

とやま 四季

にっき

富山の素顔の、素敵な日々。

ほっとする暮らしに、
ほころんで。

2015 春

とやま暮らしの素 濱田智和さん、律子さん
石井隆一のとやまと対談 <ゲスト> 一柳良雄氏

今日の朝ごはん 石坂ひろ子さん、信代さん
とやまの素「魚」
大切な場所、好きな時間おでかけリポート 居場 梓さん
いいもの手帖「松井機業のシルクストール」 澤田由紀美さん

くらしたい国、富山



心にかかる雨雲を、
やがて晴らしてくれた
風景に逢いにいきました。



富山湾と立山連峰が見せる、贅沢な癒しのひととき。

◎高岡市・雨晴海岸

ちょっと心を休めたい。そんなときは、富山県高岡市の雨晴（あまはらし）海岸へ。出かけるなら、空気が澄んだ晴れた日が、やっぱりいい。

JR高岡駅から氷見線に乗り、港町伏木の古い家並を抜けると、すっと視界が開け、車窓いっぱいに富山湾の碧い海が広がる。窓越しに望む岩礁や打ち寄せる波が、富山湾を少し野性的に見せている。そして、間もなく雨晴駅に到着。旅情をかきたてられるひなびたホームと木造の駅舎を出ると、小さな商店街があり、民家のそばの

小道を歩いていくと、雨晴海岸はすぐそこだ。

海に浮かぶのは真っ白な雪を冠った立山連峰と女岩。神々しい峰々と富山

湾が織りなす絶景がそこにあった。

ときには、立山から昇る朝日が、気嵐（けあらし）と呼ばれる霧の富山湾を、

黄金色に輝かせるシーンも幻想的だ。

雨晴海岸の美しさは、大伴家持が歌に詠んで万葉集におさめたほか、松尾芭蕉も秀句を残し、奥の細道にまつわる景勝地として、国の「名勝」の指定も受けている。

高岡市観光交流課課長補佐の大窪慶子さんは、幼い頃から親しんだ思い出に満ちた場所だと語る。

「ときに海に虹がでたり、海も空の

色も雲も刻々と変わる不思議な景色を眺めたり。北前船で栄えた近くの伏木

のまちや海の幸、伝統の和菓子など、楽しみ方は様々。地元の人人が通うお店

で触れ合いを楽しむのもいいですね」

雨を晴らすと書く雨晴海岸。誰の人生にとつてもときに必要な、心が晴れわたる出逢いが、きっと待っている。



富山湾は昨年、ユネスコが支援する「世界で最も美しい湾クラブ」に正式加盟（世界遺産のフランス・モンサンミッシェル湾、ベトナム・ハロン湾など世界の38湾（24ヶ国1地域）が加盟）。富山湾を代表する景勝地である雨晴海岸へは、JR高岡駅から雨晴駅まで氷見線で約20分。駅から海岸まで徒歩約3分。駐車場もある。また、地元の雨晴観光協会では、ライブカメラで海岸の様子をリアルタイムで配信中。

◎高岡市産業振興部 観光交流課 TEL.0766-20-1301 <http://www.takaoka.or.jp/>



とやま暮らしの素。
もと

第2回

黒部市／米農家

濱田智和さん、
律子さん

おいしいお米づくりに
情熱を注ぎ、
人生を楽しんで拓いていく。



北アルプスの雪解け水がつくる黒部川扇状地。こんこんと名水が湧き出るまち黒部市で、あらたに農業の道へ飛び込み、米づくりを通して、自分らしい人生を楽しむ家族に出逢った。

東京、カナダ、黒部、自分の「好き」を求めて。

一倍熱い智和さん。そして、ブログやフェイスブックで農作業の様子など、日々の暮らしを綴りながら、お客様と交流を深める律子さん。「私たちの思いや、お米づくりの過程を知っていたくことで、よりおいしく味わっていただきたいから」と夫妻は語る。

センスを感じる濱田ファームのロゴや英語のフレーズ、そして農機具のオーリジナル塗装。直売所のインテリアも楽しみながらアレンジする濱田夫妻。

ひと味違う農家になつた理由は、ふたりのドラマに満ちた人生にあつた。

黒部市生まれの智和さんは、新潟大学院を修了後、東京の香料会社に研究職として勤務。人から見れば順風

滿帆の人生を送つていた。

「いい会社で人にも恵まれ、ガムやお菓子などの食品用香料の研究開発は、とても面白い仕事でした。都会生活も満喫していましたが、田舎育ちの僕にない循環型農業に情熱を注ぐ濱田さん

