

2021.4

NIHONBASHI TOYAMA PAPER

特集

お魚の宝箱！ 富山湾の多様なエコシステム



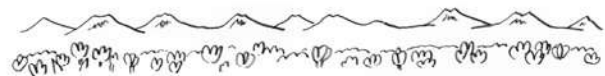
4月から「富山湾の宝石」と呼ばれるシロエビの漁がはじまります！
全国でも漁が成り立つほど大量に水揚げされるのは富山だけです。そのほかにもホタルイカやブリなど富山湾には四季を通して約500種類の魚が生息しています。世界的な漁獲量の減少が叫ばれる今、さまざまな魚が棲む「お魚の宝箱」富山湾の、サステナブルな生態系を紹介します。

Take free
supported by Discover Japan

NIHONBASHI TOYAMA KAN

2021 4

Schedule



木 1	パン
金 2	和菓子
土 3	今月の入荷スケジュール
日 4	<毎週木曜> ご当地パン入荷！
月 5	<毎週金曜> 限定和菓子入荷！
火 6	
水 7	
木 8	パン
金 9	和菓子
土 10	
日 11	
月 12	
火 13	
水 14	
木 15	パン
金 16	和菓子
土 17	
日 18	
月 19	
火 20	
水 21	
木 22	パン
金 23	和菓子
土 24	
日 25	
月 26	
火 27	
水 28	
木 29	パン
金 30	和菓子

今月の入荷スケジュール
<毎週木曜>
ご当地パン入荷！
<毎週金曜>
限定和菓子入荷！

富山へ旅気分(4月5日~25日)
富山の大谷ハネル展(4月5日~25日)
富山湾の宝石シロエビフェア(4月5日~25日)
富山湾の宝石シロエビフェア シロエビせんべいプレゼント(4月5日~23日)
富山湾の恵みシロエビ(3月29日~4月25日)
富山はま作 春の三味井(提供中~30日)
ハトヤマテララ
ハトヤマヘイロ
ハトヤマヘイロ
ハトヤマヘイロ

クリエイターズ
トーク vol52
佐々木ひろ子さん
×
遠藤 記史さん



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
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

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(水色)
※表示価格はすべて税込です



佐々木さんのお気に入り



右) 雑誌の取材で訪ねた石黒種魚店。「発酵大国たる所以を感じました」。
左) 「少量多品種の富山湾の魚は、仕入れにこだわる小規模レストランと親和性がある」(佐々木)

サステナブルな漁業へ
シエフたちの活動を旗振り

「マグロやウナギが獲れなくなっていることは把握していました。しかし漁業の現状を知り、このままでは日本の食文化がつかない、と無自覚さを反省しました」

そこでフードジャーナリストとして活動していた佐々木ひろこさんは、シエフらに働きかけ、サステナブルな漁業の在り方を消費者側から働きかけるべく「シエフスフォーザブルー」を立ち上げた。

「シンシア」の石井真介さんや「恵比寿えんどう」の遠藤記史さんらと富山を訪ねたのも、リサーチ活動の一貫だった。

「シロエビ漁に同行しました。富山湾の新漁では、データに基づき獲る量を決め、利益をチーム全員で分け合うブル制というサステナブルな漁業が行われています」

昨年12月には、新漁業法が施行された。「メディアでの扱いも変わりました。着実に世の中はこれから変わると思います」



佐々木ひろこ HIROKO SASAKI

Profile

1971年、大阪府生まれ。一般社団法人「Chefs for the Blue」代表理事。日本で国際関係論を、アメリカで調理学とジャーナリズムを、香港で文化人類学を学び、現在フードジャーナリスト、エディター、翻訳家として活躍。雑誌や書籍、ウェブサイトへ寄稿中。漁獲量が減少し続ける日本の現状に衝撃を受け、2017年5月、シェフら30人とともにサステナブルシーフードを推進・啓発する料理人ネットワーク「Chefs for the Blue (シエフスフォーザブルー)」を立ち上げる。イベント開催や講演など積極的に活動中。 <https://chefsfortheblue.jp>

「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52話

現在の日本の漁獲量は1984年のピーク時から、1/3以下にまで落ち込む。しかし佐々木ひろこさんが「シエフスフォーザブルー」を立ち上げた当時は、毎日魚を扱うシエフですら状況の深刻さに気づいていなかったという。たゆまぬ活動を続けてきた、佐々木さんの想いとは。

