels apportent à notre quotidien.  |
| 山中漆器 | Laque de Yamanaka |
| 漆の塗りが美しく映えるのも、土台となるよい木地があってこそ。木の特徴を知り尽くす木地師たちがひしめく山中温泉地区は、特に挽物（ロクロを使って削った木地）技術の高さで知られています。刃物と刃の当て方ひとつで決まる、熟練した職人技が生む繊細かつ大胆なフォルム。漆を木地に擦り込む「拭き漆」技法により、樹種ごとの木目が浮き出て、漆器の新たな魅力を放ちます。口当たりのよい椀や、使うほど味わいが増す盆などが人気です。 | Une part essentielle de la beauté de la laque est la qualité du bois qui la compose. Connue pour sa maîtrise du tournage sur bois, la région de Yamanaka Onsen, où est produite la laque de Yamanaka, est le berceau de nombreux artisans sachant reconnaître la qualité du bois. Des formes audacieuses, mais raffinées sont développées par chaque artisan sur le tourneur. La technique *fukiurushi* (laque frottée) fait ressortir le grain du bois, créant des motifs distincts selon les pièces et est un des charmes de ces produits. La laque de Yamanaka est très appréciée pour ses bols aux bords délicats, et ses plateaux qui s’embellissent à l’usage.  |
| P34 | P34  |
| INDUSTRY &ACADEMIC EXCHANGE | INDUSTRIE & ÉCHANGES UNIVERSITAIRES |
| 地域経済をリードする4大基幹産業 | Les quatre industrie-clés de l’économie régionale |
| 繊維産業 | Textiles |
| 加賀藩の時代から絹織物の産地として有名な石川県。現在、石川県の合成繊維織物は全国の3割のシェアを占め、一大産地を形成し、そのデザイン力と技術力は世界から高い評価を受けています。写真の布は、ポリエステル糸の太さが27ミクロン（髪の毛の約5分の1）で、1㎡あたり5～10gという世界最軽量の極薄オーガンジー。2010年よりフランス・パリのオペラ座の衣装に採用され、ヨーロッパのメゾン・ド・クチュールにも輸出されています。 | Ishikawa est connue depuis l’époque du clan de Kaga pour sa soie. À l’heure actuelle, la préfecture couvre 30 % de la production de textiles synthétiques du pays et ses fabricants sont reconnus mondialement pour leur technologie et leur design. Le textile en photo est un tissu organdi très léger, pesant seulement 5 à 10 grammes par mètre carré, fait à partir de fils de polyester extra-fins d’un diamètre de seulement 27 microns (environ 1/5 d’un cheveu). Depuis 2010, ce tissu est utilisé pour les costumes de l’Opéra de Paris et par des maisons de couture européennes.  |
| 食品産業 | Produits alimentaires |
| 華やかな加賀料理がある一方で、発酵食品や加工食品も石川の伝統的な郷土食。「醬油の町」として知られる大野町でつくられる醬油は、ほどよい甘さと淡い色合いが特徴。加賀藩の命で醬油づくりが始まってから約400年の歴史をもちます。また、かぶらずしは、塩漬けしたかぶらに塩漬けしたぶりの切り身を挟み、米麴に漬けて発酵させたいわゆる熟れ鮨（なれずし）。独特の酸味と薫りで正月料理に欠かせない冬の保存食です。 | Bien que la cuisine de Kaga soit sur le devant de la scène, les produits fermentés et transformés font aussi partie de la tradition culinaire locale. Le quartier de Ōno, connu pour sa production de sauce soja légèrement sucrée et de couleur claire, est un acteur principal depuis l’ordonnance du début de la production il y a 400 ans par le clan Kaga. Une autre spécialité, consommée au Nouvel An, est le narezushi, un produit fermenté constitué de tranches de navet et de sériole saumurés.  |
| P35 | P35  |
| I T産業 | Technologies de l’information |
