

いってみっけ。海と山の、イイとやま。

2021  
秋冬号

# うみとやま

TOYAMA FREE PAPER

2021.AUTUMN-WINTER



特集—みなとまちを歩きながら、旬のオイシイとやま旅。





### 河岸に漁船が泊まる、生活の港に 流れる穏やかな時間にひたる

「新湊漁港」は県内でも有数の漁港。毎年9月に解禁されるベニズワイガニなど、四季を通して美味しい魚介類がたくさん。漁業で栄えた町の暮らしを体感するなら、漁港からほど近い内川エリアがおすすめ。地元の人が通う、内川沿いのカフェやバーを訪ね、外の景色を眺めながら穏やかな時間を過ごしてみよう。漁師の町家をリノベーションしたホテルに泊まれば、何気ない日常にあるかけがえのない時間を感じられるはず。

キトキトな  
カニがいっぱい!



ゆっくり、路地裏を歩いてみる



1. 新湊漁港の屋セリ 2. 渡船から眺める新湊大橋 3. 新湊きつとときと市場



どこを切りとっても絵になるノスタルジックな風景。水辺と生活空間が限りなく近いことから「日本のベニス」とも称される。運河沿いに停泊するたくさんの漁船や、内川をなぞるように建ち並ぶ木造建築からは、人々の営みが垣間見える。晴れた日には内川越しに立山連峰を見ることができる。

一年を通して富山旅の魅力に食は欠かせませんが、これからの季節、カニやブリなど美味しい海の幸が旬を迎えます。今回は、そんな海の幸を味わえる富山各地の港町をめぐる旅を「案内」「ひみ寒ぶり」で知られる水見、最近続々と新店がオープンしている岩瀬など、5つの港町で、それぞれ地元で活躍する案内人の方におすすめスポットを紹介してもらいました。

旬のオイシイとやま旅。

みなとまちを歩きながら



1. 水辺の民家ホテル  
カモメとウミネコ



2. BRIDGE BAR



3. cafe uchikawa 六角堂

#### 内川散策は、昼も夜も楽しい

1. 内川に面して建つ「カモメ」と「ウミネコ」の2棟は、それぞれ1棟まるごと貸切できる。フルリノベーションした宿の内装は清潔で快適ながら、古民家ならではの伝統建築の特徴が随所に残る。2. ハワイ出身のスティーブン・ナイトさんが営む本格バー。オリジナルカクテルをはじめとした豊富なドリンクとともに、幻想的な夜の内川を満喫しよう。3. 六角形の建物が印象的なカフェ。オーガニックのサンドウィッチやコーヒーとともに、スローな時間を過ごして。

案内人に聞きました!



はじめて内川の風景を目にしたとき、「こんな素敵な場所があったのか」と心を撃ち抜かれました。内川沿いや路地裏を散策して、気さくな地元の人との交流も楽しんでください!

cafe uchikawa 六角堂・水辺の民家ホテル  
カモメとウミネコ オーナー/明石 博之さん(右)  
/妻・明石 あおいさん(左)

詳しく知りたい方はこちら/

本誌は「うみやま」ウェブ版と連動しています。P1~4で紹介している各エリアの詳細記事は右記のQRコードからお読みいただけます。



脈々と、とやま  
There is actual nature there.

03

### 岩瀬エリア IWASE AREA



#### 北前船の寄港地として栄えた 町でぶらり酒めぐり

北前船廻船問屋の家屋が残る一方で、その風情をいかした新店舗が続々とオープンしている岩瀬。銘酒「満寿泉」で知られる樹田酒造店が手がけたお店・「沙石(させき)」もそのひとつで、約100種類の日本酒を有料試飲できる。周辺には富山ならではのクラブビールが楽しめるお店や富山の旬の食材を使った隠れ家キューズも。岩瀬の美酒・美食に酔いしれて。



案内人に聞きました!  
案内人: 沙石 店長/品川 里美さん  
町に新しい動きが起こってワクワクします。歴史を感じられるスポットもあり、新旧が交わる町の魅力を発見できますよ!

自慢の燻製は日本酒にちびったり  
1. 岩瀬の町並み 2. 「ミシュランガイド北陸2021特別版」一つ星の「Cave Yunoki」の料理 3. スタンディングバー形式で有料試飲できる「沙石」 4. 「つりや東岩瀬」でお土産をゲット

04

### 魚津エリア UOZU AREA



#### 海→山のきれいな水循環による 魚と酒のマリアージュを楽しむ

海と山に近い魚津は、水の循環がひとつの町で完結する珍しい地形。浜多さんが腕を振るう「hamadaya LABO」では、そんな自然の恵みを使った地方創作料理をコースで堪能できる。ぜひ地酒とのマリアージュを楽しんで。ほかにもフルーツケーキが人気のカフェや、海辺の宿など、魚津の魅力を感じられるスポットがそろう。



1. 海沿いを走るサイクリングロード 2. オーシャンビューの棟貫切宿「渚泊魚津丸」 3. 富山の旬の魚と野菜を使った「hamadaya LABO」の料理 4. 魚津埋没林博物館併設のカフェ「KININAL」の桃ケーキ

案内人に聞きました!  
案内人: hamadaya LABO シェフ/浜多 雄太さん  
魚津は人口に対する飲食店数が全国トップクラスです。魚津駅前商店街・鴨川付近商店街には、ミシュランガイド掲載店もたくさんありますよ!

