

2019.4

NIHONBASHI TOYAMA PAPER

特集

お蚕さんが育てた街
越中の小京都 城端



東本願寺の別院である善徳寺を中心に街が広がり、城端時絵や城端しけ絹などの伝統工芸が息づく街、城端。越中の小京都と呼ばれ、独自の土徳精神が受け継がれるこの街には、年に一度の祭があります。それがユネスコ無形文化遺産にも登録された「城端曳山祭」。5月4日・5日は、ゆっくと城端を訪れてみませんか？



NIHONBASHI
TOYAMA

Take free
supported by Discover Japan

Schedule



4
2019



April

木 28	今日の入荷スケジュール	
金 29	<第1・3水曜>甘酒・味噌入荷！	
土 30	<毎週木曜>ご当地パン入荷！	
日 31	<毎週金曜>和菓子入荷！	
月 1	<毎週土曜>健康卵入荷！	
火 2	<第2・4土曜>百姓納豆入荷！	
水 3	甘酒・味噌	
木 4	パン	
金 5	和菓子	
土 6	卵	
日 7	雪の大谷解説会	
月 8		
火 9		
水 10		
木 11	パン	
金 12	和菓子	
土 13	卵、納豆	
日 14	雪の大谷解説会	
月 15		
火 16		
水 17	甘酒・味噌	
木 18	パン	
金 19	和菓子	
土 20	卵	蔵元来館 樹田酒造店
日 21		
月 22		
火 23	ます寿し王子のます寿し 食べ比べワークショップ	
水 24	クリエイターストック Vol.30 浜田晶則氏	
木 25	パン	
金 26	和菓子	
土 27	卵、納豆	
日 28		
月 29		
火 30		



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

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：城端しけ絹



富山ガラス工芸館にて

浜田さんのお気に入り



浜多屋魚津駅前店「熊しゃぶ」

富山ガラス造形研究所の卒業設計講評をした際には、学生たちの作品のクオリティの高さに驚いたという。同級生でバンド仲間だった濱多雄太さんのめったに食べられない「熊しゃぶ」もお気に入り!!

人が滞在することを問い直す

富山県魚津市生まれの建築家・浜田晶則さんには、記憶に残る風景があるという。たとえば世界的建築家、ダニエル・リベスキンドの日本唯一の作品「アウトサイドライン」。浜田さんが通っていた高校から、緑の山に赤い線が走るこの景色が見えたそう。東京を拠点に、仕事で地元にかかわる現在の思いを聞いた。

「建築家として改めて魚津の街を見ると、この場所にはこんな施設やサービスがあればいいんじゃないかという視点をもちようになりました。東京から地元に戻った同級生も頑張っている、帰ると皆で集まって議論しています」。

浜田さんが魚津ではじめて手掛けたプロジェクトも、同級生のお店「藤吉」だった。

「富山では場所の特徴やよさをより強めることができる事業や設計をやるべきだと思っています。進行中の秘境の宿プロジェクトは、環境の価値をどうすれば引き出せるのかという考えの下に設計しています。皆が大都市に向かう状況の中で、逆の移動をつくりたいです」。

クリエイターズトーク Vol.30

地域を変える建築

2019年4月24日(水) 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)

teamLab Architectsのパートナーを務めるなど、デジタルテクノロジーを用いた作品を得意とする浜田さん。地元・魚津の漁協組合との新プロジェクトでは、宿の運営・収益構造までをデザインする。ソフトの部分までを含む、新しい設計のあり方をうかがいます。

<申し込み方法>

<http://eventregist.com/e/toyama30>
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

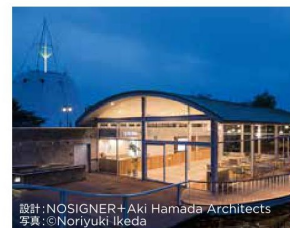


浜田 晶則

AKINORI HAMADA

Profile

1984年、富山県生まれ。建築家。建築やデジタルアートの設計を、複雑な情報を細やかに管理・制御する手法を用いて行う。東京大学大学院修士課程修了後、Alex Knezoとstudio_O1を設立。2014年に浜田晶則建築設計事務所を設立し、同年からteamLab Architectsのパートナーを務める。14年~16年、日本大学非常勤講師。主な作品として「綾瀬の基板工場」、「魚津埋没林博物館KININAL」など。<http://aki-hamada.com>