| 石川県はIT産業の競争力強化に取り組んできました。その結果、特に受注ソフトウエア開発で著しい伸びを見せています。写真は、世界シェアトップクラスのイメージスキャナで国際的な信頼を獲得しているメーカー。ハードウエアの開発・製造から、セキュリティなどのソフト開発、ITインフラ構築や保守サービスまで、ICT関連事業を広く展開。開発部門と製造部門を集約した開発製造一体型工場には多くの見学者が訪れています。 | Les efforts fournis par Ishikawa lui ont permis d’atteindre un certain niveau de compétitivité dans le domaine des technologies de l’information dont les entreprises de développement de logiciels bénéficient grandement. Sur la photo, un producteur de renommée internationale pour la fabrication de numériseurs. L’entreprise s’implique à de nombreux niveaux dans les TIC que ce soit la conception du matériel, des services de maintenance ou de sécurité. Enfin, dans les usines intégrées de développement et de production, on organise souvent des visites. |
| 機械産業 | Machinerie |
| 石川県には国際的な競争力がある産業機械メーカーと、これを支えるものづくり企業群が、機械加工、溶接、板金、鋳造、鍛造など幅広い分野にわたり集積しています。写真は、海外売上高比率が8割、世界シェア第2位という建設機械のトップ企業で、生産性を向上させる自由なレイアウトが可能な大型組立工場が稼動。ホイールローダや油圧ショベルなどが組み立てられ、その6 割が北米・ヨーロッパを主とする海外に輸出されています。 | La préfecture compte de nombreux fabricants de machines de niveau international ainsi que des sous-contractants, que ce soit dans la production de machines, la soudure, la production de feuilles de métal, la fonte, le forgeage ou autre. La photo montre la chaîne d’assemblage d’un fabricant de chariots élévateurs et de pelleteuses de haut niveau dont les ventes sont à 80 % exportées. Ce fabricant tient la deuxième part de marché, et 60 % de sa production est destinée notamment à l’exportation aux États-Unis et en Europe.  |
| P35 | P35 |
| 石川県はもともと加賀藩で培われた匠の技が結集するものづくりの地。加えてさまざま、かつ豊富な地域資源の存在が産業の基盤を形成しています。特に、本県製造品出荷額の７割を占める機械産業、国内有数の合繊産地で「繊維王国いしかわ」と称される繊維産業、豊かな食材と高い加工技術を有する食品産業、ソフト産業が集積し、競争力の高いハード企業が存在するIT産業。これらは県の４大基幹産業として地域経済を支えるのみならず、その技術力は国際的に高く評価されています。 | À l’origine, Ishikawa était déjà une terre d’artisans gouvernés par le clan de Kaga. Les ressources locales abondantes et diverses lui procurent de solides fondations ; en effet, la machinerie représente 70 % de la production de la préfecture, et Ishikawa est également un centre majeur de production de textiles, y compris de fibres synthétiques. L’industrie agroalimentaire prospère grâce à une abondance de ressources et de technologies de pointe. Des entreprises créant des logiciels innovants ainsi que des fabricants de matériaux compétitifs placent Ishikawa sur la carte des TIC. Ces industries soutiennent l’économie locale et elles sont également reconnues à l’étranger pour leurs forces technologiques.  |
| P36 | P36 |
| 世界が注目する 地次世代産業 | Industries de nouvelle génération prometteuses |