05

### 黒部 生地エリア KUROBE IKUJI AREA



#### 清水がこんこんと湧き出す港町で、 富山湾の恵みを堪能

清らかな黒部川が流れ、扇状地には水田が広がり、清水と呼ばれる伏流水がいたるところで湧き出す「水」の恵みが豊かな町。老舗旅館「たなかや」は、そんな美味しい水と富山湾の魚を使った食事が人気。お土産を買うなら、おすすめは新鮮な魚や加工品が手に入る「魚の駅生地」。朝や夕方は海沿いを歩いて、美しい景色を目に焼き付けよう。



案内人に聞きました!  
案内人: 旅館たなかや 若女将/田中 花星さん  
生地地区に20カ所ある清水めぐりがおすすめ。それぞれに水温や味の違いがあります。都会の喧騒を忘れて、ゆっくりと静かな時間をお過ごしください。  
1. 松尾芭蕉が名付けたと伝わる「清水庵」の清水 2. 「たなかや」の会席料理 3. 散歩におすすめの歩行者専用のみち 4. 「魚の駅生地」の大漁セット(5,400円)

浜のお母さんがつくる名水仕込みの干物



#### うみのまちをあるく、それだけ。

これから冬に向けて美味しくなる海の幸を求めて、個性あふれる港町へ。「ひみ寒ぶり」で有名な氷見では、漁港で水揚げされた魚が新鮮なままお店に届けられています。漁師町の暮らしを体感したいなら新湊・内川エリアへ(↓P1)。美食の町として注目される岩瀬も、グルメな人には外せないスポット。県東部に位置する魚津と黒部・生地の2つの町では、富山の地形と料理の美味しい関係に気付かれます。ロカルな情報をもつ案内人に誘われて、海の幸をいただきながら、港町の魅力を探しに行きましょう。

キーンと冷えた空気に包まれる冬の富山湾。立山連峰は雪にすっぽりと覆われ、見渡す限り一面が銀世界に。この厳しい寒さこそが、富山の海の幸がもつとも美味しい時季を迎える合図。「ベニズワイガニ」や「ひみ寒ぶり」が水揚げされはじけると、どの季節にも増して港は活気づきます。



賑々と、とやま There is actual nature there.



活気ある市場で、ドキドキ

02

### 氷見 漁港エリア HIMI GYOKO AREA



#### 港町の営みを、 食卓で味わう宿で、 氷見の魚をいただく

氷見といえば、「ひみ寒ぶり」や「氷見イワシ」などのブランド魚が獲れる「氷見漁港」(上写真)。魚種は日本一とも言われ、地元のスーパーに並ぶ魚を見れば一目瞭然。海辺の小さな宿「HOUSEHOLD」は、そんな港町の豊かさを味わえる。オーナーが案内する買い物ツアーで旬の食材を手に入れて、自由に使えるキッチンで料理をするのがおすすめの過ごし方。地元の人との距離の近さも楽しみながら旅してみてください。

案内人に聞きました!  
案内人: HOUSEHOLD オーナー/笹倉 慎也さん(左)・笹倉 奈津美さん(右)  
東京から二人で氷見に移住。食や自然の豊かさ、人との出会いなど、氷見の日常に感動しました。「ひみ寒ぶり」が有名ですが、どの魚も脂ののって美味いですよ。



案内人に聞きました!  
案内人: 1. 古いビルをリノベーションした「HOUSEHOLD」。宿泊者はキッチンを自由に使ってOK。2. 富山に来たらやっぱりお寿司!という人は、「魚寿し」でカウンターデビューはいかが? 気さくな大将に「おまかせで」と注文してみよう。3. 旅の最後は「SAYS FARM」のワイナリーへ。ワインの他にも「BREWMIN」のビールや、「高澤酒造場」の日本酒など氷見の酒めぐりを楽しんで。

水揚げされたばかりの「キトキト」な魚をその場でいただきます



MAP NO.05 **モメンタムファクトリー・Orii** momentum factory Orii

予約 着色体験は要事前予約 Tel.0766-23-9685

伝統的な着色技法から生み出されるカラーマジック

着色を専門に手がける工場。「着色」とは薬品を塗ったり火で熱したりすることで、銅や真鍮に化学変化を起こし、あざやかに発色させる伝統技術のこと。煮たり、焼いたり、こすったりして起こる色の変化は、まるで魔法をかけたかのように。コースター（2,200円）やトレイ（3,300円）の着色体験では、自分だけの色と模様仕上がる。

高岡のものづくりは、約400年前、加賀前田家2代当主・前田利長が町づくりにあたり金屋町に7人の鑄物師を招いたのがはじまりと言われています。当初は鍋・釜などの日用品や鋤・鍬などの農具が主でしたが、時代とともにさまざまな製品をつくるようになり、いつしか高岡は鑄物の町として大きく発展してきました。