魚津埋没林博物館のカフェ
"KININAL(キニナル)"



神奈川「綾瀬の基板工場」



teamLab Architects
佐賀御船山楽園ホテルのロビーリニューアル

「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30話

「人が滞在することを問い直す。建築家は昔からビジョンを描いてきた」と話す建築家、浜田晶則さん。物心がついたときには建築家になろうと考えていた浜田さんの故郷、富山県魚津市の原風景とは?

浜田さんのお仕事

5月11日(土)まで東京・京橋のAGC Studioにて、砂山太一氏と浜田晶則氏による「鏡と天秤 —ミクスト・マテリアル・インсталレーション—」展が開催される。浜田さんはAGCが開発した、耐候性・光透過性などに優れた特徴を有するフッ素樹脂フィルム「アフレックス®(ETFEフィルム)」に、張力を与えて大ガラスを浮遊させるインスタレーションを制作。ぜひご覧いただきたい。



April.2019



お蚕さんが育てた街 越中の小京都 城端

江戸時代、京都や江戸でも流通する絹織物の産地として栄えた城端。古い街並みと上品な趣が残る街です。京都・東本願寺の別院である善徳寺を中心に、6基の曳山が巡行する城端曳山祭では、この土地で受け継がれる精神に触れることができます。



城端別院 善徳寺
住所：富山県南砺市城端 405

玉繭から生まれる珍しい「しけ絹」の生産地！ 東本願寺の別院・善徳寺の寺内町として発展

本願寺第8代 達如上人によって開基された城端別院善徳寺が街の中心にある城端は「越中の小京都」と呼ばれます。土徳の精神や工芸技術が長く受け継がれる街でもあります。城端絹もそのひとつ。通常は一頭の蚕がつくる繭玉ですが、稀に二頭の蚕がひとつの繭玉をつくり出します。不均一な太さのその糸で織り上げたものが「しけ絹」。城端の織物「しけ絹」は、自然な美しさを肌を優しく包んでくれます。



城端随一のお祭り 城端曳山祭

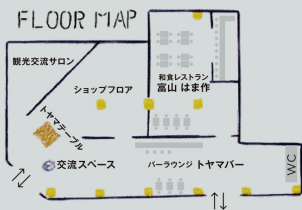
江戸時代中期から続く「城端神明宮祭の曳山行事」は毎年5月5日に開催。「城端曳山祭」は地域社会の安泰や災厄防除を願い、行われるもの。先頭に立つ獅子舞と剣鉾が悪霊を鎮め邪鬼を払い、続く傘鉾が神霊を迎えます。庵屋台の情緒あふれる庵唄や城端塗の粋を尽くした曳山を堪能してみれば、



開催日：5月4(土・祝)～5日(日・祝)
時間：4日(宵祭)18:00～21:00頃
5日(本祭)9:00～22:30頃

会場：富山県南砺市城端
問：南砺市観光協会 城端観光案内所
Tel：0763-62-1821
www.tabi-nanto.jp/event/post_11.html

4月のとやま館情報



EVENT ます寿し王子の ます寿し食べ比べワークショップ

毎回大人気のます寿し食べ比べワークショップを開催！「ます寿し王子」の解説を聞きながら、8種類のます寿しの食べ比べをお楽しみください。和食レストラン富山はま作の特製味噌汁つき！

日時：2019.4.23(火)
①14:00～ ②18:15～
会費：2000円 各回定員：8名
申込み：日本橋とやま館ウェブページ申込みフォーム

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、毎回満席となる人気のます寿し食べ比べワークショップや、一生に一度は見たい「雪の大谷」のパネル展&解説会を開催します。

