

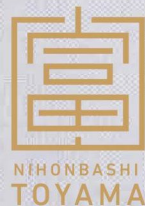
2019.1

NIHONBASHI TOYAMA PAPER

特集

採れないけど消費額はNo.1!

昆布王国・富山



新年あけましておめでとうございます。

今月の特集は富山の食には欠かせない「昆布」。
出汁をとるだけでなく、色んな料理にアレンジ
できる最強の食材です。昆布が採れないのに、
富山が昆布王国になったのはどうしてでしょう？
歴史的な観点からその謎をひも解いていき
ます。日本古来の縁起物の食品としても、新しい
年のはじまりにぴったりですね!

Take free
supported by Discover Japan

Schedule

1
2019

January

日 30	<年始の営業時間> 1月3日 初売り。18時に全館閉館。 1月4日、5日 通常営業。 トヤマパーは19:30に、 富山 はま作は18:00に開店。
月 31	
火 1	
水 2	
木 3	新春特別企画! 日本橋とやま館オリジナル福袋 新春! 蔵元来館
金 4	
土 5	
日 6	
月 7	<毎週木曜>ご当地パン入荷! <毎週金曜>和菓子入荷!
火 8	
水 9	
木 10	
金 11	
土 12	
日 13	
月 14	
火 15	
水 16	
木 17	
金 18	
土 19	富山県庁 JOBカフェ (女性向け)
日 20	富山県庁 JOBカフェ (社会人向け)
月 21	
火 22	
水 23	
木 24	
金 25	クリエイターズトーク Vol.27 有田行男氏
土 26	
日 27	
月 28	休館日
火 29	
水 30	
木 31	

△トヤマパー富山のお正月(1月6日)

△富山交流サロン 日本橋とやま館お年玉アンケート
(1月4日~14日)

「なんと幸せのおすそわけ」展(1月14日~27日)

△富山はま作V.きとそいみず大漁祭り
(1月21日~27日)

△富山はま作V.ふり雑炊、新春!紅白丼(1月7日~31日)※1月限定

海の森のいたち
1月29日~2月3日



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(藤色)



有田さんのお気に入り

大野屋 高岡ラムネ とやまKAWAII

毎年秋に開催される高岡の統合イベント「工芸都市 高岡の秋」は、魅力的な物、技、人に出逢える機会。有田研究室の学生がデザインした「大野屋 高岡ラムネ とやまKAWAII」は限定バージョン!!

新しい価値をつくること。
それを自ら考える力を

神戸出身の有田さんが、はじめて富山を訪れたのは2008年の会社員時代。富山大学芸術文化学部で講演したことがあった。内容は「デザインと特許」。学生たちがデザインにとっても興味をもってくれたことで、デザインの現場もおもしろいけれど、同時に教育の大切さを感じたという。

高岡に住むにあたり、地域の人のなかかわりに時間をかけようと思ったそう。「それまで大量生産の現場にいたので、地域では、小規模適量生産を学びデザインをしたかった。しかし、すでに実践されていたので、高岡というブランドを高めるための活動をしていこうと」。そこで生まれたもののひとつが2018年度グッドデザイン賞を受賞した「職人・町人スタンプラリー」だ。

有田さんが期待するこれからの富山は? 「若い世代が頑張っている。継続可能な新しい地域の在り方が生まれたいですね」。



有田行男
YUKIO ARITA

Profile

富山大学芸術文化学部准教授。芸術工学修士。京セラ、NEC(日本電気)、法政大学デザイン工学部非常勤講師を経て、現職。「企業との製品共同開発」、「企業のデザインマネジメント」、「デザインを切り口とした地域の社会作り」を研究テーマとし、産学官連携事業として注目される「高岡クラフト市場街」実行委員会副委員長としても活躍

第27話

今回お話をうかがったのは、デザインを切り口として地域にかかわる富山大学准教授の有田行男さん。企業の商品デザインからマネジメントまで幅広く携わり、これからの時代に対応できるデザイン教育を行う有田さんから見た富山とは?

「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!

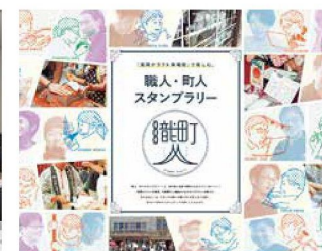
有田さんのお仕事



これまでに携わった携帯電話やスマートフォン(京セラ・日本電気)



現職での授業風景(富山大学芸術文化学部准教授)



職人・町人スタンプラリー(2018年度グッドデザイン賞受賞)

京セラでは世界初のスマートフォンのデザイン、NECではMEDIASのプロジェクトリーダーなどを担っていた有田さん。実際のデザインからマネジメント、仕組みづくりまでもこなす。大学では、皆がやっていないことに対して新しい価値をつくっていくことを考え、身につけさせる授業を行う。2018年度グッドデザイン賞の「職人・町人スタンプラリー」も、大学での取り組みから誕生した。伝統産業の背景に流れる文脈を知り、つくり手の縁を読み解いてもらう手法が評価された。

