

# とやま 日季

にっき

富山の素顔の、素敵な日々。

あたたかな想いを、  
こころに浴びて。

---

2016 夏

とやま暮らしの素 善田洋一郎さん、奈緒さん  
石井隆一のとやまと対談 <ゲスト>  
ナガオカケンメイ氏、梅田ひろ美氏、枡田隆一郎氏

今日の朝ごはん 大菅麻希子さん、洋介さん  
とやまの素「海」  
大切な場所、好きな時間おでかけリポート 松岡佐和子さん  
いいもの手帖「木工むすめ 愛の[針ちょこ]」 但田克美さん

くらしたい国、富山



## 澄みわたる大地に、 池塘が空を映す。

◎立山町・立山黒部アルペンルート 弥陀ヶ原

6月初旬。美女平天空ロードを走る高原バスは、標高が高くなるにつれて季節を少しずつ遡り、峰桜が立山杉とブナ林の間を見え隠れする。

美女平を出発して30分、南北2キロ、東西4キロに広がる弥陀ヶ原の湿原に到着。例年より早い雪解けで木道はすっかり開かれていた。まだ芽吹いたばかりのミヤマハンノキ、可憐に花ひらくチングルマ。鮮やかな若葉のなかにボルドーの花弁が美しい紅花苺(ベニバナイチゴ)。木道の左右に点在する\*池塘(ちとう)は空を映す鏡となり、遙かに望む大日連山や鍬崎山の深緑の濃淡の

なから、老鷺(ろうおう)の谷渡りやカツコウのさえずりが聴こえる。西にうつすら富山平野が見渡せた。

1時間半ほど散策すると昼になり、弥陀ヶ原ホテルでランチをとることにした。水芭蕉が眺められる窓際の席でいただいた白海老ふわふわ揚げ定食は絶品。帰り際ホテルスタッフが「7月には一面が若草の絨毯となつて無数のワタスゲが風にそよぎますし、イワナシや食虫植物のモウセンゴケも見られます」と教えてくれた。

山の天気は変わりやすい。晴れていった午前中から一変し、昼過ぎには辺り

が霧に包まれ、やがて雨となつた。日差しがあれば12℃程ある気温も、陰ればあつという間に10℃を下回る。

「登つて見ると一面に雲海で、(中略)剣岳が悠然と浮んでいた。舟を漕いで行けば2時間ほどで行けそうだった」と

新田次郎が『剣岳・点の記』で書いたように、晴れていれば朝夕に茜に染まる

幻想的な雲海がみられることも多い。漆黒の闇に沈むと、夜空には満天の星々。せつから泊まってみたいものだ。

\*池塘とは、高層湿原の泥炭層にできる池沼。別名「餓鬼(ガキ)の田」。



ミヤマハンノキ

チングルマ

紅花苺

季節をさかのぼる雲上の旅



弥陀ヶ原は、標高1,930mに広がるなだらかな溶岩台地。辺りには湿原保護のため木道が整備され、鏡鬼の田と呼ばれる高層湿地特有の池塘(ちとう)が点在するほか、夏から秋にかけてさまざまな高山植物が楽しめる。2012年7月には「立山弥陀ヶ原・大日平」が世界的に貴重な湿地を保全するラムサール条約に登録された。 ◎立山黒部貫光株式会社 営業推進部 TEL.076-432-2819 <http://www.alpen-route.com/>

とやま暮らしの素。  
もと

第5回

朝日町／森林組合勤務

善田洋一郎さん

奈緒さん

自分の枠を決めずに、  
毎日、笑顔でいられる  
生き方がしたい。



富山県の東の端にある朝日町。新潟県との県境にあり、北は日本海に面し、背後には北アルプス朝日岳がそびえる自然豊かなところ。このまちに、親子4人でのびのびと暮らす家族がいる。

## 根っこを下ろす、故郷が欲しかった。

富山県朝日町は、富山県の東の端にあり、ヒスイ海岸に代表される風光明媚なところ。山や川の美しさ、海の青から車でほど近い場所に住んでいたのが、今回出会った善田家の皆さんだ。

善田洋一郎さんは長野県生まれ。父は教師、母方の実家である野沢温泉村で民宿を営む家に育つた。洋一郎さんは子どもの頃からずつと、田舎を出て都会で暮らすよう母に言われて育つ。息子の将来を思い、都会でのより大きな成長に希望を託しての言葉だった。その願い通りに、洋一郎さんは立命館大学理工学部を経て、2005年には

名古屋市内の環境系のNPO法人に就職。愛知万博や自治体、大手企業との仕事に打ち込んでいった。

奈緒さんは東京都生まれ。武蔵野市や国分寺市などで育つ。朝日町出身で山登りが好きな父親と、子どもの頃から関東周辺の多くの山に出かけた。そんな影響もあってか、いざれは自然豊かな田舎に住みたいと思うようにな

る。京都府立大学の森林科学科で学び、卒業後は岐阜県加子母村（かしもむら）の村役場で職員として勤務。村民の9割が山を所有する林業が中心の村で、林業を核とした地域おこしや広報の仕事に携わる。そんななか、洋一郎さんと環境系のイベントで出会った。

当時の洋一郎さんはクールな理論派で、いまのように誰にでもオープンで、明るい笑顔で接するような性格ではなかったという。洋一郎さんはやがて、大きな壁にぶつかることになる。

