

2019.10

NIHONBASHI TOYAMA PAPER



NIHONBASHI TOYAMA

特集

実りの秋に獅子舞で感謝!



耕地面積に占める水田率が全国1位であり、米処として知られる富山県。

古くから米づくりに適した気候風土は、良質な米だけでなく、春の豊作祈願、秋の五穀豊穡への感謝として神社に獅子舞を奉納する伝統文化をも育みました。

県内各地で開催される秋祭りや富山米「富富富」の新米を堪能しに、秋の富山へ出掛けませんか?

Take free supported by Discover Japan

NIHONBASHI TOYAMA KAN

2019 Schedule 10



火 1	全国一斉日本酒で乾杯
水 2	
木 3	パン 「富富富」新米先行販売会
金 4	和菓子 「富富富」ワークショップI
土 5	今月の入荷スケジュール
日 6	<毎週木曜>ご当地パン入荷!
月 7	<毎週金曜>限定和菓子入荷!
火 8	<毎週金曜>限定ます寿司入荷!
水 9	
木 10	パン
金 11	和菓子
土 12	
日 13	クリエイターズトーク Vol.36 引網康博氏
月 14	「おわら風の盆」披露 13:00~、15:00~
火 15	
水 16	
木 17	パン
金 18	和菓子 「富富富」ワークショップII
土 19	能作 「鍋のアクセサリ作りワークショップ」
日 20	「富富富」ワークショップIII
月 21	
火 22	
水 23	
木 24	パン
金 25	和菓子
土 26	
日 27	
月 28	休館日
火 29	
水 30	
木 31	パン
金 1	和菓子



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 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
レストラン、バーのラストオーダーは閉店の30分前
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

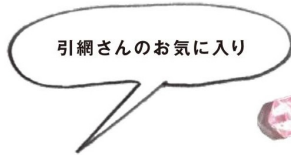
JR
総武本線「新日本橋」駅より徒歩8分
「東京」駅より徒歩8分

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: 城端しげ嗣(利久)



どちらも富山の作家。店舗で菓子を盛りつけるだけでなく、引網さんがプライベートでも使用しているのだとか。



小路口力恵さんのガラス器「ふくら」



富山には第一人者を受け入れ
伝統産業を育む土壌がある

「海と山が近く、魚はもちろんお米も野菜も果物も美味しい。また、伝統工芸品などが継続している強さがあります。高校を卒業し東京の専門学校に通いましたが、富山を出てはじめてそういった土地の力に気づきました」

富山の魅力についてそう語る引網康博さん。富山に戻ってからは伝統的な技法を磨きつつ、これまでの和菓子にはない素材使いやスタイルの提案をするなど、斬新な取り組みも。

「和菓子には昔からくるみを使っていたくみあんがありますが、くるみはよくてヒスタチオはダメという決まりはありません。富山には工芸、デザイン面で先進的な取り組みをする気質があります。伝統産業にも一番最初は斬新な第一人者がいて、富山にはそういった人を受け入れる土壌があったからこそ伝統産業が息づいているのだと思います。和菓子でも富山の和菓子っておもしろいねと言われるような富山らしさを確立したいですね」

クリエイターズトーク Vol.36

富山の和菓子を日本酒に合わせる会

2019年10月13日(日) 18:30~20:00(予定)

定員：20名 参加費：2000円
(和菓子と日本酒のペアリング2品付)

<申し込み方法>

<http://eventregist.com/e/toyama36>
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。

上生菓子を中心に、富山ならではの和菓子の在り方を追求してきた和菓子店「引網香月堂」の4代目・引網康博さんが今回のゲストです。和菓子づくりを通して気づいた富山の魅力や、ご自身の和菓子に対する考え方をうかがいます。和菓子の実演を間近で見ることができるほか、富山の日本酒とのペアリングでお菓子をご提供いただきます。



引網康博

YASUHIRO HIKIAMI

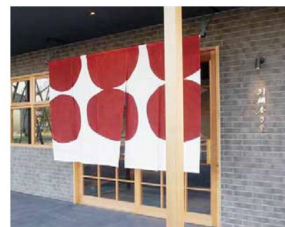
Profile

「引網香月堂」4代目店主。東京の製菓学校を卒業後、千葉県行徳にある「京山」、東京の「一炉庵」などで修業し、2000年に富山へ戻る。2012年、和菓子職人認定制度「選・和菓子職」に北陸ではじめて認定。富山大学の和菓子講座講師や百貨店での実演販売、ワークショップ、台湾やマレーシアでのイベント参加など、和菓子文化を広める活動を国内外で積極的に行う。

