食

来て見て触れて

越中
にいかわ
滑川市・魚津市・黒部市・入善町・朝日町

食のガイド

海・山・里の味が、おもてなし。

にいかわ観光圏とは

富山県東部地域の滑川市、魚津市、黒部市、入善町、朝日町の3市2町による広域の滞在型観光エリアです。神秘の海・富山湾、清流・黒部川、3,000m級の山が連なる北アルプス・立山連峰など、深海1,000mの海から山まで4,000mの高低差のある大自然を有し、山・川・海それぞれがバラエティーに富んだ魅力にあふれています。興文の息吹を伝える遺跡や戦国の世に思いを馳せる史跡、近代産業の遺産群など、歴史・文化資源にも注目です。

パノラマ キトキト 富山湾 幸られ

4,000mの高低差/山・川・海の「水の旅」!!

一般社団法人 富山湾・黒部峡谷・越中にいかわ観光圏協議会

宝くじは豊かさ届くチカラ持ち。
宝くじは、全国都道府県でお買い求めください。

にいかわ うまいもん コレクション

富山湾の海の幸、海洋深層水や黒部の名水、そして澄んだ空気に恵まれたにいかわには、豊かな食文化が息づいています。伝統ある食べ物から最新の地域ブランドまで、にいかわの特産品・お土産を紹介します。

にいかわでおすすめの名物

❶【タラ汁】
タラと味噌の絶妙な味わい
タラを捨てるところなくブツ切りにし、味噌で煮こんだ伝統料理。新鮮で脂ののったタラの素朴な旨みが口の中に広がります。
問 朝日町観光協会 ☎0765-83-2280

体も心もあったまる

❷【いとこ煮】
栄養満点の寄せ煮
大根や人参、里芋などたっぷりの野菜と小豆や豆を煮た栄養豊かな郷土料理。報恩講などの行事で振る舞われるほか、冬の家庭料理でもあります。

❸【押せ寿し・押し寿し】
新川の素朴なもてなし料理
酒し飯に焼き魚(サバ等)やくるみを詰めて押したもので、新川地方では、祭りや祝い事などよく集まる時に作る風習があります。
※新川地域のスーパーや加工場で購入できます。

❹【昆布〆】
昆布の旨みで味わい豊か
新鮮な剖身を昆布で挟んで1～2晩寝かす郷土料理。昆布でメることでより旨みが増し、保存もききます。海の幸はもちろん、山菜などの昆布メもあります。
問 ウェーブパークなめりかわ ☎076-476-9300
海の駅 蜃気楼 ☎0765-24-4301
魚の駅「生地」☎0765-57-0192

昆布〆いろいろ

❺【かまぼこ・細工かまぼこ】
海の幸の芸術品
富山湾で捕れる厳選魚介を使い、伝統の技術で作られる風味豊かなかまぼこ。鯛などの細工かまぼこは、凱山の祝い事には欠かせない縁起物。
問 滑川蒲鉾 ☎076-475-8800
尾崎かまぼこ館 ☎0765-24-6666
河内屋 ☎0765-24-0381
石崎蒲鉾 ☎0765-22-0615
生地蒲鉾 ☎0765-56-8064

目でも楽しむ職人技

郷土料理いろいろ

かぶら寿し　ます寿し

ひと味ちがうとんかつを

❻【黒部名水ポーク】
名水が育てたジューシーな豚肉
名水と竹酢を混ぜた飼料を食べさせた豚肉は、柔らかでジューシー。ハムやウインナー、西京漬などさまざまな加工品も作られています。
問 黒部市養豚組合(黒部市農業水産課)
☎0765-54-2111

深層水の恵みをどうぞ

❼【海洋深層水】
ミネラルたっぷりで体においしい
300m以深の海底から汲み上げた海水には、各種のミネラルがバランスよく含まれており、注目の深層水は多くの食品に利用されています。
問 ウェーブパークなめりかわ ☎076-476-9300
アクアポケット ☎076-476-9305
入善海洋深層水パーク ☎0765-76-9100
(海洋深層水活用施設)

日本初!ここだけの養殖法

❽【深層水あわび】
天然ものに負けない味と食感
ミネラル豊富な海洋深層水を利用して育ったあわびで、その肉厚で柔らかい歯ごたえは、天然ものに匹敵するほど。刺身や焼き物、煮物に。
問 入善漁業協同組合 ☎0765-76-0111

海洋深層水あわびいろいろ

地ビールといえば宇奈月麦酒館

❾【宇奈月ビール】
モルト100%のこだわりの味
黒部の名水と地元産二条大麦を使った地ビールで、飲みやすさと深い味わいが人気。「宇奈月麦酒館」併設の醸造工場で作られています。
問 宇奈月麦酒館 ☎0765-65-2277

