

2020.2

NIHONBASHI TOYAMA PAPER



特集

富山のくすりすごいワケ



「富山の置きぐすり」と聞いて、どれくらいの人がピンとくるでしょうか？

いまでこそあちこちにドラッグストアができ、

薬は手軽なものになりました。

しかしひと昔前、なかなか薬が手に入らなかった頃、

活躍したのが「くすり売り」と呼ばれる

「売薬さん」たちであり、彼らが置いていく「置きぐすり」です。

いまなお文化として息づく「富山のくすり」を特集します。

Take free

supported by DiscoverJapan

NIHONBASHI TOYAMA KAN

2020 Schedule 2



土	1	
日	2	
月	3	今月の入荷スケジュール
火	4	<毎週木曜>ご当地パン入荷! <毎週金曜>限定和菓子入荷!
水	5	
木	6	パン
金	7	和菓子 富山の地酒「樹田酒造店」 きき酒会
土	8	農商工連携・地域資源活用 商品フェア
日	9	出合いが効く 越中富山くすりフェア
月	10	
火	11	
水	12	
木	13	パン
金	14	和菓子
土	15	
日	16	
月	17	休館日
火	18	
水	19	
木	20	パン
金	21	和菓子
土	22	チュウリップ切花プレゼント
日	23	チュウリップ切花プレゼント
月	24	チュウリップフェア ・ワークショップ・トークショー
火	25	クリエイターズトーク Vol.40 和田修次郎×花千代
水	26	
木	27	パン
金	28	和菓子
土	29	とんぼ玉とガラスビーズの ワークショップ
日	1	とんぼ玉とガラスビーズの ワークショップ
月	2	
火	3	



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 ショップ 03-3516-3020
和食レストラン 03-3516-3011
その他 03-6262-2723

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)

パラウンジ 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: 城端しげ箱(青磁)



和田さんのお気に入り

右) 自宅から見える広々とした空。ちょうどよい都市の規模が暮らしやすいそう。
左) 雨が多い富山で、たまの晴れ間に見える立山連峰は感動もの

さまざまな素材、技術がある
作家にも注文主にも理想的な環境

関東で個人の工房や工場に務めた後、富山に拠点を移した和田修次郎さん。現在は富山ガラス工房に勤務しながら、自身の作品制作に取り組み。「私は吹きガラスの技法を用いますが、富山は設備が整っていて非常に賢済な環境です」

富山市では「ガラスの街とやま」の街づくりを行う中で、富山市民大学ガラス工芸コース開設をはじめ、日本初の公立のガラス造形教育機関「富山ガラス造形研究所」を開校、制作の場として「富山ガラス工房」を整備した。工房には現在16人ほどの作家が所属。所属作家以外が使えるレンタル工房のほか、一般に向けた体験工房も備える。「ここにはさまざまな技法をもつ人材がいるのであらゆる依頼が集まっています。また、他分野との連携も盛んで、高岡の職人が金型を鋳込み、溶かしたガラスを流し込み成形するようなコラボもある。オール富山であらゆるクリエイションができます」

今日も富山では作家たちが日々切磋琢磨する。

「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40話

ガラス工芸の世界で富山は、多種多様な技術をもつ作家たちの活動拠点。富山ガラス工房の技術部で製作課長を務め、一人のガラス作家としても活動する和田修次郎さんは「腕試しをしてみよう」と富山にやって来たという。それから18年、富山に暮らして感じる魅力とは？

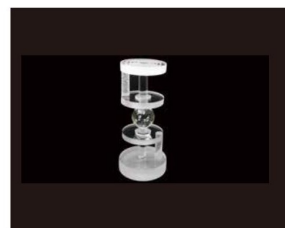
和田さんのお仕事



和田修次郎 SHUJIRO WADA

Profile

1967年生まれ、東京都葛飾区出身。1996年に山谷硝子工業に入りガラス工芸の道へ。1999年グラス・マニックス勤務、2001年Haystack Mountain School of Crafts (アメリカ) 受講を経て'02年より富山ガラス工房所属。現在、技術部で製作課長を務める。'04年には個展を開催。以降、国内外の展覧会に参加するほか、各地でワークショップ講師も務める。テーブルウェアや花器に加え、近年は建材なども手掛ける



