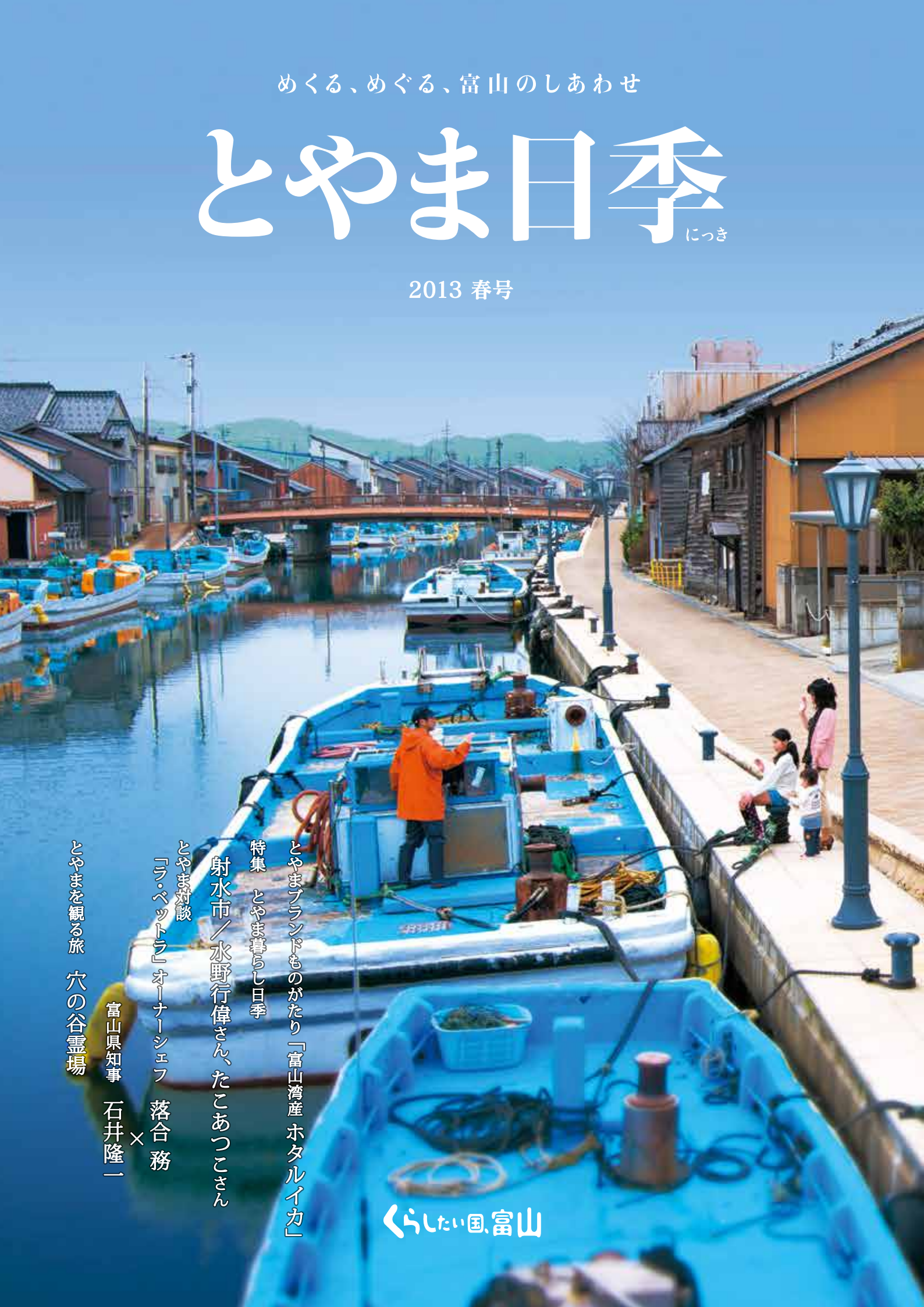
めくる、めぐる、富山のしあわせ

とやま日季（にっき）

2013 春号



とやまブランドものがたり「富山湾産 ホタルイカ」

特集　とやま暮らし日季

射水市／水野行偉さん、たこあつこさん

とやま対談

「ラ・ベットラ」オーナーシェフ　落合 務

×

富山県知事　石井隆一

とやまを観る旅　穴の谷霊場

くらしたい国、富山

極上をあなたに。
とやまブランドものがたり

鮮度抜群のホタルイカの刺身は、富山ならではの醍醐味。辛し酢みそ和えや沖漬け以外にも、富山県内では多彩な料理で堪能できる。

富山湾産 ホタルイカ

神秘の光が海面を舞うホタルイカ漁。富山湾の春の風物詩です。3月になると、富山湾全域のホタルイカの定置網漁が活気づきます。

富山湾でのホタルイカ漁は400年以上の歴史があることが分かっています。なかでも、常願寺川河口から魚津市までの約15キロの海岸線から沖合1・5キロの海域は、「ホタルイカ群遊海面」として国の天然記念物に指定されています。