夫妻。こだわりのコシヒカリは六本木や青山のマルシェで自ら販売したり、全国の顧客へ直売していく人気が高い。

安心のお米づくりにかける思いは人を辞めて一年間、カナダへ渡つたんです」

ビクトリア、ネルソン、バンフと移り住みながら農業体験をしたり、カナダの自由な空気、異文化、さまざまな現地の人との触れ合いを楽しんだ。

スキーが大好きで、インストラクターの経験もある智和さん。カナディアンロッキーの観光拠点であるバンフのスキー場は、旅の重要な目的地の一つだった。そしてこのバンフで、大切な出会いが待つていたのだ。

律子さんは愛知県生まれで千葉県成田市育ち。母親は航空会社勤務で、律子さんもよく海外にでかけていた。

國學院大学卒業後、ワーキングホリデーでカナダにある日本の旅行代理店へ。その後も現地の旅行代理店で働き、カナダの永住権を取得。バンフでは広大なスキー場をガイドすることがあります。ここでの出会いが、やがてその後の人生を大きく変えていくことになる。

智和さんはワーキングホリデーを終えて、2002年の春に日本に帰国。すぐに、農業への道を決意する。まず第一に、冬の農閑期にスキーができるからというのが理由。智和さんらしい、

「元々、どこかで農家になる夢があつたんです。大学は農学部で、当時から友達にも話していました。でも、実家は小さな兼業農家。道路整備で田んぼはほとんどなくなり、相談した人すべてに止められましたね。学歴を見て一般企業に勤めた方がいいのではと言う人もいたり。いまなら理由はよく分かります。が、あまりにもみんなに反対されるので、一度確認してみようと(笑)。なんとか、県内の大きな農家で研修できるよう紹介してもらつたんです」

2年間、県内の2つの農家で働きながら熱心に米作りを学び、やがて周囲から認められていつた智和さん。研修後は国や県の支援を受けて、いよいよ

米づくりの道へ。当時は田んぼの区画整備が進み一枚あたりの面積が大きくなり、ここでの出会いが、やがてその後の人生を大きく変えていくことになる。

智和さんはワーキングホリデーを終えて、2002年の春に日本に帰国。すぐに、農業への道を決意する。まず第一に、冬の農閑期にスキーができる

田んぼを預けたいと考えていた農家さんから、少しずつ田んぼを借りることができました。機械を揃え最初は父とふたりで米づくりを始めたんです」

自由に時間を使える日々。 そんな開放感がうれしい。

起業一年目は、研修をしたとはいえ、まったくの手探り。苗づくりのノウハウもなくプレッシャーとの戦いだった。

「先輩たちに教わりながら無我夢中でしたね。でも、田んぼや地域を守りたかったね。でも、田んぼや地域を守りたいという気持ちで応援してくれた人も多く、大きな作業所も近くに借りる事ができて幸運でした」と振り返る。

一番大変だった1年目を終えて、2年目、2005年の春に、それまでカナダで10年暮らした律子さんと結婚し、黒部で新生活がスタート。よきパートナーを得て米づくりは軌道に乗りました。米の直売も始めた。現在、律子さんは経理や直売の注文受付、発送、情報発信などを担当。米の等級を検査する農産物検査員となり、米食味鑑定士（お米ソムリエ）の資格も取得した。ほぼ一人の農作業で忙しい智和さんに、省力化のアドバイスもする。優れた経営感覚を持つ頼もしい存在だ。

「僕も素人で始めましたが、妻はもつ

と素人目線で、それは本当に必要な作業なのか、いつも問い合わせてくる。だから、常に改善できるんです。僕は代表で、彼女はCEOですね（笑）。

では律子さんは、カナダから黒部に嫁ぐとき、どんな思いだったんだろう。

「旅行ガイドを片手に、新しい土地、外国に来るような感覚です」くワクワクしていました。富山の観光地もあちこち行きましたが、ガイドブックにはない食べ物のおいしさ、祭りや文化も多彩ですね。でも一番驚いたのは富山弁です。皆が方言を話せる言葉の豊かさは、本当にすばらしいです。それに次々と旬の物を食べるのに忙しくらい、野菜も果物も魚もみんなおいしいですね。自宅のすぐ近くに魚の駅「生地（いくじ）」があるんですが、「ここので、いつも新鮮な魚が手に入るんですよ」

2008年には娘のこころちゃんが誕生。忙しい毎日のなかでも、いま濱田さん夫妻が大切にしているのは何よ

り、家族でいつしょに過ごす時間だ。「娘と近くの石田浜で夕日を眺めたり、池でザリガニ釣りをしたり、冬はスキーですね。都会に住んでいましたが、

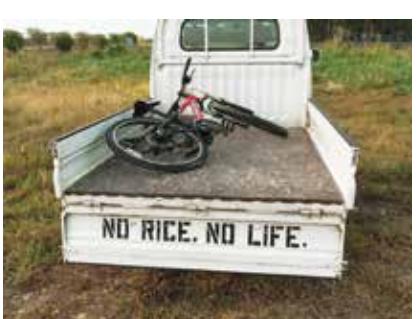
やっぱりこの自然があるから富山に帰ってきたんです。毎年2週間ほど冬休みを取って海外などへも出かけます。が、それも自営業だから可能なこと。普段の仕事時間も比較的自由に調整できますし、時間に縛られるストレスから解放されて最高です」と、とうれしそうに話す智和さん。律子さんの暮らしが満足度も、ほぼ100点だと語る。

