

ます 寿司

城下の、丸いおもてなし。



富山県推薦
とやまブランド

人と風土に、ストーリーがある
とやまブランド物語

VOL.1



富山県推奨 とやまブランド

富山県推奨とやまブランド 「ます寿し」認定事業者

株式会社 青山総本舗

富山市新富町1-4-6 TEL.076-432-5324
<http://www.kitokitonet.ne.jp/~masuzusi/>

株式会社 今井商店

富山市石倉町1-30 TEL.076-421-2319
<http://www.office-web.jp/shop/imaishouten/>

株式会社 川上鱈寿し店

富山市丸の内1-2-6 TEL.076-432-5129
<http://www.kawakamimasuzushiten.com/>

有限会社 小林鱈寿し店

富山市東町1-3-7 TEL.076-432-5405

株式会社 せきの屋

富山市七軒町4-11 TEL.076-432-5104
<http://www.masuzushi.co.jp/>

鱈の寿し 関野屋

富山市諏訪川原3-4-12 TEL.076-421-0439
<http://www14.ocn.ne.jp/~shoemon/>

株式会社 高田屋

富山市丸の内1-1-13 TEL.076-432-4774

有限会社 高芳

富山市本町3-29 TEL.076-441-2724
<http://www.takayoshi-masuzushi.com/>

株式会社 千歳(ちとせ)

富山市鶴島2区887 TEL.076-432-2515
<http://www.masunosushi.com/>

鱈寿し本舗 なかの屋

富山市田中町5-1-12 TEL.076-424-4152

なみき鱈寿し店

富山市南田町2-2-18 TEL.076-425-6780

鱈の寿し 前留

富山市丸の内1-3 TEL.076-441-4544

ますのすし本舗 源(株式会社 源)

富山市南央町37-6 TEL.0120-29-3104
<http://www.minamoto.co.jp/>

株式会社 吉田屋鱈寿し本舗

富山市安野屋町2-6-6 TEL.076-421-6383
<http://www.masunosushi.com/>

厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

富山県の極上の産品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の産品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ、「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

有限会社 味の笹義

富山市小中160 TEL.076-429-0801
<http://www.sasayosi.com/>

有磯 きときと庵

黒部市宇奈月温泉461-3 TEL.0765-62-2008
<http://www.ariiso.eei.jp/>

株式会社 植万

黒部市三日市3646 TEL.0765-52-0229
<http://www.ueman.co.jp/>

魚づ鱈寿し店

魚津市駅前新町7-1 TEL.0765-24-3761

大多屋鱈の寿し店

富山市西中野町2-19-11 TEL.076-425-5100
<http://ootaya.info/>

小矢部サービスステーション株式会社

小矢部市浅地135-2 TEL.0766-61-4003

有限会社 寿々屋

富山市音羽町1-5-4 TEL.076-492-5887
<http://www.e-suzuya.co.jp/>

株式会社 創元

黒部市宇奈月温泉330-22
TEL.0765-62-1266

株式会社 竹勘

富山市掛尾町256-1 TEL.076-495-2505
<http://www.takekan.net/>

ニューオータニ高岡フード株式会社

高岡市六家字若の宮1701-1 TEL.0766-31-5131
<http://www.masunosushi-toyama.com/>

鱈寿し 紀雅本舗

富山市上本町8-6 TEL.076-421-1324

株式会社 まつ川

富山市旅籠町2-10 TEL.076-494-9200
<http://matukawa.biz/>

神通のせせらぎが育んだ、

城下のもてなしの味。

「駅弁人気 トップクラスの味」

割竹で挟んだ曲げ物を開けると、若笹のさわやかな香りと鮮やかな緑が目飛び込んでくる。放射状に並べられた笹をめくると、満開の桜を思わせる淡紅色のマスの身が現れる。身の下には、宝石のように輝く純白の酢飯が顔をのぞかせる。

