

# 2019.7

NIHONBASHI TOYAMA PAPER



特集

海の男の熱気うずまく  
魚津・たてもん祭りのヒミツ



富山の夏は祭りが目押し。  
今回ご紹介する「たてもん祭り」は  
富山を代表する夏祭りのひとつです。  
「たてもん」とは「たてまつる」という意味。  
神さまにお供えを奉る、海の男たちの祭りです。  
富山の海に豊かな幸をもたらしてくれる  
勇壮な祭りを見に、出掛けてみませんか？

Take free  
supported by Discover Japan

Schedule



7  
2019



July

月 1	
火 2	
水 3	
木 4	パン
金 5	和菓子
土 6	卵
日 7	今月の入荷スケジュール <毎週木曜>ご当地パン入荷! <毎週金曜>限定和菓子入荷! <毎週土曜>卵入荷!
月 8	
火 9	
水 10	
木 11	パン
金 12	和菓子
土 13	卵
日 14	
月 15	
火 16	
水 17	
木 18	パン
金 19	和菓子
土 20	卵
日 21	
月 22	
火 23	Talk クリエイターストーク Vol.33 関野宏之氏×関野伸也氏
水 24	
木 25	パン
金 26	和菓子 大岩山日石寺写仏体験
土 27	卵
日 28	
月 29	
火 30	
水 31	
木 1	パン
金 2	和菓子 大岩山日石寺写仏体験
土 3	卵
日 4	

富山の夏は祭りが目押し。  
今回ご紹介する「たてもん祭り」は  
富山を代表する夏祭りのひとつです。  
「たてもん」とは「たてまつる」という意味。  
神さまにお供えを奉る、海の男たちの祭りです。  
富山の海に豊かな幸をもたらしてくれる  
勇壮な祭りを見に、出掛けてみませんか？



みんな大好き、日本橋とやま館！

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1F 〒103-0022  
Tel 代表 03-6262-2723  
ショップフロア 03-3516-3020  
和食レストラン 03-3516-3011

営業時間  
ショップフロア 10:30~19:30  
観光交流サロン 10:30~19:30  
和食レストラン 11:30~14:30  
17:00~22:30(日曜・祝日~21:00)  
バーラウンジ 11:00~21:00  
年中無休(年末年始、ビル施設点検日等除く)

ウェブページは  
こちらから 日本橋とやま館  
検索

Facebook  
www.facebook.com/toyamakan.jp  
Instagram  
www.instagram.com/toyamakan3

●アクセス  
東京メトロ  
銀座線・半蔵門線「三越前」駅：B5出口より徒歩すぐ  
銀座線・東西線「日本橋」駅：B9出口より徒歩3分  
都営地下鉄  
浅草線「日本橋」駅：B9出口より徒歩3分  
JR  
総武本線「新日本橋」駅より徒歩8分  
「東京」駅より徒歩8分  
バスでのアクセス  
メトロリンク日本橋(無料巡回バス)  
「地下鉄三越前」駅下車 徒歩1分  
※東京駅八重洲口「第二鉄鋼ビル」より  
ご利用いただけます。

刺繍制作：大館佳奈 生地提供：松井機業  
刺繍パネルの生地：城端しげ絹(納戸色)



八尾の「おわらびのま」

関野さんのお気に入り



みくりが池

「坂の街100選」にも選ばれた八尾。優雅な踊り手の姿は、まさに懐かしい日本の原風景。みくりが池に映る立山は、日常を忘れさせてくれる美しさ。

お正月をはじめ、祝いの席に必ず登場する富山のごちそう

サクラムスをはじめ、アユや鮭などの川魚が水揚げされた神通川。魚が捕れない時期も食べられるようにつくられた、塩で魚を炙って発酵させる「なれずし」は、古くから美味として知られ、江戸時代には8代将軍吉宗に献上された際、大変喜ばれたという。

「当時はマスよりアユの寿司が主流。将軍さまがお褒めになったというので、大評判になり、富山の寿司の美味しさは広く知れ渡るようになりました」と関野さん。

なれずしが現在のかたちになるのは明治時代。「富山の菓売りが軟膏を入れるのに使っていた曲げわっぱが、明治以降ブリキに取って代わり、その新しい使い道として押し寿司の入れ物になったのです。神通川の美味しい魚を一年中食べられる技術と富山の売薬文化があり、いまのます寿司のかたちできました。長い歴史の中で試行錯誤されてきた美味しさは、時代を経ても古びることがありません」

