

めくる、めぐる、富山な暮らし

# とやま日季

につき

2011 冬号

くらしたい国、富山

## 2 表紙の写真

雪あかりに浮かぶ、別世界の温もり。



世界遺産「菅沼合掌造り集落」では、冬の間2~3mもの雪が降り積もり、集落をすっぽりと覆いつくします。真っ白な雪の世界に灯りがともる「四季の五箇山・雪あかり」と題したライトアップイベントも毎年開催され、人気を集めています。

雪が深くなる2月初旬の週末、日が暮れるとともに幻想的な光景が浮かびあがります。展望台から眺めたり、壁のように立ちはだかる雪の間を散策して、別世界を満喫してみませんか。

16

いいモノ、いいコト。

富山干柿

東京で、富山に逢える。

富山県の物産と観光展

いきいき富山館 出会いが効く富山のくすりフェア  
うまさ一番富山のさかなキャンペーン協力店

とやま・ときの旅語り

上市町・立山寺

とやま暮らし日季

自然のリズムで、生きていくところから安らげる、自分らしい居場所へ。

富山対談

富山大学長遠藤俊郎×富山県知事石井隆一

おいしい暮らし

案内する人 塩井保彦さん

とやまカルチャー

ミュゼふくおかカメラ館

## とやまカルチャー

写真と建築が、ひとつになる空間へ。

のどかな住宅街の一角に現れる、安藤忠雄氏が設計したユニークな建物。ミュゼふくおかカメラ館は、カメラと写真・映像の魅力を伝えるミュージアムとして、2000年にオープンしました。クラシックカメラのコレクションとともに、日本を代表する写真家たちによる多彩な企画展が話題で、写真家によるギャラリートークも毎回大人気となっています。光と影が生み出す独創的な安藤建築を楽しみながら、ひと味違った角度から、写真の魅力を体験してみませんか。

(財)高岡市民文化振興事業団

ミュゼふくおかカメラ館

富山県高岡市福岡町福岡新559番地

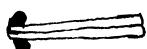
TEL 0766-64-0550 開館:午前9時~午後5時  
(入館は午後4時30分まで) 休館日:月曜日、祝日の翌日 年末年始(展示替えによる臨時休館日あり)



建物そのものも、アート作品。  
来年度は「希望」がテーマ。

丸い屋根と、直線的なコンクリートのコントラストが印象的な外観。内装も含めて、建物全体がひとつのアート作品です。平成24年度は「希望」をテーマにした企画展を開催予定です。  
<http://www.camerakan.com/>

# おいしい暮らし



案内する人  
塩井 保彦 さん



「真鴨のしゃぶしゃぶ」

11月下旬にしか出会う

ことができない鴨肉。

協力: 太閤山カントリー

クラブレストラン

富山の冬の味覚のイチオシは赤ワインでいただく「真鴨のしゃぶしゃぶ」！ 今年も11月15日の鴨猟解禁直後に太閤山カントリークラブで、東京から来る友人達との鴨しゃぶの会を開催。ゴルフは食事を美味しくいたたくための準備運動になる。太閤山カントリークラブ内にある池では、数百年前から網による古式狩猟方法が行われていたそうだ。ひょっとしたら佐々成政を攻めてきた太閱秀吉が陣取った際の献上品だったのかもしれない。

## 18ホール歩いてのプレー、入浴後の

入念なストレッチ、その後クラブハウスの食堂に行くと鍋が用意されている。鍋汁はすき焼きのたれを薄くのばしたコブだし。最初に鴨の手羽肉を骨ごとたたいてミニンチにし、パチンコ玉

サイズの団子にしたもの全部入れる。この団子はスープの味を濃厚にしてくれ、1時間は煮込んだ後にいただけ。野菜はねぎ、しいたけ、白菜、焼き豆腐で充分。鍋が沸騰したら鴨しゃぶの開始だ。鴨肉を溶き卵につけて食べるのだが、鴨肉を鍋に入れる際に決して箸から放してはいけない。あくまで上質の霜降り牛と同じように表面だけ色づいた状態がベスト。



塩井保彦

しおい・やすひこ 「くすりの富山」を代表する製薬会社「広貴堂」の代表取締役社長。  
<http://www.koukandou.co.jp/>

そんなわけで、毎年11月になるとシベリアから飛んでくる鴨が暖冬で遅れない事を心配するのが常となってしまった。長い旅の末に私たちの胃袋に収まってしまう鴨たちにはいささか気の毒な気もするが……。