次の米づくりに向けて自家製堆肥などをまき、土づくりに励む智和さん。

「都会の方は食に対する意識は特に高いですね。毎年、草取りとの格闘ですが、農薬や化学肥料をできるだけ使わない米づくりを、これからも大切に実践していきたい」と思いを込める。

固定観念にとらわれず、自分たちが取り組みたい安全な米づくり、自分たちらしい生き方をかなえてきたと言う濱田さん夫妻。「黒部のお米を有名にして、地域のみんなで、もっと米づくりを盛り上げていけたら」とも話す。

いつも自分の気持ちに正直で、挑戦を恐れずやり遂げる熱意。それが濱田さんのおいしいお米の秘密であり、人生をより豊かなものにする秘訣なのだ。



はまだともかく、りつこ 富山県黒部市生まれの智和さんと、千葉県成田市育ちの律子さんはカナダで出会い結婚。名水の里・黒部市で、自家製堆肥や有機肥料などを使い、できるだけ農薬や化学肥料を使わない循環型の米づくりを目指す。六本木や青山のマルシェに出店して自らお米を販売するほか、黒部から精米したてのお米を全国の顧客へ直売。律子さんは農産物検査員で、米食味鑑定士（お米ソムリエ）の資格も持つ。ウェブで日々の暮らしを、ほぼ毎日発信中。
<http://www.hamadafarm.com/>



おしゃれな直売所兼保冷庫はガレージを改装したもの。ここから精米したてのお米を全国へ。コシヒカリや黒米、イタリア米、米粉クッキーなども販売中。



次の米づくりに向けて、田おこしをしたり、自家製堆肥や有機肥料をまくのも土づくりで大切なこと。トラクターやコンバインも、好きな色に塗装し直した。



仕事を終えた夕方、石田浜へ。自転車に乗れるようになった元気いっぱいの娘のこころちゃんと。夕日がきれいなスポットで、週末は釣りを楽しむ人も多い。



お昼はつやつやのごはんをいただきながら打ち合わせを。自家製野菜や地の魚などを使う律子さんの手料理は「今日のハマダ食堂」と題してウェブでも公開中。

今日の朝ごはん

富山市

石坂ひろ子さん
信代さん

『今朝のメニュー』

○滑川産コシヒカリ

ところ昆布おにぎり

○水見ととぼちの味噌汁

○「つりや」のカレイの干物

○出汁巻き卵

○オクラの昆布〆

○季節の野菜の糠漬け



富山市の中心街にある創業130年の老舗酒店「石坂善商店」。この店の看板母娘である石坂ひろ子さん（65歳）と娘の信代さん（42歳）の朝は、家族5人のご飯づくりからはじまる。「うちは家族で商売をしているので、みんなバタバタと忙しい。朝ご飯は大皿に盛りつけて、各自好きなタイミングで食べられるようにしています」

メニューは信代さんが主体となって作り、ひろ子さんがサポート。心がけているのは手軽でおいしいことだ。ひろ子さんが集めた印判の美しい皿にどーんと乗るのは、水見の鮮魚の干物や県産野菜の昆布〆、健康卵の出汁巻き、そして滑川産のコシヒカリを握った大きな昆布おにぎり。

「おにぎりは握つて置いておけるし、食べる時間がない時は持つていけるから便利。手間をかけない分、食材選びには気を使っています」と信代さん。

味噌や梅干し、糠漬けなどの保存食はひろ子さんのお手製。「レシピはお嫁に来る前に祖母に教わったもの。いつか娘にも伝えられたらいいな」とひろ子さんは笑う。お手製の味噌を



いしさか ひろこ、のぶよ 富山市中央通りの酒屋「石坂善商店」を営む。お店は夜にはショットバー「酒家藏部」（木金土18:30～22:00）に変身し、富山の地酒とひろ子さん手製の日替わりの料理を提供。

使った汁物は家族が大好きな一品。すり身団子のととぼちや旬の野菜など具がたっぷり入つていて、これ一杯で栄養がとれるという。

「お皿が空っぽになつたら、ああ、今日も元気だなと安心して送り出せます。一日酔いで食欲がない日は、大丈夫かなと心配したりね。朝ご飯をおいしく食べられるかどうかって、我が家では幸せのバロメーターミたいなもの」

家族の健康を願う、この気持ちだけでも40年間朝ご飯を作り続けてきたひろ子さん。ひろ子さんの背中を見ながら、信代さんは自然とその想いと味を受け継いでいた。一人で作る朝ごはんが、今日も石坂家の朝を笑顔で満たす。



