

「日本の味・とやま昆布街道」について

コンセプト

北前船を通じて北海道からもたらされた昆布が、富山の新鮮で多彩な食材と出会い、独自の食文化を発達させてきた。さらに、昆布は富山の売薬商人によって薩摩に運ばれ、そこから遠く琉球、中国までもたらされた。

こうした史実をたどりながら、富山ならではの食、健康の“昆布”文化を味わい、体験できるルートを設定、PR。



●とやま昆布街道のイメージ

《3つの周遊ルート》

北前船の航路名（東廻り、西廻り）にちなんで、エリア別（東・西・南北）に周遊する3つのルートを設定。

西廻り

東廻り



富山など北陸では、昆布を削ったとろろ昆布をおにぎりにまぶす「とろろ昆布おにぎり」が、一般的によく食べられます。

海藻の粉末に温めた深層水を混ぜたペーストを塗り、しっとりとした肌に。

「昆布」とは・・・

- ・ 昆布は、元来は魚の保存方法の一つとして、昆布が手に入りやすかった富山（昆布ロード・中継地）で発達したものだ。
- ・ 新鮮な魚を刺身におろし、昆布で巻くことにより昆布の旨味と塩味が加わり、水分もとれて弾力性を増し、美味しくなる。
- ・ 近年は、魚介類以外に、山菜や牛肉等を使用した昆布も開発され販売中

「神秘の海・富山湾きときと街道」について

コンセプト

日本海側有数の漁場である富山湾は「天然のいけす」と呼ばれ、四季を通じて豊富で美味しい魚の宝庫となっている。また、七大河川がそそぎ急峻な海底谷を持つ独特の形状は、珍しい生物を育み、幻想的な蜃気楼などを生み出している。
これら自然の神秘を体感できる料理や加工食品、及び関連する史跡、加工施設等を巡るルートを設定、PR。



●富山湾きときと街道のイメージ

《2つの周遊ルート》

「富山市街地」を起点として、滑川市から朝日町にかけての「東海岸エリア」、射水市から氷見市にかけての「西海岸エリア」を、周遊するルートを設定。



「心のもてなし・とやま里山料理街道」について

コンセプト

日本の心のふるさと立山や、世界遺産に登録されている五箇山など、富山は雄大な山々に包まれている。自然とともに育まれてきた、信仰と里山の文化は、浄土真宗にまつわる「報恩講料理」や立山信仰にまつわる「つぼ料理」などに見られる。
里山に息づく伝承料理を味わい、富山のもてなしの心にふれられる史跡等を巡るルートを設定、PR。



●とやま里山料理街道のイメージ

《2つの周遊ルート》

県東部に広がる立山を拠点として富山市八尾から新川地方にかけての「立山山麓エリア」と、県南西部の五箇山を拠点として、氷見市から南砺市にかけての「西部里山・山麓エリア」を周遊するルートを設定。



・報恩講の仏事の後にいされる精進料理。浄土真宗の寺では親鸞の命日に御満座法要を、その前に命日を最終日とする御七夜を催すが、日をずらして行われる家庭での仏事も含めて広く報恩講と呼ばれる。

・寺の本堂では読経と説教が行われ、屋になると庫裏に膳が並び、黒塗りわんに盛った飯、汁、それに大根、里芋、油揚げの煮もの、おすわいなどが供される。多人数を対象とするので品数は少なくなるが、特別に大きな鍋や釜で煮るので独特の美味しさとなり、子供にとってもお膳による“およばれ”は大変な楽しみである。

・立山は、富士山、白山とともに日本三霊山のひとつとして崇められ、平安時代から修験者の道場となり、信仰のために登山をした。

・立山周辺には信仰登山者のための宿坊がたくさんあり、その宿坊で供されたのが、「つぼ」と呼ばれる料理である。名前の由来は、この料理に使う器がつぼに似ているからと言われている。

・材料は、ニンジン、里芋、コゴミ、油揚げなどであり、寺の料理らしく食材を小さく切ることで火の通りを早くする。