佐々木さんのお仕事



ASC認証のタイを使ったメニュー提供 「Sincere BLUE シンシアブルー」のPR 青山ファーマーズマーケットへの出店

右) 2017年11月、青山ファーマーズマーケットにフードカートを出店。「モノリス」の石井剛さん、「ラチュレ」の室田拓人さんら5人がシーフード料理を提供した。中) 2020年9月に、「シンシア」の石井真介さんがサステナブルシーフードを使った料理を中心としたビュッフェスタイルのレストランをにオープンする際にPRを担当。新聞やTVほか多数の取材が入った。左) 持続可能な水産養殖の証、ASC認証®を取得した愛媛県の事業者が育てたマダイを用いたレシピ開発に協力
※水産養殖管理協議会(Aquaculture Stewardship Council)が管理運営する養殖に関する国際認証制度

クリエイターズトーク Vol.52

富山から考えるサステナブルシーフードの未来

2021年4月16日(金) 19:30~21:00

定員:15名 参加費:2500円(「恵比寿えんどう」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

水産資源が世界的に危機に瀕する中、「シエフスフォーザブルー」という料理人約30人によるネットワーク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。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、視察に参加した一人「恵比寿えんどう」の遠藤記史さんを迎え、水産資源の現状と、それに対する活動についてお話いただきます。

<申し込み方法>
<http://eventregist.com/e/toyama52>
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。

お魚の宝箱！ 富山湾の多様な エコシステム

標高3000m級の北アルプスの山々に囲まれる富山湾には、黒部川など五大河川ほか中小28の河川から、豊富なミネラル分が注ぎます。また、大陸棚が狭く、最深部は1100m~1200mにも達する海底谷が複雑に発達し、「天然のいけす」といわれるほど多種多様な魚が棲んでいます。近年では、漁業者が自主的な漁獲上限を設定するなど、サステナブルな漁業に努めており、独自の生態系(エコシステム)が形成されている豊かな海なのです。

富山湾に約500種もの 魚が泳ぐワケ

1 16の海底谷が 魚のよい棲家に

大陸棚から一気に1000mの海底まで落ち込む海底谷(別名:藍瓶^{あいがめ})が16あり、その付近はプランクトンや海藻が育ちやすい環境です。そのため多くの魚が集まるので、よい漁場となっています。また、漁場が沿岸に近いので、港まで魚が新鮮な状態で届けられます。

2 暖流系・冷水系 両方の魚にとって快適

底部に水温2℃以下の深層水が溜まっている一方、暖流である対馬海流の一部が流入する富山湾は、暖かい水温を好む魚と冷水でないと生きられない魚が、2階建ての家のようにそれぞれの海水域で共存しています。その数は約500種! 多様な生態系が維持されています。

3 乱獲されないから 成長して戻ってこられる

ブリやホタルイカで採用される定置網漁は、富山湾の漁獲量の約7割を占めます。魚がくると網に入ったところを獲るので、魚を傷つけず獲りすぎることありません。網目の大きさと下の稚魚を逃すことで、魚が成長して戻ってくるサイクルをつくっています。

日本漁業遺産に認定された「水見の持続可能な定置網漁業」

水深 200m

ホタルイカ

ふだんは水深200~600mもの深いところ棲息するが、春になると産卵のために海面近くに集まってくる。青白く光りを放つさまは幻想的

ブリ

回遊魚であるブリは春から夏にかけて日本海を北上し、秋になると再び南下する。11月~1月頃、最も脂がのり美味しくて富山湾に誘い込まれる

水深 300m

シロエビ

海底谷付近に棲息しており、富山湾が唯一の漁場。4月~11月に底引き網で漁獲される。新鮮な状態では透き通った淡いピンクで「富山湾の宝石」と呼ばれる

水深 400~1500m

バイ貝

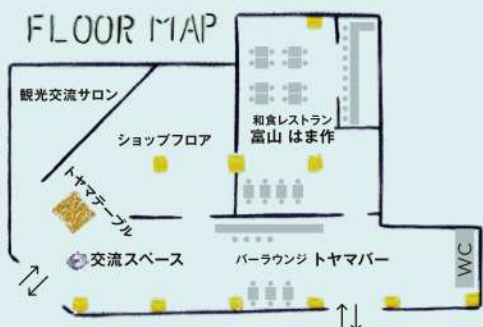
深海の泥底に生息。富山ではエゾバイ科に属する深海性のバイ類を「バイガイ」と呼び、4種類ものバイガイが漁獲されることは全国的に稀有