### クリエイターズトーク Vol.33

### ます寿司から知る富山の歴史

2019年7月23日(火) 19:30~21:00(予定)

定員:30名 参加費:1500円  
(富山の地酒、ます寿司食べ比べ付)

ます寿司はいかにして富山の名物となったのか? 老舗ます寿司店の関野さん親子を迎え、ます寿司の魅力に迫る!

元祖関野屋6代目(当代) 関野宏之 × 7代目(ます寿し王子) 関野伸也



<申し込み方法>  
<http://eventregist.com/e/toyama33>  
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。

関野伸也/元祖関野屋7代目  
140年以上続く元祖関野屋の7代目。「日本橋とやま館」での勤務を経験し、「ます寿し王子」としてます寿司の魅力を新たな視点で伝えている



## 関野宏之 HIROYUKI SEKINO

Profile  
1956(昭和31)年、富山市生まれ。高校、大学までずっと地元で過ごすかたわら、家業であるます寿司づくりに携わる。大学卒業後は元祖関野屋6代目として家業に入り、職人としてのキャリアを本格的にスタート。「伝統の味」を守るため、昔ながらの天然マスを使うます寿司をつくり続ける。近年は県外のお客さまにも、もっと天然マスのます寿司の味を知ってもらおうと、富山駅の売店や百貨店での販売、ネット通販も開始。ます寿司のPRに努めている。  
<https://syoemon.com> @sekinoyakousiki

「クリエイターズトーク」  
あの人が語る、とっておきの  
「とやま」を紹介します!  
第33話

関野さんのお仕事

「清らかで水量豊かな神通川」、「8代将軍吉宗」、「富山の菓売り」。無関係に見えるこの3つ、実は全国的に知られる富山名物、ます寿司の歴史に関係があるのです。富山市内で創業140年を誇る元祖関野屋6代目・関野宏之さんにお話をうかがいました。



使用するのは天然のサクラムスのみ



重石をのせて熟成させる



ざっぱりとした味わいは天下一品

もともとは漁獲量が少ない時期に魚を食べられるようにつくられた保存食だったため、古くは塩とご飯で発酵させる「なれずし」だったというます寿司。製酢技術が発達した明治時代から、現在のようにご飯と鱈と一緒に食べる押し寿司のかたちになった。曲げわっぱに笹を敷き、酢飯と塩漬けのマスの切り身を詰めて、笹で包み込んでから、重石をのせる。サクラムスはひとつのわっぱの中に異なる部位が混在して使われるため、部位によって異なる美味しさを食べ比べるのも一興だという。



# 海の男の熱気うずまく 魚津・たてもん祭りのヒミツ

「たてもん」とは、90余りの提灯を吊るした高さ16mもある大柱を立てた船型の万燈。総重量5tはあり、約80人により威勢よく曳きまわされます。由来は、大漁と舟の無事を祈り、神に供物を献げる行事です。

魚津市

## ヒミツ ①

帆を上げた漁船がモチーフ？  
提灯を三角に吊るすこのかたちは、船の帆、あるいは、神前に献げるためお供え物を山と積んだ三方のかたちとも言われています。「たてもん」とは「(供え)たてまつるもの」のなまりという説あり。

## ヒミツ ②

提灯の数は増えている？  
初期の「たてもん」は台の上いくつかが提灯を吊したものであったそう。時代を経るにつれ明治は25張、大正には50張と提灯の数は増え、現在では90余りが灯されるようになりました。

## ヒミツ ③

昔は浜を走っていた？  
「たてもん」の下部には車は付いておらず、そりを曳くようになっていました。これはもともと諏訪神社は海に面しており、「たてもん」は砂浜を曳いていたためといわれています。



毎年8月、諏訪町の漁夫の宮である「諏訪神社」氏子町内から7台の「たてもん」が繰り出し、何百もの提灯の明かりが夜空を彩る……。勇壮華麗な姿は圧巻のひとつです！「魚津のタテモン行事」は、ユネスコの無形文化遺産や、国の重要無形民俗文化財に指定されています。