夜明け前の海で、青白く発光するホタルイカは、まさに富山湾の神秘。発光する理由は、光で相手を驚かせて外敵から身を守るためとも、発光によって自らの姿を隠すためとも考えられています。

ホタルイカの生態については、まだまだ謎が多いのですが、普段は日本海全域の水深200メートルから600メートルの深海に棲み、春になると産卵のために岸近くへやってくると言われています。

富山湾で獲れるホタルイカのほとんどは、産卵のために回遊しているメスで、ふっくらと粒が大きいのが特徴です。漁場と港が近いことから、鮮度も抜群。特にホタルイカ漁の盛んな滑川市の漁港近くでは、よく刺身で食べられています。そのほか、一般家庭では、さっと湯通ししたホタルイカの辛し酢みそ和えが定番料理となっています。

「ホタルイカは、鮮度が命。獲れたその日の朝のうちに買って、すぐに刺身用に下処理をしたり、酢みそ和え用に湯がいておくのがポイント。そうすれば、お刺身も透明感が保て、茹でても、とても色がきれいなんですよ」と語るのは、様々なホタルイカ料理を開発し、提案している滑川漁協女性部の部長の倉本禮子さんです。

刺身の場合は、目、赤わた(内臓)を取り、軟骨を抜き、卵も取り出します。赤わたは、必ず加熱するか冷凍にしますが、解凍後、塩辛にしてもおいしいとのこと。軟骨も、フライパンでから煎りすると、類い稀なおいしさになるとか。期間限定の富山湾産ホタルイカ、是非富山でご堪能ください。

富山県推奨
とやまブランド

魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信をもって誇れる極上の産品を「富山県推奨とやまブランド」に認定しています。豊かな自然と歴史、人々の知恵や文化を背景とした、富山の魅力の象徴として、国内外へ発信しています。

お問い合わせ:富山県観光・地域振興局地域振興課
TEL 076-444-9605
http://toyama-brand.jp

神秘の光を放つ、幻想的な富山湾の美味ホタルイカ。

富山の春は、ホタルイカが連れてくると言ってもいいかもしれない。待ちに待った、ホタルイカ漁の解禁日は3月1日。富山を代表する恵みが港を活気づかせる。4月から5月初めの約1ヶ月間は、ホタルイカ漁を間近に見られる海上観光も行われ、幻想的な光が闇に浮かぶ姿を楽しむことができる。

こころもゆっくり
とやま暮らし日和

富山県射水市から、丘陵地越しに望む立山連峰。水野さん宅からほど近い場所には、緑豊かな田園風景が広がる一方、住宅地としても快適な環境が整っている。

「本当の豊かさとは」その答えは、この風景のなかに。

―射水市（いみずし）・水野行偉（ゆきひで）さん たこあつこさん

富山の風土に合った、オープンエアな建築を。

射水市は、富山県のちょうどまん中に位置するまち。その中でも緑あふれる丘陵地帯が広がる太閤山地区は、自然と共存するように住宅地が整備され、快適な生活環境に恵まれるとともに、県内各地へのアクセスも良い、とても便利な場所です。

快適な空間が広がる太閤山地区の一画に、異彩を放ちながらも、富山の自然と大らかに溶け合う建築、「ガラスのピラミッド」が建っています。このユニークな建物は、建築家の水野行偉さんと、妻で陶芸家のたこあつこさんの住まい。お二人の住居のほか、水野さんの設計事務所、あつこさんのアトリエ、県内外の作家を招くギャラリーとしても活用されています。住居としては独特のカタチをしていますが、元々は、水野さんが母の佐智子さんのために建てた家でした。

富山県高岡市生まれの行偉さんは、大阪工業大学大学院を修了。東京の建築設計事務所に勤務後、独立。約10年間、東京での生活を送っていました。その経験を活かしつつ、しかし富山らしい建築をつくろうと考えたのが、ガラスの合掌造りのようなカタチでした。

「雪が落ちるように急勾配の屋根にして、光をたくさん取り入れ、外に開かれた空間をつくるために、ガラスで包んでいます。そして、気温や光を調整しながら快適に暮らせるよう、内部にはもうひとつの家が入っています。全てを密閉してしまうよりも、外と中を結ぶ縁側があるような、オープンエアな

自宅ギャラリーで、県内外の作家の展覧会や音楽イベントなどを開催してきた水野さん夫妻。富山のガラス、家具、陶芸など、ネットワークは大きく広がる。

つくりの方が、やはり日本や富山の気候風土に合っていると思うんですよ」

東京にいるときに仲間と登山を始め、シーズンには毎週末のように北アルプスへ出かけるために富山に帰ってきていたという水野さん。この家の建築のために約1年間通ううちに、富山の登山仲間の勧めもあり、富山に帰ることを決意します。

