

3,000m級の立山連峰から水深1,000mの富山湾まで高低差4,000mの地形の恵み 富山県旬の観光コンテンツニュースレター“呉東編”

～呉東（富山市、上市町、滑川市、魚津市、黒部市、入善町、朝日町）～

富山県は、3,000m級の立山連峰から水深1,000mを超える富山湾まで、高低差4,000mのダイナミックで変化に富んだ世界的にも稀有な自然環境を保有しています。それらが、海山里の恵み、文化、風習をもたらしています。

ニュースレターでは、夏・秋の旅行シーズンに向けて、県内の市町がお勧めする観光スポットや特産品、イベント等、旬の観光コンテンツをご案内します。今回は、呉東編（富山県東部地域）です。

※平成29年度新旅行造成市町村タイアップ事業(富山県観光振興室主管)に参画する市町の情報を発信します。一部町村(※)を除く。

【富山県】

●県内で文化が異なる!?「呉東（ごとう）」と「呉西（ごせい）」

富山県は、県中央の標高80m程度の呉羽山(くれはやま)を境に、東側を呉東、西側を呉西と呼びます。各地域毎に売薬、鋳物や養蚕など異なる産業が奨励されていたこともあり、文化面も違いがあるとされています。例えば、祭り、食文化、言葉などに違いがみられます。

【呉東】富山市、上市町、滑川市、魚津市、黒部市、入善町、朝日町、(※立山町・舟橋村)

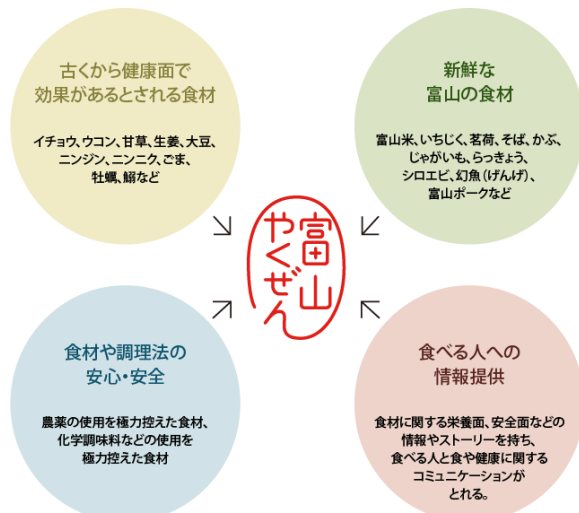
【呉西】高岡市、射水市、氷見市、砺波市、南砺市、小矢部市



【富山市】

●女子旅に!! 薬都とやまの健康食「富山やくぜん」とは!?

～新鮮な富山の食材と古くから健康面で効果があるとされる食材を美味しく食べて健康に～



■池田屋安兵衛商店「健康膳 薬都」

(富山市堤町通り1-3-5/076-425-1873)

創業昭和11年、和漢薬局「池田屋安兵衛商店」の2階。かつてあった「製薬所」を改装して薬膳料理を提供。



■健康膳：2,160円から

- ・富山:黒米、豚肉、太キウリ他
- ・健康:高麗人参、ナツメ、陳皮他

※季節により料理内容は変更

「くすりの富山」の歴史は、300年余り前の江戸時代中期の「富山の薬売り」に始まります。

それが発展して、現在では、富山の製薬産業は、全国トップクラスの地位を誇ります。

富山市では、その伝統を活かし、飲食店と連携して「富山やくぜん」をブランド展開しています。

“新鮮な富山の食材を使用、栄養面や安心・安全に配慮して、古くから健康面で効果があるとされる食材を加え、食べる人に料理や食材の情報提供ができるメニュー”を、厳密に審査、専門家が指導した上で認定しています。

現在、56品目・44店舗が認定され、和・洋・中、カレー、菓子、鍋、麺類等、多岐にわたります。

■お問合せ先：富山やくぜん普及推進会議「富山市薬業物産課内」

(TEL:076-443-2071・http://yakuzen-toyama.com)

【上市町】

●「劔岳」の裾野にある大岩山日石寺の夏の風物詩「大岩そうめん」を堪能!!

