

めくる、めぐる、富山のしあわせ

とやま日季 にっき

2012 夏秋号

とやまブランドものがたり「ます寿し」
特集 とやま暮らし日季

五箇山／岩崎喜平さん、圭子さん
とやま対談
YKK㈱代表取締役会長CEO 吉田忠裕

とやまと観る旅 高志の国文学館

富山県知事 石井隆一

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



県内にはさまざまな味わいのます寿しがある。ぜひ食べ比べて、最良の銘柄を見つけてください。

ます寿し

富山を代表する味覚として、全国の人気駅弁のトップクラスを誇ります寿し。かつて富山では、春に神通川を遡上するマスを使用して作られ、お祭りやお祝い事の際に食べられていました特別なごちそうでした。そして、現在のます寿しと言えば、竹で挟まれた昔ながらの曲げ物の容器が特徴。蓋を開けると、まづ、緑の笹と酢飯のいい香りが漂います。さらに笹をめぐれば、鮮やかな桜色をしたマスが現れ、いつそう食欲をそそります。

ただし、一口にます寿しと言っても、お店によってその味わいは実に多彩です。と言うのも、米や魚選び、魚の身の厚み、調味酢、押し具合など、お店ごとに独自の製法と味へのこだわりがあるためです。

従来通り、酢でしつかり締め、押しを強くする店もあれば、より生の食感を生かし、酢も押しも比較的軽めに仕上げるお店もあります。客の方も、贈り物にする際には自分の好みのます寿しを選び抜くことで、特別なまごころを伝えているのです。

最近では形や大きさも多様なます寿しが登場していますが、お土産として人気なのは、定番の曲げ物を使った

1段や2段のもの。1段でちょうど、ごはん1合分。贈り先の人数に合わせて選ぶことができます。

「2段をいくつか持てば、その重さは相当なものになります。それでも旅先に持つていかれる方が多いのは、自分的好きな味を、ぜひとも大切な方に味わってほしいという、贈る方の思いの深さによるものかもしれませんね」とは語ります。さらに、「ます寿しは押し寿しですから、作り立てよりも、相手先に届くまで1日から2日ほど寝かせたものの方が、魚と酢飯が馴染んで熟成し、旨味が増すんですよ」とも。冷蔵庫のない時代の先人の知恵と工夫が、いまも変わらず生きています。

ます寿しを切り分けて食べるとき、人との幸せなご縁を実感する、最高に贅沢な時間がそこにあります。



魅力ある富山県产品の中でも、とくに自信をもって誇れる極上の产品を「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>

まごころを込めた、
まるい幸せ。



ます寿しの作り方には、その店独自のこだわり
があり、笹の上にまず酢飯をのせる方法もあ
れば、魚を先に敷く方法もある。「とてもシンプ
ルな材料と作り方ですが、一つとして同じ味は
ありません。この多様性が長く愛されてきた理
由なのでしょうね」と多賀さんは語る。

とやま
廿日市
秋季

五箇山豆腐、 こきりこを、 未来に守り伝えて。

——五箇山・岩崎喜平さん　圭子さん



五箇山豆腐。本物だけ が持つその価値。

喜平さんは上梨で生まれ、高校を卒業後は東京の大学へ進学。都内の設計事務所で働いた後、27歳でUターンし、地元の土木建設会社に就職。昭和60年、36歳のときに脱サラし、祖母の代から続く豆腐づくりに専念することに。

「当時盛んだつた、一村一品運動がきっかけでした。名物の五箇山豆腐で地域活性化を目指す、地元商工会青年部の仲間の強い勧めがあつたんです。昔、豆腐づくりは主に女性たちの仕事。母の作る豆腐は評判も良く、私も幼い頃からよく手伝っていました。当時、仕事に限界を感じていた頃でもあり、母の豆腐づくりにかける深い思いもよく知っていました。何より、仲間の応援

五箇山地方の合掌造りは、豪雪に耐えられるように組まれた急勾配の茅葺き屋根が特徴。五箇山の2つの集落が世界遺産となり、年間を通して多くの人が訪れる。

富山県の南西部に位置する南砺市五箇山（なんし・ごかやま）地方。世界遺産の相倉合掌造り集落と菅沼合掌造り集落のちょうど中間に、上梨地区があります。上梨には国の重要文化財で五箇山の合掌造りを代表する村上家などがあり、その独特的な文化を訪ねて、多くの観光客が国内外から訪れます。

