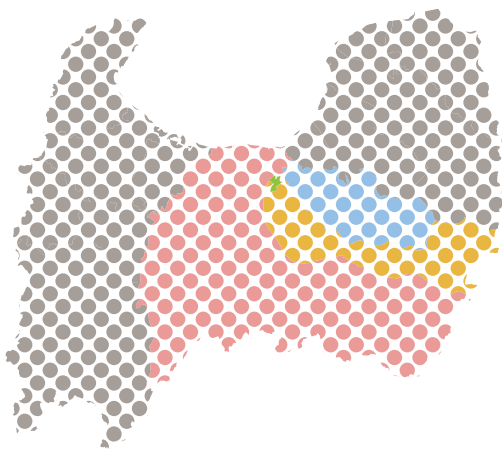




generation

北陸ジェネレーション



ていねいを探す北陸旅 2

まいどはや、富山

北陸ジェネレーション

立山連邦に抱かれ、豊かな恵みをもたらす富山湾と、
変化に富む景観をつくりだす大河が流れるところ。
自然と向き合い、智慧と工夫を重ねて
真摯に生きる人たちがいます。

本質を持ったものが求められる時代だからこそ
北陸を旅してほしい。
あらゆる世代の人も
これからの世代の人も
その人らしい一歩をふみだせるような
素敵な出会いが待っているはず。

わくわくする発見を。
北陸ジェネレーション、富山号をおくります。

富山で会いましょう。

「まいどはや」とは富山地方の方言で
「こんにちは」という意味だそうです。

海と山、川の織り成す美景も印象的な
富山エリア(富山県富山市、立山町、上市町、舟橋村)
で出会ったヒト、モノ、コトをご紹介します。

葉都の誇りも、ガラス工芸も、立山信仰も。
名水が生み出す豊かな食も。
その目で見て、手でふれて、味わって
あなたの「好き」を見つけてください。

“北陸世代”を担う、

「道具を使いこなすことができると、つくる楽しみが湧いてくる。そして、仕事をやりきることができると、仕事に興味がどんどん湧いてくる。根気よく、できるまで。」

とことんやる、が大切だね」

職藝学院 オーバーマイスター

大工棟梁 島崎英雄さん

これからの北陸を担う人、育てる人。
その智慧、技術を受け継ぐ人、伝える人。
地域を発動する源となる人を
この本では「ジェネレーター」と呼び
ご紹介しています。

“ジェネレーター”たち。

「自分が欲しいと思うものを作っているだけ。
でも、これが欲しかったと言われることは、
とても嬉しいです。効率よく作れるよう、常に
改良を重ねていきたい」

元尾商店 麥田志織さん

富山のジェネレーターたち



伝え、育む。継承し、担う。

Generator



富山市

P10

富山市ガラス美術館
館長 渋谷良治さん



各地
↓
富山市

P12

富山市立富山ガラス造形研究所
所長 細川 茂さん / 准教授 中神牧子さん / 学生の皆さん



富山市

P20

とやま土人形工房
とやま土人形伝承会の皆さん



立山町

P40

富山県立山カルデラ砂防博物館
主任学芸員 福井幸太郎さん



富山市

P32

学校法人富山国際職業学園 理事長 稲葉 貴さん
オーバーマイスター 大工棟梁 島崎英雄さん / 学生の皆さん



富山市

P34

松匠 大工棟梁 若松 聡さん
彩築舎 寺西一貴さん
職藝学院 専任講師 森本英裕さん / 卒業生の皆さん



故郷を愛し、繋げる。

Generator



富山市
↑
東京都

P18

林ショップ
林 悠介さん



富山市
↑
海外

P24

オズリンクス
原井沙友里さん



富山市
↑
東京都

P28

土遊野
河上めぐみさん



立山町
↑
石川県

P42

立山ガイド 四代目平蔵
佐伯知彦さん



上市町
↑
東京都

P48

ティーツリーコミュニケーションズ
茶木 勝さん



上市町

P50

オフィスH メデルケ
北川浩美さん



舟橋村

P52

お※食堂
中野小百合さん



移り住み、戻り、道を拓く。

Generator



静岡県
↓
富山市

P14

ガラス作家
ワタナベサラさん



東京都
↓
富山市

P16

ガラス作家
小宮 崇さん



長野県
↓
富山市

P36

元尾商店
麥田志織さん



東京都
↓
上市町

P46

アロマセレクト
坂本龍生さん



富山市
↑
神奈川県

P26

長江屋豆腐店
長枝春一さん、美千子さん



受け継ぎ、挑む。

Generator



富山市

P08

池田屋安兵衛商店 2代目
池田安隆さん



富山市

P22

桂樹舎 2代目
吉田泰樹さん



富山市

P30

川上鮎寿し店 3代目
川上 弥さん



富山市
↑
高岡市

P38

KAKI CABINETMAKER
柿谷 清さん、朝郎さん



立山町

P44

越中瀬戸焼 かなぐれ会
釋永由紀夫さん、陽さん

富山の くすり【薬】



富山市

富山の和漢薬と薬膳料理と出会う 富山市

富山城に近い国道41号をドライブ中、風格ある白壁土蔵の建物が目に留まった。中に入ると、かつて薬の製造に用いた道具や古い看板などが置かれ、レトロなパッケージの和漢薬が並ぶ。池田屋安兵衛商店は、富山を代表する和漢薬「越中反魂丹」を今に伝える老舗だ。「1936年創



業で、当時は薬の原料問屋でした。反魂丹は江戸時代中期から富山で製造が始まり、明治維新で他の和漢薬・漢方薬とともに廃れました。父は戦後間もなく和漢薬の製造を始め、反魂丹を復活させたのです」と語る池田安隆さんは2代目だ。「幅広い世代の人に来店していただき、自然由来の和漢薬の良さを知って欲しい」との思いから、昔ながらの丸薬作りの体験コーナーを設け、薬膳レストランを併設した。かつて薬づくりをしていたという2階のレストランで「ランチに おすすめ」という健康膳を味わう。地元



の旬の食材を使い、薬膳の考え方をベースにした料理は、滋味溢れるおいしさ。薬都富山ならではの贅沢な時間に、心も体もゆとりとほどけていくのを感じた。

Generator 伝統を守り、現代に合った和漢薬を製造・販売する
池田屋安兵衛商店 2代目 池田安隆さん
富山県富山市堤町通り1-3-5 ☎076-425-1871
営業時間 / 9:00~18:00(レストランは11:30~14:00)
定休日 / 年末年始、レストランは水曜休
※健康膳は前日までに予約
<http://www.hangontan.co.jp>

池田さん自ら薬膳を学び、健康膳のメニューも考案する。伝統を大切にしつつ、現代に合った和漢薬を製造・販売する他、「江戸時代から続く薬の街・富山の、多様な魅力を伝えたい」と隣接するビルを「まちの駅」とし、富山の特産品などを販売。地域をアピールする取り組みにも力を入れる。

北陸道 富山ICより約10分



富山の び

【美】



富山市

ガラスの概念を変え、新しい発見がある美術館 富山市

路面電車が行き交う中心街に建つTOYAMAキラリ。建築家・隈 研吾氏が設計した複合ビルに、お目当ての富山市ガラス美術館がある。「1950年代以降の現代ガラス芸術に特化し、ガラスの多様な造形表現を紹介する世界でも希有な美術館です」と語るのは館長の渋谷良治さん。渋谷さんは、約30年前「ガラス作家を育成したい」という富山



市の要請を受け、神奈川県から移住し、富山ガラス造形研究所の立ち上げから携わり、主任教授も務めた。

展示室には、革のようにしなやかな曲線を描くもの、金属を思わせる質感のもの、3m超の大作など、斬新かつ美し



「MARTA KLONOWSKA Istota
マルタ・クロノフスカ 不思議ないきもの」展示風景
(2019 9/23(月・祝)まで)



スタニスラフ・リベンスキー
& ヤロスラヴァ・プリフトヴァ
「ピラミッドの緑の眼」(1993-95年)



グラス・アート・パサージュ

い作品が並ぶ。「富山の杉板が使われた吹き抜けでは、天窓から自然光がたっぷり入ります。木漏れ日を思わせる空間で、寛ぎながらガラス芸術が楽しめます」。富山では、かつて菓業の周辺産業としてガラスの菓びんの製造が盛んに行われていたという。それが今やガラスアートの拠点として、世界中から芸術家が集う街に昇華したのだ。自由で独創的なガラス芸術の世界に惹き込まれ、心のなかの未知の領域を発見したようで、心躍る1日になった。



