

ANA × TOYAMA CITY

Amazing Trip

～富山の食材の可能性に迫る～

AMAZING TOYAMA

企画：ANA あきんど株式会社
発行・問合せ：富山市（広報課） TEL.076-443-2018
（2025年2月）

本誌は富山市とANAグループとのシティプロモーションのための協定に基づき制作したものです。

自信を持って
オススメです。

ANA 総料理長
清水シェフ



立山連峰と富山湾

標高 3,000m 級の立山連峰と
水深 1,000m 以上の富山湾。
高低差約 4,000m のダイナミックな
地勢を誇る富山市は、
ブリやシロエビ、ホタルイカ、
バイ貝などの魚介類はもちろん、
立山の雪解け水や富山平野で育まれた
米・野菜・畜産品など、
知る人ぞ知る「食材の宝庫」です。
この冊子では、そんな富山の食材に
魅せられた清水誠シェフが、
数年にわたって探求した
富山の「食の可能性」に迫ります。

しみず まこと 清水 誠 プロフィール

プリンスホテルを経て全日空ホテル、クラウンプラザホテルにてレストラン・宴会部門の料理長を務める。2010年ANA ケータリングサービスへ入社、2017年に洋食統括部長。ホテルで培った経験を活かし、新しい機内食を創りあげることに情熱を傾ける。現在はANA機内食の総料理長。2018年から富山市とのコラボレーション企画に携わる。

これまでの「ANA×富山市」“食”のコラボレーション企画



食材現地視察

よく知られた富山の食材だけでなく、新たな特産品や生産現場など、これまでに 20カ所以上を訪問した上で食材を厳選。



富山市内イベント

富山市民に、改めて富山の食材の素晴らしさを知ってもらうことをねらいとして、料理講習会や試食イベントを開催。



首都圏イベント(試食会)

首都圏で開催する富山市のPRイベントに合わせて、富山の食材を使ったオリジナルレシピの試食会やトークイベントを実施。



清水シェフによる

富山の食材

オリジナルメニュー

こぶじめ
サスの昆布メ〜昆布出汁マスタードソース〜、
ヤリイカと茄子のペースト〜貝風味のガレットを添えて〜



江戸時代の北前船の影響で、富山では刺身などを昆布で挟む「昆布メ」をはじめとした昆布文化が根づいています。ちなみに、富山ではカジキマグロのことを「サス」と呼びます。



Shimizu MEMO

昆布出汁に少しのマヨネーズとレッドオニオン、発芽マスタード、香草類を合わせることで、昆布メの素材を活かしたソースに仕上げました。富山のヤリイカには醤油を塗り、さっと炙っています。貝出汁を使ったガレットを添えることで、見た目も楽しい前菜に仕上げました。

富山湾産アオリイカとバイ貝のタルタル

〜地元野菜添え柚子味噌ソース〜



Shimizu MEMO

甘みがあって歯ごたえのあるアオリイカと、うまみを蓄えたバイ貝に富山の柚子味噌を合わせた前菜です。柚子味噌に野菜のすりおろしを合わせたところ、見事にマッチしました。付け合わせに富山の赤カブや柿、しいたけを使用し、全体のバランスをとっています。



富山湾では 4 種類ものバイ貝が水揚げされます。そのコリコリした食感は人気も高く、富山では刺身や煮物などで日常的に食べられています。

次ページからは清水シェフが考案したメニューを紹介します

富山の食材

オリジナルメニュー

富山のカブにシロエビとアオリイカ

～フルティカトマトと粒マスタードのソース～



Shimizu MEMO

繊細な味のシロエビと合うよう、カブはシンプルな味付けで真空調理しました。視察のなかで出会った昆布出汁をベースにオリーブオイルやトマト、マスタードを使って全体的に優しい味に仕上げています。和の出汁とオリーブオイルの組み合わせは意外に相性がいいんですよ。

シロエビ漁を行っているのは全国でも富山湾だけです。とろりとした食感と上品で濃厚な甘みは、まさに「富山湾の宝石」です。

富山湾産フクラギの香ばしいカツレッツ

～香味ボン酢ソース、大長谷の山の幸、湯葉クリーム添え～



Shimizu MEMO

脂がのったフクラギをカツレッツにし、香味ボン酢ソースを合わせました。アクセントに湯葉のクリーム煮でコクを追加。大長谷のスタケを薄い八方汁で炊き、オリーブオイルでソテーし添えました。山の幸が全体をまとめています。



フクラギは「福が来る魚」として人気の出世魚。関東ではイナダ、関西ではハマチなどと呼ぶそうです。富山では、コゾクラ⇒フクラギ⇒ガンド⇒ブリの順に成長します。

富山湾産カマスと赤カブの千枚漬け生春巻き

～春菊のピューレ添え～



Shimizu MEMO

塩こうじでカマスに下味をつけることでしっとり柔らかくさせ、魚のうまみを引き出しました。ローストしてスパイスで味を整えたナスのピューレを中心に、赤パプリカで彩りを加え、うっすら酢漬けにした赤カブと一緒に生春巻きで巻いています。魚のうまみの中に少し酢を効かせるのがポイントです。