この地で五箇山豆腐の店を営むのが岩崎喜平さんと妻の圭子さん夫妻です。五箇山豆腐は、古くから正月や祭り、報恩講（※）などに各家庭で手作りしていた特別なごちそう。10キロ以上の重いで水分を抜くため、縄で縛つても崩れない、昔ながらの堅豆腐です。清らかな山の湧き水と、富山県産大豆

の自然な旨味が詰まった五箇山の名物です。





築400年以上の村上家で「こきりこ」を披露する越中五箇山こきりこ唄保存会の皆さん。毎年9月には白山宮境内で「こきりこ祭り」が開催され、五箇山民謡を披露する。

こきりこを、 世界のこきりこに。

五箇山で古くから歌い継がれてきた民謡の一つ「こきりこ（筑子）」は、上梨の白山宮の祭礼で唄い踊られてきたもの。岩崎さんは、上梨地区のこきりこ唄保存会事務局長を務め、「こきりこ」の演奏や保存、子どもたちへの指導に精力的に取り組んでいます。

「大正末期から昭和初期にかけて「こきりこ」は忘れられていた時代もありました。でも、昭和28年に国の無形民俗文化財（※）となり、後に中学校の音楽の教材にも使われるなど、全国的に知られています。私が小学生の頃は観光ブームもあり、衣装をつけたまま学校の授業を受けて、観光バスが来るたびに、先生の解説で唄や踊りを披露したほどでした」

岩崎さんは「こきりこ」の唄い手として多くの方が店を訪れています。連日、暮らしに根付いた五箇山豆腐には、まさに本物だけが持つ価値があります。先人が残してくれた財産を、これからも大切に守っていきたいのですね」「暮らしに根付いた五箇山豆腐には、まさに本物だけが持つ価値があります。先人が残してくれた財産を、これからも大切に守っていきたいのですね」

岩崎さんは「こきりこ」の唄い手として活動しながら、地元の南砺平高校の郷土芸能部で唄を指導しています。同校では「こきりこ」のほかに、「麦屋節」「といちんさ」「お小夜節」など、五箇山民謡の唄や楽器、踊りを多くの生徒たちが学び、その実力は文化部の甲子園と言われる全国高校総合文化祭で優勝経験もあるほどです。

「単なる上手い、下手ではなく、五箇山の暮らしとともににある民謡を通して、生きる上での知恵のようなものを教えているつもりなんですよ」

民謡を習った子どもたちは、一度外に出ても、その多くが五箇山に帰ってくる、とうれしそうに話す岩崎さん。

「五箇山民謡は世界遺産と同じぐらいの価値のある宝で、地域のエネルギー。民謡によって地元への愛着が自然と深まり、帰つてくるんでしょうね」

上梨では母のお腹にいる頃から「こきりこ」を聞いて育ち、誰もが唄い、踊ることができるとか。岩崎さんは、いまも暮らしに生きる五箇山民謡を次世代へと守り伝え、「世界のこきりこ」にしたいという夢を持つっています。



大豆は袋ごとに品質が変わるために、朝一番の豆腐の出来具合で、にぎりの量などを調整。菜種油とごま油でじっくり揚げる油揚げの香ばしい匂いが食欲をそそる。



集落周辺にはブナ林があり緑豊かな風景が広がる。岩崎さんは「自給自足の時代には、山の恵みを生活に生かしていた。都会より山の暮らしの方が人間らしく自由」と語る。



左上:「さら」をつくる大瀬さん。右上:南砺平高校で「こきりこ」を指導する岩崎さんと生徒たち。/三笑楽酒造の松浦さんと。下:毎日、家族みんなで夕食を。

A day in the life of TOYAMA

ある1日のとやま日季

岩崎さんの夏のある日を教えてもらいました



豆腐づくりは妻の圭子さんと2人で。砺波野産大豆(エンレイ)と山からの湧き水をたっぷり使った豆腐は、大豆の自然な風味が生きる。冷奴もおいしいが、崩れにくいため様々な料理に使うのもいい。厚さが5センチ近くある香ばしい油揚げも人気商品だ。



豆腐づくりが一段落したら、店のそばにある野菜畠や、近くで栽培しているハタワサビの世話へ。野菜づくりは母親が亡くなった3年前から始めたばかりだが、季節ごとに様々な野菜を収穫するのが楽しみ。夏には妻の圭子さんが大好きな、かぼちゃも実る。