EXHIBITION 雪の大谷パネル展& 解説会

4月15日(月)に全線開通する立山黒部アルペンルート「雪の大谷」のパネル展示を行います。富山で限定販売している人気商品も特別販売。併せて現地スタッフ経験者による見どころを紹介する解説会を開催します。

期間：2019.3.31(日)～4.28(日)

【解説会】
日時：2019.4.7(日)・14(日)
①14:00～ ②16:00～
※事前申込み不要、無料

富山の幸、買えます！ (ショップフロア)

PICK UP
限定入荷商品のご紹介！
つくり手のこだわりが詰まった生鮮食品を曜日指定で入荷します。

●石黒種鶏店(南砺市)

北陸唯一の種鶏店である手づくりの鶏の店。味噌や甘酒など全ての商品が安心・安全の無添加です。

●セイアグリーシステム(高岡市)

清浄な農場で自然の原料を配合した飼料を与え、健康で強い親鶏を育てています。

セアグリー健康卵6個

296円(税込)
サルモネラ菌フリーの鶏舎で育った親鶏が産んだ健康で清潔な卵。生食にもおすすめです。



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。

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

第1・第3水曜日出荷



甘酒
濃縮 951円(税込)、
ストレート 700円(税込)



富山県産コシヒカリ等米粒に富山県産新大正も米と能登の海水塩でつくられた身体に優しい甘酒。

手作り味噌 3種
651円～1154円(税込)



自慢の味噌による「手作りこうじ」をふんだんに使用。豊かな香りと味をお楽しみください。

●小原富農センター(富山市)

お米、大豆、季節の野菜を有機農法で育て、素材の美味しさを追求した商品づくりに励んでいます。

第2・4土曜日出荷

百姓納豆(小粒・大粒)

各157円(税込)
大豆の味が濃く、食べ応えのある納豆です。タレはついていないのでお好みで塩や醤油で召し上げ。



6 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……



富山県の東西を結ぶ「あいの風とやま鉄道」では、標高3000m級の立山連峰と、水深1000mに至る富山湾、その高低差約4000m(一萬三千尺)がテーマのダイニング列車「一萬三千尺物語」が4月にデビューします。「天然の生簀」と呼ばれる富山湾の恵みと豊かな里山の恵みをふんだんに盛り込んだ四季の味を、車窓から望む富山の風景とともに楽しめください。

詳細は…<https://13000story.com>



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！

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

「富山湾の宝石」シロエビは淡いピンク色で水晶のような姿が特徴です。漁業が成り立つほど漁獲されるのは世界でも富山湾だけ。4月から本格的にはじまる漁に合わせた当館のシロエビ商品を集めました！

期間：2019.4.1(月)～14(日)

EXHIBITION 富山のまつり

ユネスコ無形文化遺産に登録されている富山の「山・鈴・屋台行事」のひとつ、「高岡御山祭の御山行事」をイメージした展示を行います。お祭りに使用されていた本物の法被や提灯など、貴重な品々を間近でご覧ください。

期間：2019.4.15(月)～5.6(月)

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、交流の場にぜひご利用ください。

NEW 玉旭 ECHOES(エコーズ) 酒母搾り 純米生原酒

富山の県花でもあるチューリップから採取した酵母を使用したほのかな甘みのあるお酒。全国でも珍しい「酒母搾り」という方法で造られたこのお酒は、12%と低アルコールで、白ワインのような軽やかな旨みと酸味を感じ、甘・旨・酸が響き合う新感覚の日本酒です。※なくなり次第終了

期間：2019.4.1(月)～30(火)

EVENT 蔵元来館 樹田酒造店

清寿泉とお馴染み樹田酒造店の蔵元が来館！直接お話を聞くチャンスです。
日時：2019.4.20(土)13:00～17:00ごろ

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



PICK UP

ホタルイカ玉子とじ御膳 富山湾のお刺身付き



2800円(税込)
「富山湾の神秘」ホタルイカを特製出汁で炊いた玉子とじ御膳。ホタルイカのワタの旨みをどうぞ堪能いただけます。富山の春の味覚をお楽しみください。※ランチ限定1日10食

期間：2019.4.1(月)～30(火)

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