クリエイターズトーク Vol.27

デザインが地域にできること

2019年1月25日(金) 19:30~21:00(予定)

定員:30名 参加費:1500円(富山の地酒、おつまみ付)

<申し込み方法>

<http://eventregist.com/e/toyama27>
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。
情報は随時Facebookページにて更新中。
www.facebook.com/LBA.japan

地域の最大の魅力である「ひと」をめぐってもらう仕掛けとして、「高岡クラフト市場街」で実施された「職人・町人スタンプラリー」。2018年グッドデザイン賞も受賞した本取り組みのプロデューサー・有田行男さんに地域とデザインを語っていただきます。

採れないけど消費額はNo.1! 昆布王国・富山

富山の食の旨み代表として挙げられるのが、昆布! 実は富山県では昆布が採れないのに、消費額は全国1位!! 富山にこれほどまでに昆布が浸透している理由は、歴史をひも解くと見えてきます。

富山が昆布王国になった理由

北前船が昆布を運んできた!



提供: 富山市教育委員会

江戸時代から明治時代にかけて、日本海側で発展した北前船。富山では東岩瀬や伏木、水橋などが寄港地となり、北海道からニシンや米などと一緒に昆布も大量に運ばれ、食されていました。北前船で昆布が運ばれた経路は後に「昆布ロード」と呼ばれるようになったそう!

北海道に開拓民として移住

明治時代、富山県から多くの人々が北海道に開拓民として移住したのは有名な話。昆布で有名な羅臼町は、かつて町民の7割以上が黒部市の出身者だったことも。移住した人々が故郷富山に昆布を送っていたともいわれています。富山の昆布文化は開拓民たちに支えられて育ったのかもしれない。

※写真は羅臼昆布(天然)200g 2160円(税込)
味が濃く香りのよい出汁がとれる高級昆布。



これはおすすめ!

昆布の旨みが
いいお味な「昆布グルメ」

1. かじき昆布ベ刺し身 厚切り二段(かねみつ) 842円(税込)

さず(かじき)の昆布締めは富山の食卓には欠かせません! クセのない「マカジキ」に昆布の旨みが深く染み渡ります。

2. 昆布パン(さわや食品) 162円(税込)

いよいよパンにまで昆布を練り込みました! 北海道産の昆布と富山県産の米粉を使用。塩気と甘みの優しい味です。

3. 特製蒲鉾 昆布巻(梅かま) 832円(税込)

富山のかまぼこといえば昆布巻かまぼこ! 新鮮な魚をすり身にし、北海道産の真昆布で渦巻き状に巻いた人気の一品です。

4. 杵つき昆布もち(日の出屋製菓産業) 648円(税込)

焼きあがりにはえも言われぬ香り! 富山県産新大正もち米と日高産昆布を使用した昆布餅はじんわりと身体を温めてくれます。

5. 昆布鰯寿司(吉田屋鰯寿司本舗) 1800円(税込)

酢飯の下にはおぼろ昆布、ますの上には薄いつつ昆布が! 昆布のもつ風味が鰯寿司の新たな味わいを演出します。

6. 羅臼昆布うどん(四十物昆布) 648円(税込)

旨みと香りを味わう為に練り込みました! 昆布の微粒の粉末と目にも見える粗挽きの粉末をブレンド。見た目も味も最高!

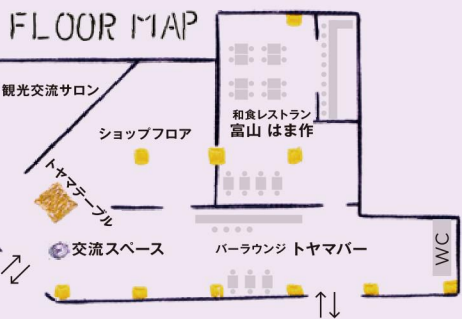
これが定番!!

おむすび白とろろ・おむすび黒とろろ
(越中富山 幸のこわけ) 各324円(税込)

昆布商品と言えば、これ! 白とろろはうどんや
お味噌汁に、黒とろろはおにぎりにぴったり。



1月のとやま館情報



EVENT 〈交流スペース〉

初売り企画!
日本橋とやま館オリジナル福袋販売

富山のうまいもんを詰め合わせた「富山のいろいろなセット」(限定40個)、富山米の新品種「富富富」を含む、「富富富とごはんのお供セット」(限定10個)をご用意。価格はどちらも3000円(税込)です。※なくなり次第終了

日時: 2019.1.3(木) 10:30~

[日本橋とやま館のお正月]