ユニークな飲み方も楽しもう

❿【バタバタ茶】
囲炉裏を囲んで楽しむお茶
朝日町に古くから伝わる「黒茶」と呼ばれるお茶。二本合わせの茶せんでバタバタと音をたてながら、よく泡立てて飲みます。
問 朝日町観光協会 ☎0765-83-2280

⓫【地酒】黒部峡・幻の滝・銀盤・北洋・千代鶴
まろやかな湧水とにいかわのおいしい米は、酒造りの貴重な財産。ここで生まれる地酒は、全国でも人気があります。
問 黒部峡・林酒造場 ☎0765-82-0384
幻の滝・皇国晴酒造 ☎0765-56-8028
銀盤・銀盤酒造 ☎0765-54-1181
北洋・本江酒造 ☎0765-22-0134
千代鶴・千代鶴酒造 ☎076-475-0031

⓬【ホタルイカ】
鮮度は抜群、濃厚な味
毎年3～5月、深海から産卵のために浅瀬に現れ光を放つ珍魚ホタルイカ。刺身や酢の物でいただくほか、加工品は珍味として人気です。
問 ウェーブパークなめりかわ ☎076-476-9300
海の駅 蜃気楼 ☎0765-24-4301

滑川・魚津で旬を味わう

⓭【ほたるいか沖漬】
ホタルイカの旨みをギュッと凝縮
捕れたばかりの新鮮なホタルイカを沖ですぐに冷凍漬けにした逸品。ホタルイカの旨みがそのまま残り、酒の肴やご飯のお友にぴったり。
問 ウェーブパークなめりかわ ☎076-476-9300
海の駅 蜃気楼 ☎0765-24-4301

ホタルイカ加工品いろいろ

魚津はカニ鑑賞発祥の地

魚津の地域ブランド

⓮【ウマヅラハギ(魚津寒ハギ)】
食べ方いろいろ、寒ハギ料理
古くから魚津市民に親しまれてきたその魚「ウマヅラハギ」。郷土の誇りとしておいしい食べ方を後々に伝えていく取り組みが始まっています。
問 魚津漁業協同組合 ☎0765-24-0068

⓯【ベニズワイガニ】
あまーい身とミソがぎっしり
富山湾の深海にすみ、ブリ、甘エビと並び富山の冬の味覚を代表する海の幸。
問 海の駅 蜃気楼 ☎0765-24-4301
魚の駅「生地」☎0765-57-0192

宮崎海岸の博奇る名産

⓰【灰付ワカメ】
ワカメの風味をそのまま乾燥
海から採取してすぐに ワラ灰をまぶし、天日で乾燥したものです。磯の香りと、ワカメの濃緑色を長く保つことができます。
問 朝日町漁業協同組合 ☎0765-83-0034

夏の風物詩として人気

⓱【水だんご】
名水で冷やした夏のおやつ
清水(しょうず)の里・黒部市生地(いくじ)に古くから伝わる庶民的な食べ物。名水で冷たく冷やすところから「水だんご」と名づけられました。きな粉をかけていただきます。
問 カネソ食品興業 ☎0765-56-9292
河田屋 ☎0765-56-8355

海産物加工品いろいろ

贈答にも人気

⓲【乳製品】
牧草地の風薫る味覚
新川育成牧場で育てられた乳牛からとったミルクを素材にした製品。バターやチーズをはじめジェラートやプリンなどデザート類も豊富です。
問 新川育成牧場
☎0765-52-2604

おいしいデザートが目白押し

⓳【入善ジャンボ西瓜】
日本一大きなスイカ
「でかっ!!」が第一印象の重さ15～25kg、普通の3倍もある日本一大きなスイカ。日持ちが良く、贈答品としても愛用されています。
問 JAみな穂
☎0765-72-1190

⓴【大家庄(おいえしょう)アスパラ】
生産量が少ない(幻のアスパラ)とも呼ばれる大家庄アスパラは、有機質肥料をふんだんに使用、丹精をこめて育てられています。柔らかさ、甘さは抜群。
問 JAみな穂 ☎0765-72-1190

珍しい特産をお土産に

㉑【金糸瓜粕漬】
果肉がそうめん状の金糸瓜を独自の製法で粕漬にしたもの。シャキシャキとした歯ごたえと、手作りの味は絶品です。
問 (農)食彩あさひ ☎0765-82-1093