人の暮らしのすぐそばにある大自然。

「東京で約10年生活して、少し疲れていたことや、年齢的にもちょうど、次を考える時期でしたね。この家をきっかけに、富山での仕事の依頼の方が多くなっていったことも理由の一つ。でも何より、アウトドアが好きな僕には、富山の暮らしの方が、やっぱり心地いいなと、実感するようになったんです」

その後、自宅で開いた最初の展覧会をきっかけに、陶芸家のたこあつこさんと出会い、結婚。水野さんはあつこさんのアトリエを増築し、新婚の二人のために自宅を譲ってくれた母の佐智子さんには、自宅の裏の敷地に「竹林の見える家」を新築しました。京都にある東福寺の龍吟庵をヒントに建てられたシンプルな正方形の建物には、いくつかの部屋があり、縁側からはお向かいの竹林を眺めることができます。

建築にあたって大切にしていることは、その人が一番大事にしていることは何かを探すことだと水野さんは語ります。

「そのシンプルな問いの中から、本当の豊かさが生まれてくると、東京時代の師匠から教わったんですよ」

いま水野さんは、剱岳や黒部峡谷、黒部川の源流部の赤木沢など、北アルプス周辺の山に仲間たちと出掛け、川でのフライフィッシングや、海や湖でのカヤックフィッシングを満喫しています。

「東京にいては、到底できなかったような暮らしですね。豊富な雪解け水が流れ込む春の川は、独特のきれいな緑色をしていて、サクラマスを釣りに出掛けることもあります。大自然の中を生きてきたあの大きな魚が、富山では人の暮らしのすぐそばに棲むって、すごいことですよね」

空間づくりも人生設計も、自分が本当に好きなもの、大事にしたいことを理解する事が大切だ、と語る水野さん。本物の豊かさのある日々を、古里の富山で見つけることができました。

A day in the life of TOYAMA

ある1日のとやま日季

水野さんのある1日を教えてもらいました。

ピラミッド型の、水野さん設計の自宅兼事務所兼、ギャラリー。夫妻の仕事や創作の場であり、発表の場でもある。階段に描かれているのは、あつこさんのイラスト。植物や動物、家などをナチュラルなタッチで描くその独特の絵柄は、水野さんの建築にも生かされている。

あつこさんのアトリエには本格的な窯があり、作品はすべてここから生まれる。すぐ近くには竹林が残り、丘陵地ならではの美しい景観をつくりだしている。

水野さん手づくりの美しいルアー。貴重なサクラマスが釣れたときには、友人たちを自宅に招いて、水野さんがさばき、あつこさんが手作りした富山の名物「ます寿し」の大パーティーを開催。

みずの ゆきひで　富山県高岡市生まれ。東京からUターンし、建築設計事務所を開設。妻で陶芸作家のたこあつこさんと、自宅ギャラリーで展覧会や音楽イベントなども開催。富山県建築賞。中部建築賞など受賞多数。
http://www.miz-hp.com/

水野さんは、午前中は自宅兼事務所で、設計図面を作成。現場に打ち合わせにでかけることも。年に何回か開催されるギャラリーでの展示も、妻のあつこさんと共同で実施。そのための打ち合わせや展示準備など、1年を通してさまざまな出会いがある。

水野さん、あつこさんは、自宅にそれぞれの仕事スペースを持ち、日中は仕事に集中。昼食を一緒に取ったあとは、ふたたび、それぞれの仕事場に戻る。あつこさんが忙しい時は、水野さんが昼食をつくることも。お互いに通勤時間もない、いたって快適な日々。

ピラミッドの家の裏手に建つ、母の佐智子さんの家を訪ねる。佐智子さんは水野さんが建てた家で一人暮らしだが、家族とのほどよい距離感と十分な広さの住まいに大満足。佐智子さんの家のすぐ前には、手入れの行き届いた竹林があり、その風景が心を和ませる。

県内の川へ、貴重なサクラマスのフライフィッシィングにでかける。美しい毛針を自ら製作するのも楽しみのひとつ。シーズン中は、富山の山仲間たちと北アルプスの剱岳や黒部川源流部などに週末ごとにでかけては登山や沢登り、イワナ釣りなどを楽しむ。

とやま暮らし便利雑季

射水市（いみずし）

南部地区体験施設「たてがみ」

移住交流生活体験施設

一人一泊、1,000円で古民家での暮らし体験

空家の古民家を利用した滞在型の生活体験施設が、富山湾を望む北部地区に3棟、南部の緑豊かな丘陵地帯に1棟整備されています。

体験施設の利用料は「1人1泊1,000円」で、最大1ケ月まで連泊できます。豊かな自然が育む四季折々の風情を楽しみながら、ゆったりとした時の流れの中で、射水市での生活を体験することができます。

また、Webサイト「空き家情報バンク」では、定住・半定住を希望される方に、売買や賃貸できる宅地や家屋の物件情報を紹介しています。

●空き家情報バンク（射水市webサイト内）
http://www.city.imizu.toyama.jp
●お問い合わせ：射水市商工観光課
TEL 0766-82-1958