| 比重は鉄のおよそ4 分の1、強度は鉄の約10 倍。軽くて丈夫な炭素繊維は、次世代の新素材として注目されています。航空機部材や自動車用途に加え、今後は橋梁、掘削用パイプ、高層住宅などのインフラ分野まで、幅広い用途拡大が期待されています。 | Un quart du poids de l’acier, mais dix fois plus solide, la fibre de carbone légère et durable est acclamée comme étant un matériau de nouvelle génération. Ses utilisations allant des pièces d’avions, aux automobiles et même aux infrastructures telles que des ponts, des tiges de forage, et de hauts immeubles de résidence, la fibre de carbone est déjà utilisée sous de nombreuses formes, et Ishikawa fait partie de la nouvelle vague de cette industrie.  |
| 炭素繊維複合材料 | La fibre de carbone |
| 炭素繊維を製品化するためには、炭素繊維に樹脂を混ぜ、それをプレス成型することが必要です。石川県には「繊維産業」の織り編みや撚糸等の繊維加工、「機械産業」のプレス成形や切削・切断等の機械加工などの企業が集積しています。つまり、炭素繊維の成形・加工を行う条件が整っているのです。 | L’emploi de la fibre de carbone requiert de la mélanger avec de la résine synthétique et la presser pour la mettre en forme. En tant que centre de production majeur de fibre synthétique, Ishikawa rassemble de nombreuses entreprises de textiles (qui utilisent et produisent les fils), ainsi que des entreprises de pressage qui sont en relation avec la manufacture d’équipement de construction. Ces conditions réunies sont idéales à la production de fibre de carbone.  |
| 革新複合材料研究開発センター（ICC） | Centre Composite Innovatif (ICC) |
| 金沢工業大学内に整備した研究所で、文部科学省「革新的イノベーション創出プログラム」（COI STREAM）の採択を受けた「革新材料による次世代インフラシステムの構築」に産学官連携で取り組んでいます。高度なノウハウを必要とする炭素繊維分野の技術は企業が独自に保有するものですが、ここは設備の整った大学の研究所として、企業間の共同研究を大学とともに行えるのが特色。異業種・異分野の技術融合による炭素繊維複合材料の新たな可能性を切り拓く、まさに炭素繊維関連産業の核であり、研究・開発の拠点なのです。（Map2８） | Établi à l’Institut de technologie de Kanazawa, ce centre de recherche a été sélectionné par le Ministère de l’Éducation, de la Culture, des Sports, de la Science et de la Technologie (MEXT) dans le cadre de son programme Centre d’Innovation (COI STREAM). Un partenariat entre industrie, éducation et gouvernement œuvre à développer des systèmes nouvelle génération utilisant des matériaux innovants. Les technologies qui requièrent une telle expertise sont généralement la propriété d’entreprises, mais ce centre de recherche public est connu pour ses recherches collaboratives entre plusieurs entreprises et en partenariat avec l’université. (Carte 28) |
| 石川県工業試験場いしかわ次世代産業創造支援センター | Institut de recherche industrielle d’Ishikawa |
| 機械、電子、繊維、食品などの産業分野での県内企業のニーズに応え、実用化を目的に研究開発や課題解決へのアドバイスを行っています。なかでも炭素繊維は比較的新しい取り組みのひとつであり、炭素繊維複合材料を用いた部材・製品の一大生産・加工拠点を目指し、次世代産業分野として注力しています。炭素繊維に特化した試作・評価などの設備を有し、試験場職員とともに試作開発や試験評価まで行うことができます。（Map2４） | Pour répondre aux besoins des entreprises locales en industries telles que la machinerie, l’électronique, les textiles et les produits alimentaires, cet institut mène des activités de recherche et de développement, et propose des solutions aux problèmes. Pour le domaine relativement nouveau de la fibre de carbone, l’institut s’emploie à faire d’Ishikawa un centre de production majeur de matériaux et de produits composites. Doté d’installations dédiées à construire des prototypes et pour tester la fibre de carbone, l’institut et ses employés développent des produits qui peuvent ensuite être testés et évalués. (Carte 24) |