400年以上が経った今も、高岡は鑄物生産が盛んで、特に銅器づくりにおいては国内トップシェアを誇ります。仏具や茶道具といった小型のものから、銅像や梵鐘といった大型のもの、さらには現代の感性が融合したデザイン性の高い工芸品まで。その技術は、国内外から大きな注目を集めています。

高岡には鑄物をつくる上で必要な原型、鑄造、仕上げ、着色などの技術が集まっており、それぞれの工程が分業化されていることも特徴です。そのため小さな工場や工房があちこちに点在しています。ものづくりの現場は迫力満点！見学・体験ツアーを行っているところもあるので、実際に工場・工房を訪れて、職人から直接手ほどきを受けながら、その磨かれた技を体感してみましょう。

MAP NO.06 **大寺幸八郎商店** Otera Kohachiro Shoten

予約 予約推奨(8名以上は要予約) Tel.0766-25-1911

自分だけのアクセサリを手づくりしよう

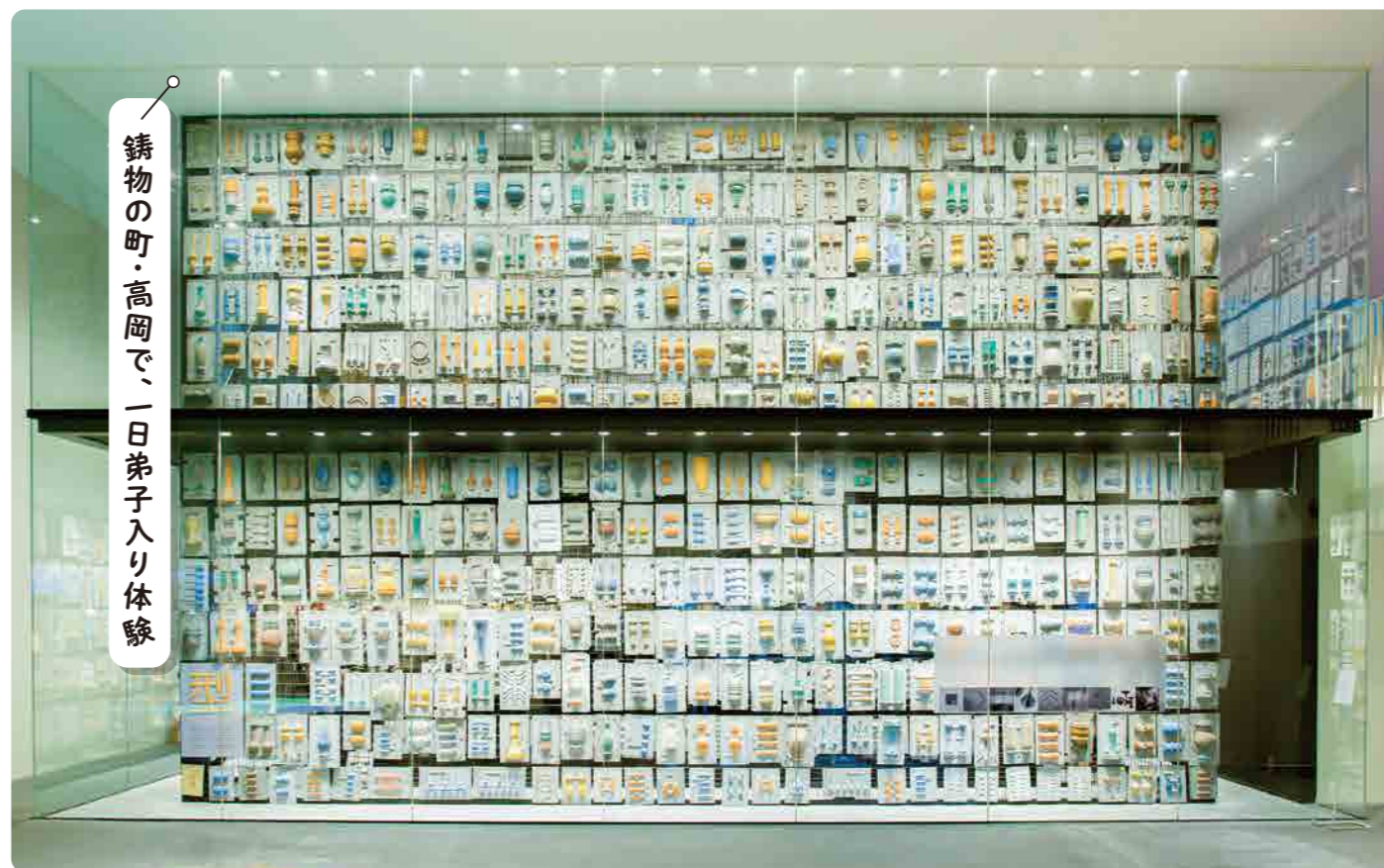
高岡鑄物発祥の地・金屋町にあるショップ・ギャラリー。錫を使ったネックレスやピアス、キーホルダーなどのオリジナルアクセサリーづくりを体験できる（1アイテム2,000円〜）。つくりたい形をイメージしながら錫をつぶしたり、金槌でトントンと叩いたり、くると曲げてみたり。やわらかい不思議な金属の質感を肌で感じてみて。



