

めくる、めぐる、富山な暮らし

# とやま日季

につき

2010 冬号

くらしたい国、富山

## 雨晴海岸の朝焼け



高岡市の雨晴海岸(あまはらしかいがん)は、万葉の昔から渋谿(しぶたに)の崎と呼ばれた景勝の地。大伴家持は、美しい海岸線と海越しの立山連峰に魅せられ、歌に詠んでいます。

厳冬期には、海水が蒸気となって立ち上る、気嵐(けあらし)が見られることもあります。気嵐に包まれた女岩越しに望む立山連峰からの日の出は、冬の絶景。辺りを幻想的な朝焼けに染めてゆきます。

いいモノ、いいコト。

富山の蒲鉾

東京で、富山に逢える。富山県の物産と観光展  
うまさ一番 富山のさかな キャンペーン協力店

このまちに住みたい。  
入善町

富山の蒲鉾

東京で、富山に逢える。富山県の物産と観光展  
うまさ一番 富山のさかな キャンペーン協力店

とやまストリーム

スボレクとやま2010開催

とやま暮らし日季

奈良県立万葉文化館 中西進×富山県知事 石井隆一  
思い描いた生き方へめぐり逢つて、食都、氷見へ。

富山対談

案内する人 吉田 健作さん

おいしい暮らし

富山県立近代美術館

とやまカルチャーセンター

奈良県立万葉文化館 中西進×富山県知事 石井隆一  
思い描いた生き方へめぐり逢つて、食都、氷見へ。

とやま暮らし日季

案内する人 吉田 健作さん

## とやまカルチャー

新たな美しさと、きっと出会える。

平成23年に30周年を迎える富山県立近代美術館。20世紀初頭から現在までの美術の流れを、世界・日本・富山の3つの視点から展望する珠玉のコレクションで知られています。このほか、企画展や講座、作家によるワークショップ、子どもたちへの教育事業など多彩な活動を通して、多くの人が様々な形で美術との出会いを楽しんでいます。ミュージアムショップでオリジナルグッズを購入したり、caféで企画展に合わせた香り豊かなコーヒーを味わうのも格別です。

富山県立近代美術館

富山市西中野町1-16-12 Tel.076-421-7111

開館:午前9時30分～午後5時(入館は午後4時30分まで)  
休館日:月曜日(祝日は除く)、祝日の翌日、年末年始、臨時開館、臨時休館などがあります。

<http://www.pref.toyama.jp/branches/3042/>  
3042.htm



20世紀の名作が揃う、  
魅力あふれるコレクション

常設展示ではピカソ、ミロ、シャガール、ダリ、マルセル・デュシャンなど、20世紀を代表する作家の名作が数多く揃うほか、草間彌生、岡本太郎など、魅力あふれるコレクションが人気です。

## おいしい暮らし



案内する人  
吉田 健作 さん



富山湾に冬の雷「ブリ起こし」  
が轟けば、いよいよ寒ブリ漁の  
季節。10キロ以上にもなる寒ブ  
リは、まさに富山湾の冬の王者  
の呼び名にふさわしい。

海外に行くたびに、  
富山の素材の良さを再確認。

日本のすしは、素材そのものを味わうもの。これは海外にはない食文化です。富山湾のブリも10キロ以上のものが本物のブリ。それ以下のものはガンドやフクラギ、ツバメソとなり、同じ素材でも、時期、大きさ、産地に、とことんこだわります。

ブリですしことに使うのは、腹や背の部分で、一匹の2分の1ほど。最高のブリトロは、そのうちわずか20個分。貴重な天然ブリは、実に上品な甘味があり、これは食べた人でなくてはわからないおいしさです。ただし、いつでも天然物が味わえるわけではありませんから、まさに時期とタイミング、お店との出会いですね。

富山ではブリの他に、深海の甘エビやシロエビ、カニ、バイ貝、回遊魚や近海魚も実に豊富です。それに魚ばかりでなく、水も米もいい。素材がいいから、何もしなくても、おいしいものが食べられる。富山のすし屋が魚を料理するのは、お客様の好みに合わせて、よりおいしいものを作ろうと努力するからです。

