

「全鍍連」 2025年 8月号 いきいき地域

全鍍連情報・国際委員 廣瀬 敏之 (株)高松メッキ 代表取締役)

「寿司と言ったら富山」

2025年1月7日に、アメリカのニューヨーク・タイムズ「The New York Times」が「2025に行くべき52カ所」(52 Places to Go in 2025)を発表し、日本から富山市と大阪市が選ばれました。

ニューヨーク・タイムズでは、毎年1月に旅行先として勧める世界各地の場所を選び発表しており、今年は30番目に富山市が取り上げられました。

大阪市は大阪万博がありますが、富山市が選ばれた事に富山県民にとってはビッグニュースとなりました。

富山市は、一方を北アルプス(立山連峰)、もう一方に日本海を抱え自然豊かな街であります。

弊社があります八尾町は、ニューヨーク・タイムズでも紹介された伝統行事「おわら風の盆」が行われる場所でもあります。今年5月にニューヨークで開催された「ジャパンパレード&ストリーフェア」に参加しておわら風の盆をアメリカにて披露しております。

そんな富山県は「成長戦略」の一環として2023年より、地域ブランディング活動として「寿司といえば富山」を展開しております。

皆様は富山の寿司のイメージとして、「鱒ずし」を思い浮かべられるのではないのでしょうか。

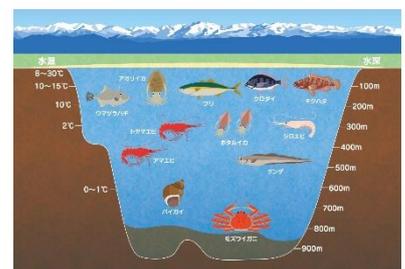
鱒ずしは富山の代表的な特産品であり、お土産や駅弁で有名ですが、新鮮な魚介系のお寿司はあまり思い浮かべられないのではないのでしょうか。

富山の魚介と言えば、白エビ、ホタルイカ、寒ブリ等が有名だとは思いますがお寿司のイメージを思い浮かべられる方は少ないのではないかと思います。

立山連峰から富山湾に注ぎ込む栄養分豊富な水や湧水が多く魚介類をひきつけており、水深1000mを超える深海である富山湾には、日本海に生息する魚種約800種類のうち約500種類が生息していると言われ、「天然のいけす」と言われているくらい地魚の種類が豊富です。

昨年には全国でも初開催となる「ご当地回転寿司フェスティバル」が富山県で開催され、「寿司といえば富山」を多くの方に富山県を認知し、関心を持ってもらえるよう、富山県の良さを戦略的に県内外へ発信しております。

今では日本の食文化“寿司”は世界からも愛され、人気、知名度とも



に日本の代名詞とも言える言葉になっております。

北陸新幹線開業前は、ビジネス以外では北陸に足を運んで観光する方は少なかったと思いますが、2024年には金沢—敦賀間が延伸され、東京—敦賀間になり関西方面からの利便性も向上し、インバウンドを含め富山を訪れる人は増えております。

“新鮮な”という意味を富山の方言で「きときと」って言います。

是非、“きときと”な魚介のお寿司を1度食べに富山まで足を運んでみられたらいかがでしょうか。