町全体で、クラフトを感じる

高岡市は400年以上続く鑄物の町。日本でつくられる銅器の一大生産地です。市内には町のあちこちに小さな工場や工房が点在しています。伝統と革新が共存するものづくりの現場を間近で見て、体験できる、クラフトの町に出かけましょう。

ウェブ記事で詳しくみる /



鑄物の町・高岡で、一日弟子入り体験

能作 本社工場の壁一面にずらりと並ぶ木型は、実際に職人たちが使っているもの

MAP NO.06 **能作** NOUSAKU

予約 鑄物製作体験は要事前予約 Tel. 0766-63-0001 (9:00~18:00)

やわらかな錫のきらめきを、楽しむ



錫の鑄物で注目を集める「能作」の本社工場は、富山を代表する産業観光スポット。施設2階の「自由見学通路」からは、活気あふれるものづくりの現場を見ることができ。砂を使った鑄型の製作から、やすりによる仕上げまで、職人と同じ工程で行う本格的な鑄物製作体験もぜひ。一番人気のアイテムは「くい呑(4,000円)」。自分でつくったくい呑で味わう日本酒は格別の美味しさ。錫の器は口当たりがまろやかになると言われており、いつものお酒がもっと美味しく感じられるはず。



富山湾は“天然のいけす”と呼ばれ、四季を通して多種多様な魚が生息しています。富山湾で獲れた魚だけで握られる「富山湾鮓」のネタは、なんと100種以上という豊富さ！漁場が近いので、とびきり新鮮な状態で水揚げされる富山湾の美味すぎる魚の魅力、ぜひ訪ねていただきたい鮓店と共にご紹介します！

ウェブ記事で詳しくみる



日本海に生息する約800種類の魚介類のうち、約500種類が生息し、うち約200種類が水揚げされる富山湾。一年のなかでも、旬を迎える魚種が最も多くなるのが冬。水温が下がると、魚介類も脂を蓄えて旨みがアップします。さらに寒さで身が引き締まり、その絶妙なバランスが、富山の魚介類を美味しくするのです。

冬の富山に来るなら、やっぱり鮓は外せない楽しみ。魚種の豊富さ、そして魚介類の美味しさをシンプルかつストレートに味わえます。ミシュラン掲載店や著名人も訪れる隠れた名店、地元の人に通う町の鮓店まで、どのお店もそれぞれのよさがあります。

どの鮓店に行こうか迷ったら、「富山湾鮓」提供店を調べてみましょう。ネタには富山湾で獲れた魚、シャリには富山米、富山らしい汁物付きと、富山へのこだわりはお墨付き。いろんなお店をめぐって、その個性を楽しんでみるのもいいかもしれません。

冬の富山湾は、  
鮓で味わうのが  
いちばん。




寿司処 佐々木 / 1. ぷりっとした歯応えのあるボタンエビ。正式名称は「トヤマエビ」という。2. 店主が手むきしたシロエビを昆布締めで。この一貫にかかる時間と手間は計り知れない。3. 知る人ぞ知る高級魚、本アラの昆布締め。4. のどぐろの小井。すだちをしぼってスプーンで召し上げ。 鮓 大門 / 5. 5~6日間熟成させたクエは、余分な水分が抜けて柔らかな食感になっている。6. メジマゴは脂が落ちて旨味が凝縮する。7. コハダは酢をよく馴染ませるために寝かせる。8. 5時間かけて酒蒸しにしたアワビを、アワビの肝と蒸し汁、卵黄を合わせたタレで味わう。 桜屋 / 9. フクラギは出世魚。冬にかけて脂がのった寒ブリに成長を遂げる。10. 一匹からわずしか取れないヒラメのえんがわ。弾力のある食感と脂が美味。11. 9月に解禁になったベニズワイガニは、寒さが増すと本格的な水揚げシーズンを迎える。12. 最旬の地魚を味わう「お造り盛り合わせ」。 幸ずし / 13. 新鮮なヒラメは、はね返すような食べ応えが魅力。14. 酢の加減が絶妙な自家製のシメサバは、店主自慢の逸品。15. コリコリとした食感のバイ貝は、噛めば噛むほど旨味が増す。16. 旬のベニズワイガニのむき身を、酢のもとでシンプルにいただく。ジューシーな甘みが堪能できる。

## まめ知識 テストに出ない!!


### 富山湾は、どうして魚の宝庫なの？

その理由は特別な地形にあります。3000m級の立山連峰から一気に流れ込む河川が、海底に谷を刻み、深いところでは水深1000m以上にまで達します。この魚豊かな海底谷が魚介類のすみかとなり、豊かな漁場をつくっているんです。



水深

- 200m
- 300m
- 600m
- 1000m



美味い魚が手に入るのも自然豊かな富山の海のおかげです。食材の宝庫「富山湾」のキレイな環境を守り続けていきたいです！

説明者 GEJO店主 下條 貴大さん



バイ貝は薪の火で炙り、包丁を入れてから握る。

GEJOの、物語のある料理と握り

富山市北部の岩瀬地区にある「GEJO」の店主は、人や土地との繋がりを大切に料理をつくり、鮓を握る。富山湾に揚がる魚介、同じ岩瀬にある「樹田酒造店」の日本酒をはじめ、食材や器などでも富山の豊かさを伝える。地酒やワインとのマリアージュも楽しもう。