もう一つ富山の魚がおいしい理由は、富山湾で獲れたブリもすぐに沖縄めされるように、魚の鮮度管理がパ



吉田健作

よしだ・けんざく  
富山市桜木町の他、ロサンゼルスにも店を構える「すし健」店主。  
<http://www.sushiken.jp/>

フェクトだから。これから冬の荒波で身が締まつてくると、近海のヒラメやヤナギバチメ、カワハギ、クルマダイ、タイ、アオリイカなども、どんどんおいしくなります。

日本のすし文化を紹介するために、アメリカ、ヨーロッパ、ロシア、南米など世界各国へ行っていますが、どの国でも、すしは大人気で集客力は抜群です。大使館のパーティーでも、目の前で握つてお出しすると、お客様の目の輝きが違います。「すし外交」は、実に効果があるんです。

日本に来た外国人旅行者が一番満足する食べ物はすしだというデータもあります。海外に行くたびに、富山の素材の良さ、すし文化の素晴らしさを改めて確認できます。まさに、すし屋冥利につきますね。(談)

日本を代表する『万葉集』研究の第一人者である中西進奈良県立万葉文化館館長。2012年夏に開館予定の「富山県ふるさと文学館」(仮称)のアドバイザーでもある中西館長と石井隆一富山県知事が、『万葉集』を通して見た富山県の魅力と可能性について、また、ふるさと文学館への取り組みについて語り合いました。



## あしたへ、つなぐ 富山対談

奈良県立万葉文化館館長

中 西 進



富山県知事

石 井 隆 一



### 越中万葉と 大伴家持の魅力とは

石井 中西先生、このたびは菊池寛賞のご受賞、おめでとうございます。小中学生のための出前授業『万葉みらい塾』で全国47都道府県を7年をかけて回られ、約4000人の子どもたちに『万葉集』をわかりやすくご説明になつたと

いうことで本当にすばらしいことです。富山県でも3年前に、氷見市の速川小学校で授業をしていただき、感謝しております。  
**中西** ありがとうございます。氷見では授業が終わってから、幾つかの歌碑を地元の方々とバスで巡りました。家持や親鸞の越えた白ヶ峰は面白い歴史的なポイントで、そこへも行きました。  
**石井** また、平城遷都1300年祭では、奈良県立万葉文化館を先生自らご案内いただき大変勉強になりました。

先生は日本文化全体にすばらしいご見識があり、なにより『万葉集』の権威でいらっしゃる。日本の文化や文学における『万葉集』の位置、また編纂の中心とされる大伴家持に対する評価など、先生のご見解をお聞かせ下さい。

**中西** 和歌が疲弊してくると、必ず『万葉集』が話題になります。例えば、明治維新の頃、正岡子規が「万葉、万葉」と言う。私は地下水脈と言つていますが、地上の和歌の命が枯れたときに『万葉集』がふつと出てくるという、不思議な、ものすごい力があると思います。家持はそれを具体的な形にしたのですから、彼は大変な功労者ですね。

奈良時代というのは、日本の国づくり

りに苦しんでいた時代です。平安時代になると安定し、戦国乱世でまた国づくりをし、江戸になると安定するといふことを繰り返している。つまり明治

になると安定し、戦国乱世でまた国づくりをし、江戸になると安定するといふことを繰り返している。つまり明治

いふことを繰り返している。つまり明治

て感動し、多くの秀歌を詠みました。  
越中に来て、官人・政治家としてのみでなく、歌人として大きく成長したよう思います。

**中西** 家持という人が歌人として大成する上で、越中は無くてはならなかつた所ですね。家持がいることによつて、『万葉集』が出来たのですか

国づくりの中にあり、そういう意味で『万葉集』は非常に身近なもので、大事な教科書になるものだという気がします。

**石井** 大伴家持は天平18年、西暦74

6年に越中の国守として赴任して現在の富山県に5年間在任しました。



『万葉集』4516首の中では家持の歌

は473首。そのうち家持が越中で詠んだ歌が223首あり、これを中心に

越中万葉と呼ばれる歌は337首あります。歌聖とされる人麻呂の歌が『万葉集』中91首で、2番目に多いとされることを考え合わせると、大変なことで、ありがたいことです。

家持が平城京にいたころは、男女の相聞歌などが中心でしたが、越中に来てがらりと変わり、その雄大で美しく、かつ厳しさもある自然や、そこで懸命に生きている人の生活、生業を見

いう非常に大きな国家事業の一端を担い、期待を背負わされて来るわけです。家持には緊張感と誇り、あるいは

意欲というようなものがあつたと思います。その家持が持っていたそういう鏡に、越中がものすごくいい景色を映してくれたわけです。これは非常にラッキーなことでした。

越中は越国(こしのく)です。山を越すという意味で、山の向こうには、神聖な空間があると考えられています。家持は越という異質な風土に接したわけですね。その中に家持が入り、現場の経験を若い頃にしたわけです。これは、すごいことだつたと思います。