子育て支援

中学3年生まで子ども医療費無料

子育て中の家庭の経済的負担を軽減し、子育てしやすい環境づくりを推進するため、市内に住んでいる中学3年生までの子どもの医療費を全額助成しています。また、射水市には「太閤山ランド」や「海王丸パーク」など、子どもたちがのびのび遊べる自然豊かで広大な公園がたくさんあります。

安心して子育てができるまち射水市で生活してみませんか。

●お問い合わせ：射水市子育て支援課
TEL 0766-82-1953

緑の中の憩いの広場「太閤山ランド」

海王丸パークと海の貴婦人「海王丸」

水揚げされた「ベニズワイガニ」

みずみずしく甘い「きららか梨」

恵まれた生活環境

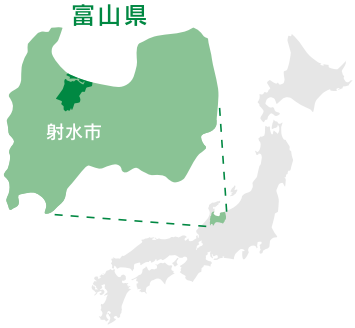
アクセス充実、おいしさ満載

射水市は富山県のほぼ中央に位置し、高速道路やJRなど交通アクセスに優れています。また、市内全域を走るコミュニティバス「きときとバス」が18路線あり、市民の重要な足となっています。

さらに、天然のいけすと呼ばれる富山湾、清流に鮎が踊る庄川、そして、緑にあふれ、山の幸豊かな丘陵地区など、自然環境に恵まれた街であり、一年を通じて旬の味覚を楽しむことができます。

射水市の中心「小杉駅」までのアクセス方法

●自動車で　関越自動車道・藤岡JCT―上信越自動車道・上越JCT―北陸自動車道・小杉IC―県道367号―太閤山ランド前左折・道なり―県道348号―県道44号―小杉駅●JRで　東京―上越新幹線・越後湯沢駅（1時間15分）―北陸本線・富山駅（特急はくたかで2時間20分）―北陸本線・小杉駅（10分）●飛行機とJRで　羽田空港―富山空港（1時間）―連絡バス・富山駅―JR北陸本線・小杉駅（10分）



ここから、
あたらしい富山へ。

とやま対談

食材のよさが魅力の富山

石井　落合シェフには、昨年7月の高志の国文学館の開館とともに、「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ富山」を出店していただきました。開店以来大変盛況と伺っており、うれしく思います。

　また、ご多忙の中、月に1度は富山にいらしていると聞いていますが、富山県や富山の人について、どのような印象をお持ちでしょうか。

落合　ありがとうございます。富山へは月に1度、2日間来ていますが、これは当初からの私の希望であり、お約束もしていました。

　富山の人の第一印象は、皆さん、まじめですね。例えば、お店のオープンを列で待っていらっしゃるときでも、何一つ文句をおっしゃいません。逆に申し訳ないという思いを持つことがあります。

　そして、富山県は目の前が海で、後ろには山があり、いい食材がある場所ということですね。開店は夏でしたが、10月ぐらいから食材ががらりと変わり、思った通りの食材が出てきてありがたいですね。春の素晴らしい食材も、どんどん出てきています。

石井　特に、これがいいという食材はございますか。

落合　特別にこれがというよりも、お野菜を仕入れても、そのどれもが東京で使う野菜と違って、元気で味が濃い。例えば、たまねぎやにんじんなど、普通の食材が非常にいいですね。

　富山のお米もリゾットで使わせていただいていますが、甘味があり、やはりおいしいですね。魚についても、評判どおりだと思います。築地ではちょっと手に入らないような魚が多く、そういった魚を使わせていただいています。そして、やはり水がいいですね。水道の水を普通に使えますからね。

石井　そう言っていただくとうれしいですね。私は高校まで富山にいて、大学入学時から東京で暮らしました。東京の方には悪いのですが、水と魚、それに米は富山の方が断然おいしい。高級料理店

富山には、
あたりまえではない
美味しさがある。

富山県知事
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『「元気とやま塾」入門―高志の国と世界を結ぶ』『分権型社会の創造』など。

に行けば別でしょうが、東京の人はこれでよく我慢されているな、というのが第一印象でした。お陰様で、東京の友人たちも、富山に来るとリーズナブルな値段でおいしいお鮨を食べられると、喜んでくれます。

落合　そうですね。お鮨も何度も食べていますが、富山では回転寿司もすごくおいしい。お代を払うときに、その安さにもまた、びっくりしました。

富山ならではの料理とは

石井　富山は水、魚、米、野菜などがおいしい反面、素材が良過ぎて、逆に、料理の工夫が、まだ足りないのではないかと気がかりです。

　以前に、料理の鉄人として著名な道場六三郎さんに伺ったところでは、富山の食材はもちろんすばらしいし、最近東京でも富山でも、この良い食材を使って工夫した料理を出す人が増えてきている。今後大いに伸びるのではないか、と励ましていただきました。