五箇山の暮らしを、泊まって楽しめる

民宿「勇助」の玄関をくぐると、池端さん夫婦が温かく迎え入れてくれる。1階は囲炉裏の間。2階の展示館には、養蚕業を営んでいた当時の様子を再現した展示が。かつての暮らしぶりを覗いてみる。



五箇山に伝わる報恩講料理をベースに、五箇山豆腐や山菜、川魚などを使った素朴な味わい。暖かい囲炉裏を囲み、地酒を交わし、伝統的な料理を楽しむ……。泊まらないと味わえない、静けさに包まれた五箇山の夜を楽しもう。

民宿 勇助

住所：南砺市相倉591 | Tel: 0763-66-2555  
 料金：1泊2食付き 13,000円～(2名1室・1名あたり)  
 【展示館(2階)】  
 営業時間：10:00～15:00 入館料：300円 定休：火曜



©Shunya Shimada



紙人形の干支がとってもかわいい！お土産にぜひ。

秋は紅葉、冬は雪景色と、四季折々の風景が楽しめる。冬は相倉と菅沼それぞれの集落でライトアップが行われる。雪に覆われた合掌造りはどこか幻想的。



道の駅を併設する「五箇山和紙の里」では、五箇山に伝わる和紙漉きを体験できる。コツを教えてもらいながら、オリジナルのはがきをつくってみて。(3枚/700円)

世界遺産の合掌造り家屋に泊まれるってワクワクする。

世界に響く、とやま

There is a tradition resonating with the world

富山の南西端にある山深い豪雪地帯で、いまでも日本の原風景を残す景観が「五箇山」の合掌造り集落です。

世界遺産にも登録される、里山の暮らしとは？



ウェブ記事で詳しくみる



TOYAMA MAP

本誌で紹介された場所は

- 01 新湊 内川エリア
- 02 氷見 漁港エリア
- 03 岩瀬エリア
- 04 魚津エリア
- 05 黒部 生地エリア
- 06 能作
- 07 モメンタムファクトリー・Orii
- 08 大寺幸八郎商店
- 09 GEJO
- 10 寿し処 佐々木
- 11 鮎 大門
- 12 桜寿し
- 13 幸ずし
- 14 五箇山エリア



本誌で紹介しているスポットや店舗をGoogleマップで見ると

四季とともにある合掌造りの里・五箇山で暮らしの時間を取り戻す。

ユネスコの世界遺産に登録されている「五箇山の合掌造り集落」は、南砺市の山あいに位置する相倉と菅沼の2つの集落からなります。400年前から続く独特の建築様式と急勾配の茅葺き屋根が特徴的な合掌造り家屋が里山に位置する景観はのどかで美しく幻想的で、まさに日本の原風景そのもので、まさに日本の原風景そのもので、一歩足を踏み入れると、古きよき時代にタイムスリップしたかのような感覚になります。

かつて五箇山では、春から秋にかけて、主要産業だった養蚕、塩硝づくりが行われていました。閑散期となる冬には和紙漉きを行い、家の障子紙を張り替え、また新しい春を迎える……。いまでもその心は受け継がれ、五箇山の人は自然と向き合い、自然を感じ、自然を想って生活しています。

何かと時間に追われて、せわしなく過ごしている現代人。いまでも合掌造り家屋に人が住み、助け合いながら守り続けている五箇山の風景は、私たちが忘れかけていた暮らしの手触りを思い出させてくれます。

まめ知識

古いものでは築400年!? 合掌造り家屋のココがすごい!

茅葺き屋根が60度の急勾配なのは、降り積もった雪が自然に滑り落ちるように計算されたもの。湿気の多い富山では、風通しの良さなどもポイント。先人の知恵と、住民のたゆまぬ努力によって、どっしりとした品格を保っているんです。



暖をとったり、お茶を沸かしたり。生活の中でいろんな役割を果たす囲炉裏。



囲炉裏から立ちのぼる煙に燻されることで、茅葺き屋根も虫がつきにくいそう。



障子紙からはじまった五箇山和紙。雨戸がなくとも、雨風に耐える強さをもつ。

説明当番 民宿 勇助 池端 滋さん

かつて加賀藩の領地だった五箇山。内装や調度品など、いたるところから五箇山ならではの品格を感じてみてください。



@dancing\_junk



SPOT

1.万葉線の獅子舞トラムと立山連峰。2.新湊大橋と帆船海王丸のコラボは写真に収めたい風景のひとつ。3.新湊で味わうシロエビは、経験したことのない感動の味わい。4.赤い絨毯と呼ばれるベニスワイガニのセリ風景。5.「日本のベニス」と呼ばれる内川の周辺をのんびり散歩。6.旧廻船問屋を改装した「番屋カフェ」。

万葉線トラムでめぐる

港町の魅力に 触れる 射水コース



ウェブ記事で詳しくみる



富山市の西隣に位置する射水市。水産業が盛んな市であり、富山を代表するシロエビやベニスワイガニなど多様な魚介類が水揚げされることでも有名。「万葉線1日フリー乗車券」と新湊エリアで利用できる「新湊クーポン」がセットになったお得なプランで、港町・射水の魅力を堪能してみてください。