| P37 | P37 |
| 地域と世界をつなぐ学術交流 | Les échanges universitaires reliant Ishikawa au monde |
| 学問分野においても、石川県は世界に対して広く開かれています。自然美に溢れ、さまざまな日本文化に触れることができ、最新設備の整った学術機関も多い石川県。国内のみならず、海外から学びにくる人も増加。多彩な文化が生んだ多彩な交流が行われています。 | Le milieu académique d’Ishikawa est également ouvert sur le monde. De plus en plus d’étudiants se laissent tenter par la nature abondante, la culture japonaise facile d’accès et les institutions académiques équipées de matériel dernier cri qu’on y trouve. Des échanges féconds naissent des cultures fécondes. |
| 金沢大学 | Université de Kanazawa |
| 「地域と世界に開かれた教育重視の研究大学」を掲げ、現在、世界40か国と1地域、計200以上の機関と国際交流協定を結ぶ国立大学です。文部科学省のスーパーグローバル大学創生支援の制度を受け、大学自体の徹底した国際化を進めるとともに、世界的な研究拠点を目指す「超然プロジェクト」や、学問分野の融合などにより世界トップクラスの研究機関との国際共同研究の実施を図る新学術創生研究機構の設立など、東アジアの研究ネットワークの中核としての積極的な展開を行っています。（Map2５） | L’Université de Kanazawa a signé des accords d’échanges internationaux avec plus de 200 institutions dans 40 pays. Sélectionnée par le Ministère de l’Éducation, de la Culture, des Sports, de la Science et de la Technologie (MEXT) pour son programme des « *Top Global Universities*», l’université s’internationalise à tous les niveaux. S’impliquant activement pour devenir le centre d’un réseau de recherche en Asie de l’Est, l’université a établi le projet Chōzen qui s’emploie à faire de l’université une base pour la recherche internationale, et l’Institut pour les Initiatives de *Frontier Science* qui s’emploie à mener des recherches jointes et interdisciplinaires avec des instituts de recherches de haut niveau à l’étranger. (Carte 25) |
| 石川県立大学 | Université préfectorale d’Ishikawa |
| 農業系大学として開学。自然との調和を図って生物資源を活用する生物資源環境学を掲げ、生産科学、環境科学、食品科学分野での教育・研究を行っています。特に地域貢献・交流には注力。耕作放棄地を使った牧羊とラム肉生産の試みや、加賀蓮根、金時草、兼六芋といった地元野菜やブドウ品種ルビーロマンなどの研究・分析・商品開発を生産者や企業と連携して進め、地域活性の核となるべく活動しています。また、毎年開かれる海外の大学との共同セミナーなど国際交流も盛んです。（Map2６） | Fondée en tant qu’école spécialisée en agriculture, cette université soutient les bioressources et les sciences environnementales ainsi que l’utilisation des bioressources en harmonie avec la nature, se concentrant sur la science de la bioproduction, les sciences environnementales et les sciences alimentaires. Conduits en collaboration avec les producteurs et sociétés locaux, des efforts faits pour utiliser des fermes abandonnées pour élever des moutons et produire de la viande, ou pour rechercher, analyser et développer des légumes locaux et le raisin Ruby Roman, peuvent jouer un rôle central dans la dynamisation de la communauté locale. D’autres échanges internationaux incluent un séminaire annuel tenu conjointement avec des universités d’outremer. (Carte 26) |