トロフィー「Plant」



酒器「Key Hole」



作業風景

右) ひと口にガラス工芸といってもつくる方法は、スタンドグラスからとんぼ玉までさまざま。和田さんは「吹きガラス」の成形方法で制作している。中) オーダーを基にデザインを起こし、ガラスを吹いて、加工まですべて自分で行う。こちらは鍵穴をモチーフにしたデザインの酒器。左) 「神通橋トリエンナーレ」のオーナメントのトロフィー。タイトルの「Plant」は工場をイメージしてつくったことから

クリエイターズトーク Vol.40

花とうつわ。富山ガラスとチューリップ

2020年2月24日(月・休) 18:30~20:00

定員: 30名 参加費: 2500円
(富山の地酒、おつまみ付、プレゼント企画)

当館のチューリップインスタレーションでコラボした二人が登場。花と花器の関係を二人の作家と一緒に考えます。

ガラス作家

和田修次郎 × 花千代

フラワーアーティスト



<申し込み方法>

<http://eventregist.com/e/toyama40>
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。

花千代 / フラワーアーティスト

洞爺湖G8サミットの公式晩餐会の会場装花も手掛けたフラワーアーティスト。当館で毎年富山のさまざまな工芸品とコラボしたフラワーインスタレーションを展開

「ちょっと懐かしいパッケージも魅力的」



富山のくすりがすごいワケ

レトロなパッケージが目を引くこちらは、いまま実際に販売されている「富山のくすり」。これらの薬はかわいらしさもさることながら、「置きぐすり」という新たな商売手法で江戸時代に富山から全国に広まりました。



置きぐすりから300年の歴史があります

富山の2代目藩主・前田正甫が江戸に登城した際、ある城主の腹痛を持参していた薬で救ったエピソードが伝わっています。これを外貨獲得のチャンスと見た正甫は、全国で自由に商売できる許可証「他領商売勝手」を發布。これが置きぐすりの発祥といわれています。

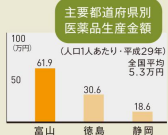


前田正甫像



トップクラスの薬業県です

県内にはいまもさまざまな医薬品にかかわるメーカーが約80社あり、製造所数は100を超えます。これは人口あたりの製造所数並びに従業者数で比べると全国一(平成29年)。また、富山でガラス工芸が盛んな理由のひとつは、薬瓶を多く製造していた背景もあるそう。



主要都道府県別 医薬品生産金額



売薬さんの籠「柳行李」



富山のくすり文化を語る上で欠かせないのが「売薬さん」の存在。左写真の「柳行李」を背負って村から村へ薬を届けて歩いた売薬さんは、各家庭の薬の使用履歴を知る健康アドバイザーでもあり、ときに道中で得た情報を伝えるメッセンジャーとしての役割も果たしました。

「柳行李」は中が五段になっていて、最上段から懸壺標(かけばちよう)、算盤、財布、筆記用具などを、二段目には土産品を、三段目には回収してきた古薬を、四・五段目には新しい薬、五段目には、高貴薬を入れたそうです。

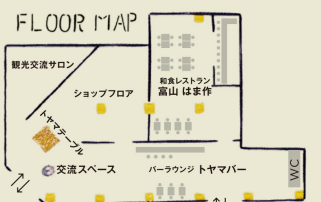
和ハーブの楽園がオープン!



Healthian-wood (ヘルジアン・ウッド)

住所: 富山県中新川郡立山町日中上野53番 開: 前田薬品工業 Mail: info@healthian-wood.jp www.healthian-wood.jp (2021年完成予定)

2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。



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

農工商連携・地域資源活用商品フェア 農林漁業者と商工業者がコラボ! 富山の豊かな素材や優れた技術を生かした商品が並ぶ展示・販売会を開催します。

期間: 2020.2.7(金)~2.9(日)

EXHIBITION

出会いが勃く越中富山くすりフェア 江戸時代から300年あまりの歴史をもち、全国の人々に愛され続けている「富山のくすり」。昔懐かしいパッケージの配薬販売を行います。 期間: 2020.2.7(金)~2.9(日)