富山から世界へ、現代ガラスアートの魅力を発信する

富山市ガラス美術館 館長 渋谷良治さん

富山県富山市西町5-1 ☎076-461-3100

開館時間 / 9:30~18:00(金曜・土曜は20:00まで)

休館日 / 第1・3水曜日、年末年始

観覧料 / 常設展は一般200円、企画展は各展覧会によって異なる。

<http://toyama-glass-art-museum.jp>

2015年より美術館館長に就任。「富山市は作家を育成する研究所、支援工房、美術館があり、トータルで現代ガラス芸術を支える世界でも珍しい地域。ガラス芸術の拠点として、当館もその魅力を海外に発信していきたい」。



北陸道 富山ICより約20分



「コレクション展2019-1」展示風景
(2019 12/1(日)まで)

富山の かがやき【輝】



明日に輝くガラス造形作家を育てる 富山市

富山ガラス造形研究所は、プロのガラス造形作家を育てる富山市の専門教育機関。准教授の中神牧子さんに案内されて、ホットワーク(吹きガラス)の実習を見せてもらった。その日の講師は、ブライアン・コアさん。真っ赤になったガラスの固まりがついた吹き竿を回しながら、パドルな



どで形づくっていく。溶解炉が数基ある教室はかなりの高温だが、汗だくになりながらも学生たちは真剣そのもの。「竿を回して形作る、パーナーで炙り熱を保つ、といった作業は数人で行うため、チームワークも求められます。国内外で活躍するアーティストから多様なガラ



ス技術や理論を実践的に学べるのがここの魅力です」と中神さん。「新しいかたちの作り手として、素材と向き合って、素材が語ることを見つめ、自分らしいやり方が見つけてほしいですね」。学生たちは、「ガラス漬けの生活」を過ごししながら、思い思いの手法で作品づくりに取り組む。ガラスという素材は自在に形を変え、再び熱すればやり直しもできる。異素材との組み合わせもまたいい。そんなガラスの可能性を信じる若い熱気に包まれながら、生れ出る輝きを追っていた。



富山市立富山ガラス造形研究所

所長 細川 茂さん / 准教授 中神牧子さん

「1991年に設立され、以来、国際的に活躍するガラス作家を輩出してきました。少数精鋭で和気あいあい、しかし厳しさもある環境で、自分ならではの表現を発見してほしいですね」と話すのは同校所長の細川茂さん。ガラス作家でもある中神さんは「何事にも素直であること、出会いを大切にすることが成長につながると思います」と語った。

富山県富山市西金屋80 ☎076-436-2973 <https://toyamaglass.ac.jp/>



北陸道 富山西ICより約10分



富山の すかし【透】



心に浮かぶ物語をガラスに透かし描く 富山市

ガラス造形研究所(P12)に隣接する富山ガラス工房は、作家のガラス作品を展示販売するギャラリーと、ガラス越しに見学できる工房を併設する人気の観光スポットだ。そのギャラリーで、強く印象に残る作品があった。ガラスに描かれているのは不思議な生き物たちとその世界。作り手のワタナベサラさんに聞くと「ガラスを削って絵付けするサンドブラストという手法で制作しています。描いているのはネイバーズという



生き物たち。アパートに住んでいる彼らの日常がテーマです」と教えてくれた。



小学生の時に見た吹きガラスの制作風景が忘れられず、倉敷の芸術大学に進学。だが「ガラスの炉がちよっと怖くなって、バンド活動をしりして」少し気持ちが離れていた。卒業後、母の勧めもあって研究所に入学しガラス漬けの日々を送るなかで、再び作品づくりに向き合えるようになったという。「透けて向こう側が見えるところ

ろがガラスの面白さ」。当たり前のようなことも、ワタナベさんの作品の生き物たちを見れば納得する。透けるガラスと向き合い、生まれ出る異世界の物語。その続きをもっと見たくなった。

ガラス作家 ワタナベサラさん
静岡県浜松市出身。倉敷芸術大学卒業後、富山ガラス造形研究所へ。研究所の助手を経て、現在、富山ガラス工房スタッフとして勤務する傍ら作品づくりに取り組む。

見て触れて体験し、ガラスに出逢える
富山ガラス工房
富山県富山市古沢152 ☎076-436-2600
<http://toyama-garasukobo.jp/>

北陸道 富山西ICより約5分



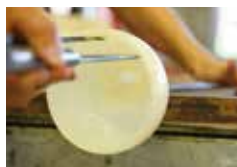
富山の ゆう【優】



静寂の美を湛え、あたたかな優しさ宿るガラスの器 富山市

富山ガラス工房内のギャラリー。大きな窓のそばに置かれたその作品は、日の光をあたたかく受け止めるような優しい静けさを湛えていた。作ったのは、埼玉出身で東京の^{にいじま}新島ガラスアートセンター勤務を経て、2年前に富山に移住した小宮 ^{たかし}崇さんだ。

「新島時代はアートピースを作ることが多かったのですが、幼い子供が



いるためか、ふだんづかいの器が面白く感じます。白いガラス粉をかけて仕上げたシリーズは、丸いアウトラインを出したくて。両手で持ったときに包まれるようなイメージで作っています」と話す。気さくな笑顔の好青年、という印象なのに、溶解炉の前で炎に對峙してガラスを吹いているときは求道者のようなストイックな眼差しに変わる。

日々使う作家の器は、作り手が込める心が勝ちすぎても重いし、物としての力がないと面白

みがない。小宮さんのガラスの器は、触れたときの感覚も、空間にあっても、ほどよい距離で心地よい存在感を放つ。器は作り手を映すと言われるけれど、夢見るような美しさのなかに、使う人を包むような優しさを感じるのは小宮さんのガラスだからなのかもしれない。



ガラス作家 小宮 崇さん

<https://sites.google.com/site/xiaogongchongkomiyataashi/home>

Generator

今年4月に念願の独立を果たし、9月には東京での初個展に取り組む。子供の頃からものづくりが好きだったという小宮さん。「富山に来た最初の冬は雪の多さにびっくりしましたが、自然豊かなこの地で、自分を信じ自分にあった作り方を模索していきたい」と語る。小宮さんの作品は、富山ガラス工房などで購入することができる。



富山の うっし【映】



富山市

心惹かれた瞬間が、映し出される場所 富山市

富山市の中心街、総曲輪にある古いビル。古本屋、カフェ、ギャラリーに並びその店はある。小さな空間には各地から集められたうつわや暮らし品が並び、温かだけれど確固たる世界を映し出していた。

「店の前身は、40年の歴史を持つきuchi民芸店。僕の祖母もよく通い、祖母がここで買い集めたものに影響されて育ちました」と語るのは林



ショップ店主の林 悠介さん。金沢の美大でデザインを学んだ後、東京の写真現像所で働いていたが、30才のとき「きくち民芸店を継いでみないかと電話があつて」富山に戻り、元店主の菊地龍勝さんから店を引き継いだ。菊地さんから紹介された作り手の作品も含め、林さんの仕入れの基準は「心が惹かれるかどうか」だけ。その代わり、可能な限り時間をかけ真剣に選ぶ。だからだろうか、林さんが朴訥と語る作り手のエピソードは、その空気感

ごとくつきりとした映像として再生され、愛着がふつつつと湧いてくる。

「丸い感じがいいでしょ」と勧められ購入した吹きガラスのコップは愛用の品に。その物語をふと映して、日々に彩りを与えてくれる。



自らも作家として活動する

林ショップ店主 林 悠介さん

富山県富山市総曲輪2-7-12 ☎076-424-5330

営業時間 / 11:00~19:00 定休日 / 火・水曜 (不定休あり)

富山生まれ。写真や铸物の原型デザインなどを手がける作家としても活動している。2016年には、共同運営者としてギャラリー「スケッチ」を店の隣にオープンした。「人の繋がりが自然とできていくのは、こうした場所があるからなんだ、と。お店をはじめる前には考えもしなかったことです。」