赤身肉はEPAとDHAの宝庫で、この血液サラサラ成分は翌朝の顔がツルツルになる事で実証される。加えて赤身肉はポリフェノールが体の免疫力を高めるので冬の初めの必需品。これがあるから、ひと冬、風邪とは無縁。鍋のメはうどんよりもハードボイルのパスタがベスト。

東京から来る友人達は、一人一本の赤ワイン持参でやって来る。着席順にワインの銘柄を説明して順番に回していく。10人いれば、10種類の赤ワインと鴨の赤身を楽しむことができる。鴨の赤身肉はEPAとDHAの宝庫で、この血液サラサラ成分は翌朝の顔がツルツルになる事で実証される。加えて赤身肉はポリフェノールが体の免疫力を高めるので冬の初めの必需品。これがあるから、ひと冬、風邪とは無縁。鍋のメはうどんよりもハードボイルのパスタがベスト。

富山大学長

遠藤俊郎



富山県知事

石井隆一

## 全国でもユニークな 総合大学として

石井

富山大学は、平成17年10月に、旧

富山大学、富山医科大学、高岡短期  
大学の3つの大学の再編・統合により、  
8つの学部と和漢医薬学総合研究所や  
附属病院などを擁する総合大学として  
発足されました。

地域に貢献する大学であるとともに

地域・全国・世界を見据え、  
知の発信源の核となる大学を目指す

遠藤俊郎富山大学長と石井隆一富山県知事が、  
これからの人づくり、地域づくりに向けた  
富山大学と富山県との連携について、語り合いました。



# あしたへつなぐ 富山対談



に、世界水準の研究・教育の拠点として  
の大学を目指されていると伺っています。  
統合後の取り組みや成果、今後の基  
本方針などについて、お伺いしたい。

また、知事に就任以来7年、社会資  
本整備や経済の活性化はもちろん重  
要ですが、産業、教育・文化、医療・福  
祉など、どの分野においても、やは  
り、それを担う人材が大事だと痛感し  
ています。

これまで、「活力」「未来」「安心」を  
「元気とやま」づくりの3つの基本政  
策としてきましたが、現在、検討を進  
めている新しい総合計画では、「人づ  
くり」を、この3つの基本政策を支え  
る重要政策として位置づけています。  
そのため、日本海側を代表する総合大  
学の一つである富山大学との連携・協  
力を一層重視していきたい。大学の重  
要機能の一つである人材育成の今後  
の方向についてどうお考えか、お聞か  
せいただきたい。

遠藤 4月から学長となり、3大学が  
統合して本当に大きな大学組織になっ  
たことを改めて実感しています。

学部生、大学院生、教職員を加える  
と、約12000名からなる組織で、国  
立大学では全国でも20番以内に入る大  
きさです。しかも、3つの国立大学が一  
緒になったのは富山大学だけで、それ  
故の難しさもありますが、学部構成な  
ど全国的にも非常にユニークで、魅力  
的な大学となつたことは、3大学統合  
のメリットだと思います。

もう一つは、法人化したこと  
での難しさですね。全国でも希有な状  
況を抱えながら6年経つたわけです  
が、現在、富山大学では、機能強化を  
キーワードにアクションプランを立  
て、さまざまな課題に取り組もうとし





石井隆一

いしい・たかかず／富山県知事。東京大学法学部卒。石川県、北九州市、静岡県などを経て、地方分権推進委員会次長、自治省財政審議官、総務省自治税務局長、消防庁長官などを歴任。04年より現職。03年から06年まで早稲田大学大学院客員教授。主著に『分権型社会の創造』など。

定員増については、必要財源に県から  
の交付金を充てることで実現しまし  
た。各々、よい結果となり、うれしく思  
います。県ではこれに伴い、県内の公的  
病院への勤務を希望する医学生などに  
対する修学資金貸与の大額拡充や寄附  
講座の開設の支援などを行いました。  
幸いなことに、今年は臨床研修医のマ  
ッチング率も大きく改善したという成  
果も出ました。

す。富山県からは、学生への修学資金寄付講座の設置などの支援をいただいている。

医学科の地域枠で入学した学生はあと2年で現場に出ます。まず、彼らを医師としてしつかり育てていくことが重要です。医療でも先端的な技術がどんどん進んでいまして、これに人間がどこまでついていけるかという課題があります。先端医療をわかっ

