

# 熱き職人達から学ぶ食文化

天然のいけす富山湾と立山連峰の恵み

## 富山県魚津市

2024年12/6(金)~12/8(日)

料金 78,000円(税込) 定員 8名

- ・漁協組合長、料理人とセリ見学 漁師による神経締め
- ・日本料理から学ぶ 地元食材と食文化 刺身食べ比べ
- ・魚津漆器と佛壇職人による神秘的なグラス
- ・米騒動の歴史をもつ漁師町
- ・雪国の古民家で味噌づくり



12月は、ぶりをはじめとした豊富な食材、採れたてのりんご、味噌の寒仕込み、しめ縄づくり等、魚津の豊富な魅力が出揃うベストタイミング。山と海がぐっと近いダイナミックな地形が、農林水産物にどのような特徴をもたらしているのか。山や海の恵みを味わい、熱い職人の方々から食文化や歴史を学ぶツアーです。



## スケジュール

宿泊先 魚津マンテンホテル駅前 2泊

1日目 12/6 (金)

13:46

集合 魚津駅 あいの風とやま鉄道

14:41

集合 北陸新幹線 黒部宇奈月温泉駅 はくたか563号

15:10

ぶどうの森工房

就労継続支援B型ぶどうの森で生産したさつまいもを、焼きいもや干しいもに加工し、販売しています。就労継続支援B型とは、障害を持つ方など、雇用契約を結んで働くことが困難な方が、軽作業などの就労訓練を行うことができる福祉サービスです。パッケージもかわいくてお土産にぴったり。



15:30

KANATAワイナリー 見学・テイスティング

離農する農家からぶどう園を引継ぎ2023年にオープンしたワイナリー。魚津の地形、水循環、気候がぶどう造りにもたらす効用や、農福連携の取組について、栽培・醸造責任者の土井祐樹さんから学びます。テイスティングも5種ほど予定しています。



17:00

チェックイン

18:00

夕食 お寿司

地元の常連客でいっぱいの寿司屋。地元の名店で“寿司といえば、富山”を体感してください。

4:50



インタビュー  
みらい基金HP



インタビュー  
食の王国HP

## 漁協組合長、料理人とセリ見学 漁師による神経締めデモンストレーション

濱住魚津漁協組合長の視点、四季料理  
悠 海野さんの料理人の視点でのお話を  
交えながら、高度な衛生管理を導入した  
水産物荷さばき施設でセリを見学します。

その後、場内で漁師 浜多さんによる神  
経締めのデモンストレーションを見学。  
神経締めとは、旨味成分の元を極力減ら  
さず、鮮度を保つことができる技術です。  
夕食で召し上がっていただきます。



## 朝食 ホテルにて

8:30

自由参加



金太郎HP



観光協会HP

## 日帰り入浴 金太郎温泉

高濃度源泉100%掛け流し、硫黄泉と食塩泉が混合して  
いる珍しい泉質。立山連峰をイメージした大浴殿と、  
迫力満点の露天風呂があります。(別途1,300円)



## りんご直売所

生産地として比較的南に位置するため、東北などに比  
べるとおよそ4週間分も長く樹上で育ち、味と香りが  
芳醇です。農家さんの庭先で販売することも特徴。



温泉と直売所は自由参加です。移動の都合上、どちらかのみ参加はできませんのでご了承ください。

12:00



インタビュー  
市観光協会HP

## 雪国の古民家で 昼食と味噌づくり

祖父母の味噌屋を引き継ぎ、大豆を自身  
で栽培し、糀も自家製。哲学を持って仕  
事に取り組む宮本みそ宮本晃裕さんから、  
味噌づくりを学びます。熟成度別味噌食  
べ比べや甘酒ジェラートの試食も予定。



15:00



米騒動解説  
教育委員会HP

## ガイドさんと巡る 米騒動発祥の地

魚津は「米騒動発祥の地」と言われてい  
ます。魚津でおこった米騒動は暴力的な  
行動ではなく、話し合いでおさまったこ  
とが大きな特徴です。米蔵をはじめ、江  
戸時代の史跡である万灯台を巡ります。



# 2日目

## 12/7(土)

### 16:00



休眠漆器FB



読むふるさと  
チョイスHP

### 工房巡り 鷹休漆器店・辻佛檀店

江戸時代、越中の漆の最大産地であった新川地方。大正時代は一大産業として発展しました。

鷹休漆器店では、お蔵で眠っていた漆器を蘇らせ、次の使い手に引き継ぐ休眠漆器復活プロジェクトのお話を伺います。

辻佛檀店では、伝統的な技術で作成された、水を注ぐと螺鈿細工が浮かび上がる、神秘的な蜃気楼グラスをご覧ください。



### 18:00



30秒YouTube

### 夕食 四季料理 悠

ツアーで巡る方々の食材や器を活かした、地産地消の日本料理。海野文章さんから、地元食材や食文化、フードロス削減の取組について学びます。浜多さんの神経締め刺身の食べ比べを予定。KANATAワインとのペアリングも（別途料金）



# 3日目

## 11/24(日)

### 朝食 ホテルにて チェックアウト

### 7:45

### 8:00



公式HP

### しめ縄づくりワークショップ

里山で地域循環型の有機栽培にも力を入れているNOROSHI FARM。1年間の恵みへの感謝と、来る年が良い年になるよう願いを込めて、しめ飾りを作ります。里山の恵みたっぷりのお弁当もお土産に。

### NOROSHI FARM



写真はイメージです。実際に作るものとは異なります。

### 9:45



北陸中日HP

### ます寿司作り体験 魚卸問屋はりたや

歴史は江戸時代まで遡る、富山のます寿司。はりたやのます寿司は、鱒の厚さ、レアな触感が特徴です。作った寿司は、お持ち帰りいただき夕食に。宮本みそとのコラボ商品塩麴漬けも並びます。



### 11:00

### 干物屋ハマオカ海の幸

9月のオープンカレッジでも大人気だった、富山湾ならではの豊富な魚種の干物や、地元の夕飯をお裾分けする様な商品が並びます。

### 12:10

### 解散 黒部宇奈月温泉駅 12:35発 はくたか562号