富山名産、ます寿し。各地のデパートなどで開催される全国駅弁大会では、常に人気トップクラスの座を守る。

富山が誇るおもてなしの顔である。

富山県内には、駅弁で知られる源をはじめ、数十軒のます寿し店があり、伝統の味を競い合っている。

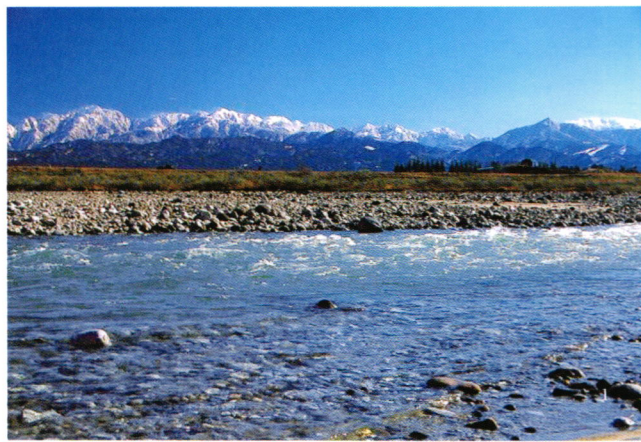
「旅人を迎えた 六十四艘の舟」

富山市街地の西を流れる神通川^{じやうがわ}。古くからその流れは水運に利用され、川舟でアユやマスなどを獲る川魚漁がいとなまれてきた。

16世紀、越中守護代の神保長職^{ほながもと}はこの川の東岸に城を築く。その後、越中国に封じられた佐々成政は、神通川の蛇行を天然の外堀に見立て、富山城を堅固な浮城にした。やがて、成政は富山城を去り、越中は前田家が支配する地となる。

富山藩初代藩主・前田利次^{まさよし}は、神通川に六十四艘の川舟を鎖でつなぎ、その上に板を渡した「船橋」を架けた。長さ約430メートルもの船橋は、立山と並ぶ越中一の名所となった。

神通川に架かる船橋の景色は、江戸時代の絵師、歌川広重^{うたがわ}によっても描かれた。幕末になると、船橋を描いた売薬版画も数多く作られ、越中売薬によつて諸国に広められる。現在もます寿しの掛け紙には、船橋の図柄が好ん



富山市街地の西を流れる神通川



歌川広重作「越中富山船橋」(富山県蔵)

で用いられている。

船橋の絵の中には、「あゆのすし」のノボリを掲げ、往来する旅人に寿司を売る茶屋を描いたものもある。十返

舎しやいへ九は、紀行小説『金草蛙』かねのわらじ

の中で「あまり美味なので、皆ほつぺたを落とし、あたりにはほつぺたが散乱していた」と、富山の寿司のうまさを

面白おかしく伝えた。

船橋の向こうに立山連峰を眺めながら味わう寿司は、城下を訪れる旅人たちをねざらった。

あまりのうまさに
訪れた旅人は皆
ほつぺたを落とした。

(十返舎一九「金草鞋」より)



丸い寿司は、扇型に切り分けて食べるのが流儀

なれ寿しから、押し寿しへ。

変わるかたち、変わらない心。

吉村新八

「料理侍」のレシピ

江戸中期の享保年間、富山藩に吉村新八^{よむらしんぱち}という武士がいた。新八は、藩士としての勤めのかたわら、割烹の術、つまり料理の研究にもいそしんでいた。

「藩内に料理上手の侍がいる」。その噂を耳にした藩主・前田利興^{まえだとしおき}は、新八に將軍家への献上料理を考案するよう命じる。命を受けて新八が試作したのは、神通川のアユを使ったなれ寿し。米飯と魚を漬け込み、発酵熟成させた保存食の一種である。

利興はその味をいたく気に入る。鮎のなれ寿しは江戸城に運ばれ、八代將軍徳川吉宗を大いに喜ばせたという。

新八はレシピを書付に記した。そこには「塩漬けの鮎を酒で洗い、米飯に12日間ばかり漬け込んだ後、献上の前日に米を取り除き、酒と塩で味付けした新しい飯を加えた」とある。

なれ寿しにひと手間を加え、魚と飯の双方の美味しさを味わえるようにした「料理侍」の創意。その味へのこだわりは、やがて、ます寿しにも受け継がれていく。

富山停車場に

登場した名物弁当

酢の量産が始まった江戸

後期、なれ寿しに代わり、飯に酢を加えて手早く味わう早寿しが流行する。やがて、富山のなれ寿しも時代とともに変化し、幕末から明治にかけて、現在のます寿しの原型が誕生したと考えられている。

