

こんな“富山”もいかがですか？

富山市ガラス美術館を楽しもう！

富山市ガラス美術館は富山市立図書館やカフェ、ミュージアムショップと共に「TOYAMA キラリ」の中にあります。

建物は新国立競技場を設計することとなった世界的建築家、隈研吾氏によるもので、外観には御影石、ガラス、アルミという異なる素材が用いられており、富山の光を浴びてキラキラと輝くファサードがつけられています。

「くすりの街」としても知られる富山では明治・大正期に薬瓶の製造が盛んに行われました。現在はアートとしてガラスに注目して、“ガラスの街とやま”をテーマに様々な取り組みを行っています。それらの集大成とも言えるのがこの“富山市ガラス美術館”です。

美術館のシンボルとなるのは、現代ガラス美術の第一人者であるデイル・チフリー氏のインスタレーション作品です。幻想的でダイナミックな色彩が織り成す、今まで見たことのないようなスケールの大きなガラス作品をぜひ堪能してください。

また、ガラスの歴史や多様な表現方法を紹介するなど工夫を凝らした展覧会の開催や、富山にゆかりのあるアーティストの作品を壁面に飾るなど、様々な展示方法を用いてガラス美術の魅力を発信しています。



TOYAMA
キラリ

グラス・アート・ガーデン



デイル・チフリー
《トヤマ・ミルフィオリ》2015年
H280×W940×D580cm
富山市ガラス美術館所蔵



デイル・チフリー
《トヤマ・フロート・ポート》2015年
H60×W917.5×D657.5cm
富山市ガラス美術館所蔵

コレクション展

30年にわたり富山市が収集してきた、ガラス美術館所蔵のガラス作品展示



グラス・アート・パッサージュ

富山ゆかりの作家たちによる作品をオープンスペースに展示しています。



企画展 ハワード・ベン・トレ 存在の痕跡
2016年3月21日(月・振り替え休日)まで

おいしい富山レシピ

富山の海の幸を簡単に自宅でも楽しめる作り方をご紹介します。

ブリしゃぶ

冬といえば、鍋！
旬なブリ！
美味しいブリしゃぶに！

材料

- ブリ(刺身用のさく)
- 水菜 1束
- 長ねぎ1本
- スープ 豆乳 2カップ
昆布だし汁 4カップ
- たれ、薬味、ポン酢、あさつき、
針ゆず、ゆずこしょう

作り方

- ブリは5mm厚さに切る。
- なべに豆乳スープを沸かし、まずは出来たての湯薬をポン酢で。
- ブリをしゃぶしゃぶ。残ったスープでメのおじやも。



昆布焼き

昆布のうまみ成分のグルタミン酸が具材にしみ込み、なんと奥深い味わいに変化します。富山の新鮮な恵みを頂く昆布焼きは絶品です。

材料

- お好みの魚介(生牡蠣・バイガイなどの貝類、ホタルイカ・エビなどの甲殻類、白子など)
- 季節の野菜(春はワラビ、セリ、などの山菜、秋はキノコなどがおすすめ)
- 昆布2枚(昆布メなどに使用する薄く平たいもの10cm角)

作り方

- 昆布の表面をぬれた布巾などでさっと拭く。焼き網(フライパンも可)に昆布を敷き、好きな具材を載せる。
- 水で薄めたポン酢を振りかけ中火にかける。火が通ったら出来上がり。
※具材に水分が少ない場合は酒を少し振り掛ける。



ご意見・ご要望をお待ちしております。抽選で富山のガラス作品をプレゼント！

富山市では、本紙に対するご意見・ご要望をお待ちしております。①住所 ②氏名 ③良かった記事 ④その他ご意見等を記載の上、はがきもしくはメールにて2月末日必着で送付してください。抽選で3名様に、富山のガラス作品「ぐいのみ」をプレゼントします。

※当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

(宛先) 〒930-8510 富山県富山市新桜町7-38 富山市企画調整課 (メールアドレス) kikakutyosei-01@city.toyama.lg.jp