彼は風土に対しても非常に関心を持つていました。大伴氏は歌の家柄で、歌が武器だった時代の武門であり、祖先の中に、歌(うた)とか談(かた)り)という名が出でてくるぐらいです。

そういう人間はやはり、自然に対し熱心なまなざしを向けるでしょうし、自然の発見者でした。そんな偶然が重なつて『万葉集』が出来上がり、非常に良質なものとなつた。だからこそ、地下水脈となつてているのだと

**大伴家持は日本が生んだ最初の芸術家**

**石井** 家持は国守として赴任してまもなく病気になります。そして、病が

癒えたあとに有名な越中三賦とう、二上山の賦、布勢水海に遊覧する賦、それから立山の賦を詠んでいます。いずれもすばらしく、富山県人にとつては非常に心に残る歌です。

**立山に降り置ける雪を 常夏に見れども飽かず 神からならし**

卷17-4001

武門と歌の名家の出身である家持

が国守として来ててくれたおかげで、貴く、風雅な二上山の歌が残りました。

立山連峰も、富士山と並ぶ神山で靈峰です。越中に来てその圧倒的な威容に驚いたはずです。立山に代表される自然の厳しさや、越の国の人々の生活や文化は大きなインパクトとなり、家持が国守としてきちんと仕事もしながら、歌人として、芸術家として成長する重要な契機となつたと思います。

**中西** 二上山についてですが、二上山というのは、単なる山ではなくて、思想



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、総務省自治税務局長、消防庁長官などを歴任。平成16年より現職。平成15年から18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。

本文化の南北構造』という先生のお説をお借りすれば、北の文化との接点である越の国で、国守としての務めも眞面目に、真剣に務めていますね。

後年、『万葉集』に、家持が「防人の歌」を多数収録したのも、若き日に越の国で庶民の生活や苦労を見た体験が活きたのではないか。平城京の上流階級の人々が顧みなかつたはずの、名もなき人たちの歌ですが、非常に心を打つ歌が多い。防人の歌を残してくれた家持に感謝しないといけないと思っています。

べしという、最新の中国的なものに裏付けられた教養を持った山ですね。片や立山(たちやま)は自然そのものの聖山です。もう一つは布勢で、いわゆる汽水ですね。汽水園というのは一番生産性の高いところです。つまり家持は、教養、生産性、さらに信仰上の崇高なるものという、その3点で越中の風土を見事に捉えたということになります。しかもそれを賦という新しい形で表現した。家持にとつても、越中にとつても本当に幸せなことだつたと思いますね。

**中西** そのとおりです。司馬遼太郎さんから、大伴家持は、日本が生んだ最初の芸術家だという旨の葉書をもらっています。いずれ、知事に、是非、その葉書をご覧にいれようと思っています。

中西 家持は歌ばかり詠んで能吏ではないという人がいますが、それは違います。本来政治はまつりごと。祭りというのは、祭祀をすること。「ごと」というのは、何とかのごとし、ですね。

祭祀にかかるものが政治ですから、精神的な力や意識を持つていなければ出来ない事なのです。むしろ、文学のたしなみがあると言う事が優れた政治家として不可欠であり、そういう意味で、家持は第一級の国守だつたと思います。

中西 個別性を無くしてしまうジエネラリゼーションではなく、ふるさとの特色を生かしながらまとめるインテグレーションであることが大事です。ふるさと性というものは絶対に必要で、私はグローバリゼーションとは、文化の多様性だと思ってい

ます。富山県はどのように優れたものを持っているのか、それを皆に知つてもらうということで、やつぱり、ふるさとが大事ですね。

**石井** 家持は、日本が生んだ最初の芸術家だとする識者もおられると言あります。文化人であり、かつ、「日

ふるさとへの誇りを育てる  
ふるさと文学館で、

石井

平成24年夏に開設予定の「富山

県ふるさと文学館」(仮称)では、日本の最初の偉大な芸術家である国守家持と越中万葉を一つの柱にしながら、近現代の角川源義、堀田善衛、辺見じゅんさんなどにつなげて、ふるさと文学を紹介していきたい。