　落合シェフのような、プロ中のプロから見て、富山の料理でブラッシュアップすべき点があればお聞かせいただきたい。

落合　料理は本当に、素材ありきです。調理となると、これはまた別で、技術が必要になります。素材が良ければ、本当はあまり手をかけないで食べるのが料理です。ゆでる、揚げる、生で食べる。それだけで十分。あとは盛りつけで、十分おいしい料理になります。

　調理というのは逆に、素材があまり良くない場合、あるいは、素材が若干時間が経ってしまった場合に、工夫をして食べさせるのが、調理した料理ということになります。ですから、食材が良い場合は、あまり気にしなくてもよいのではないでしょうか。

石井　富山には、仏事の際に人々をもてなすための伝統的な料理である報恩講料理や、立山信仰に由来するつぼ煮などの、独特の郷土料理もあります。

右：地域の伝統料理が膳に並ぶ「報恩講料理」
左：立山町で江戸時代よりふるまわれた宿坊料理「つぼ煮」

「ラ・ベットラ」オーナーシェフ

落合 務

いい食材がそろう、富山県の未来は明るいですね。

おちあい・つとむ／「ラ・ベットラ」オーナーシェフ。フランス料理を志し「ホテルニューオータニ」に入社。修業先のフランスでイタリア料理の魅力に開眼。イタリア各地で修行。赤坂「グラナータ」料理長を経て、97年に独立し銀座で「ラ・ベットラ」開店。05年、イタリア大統領より叙勲。12年、高志の国文学館内に富山店をオープン。

落合　料理は神事がもとになっていることが多いと言われます。これは諸外国でも同じで、神に捧げる料理というのが始まりです。富山の伝統料理も味わってみたいですね。

みんなが楽しめるレストラン

石井　落合シェフのご著書を拝見すると、元々はフランス料理をやりたくてフランスに行き、約1ヵ月間、三ツ星レストランなどを食べ歩いてその素晴らしさに感動された。ところが、チケットの都合でスペインとイタリアに滞在したところ、毎日食べても飽きがこず美味しいイタリア料理の魅力に惹かれ、イタリア料理のシェフになったと書いておられました。

　非常に豪華な料理も大事だけれども、普段、気軽に寄って楽しみ、幸せになってもらえる料理を出すのが、落合シェフの哲学と理解してよいでしょうか。

落合　ラ・ベットラの店名がまさに、食堂とか定食屋という意味であり、街の「めし屋、落合」なんです。私は、ビジネスマンやＯＬが仕事終わりに、みんなで食べに行けるようなお店をつくりたかったんです。

　フランス料理を目指していましたが、フランス料理の元はイタリア料理だと知り、まずは、イタリアに行かなければと思いました。フランス料理の根本がそこにあると思ったのです。

石井　私が最初に銀座のお店へお昼に行った際、入口に20人前後も並んで待っておられる。しかも、随分リーズナブルな価格に設定されている。実際にいただいてみますと本当においしい。人気があるのはあたりまえだなと、つくづく感服しました。値段をもう少し上げてもお客さまはいらっしゃると思うのですが。

落合　ありがとうございます。今年で16年目になりますが、16年前と今と売価が何一つ変わっていないんです。

　値上げは簡単かもしれないですが、値上げする重要な理由があまりないんですね。値上げすれば、売上は増えますが、せっかくラ・ベットラという考え方で始めた店で、お客さんが増えたから値上げしますというのも、格好悪いのではないかと。あとはやせ我慢ですね（笑）。

石井　富山店でも、リーズナブルな価格でおいしい料理を出していただいており、多くの県民がファンになっているように思います。

　富山のような地方の県に出店されるのは初めてとのことですが、富山県の土地柄についてはどのような印象ですか。

落合　私は東京で生まれ育っていますので短気なのですが、富山県の皆さんは本当に落ち着いた方が多いですね。色々と勉強させていただいていますが、持ち家率や貯蓄率など、日本で1、2を争う県であると伺っています。それだけみなさん生活に余裕があるということなのでしょうか。

石井　確かに富山県の人は勤勉で粘り強く、辛抱するところはしますね。そういう意味では生活が堅実だから、結果として、日本の平均的な地域よりはある程度、ゆとりをもって暮らしている人が多いのかもしれませんね。

落合　まじめな県民性が、そこに表れているんですね。

富山の食材の魅力をアップ

石井　去る2月に銀座の本店で、落合シェフにご協力いただき、新作「おもてなし『越中料理』美食会」を開催しました。鰤（ぶり）大根をイタリア風にした「ズッパディ ペッシェ」をはじめ多彩なイタリアン越中料理は、本当に美味しく感動的でした。あらためて落合シェフのご手腕やアイディアに感服し、越中料理の大きな可能性について広く発信できたように思います。今回、創作いただいた料理の特色や工夫された点などをお伺いします。