北陸道 富山ICより約10分



富山の つたえ【伝】



富山市

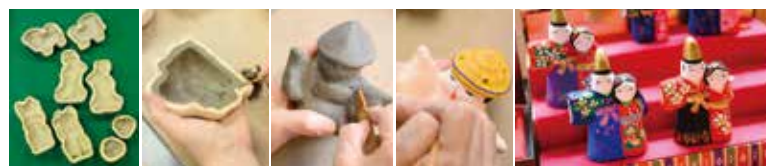
伝統の手しごとを今に伝える土人形 富山市

素朴な風合いと鮮やかな色彩に心惹かれる、とやま土人形。江戸時代から続く郷土玩具で「とやま土人形伝承会」が技を受け継ぎ、富山市民俗民芸村内の工房で作られている。「伝承会は、富山市民が最後の職人・渡辺信秀先生を講師とし、人形作りの受講生を募って生まれた会です」



と松倉美千代さん。第2期受講生として入会し、30年以上、土人形を作り続けてきた。2003年に渡辺氏が鬼籍に入った後、現在の会員にとっては師匠的な存在だ。

土人形は、粘土を型に詰める成形から素焼き、下塗り、顔の表情などを描く絵付けまで一連の作業を一人で



行い、完成させる。昔から残る貴重な型もあり、入会して5年目の奥村さんによると、「型に土をきれいに詰めるのはとても難しい。どの工程も奥が深いですね」。隣で松倉さんが細い筆をもち、息を止めるようにしてふうっと目の線を描くと、まるで生命を吹き込まれたようになんとも愛らしい顔になった。「一体ごとに作り手の感性が表れ、一点物の味わいがあります。お気に入りを見つけるのも楽しいと思いますよ」と微笑んだ。



地域で愛される土人形を受け継ぎ、未来につなぐ
とやま土人形工房 とやま土人形伝承会の皆さん
富山市安養坊1118-1 ☎076-431-4464
開館時間／9:00～16:30 休館日／年末年始、臨時休館あり
絵付け体験(有料) 受付時間／10:00～15:00(要予約)
<https://www.city.toyama.toyama.jp/etc/minzokumingei/tuti/tuti.html>

とやま土人形は、学問の神様の天神様、抱き雛、蛇の目土鈴といった伝統的なものから、干支など多彩な種類がある。「伝承会は、昔ながらの技法を伝承し、作り手を育てる場。みんなで協力して伝統の技を守り伝えます」と語る松倉さん(前列右から4人目)と伝承会の皆さん。工房では絵付け体験もでき、販売ショップも併設している。



北陸道 富山ICより約20分



富山の かみ【紙】



富山市

暮らしで生きる、美しい模様を加えた染め紙 富山市

かつては葉の包み紙や障子紙に使われ、暮らしに身近だった八尾和紙。現在、その仕事が残るのは桂樹舎のみだ。桂樹舎では厚めに漉いた和紙を揉んでから型染めを施し、文具やバッグ、クッションなどに加工する。2代目の吉田泰樹さんは「全国に紙漉き屋は300軒ほどあります



が、自分たちの工房で紙漉き、染め、加工を行う所は他にはないと思う。うちは異端児かも」と微笑む。

創業者で父親の桂介氏が、染色工芸家の芹沢銈介氏との交流を通じて染めの技を磨き、型染めのパターンを考案した。桂介氏が残した約200種のパターンは今も現役で、時に泰樹さんや娘さんがアレンジを加え、様々な商品に展開されている。

紙漉き、防染、型彫り、色差し…どの工程も女性職人がきびきびと手際よく働く姿が気持ちいい。「うちの和紙は使うほどにツヤが出て風合いが増す。作りたいのは美術品でなく、背伸びせずに永く使える生活に身近なものなのです」と胸を張った。



紙漉きを受け継ぎ、和紙の魅力を伝え続ける

桂樹舎 2代目 吉田泰樹さん

「ぜんぶ、手仕事。うちの仕事をラクだと思ったことは一度もない」と笑う。大学卒業後に型染めの修行後、入社。現在は商品開発も担当し、人気の卓上型鏝のぼりは「付属のスタンドにもこだわった」と語る。「思いついたアイデアを試行錯誤しながらカタチにしていくなかで過程が好きです。産みの苦しみもある反面、とても面白いです」と目を輝かせた。



カフェとショップを併設した紙の工芸館

桂樹舎和紙文庫

富山県富山市八尾町鏡町668-4 ☎076-455-1184 <https://keijusha.com>

開館時間 / 10:00~17:00 (入館は16:30まで)

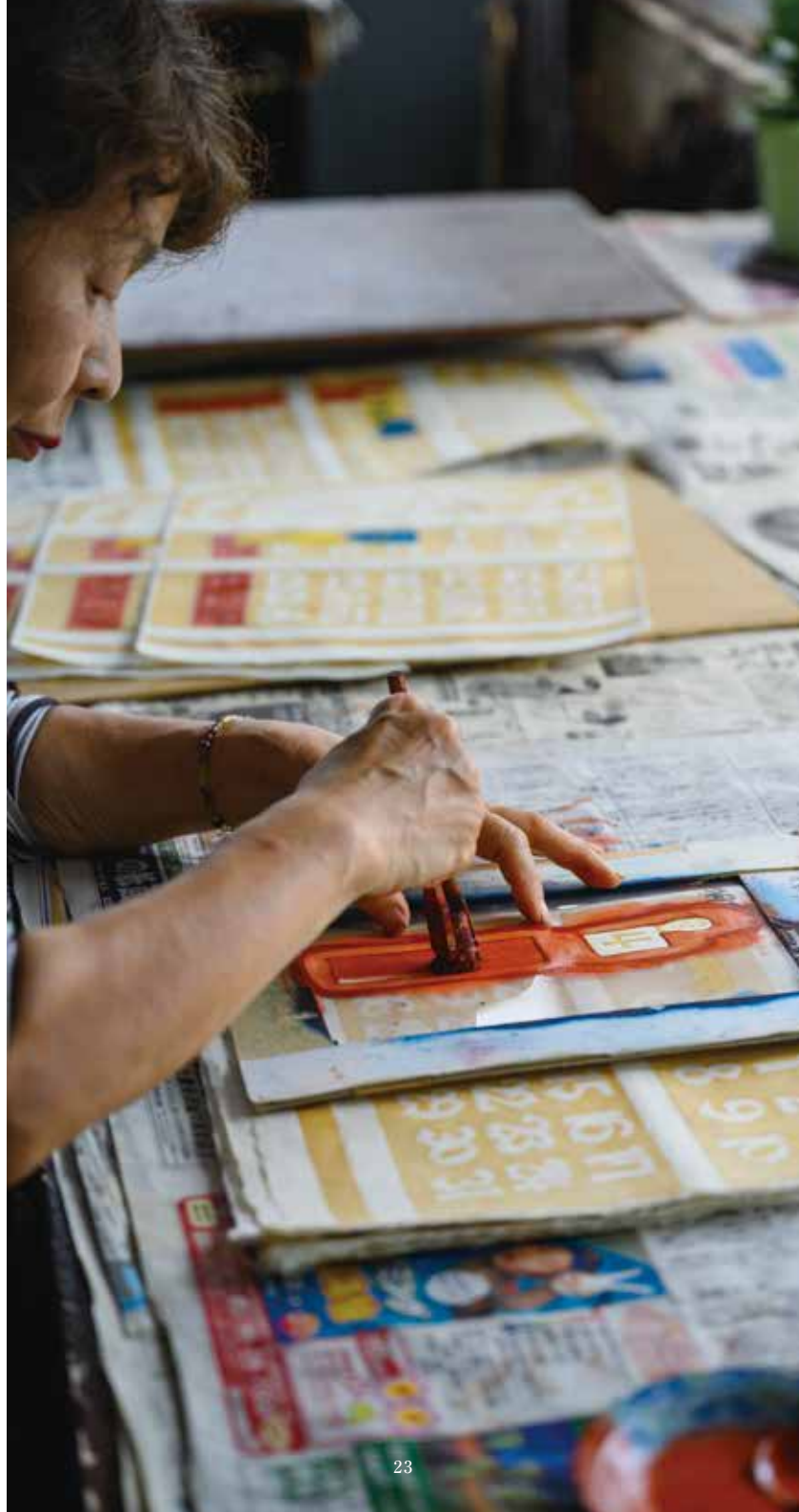
展示室の見学料 / 大人500円、小・中学生250円

休館日 / 月曜 (祝日の場合は翌日の火曜)、9/5・6、12/29~1/10

紙漉き体験 / 9:00~12:00、13:00~16:00 (有料・2日前までに要予約)