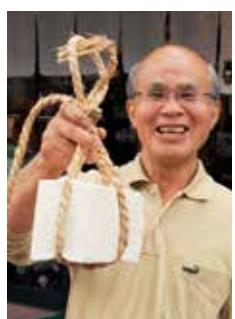


近くで「さら」などの楽器を作る親戚の大瀬國隆さんを訪ねる。こきりこ唄保存会の会長も務める大瀬さんは、バイオリンの弓を作る職人でもある。三笑楽酒造もすぐお隣にあり、社員の松浦嗣朗さんともよく顔を合わせては、酒造りの話に花を咲かせる。



夕食は、近くに嫁いだ長女の笹部苑江さんと3人の孫たち、次女の喜美江さんらと賑やかに。夕食後は、毎年開催される全国高校総合文化祭で日本一を目指す南砺平高校の稽古場へ。岩崎さんは「こきりこ」の唄のこころを、生徒たちに教える。

いわさき きへい
南砺市(旧平村上梨)生まれ。東京の大学を卒業し都内で働いた後、五箇山へUターン。五箇山とうふ工房「喜平商店」店主(3代目)。越中五箇山こきりこ唄保存会事務局長。



とやま暮らし 便利雑季

南砺市



子育て支援

県内トップレベルの 低額保育料

南砺市は、子ども一人ひとりの育ちを社会全体で応援するため、子育てにかかる経済的負担を軽減しています。保育料は、国の基準に対し約55%。これは、富山県内でもトップレベルの低額保育料となっています。

子ども医療費無料

0歳から小学6年生まで、医療費自己負担分を全額助成しています。
(南砺市に住所があり、健康保険に入加入し、申請手続きをされた方に限ります。) ※所得制限があります。

●南砺市ウェブサイト
<http://www.city.nanto.toyama.jp>

定住支援

「なんとに住んでみられ」 体験ハウス

南砺市では、移住または定住を希望される方々のために、市内の空き家などに家電や家具を準備し、地域での生活を経験できる体験ハウスを用意しています。豊かな自然と文化に囲まれた暮らしを体験してみてはいかがでしょうか。

- 利用期間: 1泊(2日)から30泊(31日)まで利用可能。／1人1泊1,000円(小学生以下は無料)
- 受付方法: 南砺市企画情報課へ住宅の空き状況をご確認後、借用申請書を郵送。書類を審査の後、住宅貸付承諾書を送付します。※ご利用終了時、アンケートにご記入いただきます。
- お問い合わせ: 南砺市企画情報課定住統計係
TEL 0763-23-2002 FAX 0763-22-1169
(祝日を除く月曜～金曜 9時～17時)



●西赤尾体験ハウス(木造2階建て)
南砺市西赤尾町225番地



農業体験

安全な食、豊かな自然、 魅力ある南砺へ「南砺里山博」

のどかな散居村風景や世界遺産五箇山など、自然と伝統あふれる南砺市では、多くの農家の方々が「安心な野菜を提供したい」という思いから無農薬有機栽培の米や野菜を丹念に作っています。そんな農家での田舎暮らしなどを体感できる「南砺里山博」。地元の人たちと交流しながら田舎暮らしを体験できる人気のプログラムです。魅力たっぷりのイベントを各種用意しておりますのでぜひご参加ください。

●お申し込み・お問い合わせ: 南砺市観光協会
<http://www.nanto-satoyama.jp/>

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・小矢部砺波JCT→東海北陸自動車道・五箇山I.C→国道156号→五箇山
- JRとバスで 東京→上越新幹線・越後湯沢駅(1時間15分)→北陸本線・高岡駅(特急はくたかで2時間20分)→城端線・城端駅(1時間)→バス(30分)→五箇山
- 飛行機とレンタカーで 東京→富山空港(1時間)→国道41号→北陸自動車道・富山I.C→小矢部砺波JCT→東海北陸自動車道・五箇山I.C→国道156号→五箇山



ここから、
あたらしい富山へ。

とやま対談

の高度な技術が活かされています。長年のノウハウなどの蓄積があつてこそだと思いますが、世界に冠たるYKKグループの技術が育まれた背景について、お伺いします。

世界に一つのものづくり

石井 8年近く前、知事就任早々に、吉田会長には「とやま産業大使」を引き受けさせていただきました。その後も、YKK

Kツアーズによる見学ツアーやYKKセンター・パークの整備など産業観光等の面でも大変ご貢献いただいています。また、知事として中国や台湾、タイ、ブラジルなどを訪問した際、行く先々でYKKさんが何十年も前からそれぞれの地域に根を張り、立派な実績を上げておられることに感銘を受けました。