さらに、雁を詠んだ歌では雁のふるさとシベリアを詠み込んでいます。彼には実に優れた国際感覚がありました。

り、ふるさとが大事ですね。

文学の一番大きなテーマは母です。

『源氏物語』もそうですが、お母さんをテーマとしているものが圧倒的です。お母さんを風土に言い直すと「ふるさと」ですね。母性にあふれた豊かなふるさとが自分の根源にあれば、力が出ます。根無し草というのは力が出ないもの。ふるさとをしつかり継承していくという事は、私も大賛成です。

石井 ありがとうございます。運営についてもご助言をいただけますか。

中西 いろんな夢がありますが、常設展だけでなく、企画展などで更新しない

がら、常に新鮮なものであつてほしい。ただ単に新しいもの、珍しいものではなく、常に感動を与えるもの

であるということですね。それから、娯楽ではなく、知的満足を与えるものであること。もう一つは、風土に深くコニットしたコンセプトで展示をしていくことで、あらゆる時代で、常に万人に愛されるものになるはずです。

風土の作家たちを検証するということはそういうことだと思います。

例えは、辺見じゅんさんは優れた戦艦大和の作品を書いていらっしゃいますが、あの中にも必ず富山的なものがあるはずです。宮本輝さんの『螢川』にも見事に風土が描かれていますよね。

石井 富山県では室町中期に蓮如の教化を受けた赤尾道宗が五箇山で浄土真宗を広めました。五箇山から砺

波平野にかけては、道宗に続く信仰心の篤い地域です。その風土の中、昭和期に入り、民藝運動の柳宗悦が名

著『美の法門』を、戦後間もない頃に城端の善徳寺で書き上げています。

棟方志功が疎開し、この風土の中で新たな境地で画業を拓き、河井寛次郎も度々富山を訪れるなど、富山県は民藝運動の非常に活発な地域でした。

そのなかで、土徳（どとく）という言葉が生まれました。柳宗悦の造語だとされています。豊かな自然と信仰心の篤い風土のもと、ふるさとに愛情を持ち、地域の和を大切にしてみんなで支え合う。そういう風土から、また人が育つてくるのだと。

中西 いいですね。私は地勢という言葉をよく使うのですが、土徳という言葉もいい言葉ですね。

越中万葉をはじめ、ふるさと文学の振興を県民参加で推進

石井 今後、ふるさと文学をはじめ、

ふるさと教育について、学校、家庭、地域の各々の場で連携し、子どもたちの健やかな成長のために力を入れて

いきたい。企業にも呼びかけ、時代の変化の中で伝統的なものを大事にしながら、新しい価値観や、生き方も追

求していけたらと思っています。

中西 やはり県ぐるみで「ふるさと」意識をもり立てていくこと。特に学校教育は大事ですね。ふるさとは自分の足をおろすところです。学校も連動し

て、富山県内の小学校は必ず文学館に行くことを授業に組み入れてはどうでしょうか。紹介した作品を実際に読める施設もあるといいですね。

石井 越中万葉については、これまで、高岡市をはじめ、射水市、氷見市などで熱心に取組んでいただいている

方々が多い。こうした成果を活かしながら、今後は、越中万葉をはじめ、ふるさと文学の振興を、ふるさと教育やふるさとづくりの一環として、幅広い県民参加で、全県的に進めていきたい。

中西 本当にありがとうございます。文学館を中心として、越中の万葉がもつと認知されることにも、大いに期待しています。

石井 本日は貴重なお話をいただき、本当にありがとうございました。

中西 こちらこそ、ありがとうございました。またたのしゅうございました。



## 中西 進

なかにし・すすむ／古典文学学者、万葉学者(文学博士)

1929年東京都生まれ。東京大学大学院博士課程修了。筑波大学教授、プリンストン大学客員教授、大阪女子大学長、京都市立芸術大学長などを経て現在、奈良県立万葉文化館館長。文化功労者。日本学士院賞、大佛次郎賞、菊池寛賞ほか受賞多数。



## 越中万葉をはじめ、ふるさと文学の振興を県民参加で推進

石井 今後、ふるさと文学をはじめ、

ふるさと教育について、学校、家庭、地域の各々の場で連携し、子どもたちの健やかな成長のために力を入れて

本当にありがとうございました。

石井 本日は貴重なお話をいただき、

こちらこそ、ありがとうございました。またたのしゅうございました。

とやま暮らし日季

思い描いた生き方へ

めぐり逢つて、  
食都、氷見へ。

氷見市在住

三品力さん、美智子さん夫妻



ごちそうは、

暮らしが  
すぐそばにある。

民家を、地域の人も協力してリフォームしたもの。その自宅から20～30分もドライブすれば、趣味の釣りができる漁港がいくつもあるという絶好の立地条件です。氷見では二人で気軽に釣りに掛ることも多くなったといいます。

