

富山湾鮓

目の前の海の、旬を握る。



富山県推奨
とやまブランド

厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

富山県の極上の産品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の産品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ、「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

富山県推奨とやまブランド
「富山湾鮓」認定事業者

富山県鮓商生活衛生同業組合
富山県富山市泉町1-6-17 TEL.076-491-3226
<http://www.toyama-sushi.jp/>



人と風土に、ストーリーがある
とやまブランド物語 VOL.16

富山県経営管理部 広報課
TEL.076-444-3134 <https://www.toyama-brand.jp/>

”天然の生け簀^す“で

旨い魚が待っている。

「高低差4千メートルの大自然」

東京から富山へ向かう北陸新幹線。新潟との県境を貫く何本ものトンネルを抜けて、富山県の平野部に入ると視界は一気に開ける。進行方向に向かって左の車窓には北アルプスの山々が、そして右の車窓には扇状地の先に富山湾の水平線が顔を覗かせる。

富山県は、標高3千メートル級の山々が連なる立山

連峰から、深さ千メートルの深海を持つ富山湾まで、変化に富む自然に囲まれている。

高低差4千メートルの地形は豊かな幸を育む。雪どけの清らかな水は大地をうるおし、米などの農産物を実らせる。地中にしみ込んだ水は、豊富な酸素とミネラルを含んだ伏流水となつて富山湾へ流れこみ、魚たちの餌となるプランクトンを育てる。

世界でも珍しいこの独特

「500種の魚が泳ぐ」生け簀

富山湾は「天然の生け簀」と呼ばれている。富山湾の表層には暖かい対馬暖流、水深300m以下には冷たい日本海固有水（深層水）があり、暖流系と冷水系の両方の魚が生息する。そのためこの湾に棲む

の地形に育まれた幸を、とびきりの鮮度で楽しめるのが富山湾鮭だ。



朝獲れの活きのいい魚が並ぶ競り場で、競り人の威勢のいい声が響く

朝獲れの旬を
その日のうちに
すしで味わう。



海越しに標高3千メートル級の山々が望める景色は、富山湾ならではの絶景

富山湾では、定置網・敷網・かごなわ・刺網・底びき網といった漁が行われている。なかでも、湾内におよそ130統^と設置されている定置網は、天候などの影響を受けにくく、ブリ、マグロ、アジ、スルメイカ、ホタルイカ、サバ、イワシといった豊富な魚種を安定して漁獲できることが特徴。

網に入った魚は、早朝の網上げの後、時間を置かずに流通へと回される。さつきまで海を泳いでいた魚が、その日のうちに食材となつて人々の舌を愉しませる。これが、富山湾が「天然の生け簀」と呼ばれる理由である。

富山湾鮭のすし種となるのはもちろん、天然の生け簀から揚がったばかりの海の幸だ。

季節のとびきりを、



ランチにも最適な富山湾鮓。魚のだしの利いた汁が満足感を高める

味わいつくす十貫盛り。

「旨いすしを 食べに富山へ」

富山湾の地魚を握ったすしを、県外から訪れた人たちにも気軽に味わってもらおうと、富山県鮓商生活衛生同業組合では、同組合と富山県が共同企画した参加店共通メニュー「富山湾鮓」を平成23年から提供している。富山湾鮓ののほりを掲げた参加店では、旬のすし種を選びすぐった握りずし10貫に、あら汁など富山らしい汁物の付いたセットが、税込2千500円〜3千850円で味わえる。

「富山に来たから旨いすしでも」もいけれど、「旨いすしを食べに」

富山へ行く」、そんな人を一人でも増やしたいと思って富山湾鮓を始めました」

そう話すのは、富山県鮓商生活衛生同業組合の山下信夫理事長。

富山市で寿司店「寿司正」を営むかたわら、組合理事長として富山湾鮓のPRに努める。熱心な活動が実り、年を重ねるごとに富山湾鮓の知名度はアップしている。

「観光客の皆さんには、初めて入る店でも極上のすしを安心価格で味わえると喜んで」

「全国から富山湾鮓を食べにきてほしい」と話す山下信夫さん



いただいています。江戸前にはない富山ならではの地魚も多く、珍しいすし種を話題にお客様との会話もはずみです」と、山下さんはうれしそうに話す。

「仕入れや仕込みに 工夫をこらす」

季節ごとに魚の種類も変わる。春のホタルイカ、夏の白エビ、秋の紅ズワイガニ、冬のブリ、カワハギなど、四季折々、富山湾を代表する多彩な幸がすし店のカウンターを賑わせる。