Schedule

- 9:30 高岡駅から①万葉線
10:20 ②海王丸パーク散策
11:30 ③新湊きつと市場でランチ
12:30 ④新湊漁港で屋敷見学
14:00 川の駅新湊まで内川遊覧
14:30 ⑤内川散策 (p1,2)
15:00 ⑥番屋カフェでひと休み
16:30 万葉線が高岡駅へ

下線部分は VISIT 富山県プラン対象です

世界遺産バスでめぐる

世界遺産に 泊まる 五箇山コース



ウェブ記事で詳しくみる



いまも人々が暮らしていることから「生きた世界遺産」と呼ばれる、五箇山の菅沼・相倉合掌造り集落。2つの集落と周辺のめぐるなら世界遺産バスが便利。昔話の世界へ、タイムスリップ気分を味わって。

体験 和菓子づくり に挑戦!
五箇山(相倉口)から、門前町として栄えた城端までバスで約30分。大通り沿いに店を構える「田村萬盛堂」は、江戸時代創業の和菓子屋さん。代々受け継がれてきた菓子木型を使った和菓子づくり体験が人気。季節感のある和菓子をつひとつ丁寧に手づくりして、城端の茶の湯文化に触れてみよう。



SPOT

2.合掌造りの民宿に泊まって、昔ながらの暮らしを体験。3.「拾遺舎」で五箇山の二大名物・蕎麦と五箇山豆腐を堪能。4.もとも古い合掌造り家屋のひとつ「村上家」。5.旅のお土産を選ぶなら「五箇山和紙漉き体験館」へ、和紙のぬくもりを持ち帰ろう。6.城端の町並み。ノスタルジックな雰囲気が漂う。



Schedule

- 1日目
9:35 高岡駅から世界遺産バス
11:10 菅沼合掌造り集落
12:30 ①拾遺舎でそばランチ
13:20 ②村上家見学
14:40 ③五箇山和紙漉き体験館で和紙づくり体験
15:30 ④相倉合掌造り集落を散策
17:00 合掌造りの民宿へ (p10)
2日目
10:30 相倉合掌造り集落でお土産探し
11:00 世界遺産バスで城端へ
12:00 寿司恵で海鮮丼ランチ
13:00 ⑤城端町中散策
14:00 ⑥田村萬盛堂で和菓子づくり体験
15:10 世界遺産バスで高岡駅へ

下線部分は VISIT 富山県プラン対象です



SPOT

1.「入善海洋深層水パーク」前では3種類の深層水が給水できる。2.豊富な牡蠣メニューが魅力のレストラン「入善牡蠣ノ星」。3.パーク内「にゅうぜん浜マルシェ」には、入善を代表する商品が揃う。4.水力発電所を再生した「下山芸術の森発電所美術館」。5.「パーデン明日」の日帰り天然温泉で旅の疲れを癒す。

車でめぐる

名水の地を たどる 入善コース



ウェブ記事で詳しくみる



富山県の東に位置する入善町。富山湾から汲み上げられた低温で清浄な「海洋深層水」は入善の貴重な資源のひとつで、水産業なども盛んなことから、名水のふるさととも呼ばれている町。海洋深層水を利用した牡蠣の浄化施設やレストラン、元水力発電所だった美術館など、名水の地ならではの楽しみが満載。

Schedule

- 10:20 西入善駅からタクシー(レンタカー)
10:30 ①入善海洋深層水活用施設見学
11:00 ②入善牡蠣ノ星でランチ
13:00 ③にゅうぜん浜マルシェで買い物
14:00 ④下山芸術の森発電所美術館見学
14:30 くりこも飯店でカフェタイム
15:30 ⑤パーデン明日で日帰り入浴

下線部分は VISIT 富山県プラン対象です

市内電車でめぐる

富山まちなか アートと歴史をめぐる 富山まちなかコース



ウェブ記事で詳しくみる



新しいグルメスポットや美術館、文学館といった文化施設。歴史的建造物など、新と旧が同時に息づく富山市。市内電車1日乗り放題券やアートのまちめぐりバスポートを活用しながら、富山の歴史や文化に触れてみよう。



SPOT

1.図書館や富山市ガラス美術館が入る、隈研吾氏設計「TOYAMAキラリ」。2.ネタ、シャリ、血まで「富山づくし」な「富山海産」。3.「富岩運河環水公園」のライトアップ。4.国指定重要文化財に指定されている岩瀬の名家「森家」。5.「MUROYA」では、地酒の飲み比べが楽しめる。6.運河クルーズを楽しめる「富岩水上ライン」。



Schedule

- 1日目
11:00 富山駅から市内電車
11:30 高志の国文学館見学
12:00 シェ・ヨンでランチ
14:00 ギャラリー・ミレー見学
14:40 ①富山市ガラス美術館見学
15:30 SOGAWA BASE など総輪散策
17:00 ②江戸前 寿司正で富山湾船ディーナー
18:30 ③富岩運河環水公園で夜景
20:00 富山市内のホテルへ
2日目
10:00 富岩運河環水公園
10:10 ④富岩水上ラインで岩瀬カナル会館へ
11:30 テルミニでランチ
12:40 ⑤北前船廻船問屋 森家見学
13:00 酒商田尻本店、Taizo Glass Gallery、⑥MUROYA で買い物
14:10 東岩瀬から市内電車
14:40 富山駅周辺でます寿司・富山名物をゲット