かということも大切だと思っています。医療の現場は女性に支えられています。医師も増えていますし、女性が働きやすい就労環境の整備も必須の課題と思っています。

製薬会社などに就職してもらえない、とか、研究内容について基礎研究が中心で、地元の産業界が期待する、例えば製剤技術の向上につながるような研究や教育が少ないという声もあります。地域産業にプラスになるようだければありがたく思います。

遠藤 ものづくりにおいて、医薬・理工連携というのは是非進めてい

おり、将来が危惧されています。緊急手術などが多く、就労環境の厳しい診療科を選ばない医師が増えているようです。今後は、そういった診療科にも積極的に飛び込む医療人を育てていきたいですね。いまの若者はどちらかと言うと受動的とも言われていますが、一方で、非常に新しい発想で、思ぬことを考へている若者たちも少なくあります。そのような若い力をどう活かせる

県では、強みに磨きをかけると同時に、弱いところは改革していくこうということで医薬品業界や、機械、電子部品等のものづくり企業にも呼びかけ、さらには大学にも加わっていただき、医療機器の分野の発展に向け、産学官で取り組みたいと考えています。

また、富山大学には100年を超える歴史と伝統を有する薬学部がありまます。ただ、卒業生になかなか地元の

産学官連携で、  
富山県産業の発展・飛躍を

かつ、しつかりしたスキルを身につけていた医師や看護師を是非育成していただきたい。最近の若い医師は拘束時間や負担の少ない診療科目を専門にしたがるという指摘もあり、気がかりです。

また、県内の医療機関や富山県とご相談しながら、現場の医師や看護師にとつて働きがいのある環境をどう提供するかを考え、システムづくりを検討していきたいと思います。

**石井** 富山県の医薬品の生産金額は、平成21年には約5700億円と、4年前の約2倍となり、全国第8位から第2位に躍進するなど、さらなる発展・飛躍の可能性が大きい。一方、医療機器の分野では、日本のマーケットが1.6兆円あるなかで、富山県での生産金額は37億円と、0.2%のシェアです。医療機器分野は国際的に今後10年で約2倍のマークで、世界に発展すると言われています。

から話を進めさせていただいて、いるところです。

最近、薬学部の卒業生の地元の産業界への就職も若干増えてきました。薬学関係、あるいは和漢薬関係の方々とも相談しながら、先端的な学問の研究成果が社会に還元できるようになればと思っています。

遠藤  
医療はやはり、人が生きるため

医師の地域偏在や、診療科偏在の問題は大きく、産科、小児科、救急ばかりでなく、特に外科系の医師が減つて

億円と、0.2%のシェアです。医療機器分野は国際的に今後10年で約2倍のマーケットに発展すると言われています。

から話を進めさせていただいて、いるところです。

最近、薬学部の卒業生の地元の産業界への就職も若干増えてきました。薬学関係、あるいは和漢薬関係の方々とも相談しながら、先端的な学問の研究成果が社会に還元できるようになればと思っています。

## 高志の国文学館で ヘルン文庫を紹介



石井 俊郎

えんどう・しゅんろう／国立大学法人富山大学長。東北大学医学部卒。99年富山医科大学薬科大学(現富山大学)医学部脳神経外科教授。以後、教育研究評議会評議員、附属病院長などを歴任。11年から現職。医学博士。特に医療の専門分野は「頸動脈狭窄病変の外科治療」

学には、小泉八雲の蔵書を集めた「ヘルン文庫」があります。企画展での展示用にヘルン文庫の収蔵品をお貸しいただいたり、常設展での展示用にレプリカを作成させていただければと思っています。そのほか、教育普及事業等への専門家の講師の派遣などでも、ご協力を願いしたい。

ちなみに「高志の国文学館」は純文学のみでなく映画、漫画、アニメなども対象とし、子どもから高齢者まで楽

めた、県内各地の図書館や資料館などの情報についてもデータベース化を図り、総合的な紹介ができるようにしたいと考えております。特に、富山大

学には、小泉八雲の蔵書を集めた「ヘルン文庫」があります。企画展での展示用にヘルン文庫の収蔵品をお貸しいただいたり、常設展での展示用にレ

プリカを作成させていただければと思っています。そのほか、教育普及事業等への専門家の講師の派遣などでも、ご協力を願いしたい。

ちなみに「高志の国文学館」は純文学のみでなく映画、漫画、アニメなども対象とし、子どもから高齢者まで楽めた、県内各地の図書館や資料館などの情報についてもデータベース化を図り、総合的な紹介ができるようにしたいと考えております。特に、富山大