水深 800~2500m

ベニズワイガニ

0.5~1.0℃程度の水温が安定した深海に生息。甲幅9cm超のカニだけを獲る「かにかごなわ漁」で漁獲され、「富山湾の朝日 高志の紅ガニ」と呼ばれる

4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

富山へ旅気分 ~ 絶景写真でみた風景に出会う旅 ~
富山の四季折々の魅力ある風景への思いがあふれる絶景写真と、実際にその景色が見られる観光スポットをご案内します。スタッフ一押し、エリアごとのおすすめ品もご紹介します。



期間: 2021.4.5 (月) ~ 4.25 (日)

SPECIAL EVENT

富山湾の宝石 シロエビフェア



「富山湾の宝石」と呼ばれるシロエビは、富山湾特有の海底谷「藍瓶(あいがめ)」に群泳する淡いピンク色をした体長5cmほどのエビです。漁が成り立つほど大量に漁獲されるのは富山湾だけ。そのシロエビの魅力と環境に優しい漁法や、「サステナアワード2020」大賞を受賞した「富山湾しろえび倶楽部」などを紹介します。

期間: 2021.4.5 (月) ~ 4.25 (日)

SPECIAL EVENT 雪の大谷パネル展

富山を代表する観光スポット「立山黒部アルペンルート」の魅力をお伝えするパネルを展示します。毎年4月からはじまる雪の大谷ウォーク、多彩な花々を楽しむ夏、山々を彩る紅葉の秋など四季折々に見どころのある立山黒部アルペンルート。そこには、巨木の原生林が広がる美女平、幻想的な湿原が美しい弥陀ヶ原、最高地点標高2450m、雲上の楽園と称される立山堂室平、日本一の高さを誇る黒部ダムなど、感動の世界を体験できるポイントが満載です。また、高原バス、ロープウェイ、ケーブルカー、トローリーバスなど、それぞれ特長のある6種類の乗り物を使い継ぐ楽しさもあります。



期間: 2021.4.5 (月) ~ 4.25 (日)

トヤマテーブル

EXHIBITION 富山湾の恵み シロエビ

シロエビのシーズンが到来! 春本番、シロエビ漁が4月1日にいよいよ解禁されます。実際の漁に使っている網や漁具の展示、シロエビを使った人気商品をご紹介します。



期間: 2021.3.29 (月) ~ 4.25 (日)

教えて! コンシェルジュ おすすめ富山情報

ほたるいかミュージアム(滑川市)



ほたるいかの生態や生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。例年、3月下旬から5月下旬まで、活きたほたるいかの発光ライブショーが開催されます。また、館内にある「ミュージアムギャラリー」では、ほたるいかに関わる歴史や文学、漁の仕組みやほたるいか海上観光の様子などをご紹介しています。

詳細は.....<https://hotaruikamuseum.com/museum>

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。

PICK UP 富富富のおいしいレシピ シロエビ関連商品のご紹介

日本橋とやま館で購入できる食材で「富富富のおいしいレシピ」を考案しました! 中でもシロエビ商品を使ったレシピを多く紹介しています。レシピを参考に新しいシロエビ料理に挑戦してみませんか?

シロエビ冷凍 1944円、しろえび素干し 540円、しろえびだし 756円



しろえびのトマトピラフ調理例
詳しいレシピはこちら



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。

SPECIAL EVENT

富山湾の宝石 シロエビフェア シロエビせんべいプレゼント

期間中トヤマバーをご利用のお客さまに「しろえびせんべい」をプレゼント! バリバリとした食感と、シロエビの上品な甘みと香りをお楽しみください。(各平日先着10名さま限定)



期間: 2021.4.5 (月) ~ 4.23 (金)

和食レストラン 富山 はま作



細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 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いただけます。



2980円(ランチ 各日 10食限定)
期間: 提供中 ~ 4.30 (金)