富山の明日を視る

《ゲスト》
とやま起業未来塾塾頭
株式会社一柳アソシエイツ
代表取締役&CEO

一柳 良雄 氏

とやま起業未来塾が創設されて10年。地方創生が国政の重要テーマとなり、未来塾の今後の役割に一層の期待が寄せられています。そうしたなか、開設以来、塾頭を務める一柳良雄氏と名誉会長の石井隆一富山県知事が、これまでの取組みや、課題、今後の目指すべき方向等について語り合いました。

石井 「とやま起業未来塾」は、今年で創設以来満10年となります。一柳さんには、当初から塾頭として、並々ならぬご熱意で塾生の育成に取り組んでいただき、感謝申しあげます。

私は、10年余り前、全国的に廃業が創業を大幅に上回る傾向が続くなかった頃、夢や志、情熱を持って起業にチャレンジする人たちをサポートしたいとの思いで、この塾の創設を知事選挙の公約の一つにしました。そして、知事に就任後、塾頭には、国際的な視野で産業政策を立案、実施した経験がありで、かつ実際に自ら起業し苦労して成功された経験のある方をと思い、一柳さんにお願いしました。

未来塾では、これまでの9年間で、若者、女性、熟年の方々など、219名が修了し、その約7割にあたる154名が創業や新分野進出を実現しました。平成26年度も新たに22名の修了生を送り出しています。初代の中尾哲雄さん、飴久晴さん、田中一郎さん、現在の町野利道さんと、歴代の塾長をはじめ、多くの皆様に大変お世話になっていますが、この10年、塾頭をお務めいただいてきた一柳さんに、未来塾への思いや課題などを伺います。

一柳 この10年間で、すごいと感じているのは、ビジネス・プランの発表の際の塾生諸君のプレゼンテーション能力が格段に向上したことです。また、現場経験と見識のある経済界の方々が塾生の背中を押していただいたこと、知事をはじめ県が、トライアル発注



一柳 良雄 いちりゅう・よしお

株式会社一柳アソシエイツ代表取締役&CEO。
とやま起業未来塾塾頭。東京大学教養学科卒。
93年、近畿通産局長。95年、通商産業省機械情報産業局次長。
96年、大臣官房総務審議官。
98年、通商産業省退官。2000年、株式会社一柳アソシエイツ設立。
12年よりBSジャパン「一柳良雄が問う 日本の未来」キャスター。

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』入門ー高志の国と世界を結ぶ」「分権型社会の創造」など。

とやま起業未来塾

制度など、塾生をサポートする仕組みを熱心に作つて下さったこと、起業する人を育てる「エコシステム」が出来ていることが素晴らしいと思っています。

逆に課題としては、塾生は、「富山で一番になりたい」とよく言いますが、経済は国境も越えていくもの。まずは富山からスタートし、いずれ全国や海外でもといった発想になつてほしい。また世界に羽ばたくような企業がなかなか出てこないことや、卒業した人も含めたコミュニケーションの仕組みをつくることも課題だと思っています。

石井 未来塾修了生の中では、例えば、5期生の森さんは、家族中心の小規模企業を継承したが、エコセパレというリサイクル機器の特許を中韓米でもとり、国内はもとより中国をはじめ、海外の企業と成約するなど事業を大きく成長させています。3期生の大坪さんは、レストラン、焼肉、回転鮨などの経営で県内だけでなく、北京に出店したり、今は、台北に事業を展開しています。女性では、筆文字デザイナーの山田さん、福祉事業に取り組んでいる野尻さん、金岡さんをはじめ、着実に活躍する人が出ており、頼もしく感じています。ただ、経済のグローバル化の進展に伴つて、国内のみでなく国際的に活躍する人が今後、もっと出てくれるとうれしい。また、いい新商品や技術を持ちながら、事業実績がなく取引に応じてもらえない人たちを支援するため、総務省に要請し、政令改正により、お話に出たトライアル発注制度を、自治体が設けられるようにしました。富山県は、その導入の全国第一号で、先駆的な取組みを進めています。

一柳 安倍内閣では5%の開業率を欧米並みの10%にする目標がありますが、未来塾修了生の開業率は70%です。小さな事業でもチャレンジマインドを持ち、リスクを冒して一步踏み出すということは大変な決断です。経済界のサポートや教育システムがあるからこそ塾生も育ちます。国も政策づくりにおいて、未来塾を参考にしていると思います。

石井 未来塾では、修了生の会である「学ぶ士(さむらい)の会」をつくり、継続的な交流の機会を設けています。一般に、業種を超えた連携は弱くなりがち。しかし、未来塾には幅広い分野の人々が集い、ここで育まれた同志的な人のネットワークのもとで、互いに知恵やアイデアを出し合い、ビジネスの面でもプラスの相乗効果を生んでいます。全国的にも一つのモチーフなどとのことで、うれしく思います。