下線部分は VISIT 富山県プラン対象です

名水百選

扇状地湧水公園

全国でも数少ない湧水群を有し、環境庁から名水百選の指定も受けている黒部川扇状地湧水群。入善町にはこの黒部川扇状地湧水群の名水をシンボル化した「扇状地湧水公園」がある。円錐形の石積みとギリシャ風の円柱に囲まれた広場には女神の像や湧水の噴水が設置されている。



とやまのお土産を当てよう!

# SNS Present Campaign

## プレゼントキャンペーン

TwitterもしくはInstagramアカウント(@umitoyama\_jp)をフォローし、該当のキャンペーン投稿を【リツイート(Twitter)】または【いいね(Instagram)】してくれた方の中から、抽選で「とやまのお土産」をお届け! (11月30日応募締切)  
「うみとやま」を読んだ感想やご要望もお待ちしております。

- 満寿泉 純米大吟醸とつりやの干物を自宅で

つりやのお酒セット#6 (つりや東岩瀬) 2名
  - まるで水引のような錫100%の箸置き

箸置き - 結び - 3ヶ入 (能作) 2名
  - 高岡の伝統着色技法をチャームに

アクセサリシリーズ 「m(エム)」マスクチャーム (モメンタムファクトリー・Orii) 3名  
いずれか1点
  - 軽くて丈夫な五箇山和紙が手になじむ

ちんちろ カードケース (五箇山和紙の里) 3名  
いずれか1点
- 詳しくは⇒ 

うみとやま公式SNSができました!



誌面には載りきらなかった富山の観光情報など、画像と共に発信しています。ぜひご覧ください。



## ホットドラバター

HOT DORA BUTTER



老舗和菓子屋の、チンするどらやき

280円

食べ物なら何でも、「できたてが一番オイシイ」というのが一般的で、もちろん和菓子も例外ではありませんよね。でもでも、そんな常識を覆してくれるのがこちらのどらやき、『ホットドラバター』です。

食べる前にレンジでチンすることで、中のバターが館の中にほどよ〜とろけて、一口食べたら思わず「¥h#%x&?-ex!」(言葉にならない)!

明治2年創業はダテじゃない。和菓子を未来に連れて行く、中尾清月堂の渾身作。イラストレーター・堀道広さんのイラストパッケージも◎

Hot Dora Butter AEON MALL高岡店 高岡市下伏間江383 ☎0766-92-2223

うみとやま2021秋冬号 No.1  
発行日:2021年10月8日  
発行元:富山県地方創生局 観光振興室  
※本紙掲載情報は、2021年9月21日現在のものです。  
新型コロナウイルス感染症の影響により、営業日や営業時間の変更などが想定されます。  
ご利用・お出かけの際には、お問い合わせのうえ詳細の確認をおすすめします。  
※価格は特記事項のない限り税込みで表記しております。

「うみとやま」ウェブ版はこちら!

新しい旅のエチケット

ひとり一人の協力が、みんなの楽しい旅を守ります

新しい旅のエチケットはこちら▶

## もっと知る? ちょっとディープな富山のモノ&コト

### ここは、映画のまち!

# 映になる富山

射水大門庄川 × 川っぺりムコリッタ

「どの川もいい表情してます」

今回のロケのメインは、富山県某所にある実際の集合住宅。場所を明かすことはできないが、監督にとってこの住宅の醸し出す空気が作品のイメージにぴったりだったとか。

この集合住宅をはじめ随所に川の気配を感じられるロケーションが求められており、劇中の印象的なシーンには、たびたび川が登場する。この川のシーンは県内を流れるいくつもの川、美しい場所を探して撮影が行われた。どのシーンがどの川かを探してみるのも面白そうだ。

ちなみに劇中で登場人物たちが食べているのは、富山県が誇るブランド米「富富富」。特にその名前には触れられていないが、炊き立てのご飯のシーンは、映像からいい香りがしそう!



2022年全国ロードショー 監督 荻上直子 主演 松山ケンイチ

<富山がロケ地>  
『川っぺりムコリッタ』  
人とあまりかわからない生活を求め、北陸のある町にやってきた山田。彼が入居した「ハイツムコリッタ」の住人は、みんなどこか風変わり。ある日隣人に部屋に上がりこまれ、山田の生活はどどん理想と違う方向へ……。

## 今号の表紙から振り返る編集後記

# COVER PHOTO STORY



内川、「中の橋」から見た風景。 カフェよりあい処 丸池「ぼべらモンブラン」(500円) ※19HITOYASUMI 南砺アミューズ店でも販売

◆世界遺産から生活の港まで  
五箇山では昔から、かぼちゃのことを「ぼべら」と呼んでいたそう。今号の表紙は、五箇山ぼべらを使ったモンブラン。合掌造りの三角屋根をぼべらのペースト、外壁をココアスポンジとクリームで再現。かわいさず感とぼべらの自然な甘さで、何個でも食べられちゃいそう。見た目も味も世界遺産級!?の逸品。表紙のもう1カットは、生活の港・内川の夕景。近年漁船が減少傾向にあつて、こんな映画のワンシーンみたいな風景が見られるのもごだけかも?