EXHIBITION EVENT

日本橋とやま館チュールリップフェア

期間: 2020.2.18(火)~3.1(日)

●花千代 チュールリップ インスタレーション 花千代×富山ガラス「春の息吹、ガラスとチュールリップの接吻!」 フラワーアーティスト・花千代氏と富山ガラスがコラボレーションして生まれた花飾をメインに、日本橋とやま館のチュールリップインスタレーションが今年も館内を華やかに演出します。

●ワークショップ

「ガラス器を使ったmodernチュールリップアレンジ」 日時: 2020年2月24日(月・祝) 15:00~16:30 講師: 花千代氏 定員: 8~10名 参加費: 3000円(花材代込)

●トークイベント

日時: 2020年2月24日(月・祝) 18:30~20:00 定員: 30名 参加費: 2500円(富山のお酒、おつまみ付、プレゼント企画)

●チュールリップ切花プレゼント&PR

【斬抜切花研究会】 アンケートにご協力いただいた方、各日先着100名さまに富山のチュールリップ切花をプレゼント! ※なくなり次第終了 日時: 2020年2月22日(土)・23日(日・祝) 11:00~17:00

EXHIBITION EVENT

富山ガラス展



フラワーアーティスト・花千代氏と富山ガラスがコラボレーションした花器を特別限定販売! 昨年未だ大好評だった富山ガラス作家協会の作品の展示販売とワークショップも同時開催します。

期間: 2020.2.18(火)~3.1(日)

●トンボ玉とガラスピアスを使ったアクセサリー作り 日時: 2月29日(土)・3月1日(日) ①11:00~ ②13:00~ ③14:00~ ④15:00~ ⑤16:00~ ⑥17:00~ 定員: 各回4名 参加費: 1200円(材料費込)

セミナー・イベントの申し込み・詳細は日本橋とやま館ウェブページ https://toyamakan.jp

とやまテーブル

EXHIBITION 春の四重奏

4月初旬の朝日町では、チュールリップ・菜の花・桜・立山連峰が織りなす「春の四重奏」が見られます。そんな奇跡の絶景をイメージした展示で、ひと足早く春の訪れを感じませんか?

期間: 2020.2.18(火)~3.1(日)

教えて! コンシェルジュ おすすめ富山情報

上市町「餅屋雪のフェスティバル」

「誰もが雪に親しみ、雪を楽しむイベント」として毎年2月11日に開催されるイベント。40店以上のブース「ボカボカ食の広場」では名物「くま鍋」等の軽食のほか、里芋コロッケなどの町の特産品も数多く並びます。

詳細は... https://www.town.kamichi.toyama.jp/event-topics/svEveDtl.aspx?servno=3157

ショップフロア

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

PICK UP

梅とはちみつ/カリンとはちみつ(大瓶兼蜂園)



左: 梅とはちみつ 2160円(税込) 右: カリンとはちみつ 2592円(税込)

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醸造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揃えて、ご利用ください。

EVENT

富山の地酒「樹田酒造店」きき酒会

殿元による解説を聞きながら、樹田酒造店の地酒の飲み比べができる「きき酒会」を開催。富山でもなかなか体験できませんので、お見逃しなく! 料金: 3000円 要申込 日時: 2020.2.7(金) 18:00~19:00 申し込みは日本橋とやま館ウェブページ

EVENT

カリンとはちみつの日本酒サワー

大場養蜂園の「カリンとはちみつ」を純米酒で割ってサワーにしました。カリンの香りとほんのり甘いのはちみつのサワーは日本酒が苦手な方にもおすすめ! ぜひご賞味ください。 700円(税込) 提供中

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。

MONTHLY MENU



魚津バイ飯わっぱ

2400円(税込) 1日10食限定!

魚津で「漁師飯」として食べられてきたバイ飯。新鮮なバイ貝をたっぷり使った絶品バイ飯を、蒸してふわふわのわっぱでご賞味ください。小刺身、味噌汁、小鉢、香の物も付いた贅沢なセットです。

期間: 2020.2.1(土)~2.29(土)