富山県氷見市（ひみし）は富山県の西北、能登半島の東の付け根に位置し、「食都」とも呼ばれ、富山湾の海の幸、山の幸に恵まれたところです。氷見市の指崎（さつき）地区に、3年前に埼玉県から移り住んだのが三品力（みしな）ちから）さん、美智子さん夫妻です。

指崎地区は、海からもほど近く、里山

に囲まれたのどかな田園風景が広がっています。力さんは光学機器メーカーの営業マンとして、高崎、金沢、大阪、福岡などを転勤しながら、定年後には田舎暮らしをしたいと、理想の地に思いを馳せていました。定年の3年前から北陸を中心に土地を探し始め、ようやくめぐり逢ったのが指崎でした。

「北陸は春夏秋冬がはっきりしていて、冬があるから春の訪れも待ち遠しくなる。埼玉は四季の変化があまりなく、やっぱり北陸がいいなと思つていて、現在の住まいは築50年の庭付きの古

自宅前の畑や庭で果樹や無農薬野菜づくりに精を出す力さん。「畠の先生」と呼ぶご近所の向（むかい）花子さんとは、今年の大根の出来についても話が弾みます。力さんは畠仕事をするようになってから、体重が自然と10キロも減ったとか。理想としていた田舎暮らしに、笑顔がこぼれます。

「野菜はほとんど自家製で、買うこともなくなりました」。食べることが大好きという力さんは、美智子さんのアドバイスを聞きながら、絶妙のコンビネーションで、獲れたての野菜や魚などを、次々と手際よく料理していきます。



左:三品さん夫妻。自家製野菜をたっぷり使った料理が食卓を彩る。右:畠の先生、向さん(左端)と。「即実行の三品さんは、野菜づくりも本当に上手ですよ」



果樹や数十種類もの野菜を、すべて無農薬で育てている三品さん。見事な野菜づくりは近所でも評判に。



左:自家製野菜や、新鮮なアオリイカ、キノコ、氷見牛などをを使った心づくしの料理で、近所の人たちをもてなす。料理について、里山の恵みや野菜づくりについて、指崎の今後の活性化について、大きな囲炉裏で囲んでの話題は尽きない。右:自宅で獲れた梅や、カリン、ピックリグミなどは、果実酒やジャムなどの保存食に。



### 三品 力 美智子

みしな・ちから みちこ／氷見市在住  
2007年、定年後に埼玉県から氷見市指崎に移り住み、ホタルの池やタケノコ掘りイベントなど、地域おこしに積極的に取り組む。田舎暮らしの夢を一步ずつ実現中。

三品さんが現在の家の下見に訪れたときに「ぜひ来て下さい」と、温かく声をかけてくれたのが、当時の副区長（現在は区長）で隣に住む谷内（やち）藤昭さん。この出逢いがなければ、指崎に住んでいなかつたかもしれないと振り返ります。

「家のことや畠のことなど、地域をあげて歓迎、協力してもらいました。田舎暮らしは、人とのつながりがあつてこそ楽しいもの。ありがとうございますね」

いまでは自ら率先して、様々なカタチで地域おこしに取り組む三品さん。自宅周辺にホタルの池を作つてホタルを増やして鑑賞会を開いたり、タケノコ掘り体験イベントも地域の人とともに企画・開催してきました。今後も、周辺の古墳など、地元の歴史やその良さを掘り起こし、指崎の活性化につなげていきたいと意気込みを語ります。

「地元の人が気づいていない良さを見出し、もっと情報発信したいですね」

地域のあしたのために、  
まず、自分たちから、  
動いていこう。



氷見市海浜植物園では、全国の海浜植物を紹介。すぐそばにある松田江浜では日本の渚百選にも選ばれた美しい砂浜が楽しめる。見晴らしのいいレストランBLUE KITCHENも人気スポット。また、氷見漁港そばにある氷見フィッシュヤーマンズワーフ海鮮館では、網元直営の店などがあり、獲れたての魚が並ぶ。

### 氷見市海浜植物園

富山県氷見市柳田3583 TEL.0766-91-0100 開館9:00~17:00(入園は16:30まで)※冬期(11月~2月末日)9:00~16:30(入園は16:00まで) 休園日:毎週火曜日、祝日の翌日、年末年始 入館料:特別展示、企画展以外は無料  
レストランBLUE KITCHEN TEL.0766-92-7373 営業時間:10:00~21:00(14:00~17:30はティータイム)