| 北陸先端科学技術大学院大学 | Japan Advanced Institute of Science and Technology  |
| 先端科学技術分野における国際的水準の研究を行い、独自のキャンパスと教育研究組織をもつ日本初の国立大学院大学です。世界レベルで多様な人材を集め、学生の33%、教員の21%が外国籍と、国立大学法人の中でもトップクラスを誇ります。また、国内外の諸機関と世界水準の研究を展開し、研究成果を社会還元しています。2014年度より文部科学省の「大学の世界展開力強化事業」に採択され、デリー大学、インド工科大学ほかインドの大学との間で学生の相互交流も進めています。（Map３０） | Rassemblant divers chercheurs et étudiants de premier plan, l’institut se vante d’une grande part d’étudiants (33 %) et d’enseignants (21 %) étrangers. Il s’engage dans des recherches internationales standards avec d’autres institutions, qu’elles soient japonaises ou étrangères, dont les bénéfices profitent à la société. Sélectionné depuis 2004 dans le cadre du programme Re-Inventing Japan Project du Ministère de l’Éducation, de la Culture, des Sports, de la Science et de la Technologie (MEXT), l’institut a des échanges d’étudiants avec l’Université de Delhi, L’Institut indien de technologie, et d’autres universités en Inde. (Carte 30) |
| JAPAN TENT | Japan Tent |
| 日本で学ぶ世界各国の留学生が石川県に集まり、県内各地で国際交流を行う、1988年に開始されたイベントです。約３００人の留学生が１週間の日程で一般家庭にホームステイしながら、伝統文化・伝統工芸などを体験し、県民と交流します。 | Cet événement estival annuel invite des étudiants étrangers à participer à des échanges internationaux à travers la préfecture d’Ishikawa. Environ 300 étudiants séjournent dans la préfecture pour une semaine, prenant part à des événements d’échange, profitant de séjour chez l’habitant et apprenant des artisanats traditionnels.  |
| P36 | P37 |
| 石川ジャパニーズ・スタディーズ・プログラム | Ishikawa Japanese Studies Program (IJSP) |
| 日本語を学ぶ諸外国の大学生等を対象に、豊かな自然に恵まれ、伝統文化が今も息づく地域性を活かし、ホームステイしながら日本語と日本文化を研修する石川県独自のプログラムです。１９８７年に開始されたこのプログラムは、「日本語の授業」、「日本文化の体験」、「一般家庭でのホームステイ」という３つの柱があり、プリンストン大学（米）やハーバード大学（米）、ミラノ大学（伊）をはじめ、多くの海外大学で正規の単位に認定されるなど高い評価を受けており、石川県が世界に誇る国際交流活動の一つです。 | Profitant de la nature abondante et des traditions culturelles de la région, ce programme offre aux étudiants étrangers l’opportunité d’apprendre le japonais et de faire l’expérience de la culture japonaise tout en faisant des séjours chez l’habitant. Lancé en 1987, ce programme originaire d’Ishikawa est fondé sur trois piliers : l’apprentissage de la langue, le contact avec la culture et l’opportunité de séjourner dans une famille japonaise. Ce programme est reconnu dans beaucoup d’universités étrangères telles que Princeton ou Harvard (États-Unis) ou Milan (Italie) et permet l’acquisition de crédits, ce qui est une fierté de la préfecture. |
| P37 | P38 |
| 石川県MAP & ACCESS | ISHIKAWA Carte et Accès |
| 石川県への行き方 | Comment se rendre à Ishikawa ? |
| 飛行機で | En avion  |