紙漉き体験の定休日 / 土曜・日曜、9/1~3、お盆、年末年始

北陸道 富山西ICより約20分 / 富山ICより約25分



富山の

ひかり【光】



富山市

八尾のみに輝く光を感じられる特別な場 富山市

八尾は実に美しいまちだ。ゆるい坂の両側に町屋が立ち並び、静謐で品格ある佇まいに心を奪われる。「ようこそ、ようこそ」と、やさしい富山弁で迎えてくれたのは原井紗友里さん。明治時代の土蔵造りの屋敷を活用した観光拠点「越中八尾ベースOYATSU」を運営している。「地元



外から来た人には異なる日常のはず。旅は非日常と言いますが、提案したいのはこの「異、日常なんです」という。中国の青島で日本人学校教員を勤めるなど、海外経験豊かな原井さんならではの視点で運営される「OYATSU」は、宿泊のみを提供し、食事や買い物は地域の店を詳しく紹介しまちを回遊してもらうスタイルだ。

「光を観ると書く『観光』の語源は中国の古典で、光とは地域のありのままの姿を意味します。八尾にしかない光を知ってもらい、まちの人と一緒に灯し続けること。それが私の願いです」。雨上がりの石畳をゆっくり歩きながら、少し眩しそうに笑った。



八尾の魅力を世界へ発信

オズリンクス代表取締役「女将」 原井紗友里さん

八尾は毎年9月1～3日の「おわら風の盆」で知られる町。「地元」の人は普段からその3日間のために三味線や胡弓、踊りの練習に励んでいます。伝統を紡ぐ姿、四季に寄り添う暮らしぶりに惹かれました」と原井さん。富山市中心街から八尾に移り住み、オズリンクスを立ち上げた。着物のアップサイクル「tadas(タダス)」というアパレル事業など、多角的な取り組みが注目されている。



古い店蔵を改装した宿。カフェ&バーでは地元の人との交流も
越中八尾ベースOYATSU

富山県富山市八尾町上新町2701-1 ☎076-482-6955 <http://8-base.chu.jp>

営業時間 / カフェ13:00～16:00、バー18:00～21:00

定休日 / カフェは火曜・水曜、バーは不定休

※冬季(12月～2月)は10:00～17:00、土日祝のみ営業



北陸道 富山西ICより約20分 / 富山ICより約25分



富山の とみ【富】



富山市

夫唱婦随、唯一無二の“豆富、づくり 富山市

八尾の諏訪町通りを散策していると「八尾のとうふ」と染め抜かれた和紙の幟を見つけた。豆腐好きとして、ワクワクしながら「淡雪豆腐」を買って帰り、宿泊先OYATSU(P24)でひと口食べ驚いた。大豆のほどよい甘さ、ふくよかな風味や舌触りのなめらさ。えぐみがなく、さっぱりとしていて



毎日食べたくなるおいしさに感動した。

その秘密を知りたくなって、早朝の豆腐づくりを見せてもらった。「富山県産の大豆を使い生搾りという江戸時代の製法で作ります」と話すのは、長江屋豆腐店の店主、長枝春一さん。妻の美千子さんは「天然のにがり、奥能登のもの。これもおいしさの秘訣ね」と微笑む。55歳で会社を退職、横浜から故郷の八尾にUターンして

豆腐屋をはじめたという長枝さん夫婦。きっかけは「テレビで偶然見た東北のお豆腐屋さんが気になって。現地に行き本物を食べたら、もう衝撃的なおいしさ。それが生搾り製法だと聞きました」という。

店を構えて12年、すべての工程に一つも手を抜くことはなく、一切妥協しない。“豆富、”の名の通り、心に富む豊かな味わいは、古い街並みの佇まいとともに心象風景となって「また味わいに帰りたいな」と恋しく思う。

E 生搾りの豆腐づくりにこだわり
長江屋豆腐店 長枝春一さん、美千子さん

Generator

富山市八尾町諏訪町2617-1 ☎0764-54-7372

営業時間 / 11:00~17:30 定休日 / 火曜日(祝日の場合は水曜休)

<http://www.nagaeya-tofu.com/ja/>

春一さんは富山市八尾生まれ。「母は桂樹舎(P22)で和紙と染めの仕事をしていました。子供の頃からおじちゃんと暮った吉田桂介さんに豆腐屋をはじめるといったら、「それはいいねって喜んでくれて」、型染めの幟をプレゼントしてくれたそう。



北陸道 富山西ICより約25分





つち【土】

食えること、生きることを「土」から学ぶ 富山市

山麓の隙間を埋めるような田畑の濃い緑に圧倒され、景色に見とれていると一杯の牛乳を出された。一口飲んでみると、生クリームのような濃密なうまみ。「流通する牛乳は135℃で2秒ほどの殺菌が一般的です



が、この牛乳は65℃で30分かけてゆっくり殺菌します。牛乳本来のおいしさを感じるでしょ」。

河上めぐみさんが代表を務める土遊野^{どゆうの}は富山駅から約40分車を走らせた^ど「土」という場所にある。

美しい棚田が広がる里山で有機米や野菜、2000羽を超える鶏を育て、ヤギやアイガモたちと暮らす。米や野菜が鶏のエサとなり、鶏糞が肥料

となって作物を育むという「有畜複合循環型農業」に取り組んでいる。この地で生まれ育った河上さんは、東京の大学に進学した。「里山と街をつなぐ仕事をしようと考えていたけど、10年先にはつなげたい場所が先になくなってしまふことに気づいて…。卒業後、農業をするために戻ってきた。それから9年。両親が営んでいた土遊野を引き継ぎ、パートナーと愛娘を授かり、若い仲間も集まってきた。「食えるものがどんなふう、どこから来たかを知って、それを想うってすごく豊かことだね、ねえ」と赤ちゃんを見て微笑む河上さん。その横顔は、とても素敵だと思った。

Generator 里山で、自然とともに生きる
有限会社 土遊野 河上めぐみさん
富山県富山市土167 ☎076-468-2178
<http://doyuuno.net/>

「土と遊ぶ野原のように」という想いを込めた土遊野の経営と子育てを両立。一昨年前に知人から事業を引き継いだアデア牛乳は、アイスクリームやシフォンケーキにも使い、人気商品に。里山の風土を活かした苔栽培などにも取り組み「人の中ではなく自然の中で生きていく」魅力を発信している。

北陸道 富山ICより約30分



富山の すし【鮭】



富山市

富山が誇る「鮭寿司」の味を守り、文化を伝える 富山市

富山城址の北を流れる松川。かつては神通川の本流だったこの川では、鮭や鮎、鯉などが豊富に水揚げされたという。その松川のほとりで約100年にわたって鮭寿司の味を守る「川上鮭寿司店」を訪ねた。



「富山には50ほどの鮭寿司メーカーがあり、お店ごとのこだわりがあります。当店では食べ応えがあるように鮭の身を肉厚に切って仕上げています。お米は独特の粘りや甘みが鮭寿司に合う富山産のコシヒカリ。お客さまからはお米が立っているねとよく言っています」そう話すのは3代目の川上 弥さん。20代前半はバックパッカーとして国々を巡り、その後中央卸売市場で約3年間、目利きと包丁の腕を磨いて家業に入ったそう。

鮭寿司文化を伝えるために「とやま大学」の講師として鮭寿司の体験講座や食べ比べも実施している弥さんが日々大切にしているのが、この地を訪れる人々にいい思い出を作ってもらうこと。海外で触れた現地の人々の温もりを、ここでお返ししているそうだ。「今日は、どこから来られたのですか？」とあえて富山弁で話しかけることで、非日常の気分を感じてもらっているんです。富山の旅の、いいアクセントになればと思って…。優しい表情で、そう話してくれた。

Generator 伝統の味と旅の思い出を提供する
川上鮭寿司店 3代目 川上 弥さん
富山県富山市丸の内1丁目2-6 ☎076-432-5129
営業時間 / 6:30~18:00(売り切れ次第終了) 定休日 / 火曜日
<https://toyamasu.com>

祖父の代から続く老舗を家族・親族とともに切り盛りする弥さん。できたての鮭寿司を味わってもらうため毎日100品ほどを手作りし、百貨店やアンテナショップ、空港などに直接配達まで行っている。代々伝わる砂糖・塩・酢の配合は変えずに味を守りながら、食べた時の食感は時代に合わせて柔軟に変えている。

