

# 2019.3

NIHONBASHI TOYAMA PAPER



NIHONBASHI  
TOYAMA

特集

海にも優しい  
ホタルイカ漁って??



海を回遊しながら、産卵の時期に富山湾にやってくるホタルイカ。ホタルイカが放つ光は海面を覆い、富山の沿岸域で、この時期しか見ることができない珍しい景色をつくり出します。

今月の特集は「海にも優しいホタルイカ漁って??」富山ならではの漁法を解説するほか、海上観光などホタルイカ体験のあれこれをご紹介します。富山の神秘をぜひ体験してください。

Take free  
supported by DiscoverJapan

Schedule

3  
2019

March

火 26	
水 27	
木 28	🍞
金 1	🍞 <span>&lt;毎週木曜&gt;ご当地パン入荷!</span>
土 2	🍞 <span>&lt;毎週金曜&gt;和菓子入荷!</span>
日 3	
月 4	
火 5	
水 6	
木 7	🍞
金 8	🍞 } <span>ホタルイカ発光ショー (3月8・9日)</span>
土 9	
日 10	
月 11	
火 12	
水 13	
木 14	🍞
金 15	🍞
土 16	🍞 } <span>朝日町「まめなげマルシェ」 (3月16日・17日)</span>
日 17	
月 18	
火 19	
水 20	🍞 <span>Talk クリエイターズトーク Vol.29 石黒八郎氏</span>
木 21	🍞
金 22	🍞
土 23	
日 24	
月 25	
火 26	
水 27	
木 28	🍞
金 29	🍞
土 30	
日 31	

**ホタルイカアメリカ展**  
(3月4日~10日)

**ホタルイカ発光ショー**  
(3月8・9日)

**朝日町「まめなげマルシェ」**  
(3月16日・17日)

**クリエイターズトーク Vol.29 石黒八郎氏**

**県産品フェア** (3月11日~17日)  
▲富山はま作V富山湾の神秘「ホタルイカ」尽くし(月初旬)

**海洋深層水フェア**  
(3月11日~17日)  
▲富山はま作V富山湾の三味井(3月1日~3月31日)

**「トヤマバー」エテイルフラワー「美食花セット」**  
(3月31日)

**「トヤマテール」富山湾の恵み**  
(3月4日~4月14日)

**越中富山技術のわけ**  
(3月18日~3月31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  
ショップロア 03-3516-3020  
和食レストラン 03-3516-3011

営業時間  
ショップロア 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](https://www.facebook.com/toyamakan.jp)  
Instagram [www.instagram.com/toyamakan3](https://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: 大鶴佳奈 生地提供: 松井機業  
刺繍パネルの生地: 城端しげ頼(●●色)



富山の風土

石黒さんのお気に入り



手づくりこうじの麹蓋

石黒さんのお気に入りは、富山の「風土」！海も山もあり、湿度日本一の富山全体の気候が、発酵文化に大きな影響を与えている。写真は手づくりこうじの麹蓋。菌糸がたくさんついているので逆さまにしても落ちない。

食は命をつかさどっている  
高校から地元を離れ一人暮らしをしていた石黒さんは、大学、5年間の会社員生活を経て27歳で富山に戻り、父から種麹づくりを学んだ。石黒家は「一子相伝」。父の教えで麹室に温度計はない。非科学的だと思っていた石黒さんだったが、いつの間にか麹室に入った途端に温度が、麹蓋に触れると状態がわかるようになったという。良い麹をつくるため、現在でも午前0時、4時30分に麹室に行く。「自分はまだ勉強中で父を超えたとは思っておりません。こだわりをもっているのではなく、先祖がやっていたことを毎日守ってきたのです。昔ながらのものを守ることの方が大切ですから」と、石黒さん。  
「種麹という生き物に対峙しています。食は命をつかさどっているものですから、嘘をつかない商品をつくらなくたい。」  
情報が溢れる社会で信頼できるものは何であるのか、私たちもその感覚を常に磨き続けなければならぬだろう。

### クリエイターズトーク Vol.29

### 富山の発酵文化

2019年3月20日(水) 19:00~21:00(予定)

定員：30名 参加費：1500円(富山の地酒・おつまみ付)

北陸唯一の種麹屋として麹づくりを行う石黒八郎さん。富山県産米を使って無添加にこだわる伝統的な製法は、とても手間ひまがかかるといいます。厳しい冬を乗り越えるため、先人たちが工夫し編み出した製法とは？ 富山の発酵文化をお話いただきます。

#### <申し込み方法>

<http://eventregist.com/e/toyama29>  
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](http://www.facebook.com/LBA.japan)