「アジやイワシといった大衆魚も富山湾産は鮮度が抜群。他の土地で食べるものとはひと味もふた味も違います。参加店では店ごとに仕入れや仕込みに工夫をこらし、その時期で一番美

味しい10種を厳選して提供していますから、店や季節を変えて食べ比べてみるのも面白いですよ」（山下さん）

富山湾鮓参加店のひとつ、浪花鮓（射水市新湊）店主の京谷洋明さんは、朝昼の二度行われる新湊漁港の競りに自ら出向き、新鮮なすし種を仕入れている。

「先代が魚屋だったので魚の目利きには自信があります。鮮度や身のつき具合などを自分の目で確かめて仕入れるので、お客さんに自信をもってお勧めできるのが強みです。その日の海の様子や漁の具合など、友人の漁師たちから得る情報も貴重です」

昆布締めなど、富山ならではの「仕事」をした種も、ぜひ味わってほしいと京谷さんは話す。



カウンターのすし種ケースには、色とりどりの旬が並ぶ（浪花鮓）

大地に磨かれた

水と米が、

いい仕事をする。

「シャリの旨さも 米どころ富山の誇り」

富山湾鮭の美味しさの主役は魚だけではない。豊かな水とその水で育った米の旨さも、すしの旨さを際立たせている。

京谷さんが営む浪花鮭本店では、シャリに、地元農家から取り寄せたミルキー

クイーンを用いている。

「気心の知れた農家さんが丹精こめて育ててくれたお米なので、何より安心です。炊き方や水加減を工夫して、新鮮な魚の旨味を引き立たせるシャリに仕上げています」と、京谷さんは話す。

山下さんの寿司正では、富山県が開発した新しいブ

ランド米「富富富」を用いている。

コシヒカリほどの粘りがなく、口の中に入れたときのほどけ加減がちょうどいいと山下さんは話す。

「米はもちろん県産ですが、米を炊く水も富山の水にこだわっています。ふっくらと仕上げるには、やはり富山の水で炊くのが一番です」

参加店の中には、全国名水百選にも選ばれた湧き水を毎日開店前に汲みに行き、洗い水や炊き水として用いる店もあるという。

良質の水と旨い米に恵まれた富山は、酒どころでもある。富山ならではのすし種にあわせて、富山ならではの地酒を試してみるのも一興だ。



シャリの風味と食感が新鮮なすし種の旨さを生かす



豊かに湧き出る清水が、富山の人びとの暮らしを潤している



富山湾の四季の旬(左から)【春】ホタルイカ(3~6月)【夏】シロエビ(4~11月)【秋】カマス(9~12月)【冬】ブリトロ(11~2月)

【関連施設】



あいの風とやま鉄道線を行く観光列車。「富山湾鮭コース」と「懐石料理コース」があり、車窓からの風景を愉しみながら富山の美味を堪能できる。列車名は、高低差4千メートルにちなんで名付けられた。

ダイニング列車 一万三千尺物語

予約電話：0120-489-130
平日10:00~17:00
※乗車日3か月前の毎月1日から受付
Webで提供中
あいの風とやま鉄道株式会社
富山市明輪町1番50号
電話：076-444-1300

message

朝獲れの旬はぜひ“地元”で

のぐちかずひろ
野口 和宏さん
富山県漁業協同組合青年部連合会



シロエビ漁は、世界でも富山湾のみ専業で営まれているユニークな漁です。冷凍技術の発達で近年は県外にも出荷されるようになっていますが、漁業者としてはぜひ地元・富山で、「富山湾の宝石」とも呼ばれるシロエビを味わってほしいと思っています。「富山湾鮭」は、天然の生け簀・富山湾の朝獲れの旬をその日のうちに富山で味わってもらえる良い試み。地元ならではの旨さや鮮度にきっと満足してもらえはらずですし、すしを目当てに富山まで足を運んでもらうだけの価値があると思います。



流れるような手つきですしを握る寿司正の山下さん