北陸道 富山ICより約15分



富山の みやく【脈】



富山市

脈々と学び伝える、職の技、藝の心 富山市

職藝学院は、全国的にも稀なる大工と庭師の専門学校として知られている。伝統工法を伝える「職人の技＝職」、用の美を追求する「名人の技＝藝」を理念に掲げ、大工、家具、建具、造園、ガーデニングについて1万坪という広大なキャンパスで実践的且つ専門的に学ぶ。

理事長の稲葉 實^{みのる}さんは、「職人は、仕事の始末、道具の始末、身の始末が大切と言われます。身の始末とは、後継をきちんと考えよ、ということ。世界に誇る日本の手技を次世代に伝える場が求められていました」と話す。国内トップクラスの建築家、大工、家具職人が集って構想を



重ね、1996年に開校。以来、名人と呼ばれる大工や職人、一流の庭師を指導者に据え、業界を支える人材を輩出している。「まずは道具を使いこせるようになることだね。仕事をやりきることができれば、つくる楽しみが芽生えてくる」と話すのは大工棟梁の島崎英雄さん。稲葉さんは「日本文化に根付いた手技をバトンタッチしていく。グローバルな時代だからこそ、職人技が求められていくと思います」と胸を張った。



Generator 新しい時代にふさわしい、生涯現役の職藝人を育てる
学校法人 富山国際職藝学園 理事長 稲葉 實さん
“オーバーマイスター・大工棟梁 島崎英雄さん

「創立25周年はもうすぐ。各地で活躍する卒業生が連携して、次の50年、100年につなげてほしい」と稲葉さん。八尾で工務店を営み古民家再生の第一人者として知られる島崎さんは、桂樹舎・吉田桂介さんの依頼による小学校移築にも携わったという。「100年持つ家、地震に強い家も伝統構法で作ることができる。そのことを皆に知ってもらいたいね」と話す。

富山県富山市東黒牧298 ☎076-483-8228 <https://shokugei.ac.jp>
北陸道 富山ICより約20分／流杉スマートICより約20分



富山の たくみ【匠】



富山市・高岡市

伝統構法に取り組む、若き匠たち 富山市・高岡市

職藝学院 (P32) を案内してくれた専任講師の森本英裕さんは、池田屋安兵衛商店 (P08) の修復にも携わった歴史的建造物の専門家である。



「私が意匠設計を担当した伝統構法による家づくりを見ませんか？」と誘われ、高岡市川原町へ。明治から大正時代に建てられた離れと蔵の雰囲気に合わせて、住まいとなる母屋を伝統構法で建てることになったという。珍

しいのは、コンクリートの基礎ではなく礎石の上に柱を立てる「石場建

て」を採用していること。施工を担当する棟梁の若松 聡さ

さんは職藝学院で会った島崎英雄さんの愛弟子だ。「伝統

構法は、揺れを逃すから実は地震に強い。手間もかかるけ

れどやりがいがある」と話す。また、昔ながらの土壁となる

ため「竹小舞」と呼ばれる格子状の下地づくりや、建屋横で土づくりも行

われていた。左官を担当する寺西一貴さんは「能登の土に藁を混ぜ発



酵させてから塗り込めます。土壁は見た目もきれいだし、

空気もきれいにします」と話す。職藝学院の卒業生とともに、

匠たちがぎびぎびと働く様子に「いいものをつくるぞ」とい

う決意と結束を感じ、清々しい気持ちになった。

Generator 伝統構法を広げ、その技を若い世代に伝えたい
職藝学院 専任講師 森本英裕さん

歴史的建造物の調査・修復を軸に、伝統建築の未来形づくりに取り組む。「伝統構法の良さをもっと知ってもらいたい。伝統構法で家を作る人が増えれば、現場も増え、若い世代が実務を経験しながら先輩職人から技を受け継ぐ機会が多くなる」と話す。

松匠 大工棟梁 若松 聡さん／彩築舎 寺西一貴さん

「今は、建物ができるまでがスピーディで、昔のようにじっくりと修行することが難しい。若い人に伝えていく貴重な機会を大切にしたい」と若松棟梁。寺西さんは「土壁は手間がかかりますが、その分、大きな価値も感じられるはず。現代の家づくりにこそ取り入れてほしい」と語った。竣工は今年の冬。完成が楽しみだ。



富山の まこと【真】



富山市

真っ直ぐな眼差しから生まれる、優しい木もの 富山市

ただただ、優しく真っ直ぐな木もの。motoo(モトオ)クラフトは、造作材加工を営む元尾商店が発信する木の雑貨ブランドだ。常願寺川近くに建つ工場^{むぎたしおり}で迎えてくれたのは麦田志織さんで、20代の若さで企画デザインから製造まで受け持つ。「4年ほど前に富山県の『とやまの木製品カタログ』に応募したのがきっかけでした。加工後に出る端材がもったい



なくて、何かつくれないかと思って」とおっとり話す。一見、ふつうのOLさん、という印象だけれど、大学では木工を学び、今は工場^{むぎたしおり}で高度なマシンングセンタも使いこなすマルチプレイヤーだ。

たとえば、捨てられていた木の削りくずを仕上げて使う雷鳥型の手作り時計キットは子供から大人まで人気のヒット商品。元尾商店のスリットコアという独自加工を活用した反り狂いに強い鍋敷きやプリン型のクリップホルダーなども魅力的だ。

「あつたらしいなと思えるものを作っているだけ」と謙遜しながら「効率よくできるよう、どんどん改良していきたい」。その誠実な眼差しから次は何が生まれるのだろうか。麦田さんのファンとして待ち遠しい気持ちになっていた。

Generator 何でもやってみたらいいじゃないの、を後押しに
株式会社元尾商店 麦田志織さん
長野出身。富山大学芸術文化学部卒業後、入社し富山に移住。代表の元尾智幾(ともいく)さんは「我が社になくてはならない存在。信頼しているから何でもチャレンジしてほしい」と全面的にバックアップ。麦田さんに次にしたいことは?と聞くと「続けられるようにすること」と答えた。

Note 株式会社元尾商店 motoo(モトオ)クラフト
富山県富山市向新庄町6-4-11 ☎076-451-8657
<http://www.motoo.co.jp/craft/>



富山の

おとこ【男】



富山市

栗巣野の男たちが繋ぐ、無垢の木の家具づくり 富山市

職藝学院 (P33) で見た、簡潔さとエレガントさが同居する無垢のテーブルや椅子。林ショップ (P18) で見たフォールディングチェアの遊び心と生真面目さ。相反する、しかし絶妙なバランスを持つ家具の作り手が「KAKI CABINETMAKER」の柿谷 清さんさくろうと朔郎さんさくろうだ。

立山山麓あわすのにある栗巣野スキー場を奥に進み、欧州の山小屋を思わせる



工房を訪れた。「1963年、スキー好きが高じて僕ら三兄弟で高岡から移り住みました。スキー教室とともに経営していたロッジに使う家具を作るうちに、これが生業となりました」と語るのは三男の清さんだ。朔郎さんは「僕の父が次男の正、叔父で長兄の誠。男たちが家具を作っている雰囲気が実に楽しそうで、迷わ

ずこの道を選びました」と朗らかに話す。誠さんが病で亡くなった2003年、火事で工房を失う災禍に見舞われたが、見事に再起した。「栗巣野は戦後の開拓地で、気持ちのいい人が多い。僕らの真面目な姿を見て、共有地を譲ってくれ工房も建てられた。火事のときも随分助けてもらいました」と清さん。「栗巣野とは、神さまに手を“合わせる”、場所という意味があるそうです。でも、人を“会わせる”、土地でもあるのかも」と微笑んだ。

 家族代々、大切にしてくる無垢の木の家具
KAKI CABINETMAKER 柿谷 清さん、朔郎さん
富山市栗巣野 ☎076-482-1433
営業時間 / 8:30~18:00 定休日 / 月曜日
<https://www.kaki-jp.com>

主に使うのはベニマツの無垢材で、日本の伝統的な指物の技を使う。工房に併設されたギャラリーには数十年を経過して艶色に育った家具も展示されている。「ベニマツは柔らかく、時を重ねるうちに角が落ちて丸くなります。傷がついても古びず時間を語るような風合いになります」と朔郎さん。清さんに土地の魅力は？と聞くと「立山には神さまがいるという話が好きでね。人を受け入れてくれる鷹揚さがこの土地にあると思います」と答えてくれた。