### 歴史の見える神社

#### 諏訪神社

漁業の神としてこの地で長く信仰を集めてきた諏訪神社。漁業にまつわる行事は、今も、1月の起舟祭、8月のたてもん祭りが残っている。

住所：魚津市諏訪町1-16  
Tel：0765-24-5973

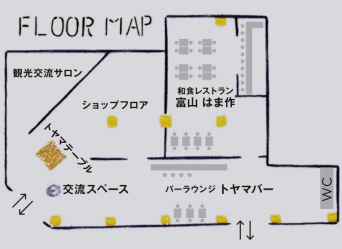
#### じゃんとこい魚津まつり

開催日：8月2日(金)～4日(日)、7日(水)  
(たてもん祭りは2日20:00～、3日20:30～)  
※雨天中止 開催場所：諏訪神社

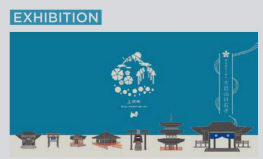
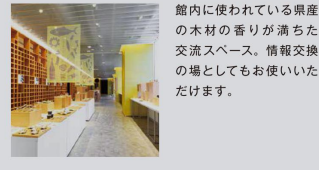
諏訪神社のたてもん祭りを中心に、郷土芸能「せりこみ蝶六」の街流しや、海上火花などイベントが自白押し。

魚津の観光情報はこちらをチェック！  
問：魚津市観光協会 <https://uozu-kanko.jp>

## 7月のとやま館情報



ちょっと富山を持ってきてみる。  
(交流スペース)



夏の<sup>大</sup>岩山日石寺～祈りの里・上市町より～  
霊峰郊岳遠拝の地として山岳信仰が栄えた祈りの里、上市町。期間中、日石寺オリジナル御朱印帖や夏のごく限られた期間にのみ販売される幻のだんご「笹巻き」の特別販売など大岩山日石寺の魅力をお伝えします。  
期間：2019. 7. 22(月) - 8. 4(日)

【大岩山日石寺写仏体験】  
上市町を代表する古刹大岩山日石寺。この歴史ある大岩山日石寺で行っている写仏を日本橋とやま館で体験するチャンス！写仏絵は大岩山日石寺で護摩祈禱後お守りしてお手元にお届けします。  
日時：① 7月26日(金) ② 8月2日(金)  
18:15～19:15  
定員：10名  
料金：2000円(護摩代、お守り代、郵送代含む)  
申込み：日本橋とやま館ウェブページ申込みフォーム

富山の幸、買えます！  
(ショップフロア)  
上質な暮らしを、富山から。素材と食文化、手仕事が集まる。衣・食・住・遊を彩る品物を揃えています。

PICK UP 新商品入荷しました！

最中アイス(山川いもや) 各181円(税込)  
富山市にある人気店「山川いもや」の最中アイス。皮がサクサクしていて中のアイスが甘過ぎずさっぱりしているのでやみつきになりそう。

トンボラムネ(トンボ飲料) 125円(税込)  
1896(明治29)年創業。現存する日本最古のラムネメーカーであるトンボ飲料のラムネ。北アルプスの天然水でつくった爽やかなラムネは、控えめな甘さ特徴です。

ショップフロア  
OPEN / 10:30 ~ 19:30  
Tel / 03-3516-3020

EXHIBITION  
NAGAE+ 松井機業  
七夕POP UP  
～富山のモノづくりで夏の装いを～

プレスレットを七夕の短冊に見立てた展示を行い、日本の職人技と最先端技術、デザインを掛け合わせた、NAGAE+と松井機業の商品を販売。富山のモノづくりで夏の装いをしてみたいかかたでしょうか！  
期間：2019. 6. 25(火) - 7.15(月・祝)

おすすめ商品  
NAGAE+新作のプレスレット  
1万6200円(税込)～  
クリスタライズドのキラメキが華やかさを演出し、シンプルなデザインですが、どの装いにも合います。