「僕が勤めて3年ほどした頃、田舎に一ターンされた方と、農業の大しさ、食糧自給率の低さについて話をしていました。僕は環境問題に取り組み、知識だけは豊富にあったので、まさに

イケイケでした。そのとき、そんなに心配なら、お前がやればいいのにと言われたんです。何もやったことがないくせにと言われた気がして、実際にその通りだと。突き詰めて考えると、都会生活を満喫しながらでは、環境問題は解決できない。自分で食べ物ひとつ作れない無力感を、すごく感じたんです」

知識やプライドばかりが先行していたことに気づき、一時、燃え尽きた灰のようになつたという洋一郎さん。これからは自分の身ひとつで、何かができるようになりたいと考えた。そこで、NPOを辞めて愛知県の旭町（現豊田市）に移住する。山奥の古民家や畠を借りて野菜を作り、林業の仕事を紹介してもらつた。

「1年ほどいたのですが、奈緒さんに通じるなら少しでも若い方がいいという共通認識があつたと語る。洋一郎さんはすぐに、林業経験を活かせる新川森林組合での仕事を決まり、先に魚津へ。

奈緒さんも翌2012年の春に合流し、その年の11月に朝日町の現在の家へ「孫ターン」した。

「でも、いざ自分を振り返ると、都会で暮らしているのと同じような夜型の生活リズムになつていました。そんなとき、洋一郎さんが養子に来て善田家を継ぐと言つてくれたことで、この人

となら私がやりたかった農業や、地に足をつけた暮らしを、ひとつずつ実現していくるなと思つたんです」

2011年に結婚し、富山での新しい暮らしにむけて準備を始めた2人。それまでの各地での体験から、移住するなら少しでも若い方がいいという共通認識があつたと語る。洋一郎さんはすぐに、林業経験を活かせる新川森林組合での仕事を決まり、先に魚津へ。奈緒さんも翌2012年の春に合流し、その年の11月に朝日町の現在の家へ「孫ターン」した。

「1年ほどいたのですが、奈緒さんに通じるなら少しでも若い方がいいという共通認識があつたと語る。洋一郎さんはすぐに、林業経験を活かせる新川森林組合での仕事を決まり、先に魚津へ。奈緒さんも翌2012年の春に合流し、その年の11月に朝日町の現在の家へ「孫ターン」した。

## 自然も便利さも、ぜんぶ、あるまちで。

奈緒さんの父の実家で暮らしが始めた2人。前に住んでいた祖母は近くのケハウスで暮らしているため、しばらく空き家になっていたが、自分たちで手を入れながら住むことに。裏手には田んぼが広がり、台所の窓からは青い海も望める。隣に親戚が住んでいる安心感もある。そして、結婚してまもない息子の春樹くんは3歳。佑樹くんは1歳になつた。春樹くんはこの春から保育園に通つていて。

奈緒さんは、平日にはおにぎりなどの簡単なお弁当を用意して、子どもといっしょに友達の家を訪ねたり、近くの海辺などに散歩に出かける。桜の季節には、柿畠にある一本の桜を眺めながらのお弁当も楽しみだ。同世代の親子た。近くの舟川べりでは、雄大な北アルプスとともに、チユーリップや菜の花、桜が美しい四重奏を奏でる風景もある。

「春樹が保育園に通い始めて、少し時間ができたので、これからは畠も始めるたいですし、柿畠や梅林の手入れもしたいですね。梅酒や梅ジュース、梅干しや梅肉エキスづくりなど、いろいろやりたいことはたくさん。このあと、家も建て替える予定なので、壁塗りや床張りもしたいなと思っています」

2人が家を建て替えるときに大切にしたいのは、「開かれた家」であること。「理想は年をとつたときにも毎日、誰かが訪ねてくれること。リビングには縁側を設けて、知人が外から気軽に声を掛けてくれたり、友人が泊まつていつてくれるような家にしたい。人の交流のハブですね。そうすれば、子どもにもいろんな人と会わせられます」

2人の暮らしの夢は広がつていて。そして、洋一郎さんは朝日町再生会議のメンバーとして、まちの活性化に向けた話し合いにも参加している。

せんだ よういちろう、なお 長野県生まれの善田洋一郎さんと、東京都生まれの奈緒さん夫妻。洋一郎さんは現在、新川森林組合で林業に携わり、奈緒さんは2人のお子さんの子育てに忙しい毎日。洋一郎さんはかつて、名古屋の環境NPOに勤務していた頃に、当時、岐阜県加子母村の職員だった奈緒さんと出会う。洋一郎さんは都会での生活や仕事に限界を感じ、愛知県内の山間部で暮らす。その後、2人は結婚し、奈緒さんの父の故郷である富山県朝日町へ移住。2人の息子さんとともに、賑やかな毎日を楽しんでいる。

地元の方はなぜか元気をなくしていく。でも、僕たちからすると、こんなに便利で暮らしやすいところはない。大きな病院があり、お店も駅も高速道路もすぐ近くにある。北陸新幹線ができる、妻も東京の実家と行き来しやすくなりました。でも何より、海や山がすぐそばにある日々の暮らしは、どれだけお金を出しても都会では絶対に手に入らない。これまでの経験や人脈を活かして、各地の知人たちにも、この町に遊びに来てもらえるようにしたいですね」