「クリエイターズトーク」
あの人語る、とっておきの
「とやま」を紹介します！
第36話

富山市の古沢本店、高岡市の伏木店、射水市の小杉一条店と、富山県内に3店舗を構える「引網香月堂」。大正8年創業、100周年を迎える老舗の4代目ながら、和菓子の新しいスタイルや文化を提案する引網康博さんに、富山の魅力をうかがった。

引網さんのお仕事



2017年オープンの古沢本店



駐日大使を招いたレセプション



日本茶とのペアリングイベント

右)日本茶と合わせたコース仕立てのワークショップの様子。中央)十数カ国の駐日大使を高岡に招いたレセプションにて、富山の地酒と銅器、和菓子を実演でペアリングした。左)2017年にオープンした古沢本店の外観。スタイリッシュな店内には、和菓子店によくあるお菓子のショーケースはなく、一枚板のカウンターに和菓子が並ぶ。カフェのようなイートインスペースもあり、夏にはかき氷が大人気。イベント時に上生菓子製作の実演が見られる一角も設ける。

実りの秋に 獅子舞で感謝!



全国的に、正月の行事などで演じられることが多い獅子舞。米処富山では春の雪解けとともに始まる農作業の豊作を祈念、秋には五穀豊穡に感謝を表すため、春祭りに秋祭りに演じられることが多い。富山県の獅子舞は100カ所以上の地域で約1200件継承されており、獅子舞の種類や演目もさまざま。賑やかな獅子が神社に奉納され、家々を回る。住民は獅子を持つ「頭持ち」、胴幕を支える「獅子方」、舞を舞う「獅子あやし」、笛や太鼓などの「囃子方」などの役割を分担し、それぞれの地域に受け継がれる獅子舞を大切に守り伝え続けている。

富山の新しいお米
「富富富」で新米を楽しもう!



約15年の開発期間を経て2018年にデビューした富山米の新品種「富富富」。甘みと旨み、豊かな香りをもつ。減農薬など特別栽培に本格的に動き出した2年目の新米に期待。



富山全土に約1200の獅子舞が伝承されています



前足と後足に二人が入る、日本の伝統的な獅子舞の形態「二人立ち獅子」。伊勢太神楽の影響を受けているといわれ、飛騨から伝わった「金蔵獅子」と越後から伝わった「下新川獅子」に分けられる。県東部に多い。

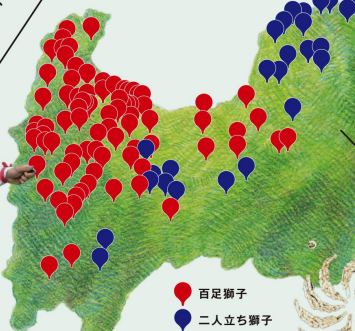
二人立ち獅子
新川獅子
新川獅子

富山の主な獅子舞の形態

二人立ち獅子

百足獅子

射水獅子 射水型
氷見獅子 純型
砺波獅子 伝播型
砺波獅子 加賀型



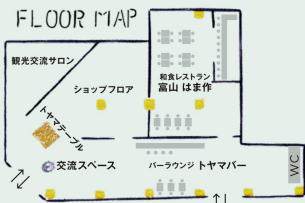
※実際は地図に載せきれないくらいたくさんあるよ
※参考:とやまの文化百選シリーズ(2)とやまの獅子舞

巨大獅子
最大10人程度で舞う
カマデのように足が長く、石で



麻や厚手の木綿の布に手描きの唐獅子模様が大きく描かれた胴幕(カマ)を用いる。胴幕の中に大人数が入ることからこう呼ばれる。県西部に多いほか加賀や能登にも見られる。大きく迫力のある舞が特徴。

10月のとやま館情報



イベント詳細はWEBでチェック!

詳細情報や参加申し込みは日本橋とやま館ウェブページをご確認ください。

まだまだイベント盛りだくさんです!

日本橋とやま館ウェブページ <https://toyamakan.jp/>



交流スペース

館内に使われている県産の木材の香りが満ちた交流スペース。情報交換の場としてもお使いいただけます。

EXHIBITION

「富富富」フェア

デビュー2年目を迎える富山のお米「富富富」の新米が、日本橋に届きます! 稲穂のはざ架けのディスプレイやワークショップ、特別メニューなどイベントが盛りだくさん!