### 道の駅氷見 氷見フィッシュヤーマンズワーフ海鮮館

富山県氷見市中央町7-1 TEL.0766-74-7100 開館8:00~18:00 ※冬期(12月、1月、2月)は17:00で閉館 営業時間は店舗により異なります。 [www.kaisenkan.com](http://www.kaisenkan.com)



### 指崎の湯

氷見市指崎2164 TEL.0766-74-4715 営業時間:9:00~21:00 料金:大人370円、小学生120円、休憩室300円 定休日:第2、第4水曜日

湯治効果があり、畠仕事をしても筋肉痛にならないと三品さんが毎日のように通う、源泉掛け流しの指崎の湯。

この日の夜に集まつたのは、区長の谷内さんと妻の恵子さん、竹細工の得意な向三千男さん、釣り仲間の福田敏春さん、老人会長の扇浦一男さん、そして、畠の先生でもある、向花子さんら指崎の友人たちです。

「三品さんのおかげで、指崎の雰囲気は大きくかわった」と話す皆さん。地域に溶け込み、地域のために貢献する三品さんの明るく積極的な姿勢に、大いに刺激を受けているとのこと。

「三品さんを通じて、指崎の良さに初めて気づくこともあります。私たちにはあたり前でも、改めて言われてみると、感動するものがあるんですよ」

谷内さんたちは、あたらしい文化の香りを運んでくれた三品さんとともに、これからも指崎の良さを見直し活性化に取り組んでいきたいと話していました。

ほかにも、氷見には名物が数多くあります。三品さん夫妻がお気に入りの場所は、近所にある源泉掛け流しの「指崎の湯」や、砂浜も美しい氷見市海浜植物園、そして新鮮な魚介が揃う氷見フィッシュヤーマンズワーフ海鮮館など。

氷見という自然の恵みあふれる地には、日常の暮らしのすぐそばに、豊かで素朴な楽しみが、まだまだあるのです。

この日の夜に集まつたのは、区長の谷内さんと妻の恵子さん、竹細工の得意な向三千男さん、釣り仲間の福田敏春さん、老人会長の扇浦一男さん、そして、畠の先生でもある、向花子さんら指崎の友人たちです。

「三品さんのおかげで、指崎の雰囲気は大きくかわった」と話す皆さん。地域に溶け込み、地域のために貢献する三品さんの明るく積極的な姿勢に、大いに刺激を受けているとのこと。

「三品さんを通じて、指崎の良さに初めて気づくこともあります。私たちにはあたり前でも、改めて言われてみると、感動するものがあるんですよ」

谷内さんたちは、あたらしい文化の香りを運んでくれた三品さんとともに、これからも指崎の良さを見直し活性化に取り組んでいきたいと話していました。

ほかにも、氷見には名物が数多くあります。三品さん夫妻がお気に入りの場所は、近所にある源泉掛け流しの「指崎の湯」や、砂浜も美しい氷見市海浜植物園、そして新鮮な魚介が揃う氷見フィッシュヤーマンズワーフ海鮮館など。

氷見という自然の恵みあふれる地には、日常の暮らしのすぐそばに、豊かで素朴な楽しみが、まだまだあるのです。

希少な旬の魚を味わつてこそ。  
旅の楽しみ、食の贅沢は、

「氷見の魚はブリだけだと思われる  
のは、寂しいですね」と話すのは、氷見  
漁業協同組合参事の廣瀬達之さん。  
1年を通して氷見の定置網漁で獲れる  
魚は実際に多種多様。まとまつた数が揃  
わず、地元でしか食べられない魚  
を、もつと楽しんでほしいと語ります。

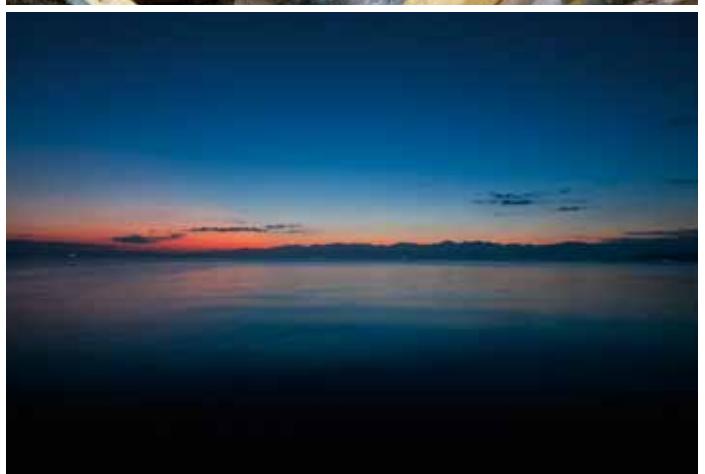
「数が少なくて、都会やスーパーなど  
には出回らない魚が、実はたくさんあ  
るんですよ。ノドグロ、クロムツ、カワ  
ハギ、アンコウ、ハチメ類、ワタリガニ  
等々、そのおいしさは格別です。