学には、小泉八雲の蔵書を集めた「ヘルン文庫」があります。企画展での展示用にヘルン文庫の収蔵品をお貸しいただいたり、常設展での展示用にレ

## ASEANなどの 留学生の積極的受け入れに 向けた取り組み

石井

国内では少子高齢化、人口減少時代になり、中国やASEAN、ロシアといった国々の発展エネルギーをうまく取り込んでいかなければ、富山県も日本も明るい展望を持ち難い時代です。

県内産業界からは、富山大学に中国、

思っています。そのほか、教育普及事業等への専門家の講師の派遣などでも、ご協力を願いしたい。

ちなみに「高志の国文学館」は純文学のみでなく映画、漫画、アニメなども対象とし、子どもから高齢者まで楽

なって活躍していただく。そうすれば留学生の皆さんにもプラスになるし、県内企業にとつてもいいと期待している方々が少なくない。富山県にとっても、地域の活性化につながる望ましい方向だと思います。ぜひ、積極的に取り組んでいただきたい。

遠藤 富山大学としても積極的に取り組む姿勢であります。ASEANやインドの中には富山大学が協定を結んでいる機関があり、それを核にして、発展させる形で留学生を受け入れ、富山とつながりのある優秀な人材を輩出していきたいですね。

ASEAN、インドなどからの留学生をもつと積極的に受け入れてもらいたいというニーズがあります。海外の優れた人材を富山大学でできるだけ受け入れてもらつて、富山大学を卒業して地元の産業界で5年なり10年、若手、中堅としてがんばつてもらう。そのあと母国に帰つて起業するなり、現地の支社や支店の幹部となつて活躍していただく。そうすれば留学生の皆さんにもプラスになるし、県内企業にとつてもいいと期待している方々が少なくない。富山県にとっても、地域の活性化につながる望ましい方向だと思います。ぜひ、積極的に取り組んでいただきたい。

遠藤 学が総合大学ですから、中心的な役割を果たしていただき、そうした大学の未来志向型の取り組みを産学官連携で支えていく仕組みをつくれないか、研究、検討していきたい。

遠藤 国内だけではなく、世界全体のダイナミックな変化の中で、柔軟に、先見性をもつて総合的・戦略的に対応していくことが求められる時代です。大学の知恵やエネルギーをもつて取り組んでいきたい。ぜひ、今後も経済界を含めて連携をさらに深め、様々な課題に、スピード感を持つて取り組んでいきたいと考えますので、よろしくお願いします。

遠藤

こちらこそ、よろしくお願ひします。

## 大学コンソーシアムの 設立に向け検討



遠藤 先般、知事と県内4大学の学長がお話をさせていただいた際、県内の高等教育機関において大学コン

ソーシアムの設立に向け協議していくことになりました。関連の機関や企業にも参加していただき、より大きな形で産学官連携的な活動ができるものになればいいですね。

石井 コンソーシアムについては、4人の学長さんとの会談で、私から検討されてはどうか、と申し上げましたが、皆さん前向きでした。富山大

生をもつと積極的に受け入れてもらいたいというニーズがあります。海外の優れた人材を富山大学でできるだけ受け入れてもらつて、富山大学を卒業して地元の産業界で5年なり10年、若手、中堅としてがんばつてもうらう。その後母国に帰つて起業するなり、現地の支社や支店の幹部となつて活躍していただく。そうすれば留学生の皆さんにもプラスになるし、県内企業にとつてもいいと期待している方々が少なくない。富山県にとっても、地域の活性化につながる望ましい方向だと思います。ぜひ、積極的に取り組んでいただきたい。

遠藤 学が総合大学ですから、中心的な役割を果たしていただき、そうした大学の未来志向型の取り組みを産学官連携で支えていく仕組みをつくれないか、研究、検討していきたい。

遠藤 国内だけではなく、世界全体のダイナミックな変化の中で、柔軟に、先見性をもつて総合的・戦略的に対応していくことが求められる時代です。大学の知恵やエネルギーをもつて取り組んでいきたい。ぜひ、今後も経済界を含めて連携をさらに深め、様々な課題に、スピード感を持つて取り組んでいきたいと考えますので、よろしくお願ひします。