～強いコシが特徴の熟成3年物の麺と富山の美味しいお水が調和した絶品素麺～



富山が誇る立山連峰の名峰「劔岳」に抱かれる上市町。

その裾野に、真言密宗の大本山で“大岩のお不動さん”と親しまれる「大岩山日石寺」があります。

岩壁に刻まれた本尊の摩崖仏(まがいぶつ)・不動明王像は、国指定重要文化財に指定されています。

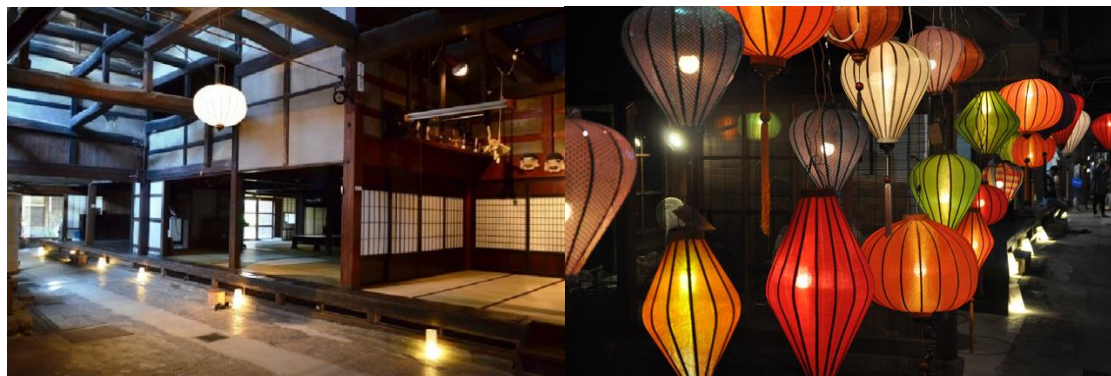
日石寺の百段坂沿いのお食事処では、名物「大岩そうめん」が評判です。強いコシが特徴の熟成3年物の麺を大岩のお水で茹でて、冷水で締めます。それを、かつお、昆布、しいたけから取った出し汁、刻みネギ、おろししょうがでいただきます。麺の歯切れと喉越しの良さ、やさしい風味と旨みが口に広がります。

■お問合せ先／上市町観光協会 (TEL:076-472-1515・<http://kami1tabi.net/>)

【滑川市】

●「なめりかわ宿場回廊めぐり」で人々の往来や物資の流通を懐古する!!

～宿場回廊の夜を鮮やかに彩る「ベトナム・ランタンまつり in なめりかわ2017」開催 (8/11・12) ～



春の風物詩ホタルイカで有名な滑川。16世紀初頭の江戸時代から北国街道加賀藩の宿場町として賑わいました。

今でも古い家並みが残り、「なめりかわ宿場回廊めぐり」が楽しめます。中でも瀬羽町の国指定登録有形文化財「旧宮崎酒造(※)」の広い土間、太い梁を重ねた「杵の内」は見応え十分。今春には、国の文化審議会より宿場回廊5カ所の建造物が、国登録有形文化財の登録に答申されました(登録は官報公示待ち)。

旧宿場町では、毎年8月、色鮮やかなベトナムのランタンが飾られ、街が幻想的な灯に包まれる「ベトナム・ランタンまつり」を開催しています。会場になる瀬羽町の街並みがベトナムの世界遺産の港町ホイアンに似ていることが縁で2010年より始まりました。当日は、ベトナムの民族衣装アオザイのファッションショー、民族音楽のコンサートの他、ベトナムグルメ屋台や雑貨の屋台、アオザイ試着体験などで、ベトナム気分を盛り上げます。

【ベトナム・ランタンまつり in なめりかわ2017開催概要】

日時：平成29年8月11日(金/祝)・12日(土) 各日16:00～21:00 (※荒天中止)

場所：旧宮崎酒造、およびその周辺(滑川市瀬羽町1860)

■お問合せ先：滑川市観光協会 (TEL:076-476-9200・<http://namerikawa-kankou.jp/>)

※旧宮崎酒造は一般公開していません。見学希望の際は、お気軽にお問合せ下さい。

【本件の報道関係者のお問合せ先】 富山県観光コンテンツPR事務局 (ストライク&パートナーズ) 担当：大津
TEL：070-5075-3230、E-mail：strikeohtsu@gmail.com

【魚津市】

●ユネスコ無形文化遺産「魚津のタデモン行事」が登録後の初開催!! (8/4・5)

