

＼豊かな海の幸・山の幸・里の幸をめしあがれ！／

黒部の“おいしさ”のヒミツ

黒部市は、標高3,000m級の北アルプスを背景にしながら、天然の生簀である富山湾に面しており、山の魅力と海の魅力を同時に満喫できるまちです。豊かな海の幸、山の幸、里の幸に恵まれており、何より、おいしさの秘密は、水と大地と海、そして食に関わる人々の手間と愛情にあります。越中とやま食の王国フェスタ2022冬の陣で味わえるオリジナルメニューに使用される黒部のおいしい食材をご紹介します。



黒部名水^{いけす}ポーク

「黒部名水ポーク」は、富山県産豚の中でも特に優良品種同士を掛け、ミネラルを豊富に含んだ黒部川の伏流水や「竹酢(チクサク)」を混ぜた飼料を食べさせることで、旨味成分が他のものと比べて多く、柔らかくてジューシーな豚肉を作り上げています。肉質(肉色、きめ、しまり)を重視して上位2〜3割をめどに選抜した選りすぐりの豚肉です。

黒部名水ポークの現在 ～厳選されたプレミアムポーク～

「黒部名水ポーク」は富山県畜産共進会において、最高賞である農林水産大臣賞を過去10年で5度(3年連続含む)受賞しています。高品質のプレミアムポークとして高い評価を受けています。

白^{はく}ねぎ

初夏には青々とした葉が立ち並び、ねぎ畑が見られます。県内では水田を利用して栽培する地域が多く、主に春に植えて秋冬に収穫・出荷しています。県内市場はもちろん、愛知県や岐阜県へも出荷しています。



黒部漁港獲れ

鮮^{からめ}昆布締め

沖合の急深な海底地形を活かして1年を通じて漁が行われ、黒部漁港での漁獲高は、富山湾内でも半分以上を占めています。また、昆布締めは富山の伝統料理のひとつでもあります。



黒部漁港朝獲れ^み海の幸

獲れたてだから新鮮、隣接する黒部漁港で揚がったばかりの鮮魚、イキのよさは抜群!

名水の里 黒部米^こしひかり

平成19年8月に、コメとして全国初の地域団体商標(地域ブランド)として認定されました。国内屈指の美しさを誇る北アルプスを源に、秘境「黒部峡谷」を流れる一級河川「黒部川」とその西側を流れる「布施川」が形成する扇状地において、全国名水百選にも選ばれるミネラル豊富な冷たい雪解け水と肥沃な大地に育まれたお米、それが「名水の里「黒部米こしひかり」」です。



黒部名水

花^{こうじ}みそ

黒部産コシヒカリと黒部産大豆(エンレイ)を黒部の名水で仕込んだ無添加みそは、昔ながらの製法でつくられた懐かしい味です。添加物を使用していないため安心・安全で体にもやさしく、お味噌汁にいただくと素材の味が引き立ちます。



黒部^はるか

国内トップクラスの清流、黒部川がはぐくんだ黒部川扇状地は北アルプスのミネラルを豊富に含んだ肥沃な土地です。そこで栽培された人気の蜜芋「紅はるか」を特殊製法で寒干しにしました。栽培期間中は農薬不使用。収穫してから60日間、じっくり低温熟成させた干し芋が黒部はるかです。



道の駅「KOKOくろべ」

道の駅「KOKOくろべ」令和4年4月オープン予定。道路利用者に癒しと快適な休憩の場を提供するとともに、地元生産物等の販売や地元の素材を活かした飲食等の提供を通じて、地産地消の促進と地域ブランドの確立を図り、地域振興に貢献する拠点を目指し整備しています。越中とやま食の王国フェスタ2022冬の陣で使用する黒部産の食材も提供予定です。



黒部のおいしい食材を楽しめる特別メニューは裏面をご覧ください