真似できない「知恵の付加価値」を

一柳 グローバルな経済の中では、伸びるところを伸ばして、雇用の場をつくり、税金も納めてもらい、それをうまくいかなかつた人たちに再分配していく。こういう循環ができると地域経済も活性化していきます。

石井 4年前から、富山県では小中高生の希望者を対象に「どやま科学オリンピック」を開催しています。

数学、国語、理科などについて、富山県や日本の自然現象や社会の現実を踏まえた○×式ではない、考え方を聞くと、「難しかった」という回答が約8割に達しますが、同時に「面白かった」という回答が約4分の3、

「次も参加したい」という回答が約6割となっています。参加者は年々増加し、昨年は1100人余となり、富山県の子ども達は、頼もしいなと思っています。いじめ、暴力、不登校といった問題にしつかり対処することは大切ですが、伸びる可能性のある子ども達をどんどん伸ばしてあげるのも、大人の責任です。

一柳 そうですね。教育の本質は個性を伸ばすこと。現に芸術・スポーツの分野では、世界的な日本人プレーヤーがいます。しかし、世界的な経営者の中には、日本人はあまりいない。これも一つの課題です。

この問題を考える上で大事なことは「知恵の付加価値」です。物を学ぶだけではなく、自分で考えて提案し、行動するということが大事です。ポイントは、楽しんでやること。嫌々では知恵は出ません。未来塾では塾生の皆さんと夜なべ談義もしながら、面白い、頑張ろうという環境をつくっています。

石井 一柳さんは、昼間のお話も素晴らしいですが、アフター5の飲みニケーションの席での情熱的なご指導にも、みんな感動し、ファンになっています。

中小企業が生きるヒント

石井 最近、イタリアを訪問され、伝統産業の継承やブランド戦略に関する見聞を広げられたそうですね。

一柳 イタリアと日本の中、中小企業に共通しているのは、単なる工業製品はもうつくらないということ。より高品質で、精密なものをつくろうというのが日本の中、中小企業。一方、イタリアでは、こうした日本の製品も使いながら、一番良い材料を揃え、そこに「デザ

張感があります。いいものを身に付けることで、自身も一流を目指すということではないでしょうか。

石井 今の話と関連しますが、富山県では昨年、富山の伝統工芸品の展示会をニューヨークで開きました。

富山県のものづくりは、例えば、医薬品産業が7年間

で生産額が2・3倍、全国8位から3位になるなど、

随分頑張っています。ただ、気がかりなのは、高岡銅器などの伝統工芸品が、この20年の間に、生産額が3分の1程度になっていることです。一方で、例えば、高岡

銅器、錫器、漆器の分野では、能作さん、天野漆器さんなどが、ニューヨーク、パリなどに出演し、評価されています。そこで、専門家のご意見も伺った上で、思

い切つて富山県の伝統工芸品をニューヨークに出演してみました。

アルマーニとか、マックススマーラとかの高級ブランド繊維製品ができています。靴の例で言えば、イタリアのブランドの靴は安いもので30万円、いいものは140万円ぐらいですが、1年待たされてもお客様は来るんですね。グローバルな戦いで勝つためには、一流というか、本物同士がつながるアライアンス、提携が勝負になると思います。

石井 いいものはそれだけ払うという風土。イタリアをはじめヨーロッパは、そういった面で日本より進んでいるのかもしれませんね。

一柳 これは個人的なことですが、昔の官僚時代とは違って、最近ちょっとおしゃれになつたと言われるんです。衣装でも靴でも、本当に一流のいいものを見つけて歩いてみると、背筋が張り、心地よい緊

インや色を加える。そして、お客さんにこれはいいと思つてもらえるよう、「魂を入れる」と言うわけです。

日本の島精機は、イタリアに進出され、付加価値の高い編み機を製造されていますが、こうしたイタリアの魂を入れるような一流の手工業の職人と連携し、

の若い世代もとても刺激を受けたと思います。
そこで、今年は未来塾のコースの見直し充実を図り、新たに「グローバル・全国展開コース」と「ものづくり・新伝統産業コース」を開設することにしています。

グローバルには、お客様目線で

一柳 グローバルなものづくりにおいては、いいものをつくれば売れるだろうという考え方ではなく、お客様が欲しいと思って、悦んでお金を払ってくれるようなものをつくるという考え方方が大切です。

日本の携帯電話は高機能で高品質ですが、世界では売れていません。以前、韓国のサムスンの社長が「日本の携帯ほどの機能はないが、日本の携帯にないものを1個つけて中近東で売つたら、爆発的に売れた。何をつけたかと言えば、磁石だ。そのことで、メツカの方角がわかる」と話していました。国によって違うテイストや需要をどう生産段階や設計段階で取り込むのか。こういった点は、小さな企業では非常に苦しくなります。やはり、アライアンス、提携が必要なんですね。