富山県がYKK発展の地で、重要な工場や研究・研修施設、一部の本社機能が黒部など県内にあることは、富山県の誇りであり、感謝申し上げます。

さて、最近話題の東京スカイツリーのカーテンウォールには、YKK APさん

ありがとうございます。東京スカイツリーでは地上と展望台を結ぶエレベーターシャフトの外装と、「天望デッキ」、「天望回廊」の外装を全て担当させていただきました。あれだけの高さになりますと、航空宇宙工学と似た特殊な技術も必要になるほどで、日本ではなかなかありませんし、非常に難しさもありました。

もともと私は、同じものを大量につくる「建材」という発想よりは、ビルという一品ものを一つひとつ違うテーマにそつて手がけていると考えていまして、これにはかなりの技術の蓄積が求められます。

以前手掛けた名古屋モード学園も、ビルの外装は曲面で構成されていますが、それと同様の高度な技術がスカイツリーに使われています。このような「経験の蓄積」こそが、今回の受注につながったと思っています。

今回、YKK APの滑川事業所で製作しましたが、世界の拠点の中でも、滑川

富山のものづくり、
人づくりを、
さらに進化させたい。

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。



では一番難易度の高いものを担当しています。コストと時間的制約の中で、いかに納得のいくものをご提案できるか、また、製作がそれについていけるかが問われます。滑川のチームはやる気に満ち溢れ、次はもっと難しいものをやりたいと言つております、非常によかつたと思っております。

石井 スカイツリーではほかに、川田工業さんの鉄骨、新日軽(現リクシル)さんのアルミ建材、シーケー金属さんの配管接続器具など、富山県関連企業の技術や製品が随所に採用され、独自の技術の良さを發揮されていて、大変うれしく思っています。

富山発のイノベーションを

石井 中国、韓国、東南アジアの国々が

ものづくり技術の高度化に取り組み、日本に追いつき追い越そうとする今、富山県や日本のものづくりが生き残り勝ち残っていくためには、絶えざるイノベーションが必要です。そこで、県内企業に、試作品段階に到るまでの技術開発研究を積極的に進めてもらうため、昨年、「富山県ものづくり研究開発センター」をオ

ープンしました。これは、3年前の政権交代後に、予算が凍結されました。当時の川端文部科学大臣(現総務大臣)などに、ものづくりの存続・発展に必要な可欠だと強く要請し、凍結解除となつた経緯があります。

同センターには、世界水準の26種類の最先端設備を導入し、企業や大学のナノテク関連をはじめとする先端研究の開発支援や人材育成などを推進しています。既に国際特許を取り、販売の成約ができた企業も出るなど、東京など県外からの企業も含め、意欲的に取り組まれています。

また、去る6月には、全国組織の機械振興協会と富山県工業技術センターが、連携協定を、東京都などに次いで全国第3番目に結び、研究設備の相互利用やナノテク分野での共同研究、研究者の交流等を積極的に進めることにしました。

吉田 本県のものづくりの振興方策に、アドバイスをいただきたいと思います。

吉田 当社はファスナーと建材の2つの事業を中心に行ってますが、素材づくりから仕上げ、最終商品まで一貫生産しております。このうち、どこか一つの工程が遅れていても、最終商品では勝者になれません。

黒部。

吉田 忠裕

ものづくり、人づくり、
地域づくりの中核として。

よしだ・ただひろ/YKK株式会社 代表取締役会長CEO、YKK AP株式会社 代表取締役会長CEO。富山県魚津市出身。慶應義塾大学法学部卒、ノースウェスタン大学経営学修士課程修了、MBA取得。72年吉田工業株式会社(現YKK株式会社)に入社後、YKK AP株式会社代表取締役社長、YKK株式会社代表取締役社長を経て11年から現職。とやま産業大使、富山県文化審議会会長を務める。



すべてにおいて1位を目指すには、あらゆる要素技術を徹底的に振興していく必要があります、時として産学官で一緒に取り組むことも重要です。

富山県内の優秀な大学や研究所などが県内外、国内外の企業とタイアップし、ネットワークを上手くつけて互いにマネージメントをつなげれば、どちらにとつてもWin-Winの関係になれるのではないかでしょうか。テーマは数多くあり、富山県の取り組みはすごく大事なことだと思いますね。