| 東京（羽田空港）から小松空港まで約１時間 | Tokyo (Haneda) à Komatsu (1 h)  |
| 東京（羽田空港）から能登（のと里山）空港まで約１時間 | Tokyo (Haneda) — à Noto Satoyama (1 h) |
| 成田空港から小松空港まで１時間２０分 | Tokyo (Narita) à Komatsu (1 h 20 min) |
| 札幌（新千歳空港）から小松空港まで１時間４５分 | Sapporo (Shin-Chitose) à Komatsu (1 h 45 min) |
| 仙台空港から小松空港まで１時間１０分 | Sendai à Komatsu (1 h 10 min) |
| 福岡空港から小松空港まで１時間１５分 | Fukuoka à Komatsu (1 h 15 min) |
| 那覇空港から小松空港まで２時間１０分 | Naha à Komatsu (2 h 10 min) |
| 韓国（ソウル仁川空港）から小松空港まで１時間４５分 | Séoul (Incheon) à Komatsu (1 h 45 min) |
| 中国（上海浦東空港）から小松空港まで２時間５分 | Chine (Shanghai Pudong) à Komatsu (2 h 5 min) |
| 台湾（台北桃園空港）から小松空港まで２時間４５分 | Taïwan (Taipei Taoyuan) à Komatsu (2 h 45 min) |
| 電車で | En train  |
| 東京駅―金沢駅（JR北陸新幹線かがやき利用）２時間２８分 | Tōkyō à Kanazawa : JR Hokuriku Shinkansen « Kagayaki » (2 h 28 min) |
| （JR北陸新幹線はくたか利用）２時間５４分 | (JR Hokuriku Shinkansen « Hakutaka ») (2 h 54 min) |
| 大阪駅―金沢駅（JR特急サンダーバード利用）２時間４０分 | Ōsaka à Kanazawa : JR Special Express « Thunderbird » (2 h 40 min) |
| 京都駅―金沢駅（JR特急サンダーバード利用）２時間１６分 | Kyōto à Kanazawa : JR Special Express « Thunderbird » (2 h 16 min) |
| 名古屋駅―金沢駅（JR東海道新幹線で米原駅、米原駅からJR特急しらさぎ利用）２時間２７分 | Nagoya à Kanazawa : JR Tōkaidō Shinkansen jusqu’à Maebara, puis JR Limited Express « Shirasagi » (2 h 27 min) |
| 自動車で | En voiture |
| 東京―金沢（関越自動車道、上信越自動車道、北陸自動車道経由）約６時間 | Tōkyō à Kanazawa : Kan’etsu Expressway,　puis Jōshin’etsu Expressway et Hokuriku Expressway (6 h) |
| 大阪―金沢（名神高速道路、北陸自動車道経由）約３時間２０分 | Ōsaka à Kanazawa : Meishin Expressway et Hokuriku Expressway (3 h 20 min) |
| 京都―金沢（名神高速道路、北陸自動車道経由）約３時間 | Kyōto à Kanazawa : Meishin Expressway et Hokuriku Expressway (3 h) |
| 名古屋―金沢（東名高速道路、名神高速道路、北陸自動車道経由）約３時間 | Nagoya à Kanazawa : Tōmei Expressway, Meishin Expressway, Hokuriku Expressway (3 h) |
| P39 | P39  |
| 多彩な魅力に溢れる石川県を訪ねよう | Venez découvrir les nombreux charmes d’Ishikawa !  |
| 北陸新幹線 | Hokuriku Shinkansen Super-express |
| 2015年3月に金沢まで開業。東京～金沢間を最速２時間２８分でつなぐ最新の高速鉄道です「洗練、ゆとり、開放感」をテーマにした居心地の良い空間が好評。旅客機のファーストクラスに相当する“グランクラス”の設置も話題に。インテリアには、北陸の四季、美術工芸の要素が生かされています。（Map２１） | Cette ligne, ouverte en mars 2015, vous emmène de Tokyo à Kanazawa en seulement 2 heures 28 minutes. Un forfait de première classe y est également aménagé. L’intérieur spacieux et confortable est agrémenté de motifs saisonniers et artistiques dignes de la région de Hokuriku. (Carte 21) |
| 九十九湾 | Baie de Tsukumo  |
| 大小複雑に入り組んだリアス式海岸で、日本百景の一つにも数えられる景勝地。湾内には遊覧船が周遊し、探勝歩道にも整備されています。（Map６） | Les côtes sinueuses de cette baie en font l’un des 100 plus beaux paysages du Japon. Profitez de sorties en bateau-mouche dans la baie et de promenades le long du littoral. (Carte 6) |
| 春蘭の里 | Shunran no Sato  |
