

平成29年度 第24回 全国大会・第15回 日本介護学会 IN とやま
 「介護福祉士のより高い専門性を目指して」～自律・自立を促進する介護とは～
 平成29年7月15日(土)・16日(日) 富山県民会館

とやまあれこれ Vol.3 特産品編

四季を通じてさまざまな海の幸・山の幸を生み出す自然豊かな富山の地は、まさに食の宝庫です。今回は県の特産物、そしてお土産に最適なオススメ商品などをご紹介します。

活魚あれこれ

富山湾は、暖流系と冷水系の両方の魚が住める環境となっており、日本海に分布するとされる約 800 種のうち約 500 種の魚が泳ぐ、水産資源の宝庫となっています。四季を通じて海の恵みの恩恵を受け、「県のさかな」に指定されるブリ、ホタルイカ、シロエビを筆頭に、新鮮でおいしい魚が一年を通して味わうことが出来るのです。

ぶりのお刺身



富山で赤身の魚と言ったら、「ぶり」！別名「出世魚」ともいわれ、とても縁起のいい魚なのです。

シロエビ



富山でしか獲れない自慢のエビ。希少性が高く「富山湾の宝石」と呼ばれる高級食材です。

ホタルイカのお刺身



他県に比べると富山のものは大ぶりです。シーズン中には素人でも海岸で獲れます。

県内には、これらの魚を使ったお菓子や加工食品が多数販売されています。お越しの際は、駅や空港などで是非チェックしてみてください。



この他、ポテトチップス、レトルトカレー等、バラエティーに富んだ品が盛りだくさん！！

かまぼこ

「天然のいけす」と呼ばれる富山湾で獲れた新鮮な魚を使用した富山の蒲鉾は、魚のおいしさとお肉の質が凝縮された風味豊かな味です。特に他県にはなく珍しいのが、「昆布まき蒲鉾」。すり身を真昆布で渦巻状に巻き、それを蒸した、板のない県独特のものです。また、富山県の冠婚葬祭に欠かせないのが、彩り華やかな「細工蒲鉾」。おめでたい鯛を始め、長寿の象徴の鶴亀、宝船、富士山などが、蒲鉾細工師の丁寧な手作業により、一つ一つ作られています。



富山の婚礼の席には「鯛の蒲鉾」は欠かせません。それを持ち帰り、近所にお裾分けする風習があるんです。それは、みんなで福を分ける、という考えからで、県民性の表れともいえますね。

ますの寿し

富山名産といえば、真っ先に思い浮かぶのが県民のソルフード「ますの寿し」です。県内には40以上の専門店があり、それぞれの店が伝統の味を守り手造りした究極の逸品で、店ごとに、魚の脂分や固さ、塩分、酸味、シャリの固さなどにこだわりがあり、食べ比べると美味しさが深まります。



竹の器の中には、ふっくら美しい薄紅色の「ます」と、もっちりとした富山県産コシヒカリが馴染んで、若笹の香りに包まれています。一口食べると、口の中でじんわりと旨みがにじみ出て、やみつきになりますよ。

富山のお酒

日本有数の米どころで、北アルプスからの清冽な水を使用して作る富山県の日本酒は、必然的に美味しいです。富山のお酒は一口で言って「淡麗辛口」。すっきりまるやかタイプが多いので、基本的にはどのような料理にも合います。

富山県内で日本酒を作っている蔵元は 18 社。(平成 29 年 1 月現在) 中には県外では手に入らない、地元の人のみぞ知る隠れた名酒もあります。お越しの際は、是非ここでしか呑めない日本酒を体験してほしいと思います。

全国大会の懇親会会場では、地酒の利き酒大会も予定しておりますので、どうぞお楽しみに！！



全国大会・日本介護学会のご案内は
 お手元に届きましたでしょうか。
 申込締切は6月16日(金)です。皆様
 多くのご参加をお待ちしております。

イラスト提供: ヨッシースタンプ®
 写真提供: 公益社団法人とやま観光推進機構
 写真提供: トリップアドバイザー