若木暁男さん

魚津市在住

自然のリズムで、生きていく  
こころから安らげる、  
自分らしい居場所へ。

とやま暮らし四季



## 包まれるような、 自然との一体感を 感じられる日々。

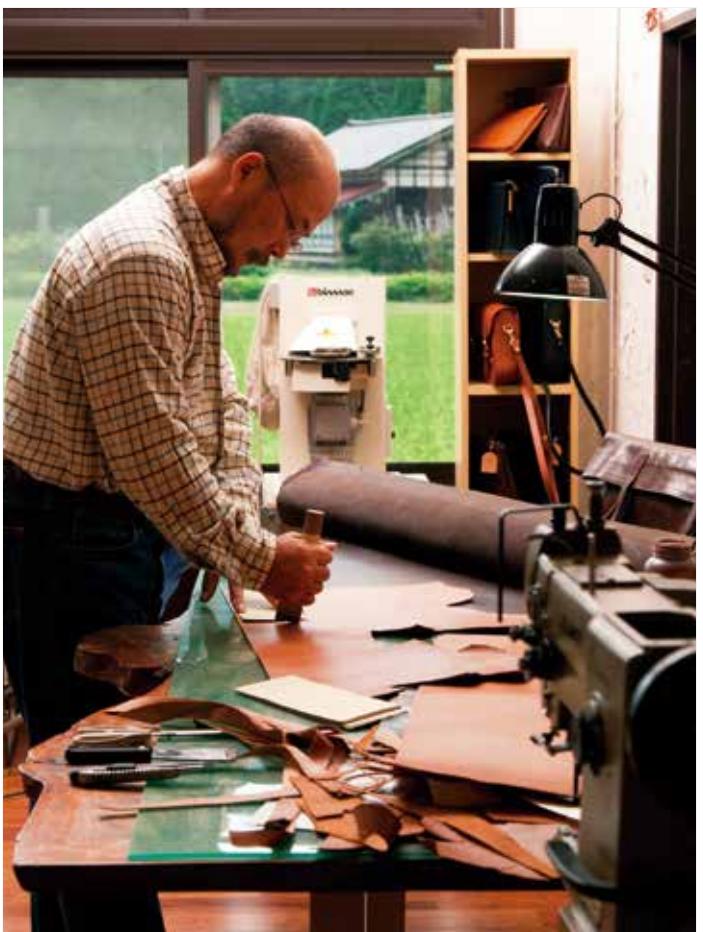
せんでした。何百年、何千年と続く自然の営みのなかで、人の人生はほんの80年ほど。そうか、自然の前では評価の対象にすらならないんだなと。たとえ失敗しても励まされる程のことでもないのだと感じて、救われましたね

富山県東部にある魚津市山女（あけび）地区。若木暁男さんは、片貝川が流れる静かな山あいのこの地に移り住み「革工房グレイン」を営んでいます。

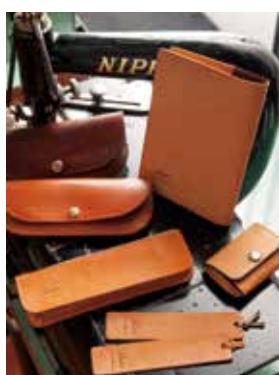
魚津市生まれの若木さんは、高校を卒業後は東京の大学に進学し、東京でサラリーマン生活を送りました。その後、革教室に通つたのをきっかけに革製品を手掛けるお店を横浜で開店します。都内の有名ショップや全国の大学生協などに製品を納入するなど、順調に事業を拡大していきました。

しかし、海外でつくられた安価な革製品が輸入されるようになり、やがて会社を解散。魚津へ帰郷することになります。傷心の若木さんは、幼い頃から眺めてきた僧ヶ岳など、昔と変わらぬふるさとの風景を見て、落ち込んでいた気持ちがふつ切れたと言います。

