

# 富山のガラス作品 プレゼント!

富山のガラス作家が制作した「ぐいのみ」を抽選で3名様にプレゼントします。詳しい応募方法は裏面をご覧ください。



発行・編集：富山市企画調整課（〒930-8510 富山県富山市新桜町7-38）発行：平成28年2月  
ご意見・お問い合わせ：TEL 076-443-2010 Email：kikakutyosei-01@city.toyama.lg.jp

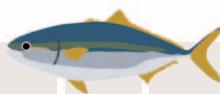


みなさん、こんにちは。富山市地域づくりマネージャーです。富山は海の幸、山の幸と、とても食の豊かなところですね。夏は夏らしく、冬には雪が降り四季が明確なうえ、山や海、里山にも囲まれているために、一年を通して様々な食材があります。今回は食の魅力の中でも富山湾の魚についてご紹介します。

富山湾の宝石…シロエビ  
春から秋にかけて獲れるシロエビ。透きとおった淡いピンク色の姿の美しさから「富山湾の宝石」といわれています。シロエビが獲れるのはここ富山湾だけ。さくさくした食感のから揚げも、うまい  
が凝縮した昆布〆も人気ですが、やっぱり一番はお刺身。他にはないところとし

やつてくるホタルイカ、その姿は幻想的な青白い光を放っています。まるまると肥えたその身は5～6cmにもなり、他で食べるものよりずっと大きくなっています。お店によってはお刺身やしゃぶしゃぶといったメニューを提供しているところもあります。

●富山湾の宝石…シロエビ



サイズ  
20cm～ 40cm～ 60cm～ 80cm～  
富山 ツバサ→ フクラギ→ ガンドブリ→ ブリ

関東 ワカサ→ イナダ→ ワラサ→ ブリ

関西 ツバス→ ハマチ→ メジロ→ ブリ

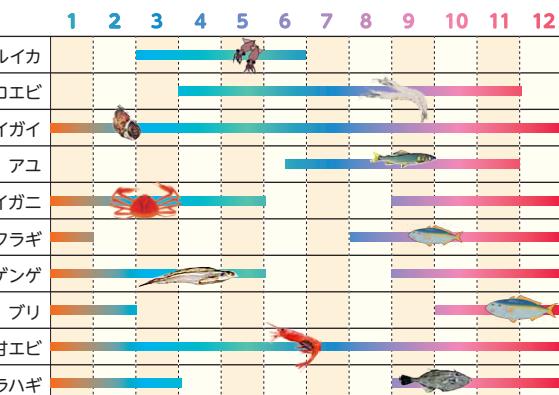
富山湾の王者…ブリ  
冬場に美味しいブリですが、ブリは出世魚と呼ばれるとおり大きくなるまでに名前が変わります。地域によって名前も、また変わる回数も違うそう。表はそれぞれの地方におけるおまかなかいわせです。脂ののったブリは産卵期別呼び名です。

一方小ぶりな フクラギは夏 がおいしく食 べごろです 全国でも名 高い富山湾の ブリ。荒波に

## 富山のお魚がおいしい理由

「あいがめ」と呼ばれる独特の海底の地形と、暖流水と深層水で占められる深さ1000m以上の富山湾は四季折々で200種類以上の魚介類が獲れる「天然のいけす」。北アルプス・立山連峰からの伏流水が1年中注ぎ込み、栄養豊富な潮流に挟まれて身の締まつた魚に育ちます。

富山の漁業の主流は定置網漁、魚にストレスのかからない漁法です。漁港とまちが近いため新鮮な魚が食卓へ。「朝どれ」の魚を新鮮なうちに食べられるこの魅力は富山に来ないと味わえません



富山に来たら何を食べたいですか？新鮮なお刺身？お寿司？昆布〆？富山湾で獲れる海の幸を思い浮かべる方が多いのではないかでしょうか。富山で食す海の幸は格別ですね、訪れた人々をもてなします。

日本海のさまざまな魚介類が集まつくる富山湾は、四季を通して旬の魚が新鮮なまま手に入る、まさしく「天然のいけす」です。ここでは多彩な旬の地魚を新鮮なまま堪能できるのです。

## お魚の旬

みなさんは本当においしく食べられる富山の魚の旬をご存知ですか？

た食感と小さな身ひとつから広がる上品な甘みは富山のシロエビならでは。この最高の味わいを供するため、小さなエビを一匹ずつ手剥きしています。

## ●富山湾の女王…紅ズワイガニ

全身に帶びた朱色は、熱を通してさらりに鮮やかさを増し、紅葉と共に鮮やかな紅色で秋の到来を告げます。特に富山湾で水揚げされる紅ズワイガニは、北アルプスから流れ出る良質な水とプランクトンの影響もあって、育ちがよく、栄養価も高いといわれています。

刺身、塩茹で、焼ガニ、カニ鍋とともに美味しさは格別で上品な甘みがあるのが特徴の日本海の冬の味覚の代表の一つです。濃厚な味わいの甲羅ミンももちろん絶品です。寒い冬はカニの甲羅を杯にした甲羅酒も魅力的です。

もまれ、身はキリっと締まっているが、しっかりと脂が乗り、とろけるようにおいしいのが特長です。

# 特集 おいしい富山・海の幸編

# 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」の中に入ります。

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くれられています。

「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・チフーリ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・チフーリ  
『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・チフーリ  
『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紹介。

### 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、味噌、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葉をポン酢で。
- ・ブリをしゃぶしゃぶ。 残ったスープで〆のおじやも。



### 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、なんとも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・バイ貝などの貝類、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（昆布〆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（フライパン也可）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