撮影 大木賢  
1994年富山県生まれ。スペイン・サラマンカ大学留学中にメディア専攻。金沢大学在学中にフリーランスとして独立。広告、書籍などの撮影のほか、個人の日常風景も撮影する。

## 最近HOTな地元人



頭の中は昆布でいっぱい♡  
昆布締め料理クラフタン店主 竹中 志光さん だけなか しこう

♡アラカルトが楽しめる「昆布締め盛り合わせ」(2,000円)  
昨今は若い人の昆布締め離れも懸念される中、竹中さんは「富山の伝統料理を守りたい!美味しいものをもっと広めたい!」と、伝統的な魚の昆布締めだけでなく、肉や野菜など、新たな昆布締めの魅力を開発。この冬は昆布エキスを全身で楽しむ「昆布サウナ」や「昆布ふろ」も企画中!

CRAFTAN(クラフタン) / 高岡市小馬出町6 山町ヴァレー 式の蔵/0766-75-9013 / https://craftan.jp

## 富山の酒 ニューウェーブ

# TOYAMA SAKE / NEW WAVE

IWA 5  
価格: 14,300円 (720ml)  
問: 白岩  
Mail: info@iwa-sake.jp  
https://iwa-sake.jp

世界最高峰のシャンパン、ドンペリニオンを、28年間にわたり5代目醸造最高責任者として率いたリシャール・ジョフロワ氏による、日本酒「IWA5」。異なる産地で栽培された山田錦、雄町、五百萬石の酒米を、5種類の酵母によって醸し、綿密なバランスで20種類以上の原酒をアッサンブラージュ(ブレンド)してつくられている分その完璧な調和を追求した複雑な味わい、同氏は「オーケストラのハーモニー」に例える。ボトルのデザインは世界的なプロダクトデザイナーであるマーク・ニューソン氏が手がけ、720ml瓶で1万4300円というかなりプレミアムな1本は、昨年のリリースから注目を集めていた。

そんな「IWA5」をつくる酒蔵・白岩が2021年秋、立山町に完成し操業を開始する。建築は隈研吾氏。富山に深く根付いた世界基準の日本酒「IWA5」は、公式ウェブサイトで購入できる。

ドンペリニオンを28年間つくった男の日本酒

IWA(イワ)





# 10年経っても、食べたい味。



天然の生け簀  
**富山湾鮎**

## VISIT 富山県

富山湾鮎セットクーポン、はじめての富山市内半日コースetc.  
富山ならではの現地ツアー情報はこちらから。  
<http://toyama.visit-town.com/>



### 富山県へのアクセス



※新型コロナウイルス感染症等の影響により運休等している場合があります。

### 電車でお越しの方は

※北陸新幹線は定期列車のみ。  
※乗り換え時間を含む。所要時間は出発駅から最速の場合です。

東京駅	北陸新幹線 はくたか 2時間19分	黒部宇奈月温泉駅
	北陸新幹線 はくたか 2時間41分	新高岡駅
	北陸新幹線 かがやき 2時間7分	富山駅
名古屋駅	高山本線 特急ワイドビューひだ 3時間49分	
	東海道新幹線ひかり～米原駅～北陸本線 特急しらさぎ 北陸新幹線 かがやき 2時間56分	
大阪駅	湖西線經由北陸本線 特急サンダーバード 北陸新幹線 つるぎ 3時間5分	

### 飛行機でお越しの方は

東京(羽田空港)	全日空 約1時間	富山きとき空港
札幌(新千歳空港)	全日空 約1時間30分	

### お車でお越しの方は

東京	関越自動車道練馬IC・上信越自動車道・北陸自動車道經由 約4時間30分	富山IC
名古屋	東海北陸自動車道一宮IC・北陸自動車道經由 約3時間	
大阪	名神高速道路豊中IC・北陸自動車道經由 約4時間15分	

※所要時間に変動がある場合があります。

最新の観光情報・イベント情報はこちら。  
富山県観光公式サイト【とやま観光ナビ】  
<http://www.info-toyama.com/>

体験やバスツアーなど豊富なツアーが  
24時間WEBから申込みOK【VISIT富山県】  
<http://visit-town.com/toyama/>

【富山県プロモーション動画】  
<https://youtu.be/ruv3MCCDTDQ>

富山県地方創生局 観光振興室 TEL.076-444-3500 富山県観光公式サイト「とやま観光ナビ」  
(公社)とやま観光推進機構(観光案内窓口) TEL.076-441-7722 <http://www.info-toyama.com/> とやま観光ナビ



編集/株式会社北日本新聞開発センター

※乱丁・落丁誌はお取替えいたします。 ※本誌内容の無断転記、記載、複写はご遠慮ください。  
※本誌掲載情報は、2021年9月21日現在のものです。ご利用・お出かけの際には、お問い合わせのうえ詳細の確認をおすすめします。