松井機業の「しけ絹の日傘(麻炭色)」  
16万2000円(税込)  
光をやわらげ、持っ人を美しくする、まさに「かざす宝石」透け感のある「しけ絹」で夏の涼を感じてみてください。

## 教えて！コンシェルジュ おすすめ富山情報

富山県の観光情報等をご案内する私たち「コンシェルジュ」。今月のおすすめ情報は……



夏の訪れを告げる大祭「祇園祭り」は、毎年7月13、14日に行われます。市街地中心部の「中の橋」をはさんだ南北で、神輿と太鼓台が氏子区域を巡行します。

この祭りはおよそ300年前に氷見町一帯を襲った悪病の退散祈願のため、京都八坂神社から祇園神の分霊を迎え、平癒祈願を行ったところ、悪病が治ったことから、これに感謝して神輿に祇園の神霊を奉還し、御座町内を巡行したことに始まったとされています。今では笛や力強い太鼓の音色に乗って、神輿や太鼓台が町へ繰り出します。さらに南は5台の曳山も繰り出し、大いに賑わいます。

観光交流サロン  
OPEN / 10:30 ~ 19:30  
5月にリニューアルした観光交流サロンでは「井波彫刻」の欄間に加え、富山県が誇る伝統工芸品を展示しています！

## 富山の魅力がひと目でわかる！ (トヤマテーブル)

日本橋とやま館に、富山の旬を山盛りにしたテーブルが出現!! テーブルの上は毎月いろいろ変化します。季節の楽しみに毎月のぞいてみて。

EXHIBITION  
富山の夏  
入善ジャンボ西瓜  
今年も入善ジャンボ西瓜の季節がやってきました!! 大きくて甘い入善ジャンボ西瓜の展示販売を行いますので、ぜひ店頭でその大きさをご覧ください。お気象状況により入荷日が変更となる場合があります。詳しくは日本橋とやま館ウェブページにて  
期間：2019.7.中旬～

EXHIBITION 富山のまつり たてもん祭り  
ユネスコ無形文化遺産に登録された富山の「山・絆・屋台行事」のひとつ、魚津市の「たてもん祭り」をイメージした展示を行います。  
期間：2019.7.22(月)～8.4(日)

トヤマテーブル  
OPEN / 10:30 ~ 19:30

## 県内17の蔵元の地酒を飲み比べ！ (トヤマバー)

立山連峰から流れる雪解け水と厳選した米からつくられる地酒は、銘酒揃い。富山の旨いおつまみも加えて、交流の場ぜひご利用ください。

NEW ECO EDO連携イベント  
金魚ラベルの「純米大吟醸 幻の瀧」  
1000円(税込)

コレド日本橋で行われる「ECO EDO 日本橋 アートアクアリウム」と連携し、黒部市の酒蔵「皇国晴酒造」の純米大吟醸を数量限定で提供します。富山県産米を50%まで削り、日本名水百選の水で醸した純米大吟醸で、さっぱりとした爽やかな味わいの純米の旨みが広がります。金魚が泳ぐ涼しげなラベルにも注目。  
期間：2019. 7. 4(金)～なくなり次第終了

バーラウンジ「トヤマバー」  
OPEN / 11:00 ~ 21:00  
(L.O.20:30)

## 富山の海の幸、山の幸を堪能 (富山 はま作)

組子細工でつくられた「海越しの立山連峰」を眺めながら、食はもちろん、五感でまるごと富山を楽しんでいただけます。

PICK UP  
冷たい氷見うどんとミニ白えびかき揚げ丼  
1500円(税込)  
1日10食限定!  
「氷見うどん」は手延べでつくられるのど越し抜群なうどん。キリッと冷やした「氷見うどん」を、はま作の特製出汁で仕上げいただきます。カラッと揚げた白えびのミニかき揚げと一緒にぜひご賞味ください。

期間：2019.7.1(月) - 7.31(水)

EVENT 平日ランチタイムサービス  
6～9月の平日ランチタイムご利用のお客さまに、お食事後アイスコーヒー、または氷見はと麦フェラートをサービスいたします!  
和食レストラン「富山 はま作」  
OPEN / 11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)  
17:00 ~ 22:30 (L.O.22:00)  
※日曜、祝日～21:00(L.O.20:30)  
Tel / 03-3516-3011