氷見のまちなかには小売りの魚屋さ  
んが、まだまだたくさんありますから、  
ぜひ足を伸ばしてみて下さい。その時  
期にしか入らない、希少な旬の魚を見  
つけて味わうことが、一番の贅沢です  
し、旅の楽しみだと思うのです」



氷見の定置網にかかった魚は、魚を傷つけずに水揚げされ、すぐに氷や冷海水で  
沖縄めされるため、鮮度は抜群。市場では、生きたままの様々な魚も並びます。また、  
氷見ブリが全国的に有名になった理由は、「生活文化の中にブリが深く根付き、氷見  
の人々のブリへの熱い思いがあったから」と語る廣瀬さん。古くは加賀藩の献上品  
となり、いまでも嫁ぎ先に『歳暮ブリ』を贈る習慣があります。ブリは氷見の暮らし  
になくてはならないもの。誇りある食文化の一つとなっています。●お問い合わせ：  
氷見漁業協同組合 富山県氷見市比美町435番地 TEL 0766-74-0170  
<http://www.jf-net.ne.jp/tyhimigyo/>

氷見の魚は、  
氷見人の熱き想いで  
おいしくなる。



富山湾の日の出前。氷見漁港には漁を終えた漁船が次々と到着し、水揚げされたばかりの新鮮な魚が市場に並ぶ。生け簀を泳ぐ魚も多く、鮮度は抜群だ。

# 氷見スローライフ



「はとむぎ茶」や、ハトムギCRDエキスが入った「透白美人」、のびやかに育った「氷見牛」、さらに「はさがけ米」など、どれも人気商品となっています。●お問い合わせ:JA氷見市「特産品販売推進係」 TEL 0766-74-2030 FAX 0766-72-8337(月~金9:00~17:00、※土日・祝休)

本物の持つ味わいを  
知っている氷見の人々。

氷見には魚の他にも、多彩な里山の恵みがあります。粘土質の土地で育ち、天日干しされた「はさがけ米」は、茎や葉の養分をゆっくり吸収するから、ひと味違うおいしさに。特産のはと麦を使ったお茶は、香ばしく、どこか懐かしい味わいです。また、自然豊かな環境で育った「氷見牛」は、高い肥育技術で高品質に。本物のおいしさを、氷見の人は暮らしの中で味わっているのです。

人気作品やグッズが並ぶ、  
藤子不二雄Ⓐさんが展へ。



氷見市出身で名誉市民でもある藤子不二雄Ⓐさんの人気作品やオリジナルグッズが揃う「氷見市潮風ギャラリー」。まちなかの賑わい創出拠点として平成19年にオープンしました。「忍者ハットリくん」「怪物くん」「笑ウせえるすまん」等のまんが作品展示や、トキワ荘14号室のイメージ再現などがあり、全国から多くのファンが訪れています。

## 氷見市潮風ギャラリー

氷見市中央町3-4 開館10:00~17:00 入館料:大人200円 高校生以下無料 ●お問い合わせ:合同会社まちづくり氷見 TEL 0766-72-4800

入り口では忍者ハットリくんの氷見オリジナルモニュメントがお出迎え。銀行の建物を改装したギャラリー内では、金庫室のあつた場所にトキワ荘の一室を再現。まんが作品のほか、コミック図書館、アニメ上映も楽しめる。

10月16日から19日まで4日間にわたり、第23回全国スポーツ・レクリエーション祭「スポレクとやま2010」が

富山県内で開催されました。

開会式では、富山県の美しく豊かな自然や、地域の多彩な伝統文化など、魅力溢れる「人が輝く元気とやま」を、舞踊や演奏、映像等で全国にアピール。

石井知事による開祭宣言の後、富山県選手による力強い選手宣誓が行われました。エンディングでは選手と会場が一体となって、イメージソング「きときとの夢」に合わせた「きときと夢体操」が披露され、華やかに開幕しました。