 北陸道 立山ICより約40分 / 流杉スマートICより約40分



富山の ち

【地】



立山ならではの地形が生み出す「氷河」と「カルデラ」 立山町

日本三霊山のひとつ立山には、高速道路や新幹線から見える日本唯一の「氷河」と、火山体が河川の激しい侵食によって凹地になるまで削られた希少な「侵食カルデラ」が存在する。立山観光の拠点となる立山駅の隣に位置する「富山県立山カルデラ砂防博物館」の主任学芸員、福井幸太郎さんに話を聞いた。

「以前は、日本に氷河はないと考えられていました。しかし、立山と劔岳に氷河があることが認められたことで、極東地域の氷河の南限はカムチャツカ半島から一気に立山連峰まで南下しました」と福井さん。2018年には登山道が通っている立山の^{くらのすけ}内蔵助雪溪も氷河に認められたそうだ。「富



山県は、深海1000mの富山湾から3000m級の立山まで、わずか50kmほどで駆け上がります。その地形から生まれる特異な環境に、調査のやりごたえがあります」。一方の「カルデラ」は、スペイン語で「大鍋」を意味する。立山カルデラは地形学的には非常に珍しい一方で、カルデラ崩壊による土砂が過去に多くの大災害をもたらしてきた。およそ110年前から大規模な砂防工事が始まり、その事業は今もなお続いている。「立山の自然の奥深さと、安全のため人知れず砂防に取り組む人たちがいることを知ってもらいたいですね」。博物館から車で10分ほどにある本宮堰堤の側に立ち、迫力ある美しさに見とれながら、福井さんの言葉を思い返していた。



日本唯一の氷河の研究に臨む

富山県立山カルデラ砂防博物館 主任学芸員 福井幸太郎さん

世界の国々で氷河の研究を経て、立山連峰の氷河研究に携わる。アイスレーダーやGPSなどを使って氷の流れを突き止め、万年雪ではなく氷河であることを確認した。「火の山」「水の山」「氷の山」「上昇する山」「生命の山」という5テーマで展示を行う富山県立山カルデラ砂防博物館の一員として、その魅力を伝えている。

富山県中新川郡立山町 芦峯寺字ブナ坂68 ☎076-481-1160

開館時間 / 9:30～17:00 (入館は16:30まで) 休館日 / 月曜日 (月曜日が祝日の場合は開館、翌日休館)、年末年始(12月28日～1月4日)、館内煙草期間(12月上旬) 入館料 / 一般400円 (大学生以下無料) <http://www.tatecal.or.jp/tatecal/index.html>

 北陸道 立山ICより約40分 / 流杉スマートICより約40分



富山の

いどみ【挑】



チャレンジすることの大切さを伝えたい 立山町

江戸時代、立山信仰における登山案内人で「仲語(中語)」と呼ばれる人たちがいた。明治になると「立山案内人組合」が発足、初代組合長の佐伯平蔵は登山ガイドの先駆けとして活躍し、立山町芦峯寺は山岳ガイドの集落として栄えた。

「子供の頃から山でスキーばかりで。高校のときにインターハイで怪我して、やーめた、って。山育ちだから、海に憧れて石川県の海岸でモーターボートのドライバーをやったりしていましたね」と明るく話すのは、四代目平蔵こと佐伯知彦さんで、平蔵のひ孫にあたる。「ホテル勤めをしたりスキーの指導員をしていくうちに、芦峯寺で生まれ育っ



た自分が、立山の歴史や自然の良さを伝えなければと一念発起して」ガイドの免許を取り、NPO法人自然遊育サポートを設立した。

立山で小学生の登山学習を指導しながら、自然や歴史について子供目線でガイドする。『『エベレストは登ったの?』って聞かれたとき、胸を張って答えたくて』2019年5月、富山県人として初のエベレスト登頂に挑戦、成功した。「自然の中で子供たちに生きる力をつけてほしいと『山賊倶楽部』も立ち上げました。そこでもチャレンジすることは素晴らしいことなんだと伝えたい」と目を輝かせた。



仲語の出で立ちで立山を案内するツアーも企画

立山ガイド四代目平蔵 佐伯知彦さん

山賊倶楽部 sanzokuchallenge@yahoo.co.jp

山賊倶楽部・立山アドベンチャーブросキースクール校長、立山ガイド協会所属。「元々歴史好きで、子供の頃から立山曼荼羅にも興味があった」と話す佐伯さんは、「日本のシェルパ村」芦峯寺生まれ。「これからどうしようと悩んでいた時、山で雲海に沈む夕日を見て、自分なんて本当にちっちゃいんだ、と気持ちが吹っ切れた」。室堂でのインタビューはあいにくの天気だったが、道行く人に「エベレスト登頂おめでとう」と声をかけられる度に見せる、晴れ晴れとした笑顔が印象的だった。

富山の とう【陶】



越中瀬戸焼を今に伝え高める 立山町

430年の歴史を有する越中瀬戸焼。「瀬戸」の名が示すように加賀藩前田氏が尾張の瀬戸焼陶工を呼び寄せ御用窯としたのがそのルーツと言われる。明治時代になると屋根瓦生産に転換し発展したが、一方で陶器づくりは衰退した。その復興に尽力した^{しゃくなげ}釋永庄次郎氏を祖父に持ち、庄楽窯二代目である釋永由紀夫さん、娘の陽さんら5人の陶芸家が集まり、2011年に発足したのが「かなくれ会」だ。『『かなくれ』は土地の言葉で陶片のこと。この辺りには打ち捨てられた昔の陶片が残っていますが、それも先人の知恵が詰まっている足跡なのです」と由紀夫さん。父娘と愛犬に案内され工房周辺の登り窯や昔の作業場を



巡った。裏山の崖を少し掘ると灰白や赤茶の陶土が露出し、立山山麓から産出される良質な土がやきものづくりを支えてきたことを実感する。「今も土を掘り、成形から窯焚きまで一貫して行うのが越中瀬戸焼。歴史を受け継ぎながら、やきものだけに捉われない視点を持つことが大切」。由紀夫さんの隣で、陽さんが「やきものの命ともいえる土と火が間近な環境で、父の姿を見て育ち、自然にこの道を選びました」と父を仰いだ。



故 スティーブ・ジョブズが愛した作品に出会える

越中瀬戸焼 かなくれ会／庄楽窯 釋永由紀夫さん
富山県中新川郡立山町上末51 ☎076-462-2846

「立山山麓から産出される陶土のなかでも、白土は特別な粘土で、登り窯の高温で焼くと磁器のように仕上がります」と語る。庄楽窯のギャラリーでは、ジョブズ氏も魅了されたというモダン美溢れるオブジェや登り窯ならではの豊かな味わいを持つ器に出会える。『かなくれ会』では、釋永さん親子のほか、加藤聡明さん、吉野香岳（こうがく）さん、北村風巳（ふみ）さんに、陶農館に在籍する二人の研修生が加わって「今を継ぐ新たな越中瀬戸焼」を目指し作陶に励んでいる。



「かなくれ会」メンバーの作品展示や陶芸体験も行う
越中陶の里 陶農館

富山県中新川郡立山町瀬戸新31 ☎076-462-3929
開館時間/9:00～16:00 休館日/火曜日、祝日の翌日、年末年始



北陸道 立山ICより約10分



富山の かおり【香】



立山の森から生まれる香りに酔う 上市町

タテヤマスギ、クロモジ、ミズメザクラ、ニオイコブシ…小さなアロマボトルに鼻をそっと近づけると、甘かったり、爽やかだったり、甘酸っぱい感じだったり。こんなに個性があるのかとその多様性に驚く。



「立山山麓で刈り取られた間伐材や製材したときに出る不要な枝葉を使って、精油を抽出しています。例えば和菓子の楊枝に使われてるクロモジは、成長も早いのですが、伐採後は捨てられていました」と話すのはアロマセレクトの坂本龍生さん。立山山麓森林組合の倉庫の一角を借り、アロマの抽出に取り組んでいる。クロモジは粉碎してから蒸留し精油を抽出するが「タテヤマスギは葉から抽出するなど、樹種ごとに

その方法は変わるのが興味深いですね。庭木の花弁や果実などで試したり、福祉施設の皆さんが育てたハーブを使う取り組みをしたり。いろいろ試しているところです」と話す。抽出後のまだ熱の残るチップは足浴によいとのことで「よかったら」と勧められ、素足を入れてみた。芳しい香りに包まれて、その心地よさに思わず深いため息がもれた。「すぐリラックスできるでしょ?」と坂本さんが嬉しそうに笑った。