ます寿しの容器である「曲げ物」にも、歴史がある。

売菓の練り薬を入れる器だった曲げ物が、ます寿しの容器として使われるようになったのは明治の中頃。頑丈

さや密閉性、清潔さ、持ち運びのしやすさから、それまで使われていた四角い桶から丸い形に定着した。

明治41年、北陸線が富山市まで延伸され、現在の富山駅の位置に停車場が開業する。当時、駅前ホテルを経営していた源金一郎^{みなもとしきんいちろう}は、富山ならではの土産として、郷土料理のます寿しを弁当にして販売することを思い立つ。

駅弁のます寿しは乗降客の評判を呼び、鉄道網が全国に張り巡らされるとともに、富山を代表する土産品として、各地にその美味しさを轟かせていく。



保存食の意味合いが強かった昔は、重石の青石を一日以上乗せることもあった



丁寧な手仕事で、もてなしの味をつくる

【店ごとに異なる
こだわりの製法】

富山市の中心部を流れる松川。桜の名所としても知られるこの川は、明治34年の工事で西に河道を変えた神通川の名残り。かつて船橋がかけられていた界わいには、現在も何軒ものます寿司店が並ぶ。予約注文の店も多く、早々と「売り切れ」となる店も多い。

ます寿司の仕込みは早朝から始まる。炊きあがったばかりの飯に、各店秘伝の調味酢を加えて酢飯をつくる。その酢飯を、曲げ物に敷いた



身の厚みや調味の加減にも、店ごとの技が息づく 写真提供(株)源

色つやのいい笹の上に手際よく詰めた後、丁寧に下ごしらえし、秘伝の調味液に漬けこんでおいたマスの身を乗せ、重石で寝かせる。

「寝かせることで酢飯がまろやかになり、魚の身が熟成

秘伝の味、熟成の技、

店の誇りを食べ比べる。



して旨味が増す。笹には見た目や香りづけのほかに防腐作用もある。冷蔵庫などない時代に、より遠方にも、美味しさを届けることを願ってつくられたかたち。シンプルで奥が深い」と、富山ます寿し協同組合 元理事長の大郷 穰さんは話す。

ます寿しの味には、ひとつとして同じものがない。

「塩や甘さの加減、酢飯の粘りなどが店ごとにすべて違う。お客さんの方でも、最良の店を決めていることが多い。どの店も伝統の味を守り、誇りを持って作っています。ぜひ食べ比べを楽しんでいただきたい」(大郷さん)

時を超えて息づく もてなしの心

いまや、富山土産として定

番となったます寿し。富山駅では、人々が旅の思い出に伝統の味を買い求める。帰りの列車の中では、うれしそうに駅弁を広げる人がいる。手作りの味わいが、旅の疲れをそっと癒す。

最近では、お中元やお歳暮など、贈答品としても引き合いが多い。贈り先に届くまで1〜2日。その間に魚や酢飯がほどよく熟成し、食べごろになるという。

富山を旅立つ人へ、遠くに住む人へ。ます寿しには、いつの時代も越中人のもてなしの心がこもっている。



大郷 穰さん



酢飯の上にマスをのせる店、マスの上に酢飯をのせる店、製法もさまざま

【関連施設】



駅弁で知られる「源」のます寿し。館内には、ます寿しの歴史や伝統の技を紹介するさまざまな施設が並ぶ。敷地内の工場では製造工程が見学できるほか、ます寿しの販売店やます料理が楽しめるレストランなどがある。

ますのすしミュージアム

☎ 富山市南央町37-6
☎ JR富山駅よりバス25分
(安養寺下車)
☎ 076-429-7400
開 9:00〜17:00
閉 無休

message

食べくらべたい富山の顔

おたようこ
大谷 洋子 さん
富山県アンテナショップ いきいき富山館
物産・地酒アドバイザー



富山の顔といえは何と言っても「ます寿し」。いきいき富山館では、富山を代表する銘柄のます寿しを、日替わりで、多彩に取り揃えています。店ごとの味の違いやこだわりが見えてくると、美味しさが深まります。まずは食べくらべてみて、お気に入りの味、最良の銘柄を見つけてみると、ます寿しの世界が広がりますよ。

写真右：多彩なパッケージの数だけ、美味しさがあ