

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残っています。
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」などを舞台に繰り広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】冬期休館(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)

どんと利賀の山祭り

【毎年10月下旬】

合掌造り家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。



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、寒さもお忘れさしてく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」などで繰り広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)



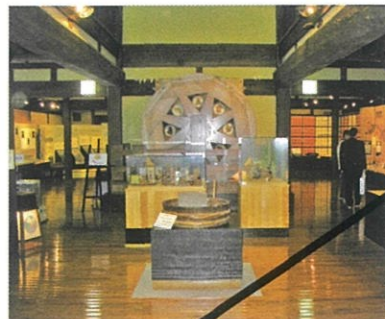
B-2 脇谷のトチノキ

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。



E-3 そばの郷資料館

そばに関する多くの資料や世界各国のそば種子の展示など、あらゆる角度からそばを知ることができます。郷内には他にも、手打ちの利賀そばを堪能できるそば専門店があり、奥深いそばをまるごと体感できます。予約すればそば打ち体験もできます。



TEL.0763-68-2034【営業時間】9:00~16:00
【定休日】平日・冬期休館(12/1~4月下旬) ※土・日・祝のみ営業
【料金】一般300円 小学生以下200円 (平日も予約あれば開館)
(団体20名以上 一般270円 小学生以下180円)

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。幹回り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が続いています。



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 <http://tabi-nanto.jp/> くわしくは [旅々なんと](#) [検索](#)

※2019年5月現在の情報です。



食べる



C-3 味茶房 とがとが

利賀村の特産と豆腐、なめこ、岩魚を使った丼は、全てオリジナル。おなかがいっぱいでも、ソフトクリームやおいしい紅茶のパウンドケーキのデザートなら入るかも。お土産もここでしか買えない物を取揃えています。

TEL.0763-68-2032
【営業時間】11:30～22:00
(日曜、祝日は11:00～17:00)
【定休日】月曜、冬期不定休



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】月曜



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-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)



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

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

有機農法で作った酒米と、村の湧水「鴻の貴水(こうのきすい)」を使って仕込みました。とろっと濃厚な味は、まるで食べるお酒のよう。酵母が生きたまま瓶詰めされているので、冷蔵庫で保管をしながら、日々変化する味わいを楽しめます。



体験する

そば打ち体験



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。

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



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。

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



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。手ぶらで来てもすぐにつかみ取りの体験ができ、食べることもできます。

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

宿泊

●旅館
A-3 北原荘 TEL.0763-82-3741
C-4 大牧温泉 TEL.0763-82-0363
F-1 天竺温泉の郷 TEL.0763-68-8400
●民宿
B-3 利賀乃家 TEL.0763-82-3120
B-4 ながさき家 TEL.0763-82-5326
B-4 茂兵衛 TEL.0763-82-5230
C-4 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 七 TEL.0763-68-2518
F-2 瑞峯 TEL.0763-68-2458
F-2 まござ TEL.0763-68-2767

F-2 古井波 TEL.0763-68-2414
E-3 中の屋 TEL.0763-68-2104
●農家民泊
F-2 ジョリーパーティー TEL.0763-68-2366
E-3 いなくぼ TEL.0763-68-2432
●民泊
C-2 囲炉裏のある山奥の家 HPから予約
F-2 とんがりぼうし TEL.0763-77-3600
F-5 ナチュラル山菜キッチンUEDA TEL.0763-68-2658
●セミナーハウス
F-2 利賀創造交流館 TEL.0763-68-2026
E-3 暖水の館 TEL.0763-68-2324
D-3 スターフォレスト利賀 TEL.0763-68-8100

●コテージ・キャンプ
D-1 利賀国際キャンプ場 TEL.0763-68-2556

●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 南砺市役所利賀行政センター TEL.0763-68-2112
C-3 南砺警察署 利賀駐在所 TEL.0763-68-2110



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、蕎麦が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)に作ることで、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、センブリ、こしあぶら、たらの芽、うどなど、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。