Generator 人材育成事業からアロマ事業まで多彩に活躍
アロマセレクト(株式会社プロジェクトデザイン) 坂本龍生さん
愛媛県出身で高校時代を山形で過ごしたという坂本さん。東京大学では化学を専攻するも舞台制作の企業へ。両親が「富山出身だった縁で、従兄弟が代表を務める今の職場に転職、移住。人材育成業務の傍ら、化学の知識を活かしたアロマ事業に取り組む。」「富山で育った人って、富山を好きな人が多いですよ」と朗らかに話してくれた。

Note アロマセレクト 抽出工場
富山県中新川郡上市町湯上野69(立山山麓森林組合上市支所内)
☎076-482-4126
アロマ抽出後のチップを使った足浴体験もできる工場見学も定期開催
詳しくはHPへ <https://aroma-select.jp/>

北陸道 立山ICより約10分/滑川ICより約10分



富山の



上市町

みなもと【源】

地域の“粋”を創る源に 上市町

“地域の価値、知れば暮らしが楽しくなる。”そんなキャッチフレーズに惹かれて訪れたのは上市町にある「里山の駅 つるぎの味蔵」。劔岳を臨む田畑に囲まれた建物に入ると、旬の農作物を使った野菜のジェラートや、薬都富山をイメージし町ゆかりのメグスリノキを使った薬膳茶など、地域を打ち出した魅力的なお土産がずらりと並んでいた。



これら特産品の仕掛け人は、茶木 ^{ちや き} 勝さん。東京からUターンし、上市町雇用創造協議会での活動を経て故郷の魅力をもっと生かしたいと、2014年に起業。店の運営のほか、コンサルティングや特産品の企画開発などを行っている。「上市は、劔岳もあって自然豊か。歴史文化もすごいんですよ。でも、その魅力って伝えられてるのか、資源は生かしきれてるのか、ってね。だから、ちゃんと売れて継続できる、そんな地域の仕組みを作りたい。何よりも、暮らしている人たちが“粋”になるようにね」と茶木さん。その笑顔は力強く、その熱のこもった話に、ぐいっと惹きこまれてしまう。起業して5年目、茶木さんは地域の“粋”を創る源になるべく、今日もまちを飛び回っている。



地域資源が活きる、仕組みづくり、人づくり

株式会社ティー・ツリー・コミュニケーションズ 代表 茶木 勝さん

東京で商社に勤務していたが故郷に戻り、人材育成コンサルティングや森林セラピストなど多岐に活動。茶木さんが主催した「加工特産品開発セミナー」で生まれた人気商品も。その結果、雇用を生み出すことにも成功している。「地域資源が集まる場をつくったことで関わる人が増えてつながり、想いが実現できることが何より嬉しいです」と話す。



「さん家直送で作ったジェラート」が味わえる
里山の駅 つるぎの味蔵

富山県中新川郡上市町広野2488 ☎076-473-3212
営業時間／10:00～16:00 定休日：水曜日 <http://www.tea-tree.jp>

北陸道 滑川ICより約5分／立山ICより約15分



富山の め

【芽】



上市町

故郷の素材で、ワクワクの「芽、出るけ？」 上市町

つるぎの味蔵(P48)で購入しお気に入りとなったのがワラビ、ズイキなどの地元の素材を使った「メデルケ」のドレッシング。ありそうでない商品、このアイデアはどこから?と思い商店街にある製造所を訪ねた。

「農家に生まれ育って、すぐ身近にある里山の素材で何かしたいとずっと考えていました。そんな思いで参加したのが加工品開発セミナーで、受講メンバーが集まって生まれたのがメデルケです」と語るのは北川浩美さん。「コンセプトはお母さんが台所でつくる安心できる味」という高川まゆみさんはレシピ開発を担当。茶目つ気あふれる廣田利彦さんと和気あいあいとした雰囲気の中、新商品の「トウキときくらげのド



レッシング」が作られていた。薬都富山らしい素材を、との声から使った「トウキ(当帰)」。根は漢方の生薬に使い、葉はハーブとしても利用できる。このトウキの粉末に加え、富山県内で栽培されたきくらげ、魚醤、米油などを加え仕上げる。細かく刻んだきくらげの食感と、トウキの爽やかな香りがアクセントになり、ドレッシングなのに食べ応えたっぷり。北川さんは「地元の素材を研究し地元により密着することで、新しい繋がりが生まれてくるのが嬉しい」と笑顔を見せた。



富山弁で「芽、出るけ?」が名前の由来

オフィスH株式会社 メデルケ事業部 北川浩美さん

富山市出身の北川さん(写真中央)。「自分たちが食べるための農家の菜園って、おいしいものがいっぱい。子供の頃から親しんだおいしさをもったいない、活かしたいとずっと考えていました」と語る。現在、スーパーの一角にある製造所は来春移転し新たな一歩を踏み出す。Mederke(メデルケ)の商品は「里山の駅 つるぎの味蔵」「カミール(上市町西中町)」などで購入できる。

☎076-481-6291 <https://www.facebook.com/mederke/>





しめ【米】



舟橋村

元気を生み出す駅ナカ食堂のコシヒカリ 舟橋村

「私ね、村が元気になることばかり考えているんです。村のことが好きすぎて」そう言って笑うのは、北陸3県で唯一の村・舟橋村の駅内にある「お※食堂」のオーナー中野小百合さんだ。

「お※食堂」では、舟橋産コシヒカリのモチモチとした玄米とつややか



に炊き上げた白米を提供。調味料も米から生まれた発酵食品である塩麴、醤油麴、甘麴を使い、コシヒカリを食べて育った鶏の卵、油も米油を使うなど徹底している。野菜も重ね煮することで、うまみのすべてをギュッとひきだしている。その根底には、スポーツアロマトレーナーでもある中野さんの「身体を作り、動かすのは食」という信念が息づいている。

舟橋村は近年、移住者の増加によって「奇跡の村」と呼ばれるようになり、視察や観光に訪れる人も多くなった。「お※食堂」はその人々に、村のこと・食のこと・身体のことをアピールする場となっている。「育ててもらった村に恩返しをしたい」その想いが気持ちよく伝わってくる、心地よいお店だった。

「食べること」の大切さを伝える
お※食堂 中野小百合さん

富山県中新川郡舟橋村竹内602 越中舟橋駅
☎076-464-5272 <https://okome-syokudou.com/>
営業時間 / 11:00~16:00

L.O. 15:00 (時間外は完全予約で営業可能です。)
定休日 / 日曜日・月曜日(都合により変更になる場合があります。)

息子は競馬のジョッキーとして海外で活躍し、娘は日体大ソフトボール部で14年ぶりの全国優勝を果たしたといい、自身もサロン「COCOCHI」でスポーツアロマトレーナーとして多くのアスリートの身体のケアを行う。2016年に「お※食堂」をオープンし、村の活性化を担う「村おこし隊」の理事も務めるなど活躍中。食堂で開催する甘酒教室や料理教室など多彩なイベントも好評だ。

🚗 北陸道 立山ICより約10分





富山の くらし【暮】

移り住む、定め住む 富山市、立山町、上市町、舟橋村

北陸ジェネレーションのもう一つのテーマは「その地で暮らすこと」への探求でもある。富山に住んでの感想を聞くと、誰もが「住みやすい」「ごはんも魚もおいしい」と口を揃える。富山市中心地から車で1時間も走れば、もうそこは立山山麓というコンパクトさや、山海の幸が豊かという土地柄もあって、Uターンして新たな道を歩む人が多いのも印象的だ。例えば、長江豆富店の長枝夫妻は、地元八尾出身の春一さんより妻の美千子さんがUターン、独立開業に積極的だったという。土佐野の河上めぐみさん、ティーツリーコミュニケーションの茶木 勝さんもUターン。河上さんは「里山の良さを伝える仕事をするつもりが、伝えたいことがなくなるかも」という気持ちが芽生え戻ってきた。茶木さんは、地域活性に繋がるモノを開発しながら、人材育成にも力を入れている。地域の素材は無限大だが、作る側も、送る側も、これまでと異なる視点が必要になる。それには、まず「人」だということを実感する、富山の旅であった。