それから、今のものづくりでは、顧客と直接取り引きする、いわゆるBtoCが増えています。その理由は、

お客様の需要を入れた設計をしないと使ってもらえないこと。そして、ものつくるだけでなく、保守・点検など、いろいろなソフト面でのサービスをつけることで、付加価値をアップします。いかにお客様に喜んでもらい、お金も儲かる仕組みをつくるかなんですね。

石井 昨年、香港のフードエキスポに富山県として初めて出展しましたが、確かにBtoCの来場客が



多かった。来場者46万人、うちプロのバイヤーは2万人でした。各国のパビリオンの中でもジャパンパビリオンが特に人気で、富山県から出展したシロエビのお吸い物、おせち料理、氷見うどんなどの7店舗も賑わい、商談が3日の期間中に14件、帰国後に1件成立するなど、初回としてはかなりの成果がありました。日本の食品は安全面の信頼度が非常に高い。加えて、顧客のニーズに沿った付加価値のある加工食品は海外でも大きな可能性があると感じました。

また、富山県では北陸新幹線の開業を見据え、女性が好むお菓子などのお土産を、県内外のデザイナーにも参画いただき、15品開発しました。その一つが小矢部市の五郎丸屋の「五郎丸屋」のお菓子ですが、観光庁の「世界にも通用する究極のお土産」9品のうちの1つに選ばれるなど、非常に高く評価されています。また、農林水産品についても、意欲ある生産者に呼びかけ、有識者のお知恵もいただき、今春、「富のおもちかえり」11品を開発したところです。

一柳 私がこの未来塾でいい印象を持っているの

は、富山の女性は頑張り屋さんだということです。男性は、ちょっとおとなしいんですが。富山は親世代との同居や近居が多く、子どもの面倒も見てもうれ、子育て環境は大都市より、ずっといい。女性が輝く社会の一つのモデルを、富山はつくれるのでないかなと思っています。

夢を持ち、よい土をつくる

石井 北陸新幹線の開業で、「とやま新時代」を迎えます。起業を目指す人たちへのメッセージをいただきたい。

一柳 やっぱり夢を持つてほしい。大きな夢を持てば、それに到達したいという思いによる一步一步の積み重ねで、夢に近づいて行けます。富山の方は誠実で眞面目で手堅いのですが、枠を破って構想する力が弱いところがある。これからはその構想力が大事になります。

もう一つは、事業に成功した人は、皆さん人間性がいい。嘘をつかない。人に感謝する。思いやりがある。例えば、綺麗な花を咲かせたいときには、いい種をまき、水をまくのも必要ですが、一番大事なのは、よい土をつくることです。花は見えるけど、土は見えない。この見えないところに一番手入れをし、いいものを作つておくことが大事なんです。人間性というのは、この土のようなもので、人間性がよければ根が張つて仲間が増えます。逆に、学歴や権力があつても、人間性が悪ければ、すぐ倒れます。夢と良い土を持つていれば、可能性が広がります。ぜひ、実践してほしいです。

石井 ご助言、ありがとうございます。「信無くば立たず」

という諺語の言葉をふと思いました。富山県は、海越しの立山連峰に代表されるように、雄大で美しい

反面、厳しい自然風土のなかで人々が懸命に働き生きてきたことで、勤勉で粘り強い県民性が育まれてきました。また、北前船による交易や先用後利をモットーとする売薬など、進取の気性があり信用を大事にする

県民です。その良さを生かして、特に若者には大きな夢、構想力を持つて大いにチャレンジして欲しい。

2年前から安倍総理、石破地方創生担当大臣などの方々には、いわゆるアベノミクスで東京などやビッグビジネスは潤ったが、地方にはその恩恵がほとんど及んでいない、もっと地方に光をあてる政策を、とお願いしてきました。幸い、「地方創生」を中心政治の重要なテーマにしていただき、年末・年初の税制改正や予算編成で、企業が本社機能や研究開発拠点を地方に移転した場合の税制優遇措置や、地方への包括交付金を創設していただきました。

そうしたなか、県民の半世紀近い悲願だった北陸新幹線が3月14日に開業しました。この2つの福州の風を最大限に活かして、観光振興、産業の活性化、企業誘致、定住・半定住の推進等に全力を尽くし、若者、女性、さらに、老年の方々を含め、県民が生き生きと働き暮せる「とやまの未来創生」を目指したい。その際、やはり「人づくり」が大切です。お話を「夢を持ち、よい土をつくる」といった視点を大切にしながら、とやま起業未来塾の運営の一層の充実を含め、しつかりと取り組んでまいりたい。引き続き、お力添えをよろしくお願ひします。



祝! 北陸新幹線 富山開業

いよいよ北陸新幹線が2015年3月14日に開業。これにより東京と富山は最速で2時間8分で結ばれることとなりました。運転本数は、かがやき(速達タイプ)が10往復(東京~金沢)、はくたか(停車タイプ)が15往復(東京~金沢14往復、長野~金沢1往復)、つるぎ(シャトルタイプ)が18往復(富山~金沢)。首都圏からのアクセスも便利になり、ぐっと近くなった富山へ足を運んでみませんか。



お問い合わせ:富山県知事政策局 TEL.076-444-4068
ホームページ <http://www.toyama-shinkansen.jp/>

「富山マラソン2015」 4月20日(月)エントリー開始!