富山県の食材をふんだんに使った新作「おもてなし『越中料理』」

落合　富山では、あたりまえに使われており、これまで富山の方はあまり調理しなかったかもしれない食材でこんなものができますよと。富山の食材の良さが改めてお伝えできたのではないかと思います。

　バイ貝をエスカルゴ風にしたり、昆布とカワハギの間に赤かぶを挟んで、昆布締めにしてみたり。フキノトウは、中にチーズを詰めてフライに。富山のマッシュルームをわざと2・3日放置して色が変わってきたものをトリュフもどきにして、野菜のソースにつけて食べていただいたり。甘エビは、頭と身を別にして、頭は出汁にして魚介のスープの素に、身

の方はアボカドといっしょにサラダにしました。トマトも、新しいカタチのサラダカプレーゼにしました。見た目も非常にきれいですし、面白かったですね。

石井　落合シェフの創作料理で富山の食材も引き立ちますし、富山県の地元の料理人のみなさんも刺激を受けるのではないかと思いますね。

　この数年、越中料理コンテストを県内で開催したり、東京で「とやまの食」の魅力をアピールしてきました。また、イノシシなどジビエ料理の普及にも取り組んでいます。そうしたなか、富山の料理人で、世界料理オリンピック大会の前菜部門で金賞を獲る方も出てきました。そういう意欲のある料理人の方をできるだけサポートしていきたいと思います。

　料理の世界に意欲を持っている人にアドバイスをいただけますか。

落合　ありがたいことに、和食や中華などの料理を問わず、料理人志望の方が随分増えてきました。また、少しずつ料理人の質が上がってきています。一般的には学校で1年間学んでレストランに入るのですが、学校に行かず、直接レストランに来ても大丈夫、仕事はできます。

　外国に行きたい方は、日本にいる外国で勉強したシェフのもとで5・6年働いてから行くといいですね。そうすると、現地でも使ってもらえます。いきなり行っても役に立たないもの。

　私も、後継者を育てるためには私の持っている知識や技術を、いくらでも出したいと思っています。

石井　昨年は富山で料理教室をやっていただきました。大変お忙しいとは思いますが、年に二、三度はぜひ、そういう機会を設けさせていただきたい。

落合　一般の方に教えるのは大好きですね。富山の方は質問が活発で、とても真剣に聞いて下さり、すばらしいなと思いました。イタリア料理への理解が深まると、もっと作りたくなるし、地元の食材を使った富山のイタリアンが浸透していくといいですね。

北陸新幹線開業でさらに交流を

石井　2年後に北陸新幹線が開業し、東京―富山間が2時間になります。銀座店も素敵ですが、富山で高志の国文学館の落合シェフの店に行きたいという人がもっと多くなるでしょう。

　輸送能力も、現在の北陸本線は全部満席でも往復で年間６００万人ですが、開業後は年間１９００万人となり、観光振興や新たなビジネス交流にとって絶好のチャンスです。落合シェフから、こうしたチャンスを活かす良いアイディアをいただきたい。

落合　東京でも、イタリア政府観光局などと一緒に、イタリア料理を盛り上げようと料理コンテストを開催しています。それを、富山県で開催すると、富山の方達の、知識も広まるのではないでしょうか。

　イタリア料理と一口に言っても、イタリアは20州あり、地域それぞれの料理があります。ですから、富山の食材を使った富山のイタリア料理を作っても面白いですし、ぜひ、富山でもコンテストをやってみたいですね。

　また、日本イタリア料理協会の会長を務めさせていただいていますが、富山でのフードフェアも開催可能だと思います。双方の輪を広げるためにも、やらせていただきたいですね。

石井　それは大変ありがたいですね。富山の食材のアピールの場にもなるし、富山のプロの人も、自分をブラッシュアップしたいと思っている人はたくさんいます。東京や日本各地から意欲のある人が来て、お互いにいい意味で競い合うのは面白いですね。

　最後に、県民や富山の食材の生産者や、料理のプロ、あるいはプロを目指す皆さんにエールをいただけますか。

落合　富山の方が、あたりまえと思っている食材は、私たちから見ると、あたりまえではないものばかり。ほんの少し手を加えてみると、もっと生活が楽しくなるんじゃないでしょうか。いい食材がたくさんある富山県ですから、未来は明るいですよね。

石井　大変前向きなエキサイティングなお話をありがとうございました。引き続き、食を通じた地域振興にお力添えをお願いします。

とやまを観る旅。 第3回 穴の谷霊場

穴の谷霊場●富山県中新川郡上市町黒川●穴の谷弘真会（霊場の管理運営）TEL 076-472-4711 ●黒川穴ん谷管理組合（駐車場の管理運営）TEL 076-473-0754●水20Lにつき100円／階段上までのコンベア使用100円／ポリタンクなどは購入可能●駐車料金：普通車200円●開場時間：7時～17時●年中無休●Webサイト http://www.town.kamiichi.toyama.jp/hp/spot/spot03.html