## 石黒八郎

HACHIROU ISHIKURO

#### Profile

北陸唯一の種麹店である、石黒種麹店社長。高校、大学、5年間の会社勤めまでを東京で過ごす。江戸・文政年間より家業として麹づくり、「種麹店」としての創業は明治28年。次男だったが、商売に向いているといわれ、4代目として跡取りに。種麹の製造は「一子相伝」であり、代々伝えられたことを守り続けている。「正しい知識をもってほしい」と行う講演や味噌づくり教室などの活動には毎回多くの人が集まる。[www.1496tanekouji.com](http://www.1496tanekouji.com)



昔ながらの甘酒



麹職人のこだわり味噌



日本橋とやま館での講演の様子

「飲む点滴」ともいわれる『昔ながらの甘酒(新大正もち米)ノンアルコール』は、砂糖不使用無添加で糀本来の甘さが優しく体に染みる。熟練した職人が心をこめてつくった自慢の種麹による「手作り糀」をふんだんに使った『麹職人のこだわり味噌』。すべて、昔ながらの製法を守っている。「正直な商品づくりをする」石黒さんの講演にはいつも人がいっぱい!!

石黒さんのお仕事

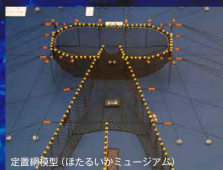
「クリエイターズトーク」  
あの人が語る、とっておきの「とやま」を紹介します！  
第29話

南砺市福光の地で、江戸・文政より家業として麹をつくり、「種麹店」としては明治28年に創業した「石黒種麹店」。日本の食文化にとって大変貴重な存在である「石黒種麹店」の4代目、石黒八郎さんにお話をうかがいました。

# 海にも優しいホタルイカ漁って??

## 漁法のこと

ホタルイカは回遊性の1年魚で、富山湾には産卵の時期にやってきます。ホタルイカ漁に使われるのは定置網。富山の漁で特徴的なのが、定置網の奥へと誘い込む垣網という部分に使われているわら網。刈り取った稲を脱穀、残ったわらを乾燥させ、漁師さんの手作業で縄が編まれていきます。わら網には、海水を含み重みで安定すると、潮の流れにもなる特徴が。化繊の網と異なり1シーズンで切り落とされる為、海藻やプランクトンが付着して、魚が集まる漁礁になり、翌年以降の漁場づくりにもつながるのです。



定置網模型 (はたるいカミュージアム)



大正7昭和使のほたるいカ観光(滑川市博物館)

1909(明治42)年に滑川町役場が発行した「二大奇観」という冊子の年表に、1585(天正13)年に四歩一屋四郎兵衛が藁台網でほたるいカを漁獲した、と記されています。伝説ともいわれますが、昔からホタルイカが漁獲されていたのです。

幻想的な光が海面を覆う季節がやってきました。その光の正体はホタルイカ。産卵の時期には数百万匹のホタルイカが、陸のすぐ近くまで押し寄せます。富山市から魚津市にかけての沿岸域で観られるこの珍しい現象は、国の特別天然記念物にも指定されています。

今年も、ホタルイカを満喫できるツアーが開催されます!  
**HOTARUIKA TOUR!!**



### ほたるいカ海上観光

定置網にかかったホタルイカの放つ青い光で、また明けきらぬ富山湾が一望して幻想の世界に変わる感動の様子を、実際に体験してみてください!

#### ほたるいカ海上観光2019

期間: 3月21日(木・祝)~5月6日(月)  
料金: 一般5000円、子ども3000円  
※問い合わせははたるいカミュージアムまで  
[hotaruikamuseum.com/tour](http://hotaruikamuseum.com/tour)



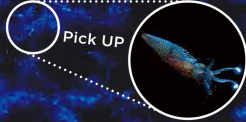
### ホタルイカ尽くしのプチ旅行

昨年大好評の日本橋とやま館限定企画が再登場! ほたるいカ海上観光やホタルイカ料理、ホタルイカミュージアムなどホタルイカづくしの特別な旅をご用意しました!

#### 上質な富山を訪ねる旅Vol.4

「五感で楽しむほたるいカツアー」  
開催日: 4月12日(金)~13日(土)  
料金: 2万7500円※富山までの交通費別  
申込み: 日本橋とやま館ウェブページ申込みフォーム  
問合せ: ツアーズジャパン 076-476-0161

光っているのは、すべてホタルイカ!



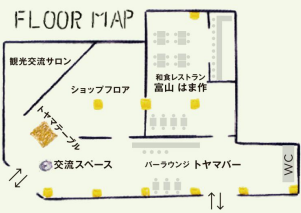
Pick Up



### ほたるいカミュージアム

住所: 富山県滑川市中原410  
Tel: 076-476-9300  
<http://hotaruikamuseum.com>  
ほたるいカの発光ショーが見られる「ライブシアター」や、ホタルイカの生態や棲息する富山湾の神秘について楽しく学べる、体験型のミュージアム!