洋一郎さんは普段は林業の仕事を従事しているが、魚釣りの趣味があり、親しくなつた漁協の方から小さな漁船を譲り受け、子どもたちの名前をつけて「はるゆう丸」と名付けた。獲った魚を市場に出せる組合員でもある。やがて、親子で海に出ることもありそうだ。洋一郎さん、奈緒さんとも3人兄弟。3人姉妹で育つたため、もうひとり、子どもが欲しいとも考えている。いる洋一郎さん。自分の枠を決めず、いつも柔軟に、明るい笑顔でいることが、未来をひらく鍵だと確信している。





奈緒さんは子どもたちのおやつは「できるだけ自然のものを」と考える。畠の柿や、洋一郎さんの実家から届いたリンゴを乾燥させたり、さつまいもを蒸かしたり。



善田家の皆さん。自宅は間もなく建て替える予定。友達や知り合いが、いつでも気軽に立ち寄って話しができるような、オープンな家づくりを目指したいと語る。



新川森林組合に勤務する洋一郎さん。重機で山林に道をつける仕事が多いが、民家の屋敷林の伐採も。手際と段取りがいいその仕事振りに、仲間からの評価も高い。



お天気のいい日は、子どもたちと近くのヒスイ海岸で遊んだり、洋一郎さんは釣りを楽しむことも。青く澄んだ海を眺め、のんびり時間を過ごすのが気持ちいい。

# 今日の朝ごはん

高岡市

大菅 麻希子さん  
洋介さん

『今朝のメニュー』

◎ 富山県産青大豆みそとじやがいもと

菜の花のオムレツ

◎ かぼちゃと蜜芋のチップサラダ

◎ にんじんと紫キャベツのマリネ

◎ 低温殺菌牛乳の

カスピ海ヨーグルトとフルーツ

◎ 玉ねぎとれんこんのスープ

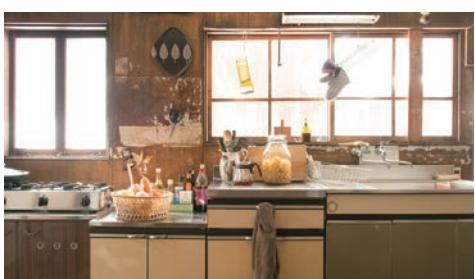
◎ パン

◎ カoffee

◎ 自家製レモネード



高岡市の中心部。高岡大仏のすぐそばにある築110年の土蔵づくりの建物を、きれいに手入れして住むのは大菅麻希子さん、洋介さん夫妻。市内で人気のカフェを営む麻希子さんと、建築家の洋介さんは、どちらも食べるところが大好きだ。東日本大震災を機に、子育てや食のことを考え、東京から富山にリターン。麻希子さんは、以前からお店を持つことが夢で、東京のホテルやレストラン、カフェで働いていた。大菅さん夫妻は、自宅でもお店でも、できるだけ生産者がわかる地元の安全な食材にこだわって料理をしたいとう。カフェがある山町筋周辺の人にも良質な食材を提供しようと、洋介さんは近郊の農家にも呼びかけて「たかおか軒下マルシェ」を定期的に開催する。この日の朝ごはんは、麻希子さんが普段からよく作るもの。朝は時間がなければ、前日に作っておいたものが多いとか。残り野菜でつくるスープは、できるだけうす味で。自家製みそとじやがいもと菜の花のオムレツは、お菓子の型に入れてオーブンへ。冷めてもおいしい一品だ。かぼちゃやにんじん



おおすがまきこ、ようすけ 大菅麻希子さんは高岡市生まれ。市内の山町筋でいま注目のカフェ、COMMA, COFFEE STANDを営む。夫の洋介さんは朝日町生まれ。建築家・デザイナーとして、店舗や住宅のリノベーション、まちの賑わいづくり、商品開発にも携わる。 <http://oosuga-syoten.com/>

のサラダは、お店でも人気のメニュー。料理好きの洋介さんから見ても、富山に帰ってきて以来、麻希子さんの料理はどんどん上がっている。「富山にはいい食材があり、つくることがどんどん楽しくなります。息子が中学3年生になり、会話も少し減ったのですが、『おいしい』と言ってくれるとうれしくて。料理でつながっている感じがしますね」と麻希子さん。小学6年生の娘さんも、カフェをよく手伝ってくれるそう。「富山には食材も、古い建物も、いい物がたくさんある。住みながら、考えながら、大切に活かしていきたい」と大菅さん夫妻は語る。



# D & DEPARTMENT

## 富山店のオープン

# 富山の明日を見る

《ゲスト》

ディアンドデパートメント株式会社 代表取締役会長

ナガオカケンメイ氏

株式会社ユニゾーン 代表取締役会長

梅田ひろ美氏

富山県酒造組合会長

桝田隆一郎氏

昨年オープンしたD&DEPARTMENT富山店。同店をはじめ、全国各地で都道府県の魅力の発掘や情報発信に取り組むナガオカケンメイ氏、富山県商工会議所女性会連合会長の梅田ひろ美氏、富山県酒造組合会長の桝田隆一郎氏と、石井隆一富山県知事が、新たなものづくり、魅力づくりについて語り合いました。