祭典の期間中は、県内の全15市町村で29種目のスポーツ・レクリエーション種目別大会を開催。全国47都道府県の代表選手と韓国の選手団らが熱戦を開。日頃の成果を発揮するとともに地域や世代をこえて、多彩な交流を深めました。

天候にも恵まれ、4日間で延べ約21万人の人々が参加したスポレクとやま。閉会式では次期開催の栃木県に祭典旗の引継ぎが行われ、会場いっぱいの大合唱で感動の幕を閉じました。

## とやまストリ...ム スポレクとやま 2010開催

さわやかな感動を分かち合った、国内最大の生涯スポーツの祭典。





国の天然記念物・杉沢の沢スギ



入善には、  
いい水が  
たくさん  
あるんですよ。/

## このまちに住みたい。

私たちが住む市町村の安心を、お届けします。

### 入善町

名水のまちの、海洋深層水。

入善町 農水商工課  
水産・深層水係  
TEL.0765-72-1100  
主任 岡島康司さん

富山県の北東部に位置する入善町（にゅうぜんまち）。雄大な立山連峰を背景に、全国でも有数の清流・黒部川の扇状地として、水と緑の豊かな大地が広がる名水のまちです。

黒部川からの豊富な地下水は、全国名水百選にも選定。町内各所で湧き出る地下水は、まさに天然のミネラルウォーターです。また、湧水群にある「杉沢の沢スギ」は、国の天然記念物です。

名水のまちで今、新たに注目されている水が海洋深層水です。入善町では沖合約3キロ、水深384メートルから深層水を取水しています。富山湾の

2℃前後と水温が低いのが特徴です。

この深層水を使って水産業をはじめ、

飲料や食品、美容・健康・医療、農業、エネルギー等の分野で、商品開発や研究が進展中。さらに、深層水で育てた「深層水あわび」も大変好評です。

入善海洋深層水活用施設では、3種類の深層水（原水・濃縮水・脱塩水）を直にボトリングできます。ご家庭でも料理などに活用してみませんか。

### 東京で、富山に逢える。

### 富山県の物産と観光展

2月10日(木)～16日(水)

10:00～20:00 最終日は17:00閉場

[東急百貨店 吉祥寺店 8階 催物会場]  
東京都武蔵野市吉祥寺本町2-3-1

富山県で育まれた特産品の味、技の品々を広く首都圏の方々に紹介するために、富山県の物産と観光展を開催します。皆様のお越しをお待ちしております。



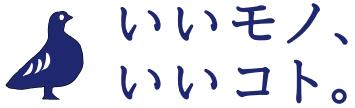
### うまさ一番 富山のさかな キャンペーン協力店

県内外の多くの皆さんに、「富山のさかな」の良さを知っていただき、食べていただくために「うまさ一番 富山のさかな」キャンペーンを実施しています。

このキャンペーンのポータルサイトでは、富山のさかなを積極的にPRする「キャンペーン協力店」を紹介しています。

東京にも“富山のさかな”を味わえる「キャンペーン協力店」があります。ぜひ、サイトをご覧になって、お店を訪ねてみてください！ <http://www.toyama-sakana.jp/>





富山の昆布の消費量は全国トップ。かつて北前船で運ばれた昆布が、かまぼこにも使われているところがユニークです。最近では、細工かまぼこも、季節ごとに様々な力タチのものが作られています。

富山県蒲鉾水産加工業協同組合  
<http://www.t-kamaboko.jp/>

華やかに、おいしく祝う。

富山のかまぼこは、板に乗っていない蒸しかまぼこが特徴です。うずを巻いた赤巻や、昆布巻かまぼこは、富山の食卓に欠かせないものの一つ。昆布巻きかまぼこは、魚のすり身と昆布の旨味が一つになった独自のおいしさで県外の方にも好評です。この他にも、材料を吟味し、魚の持ち味を活かした富山独自の様々なかまぼこが作られ、贈答用としても人気となっています。

富山のかまぼこの代名詞とも言えるのが「細工かまぼこ」です。婚礼や結納などには鯛や鶴亀、紅白などのかまぼこが引き出物として祝宴を彩ります。持ち帰ったかまぼこは、ご近所に“おすそわけ”して、ともに幸せを分かち合う風習があります。かまぼこは、富山の暮らしになくてはならない食文化の一つです。

## 富山の蒲鉾



**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、富山名産かまぼこをプレゼントします。