期間: 2019.10.3(木)~10.27(日)

EVENT

令和元年産「富富富」新米先行販売会

日時: 2019.10.3(木)
《お買い上げ特典》「富富富」を2kg以上お買い上げの方先着222名さまにロゴ入り扇子をプレゼント!
※なくなり次第終了

EVENT

「富富富」ワークショップ

イベントへの申し込みは日本橋とやま館ウェブページ <https://toyamakan.jp/>

I 「富富富」を味わう押し寿司づくり

定員: 各回6名 参加費: 2000円 ※要予約
講師: 山崎亮子さん(料理研究家)
日時: 2019.10.4(金)
14:00~17:00

II 「おにぎり浅草宿六」に学ぶ「富富富」で作るおにぎり講座

定員: 16名 参加費: 2000円 ※要予約
講師: 三浦洋介さん(おにぎり浅草宿六 3代目)
日時: 2019.10.18(金)
15:30~16:30

III 高岡燗餅を使ったマイ箸づくり

定員: 各回4名 参加費: 2500円 ※要予約
講師: 伝統工芸士
日時: 2019.10.20(日)
11:00~17:30(6回開催)

EVENT

能作フェア

能作の東京4店舗目の直営店「コレ堂町テラス店」のオープンを記念して、能作と連携企画を開催します。銘婚式のパネル展示やお祝い商品の販売等のほか、日本橋とやま館と、コレ堂町テラス店のスタンブラリーやワークショップも実施! スタンブラリー参加者には参加賞と、抽選で素敵なプレゼントも!(数量限定)

期間: 2019.10.1(火)~10.27(日)

EVENT

日本橋三越本店「富山のおもてなしフェア」

「富富富」をはじめとする県産食品の販売、レストラン・グロッサリーなどでの「富富富」メニュー提供のほか、「富山湾鮎」やミシュラン3つ星取得「日本料理 山崎」の和食メニューを提供いたします。
期間: 2019.10.9(水)~10.15(火)
場所: 日本橋三越本店 本館B1F食品フロア、本館・新館レストラン

教えて! コンシェルジュ おすすめ富山情報

射水市「新湊カニかに海鮮白えびまつり」



新湊漁港で行われる新鮮で活きのよい海の幸を存分に味わえるお祭り。富山湾を代表する新湊産の「ベニスイカニ」や「シロエビ」など、捕れたてきときと「海の幸」の即売が開催されるほか、熱々のカニ鍋、旬のお寿司などのグルメも。カニの即売はすぐに売り切れてしまうため、開始前の朝早くから大勢の人が並びます。カニ鍋も売り切れ次第終了なので早い者勝ち! さまざまなイベントも行われ、大人から子どもまで存分に楽しむことができます。ぜひ、海の幸目白押しのお祭りイベントに参加してみてください。10月13日(日)開催です。

詳細は www.imizu-kanko.jp/event/806/

ショップフロア

上質な暮らしを、富山から。素材と食文化、手仕事が続く、衣・食・住・遊を彩る品物を揃えています。

EVENT

「富富富」ます寿し限定入荷!
富富富でつくった特別なます寿しを限定販売!! 一粒ひと粒がしっかりしている「富富富」だからこそ、ます寿しとの相性もgood!
日時: 10月中の金曜日(数量限定)

EVENT

とやまの里山のお宝フェア
富山の自然が生んだ、里山の特産品を特別販売! 水産物ドライイチゴから、ジャムやジュースなど、2週間ごとにテーマを変えてお届けします。

期間: 開催中~11.28(木)

バーラウンジ「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できる地酒は、銘酒揃い。富山の旨いおつまみも加えて、ご利用ください。

EVENT

ます寿しde ふふふ 500円(税込)



「富富富」を使ったます寿しが期間限定でトヤマバーに登場します。この「富富富」と「ます寿し」の限定コラボは、一度食べたらきつと虜に!? 日本酒やソフトドリンクとのお得なセット販売もあります。合わせてお楽しみください。

期間: 2019.10月中の金・土曜限定

和食レストラン 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。

EVENT

富富富のせいろ蒸し白米と焼き魚ランチ

2300円(税込) 1日10食限定 甘味付き



富山の美味しい水で炊いた「富富富」をせいろで蒸し上げ、さらに甘みと香りを引き出した。香ばしく焼き上げた富山の地魚と一緒に「富富富」の甘みをぜひご堪能ください。

期間: 2019.10.3(木)~10.31(木)