桝田 隆一郎 ますだ・りゅういちろう

富山県酒造組合会長。89年、宝酒造株式会社入社。93年、株式会社桝田酒造店入社。04年、同社代表取締役社長。日本酒「満寿泉」の蔵元として、また、13年からは県酒造組合の会長として、海外進出や富山の地酒の新しい魅力づくりに積極的に取組むほか、06年に岩瀬まちづくり株式会社を設立し、岩瀬のまちづくりにも携わっている。

梅田 ひろ美 うめだ・ひろみ

株式会社ユニゾーン代表取締役会長。88年、富山メッキ(現ユニゾーン)入社。91年、同社専務。99年、同社代表取締役社長、13年、同社会長。富山商工会議所常議員、県商工会議所女性会連合会長のほか、富山県経済・文化長期ビジョン懇話会をはじめ、数々の県の審議会の委員として、県政に様々な提言を行う。

ナガオカケンメイ

デザイン活動家。90年、日本デザインセンター入社。2000年、良いものを長く大切にする「ロングライフデザイン」をテーマとしたストア「D&DEPARTMENT」をオープン。03年グッドデザイン賞川崎和男審査委員長特別賞受賞。09年より『d design travel』を刊行。「d museum」館長。13年毎日デザイン賞受賞。武藏野美術大学客員教授。京都造形芸術大学教授。

石井 隆一 いしい・たかかず

富山県知事。東京大学法学院卒。埼玉県、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』『高志の国と世界を結ぶ』『分権型社会の創造』など。

梅田さんは、県民会館も含め、様々な文化施設の方等について的確なご提言をいただきましたし、桝田さんは富山県酒造組合の若き旗手、会長として大変ご活躍です。お二人には、これまで、県政への様々なご助言をいただき、感謝していますが、今後とも忌憚のないご意見を頂戴できればと思います。

ナガオカさんはお店をオープンされて1年4ヶ月が経ちましたが、D&DEPARTMENTを始めたきっかけや、富山店の課題、今後の展望などをお聞かせください。

ナガオカ D&DEPARTMENTを始めたきっかけは、若い人たちがネット社会の中で、実際にに行ってみる、触れてみるといった行動を起こさないことに疑問を感じたからです。観光などでも、ネットで仕入れた情報

D&DEPARTMENT富山店が昨年3月に出店されることになりました。

梅田さんは、県民会館も含め、様々な文化施設の方等について的確なご提言をいただきましたし、桝田さんは富山県酒造組合の若き旗手、会長として大変ご活躍です。お二人には、これまで、県政への様々なご助言をいただき、感謝していますが、今後とも忌憚のないご意見を頂戴できればと思います。

ナガオカさんはお店をオープンされて1年4ヶ月が経ちましたが、D&DEPARTMENTを始めたきっかけや、富山店の課題、今後の展望などをお聞かせください。

ナガオカ D&DEPARTMENTを始めたきっかけは、若い人たちがネット社会の中で、実際にに行ってみる、触れてみるといった行動を起こさないことに疑問を感じたからです。観光などでも、ネットで仕入れた情報

と、その土地に実際に出向いて、実際に見て触れるのとでは、得られる感動が全然違います。そこで、若い人たちに富山に行つてもうたためにトラベル誌を作るとともに、その土地で長く続いているものを若い人たちに向かたアプローチで紹介し、実際に触れてもらうため、

D & D E P A R T M E N T 富山店をオープンしました。もう一つの理由は、自分の店がある土地として、富山という場所に真剣に関わっていきたいと思つたからです。やはりその土地につながりを持つたデザイナーでなければ、その土地を愛し、デザインでその土地を活性化させることはできないと考えています。課題としては、僕自身が住みたいと思うくらい富山は魅力あふれるところなので、その魅力を活かした商品開発をもっと積極的にやらないといけないと思つています。

**石井** 富山について、魅力を感じている点や、課題があり、もつと頑張つてほしい点などを率直にお伺いしたい。

**ナガオカ** 僕から見て、富山はデザイン県だと感じます。早くから富山県総合デザインセンターが設けられ、世界ポスタートリエンナーレトヤマなども世界的に有名です。富山の人は多分、それを普通のことのように思つているのですが、全国的、全世界的に見ても、優れたデザインを多く生み出している県だと思います。若いデザイナーの中にも、世界に通用する方がたくさんいます。そういう人達にはもっと斬新なことをしてもらいたいと思います。そして、そういうデザインに触れられる施設などがあるといいですね。

**石井** 来年初秋に本格的にオープンする富山県美術館では、1985年の初回以来、昨年、第11回目を迎えた世界ポスタートリエンナーレの歴代の入選作品など、1万数千点を収蔵し、特に優秀作品については、最先端のIT技術により、指でタッチするだけで大きく拡大して

鑑賞できるようになります。子ども達にも楽しんでもらえます。

ところで、梅田さんは、最近、D & D E P A R T M E N T 富山店の展示方法について貴重なアドバイスをされたそうですね(笑)。

**梅田** 北陸新幹線開業に合わせ、県民会館がリニューアルされて素晴らしいになりました。その中でも一番いい場所にあるナガオカさんのお店を最初に見た時、通りからはリサイクルショップのよう見え、違和感がありました。そこで、ちょっとだけ見栄えを良くしてもらえないかとお願いし、レイアウトを変更してもらいました(笑)。

