

## 旅 アト

世界の課題や取り組み事例について調べてみよう。

- 各地の郷土料理が生まれた背景
- 郷土料理で使われている食材の産地
- 名産品の販売方法 など

身近な課題や取り組み事例について調べてみよう。

- 地元の名産品の変遷(製法や材料は時代とともに変わったか) など

SDGsゴールを自分の言葉で訳してみよう。

-  **Zero Hunger**  
End hunger, achieve food security and improved nutrition and promote sustainable agriculture

〈参考:外務省訳〉「飢餓をゼロに」 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養の改善を実現し、持続可能な農業を促進する

富山市の事例をもとに地域や世界に対して、自分でできることを考えてみよう。

- 地元の名産品の魅力をPRしてみよう など

都市の理想を、富山から。



## 郷土料理が名産品として人気を得ている理由に迫る 源ますのすしミュージアム



- ◎地元の食や伝統文化を継承しフードロスを抑える
- ◎時代に合わせて新しさも取り入れながら伝統の味を継承する
- ◎地元の食材や材料の有効活用
- ◎すべての人に満足な食事がいきわたる世界の実現



- フードロス問題
- グローバル化による地域特有の文化・風土の希薄化

富山の郷土料理である「鱒の寿司」は、酢で味付けした鱒を酢飯の上に乗せて作る押し寿司で、「わっぱ」と呼ばれる木製の曲物の容器と寿司を笹の葉で包んでいるのが特徴です。

富山市内に十数軒ある鱒の寿司店は、それぞれに持ち味の違った自慢の味を競っていますが、「ますのすし本舗 源」は、明治末期より駅弁「ますのすし」としてます寿司の販売を始めたことで知られます。

源「ますのすしミュージアム」では、鱒の寿司の技と伝統を紹介するほか、職人の熟練の技と昔ながらの製法の過程を実際に見ることができます。

富山の自然と気候、そして先人の知恵が育んだ郷土料理を通して、地方に息づく日本の食文化を学べるプログラムとなっています。



旅 マエ 考えてみよう。調べてみよう。わからないことを書き出してみよう。

- 地元の郷土料理や文化
- 郷土特有の料理や文化継承
- フードロスを削減対策

富山のます寿司

富山県の郷土料理である鱒の寿司は、酢で味付けした鱒を酢飯に載せて、笹でくるんだ押し寿司です。かつては、材料となるサクラマスが獲れた神通川流域を中心とする富山の料理でしたが、今では全国的に知られています。

現在も、富山市内には松川（かつての神通川）沿いを中心に数十店の鱒の寿司の名店があり、それぞれこだわりの味付けによる鱒の寿司を提供しています。

かつては富山平野を流れて富山湾へと注ぐ神通川を遡上する鱒が使われていましたが、治水事業による漁獲量の減少で、助元の名産をより多くの方に喜んでいただくために、現在は北海道産や外国産のものが主に使用されています。

材料はシンプルですが、季節や気候によって変化する魚や米、調味料の状態を熟練の職人の技で適切に加減を加えながら最高の品質を生み出しています。



作りすぎず、作った分だけ売り切るというスタイルが多いの鱒の寿司の特徴です。源でも時期や注文に合わせて売れる分だけを仕込み生産しておりフードロスのない仕組みが出来上がっています。

駅弁として全国にその名を広めた源ますのすし

江戸時代から料理旅館を営んでいた主人が、1908（明治41）年に富山駅構内で弁当の販売を始めたのが源の「ますのすし」の起源です。

戦後、全国のデパートや百貨店などで開催されるようになった「駅弁大会」や「うまいもの市」などの催事に積極的に参加する中、当時の駅弁としては非常に珍しい形状と美味しさが評価され、駅弁の『西の横綱』と呼ばれるまでになり、全国的にその存在が知られるようになりました。ますのすし本舗 源では、「食品なので濁音がない方がいい」との理由で、ます寿司の商品名を「ますのすし」としています。

源ますのすしでは、先達から受け継いできた「味」「技」「心」を生かして昔ながらの製法にこだわりながらも、新しい手法を生み出しながら伝統の味を継承しています。

製造にあたっては、職人によって、魚の状態を見分けることはもちろんのこと、気温・湿度によって酢に浸す時間、塩の加減を変えるなど、最高品質の「ますのすし」を作る技が惜しみなく注がれています。多い時には1日2万個の以上を製造するという「ますのすし」は、富山県民のみならず全国のファンがその味に親しんでいます。

市内に多くある鱒の寿司店の中で、源が駅弁として「ますのすし」を全国に広めたことで鱒の寿司全体の知名度が上がりました。



源ではSDGs宣言を行い商品やサービス、人権や働きがい、環境、地域・社会貢献の4つの側面から持続可能な社会の実現への貢献を宣言しています。



鱒の寿司のルーツ

江戸時代に山藩第3代藩主の前田利興の家臣で料理人でもあった吉村新八が作った鮎寿司がルーツとされ、この寿司を徳川将軍吉宗に献上したところたちまち称賛され、以降富山藩の献上品として定着しました。後に、鮎に替わって鱒が使われるようになると、富山名産「鱒の寿司」として知られるようになりました。

笹や酢の抗菌作用を生かした「鱒の寿司」は、冷蔵庫などない時代に人間の知恵が生み出した優れた保存食としても重宝されました。

ますのすしの材料

鱒

かつて神通川でサクラマスが豊富に獲れた時代と異なり、約30年前と比較して150分の1にまで漁獲量が激減した現在では、北欧産の鱒が使われています。サクラマスに匹敵する品質や美味しさをもつ脂のつた鱒を厳選して仕入れられており、伝統的な郷土料理の味を損なうことなく今に伝えています。



酢

門外不出の企業秘密レシピで開発されたオリジナルの合わせ酢を使用しています。



笹

使用するクマザサ（隈笹）は、6月から7月にかけて若葉を1年分まとめて採取し、特殊な方法で保管しています。

米

厳選された契約農家から仕入れる富山県産米100%の米を使用し、毎年新米の時期に20種類以上の品種を試し、押し寿司に一番合う米を選択。時には多品種をブレンドする年もあります。

水

環境省の「名水百選」に全国最多8か所が選ばれるなど、3000メートル級の立山連峰から流れるミネラル豊富な雪解け水を源とする上質の地下水を使用しています。

竹

富山産のモウソウダケ（孟宗竹）を使用しています。竹林を保護し、伐採から加工方法までを地元業者との共同開発により生産しています。

旅と食の文化史コレクション

全国の駅弁のかけ紙を日本地図にレイアウトした展示。通路には江戸から昭和に至る珍しい弁当容器や貴重な旅の携帯品の数々を展示しています。食の地域性や時代性にも触れてください。



気になったことを書いてみよう。