



ヒラクさんのお気に入り



右)「黒作り」と赤ワインがめっちゃ合います！」(ヒラクさん)
左) 47都道府県を旅している際に取材、京吉の「黒作り」、現在「発酵デパートメント」でも取り扱い中。

富山の発酵食「黒作り」はバリエーションから生まれました？

2018年から約1年間、日本全国に眠るローカルな発酵文化を発掘する旅をした、小倉ヒラクさん。富山で出会ったのがイカの塩辛の一種「黒作り」だった。「イカスミを発酵させた独自の調味液を使ってつくられるので、旨みがすごい。おもしろいのが、イベリア半島にルーツがあることなんです。江戸時代に富山を治めていた加賀藩が郷土の特産品をつくらうと、長崎の出島に視察団を送ったんですが、そこでイカスミを使った料理に目をつけたところから生まれたそうです」

ヒラクさんによると、富山は海からは北海道と北前船で、陸では飛騨古川に抜ける越中東街道で、他所に開かれた土地だったという。だからこそ外からの文化を受け入れた洗練されたものづくりの土壌が培われてきたのかもしれない。



小倉ヒラク HIRAKU OGURA

Profile

1983年、東京都生まれ。発酵デザイナー。下北沢「発酵デパートメント」オーナー。早稲田大学文学部で文化人類学を学んだ後、フランスに留学。帰国後は、アートディレクターとして企業で働く。東京農業大学で研究生として微生物学を学び、山梨県甲州市の山の上に発酵ラボをつくって、日々菌を育てながら微生物の世界を探求している。著書に「手前みそのうた」(農山漁村文化協会)、『発酵文化人類学』(木楽舎)、『日本発酵紀行』など。YBSラジオ『発酵兄妹のCOZY TALK』でパーソナリティを務める。
<https://hirakuogura.com>

「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17話
発酵デザイナーとして活躍する小倉ヒラクさん。2019年に渋谷ヒカリエで47都道府県の発酵文化をテーマにした展示を行ったり、現在は下北沢で「発酵デパートメント」というお店を開き、全国の発酵食品を独自の視点で紹介しています。ヒラクさんから見た、富山とは？

ヒラクさんのお仕事

クリエイターズトーク Vol.47

発酵デザイナー・小倉ヒラクが語る富山の発酵

2020年11月26日(木) 19:30~20:30

定員: 20名 参加費: 1500円(富山のお酒・おつまみ付き)
※日本橋とやま館SNSでのライブ配信も実施予定

<申し込み方法>
<http://eventregist.com/e/toyama47>
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。

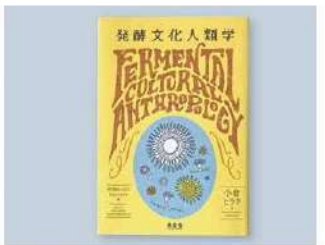
日本全国を旅し、ローカルな発酵文化を知り尽くす発酵デザイナー・小倉ヒラクさんが今回のゲストです。ヒラクさんによると、発酵食品はその土地の歴史や風土を閉じ込めたタイムカプセルのようなものだと言います。「ます寿し」や「黒作り」など、富山の発酵食には、一体何が眠っているのでしょうか？ 当日はヒラクさんおすすめの発酵食ペアリングもご試食いただけます。(予定)



左) スカボット



中) 下北沢「発酵デパートメント」



右) 『発酵文化人類学』(木楽舎)

右) 文化人類学的手法を用い、発酵というミクロな視点から社会の仕組みをとらえ直した一冊。
中) 下北沢に2020年4月にオープンした発酵がテーマの店舗。ショップのほかレストランも備える。
左) 情報学者のドミニク・チェンさんと共同開発した発酵ロボット。ぬか床にいる微生物の代謝をセンサーで読み取りメッセージに翻訳する。

麴の文化が息づく とやまは発酵大国!



富山県を含む北陸一円は、発酵文化の盛んなエリア。加賀藩にルーツをもつ伝統的な食文化の影響が残っています。たとえば、石川県の特産と思われる「かぶら寿し」は、実は富山の文化でもあります。かぶら寿しづくりに不可欠な、麴を使った発酵文化が特に根づいており、富山に美味しい日本酒が多いことを考えるとそのことがよくわかるはずです。麴菌が活動するのに適した気温や湿度といった気候も理由のひとつと考えられます。

日本橋とやま館で購入できます!



石黒種麴店
「昔ながらの甘酒(新大正もち米)ノンアルコール」
700円(500g入り)
県内にある100軒近くの麴店の中でも、麴をつくる時に欠かせない、大元である「種麴」をつくる北陸唯一の店「石黒種麴店」。麴本来の甘さを生かした昔ながらの製法でつくられる甘酒は絶品!

寿司文化の源流! 富山のかぶら寿し

切れてるかぶら寿し(ぶり)
価格:1350円(250g)~
販売期間:11月中旬~翌年2月(予定)
メーカー:ヨネダ
www.kabu-yoneda.co.jp



かぶら寿しとは、現在の寿司文化の源流にあたる「なれずし」の一種。塩漬けたカブでブリなどの薄切りを挟み込み、麴に漬けて発酵させたものです。酢は使わず、乳酸発酵で酸味を出しています。大カブの収穫とブリの水揚げが盛りとなる秋頃から冬につくられ、現在は11月頃から本格的に販売されています。大量に捕れた海の幸を長期保存する加工技術として発展してきた歴史があり、発酵デザイナーの小倉ヒラクさん(今月のクリエイターズトークゲスト)によれば、日本海側でよく見られる文化なのだそう。

ます寿し各種

1501円~

「ます寿し」も実は「かぶら寿し」と同じなれずしがルーツ。現在は酢飯の酢の利かせ具合やマスの締め具合でさまざまなタイプが販売されています。日本橋とやま館では日替わりで各メーカーより入荷中!