## 3月のとやま館情報



### EVENT 海洋深層水フェア

太陽の光が届かない深海には、有機物や細菌類が非常に少ない海水、深層水の層があります。この富山湾の深層水を使ったホタルイカなどの商品を期間限定で販売します。また期間中には、和食レストランやバーラウンジにおいて、特別メニューも提供します。

期間: 2019.3.11(月) - 17(日)

ちょっと富山を持ってきてみる。

### 〈交流スペース〉

今月の交流スペースでは、ゆっくりと海の深いところで循環する「海洋深層水フェア」や神秘的な青い光を放つ「ホタルイカ発光ショー」を開催します。幻想的な富山をお楽しみください。

### EXHIBITION

#### ホタルイカ ナメリカワ展 ~神秘の青い光に魅せられる~

富山に春の訪れを告げるホタルイカ。期間中に生きたホタルイカが滑川市から登場! その神秘的な青い光を見れば、あなたもきっと魅せられる?!

期間: 2019.3.4(月) - 10(日)

#### 【ホタルイカ発光ショー】

日時: 2019.3.8(金)  
①18:00~ ②19:00~ ③20:00~  
2019.3.9(土)  
①17:30~ ②18:30~ ③19:30~

※事前申込み不要、無料

### EVENT

#### 朝日町「まめなげマルシェ」

~室町時代から受け継がれる風習「バタバタ茶」体験~

県最東部の「朝日町」の特産品の販売や名物バタバタ茶の実演を行います。また期間中、バーラウンジでは県下最古の酒造「林酒造場」の特別メニューも提供します。  
※「まめなげ」は「元気ですか?」を意味する方言  
日時: 2019.3.16(土)・17(日)

### EXHIBITION 「越中富山 技のこわけ」

富山ならではの素材と匠の技を集結した、「越中富山 技のこわけ」の新品、「箸置き」や「福分皿」を初お披露目します。また、「技」を裏側から支える「つくり手」の普段のものづくりもご紹介いたします。  
期間: 2019.3.18(月) - 31(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。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 県産品フェア

富山には美味しいものがいっぱい! 日本橋とやま館初お目見えの商品を期間限定で販売いたします。

期間: 2019.3.11(月) - 17(日)

### PICK UP 美食花 春の限定販売

フレンチやイタリアン、お肉料理やお菓子など実は使い道いろいろ! 美しく栄養価も高い、食べられる花「美食花」を限定販売します。  
入荷日(予定): 2月26日(火)~毎週火曜  
美食花(生)905円(税込)、クッキー746円(税込)  
ショップフロア  
OPEN / 10:30 ~ 19:30  
Tel / 03-3516-3020

## 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……



3月9日(土)・10日(日)に、国の重要伝統的建造物群保存地区、土蔵づくりの家並みが残る山町筋一帯でひなまつりが開かれます。レトロな町並みがお洒落さまのギャラリーに变身。明治・大正・昭和の時代ごとに形式の異なる美しい雛人形や、普段は見ることのできない旧家の家の中も見学できます。ぜひ一度お越しください。  
詳細は…<https://www.takaoka.or.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誇る伝統工芸、「井波彫刻」の欄間を展示しています!

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、富山を山盛りにしたテーブルが出現!! テーブルの上は月によって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 富山湾の恵み

富山湾の神秘と呼ばれる「ホタルイカ」と、富山湾の宝石「シロエビ」。春の訪れを告げる富山湾の恵みをイメージし、実際の漁に使われていた網や大漁旗などを展示。ショップフロアで人気の関連商品もご紹介いたします。  
期間: 2019.3.4(月) - 4.14(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醸造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。

### NEW

#### エディブルフラワー-美食花セット

無農薬でつられ、ビタミンやミネラル、食物繊維を多く含むヘルシーなエディブルフラワー(食用花)をあしらった春を知らせる華やかな特別メニューをご提供します。美食花とも相性のいい無添加の富山牛コンビーフを添えました。ショップフロアでは美食花クッキーや美食花を限定販売します。1000円(税込)  
期間: ~2019.3.31(日)

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 富山湾 春の三味井

富山湾を代表する海の幸が揃う季節。シロエビ、紅ズワイガニ、ホタルイカの三種の味で春の訪れをお楽しみください。2800円(税込)※ランチ限定1日10食  
期間: 2019.3.1(金) - 3.31(日)

### PICK UP 富山湾の神秘「ホタルイカ」尽くし

釜揚げ、天ぷらなど、この時期ならではの富山湾の神秘「ホタルイカ」尽くしのコースをご提供。新鮮なホタルイカを存分に味わってみませんか。  
ランチ 4320円(税込) / ディナー 7560円(税込) ※3月月初旬~ ※3月までに要予約

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