洞窟から湧き出る霊水を求めて全国から。

県東部に位置する上市町。黒川集落から約2キロほど入った山間に、穴の谷霊場（あなんたんれいじょう）があります。ここに湧き出る水は、万病に効く水、腐らない水とされ、毎日、県内外から多くの人々が訪れています。また、環境省選定の名水百選にも選ばれ、飲料水のほか、酒、味噌、醤油などにも使われています。

木立に囲まれた緑ゆたかな参道を歩いて霊場へ向かうと、道沿いには数多くの仏様が鎮座しています。これらはすべて、穴の谷にお参りした方から寄進されたものです。仏様に見守られながら駐車場から歩くこと約5分、やがて視界が開け、１０８段の階段を下りたところが穴の谷霊場です。

薬師如来堂がある洞窟の奥から、霊水が湧き出ており、お堂の手前で水を汲むことができます。大きなポリタンクを手に、自分自身や家族の病気の治癒を願う人々が、連日、水を汲みに訪れます。食事の水はすべてこの水を使うという人や、毎週のように何年も通い続ける人も多いそうです。

穴の谷霊場は、江戸時代に美濃国の白心法師がこの洞窟で修行して以来、霊場として知られるようになった場所。その後も、多くの修行僧が訪れ、近年では、昭和30年代に修行した岡本弘真尼が「穴の谷の水は良い水で、病に苦しむ人に飲ませてほしいとのお告げがあった」と遺言したことから、徐々にその存在が全国に知られるようになっていきました。霊場を管理運営する穴の谷弘真会の金城清吉さんは、「これからも多くの方にこの水を飲んでいただきたい」と語ります。山の息吹たっぷりの清浄な水をいただくとき、気持ちもあらたに、今日という1日を過ごすことができるのかもしれません。

置県130年の記念式典・イベントを開催

富山県は今年の5月に置県130年を迎えます。節目の年を祝うため、県を挙げて様々なイベントを開催します。

5月12日には、記念式典を開催し、本県出身の風吹ジュンさんと須藤晃さんのトークショーを、8月17日には、県出身者が集うホームカミングデイを開催。郷土芸能の公演や、富山が舞台となった映画作品をお楽しみいただけます。そのほか、「ふるさとの空」のど自慢コンクールや県内風景のフォトコンテスト、とやまの祭りを巡るフォトラリー等、富山県の魅力を再確認できるイベントが盛りだくさんです。ぜひご参加ください。

置県130年イベントに参加して、ふるさと富山への誇り、愛着を再確認しませんか。詳細は、県webサイトで随時お知らせします。
お問い合わせ：富山県知事政策局管理担当　TEL 076-444-4493

富山空港から約3時間。魅力あふれる麗しの島、台湾を訪れてみませんか。
富山―台北便の運航に関するお問い合わせ：富山県知事政策局総合交通政策室
TEL 076-444-4039

富山―台北便が4月から週4便へ 観光・ビジネスでの利用増加に期待

昨年4月に就航した富山―台北便が、今年の4月15日から、月・木・金・日の週4便に増便されます。これにより、週末の休日を利用した2泊3日の台湾観光が可能になるなど、利便性が高まります。さらには、台湾からの観光客の増加も期待されており、積極的な誘致が進んでいます。

また今年1月、台北市に富山県台北ビジネスサポートデスクがオープン。本県企業の台湾現地での事業展開を支援する窓口として、期待が寄せられています。観光・ビジネス共にますます本県との結びつきが強くなっている台湾。富山―台北便を利用してぜひ訪れてみてください。

富山な幸の日 in 東京

ラ・ベットラ・ダ・オチアイ「富山産食材フェア」開催

人気イタリアンシェフ落合務氏が、新作「おもてなし『越中料理』」を発表。これを記念して東京・富山の下記2店舗では、富山の春の食材を使った料理を楽しめます。

4月中旬まで　［ラ・ベットラ・ダ・オチアイ　銀座店 TEL 03-3567-5656　富山店 TEL 076-433-5656］

実際のメニューとは異なります。

おいしい富山のつくりかた～五感で味わう富山の秘密～

フロアの全飲食店で、県産食材を使用したオリジナル料理が味わえます。またフロア全体で富山の若手クリエーターが富山の魅力ある物産や美しい風景を表現。

4月10日（水）～21日（日）11:00～28:00（日曜日は23:00まで）
［新丸の内ビルディング7階　丸の内ハウス　東京都千代田区丸の内1-5-1］

前回のメニューの一例です。

チューリップ・ファンタジア2013～草月流・華道家たちによる10万枚の花びらの世界～

州村衛香氏や大久保有加氏など、草月流のいけばな作家たちが富山のチューリップの花びらを使った壮大ないけばなアート（装飾）で会場を彩ります。

4月23日（火）～25日（木）　［丸の内ビルディング1階　マルキューブ　東京都千代田区丸の内2-4-1］

2012年の作品です。

おいしい富山をお取り寄せ

とやま美食通信

たっぷりのシロエビは、富山ならではの贅沢。

富山湾の宝石と呼ばれるシロエビ。シロエビ漁は春の訪れとともに4月から始まり11月まで行われます。

淡いピンク色の透き通った姿と独特の旨さで人々を魅了するシロエビ。まとまった漁獲があるのは世界でも一カ所、富山湾だけという貴重な海の幸です。

富山県内では、濃厚な甘味の刺身をはじめ、団子、かき揚げなど、さまざまな料理で味わうことができます。そのほか、最近では多彩な加工品が県内各地で作られるようになり、お土産品などでも、シロエビを堪能することができるようになりました。

