

# 2021.1

NIHONBASHI TOYAMA PAPER

特集

年のはじめに、ブリでご祈願



新年明けましておめでとうございます。

富山の冬の味覚の王者といえばブリ!

この時期、脂がのって美味しいことはもちろん、

成長に合わせて名前が変わる、出世魚のブリは、

正月などハレ日の食卓に登場する

縁起のよい魚として親しまれています。

今回は、ブリを使って一年の無病息災を祈る

「鰯分け神事」や、ブリを抱えたえびずさんなど、

富山に伝わるブリの文化的一面をご紹介します。

Take free  
supported by DiscoverJapan

NIHONBASHI TOYAMA KAN

## 2021 Schedule 1

金 1	<年始の営業時間> 1月4日 全館18:00まで 1月5日 短縮営業 ※トヤマバーは19:30に、 富山はま作は16:00に 閉店します。	▲トヤマバーの映画 富山のお正月(12月26日~1月17日)	▲交流スペースの映画 犬コメ騒動 パネル展(1月18日)	▲トヤマバーの新春企画! 新春特別提供/特別メニューがぶらすし(1月4日~なくなり次第終了)	▲富山はま作の新春企画! 紅白丼(1月7日~31日)
土 2					
日 3					
月 4	初売り				
火 5					
水 6					
木 7	パン				
金 8	和菓子				
土 9	今月の入荷スケジュール				
日 10	<毎週木曜> ご当地パン入荷!				
月 11	<毎週金曜> 限定和菓子入荷!				
火 12					
水 13					
木 14	パン クリエイターズトーク Vol.49 遠藤記史氏				
金 15	和菓子				
土 16					
日 17					
月 18					
火 19					
水 20					
木 21	パン				
金 22	和菓子				
土 23					
日 24					
月 25					
火 26					
水 27					
木 28	パン				
金 29	和菓子				
土 30					
日 31					



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)

バーラウンジ 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)

営業時間については変更となる場合があります。  
最新の情報については、日本橋とやま館の  
ウェブページ等でご確認願います。

ウェブページは  
こちらから 日本橋とやま館  
検索

f 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: 城端しほ絹(紫)  
※表示価格はすべて税込です



漁船で食べたシロエビ



射水のシロエビを視察

遠藤さんのお気に入り

右) 2019年11月にChefs for the Blueの活動で、魚津市・射水市を視察。写真手前が遠藤さん  
左) 「豊洲のものとは違い、見た目以上に透明感のある味わいでした」(遠藤)

富山はサステナブルシーフードのモデルケースになる可能性がある

「店で使う魚の仕入れは、生産者と市場から半々です。現状でサステナブルシーフードの条件を満たした魚だけを使うのでは、正直鮭店は成り立ちません」

個人の考えと店としての方針に矛盾を抱えながら、それでも遠藤さんが活動に積極的なのは、魚を一番使う鮭店こそ先頭に立つて考えるべき問題だからと言えます。

「鮭は世界にない食文化。自分はそのユニークさと技術に惹かれて鮭職人になりました。このままでは魚が食べられない未来になる」

日本全国の生産者を訪ねる中で、富山は日本における持続可能な漁業の在り方のモデルケースになりうると感じたそうだ。

「マグロなどの回遊魚で漁獲制限するには広範囲での協力が必要。でもシロエビなど富山湾のみで水揚げされる魚種なら取り組みやすいはず」

## クリエイターストーク Vol.49

### 富山から考えるサステナブルシーフードの未来

2021年1月14日(木) 19:30~21:00

<申し込み方法>

定員:15名 参加費:2500円(遠藤さんのおつまみ、富山の地酒付き)  
※日本橋とやま館SNSでのライブ配信も実施予定

<http://eventregist.com/e/toyama49>  
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。

水産資源が世界的な危機に瀕する中、「シェフス・フォー・ザ・ブルー」という料理人約30人による団体が立ち上がりました。3人の料理人がサステナブルシーフードのヒントを求めて富山を訪ねたのが、2019年11月のこと。視察に参加した一人「恵比寿 えんどう」の遠藤記史さんと、同団体の発起人でフードジャーナリストの佐々木ひろこさんを迎え、水産資源の現状と、それに対する活動についてお話をいただきます。



## 遠藤記史

ENDO NORIHITO

### Profile

1986年、東京都生まれ。実家は鮭店を営む。中高生時代から海外に憧れ、18歳でイギリスにサッカー留学し、25歳で帰国。日本の魚食文化の豊かさに気づき、鮭職人の道を志す。六本木の「鮭 さいとう」、広尾イノベティブレイストラ「長谷川稔」などで経験を積み、2019年2月自身の店となる「恵比寿 えんどう」を開店。鮭と茶をペアリングするコースなど、従来の鮭の在り方にとらわれない発想で話題に。YouTubeチャンネル「NORIHITO TV」を開設するなど積極的な情報発信にも取り組む