石井 医薬バイオについては、この4年余り、石川県とも連携し、ほんの健康創造クラスター事業を進め、新しい診断方法や機器の開発、将来の創薬を目指して取り組んできており、既に相当の成果も出ています。

また、昨年夏には、うれしいことに県立大学の浅野泰久教授の「酵素活性分子プロジェクト」が科学技術振興機構の戦略的創造研究推進事業(ERATO)に採択されました。この研究は微生物や動植物の酵素を用いた有用物質の生産や健康診断のためのアミノ酸定量システムの開発を目指すものです。全国の候補となつた研究者約1800名から最終的に選ばれた5名のうちの1人が、浅野

教授です。この浅野プロジェクトには、研究費が5年間で最大約12億円交付されます。この研究で環境にも優しい画期的な技術が創出されることを期待しています。

未来を担う 人づくりが大切

石井 最近、あらためて、ものづくりなど産業振興のためにも、未来を担う人づくりが大切だと強く感じています。県ものづくり研究開発センターについても、先端的な設備の使いこなし方やその活用がどの分野のどの方向での研究開発に有効かなどについて研修することで、

ものづくりの研究開発を担う若い人達を、大学生や高専生も含めて、しっかりと育成することも重要な目的の一つにしています。

吉田 人材という面では、富山県は自然環境や歴史があるのかもしれません。せんが、辛抱強く、人間性、人間力が高い人たちがいます。高い技術を追求しながらさらに技能を磨けるよう、いかに動機づけができるかが重要ですね。

石井 企業立地された多くの企業から、富山県の勤労者は非常に勤勉で粘り強さを持っています。こうした中で、やはり社員教育の核はどこかに作らなければいけないと。そんな人材育成の核を黒部にしたいのです。



富山県ものづくり研究開発センター: 10m法電波暗室
(電磁波の漏洩等を評価(東海北陸地区の公施設では初の設置))

つたモデル事例を作つていきたい。

吉田 当社では、事業を世界6極体制と考へて取り組んでいますが、アジアを中心にさらにその多極化が進みつつあります。こうした中で、やはり社員教育の核はどこかに作らなければいけないと。そんな人材育成の核を黒部にしたいのです。

留学生の受け入れについては、大学のプログラムだけではなく、その人が本当に満足できるところに就職できる

かどうかが大事です。私が学んだケロッグというシカゴのビジネススクールは、ずっと全米のトップランキングに入っているのですが、それは企業の側から見た満足度を徹底的に調査して、

それに応えられる学生を育てるカリキュラムが組まれていたからです。やはりしっかりと就職できて、企業も学生も満足できるようなネットワーク運用を具体的にお伺いできればと思います。

ちなみに、本県では、昨年来、県内大学の学長さん方と話し合い、海外からの留学生の受け入れを従来以上に積極的に進めることにしています。卒業後はできただけ県内企業に就職してもらい、いざれば出身の国に帰つて、現地の会社などでトップや責任者として活躍するとい

北陸新幹線開業まで 2年半

の総合的拠点港に選ばれ、富山空港で

します。さらに、伏木富山港は日本海側の総合的拠点港に選ばれ、富山空港で

は、昨年から北京便が、今年4月からは台北便が各々就航し、陸海空の交通イン

フラが大きく前進しました。特に新幹線については、その開業効果を最大限に生

かそうと、新幹線戦略とやま県民会議をつくり、吉田会長にはその副会長とともに、新川地区の地域会議の会長をお引き受けいただきました。

また、昨年発表された、大震災に備えて、YKKさんの東京本社機能の一部を黒部に移転されるお話や、それに合わせたエコ住宅による社宅整備の構想についても、ぜひ、お聞かせいただきたいと思ひます。

吉田 昨年、未曾有の東日本大震災があり、東京にも4年の中に70%の確率でマグニチュード7クラスの地震が起こる可能性があるとの発表がありました。災害に備えるため、本社機能を改めて見直そうと、いま社内で議論を進めています。黒部事業所は製造・開発の本拠地ですが、新幹線開業により、東京から2時間で結ばれますので、これを機に管理部門を中心にはかなりの人が黒部に来てもいいのではないかと考えています。