⓬【コシヒカリ】
「黒部米」「つぶぞろい」「あいの風」「ミラージュ米」「ひかりまい」

北アルプスからの清流が育てたお米

ほのかな甘さと粘りが自慢
一粒一粒の品質が均一化されている良質米。光沢のあるご飯は、ほのかに甘く、ふっくらとした粘りがじゅっぱいに広がります。
問 黒部米・JAくろべ
つぶぞろい、あいの風・JAみな穂
ミラージュ米・JAつおざ
ひかりまい・JAアルプス

⓴【北アルプスの天然水仕立てふんわりごはん富山県産コシヒカリ】
良質コシヒカリと北アルプス天然水のコラボ
環境省認定全国名水百選に選ばれた「黒部川扇状地湧水群」の超軟水(硬度28～29)で炊いたごはん。ふっくらとした食感と色つや、炊き立ての香りがいつでも手軽に味わえます。
問 JAみな穂 ☎0765-72-1190

㉑【入善ブラウンラーメン】
海老味噌仕立ての新ラーメン
秘伝の海老味噌スープと、海洋深層水使用の麺との絶妙なコラボレーション。入善町を中心に、飲食店などで食べられます。
問 合同会社善商
☎0765-72-1988

㉒【加積りんご】
ミツが入った甘いふじ
立山の水と恵んだ空気で育ったりんごは、糖度、硬度、ビタミンの含有量が高くミカもたっぷり。りんごを使ったスイーツなど新たなブランドも生まれています。
問 加積りんご組合 ☎0765-24-9923

越中 にいかわ
滑川市・魚津市・黒部市・入善町・朝日町

サービスクーポン券

本券1枚で4名様まで有効
本券は何回でも使えます

越中にいかわサービスクーポン券でお得に賢く旅しよう!

越中にいかわクーポン券は、にいかわエリアにある13の施設で割引やプレゼントの特典が受けられる、お得なクーポン券です。

●ご利用方法
サービスクーポン券の券面を施設受けにご提示ください。
(サービスクーポン券は切り取る必要はありません)

●ご利用可能施設一覧

なないろKAN　朝日町横水300　TEL0765-83-3700
資料館入館料割引 大人600円 → 540円※レストランでのコーヒー付、小人400円 → 360円※レストランでのオレンジジュース付

百河豚美術館　朝日町不動堂6　TEL0765-83-0100
入館料割引 大人700円→500円、大・高校生500円→350円、中・小学生300円→200円※中・小学生は土曜無料

朝日町立ふるさと美術館　朝日町東草野466-8　TEL0765-82-0094
入館料2割引※展示内容によって料金が異なります。くわしくはお問い合わせください。

入善海洋深層水活用施設　入善町下飯野251-1　TEL0765-76-9100
入館時に深層水グッズをプレゼント

下山芸術の森 発電所美術館　入善町下山364　TEL0765-78-0621
企画展:入館料金の100円割引、収蔵品展:入館料金の50円割引

セレネ美術館(宇奈月国際会館)　黒部市宇奈月温泉6-3　TEL0765-62-2000
入館料割引 大人600円→500円※中・小学生は無料

うなづき友学館(黒部市歴史民俗資料館)　黒部市宇奈月町下立682　TEL0765-65-1010
入館料割引 大人300円→240円※中学生以下は無料

黒部市美術館　黒部市堀切1035(黒部市総合公園内)　TEL0765-52-5011
入館料割引 大人:企画展500円→400円/収蔵品展300円→250円、大・高校生:企画展400円→300円/収蔵品展200円→150円※中学生以下は無料

黒部市吉田科学館(プラネタリウム)　黒部市吉田574-1　TEL0765-57-0610
観覧料割引 大人300円→240円、大・高校生150円→120円※中学生以下無料

魚津水族館　魚津市三ヶ 1390　TEL0765-24-4100
入館時にオリジナルグッズプレゼント

魚津埋没林博物館　魚津市釈迦堂814　TEL0765-22-1049
入館料割引 大人510円→410円、中・小学生250円→200円※中・小学生は土・日曜、祝日無料

ほたるいかミュージアム　滑川市中川原410　TEL076-476-9300
入館料割引 大人600円→500円(3月20日～5月下旬は800円→650円)、小人300円→250円(3月20日～5月下旬は400円→350円)

深層水体験施設タラソピア　滑川市中川原410　TEL076-476-9303
利用料割引 大人800円→700円(ダイナミックゾーンのみ)※16歳未満は利用不可

お問い合わせ先・発行元
一般社団法人 富山湾・黒部峡谷・越中にいかわ観光圏協議会
〒938-0292 富山県黒部市宇奈月町内山3353番地(黒部市商工観光課内)
TEL.0765-54-2111　FAX.0765-65-2006