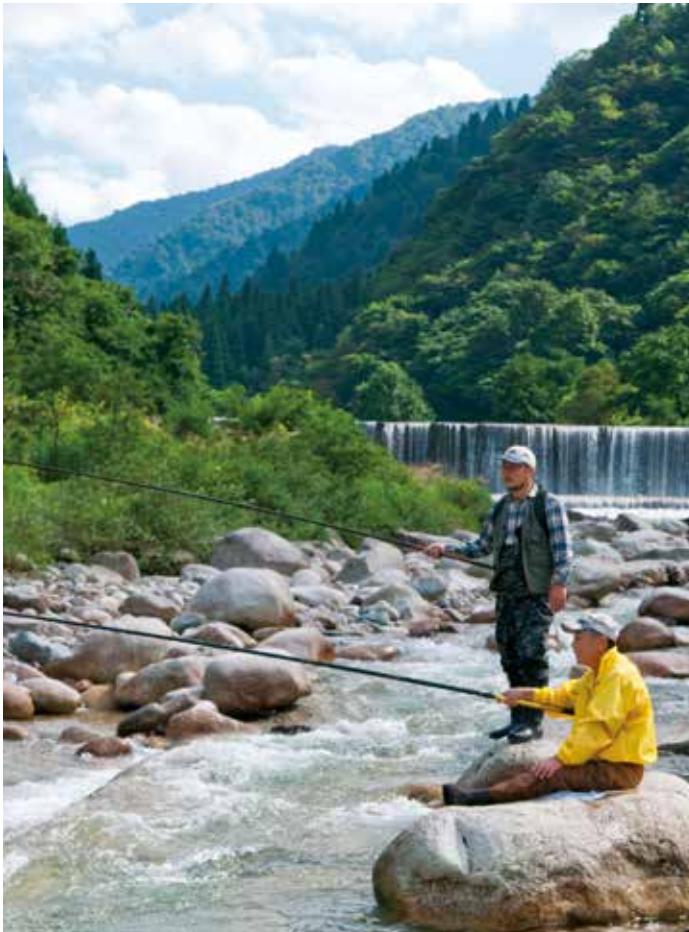
「よく言われるよう、山が笑つたり、頑張れよと言つてくれるのかと思いましたが、そんなことは一切ありま



写真左：ジャズが流れるなか、工房の窓から里山や海の風景を眺めながら、若木さんこだわりのコーヒーを味わうのもいい。右：家族の影響もあり、子どもの頃からものづくりが好きだったと話す若木さん。もともとキャンプも好きで、「毎日がキャンプ場」と語る、夢の暮らしを手に入れた。



革本来の自然な手触りを大切に、牛ヌメ革製品を30年以上手掛ける。



写真左:3月から9月までのシーズンには片貝川上流でイワナ釣りを楽しむ。釣りの先生の山本重成さんとともに。右:体を動かすことが好きな若木さんは10年ほど前からトライアスロンをスタート。来年の大会に向けたトレーニングのために、自宅周辺を毎日20キロほど自転車で走る。信号もなく車も少なく、いたって快適。

### 若木暁男

わかき・あきお

1997年に東京からUターンし、片貝川上流の山女地区で革工房グレインを営む。地域活性化のためイベントを企画するなど、地区内外の人との交流を積極的にすすめる。

<http://www.grain8.net/>



© 内生賀裕志

写真左:片貝山ノ守キャンプ場横を流れる、日本屈指の急流河川・片貝川と砂防ダム。右:雪化粧をした東蔵地区と僧ヶ岳。四季折々の美しさが際立つ山間の暮らし。

「神様のお絵描きと言っていますが、年に何度か、これはまいりましたと思うような素晴らしい瞬間があります。そして、ここではあたり前の風景ですが、朝起きると山が深呼吸して霧がかかつてしたり、水、光、風、色のすべてが日々新鮮です。都会で暮らしたからこそわかる贅沢なのかもしませんね」

そのほかにも、トライアスロンのために自転車や水泳などのトレーニングをしたり、イワナ釣りなどを楽しみながら、充実した毎日を送ります。でも、若木さんは趣味を楽しみたいというだけのUターンはあまり勧めないとか。「趣味は飽きてしまう場合もありますから、自分の魂が安らぐ場所かどうか、一番大事なことだと思いますね」

自分の魂が、  
一番安らぐ場所として。



写真左:地域の仲間たちと、イベントの反省会を兼ねた食事会。たくさんの人たちが一度に集まるようにと、皆で協力しながら、自宅兼工房を改装した。右:近くの山で採れたあざみ、せんまいなどの山菜の塩漬けや昆布締めと、自宅でも採れるミョウガの酢漬けや塩漬け。里山の知恵が生きる鮮やかな保存食が食卓を彩る。



写真左:好きなジャズを聞きながら、自慢の暖炉の前でくつろぐひととき。冬には雪が3メートルほど積もるという山女地区だが、自然に合わせた暮らしのリズムが心地いい。右:畑で採れたナス、ピーマン、地元のタケノコなどを煮物にして。山で採れたムカゴの炊き込みご飯も、里山の楽しみの一つ。