年始は日本橋とやま館で富山のお正月を楽しもう! 本年もよろしくお祈りします。

EXHIBITION

〈トヤマテーブル〉

富山のお正月

富山ではお正月に天神様の掛け軸や人形を飾る風習の地域があります。富山ならではの正月の風景をぜひご覧ください。

期間: 2018.12.26(水)~2019.1.6(日)

EVENT

〈観光交流サロン〉

日本橋とやま館お年玉アンケート

日本橋とやま館会員様を対象に富山に関するアンケートを実施します。お答えいただいた方にはショップで使える500円商品券をプレゼント! (その場で入会も可能)

期間: 2019.1.4(金)~1.14(祝・月)

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

きときといみず 大漁祭り

射水市の厳選食材(寒ブリ・ベニズワイガニ・シロエビ)満載のランチ、特別ディナーをご用意! ディナーでは、富山湾貝、稀少海老の食べ比べをお楽しみいただけます。

・ランチ 3800円(税込) ※要予約

※21日~25日10食限定

26、27日20食限定

・特別ディナー 8000円(税込)

※完全予約制、各日定員30名

25日(金)18:30~

26日(土)17:00~

27日(日)17:00~

日時: 2019.1.21(月)~27(日)

PICK UP

[1月限定ランチ] ぶり雑炊



ぶり雑炊
(ブリの刺身、漬物、小鉢付き)
2800円(税込) ※1日限定10食

ブリの旨みが凝縮された出汁をぜひご賞味ください。寒ブリシーズンの時期ならではの一品です。

期間: 2019.1.7(月)~31(木)

PICK UP 新春! 紅白丼



新春にぴったりの高志の紅ガニとシロエビ満載の紅白丼。
価格: 2800円(税込)
※1日限定10食

期間: 2019.1.7(月)~31(木)

和食レストラン「富山 はま作」

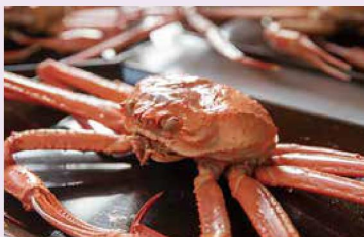
OPEN / 11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)
17:00 ~ 22:30 (L.O.22:00)

※日曜、祝日~21:00 (L.O.20:30)

Tel / 03-3516-3011

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……



「新湊かに小屋」です
射水市の
しんみなと
新湊漁港のそばにあり、昼セリにかけられたばかりの
高志の紅ガニが味わえる「新湊かに小屋」。熟練の職人にゆでられたカニは、みずみずしく濃厚な甘みが格別。店内の大漁旗が港町気分を盛り上げます。ぜひ今が旬の新湊へお越しください。
詳しくは…<https://shinminato-kanigoya.jp/>



観光交流サロン

OPEN / 10:30~19:30

観光交流サロンでは富山県が誇る伝統工芸、「井波彫刻」の欄間を展示しています!

ちょっと富山を持ってきてみる。

〈交流スペース〉

今月は、山と海が近い魚津の魅力を伝える「海の森のいたずら〜魚津の水循環〜」、南砺市の豊かな自然や風土に根差した物産展「なんと幸せのおすそわけ」展を楽しんで!

EVENT

海の森のいたずら

〜魚津の水循環〜



魚津は、山から海までわずか25kmの間で高低差が2400mもあるという特徴があります。ひとつのまちで水が循環する不思議な景観と、その地勢から生まれる美味しい食材をお届けします。

期間: 2019.1.29(火)~2.3(日)

EVENT

「なんと幸せのおすそわけ」展



南砺市には豊かな自然の恵みや風土に根差した特産物、特産品がいっぱい。日本遺産にも登録された木彫刻のまち・井波の美も併せてご紹介します。

期間: 2019.1.14(月)~27(日)

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。大切な人に贈る「富山のいいモノ」をピックアップ。素材と食文化、手仕事に織りなす、衣・食・住・遊を彩る品物を揃えています。

PICK UP

富山の寒ブリ商品が人気!



ショップフロアでは富山の寒ブリを使った商品が人気です。脂ののった寒ブリの美味しさをぜひご自宅でもお楽しみください。

寒の夕ふり 1890円(税込)など

ショップフロア

OPEN / 10:30 ~ 19:30

Tel / 03-3516-3020

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、交流の場にぜひご利用ください。



EVENT 新酒続々入荷

富山から新酒が続々届いています。弾けるような若々しさを感じられるこの時期ならではの味わいをぜひ堪能ください。
飲み比べセット(日本酒3種・富山の水) 700円(税込)

EVENT 新春! 蔵元来館

満寿泉でおなじみ樹田酒造店と富山県酒造組合が来館。今年の新酒の最新情報を聞くチャンスです!

日時: 2019.1.3(木) 11:00~17:00

EVENT お正月特別メニュー

お雑煮やかぶら寿司、甘酒をご用意してお待ちしています。
期間: 2019.1.3(木)~

バーラウンジ「トヤマバー」

OPEN / 11:00 ~ 21:00
(L.O.20:30)