**石井** 新幹線開業で県外からのお客様も大幅増となり、県民の皆さんの意識も変わったといった声を時々お聞きしますが。

**梅田** 訪ねてくれた友達が皆、富山はいい所だと言つてくれるようになり、それによつて私自身が富山について多くを知らないことに気付き、休日に県内各地へ出かけるようになりました。奥ゆかしくて、富山はたいしたことはないと言つていた友達も、「お酒もお米もおいしい」と言われ、以前よりごはんを炊くようになつたそうです。また、松川や富山城址公園周辺もきれいになり、年配の方がよく歩いていらっしゃいますし、富山は変わつたなと思います。富山を良くしようと思ふの知事の狙い通り、活性化できたことはよかつた。ただ、まちなかのシャッター通りをどう活かすかということも、考えないといけませんね。

**石井** ナガオカさんは「ロングライフデザイン」をコンセプトとして、全国に店舗を展開されています。その中の富山店の狙いなどをお聞かせください。

**ナガオカ** 長く続いている「こと」や「もの」には、生活していく中で大切にしなければならない本質があると

いと思いました。

そこで、松川周辺では旧知事公館を増改築して高志の国文学館をつくり、また松川の水辺空間に大伴家持の歌碑や歌石版を設置し、県庁敷地南側の花壇の配置とあわせて、文学の道と呼ぶにふさわしく整備しています。富山駅と中心商店街を結ぶ戦略的な場所にあるD & D E P A R T M E N T 富山店が、人が集まり中心商店街との間で人が流動する結節点になるとうれしい。樹田さんから、今後に向けての期待や課題などをお聞かせください。

**樹田** 富山の人は、地元にこんないいお店があるということを自慢したがるもので。店内には富山のガラス工芸や焼き物など、いろいろなものがありますが、富山のものは、ちょっと奥に詰め込んである感じもします。一杯2~300円で富山の地酒やセイズファームのワイン、宇奈月地ビールなどが軽く飲めて、富山の食材を使つたつまみが出るといいですね。富山のプロダクトでの店づくりをしたり、ケンメイプロデュースのグラスなどを作るともつといい。ワントップで富山の魅力がすべてわかり、富山を自慢できる拠点になると、すごくうれしいですね。

**石井** ナガオカさんは「ロングライフデザイン」をコンセプトとして、全国に店舗を展開されています。その中の富山店の狙いなどをお聞かせください。

**ナガオカ** 長く続いている「こと」や「もの」には、生活していく中で大切にしなければならない本質があると思っています。流行に敏感なことも魅力ですが、ロングライフデザイン、つまりその土地で昔から作り続けられているいいもの、も大事にしていきたい。そういうものを全国で見つけ、受け継ぎ、発信していくため、D & D E P A R T M E N T の店舗を各地に展開してい

ます。各店舗では、その土地のロングライフデザインに加え、他の地域のロングライフデザイン、さらには世界のロングライフデザインを扱っていますが、この3つのバランスを取るのがすごく難しくて、県民性や商圏、立地などによって本当に様々です。富山店の狙いですが、よそ者の目線のデザイン開発などにより、富山の様々な魅力をより活性化していきたいと考えています。地元の方々と一緒に、長く続いているものについて、これは富山らしいから変えないでおきましょう、あるいは変えるお手伝いをしましよう、といった取組みができるたらいいですね。

**梅田** 富山県酒造組合では、富山の日本酒の新製品を県と共同で開発することになりました。ナガオカさんにはぜひ、このプロジェクトに加わり、パッケージやコンセプトについてアドバイスをいただきたい。D & D E P A R T M E N T を拠点に、世界中に販売する新商品をつくることができれば、とてもありがたいですね。

**石井** 富山らしさを活かすコラボ。いいですね。是非、チャレンジして下さい。  
**梅田** 富山県民は、本来、新しいものが好きな、進取の気性がありますから。  
**ナガオカ** お店のレストランに置いて、オリジナルの新しい富山産のお酒だと紹介したいですね。

## 世界に発信する富山のものづくり

### 日本酒の新たな魅力をつくりたい

県の伝統工芸のPR展示会をニューヨークで開催しました。課題もありますが、目の肥えたコレクターから高い評価を得て、成約後、メトロポリタン美術館に寄贈される作品もありました。また、昨年のミラノ万博の際、トリエナーレ美術館で「富山県伝統工芸品展示会」を開催し、高い評価をいただき、カンチエラート館長からのお申し出もあり、ミラノでこの4月から開催されている国際展に、自治体単位では世界で初めて富山県が参加し伝統工芸品を展示して、相当大きな反響をいただいています。ナガオカさんは今後、デザインなどの分野で新企画に取り組みたいなどのお考えはありますか。

**ナガオカ** 県総合デザインセンターで長い間取り組んでこられたデザインコンペの影響を受けて、今、日本中にデザインコンペがありますが、売り場が主体になつたデザインコンペなどもやつてみたいと思います。

**石井** 県総合デザインセンターでのコンペでは、最初の頃は、優れたデザインが提案されても県外企業が商品化することが多かった。しかし、今は、能作さんやタカタレムノスさんなど、頑張っている県内企業の多くが、個々にデザイナーと契約して、新しい商品開発に取り組んでいます。県総合デザインセンターの長年の取組みが基礎を創出し、新しい意欲的な取組みが増えているのはうれしいことです。