移住・定住のお問い合わせは

N いしかわ就職
定住総合サポートセンター（ILAC）
Uターンサポート石川
Note 石川県金沢市石引4-17-1 石川県本多の森庁舎1階
☎076-235-4540
いしかわ暮らし情報ひろば <https://iju.ishikawa.jp/>
インカワノオト <https://ishikawa-note.jp/>

N 富山くらし・しごと支援センター
富山オフィス
Note 富山市湊入 船町9-1 とやま自遊館2F
☎076-411-9179
https://toyama-teijyu.jp/toyama_support-center

N 福井Uターンセンター
（ふるさと福井移住定住促進機構）
Note 福井県福井市手寄1丁目4-1 AOSSA 7階
☎0776-43-6295（直）
<https://www.fukui-ijunavi.jp/>

N 北陸経済連合会 北陸イメージアップ推進会議
「北陸に住もう～移住・Uターンガイド～」事務局
Note 石川県金沢市片町2丁目2番15号（北国ビルディング4階） ☎076-232-0472 <http://www.hokuriku-imageup.org/hokuriku-gurashi/>

N 富山市 企画管理部 広報課
シティプロモーション推進係
Note 富山県富山市新桜町7番38号
☎076-443-2018

N 立山町 企画政策課
Note 富山県中新川郡立山町前沢2440番地
☎076-462-9980
<http://www.town.tateyama.toyama.jp/teijyu/>

N 舟橋村 総務課
Note 富山県中新川郡舟橋村仏生寺55
☎076-464-1121
<http://www.vill.funahashi.toyama.jp/>

N 上市町 企画課 企画班
Note 富山県中新川郡上市町法音寺1番地
☎076-472-1111
<https://www.kamiichi-kurashi.jp/>

「ひとり親世帯」の 北陸移住促進に向けた 取り組み

北陸経済連合会 女性部会



「ひとり親世帯」に明るき道を 石川県・富山県・福井県
北陸経済連合会 女性部会で「ひとり親世帯」の移住について取り組みが始まったと聞き、今回の富山取材の折に女性部会・副部会長の森田弘美さんに話を聞いた。



「日本は子どもの貧困率が高く、なかでもひとり親世帯、とくに母子家庭の貧困率が高い。多くのシングルマザーがダブルワークやトリプルワークをしています。残念なことにそうした働き方では貧困が連鎖していきます。北陸経済連合会女性部会では、ひとり親家庭の子どもたちの貧困の連鎖を打ち切り、十分な

教育を受けるためには、ひとり親に経済的に自立してもらうことがまず重要だと考えています。多種多様な業種の中小企業があり、産業基盤のしっかりした北陸であれば、そうしたひとり親の自立を手助けできるのではないかと考えています」。北陸経済連合会は、北陸3県の経営者が「北陸は一つ」の理念のもとに広域的な地域の発展に向けた活動を展開し、女性部会はそのもとで「ひとり親の北陸移住」に取り組んでいる。



北陸経済連合会 女性部会

部会長・浅野邦子さん、副部会長・森田弘美さんから3県の女性経営者17人が、働きやすく暮らしやすい環境が整っている北陸地域への「ひとり親家庭」の移住推進に向けた取り組みを行っている。

◎ひとり親の北陸移住 <http://www.hokkeiren.gr.jp/project/single-parent/>

本誌で紹介した こだわりの逸品が買える店



旅するような気持ちになれる
ライフスタイルショップ

N Drive

エヌドライブ

●香林坊東急スクエア店
(石川県金沢市)

N Drive SHOP

オンラインショップ

ニッポンローカルの“ていねい”を、
旅するように、暮らしのなかへ。

www.ndrive-shop.jp

地域の作り手、送り手、使い手とともに

富山逸品プレゼント

本誌で紹介したこだわりの品を抽選で合計22名に！

A. メデルケの ドレッシング(2種) 10名	B. ビューティ葉膳茶 ティーパック(30個入) 10名	C. 桂樹舎の 和紙のクッション 2名
--	---	--

応募締め切り:2019年11月30日(土)
郵送の場合は2019年12月1日(日)当日消印有効

【パソコンまたはスマートフォン・携帯で応募】

<https://www.ndrive-shop.jp>

お問い合わせ:info@n-drive.jp(NDrive編集室)



【郵送での応募】郵便はがきに住所・氏名・年齢・職業・電話番号、希望賞品及び
本誌へのご意見・ご感想をお書きいただき、下記までご応募ください。

〒461-0004 名古屋市東区葵1-7-1 タジマビル3階 NAVA内「富山」係

- プレゼント画像はすべてイメージです。
- ご記入いただいた個人情報は、賞品発送、NDrive 及び NDrive SHOP からのメール及びDMによるお知らせ及び個人を特定しない統計資料作成の目的で使用させていただきます。
- はがきでご応募いただく場合は、希望する賞品名などもご記入ください。なお、記載に不備がある場合は対象から除くこともありますので、ご記入してください。希望賞品名の記載がない場合は編集室が選択したものととなります。
- プレゼント当選発表は発送をもってかえさせていただきます。プレゼントの色や柄、味などは選べません。諸事情によりプレゼント賞品が変わる場合がございます。また、各賞品の重複当選はございません。当選についてのお問い合わせには一切お答えいたしかねます。



北陸ジェネレーション

ていねいを探す北陸旅 2 まいどはや、富山

次回予告

ていねいを探す北陸旅 3 福井編

N Drive

エヌドライブ

発行／中日本高速道路株式会社

「NDrive」HPにて作り手と産地を紹介するスペシャルコンテンツ公開中

www.n-drive.jp ◎誌面についてのお問い合わせ info@n-drive.jp

企画／中日本高速道路株式会社 金沢支社 編集／NDrive編集室 特別編集

協力／北陸経済連合会

◎取材・掲載協力: NECソリューションイノベータ北陸支社・富山県・富山市・立山町・上市町・舟橋村・池田屋安兵衛商店・富山市ガラス美術館・富山市立富山ガラス造形研究所・ワタナベサラさん・小宮崇さん・林ショップ・富山市民俗民芸村・とやま土人形工房・桂樹舎・長江屋豆腐店・オズリンクス・土遊野・川上鮎寿し店・職藝学院・松匠・彩築舎・元尾商店・KAKI CABINETMAKER・株式会社たてやま・富山県立立山カルデラ砂防博物館・佐伯知彦さん・越中瀬戸焼かなぐれ会・アロマセレクト(プロジェクトデザイン)・里山の駅 つるぎの味蔵・ティー・ツリー・コミュニケーションズ・オフィスH・おき食堂・福井県・石川県

※本誌掲載のデータは2019年9月末日現在のものです。営業時間、休み、料金など、変更される場合がありますのでご利用の際はご確認ください。諸事情により価格・商品パッケージ・盛り付け・内容量等が変わる場合や天候や混雑等により売り切れが生じる場合があります。



CONTENTS

ていねいを探す北陸旅 2 まいどはや、富山

Prologue	02	富山のジェネレーターたち	06		
富山のくすり	【薬】池田屋安兵衛商店	-08	たくみ	【匠】職藝学院・松匠・彩築舎	-34
び	【美】富山市ガラス美術館	-10	まこと	【真】元尾商店	-36
かがやき	【輝】富山市立富山ガラス造形研究所	-12	おとこ	【男】KAKI CABINETMAKER	-38
すかし	【透】ガラス作家 ワタナベサラン	-14	ち	【地】富山県立山カルデラ砂防博物館	-40
ゆう	【優】ガラス作家 小宮 崇さん	-16	いどみ	【挑】立山ガイド四代目平蔵 佐伯知彦さん	-42
うつし	【映】林ショップ	-18	とう	【陶】越中瀬戸焼 かなぐれ会	-44
つたえ	【伝】とやま土人形工房	-20	かおり	【香】アロマセレクト	-46
かみ	【紙】桂樹舎	-22	みなもと	【源】里山の駅 つるぎの味蔵	-48
ひかり	【光】越中八尾ベースOYATSU	-24	め	【芽】メデルケ	-50
とみ	【富】長江屋豆腐店	-26	こめ	【米】お※食堂	-52
つち	【土】土遊野	-28	くらし	【暮】	-54
すし	【鮓】川上鱒寿し店	-30	「ひとり親世帯」の北陸移住促進に向けた取り組み -56		
みやく	【脈】職藝学院	-32			
Information	58	奥付	59		