カマスは白身の淡白な味わいが人気の魚。富山では主に定置網漁で漁獲されるため、鮮度の良い状態で水揚げされ、刺身でもよく食べられています。

富山食材のさっぱりデザート

(呉羽梨、白イチジク、えごま、金時草^{きんじそう}など)



Shimizu MEMO

富山のフルーツをコンポートにし、富山のミルクジュラート、富山のえごまと白ごまを使ったチュールを飾りました。ポイントは金時草のジュレです。金時草とホワイトバルサミコ、白ワインなどを使用して出たエキスを甘みを加えてジュレにしました。綺麗な薄紫色のジュレがこの一皿をより上品に見せてくれます。



呉羽梨は富山県の中央に位置する呉羽地区で収穫される富山のブランド梨。県外への流通が少ないため、知る人ぞ知る美味しい梨です。



アメイジングトーク

ANA総料理長

清水誠シェフから

未来の料理人 たちへ...



料理人にとって、富山は「食材の宝庫」。

2018年から富山市のイメージアップに携わるANA総料理長の清水誠シェフ。機内食を通じて世界に向けて食を発信する清水シェフが、青池学園 富山調理製菓専門学校の学生に富山市の食の魅力を語ってくれました。

Q 富山の食の一番の魅力は？

やはり「海の幸」です。私は千葉県出身ですが、関東の人にとって富山と言えば「海の幸」。その印象は、実際に来て強く実感しました。富山湾特有の地形による深い海流にはすぐ近くにある山から栄養豊富な水が流れ込んでプランクトンを育み、豊かな漁場を作り上げています。だから、富山湾で捕れた魚の味は他とは格段においしさが違います。さらに、富山市に通うようになってから、「食の魅力は海の幸だけではない」ということにも気がつきました。

Q 特に気に入っている食材はありますか？

海の幸では「フクラギ」、山の幸では「スタケ」です。フクラギは、関東では脂が少ないため注目されない魚ですが、その深い旨味に仰天しました。しかもこんなおいしい魚を、身近なスーパーで買えることにも驚きました。また、スタケは富山に来て初めて知った食材で、様々な場面で使用しているお気に入りの食材です。山のハンターが「熊も大好きで食べ尽くしてしまうほどおいしい」と言うほど、味、香り、食感すべてが素晴らしく、「こんな食材があったとは！」と感動しました。他にも、山の麓にあるレストランで食べた舞茸の味の深さ、香りの良さにも感嘆しましたね。シロエビ、ホタルイカ、富山ポーク、山田のリンゴなど、好きな食材を挙げ始めるとキリがありません(笑)。

富山の食材の素晴らしさを熱く語る清水シェフ

Q 富山の食材を使ってこれまでに考案したメニューを教えてください。

フクラギを使ったカツレツ料理では、パン粉に富山のおせんべいを砕いて混ぜたものをまぶし、甘めの香味ボン酢を添えました。シロエビを使った料理では、昆布出汁とオリーブオイルで仕立てた前菜もお気に入りですね。他にも10種以上考案しましたが、富山の食材はどれも素材が良いので、和食でも洋食でも色々な使い方ができてアイデアがどんどん湧いてきます。

Q 県外の人に富山の食の魅力をどのように伝えますか？

富山は海の幸、山の幸に恵まれた「食材の宝庫」です。香り高く、味わい深い食材が身近にあり、料理人にとって非常に魅力的。本当に贅沢なことだと思います。また、食に関することではありませんが、富山の人々はみなさん優しく、良い人ばかりで、そうした人柄も魅力の一つだと感じます。富山には素晴らしい料理人がたくさんいらっしゃいますが、これからも富山の魅力を発信する料理人が増えることを願っています。

学生が清水シェフにチャレンジ提案

富山調理製菓専門学校(※)の学生が、自ら考案した富山の食材を使ったメニュー5品を清水シェフに提案しました(写真はうち2品)。将来もしかしたら学生提案のレシピがANA機内食として採用されるかも？



自分たちが表現したかった「やさしい味」というコンセプトを汲み取ってください、そのうえでアドバイスをいただけて嬉しかったです。

レシピを幅広く研究したり、人より多く手を動かしたりなど、料理人として成長するにあたり大事なことを教えていただきました。



富山名水ポークのロースト ～ジンジャーソースがけ～



緊張しながらも考えた料理のコンセプトをしっかりと説明していました。



八尾のそばの巻き揚げズワイガニとともに

※青池学園 富山調理製菓専門学校の先生や学生の皆様には、2018年から清水シェフとのコラボレーション企画に協力していただいています。