**ナガオカ** D & D E P A R T M E N T の鹿児島店や福岡店に置いてある地元の日本酒は、とても斬新なラベルのものがたくさんあります。富山店も加わって、日本酒のラベル対決などもいいかもしれませんね。

**石井** 富山の薬もそうで、富山の医薬品製造業の経営者に伺うと、一流の医薬品として発売するためには、容器の品質や包装のデザインも、一定の望ましい水準を満たすことが不可欠で、その調達が県内企業では困難な場合、やむを得ず県外に発注しているとのことでした。機械や電子機器、電子部品など、他分野の県内企業でも同様の課題があるとのことです。そこで、県内の発注側の企業と受

け入れられるため、瓶やラベルのデザインが結構大事だと思っています。例えば、日本酒のラベルは、銘柄だけが漢字で大きく書かれているものが日本の文化だと信じている人が多い。しかし、これも30年前からで、それ以前には絵が描かれているものなど、様々なデザインのものがありました。今の四合瓶も、ブルゴーニュやボルドーのワインの瓶のコピーです。業界の中にいるとすべてを捨てるのが難しいですが、ナガオカさんに、これではダメだと、ぜひ、気づかせてもらいたい。

**石井** 富山湾は、日本海に生息する約800種類の魚介類のうち、約500種類がすみ、新鮮で美味しい魚が多く獲れます。また、立山連峰に降る世界トップクラスの大雪の雪と雨により、水が豊かで美味しい、米も美味しい、お酒も美味しい土地柄です。梅田さんもお酒に関し、様々

な新しいチャレンジをされていますね。

**梅田** 20年間、世界に日本酒を売りに行つて最近思うのは、日本酒業界は日本人にしか受けない日本酒を造つていうことです。アジアやアメリカで日本酒はよく売れます、ヨーロッパでは売れない。それはやはり、上質感が足りないからだと思います。これは富山のクラフト全般にも言えることで、ミラノ万博の際に若い作家たちを連れていってはじめて、彼らは自分たちの作品がそこに置かれても似合わないと気付く。まさに、日本酒も同じような状況です。日本酒にも、富山のクラフトにも、こういうセンスや日常の美が足りないのではないか。上質を知る人に受け入れられるため、瓶やラベルのデザインが結構大事だと思っています。例えば、日本酒のラベルは、銘柄だけが漢字で大きく書かれているものが日本の文化だと信じている人が多い。しかし、これも30年前からで、それ以前には絵が描かれているものなど、様々なデザインのものがありました。今の四合瓶も、ブルゴーニュやボルドーのワインの瓶のコピーです。業界の中にいるとすべてを捨てるのが難しいですが、ナガオカさんに、これではダメだと、ぜひ、気づかせてもらいたい。

**石井** 富山の薬もそうで、富山の医薬品製造業の経営者に伺うと、一流の医薬品として発売するためには、容器の品質や包装のデザインも、一定の望ましい水準を満たすことなどが不可欠で、その調達が県内企業では困難な場合、やむを得ず県外に発注しているとのことでした。機械や電子機器、電子部品など、他分野の県内企業でも同様の課題があるとのことです。そこで、県内の発注側の企業と受



(左から) 横田氏、梅田氏、ナガオカ氏、石井知事

注側の企業とのマッチング、受注側の企業の技術力のさらなる向上を目指して研究会をスタートさせます。ナガオカさんにも「デザインの面で、ぜひアドバイスしていたい」とあります。2014年の医薬品生産金額は9年前の2.3倍の6163億円に達し全国2位となりました。この取組みなどにより、1位を目指すのみでなく、いずれ1兆円産業にまで成長させていきたい。

## 「日本橋とやま館」を拠点とする 情報発信

石井 富山県の首都圏での新しい情報発信拠点「日本橋とやま館」が6月4日にオープンしました。富山の日常の「上質なライフスタイル」の提供をコンセプトとした、143坪の路面店内に、富山の美味しい水、食材、お酒、伝統工芸品などの物販はもちろん、地酒などが楽しめるカウンター、富山の新鮮な食の魅力を感じられる本格的な和食レストランを設けました。観光地としての富山県、移住・定住先としての富山県の魅力も、積極的にアピールしていきたい。皆さんから、日々、何かアドバイスをいただきたい。

梅田 とやま館は路面店で目につきやすく、すぐに店に入れる利点があります。広いスペースでどう見せるかですね。レイアウトや商品の並べ方で、随分イメージが違つてきますので。富山の雰囲気が味わえ、富山を離れている方にも故郷を感じてもらえる場所に、そして何より、洗練された空間になればいいですね。

横田 東京在住の富山県人が、東京の友達を連れていくたいと思えるような「ときめき」を感じる場所であつてほしい。かつていい空間でお酒やつまみを楽しめたり。それをきっかけにして、富山に行つてみたいと思つてもらいたい。