写真左:4年前から盆踊りに合わせて、毎年8月15日に開催されている魚津三ヶ村花火大会。今年は竹灯籠の灯がともされ、片貝小学校の子どもたちがメッセージや絵を書き込んだ。

右:近所の人が玄関先に置いていってくれる朝採れの野菜。

「村から出て行つた子どもや孫たちが、年に一度でも楽しみに帰つて来てくれるようなことをしようと始めました。ほかにもイベントを開催していますが新しい交流が生まれるといいなと思いますね。外の人にいい所だねと言つてもらうことで、地元の人たちがふるさとの宝物を再発見し、誇りに思えるようになる。それが大事なんですよ」

地域に溶け込み、仲間たちとともに、里山でのいきいきとした暮らしづくりに、積極的に取り組んでいます。

地元魚津の生まれの若木さんですが、Uターン後に、地域の人達と仲良くしてきたのは『地元生まれのよそもの』としての視点が生かせたからと語ります。

「皆それぞれ考え方には違いがあるのはあたり前で、地域で何十年と続いてきた風習を尊重したいと思つています。それを踏まえた上で、私は一度外に出ていますから、地元の人が気づかない良さに気づくことができる。それを活性化につなげたいですね」

4年前からは地元の三ヶ村（黒谷、山女、東藏、平沢の4地区の総称）で8月15日の盆踊りに合わせた花火大会を開催。小さな地区としては異例の企画で、賑わいを見せています。

「村から出て行つた子どもや孫たちが、年に一度でも楽しみに帰つて来てくれるようなことをしようと始めました。ほかにもイベントを開催していますが新しい交流が生まれるといいなと思いますね。外の人にいい所だねと言つてもらうことで、地元の人たちがふるさとの宝物を再発見し、誇りに思えるようになる。それが大事なんですよ」

クセのない甘い白身と、コクのある肝が絶品。

富山湾に面した魚津市は、豊富な海の幸に恵まれた場所。ブリ、ベニズワイガニ、バイ貝などに加えて、いま話題となつてしているのが、冬の味覚「魚津寒ハギ・如月王(きさらぎおう)」です。

魚津寒ハギとは、冬に魚津でよく獲れるウマヅラハギのこと。そして、如月王とは、寒ハギのなかでも2月頃に水揚げされる25センチ以上の大型のもので、氷冷・活け締め・血抜きなどの処理がされた高品質の魚です。

「関西ではフグの代用品として愛されているほど、さっぱりとした美味しさが人気の魚なんですよ」と語るのは、魚津漁業協同組合参事の浜住博之さん。「新鮮な寒ハギは、甘味を感じる白身のほかに特に肝がおいしく、一緒にいただくと、深い味わいが絶品です」



ウマヅラハギの漁獲が県内の約50パーセントを占める魚津港では、改めてその美味しさを見直そうと3年前からブランド化へのプロジェクトがスタート。3000メートル級の北アルプスから1000メートルの海底谷を刻む富山湾へと一気に流れ込む早月川や片貝川などの河口近くで、特に雪の多い年によく獲れると言う。このほかにも、ブリ、ベニズワイガニ、バイ貝、ゲンゲ、春にはホタルイカなど、季節ごとの海の恵みが、舌も心も満足させてくれる。

●お問い合わせ:魚津漁業協同組合 富山県魚津市漁港定坊割  
TEL 0765-24-0068 <http://www.jf-uozu.or.jp/>

冬場だけの醍醐味、  
「魚津寒ハギ・如月王」を、  
地域ならではのブランドに。



写真上段左から:春の味覚・ホタルイカ、魚津寒ハギ・如月王。 下段左から:ベニズワイガニ、ゲンゲ、バイ貝。魚津はカニかご漁発祥の地でもある。

# 魚津市スローライフ

神秘の光景に圧倒される、  
片貝川上流。

片貝川上流にある、片貝山ノ守キャンプ場では、5月から11月末までオートキャンプやバーベキューなどが楽しめます。上流には雨乞いの石として知られている「蛇石(へびいし)」があります。龍石とも呼ばれ、この川で暴れていた大蛇が狩人に退治され、石にからみついて息絶えたと伝えられています。さらに上流には、推定樹齢500年以上の天然杉「洞杉」の群生地があり、大きな岩を抱え込む巨木の姿に驚かされます。