にいかわ地区の主な朝市・直売所

朝市名／場所	開催日(期間)	主な販売品
❶なないろ朝市 朝日町・なないろKAN	毎週日曜(4～12月)	野菜 加工品
❷元気母さんマーケット 朝日町・アスカ前	毎週火・木・土曜	鮮魚 新鮮
❸ラ・ラ・ガーデン 入善町・コスモ21西側和ドリームファーム	常時	野菜 加工品
❹とれたて入善 まちなか屋 入善町・うるおい館向かい	火曜～土曜	野菜 加工品
❺とれたて朝市にゅうぜん 入善町・うるおい館	第2、4土曜(6～12月)	野菜 加工品
❻JAみな穂直売所 入善町・JAみな穂入善本所東側	土、日、祝日を除く毎日	農産物 加工品
❼浦山新朝市 入善町・浦山新スーパー農道沿い	常時(冬期休業)	農産物
❽いくじ魚まつり朝市 黒部市・水産物地方卸売市場	第3日曜	鮮魚 加工品
❾ふれあい土曜市 黒部市・コラーレ前	第2土曜(6～12月)	鮮魚 新鮮
❿ふれあい直売小屋よらーれ 黒部市・コラーレ横	毎週土・日曜(6～12月)	野菜
⓫農産物直売所「地産の黒部」 黒部市・若栗農協会館	月曜を除く毎日	農産物 加工品
⓬越野営農組合無人販売所 黒部市・若栗スーパー農道沿い	常時	山菜 農産物
⓭朝市見手亭 黒部市・宇奈月麦酒館前	第2日曜(5～11月)	ビール 野菜
⓮「おいで安」夕市 魚津市・大海寺新スーパー農道沿い	毎週土曜(6～12月)	野菜 加工品
⓯松倉もちより市 魚津市・観音堂観音ゴルフ駐車場	毎週日曜(5～12月)	野菜 加工品
⓰魚津の朝市 魚津市・海の駅 蜃気楼	第2、4日曜	鮮魚 加工品
⓱銀座ワイワイもちより市 魚津市・銀座通商店街	毎週水・金曜(金曜は5～12月)	野菜 山菜 農産物
⓲滑川ひかる市 滑川市・旧JAアルプス西加積支店横	毎週水・土曜(4～12月)	野菜 加工品
⓳緑の駅なめりかわ 滑川市・富山クボタ新川営業所	毎週土・日曜	野菜 農産物
⓴みずまる市 滑川市・ウェーブパークなめりかわ	第2、4日曜	野菜 農産物

にいかわ地区の主な特産品販売施設

施設名／場所	休み	TEL
Aなないろ KAN 朝日町横水300	火曜(休日の場合は翌日休)	0765-83-3700
B入善海洋深層水パーク(海洋深層水活用施設) 入善町下飯野251-1	月曜(祝日の場合は翌日休)	0765-76-9100
C宇奈月麦酒館・うなづき食菜館 黒部市宇奈月町下立687	無休	0765-65-2277
D新川育成牧場 うしのいえ MOOガーデン 黒部市宇奈月町栃屋字広谷4	12月25日～3月20日	0765-52-2604
E魚の駅「生地」 黒部市生地中区265	無休	0765-57-0192
F海の駅 蜃気楼 魚津市村木定坊割2500-2	第2水曜	0765-24-4301
Gウェーブパークなめりかわ 滑川市中川原410	火曜(3月20日～5月31日は無休)	076-476-9300
Hアクアポケット 滑川市坪川新31	火曜(祝日の場合は翌日休)	076-476-9305

どうして、新川地方では、昆布をよく食べるの?

富山には北前船の寄港地があり、昆布が手に入りやすかったことと、昆布の産地である北海道の漁場を開拓した先人の多くが、新川地方の出身だったのが理由です。新川地方では、黒部川、片貝川などの洪水による米の不作や、冬に富山湾で発生する高波「寄り回り波」の被害のため、農民や漁民の暮らしは大変貧しいものでした。こうした中、明治10年代中頃から、新川の先人たちは、新天地を求め当時誰も開拓しなかった北海道や千島周辺の漁場を開拓し、「越中衆」として尊敬されました。「越中衆」には利尻島や北方領土などで昆布漁に従事した方も多かったようです。

にいかわの「コシヒカリ」はどうしておいしいの?

北陸の米どころとして知られる富山県。中でも新川地方のコシヒカリは、とりわけおいしいと有名です。その理由のひとつは、北アルプスからの豊富な雪解け水。コシヒカリが実る8月は、暑い日が続き、稲も疲れがちですが、ちょうど冷たい雪解け水が水温を適切にし、おいしいお米が収穫されるのです。