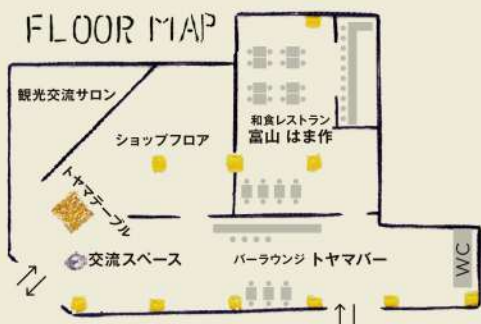


バタバタ茶

648円

朝日町・蛭谷で飲まれているお茶で、夏の一番暑い時期に約40日かけて発酵させてつくられる「後発酵茶」の一種。茶葉で泡立てて飲むことからこのような名前がつけられたとか。

11月のとやま館情報



イベント詳細はWEBでチェック!

詳細情報は日本橋とやま館ウェブページに掲載しています。
日本橋とやま館ウェブページ
https://toyamakan.jp



最新情報は SNS でも発信中!
Facebook: @toyamakan.jp
Instagram: @toyamakan3

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。

SPECIAL MENU

はま作お食事割引券をプレゼント!
【お食事券のプレゼント】
はま作でのお会計1000円ごとに次回ご利用いただけるお食事券(500円)をプレゼントいたします!(お一人さま会計金額により、もらえる「お食事券」枚数が増加!)
※発行予定枚数に達し次第配布を終了いたします
【お食事券のご利用】
はま作でのお会計1500円ごとに「お食事券(500円)1枚、一度に最大4枚までご利用いただけます!(お一人さま会計金額により、ご利用できる「お食事券」枚数が増加!)
※はま作でのイベント参加費やほかの割引制度との併用は不可
※はま作レディースプランには使用できません
ぜひこの機会にお得にお食事をお楽しみください!

SPECIAL EVENT 富山 はま作 落語会

和食レストラン富山 はま作の人気企画! 「富山 はま作 落語会」を開催します。富山県出身の落語家・桂米福福師による落語を楽しんだ後は富山 はま作特製「落語御膳」をご堪能ください。



日時: 2020.11.15(日)
16:15~19:15 (16:00開場)
定員20名 8900円(飲み物代込み) ※要申し込み

SPECIAL MENU

11月おすすめランチ 宝づくし御膳(カニ小井付)
富山の海の幸・山の幸を一度に堪能できる「宝づくし御膳」。べっこう寄せや昆布巻など富山の郷土料理も味わえます。
料金: 3980円
シロエビ唐揚げ、ほたるいか活揚げ、ます寿し、蒲鉾、べっこう寄せ、昆布巻、パイ貝煮、昆布パイ貝刺、黒部名水ホーク醤油焼魚、カニ(高志の紅ガニ)小井、甘味



SPECIAL EVENT

SAYS FARM×富山 はま作 ワインペアリングの夕べ



富山を代表するワイナリー・SAYS FARMと和食レストラン富山 はま作のコラボイベントが実現! SAYS FARMの5種類のワインと富山 はま作料理長が手掛ける海の幸・山の幸のマリアージュをお楽しみください。当日はSAYS FARM醸造責任者の田向俊さんをお迎えしてお話をうかがいます。

日時: 2020.11.29(日) 16:30~19:00
定員: 20名 1万6800円 ※要申し込み

富山 はま作のイベントのご予約はこちらからお申し込み: 日本橋とやま館ウェブページ またはお電話03-3516-3011(富山 はま作直通)

教えて! コンシェルジュ おすすめ富山情報

富山県自然博物館 園いの里(富山市)



広大なフィールドと展示館を有し、ビオトープの整備や季節ごとの自然観察会を実施しています。隣接する「いこいの村 磯波風」では、大自然に囲まれた展望大浴場があり、氷見直送の新鮮な海の幸も楽しめます。

詳細は..... www.toyamap.or.jp/shizen

トヤマテーブル

EXHIBITION おふる県トヤマ

日本橋とやま館で人気の入浴剤や「ケロリン」の桶、素材にこだわった自然派のスキンケアグッズなどをご紹介します。お風呂好き&美肌県トップクラスの富山県ならではの商品をお楽しみに!



ケロリン桶
1430円

期間: 2020.11.17(火)~11.29(日)

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。

PICK UP 上市町展



北アルプスの霊峰「剱岳」のふもとに位置し、暁暉と登拝の場として知られる上市町。1300年前に行基によって彫られたと伝わる巨大な磨崖仏が鎮座する霊場、真言密宗大本山「大岩山 日石寺」があり、「滝行」や「写仏」が体験できます。そんな大岩地内の魅力を体感できる展示を中心に、上市町の特産品の販売を行います。

期間: 2020.11.17(火)~11.29(日)

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 富山の干し柿「あんぼ柿」入荷

富山県推奨「とやまブランド」の秋の味覚、富山の「あんぼ柿」が届きます。水分が生の実の35%程度になるまで干した柿で、食物繊維が豊富で甘みがあり、中はゼリー状。手もみで丁寧に作られた香り高くジューシーな富山の「あんぼ柿」をぜひ一度ご賞味ください。なくなり次第、販売は終了いたしますので、お見逃しなく!



期間: 2020年10月下旬~11月下旬
※入荷状況により変更あり。なくなり次第終了

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。

LIMITED 五箇山セット



1000円

世界遺産の合掌造りで有名な五箇山。その五箇山地域のお酒「三笑楽」、おつまみ(五箇山豆腐の麴味噌漬、赤カブの漬物)をセットにしたお得な「五箇山セット」を提供中です。富山が誇る山の幸をお楽しみください。