| 稲作や山菜取り、まき割りなどさまざまな里山の暮らしを体験・学習することが可能な農家民宿郡。癒しの田舎時間を満喫できます。（Map７） | Dans des fermes-auberges, les visiteurs peuvent participer au piquage du riz, à la foresterie, à la cueillette de plantes sauvages comestibles, et faire d’autres expériences de la vie dans un village de montagne. (Carte 7) |
| 能登さくら駅 | Gare Noto Sakura |
| 能登さくら駅の愛称で親しまれる能登鹿島駅。春には、線路を挟んでソメイヨシノが構内を覆うように咲き乱れ、花のトンネルを作ります。（Map９） | La gare Noto Kashima (surnommée Noto Sakura, ou « Gare aux cerisiers ») est connue pour son tunnel formé de plusieurs douzaines de cerisiers surplombant les rails. (Carte 9) |
| 花嫁のれん号 | Train Hanayome Nore’n |
| 金沢～和倉温泉間を走る観光列車。輪島塗や加賀友禅をイメージした美しい外観、内装が話題に。車内では石川の美味を楽しめます。（Map１２） | Ce train reliant Kanazawa à Wakura Onsen est une vitrine pour la laque de Wajima et le *Kaga yūzen*. Les passagers peuvent même profiter de spécialités locales. (Carte 12) |
| 石動山 | Mont Sekidō |
| 古くから山岳信仰を集める霊山であり、修験道の中心地。山頂には伊須流岐比古神社があり、大宮坊など遺構の復元も行われています。（Map１３） | Destination de pèlerinage pour les pratiquants du Shūgendō depuis l’antiquité, le sommet dans son entièreté est un site historique national, incluant une reconstruction d’une maison de bonze. (Carte 13) |
| 石川県西田幾多郎記念哲学館 | Musée de philosophie d’Ishikawa Nishida Kitarō |
| 海外にも知られた哲学者、西田幾多郎博士の業績やゆかりの品を紹介しています。建築家の安藤忠雄氏設計の庭園や建物も見ごたえがあります。（Map１９） | Rassemblant des objets associés à l’éminent philosophe Kitaro Nishida (1870-1945), ce musée est aussi une attraction par son design architectural moderne signé Tadao Andō. (Carte 19) |
| 世界の凧の祭典 | Festival international de cerfs-volants |
| 日本海を一望する海岸に、世界中から集まった愛好家自慢の和凧、洋凧、変わり凧が大空を舞います。スポーツカイトの体験も可能です。（Map２２） | Les amateurs de cerfs-volants du monde entier viennent à Ishikawa, inondant le ciel de la mer du Japon avec des cerfs-volants de tous genres, de factures traditionnelle ou originale. (Carte 22) |
| P39 | P39 |
| 金沢港クルーズ船 | Croisières dans la baie de Kanazawa |
| 金沢港には国内外から大型クルーズ船が寄港します。乗客向けに地元ボランティアによるおもてなし歓送迎行事も行われています。（Map２３） | D’immenses bateaux de croisière du Japon et du monde entier viennent jeter l’ancre au port de Kanazawa et des groupes de volontaires locaux offrent des événements de bienvenue pour les passagers. (Carte 23) |
| こおろぎ橋 | Pont de Korogibashi |
| 山中温泉を代表する景勝地、鶴仙渓の上流にかかる総檜造りの風雅な橋。江戸時代からの形を守り、特に秋の紅葉の美しさは有名です。（Map３４） | Une attraction phare des sources thermales Yamanaka Onsen, cette travée pittoresque au-dessus des gorges de Kakusenkei préserve la construction d’origine, toute en cyprès, de l’ère Edo. (Carte 34) |
| 雪だるままつり | Festival des bonshommes de neige |
| 白山市白峰地区、桑島地区で開催。住人が総出で作った愛らしい雪だるまが町を埋め尽くし、夜はキャンドルに火が灯され、幻想的です。（Map３６） | Lors de ce festival commandité par deux quartiers de la ville de Hakusan, les habitants peuplent la ville de bonshommes de neige qu’ils illuminent à la nuit tombée avec des bougies. (Carte 36) |