写真左上:春から秋まで澄んだ水辺でオートキャンプなどが楽しめる片貝山ノ守キャンプ場 右上下:巨大な洞杉の威容に圧倒される。 左下:干ばつのとき、この石をたたけば必ず雷雨になると信じられている蛇石。 ※いずれも、冬期間は閉鎖されています。

●お問い合わせ:魚津市農林水産課 業務林政係

魚津市駅舎堂1-10-1 TEL 0765-23-1036 <http://www.city.uozu.toyama.jp>



深い味わいの、  
安心できるパンを届けたい。

天然酵母やスペルト小麦など、できるだけオーガニックで質の高い材料を使ったパンや焼菓子を提供する「またたび村ミルーチャ」。西山さおりさん、由起子さん親子が営む、ちいさなお店です。輻射窯で焼き上げたパンは遠赤外線効果でひと味違う美味しさに。食パンも白砂糖は使用せず、ずっしりとした重さがあり、噛むほどに味わい深くなります。安心できるパンを求めて、多くのお客様が訪れます。

天然酵母のパンと焼菓子の店 またたび村ミルーチャ

魚津市六郎丸9-2 TEL 0765-22-7513 営業日:金曜、土曜(祭日も営業) 1月1日~7日は休業 営業時間:10:00~15:30  
[http://www1.koalanet.ne.jp/matatabimura\\_miru-cha/](http://www1.koalanet.ne.jp/matatabimura_miru-cha/)



写真左:豆腐やニンジンを使った食パンのほか、フランスパン、ラスク、スコーン、手作りジャムなどが並ぶ。  
右:内外装も手作りのあたかな雰囲気。

「『食のとやまブランド』の再発見、創造・発信」をテーマに、「越中とやま食の王国フェスタ2011～秋の陣～」が、10月29日・30日の両日、富山産業展示館テクノホールで開催されました。

このフェスタは、富山の旬の食材や料理の販売、歴史に育まれた食文化を紹介する県内最大級のイベントです。特に今年は「とびっきり旨い」とやまの幸“をたいらげよう！”と、さまざまな新鮮食材や料理の販売、催しなどが行われ、3万2000人を超える大勢の人で賑わいを見せっていました。

県内各地で採れた旬の野菜を軽ト

ラックいっぱいにして販売する「朝採れ軽トラ市」。県内市町村の特産品を販

売する「王国うまいもん市場」。「とやま食の匠・創作の匠」に認定された料理人

が、富山の海・野・山の幸を素材に腕を

振るう料理実演や試食。県産食材にこ

だわった「伏木ちゃんこ」や、豚汁・きの

こ汁などの鍋料理の販売。和・洋・中の

「とやま食の匠」が作る「地産地匠弁当」などの販売も行われました。さらに、東

北の物産を販売するコーナーも設けられ、来場者は多彩な味覚や催しを楽し

んでいました。

## とやまストリ...ム

# 人をしあわせにする、富山のとびっきりの味覚たち。

「越中とやま食の王国フェスタ2011～秋の陣～」で、  
“とやまの幸”をたっぷり堪能。





 いいモノ、  
いいコト。



お歳暮として県内外へ出荷されて大人気の富山干柿。大きさと上質な甘味が人気の秘密です。食物繊維やビタミンを多く含み、様々な料理にもアレンジできます。

農事組合法人富山干柿出荷組合連合会 南砺市高宮1248

TEL 0763-52-0078 <http://www.hosigaki.jp/>

有限会社フルーツよしおか 富山市砂町3-3

TEL 076-421-4532 <http://www.f-yoshioka.com/>

自然な甘味に、ほっとする。

富山県の西部に位置する南砺市。なかでも福光・城端(ふくみつ・じょうはな)地域は、古くから干柿の産地として知られています。

干柿になるのは「三社柿(さんじやがき)」という渋柿。この地の原産種で、大きなもので10センチにもなる大玉の柿です。タンニンが多いため渋味がとても強いのですが、糖度が18パーセント以上もあり、干して渋が消えると、とても甘い干柿となるのです。

三社柿は11月から収穫が始まります。約260軒の農家では、収穫した柿の皮をむき、2つを1組にして糸でつなぎ竹の棒に吊るしています。ゆっくり乾燥させ、手もみしては柿全体に水分と糖分を均等に行き渡らせます。一つひとつ丁寧に、手間ひまをかけ、自然な甘味とおいしさが引き出されています。

富山県推奨とやまブランド

富山干柿

とやまほしがき



プレゼント アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で5名様に、「富山干柿」をプレゼントします。