そのため、黒部の一角を住環境、教育環境、ライフスタイルについてのモデル地区にしたいと考えています。昨今の

エネルギー問題であることから、黒部の豊かな地下水、地熱などを活かしたあたらしい時代のエネルギー・ミックスの住宅モデルをつくつてみたいですね。

また、富山は全国で幸福度ランディング2位ですが、実際に住んでみないと東京の人には、なぜ2位なのかということが意外とわからない。移住させる社員にはあらゆるデータを提供して富山での暮らしの良さを伝えていきたいですね。

石井 県としても黒部市と連携しながら、環境整備、地域活性化に必要な協力、支援をしてまいります。

吉田 ありがとうございます。新幹線の開業は大変インパクトがあると思います。開業に向けて、観光面についてはコンテンツが大切であり、何より産業振興と一緒にとなつた地域の観光を考えていきたいですね。

吉田 今日は、去る7月6日にオープンしたばかりの「高志の国文学館」にお越しいただきました。ご覧いただいた感想はいかがでしょうか。

吉田 このプロジェクトは石井知事のご英断で実現したと思っています。この新しい空間に、富山県の文学の粹が集められ、過去の文学に関する奥深さを包括的に知ることができ、更には、今後の様々な文学活動の拠点となる点がすばらしいと感じました。

黒部アルペンルート、黒部峡谷、世界遺産の五箇山合掌造り集落、温泉、国宝瑞龍寺、食の魅力、ショッピングなどを楽しんでいただき、富山県の活性化につなげたい。これまで以上のご支援、ご協力ををお願いいたします。

高志の国文学館の開館

吉田会長には、平成17年から、県の文化審議会会長も務めていただき、「新世紀とやま文化振興計画」の策定にご尽力いただいたほか、本年4月には、同計画の改訂も取りまとめていただき、ありがとうございました。

吉田会長には、本県の経済・文化・観光など各分野にわたる諸課題について、引き続き、大所高所からのご指導、ご支援をよろしくお願いいたします。



トランに活用し、眼前に広がる庭園と合わせ、開館したばかりにもかかわらず歴史と風情を感じさせますね。改めて拍手を送り、感謝申し上げます。

石井 富山県を元気にするためには、経済産業の活性化とともに、県民の心の元気、精神の元気が不可欠で、その意味で

芸術文化の振興が大切だと考えています。吉田会長には、本県の経済・文化・観

光など各分野にわたる諸課題について、引き続き、大所高所からのご指導、ご支援をよろしくお願いいたします。

吉田 今日は、去る7月6日にオープンしたばかりの「高志の国文学館」にお越しいただきました。ご覧いただいた感想はいかがでしょうか。

吉田 このプロジェクトは石井知事のご英断で実現したと思っています。この新しい空間に、富山県の文学の粹が集められ、過去の文学に関する奥深さを包括的に知ることができ、更には、今後の様々な文学活動の拠点となる点がすばらしいと感じました。

また、知事公館であつた建物を保存しつつ、著名なイタリアン・シェフのレス

こころのふるさと
富山を、
文学で旅したい。



とやまを観る旅。 第1回 高志の国文学館



高志の国文学館●富山市舟橋南町2番22号●TEL 076-431-5492●開館時間:9時30分~17時●展示観覧料:常設展示 大人200円、大学生160円、児童生徒無料●休館日:火曜日(祝日を除く)、祝日の翌日、年末年始など●WEB SITE <http://www.koshibun.jp>●第1回目の企画展示「大伴家持と越中万葉」を10月14日(日)まで開催中。



富山県ゆかりの作品を、誰もが気軽に体感できる。

7月6日にオーブンした高志の国（こしのくに）文学館は、松川沿いの緑豊かな木立のなかに佇んでいます。

子どもから大人まで、幅広い世代の

方が、富山県ゆかりの文学作品などに

気軽に親しみ、学ぶことができる施設と

して、いま新たに注目を集めています。

富山県は万葉の歌人・大伴家持が

223首もの歌を詠んだ越中万葉ゆか

りの地。堀田善衛や源氏鶴太、角川源義

など優れた作家を輩出し、宮本輝の『螢川』や柏原兵三の『長い道』、新田次郎の

『剣岳点の記』など、富山を舞台にした作品も数多くあります。

さらに、映画監督の滝田洋二郎、本木克英、マンガ家では藤子不二雄^(A)、藤子・F・不二雄なども富山県出身で、これらの作家や作品の魅力を幅広く紹介し、発信する施設となっています。

館内には大伴家持の生涯を描いたデジタル絵巻、富山県ゆかりの作家の直筆原稿やパネル展示、先人たちが次々と浮かび上がる万華鏡など、文学を楽しむための新しいアプローチも用意されています。