える場所になればと思います。

ナガオカ 富山には優れたデザインがたくさんあるので、その点をもつとアピールすればいいと思います。富山はものづくり県として有名ですが、品質が高いだけではなく、デザインも非常に優れたものが多い。高岡を中心とする伝統産業もそうですが、他の産業でもデザインで頑張っている企業がたくさんあります。伝統工芸品だけではなく、その他の県産品も含めたセンスの良いものを集めて、「富山のデザイン」としてPRしてはどうでしょうか。

## むすびに「D&DEPARTMENT 富山店への期待」

石井 伝統的なものだけではなく、現代的なものでも、デザインでアピールできるものが富山県にはあるということですね。ナガオカさんは、D&DEPARTMENT富山店のオープン時に、私から「『多忙』ですが、富山店には月に一度、少なくとも2か月に一度は来てほしい」と申し上げたところ、毎月、富山に来てお店の運営に心を砕かれるとともに、ほぼ毎周末、例えば、国内外で著名な建築家の内藤廣さんをはじめ、プリンティング・ディレクターの熊倉桂三さん、ここにいらっしゃる横田さんなどを招いたトークイベントや、土遊野(里山)、桂樹舎(型染)や大野屋(和菓子)などの講師によるセミナーなども行つておられる。そうした積重ねによって、意欲的な若い人や女性が集う場所にもなりつつあるところで、大変うれしく思っています。

ナガオカさん、梅田さん、横田さんには、今後とも、富山県の発展、県民の皆さんのが幸せいために大いにご尽力いただきたい。本日はありがとうございました。

## とやま暮らしのことなら、 富山くらし・しごと支援センターへ

「富山くらし・しごと支援センター」は、富山での「くらし」や「しごと」の相談を承っています。「とやま暮らしがいいな」と思ったらお気軽にご相談ください。また、有楽町オフィスでは、とやま暮らしセミナーや個別相談会も定期的に開催しておりますのでぜひご参加ください。

### 富山くらし・しごと支援センター

◎くらし中心の窓口:有楽町オフィス(東京・有楽町 東京交通会館内)  
TEL.080-8870-2456 ◎しごと中心の窓口:白山オフィス(東京・白山 東京富山会館ビル) TEL.0120-108-250 ◎富山オフィス(富山市宝町1-3-10 明治安田生命富山ビル8F) TEL.076-431-3691



## 新たな首都圏情報発信拠点 「日本橋とやま館」がオープンしました

本年6月4日(土)、首都圏情報発信拠点「日本橋とやま館」を東京・日本橋にオープンしました。ショッピングエリア、和食レストランのほか、観光・交流サロンやバーラウンジを設け、館全体で「富山の日常の上質なライフスタイル」を発信してまいります。首都圏と富山をつなぐ新たな拠点に、ぜひお越しください。

日本橋とやま館 東京都中央区日本橋室町 1-2-6 日本橋大栄ビル1階(日本橋三越本店新館前) 東京メトロ半蔵門線・銀座線「三越駅」B5出口すぐ TEL.03-6262-2723



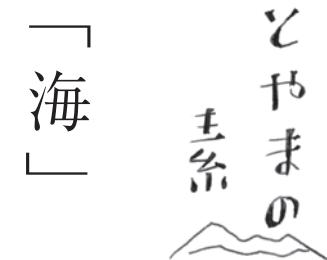
北陸新幹線に乗るときの楽し  
みの一つが、車窓から眺める青く  
澄んだ海。富山県は北アルプス  
立山連峰を背景に、富山湾や日本  
海に面している。海と山と里が  
織りなす、じつにダイナミック  
な景観に恵まれたところだ。

富山湾は沿岸からすぐに深く  
なっていく、1000メートルを  
越える海底谷は深い藍色をして  
いることから「あいがめ」と呼ば

### 富山の海は、 絶景と神秘の宝庫。

れる。3000メートル級の立山  
連峰から富山湾に一気に流れる  
雪解け水と海底からの湧き水が、  
「天然の生けす」と呼ばれる豊か  
な漁場を育んでいる。さらに、海  
底に埋もれていた2000年前の  
埋没林の腐食も防いだという。

海に浮かぶ立山連峰は世界で  
最も希な美しい光景。春には魚津  
市周辺の沿岸から蜃気楼が見ら  
れることも。滑川市や周辺の沿  
岸域では、青い光が瞬く幻想的  
なホタルイカが現れ、人々を別  
世界へと誘う。





保育士さんが企画するから、内容がとにかく濃い。

#### ◎質が高いサークルに感動

子育てで煮詰まらないよう人の手を借りるのも、私には大事なこと。上滝子育て支援センター「たんぽぽ」はリトミック、英語教室などの行事が毎日企画されていて素晴らしい。しかも全て無料！素敵なサークルが富山にたくさんあるのも最近知りました。



大人なのに  
絵本に泣かされたり。



空を眺めていると、  
旅に出たくなる。

#### ◎ニューヨーカー気分でピクニック

犬の散歩をしている人や、ピクニックしている人がいたり。いろんな世代が過ごす環水公園は、旅先で訪れたNYのセントラルパークを思い出します。「世界一美しいスター・バックス」でぱけっとするのが至福の時。晴れた日に家族で散歩したいです。