YouTubeチャンネル「NORIHITO TV」



医療従事者向けのお弁当



恵比寿 えんどう

右)全8席の「恵比寿 えんどう」の店内。2019年2月のオープン以来、予約が絶えない。ティーペアリングのコースのほか、酒蔵とコラボした限定イベントも。中) Chefs for the Blue ほか2社による共同プロジェクト「Smile Food Project」で、医療従事者にお弁当を届ける活動に参加。プロジェクトは計2万食以上を届け、2020年度グッドデザイン賞を受賞。左)今年10月からYouTubeチャンネルをスタート。これまでリサーチしてきたトピックを配信中。

遠藤さんのお仕事

## 第49話

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

水産資源の減少に危機感をもつシェフ約30人が加盟する「シェフス・フォー・ザ・ブルー」の活動に、鮭職人として参加する「恵比寿 えんどう」の遠藤記史さん。日本の漁獲量が最盛期の3分の1以下にまで落ち込む現状を、料理人の立場からどう考えているのでしょうか。

# 年のはじめに、 ブリでご祈願



最高級ブランド「ひみ寒ぶり」に代表されるように、脂のりがよく身が引き締まった富山湾の王者・ブリ。北海道付近から九州へ南下する途中、富山湾を通りかかるあたりで栄養をたっぷり蓄え水揚げされます。また出世魚のブリは、縁起のよい魚として富山のハレの日には欠かせません。射水市の賀茂神社では、元旦にブリを供えて「家内安全・無病息災」を祈る神事が行われているほか、立山の護符にも登場するのだから!? お正月にはこの一年を健やかに過ごせるよう、ブリや護符で願掛けをしてみたいはいかがでしょうか。

## 神さまとともにブリを食して、 無病息災を祈る「鯛分け神事」

全国的にも珍しいブリを使った行事「鯛分け神事」が行われているのは、富山湾の一大港、新湊を有する射水市にある賀茂神社です。平安時代より新年慶賀祭として毎年執り行われています。一月一日の朝、3つの氏子地区から奉納された塩ブリ6尾が拜殿に供えられるところからスタート。続いて宮司の祝詞とともに、ヒレを立てたブリを一尾ずつ持ち上げ、氏子地区名を神前に報告する「魚の読みあげ」。最終的にブリは捌いて配られ、各家庭で夕飯にあぶって食べられます。お節を祝って食べるのと同じく、神さまと人が同じブリを口にするので、家内安全・無病息災を祈るのです。

賀茂神社 | 住所：射水市加茂中部630 Tel:0766-59-2503 www.shimomura-kamojinja.com

## 立山に伝わるありがた〜い護符

日本三大霊山に数えられる立山は、山岳信仰が盛んなエリア。戸崎寺では諸国への布教のために多種多様なお札(護符)がつくれ、現在では雄山神社などで復刻されたデザインの護符が販売されています。

### ブリを抱えた越中えびす ▶▶▶ 商売繁盛

正月三日、戸崎寺の立山神社では立山護符が授けられます。立山町で和紙をつくる川原隆邦さんが、2015年にオリジナルでつくった「越中えびす」(右写真)は、タイの代わりにブリを抱えています。本物のブリ皮を使った限定デザインです。  
※2021年は戸崎寺に伝わる版木から復刻した「立山の宝」、「火の用心」、「雷鳥護符」の絵柄を予定。



### 雄山神社

住所：中新川郡立山町戸崎寺二番地

### 立山の霊獣クタベ ▶▶▶ 疫病退散

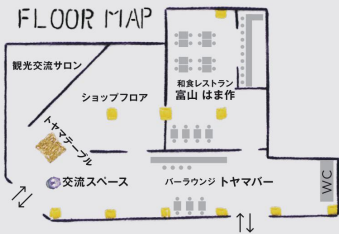
「クタベ」とは、立山に伝わる顔は人、身体が獣の姿をした霊獣です。薬草を採るため入山した薬師の前に現れ、疫病の流行を予言。江戸期には、その姿を見れば病の難を逃れられると、疫病除けとして写されました。牛宝法印護符をベースに日本画家の米田昌功さんが「クタベ=苦食べ」と解釈しデザインした護符は、富山県水墨美術館で販売中です。



### 水墨美術館 ミュージアムショップ「風花」

住所：富山市五福777 Tel:076-431-3719  
www.pref.toyama.jp/branches/3044/3044.htm  
※2000円(税込80枚) 別途送料負担で口座振込・現金書留にて対応可  
※詳細は水墨美術館にお問い合わせ下さい

## 1月のとやま館情報



### イベント詳細はWEBでチェック!

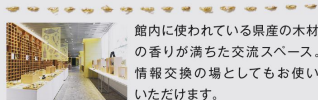
詳細情報は日本橋とやま館  
ウェブページに掲載しています。  
日本橋とやま館ウェブページ  
<https://toyamakan.jp>



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



### 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。

### SPECIAL EVENT

#### 新春企画! 伝統工芸品を特別販売

高岡銅器など、富山が誇る伝統工芸品を新春特別価格等にて販売します。縁起物など新春にぴったりな商品を取り揃えました。どれも特別販売なので数量限定です。お見逃しなく!