北陸新幹線の開業を機に2015年11月1日に「富山マラソン2015」を開催します。コースは高岡古城公園周辺をスタートし、新湊大橋などを通り、富岩運河環水公園でゴールするフルマラソン大会のほか、車いすレース10kmと5、3、2kmのレースを実施します。エントリー開始は4月20日(月)です。ぜひ、ご参加ください。詳細は「富山マラソン2015」ホームページをご覧ください。



お問い合わせ:富山マラソン実行委員会事務局 TEL.076-444-4102
ホームページ <http://www.toyamamarathon.com/>

めんと呼ばれる刺身だが、和洋定番は酢みそ和えや、竜宮そうとをゆでたものは艶があり、プリプリとした食感と、ワタのトロリとした味わいが絶妙だ。さらにおいしいのだ。

春の富山は特別な海の幸が食卓を彩る。3月から6月はホタルイカ漁の季節。富山では産卵のために湾内に入るホタルイカを獲るために、大きくまるまる太っているのが特徴。獲れたてをゆでたものは艶があり、プリプリとした食感と、ワタのトロリとした味わいが絶妙だ。

魚がすぐにお店へ、食卓へ。富山湾の魚は、富山でいただくと、間で約500種類の魚が獲れる。漁場と港が近く、鮮度抜群の魚がすぐにお店へ、食卓へ。富山

天然のいけす、 富山湾の旬の幸。

問わず様々な料理で味わえる。

さらに4月1日に漁が解禁

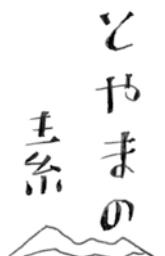
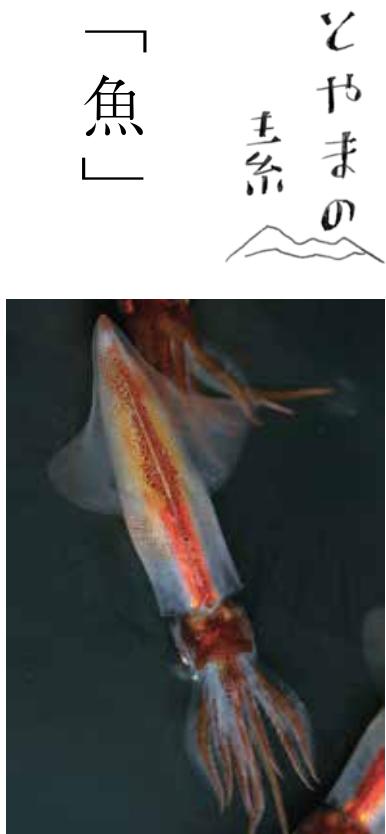
となるのが富山湾の宝石、シロエビだ。まとまって獲られるのは富山湾だけという貴重なもの。濃厚な甘味と旨味を楽しむなら、刺身やお寿司がいい。殻ごと

天然のいけす、 富山湾の旬の幸。

問わず様々な料理で味わえる。

さらに4月1日に漁が解禁

となるのが富山湾の宝石、シロエビだ。まとまって獲られるのは富山湾だけという貴重なもの。濃厚な甘味と旨味を楽しむなら、刺身やお寿司がいい。殻ごと





紅玉りんごのある時期にのみ
販売されます。

◎素敵カフェ空間で、編み物に没頭中。

昨年の冬より、ニット作家・種井真理子さんの編み物教室に参加しています。呉羽のカフェ「HERE WE ARE! 45 CAFE」で週1回、季節限定のホットアップルスパイスを飲みながら、子供達のニット小物を編んでいます。今年は帽子に挑戦しようかな。



◎食卓にも手土産にも喜ばれる一品です。

「メッツゲライケダ」のオリジナルカレー缶は、ピリ辛大人味のキーマカリーと肉の旨味＆スパイスの効いたビーフカレーの2種類。自社生産の池多牛が贅沢に使用されています。自宅常備用としてはもちろん、キャンプや贈答用としても大活躍！