こってり派の方におすすめ。

#### ◎手土産の鉄板です

県内にいくつもあります寿し店ですが、お土産にもらつて贔屓になったのが魚津駅近くの「魚づ鱈寿し店」。脂が乗った肉厚のマスとあっさりシャリのコンビが美味しい、午前中で売切れるほどの人気ぶり。手土産にすると必ず絶賛されます。



写真と文：松岡佐和子さん

富山市出身、石川県金沢市在住。コピーライターとして広告制作に携わっています。ちょこちょこ用事をこなしては夫と息子の櫻(なぎ)と帰省。隣から眺めて、じわじわを感じてくる富山の良さがあります。「キラリ」の図書館、晴れた日の立山連峰は最高！



#### ◎花を育てるのは苦手ですが

富山市の花屋さん「TANE.」へ。アンティークを集めた空間で可愛い花や作家ものに出会えます。アレンジをお願いすると、贈る相手にぴったり以上のものを作ってくれるフローリストの坂林美貴子さん。自分に一輪だけ買って帰るのもとても贅沢。



手作りのおばんさいが心にしみます。

#### ◎不摂生が続いた時に

オーナーが自家菜園で作る野菜を使った料理が楽しめる「ばばーずCafe やさいの雲」。ランチは手作りごま豆腐や塩麹漬けの焼魚などがたっぷりついで1300円。靴を脱いで上がる店内は、ベビー同伴でもお客様が話しかけてくれたりして心地がいいんです。



◎きれいで広くて、安い！

富山市民芸術創造センターで古巣の室内楽にお邪魔。以前オーボエを吹いていて、週末になるとここに通っていました。バンドマン、バレーナなど富山の芸術愛好家が集い、いつも賑やか。驚くのが練習室使用料の安さ。富山って恵まれていると実感します。



#### ◎手前味噌ですがおいしい

富山市八ヶ山で主人の父が作る野菜。八ヶ山は黒土の腐葉土が有名で、雪の下で冬越えする野菜は糖度が高く、大きさも立派です。この日も鍋と漬け物にしておいしくいただきました。おかげで一年を通して野菜代がほとんどからず助かっています。

富山のあの人聞く

## いいもの手帖【五】

紹介する人 但田克美さん

砺波市庄川町生まれ。2005年よりフリーランスのコピーライター・タダカツとして、企業や自治体の広告やP.V.C.M制作、商品や施設のネーミング、雑誌の企画・取材・執筆などに多数携わる。日々の取材・制作を通して富山の宝物を発見し、発信することをライフワークにしたいと語る。エア・代表。北陸コピーライターズクラブ会員。



木工むすめ 愛の「針ちょこ」 庄川挽物木地の伝統の技、口クロで丁寧に挽かれた美しい木目と鮮やかな着物の柄が調和する木の逸品を手がけるのは「木工むすめ 愛」の齊藤愛子さん。木地は黒柿、神代ケヤキ、椿などの銘木も。絹が傷んできたら、自分で自由に布を変えられる。 ◎木工むすめ 愛 TEL.0763-82-1678 ●抽選で5名様に「針ちょこ」をプレゼントします。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。

ご夫婦でつくりだした、木地と絹地の美しさ。

「針ちょこ」はニューヨークの雑貨店でも数多く販売されたほか、ミラノ万博時にはトリエンナーレ美術館で、富山県を代表する新しい伝統工芸品の一つとして展示された。木と絹でつくられた温もりに満ちた商品には、国境を超える力がある。

して活動する但田克美さん。広告や雑誌制作など、さまざまな取材と執筆を通して、富山の魅力的な人や宝物を県内外に発信している。但田さんに今回ご紹介いただいたのは、国の伝統的工芸品にも指定されている庄川挽物木地の「針ちょこ」だ。「砺波市庄川町で受け継がれる伝統の技、口クロ挽きの木の器は、故齊藤肇さんが手がけたものです。そこに妻の愛子さんが集めた着物の生地で針山がつくられていて、とても美しいですね。黒柿や神代ケヤキ、椿などの銘木の温かな風合いに組み合わせです。部屋に飾る小物として、大切な方への贈り物としても、とても気に入っています」

針ちょこはニューヨークの雑貨店でも数多く販売されたほか、ミラノ万博時にはトリエンナーレ美術館で、富山県を代表する新しい伝統工芸品の一つとして展示された。木と絹でつくられた温もりに満ちた商品には、国境を超える力がある。

富山を拠点にコピーライターとして活動する但田克美さん。広告や雑誌制作など、さまざまな取材と執筆を通して、富山の魅力的な人や宝物を県内外に発信している。但田さんに今回ご紹介いただいたのは、国の伝統的工芸品にも指定されている庄川挽物木地の「針ちょこ」だ。「砺波市庄川町で受け継がれる伝統の技、口クロ挽きの木の器は、故齊藤肇さんが手がけたものです。そこに妻の愛子さんが集めた着物の生地で針山がつくられていて、とても美しいですね。黒柿や神代ケヤキ、椿などの銘木の温かな風合いに組み合わせです。部屋に飾る小物として、大切な方への贈り物としても、とても気に入っています」

針ちょこはニューヨークの雑貨店でも数多く販売されたほか、ミラノ万博時にはトリエンナーレ美術館で、富山県を代表する新しい伝統工芸品の一つとして展示された。木と絹でつくられた温もりに満ちた商品には、国境を超える力がある。