期間：2021.1.4(月)~18(月) ※なくなり次第終了



### SPECIAL EVENT

#### チューリップフェア IN 日本橋とやま館

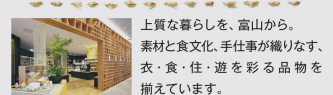
全国有数のチューリップ球根の生産地・砺波市から美しいチューリップ切花を展示・販売します。1月31日には愛妻の日にあわせて切り花を無料配布!

期間：2021.1.19(火)~31(日)

※切り花販売日は、1月23日(土)、24日(日)、30日(土)、31日(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、手仕事が続りなす、衣・食・住・遊を彩る品物を揃えています。

### PICK UP 富山ブラックラーメン

「富山ブラック」と呼ばれる「ブラックラーメン」は、富山市中心部で現場労働者向けにご飯のおかずや塩分補給品として、味を濃くした醤油ラーメンがつけられたのがはじまりといわれています。現在は食べやすくスープが工夫されていて、くせになる味わいが多くの方に愛されています。富山名物「ブラックラーメン」をぜひ一度ご賞味ください。



盛付例  
富山ブラック黒醤油ラーメン  
750円(2食入・袋)

### トヤマテーブル

### EXHIBITION 富山の節句

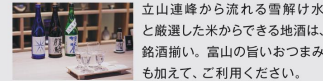
「初午だんご」は2月最初の午の日に行う節句の行事で、養蚕業の繁盛を願って繭のかたちを模しただんごを食べます。かつて養蚕が盛んだった八尾などに伝わっている風習です。この「初午だんご」にちなんだ絹製品やまゆ柄の和紙、「桃の節句」にちなんだ人形や土人形の飾りなどをご紹介します。



とやま土人形※イメージ 名刺入れ(桂樹舎)

期間：2021.1.18(月)~2.7(日)

### パラウンジ「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。

### PICK UP 新春企画! 新酒特別提供

新酒とおつまみをセットでご注文いただいた方に、新酒を特別価格でご提供します。新酒をお得にお楽しみください。

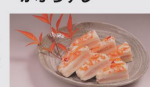


特別価格：新酒500円(おつまみ代別) ※写真はイメージ

期間：2021.1.4(月)~ ※なくなり次第終了

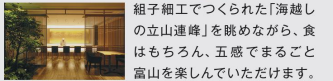
### PICK UP 特別メニュー かぶらずし

かぶらずしは、富山の正月料理に欠かせない一品です。お酒との相性も抜群! ぜひご賞味ください。



500円 ※写真はイメージ  
期間：2021.1.4(月)~ ※なくなり次第終了

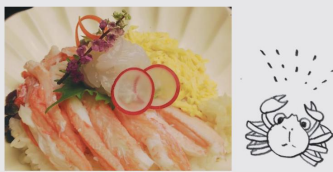
### 和食レストラン 富山 はま作



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 新春企画! 紅白丼

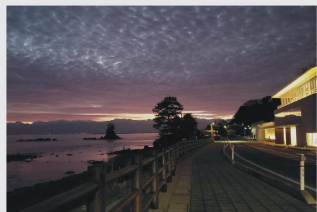
富山湾のブランド蟹「高志の紅ガニ(ベズワイガニ)」と「シロエビ」を贅沢に寄せ、新春にふさわしい「紅白丼」に仕立てました。ベズワイガニの旨みとシロエビの濃厚な甘みのハーモニーをお楽しみください。



2800円(1日10食限定)  
小鉢・味噌汁・香の物付き  
期間：2021.1.7(木)~31(日)

### 教えて! コンシェルジュ おすすめ富山情報

#### 道の駅「雨晴」(高岡市)



道の駅「雨晴」は平成30年4月にオープンし、地元産の食材を盛り込んだカフェのほか、物販スペースでは伝統や文化を感じさせる地酒・雑貨等を取り揃えています。道の駅正面に位置する「義経」は、源義経が奥州へ落ち延びる途中、にわか雨の晴れるのを待ったという岩で、地名「雨晴」の由来となっています。展望デッキからは、富山湾越しに3000メートル級の立山連峰を望むことができます。

詳細は..... <https://michinoeki-amaharashij.jp/>