～高さ約16mの大柱に90余りの提灯が吊るされた、7基のたてもんが夜空を彩り～



2017年12月、「魚津のタデモン行事」を含む全国33の伝統行事が“山・鉾・屋台行事”としてユネスコ無形文化遺産に登録されました。大漁と海上の無事安全を願い江戸時代中頃の約300年前から継承される漁師町のお祭りで、現在は、魚津最大の夏祭り「じゃんとこい魚津祭り」のメイン行事として行われています。「たてもん」は、高さ約16mの大柱に90余りの提灯を吊るし、総重量約5トンのそり台にたてて、80人ほどの人々が引き廻す船型の万燈です。祭りの夜は、「諏訪神社」氏子町7町内から7基のたてもんが繰り出し、何百になる美しい提灯のあかりが夜空を彩り、若者のかけ声が海上に響きわたります。市内の複合施設「ありそドーム」(魚津市北鬼江2898-3/TEL.0765-23-9800)館内には、原寸大の「たてもん」が常設展示されています。

【魚津のタデモン行事 開催概要】

日時：平成29年8月4日(金) 20:00～23:00頃、8月5日(土) 20:30～23:00頃 (※荒天中止)

場所：諏訪神社 (魚津市諏訪町1-16)

■お問合せ先：「じゃんとこい魚津まつり」実行委員会 (TEL:0765-22-1200・<http://www.uozu-kanko.jp/>)
ありそドーム (TEL:0765-23-9800・<http://www.spo-uoju.com/ariso/>)

【黒部市】

●名水の里「黒部」で「生地 (いくじ)」の清水 (しょうず) を巡ろう!!

～20もの湧水がある海沿いの港町「生地」を散策して、名水を飲み比べ～



前名寺の清水

清水庵の清水

岩瀬家の清水

海沿いの港町「生地」は、北アルプスの山々から流れ下る黒部川扇状地の地下水が、街のあちこちに湧き出します。湧き水は「清水」と呼ばれ、約20か所のスポットがあり、湧出量や水質、味わいが異なります。水温は1年を通じてほぼ11℃前後で、適度なミネラルを含んだ「おいしいお水」です。清水を飲み比べ、街の歴史に触れてみては如何でしょうか？

■お問合せ先：黒部市商工観光課 (TEL:0765-54-2611・<http://www.ikuji-machiaruki-guide.com/>)

【本件の報道関係者のお問合せ先】 富山県観光コンテンツPR事務局 (ストライク&パートナーズ) 担当：大津
TEL：070-5075-3230、E-mail：strikeohtsu@gmail.com

【入善町】

●サイズ40cm、最大25kg!! 日本一大きい「入善ジャンボ西瓜」出荷開始!!

～黒部川扇状地の肥沃な土壌から育まれた、歯ごたえが有りみずみずしい上品な甘み～



入善ジャンボ西瓜は、平均サイズ長さ約40cm、直径は約30cm、平均重量15～18kg、最大25kg級になります。
「大きすぎて大味では!？」そんな心配とは無縁のサクサクした歯ごたえ、みずみずしく上品な甘味のある西瓜です。
都内では、贈呈用として百貨店等で、1玉1万円以上で販売されている高級ブランドです。
入善町は、肥沃な黒部川扇状地にあり、水はけが良い土壌で西瓜栽培に最適で、室町時代から西瓜栽培が始まりました。
明治20年頃、大型で楕円形の実をつける品種を導入したことが、入善ジャンボ西瓜の始まりです。
平成19年に特許庁の地域団体商標に富山県内第一号として認定。120年以上の歴史がある夏の風物詩です。

■お問合せ先：JAみな穂（TEL:0765-74-1699・<http://www.ja-minaho.or.jp/>）

【朝日町】

●蛭谷（びるだん）集落で継承される茶の風習「バタバタ茶」とは!?

～「バタバタ茶伝承館」では、旅行者の飛び込み参加歓迎のお茶会を開催～



バタバタ茶は、朝日町の蛭谷集落で古くから飲み継がれてきた、日本では数少ない後発酵茶です。
名前は、ヤカン茶釜で煮だした黒茶の汁を、五郎八茶碗に注ぎ、専用の茶筌でカタカタとせわしなく動かし、
泡立てて飲むことに由来します。蛭谷集落では、日常的にお茶会が行われています。
町営の「バタバタ茶伝承館」では、地域のおかあさんおとうさんに加え、旅行者もお茶会に参加できます。
「バタバタ茶」を飲みながら、当番のおかあさん手づくりの山菜の煮物や漬物をお茶請けに、会話を弾ませて
楽しい時を過ごせます。地域内外の絆をつなぐ大事なお茶会です。

【バタバタ茶伝承館 開館概要】

開館日時：月・水・金・土曜日 10:00～15:00

■お問い合わせ先：朝日町観光協会（TEL:0765-83-2780・<https://www.asahi-tabi.com/>）