ライブラリーコーナーは入館無料のスペース。庭を眺めながらゆったりと読書をしたり、オリジナルグッズが揃うミュージアムショップでお買い物も楽しめます。そして全国で人気のシェフ・落合務さんのレストランで堪能す

るおいしいイタリアンも格別です。
ぜひ一度、気軽に出掛けってみませんか。

に映る文字をスクリーンに向けて放り上げると、大伴家持が越中で詠んだ歌を、文字だけでなく、朗読や映像、自然の音を交えて味わうことができます。

さらには、アニメやマンガの作り方がわかる「不思議な本」もあり、子どもたちにも人気です。

ライブラリーコーナーは入館無料のスペース。庭を眺めながらゆったりと読書をしたり、オリジナルグッズが揃うミュージアムショップでお買い物も楽しめます。そして全国で人気のシェフ・落合務さんのレストランで堪能す

日本最高所の湿原として ラムサール条約に登録

「立山弥陀ヶ原大日平」
(立山町)がこの7月、国際的に重要な湿地を保全するラムサール条約に登録されました。雪田草原である弥陀ヶ原と大日平、豊富な水量を誇る称名渓谷と称名滝からなり、標高約2000メートルと、国内で最も高いところに位置する登録地です。

富な雪解け水、強風などからできた雪田草原が、過去の火山活動でできた溶岩台地の上に広がっています。湿原には池塘(ちとう)・湿原にある池)が点在し、貴重な高山植物や高山蝶も楽しめます。散策しながら、自然の営みの不思議を体感しませんか。



弥陀ヶ原に点在する池塘は、立山の餓鬼道に墜ちた亡者が飢えをしのぐために田植えをした場所として「餓鬼の田」と言われている。

お問い合わせ:富山県生活環境文化部自然保護課 TEL 076-444-3398
http://www.pref.toyama.jp/cms_sec/1709/

富山―台北便が週3便に増便

富山空港は国際定期路線を5都市へ運航中。環日本海・アジア交流の拠点空港としての機能・利便性のアップがすすむ。

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
http://www.pref.toyama.jp/cms_sec/1003/

今年4月に就航した富山―台北便は、この7月から、月・水・金の週3便に増便されました。

これにより、2泊3日での短期旅行が可能になりましたほか、商談などのビジネス利用の利便性が飛躍的に高まりました。

増便により、観光、文化など様々な交流の活発化が期待されています。

是非、富山―台北便を利用してみてはいかがですか。

富山な幸の日 in 東京



富山の酒とかまぼこフェア 2012

15の蔵元と9社の富山名産のかまぼこメーカーが一堂に集まる秋の一大イベントです。イベント告知、チケット販売などの詳細はいきいき富山館websiteまで。

10月14日(日) Ⅰ部 13:00~ Ⅱ部 16:00~
[JR有楽町駅前 東京交通会館12F カトレアサロンA]



写真はイメージです。

富山県内の市町村の観光と物産展 in 有楽町

富山県内の各市町村の物産や観光スポットの魅力にぐっと迫ったイベントです。詳細は随時いきいき富山館websiteでお知らせいたします。

立山町:11月9日(金)・10日(土)/魚津市:11月17日(土)・18日(日)/高岡市:12月1日(土)・2日(日)
[JR有楽町駅前 東京交通会館1F]

いきいき富山館 website <http://toyamakan.jp>



写真はイメージです。

とやま美食通信



女性目線で地域活性化に協力する老本富士子さん

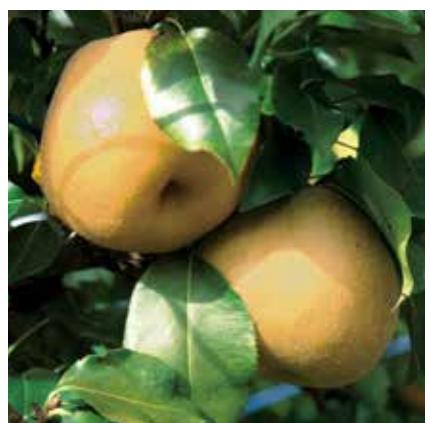
機会に味わってみませんか。

ぜひ、味わってみてくださいね!