◎袋一枚で“富山の粹なおばちゃん”を装います。

「五箇山和紙の里」とデザインユニット「minna」が協力し手掛けるプロダクトブランド「FIVE」。伝統技法と現代デザインが融合した新発想の和紙アイテムは、心惹かれるものばかりです。近年は、親戚の子供達にこのボチ袋でお年玉を渡しています。



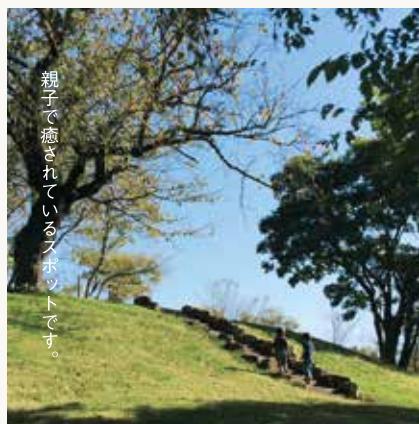
◎小腹がすいたら、やはり“芋”でしょ。

幼い頃から親しんできた、いたち川沿いにある「山川いもや本店」。かき氷の銘店ですが、毎年10月下旬頃から始まる焼き芋もまた絶品なのです。じっくり焼かれた甘くておいしい芋は、我が家の大好物。せんざいと一緒に注文するのが定番です。



写真と文：居場 桂さん

富山市在住。学生時代より雑誌編集に携り、出産を機にフリーへ転身。9年前地元富山へ帰還後、出版社勤務を経て現在フリー編集者兼ライターとして活動中。今回は三児（全員男子）の母親目線で、富山の魅力的なモノや場所を紹介します。



◎晴れた日は、小高い丘へピクニック。

ぽかぽかと暖かい日には、お弁当を持って県立図書館裏の「お気に入りの丘」へピクニックに出かけます。遊具類はありませんが、ボールで遊んだり葉っぱを拾ったりと子供達なりに楽しんでいるよう。木の下で食べるおにぎりは、いつもより美味しく感じます。



◎珍しい遊具は、子供達を夢中にさせます。

天気の優れない日は、富山駅前CICビル4Fにあるとやまこどもプラザ内の“こども図書館”や“こどもひろば”によく足を運びます。ボーネルンドのかわいいおもちゃや種類豊富な雑誌なども設置され、子供も大人も楽しい時間を過ごすことができます。



◎日本三大土鈴の一つとも言われています。

赤、黄色、ピンク、黄緑、水色と、カラフルに揃う蛇の目土鈴は「とやま土人形伝承会」の皆さんのが手作業で作る富山の伝統民芸品。子供の腰に結び、鈴が割れると「虫が切れた」と喜んだ慣習もあるそう。出産した友人へプレゼントすることが多いです。



◎織物作家・浅井洋子さんのワークショップへ。

県内外で活躍する織物作家の浅井洋子さん。彼女の独自の世界観が織り成す作品は、どれも深い温かみを感じさせられます。海岸通りのアトリエで開催中のワークショップでは、椅子敷きを作りました。今年の冬は、お尻暖かく仕事ができそうです。

いいもの手帖【二】

紹介する人 澤田由紀美さん

射水市生まれ。東京で就職し、ファッショナブルなコンサルティング、ブランドの店舗イメージの監修などに携わり活躍。2010年より、じょうはな織館館長。城端を「山間に突如現れる、美意識にあふれたまち」と語り、城端絹織物の伝承と人の交流を目指す。

<http://www.oriyakata.com/>



松井機業のシルクストール 使うほど肌になじみ、やわらかな風合いに。手染めで5色(写真のビビッドピンクは特注品)。ほかに御祝儀袋、シェードなど、多彩な商品を展開中。

◎松井機業 TEL.0763-62-1230 <http://www.shikesilk.com/> ●抽選で5名様に松井機業の「拭くシルク」、しけ絹の「心づけ袋」をセットでプレゼントします。詳細は本誌の挟み込みのアンケート用紙をご覧ください。

越中の小京都と呼ばれ、絹織物で栄えた情感あふれるまち、南砺市城端(なんとしじょうはな)。じょうはな織館館長の澤田由紀美さんが紹介するのは、ふんわり暖かい、松井機業のシルクストール。ファッション業界で活躍したプロから見たその良さとは。

「上質な絹が使われていて、自然なドレープがとてもきれいですね。伝統の素材だからこそ、私はあえてビビッドな色に特別に染めてもらい、ハズシ感覚でスタイルリングを楽しんでいます」

明治10年創業の松井機業は、県内で唯一「しけ絹」を製造。希に2頭の蚕が1つの繭を作ることがあり、その糸で織ると、美しい節模様がある「しけ絹」となる。しけ絹や、それを織ってきた技術を基に、同社6代目見習いの松井紀子さん(30歳)らが新商品を開発。様々な小物のほか、日本橋高島屋のディスプレイ、レストランのインテリアにも採用。若い感性で新しい夢をふんわり、自分らしく纏いたい。