シロエビの香ばしさや旨味を生かしたせんべいや、シロエビたっぷりのカレー、ふりかけなど、どれも富山ならではの味。毎日の食卓で、気軽に極上を楽しめる逸品が揃っています。大切な方への手土産にも最適ですよ。

お取り寄せ情報

●海鮮ふりかけ（白えび）　66g　630円（税込）
株式会社あいば食品
下新川郡入善町舟見718　TEL 0765-78-2200
●しろえび小判黒コショウ味　18g×6袋　630円（税込）
日の出屋製菓産業株式会社
南砺市田中411　TEL 0763-52-3011
●黒部名水カレー しろえび　160g　525円（税込）
小さなカレー工房カントリーキッチン
黒部市山田新473-1　TEL 0765-57-0369

抽選で5名様に3品の詰め合わせをプレゼントします。
詳細は挟み込みのアンケート用紙をご覧ください。

富山湾のシロエビ

富山湾の海底谷は、深い藍色をしていることから「藍（あい）がめ」と呼ばれます。シロエビは、その藍がめの底、水深150～300メートルの海に棲んでいます。体長は約6～7センチと小さく、手でむき身にするには熟練の技が必要。生のシロエビの濃厚な甘さ、とろりとした旨味は独特のもの。揚げ物にして殻ごといただくのも絶品です。

とやま日季　2013　春号
2013年3月発行
企画・発行：富山県地域振興課
〒930-8501　富山市新総曲輪1-7
TEL076-444-9605　FAX076-444-4561

富山県

表紙の写真

射水市・新湊地区の内川

富山湾に面した射水市新湊地区。新湊漁港近くの内川には、いくつもの漁船が停泊し、港町風情の残る風景が続きます。ここは、北前船の中継地や漁業のまちとして栄えたところ。銅板の壁、懐かしい看板など、いまも人々のあたたかな息づかいが感じられます。日本のベニスとも言われ、個性的な橋がいくつも架かる川沿いを、のんびり散策してみませんか。

エッセー　わたしのとやま

射水市での思い出

柔道選手　田知本　愛

父が柔道選手だったこともあり、小学生の頃から妹と一緒に柔道教室に通っていました。厳しい練習の合間に、家族や友達と遊びに行ったのが、太閤山ランドです。自然いっぱいの広大な敷地の中をサイクリングしたり、バーベキューしたり、さらに夏はプールで真っ黒に日焼けしたり。太閤山ランドで1日中遊んでいたのを覚えています。ほかにも、海王丸パークにもよく行きました。青い海の上に帆を張った海王丸を見て、子供ながらに「なんて雄大なんだろう」と感じたものでした。

そんな私の地元・射水市が、今とても盛り上がっています。内川で映画の撮影が行われたり、一昨年は新湊きっときと市場ができ、さらに昨年9月には新湊大橋が開通。富山県内から、また県外からたくさんの観光客で賑わっているようで、まだ行っていない私は、早く行きたくてムズムズ。そう、射水ブランドキャラクターのムズムズ君にも会いたいですね。

国際大会や遠征が続くと、富山がとても恋しくなります。帰省すると、必ず大好きなお寿司を食べます。新鮮でおいしい食べ物がいっぱいある！だけが「恋しい」理由ではなく、私にとって射水市は、のんびりとした時間が流れ、体も心もほっと安らぐ場所なのです。小さいころからの友達やお世話になった方々と話をすると、とても応援していただいているんだと感じ、たくさんの元気をもらいます。私はそのいただいた元気を試合での結果につなげ、今度は私が勇気や感動を届けたいと思っています。柔道を頑張ること。それが、私ができる地元・富山への恩返しだと思っています。

今後は試合が続くので、一つひとつ集中し、世界選手権に出場できるように練習に取り組んでいきます。そして、また元気をもらいに射水市に帰ってこようと思います。

たちもと・めぐみ／1989年富山県射水市出身。ALSOK所属。小杉高校時代は、インターハイの個人戦と団体戦で2冠を達成。多くの国際大会で活躍し、今年2月に行われた柔道のグランドスラム・パリ大会では、女子78キロ超級でロンドン五輪金メダリストに勝ち優勝。得意技は、大外刈と払腰。妹は70キロ級で活躍する田知本遥選手。