秋の味覚の王様「梨」が呉羽に登場したのは今から80年以上前のこと。現在は約350軒の農家が梨の全国ブランド「呉羽梨」を生産しています。梨のシーズンは夏から秋の短期間限定ですが、呉羽地区では梨を活用した様々な加工品が作られています。

富山市北商工会女性部・呉羽支部では、呉羽梨のコンシェルジュプランというプロジェクトを立ち上げ、お菓子やジャム、コンポート、焼肉のタレなど、それぞれの農家の皆さんを中心となつて作っているおいしい加工品をまとめ、「梨づくしセット」として販売しています。もぎたての梨を使った梨パイや、呉羽梨をふんだんに使った焼肉のタレなど、こだわりの味をぜひ、この機会に味わってみませんか。

梨づくしセット



呉羽梨 くれはなし

富山市の西部、緑豊かな呉羽山の丘陵地帯一帯に梨畠が広がります。80年以上続く「呉羽梨」の産地として知られ、主力品種の幸水は歯触りがよく、果汁たっぷりで酸味が少ない、爽やかな味わいが特徴です。呉羽の幸水は、特に甘味が強いとも言われ、8月中旬から9月上旬の最盛期には全国に出荷されます。瑞々しい甘さを、ご堪能ください。

お取り寄せ情報

梨づくしセット

セット内容 ●梨ゼリー ●梨パイ(6個入り1箱) ●焼肉のタレ(甘口・辛口)各1本 ●梨キャンディー1個 ●呉羽梨ジャム1個 1セット2,500円~

※季節によってセットの内容は変わります。

お問い合わせ

富山市北商工会呉羽支部 富山市吉作3264-8
TEL 076-436-0135 FAX 076-436-5093

抽選で5名様にプレゼントします。

詳細は、挟み込みのアンケート用紙をご覧ください。



表紙の写真
南砺市五箇山の合掌造り

独特の茅葺き屋根の風景で知られる、世界遺産の五箇山・相倉合掌造り集落と菅沼合掌造り集落。合掌造りの屋根の葺き替えは、かつては2年ごとに両面を4~6等分にして、「結い(ゆい)」と呼ばれる地域独自の互助制度によって行われていました。現在では15年から20年に一度、片面ずつを県西部森林組合に委託して葺き替えが行われています。

エッセー わたしのとやま

濃厚な五箇山 女優・タレント 柴田理恵

五箇山は、今まで何度か訪れていましたが、そのたびに新しい発見や出会いうがある、とても深みのある場所。

3年ほど前、番組の収録で訪れたときのこと。合掌造りの茅葺き屋根は、屋根の傾斜を急勾配にすることを重たい積雪にも耐え、雪下ろしも楽になる、ということは知っていました。だけど、初めて屋根裏を見せていただいて驚きました。屋根裏部分を2層3層に区切り、そのスペースを養蚕に活用し、いろいろの熱が届くよう天井に隙間を空けたそう。さらにはその隙間からいろいろのススがあり、柱の縄に染み込んで、強度を増すという効果もあったそうで、昔の人の知恵に「へえ、理屈やわ」と感心の連続でした。いろいろを囲んで麦屋節を見せていただいたり、ささらも体験したり、五箇山の人たちとともに濃厚な時間を過ごしました。

思っています。

濃厚といえば、「いぶりとつべ」。

とつべとは、豆腐のことで、それを焼いたもの。ただでさえ堅い五箇山豆腐をさらに焼することで、ぐつと堅くなり風味が凝縮され、その味が一変! チーズの燻製みたいで、ワインに合う! 考えもしなかつたワインと豆腐の組み合わせは、酒飲みにはかなりうれしいヘルシーな発見。こんなにおいしいのなら、もつと前から食べていればよかつたと、今さら後悔の念…。

という風に、五箇山は、行くたびにおいしい発見をしたり、風土や文化の歴史を知ったり、そこに暮らす人たちのあたたかさに触れられる場所ですね。最近では、仕事で訪れることが多く、ゆっくりする時間がないのですが、今度は新緑や紅葉の季節など、自然の美しさも満喫できるようなどきにじっくり過ごしたいな、と思っています。

世界遺産 五箇山
菅沼合掌造り集落

しばた・りえ／1959年富山県富山市(旧八尾町)生まれ。WAHAHA本舗所属。女優としてテレビ、舞台で活躍するほか、「おばちゃんキャラ」として数々のバラエティ番組に出演。また、2005年に「とやまワハハ大使」に任命され、ふるさと富山の人や風土など、富山の魅力を多方面で紹介している。