

富山の蔵元とかまぼこメーカーが東京に集結！  
約100銘柄の地酒と約90品のかまぼこが味わえる一大イベント。  
『富山の酒とかまぼこフェア 2011』

富山の酒とかまぼこフェア実行委員会では、2011年10月16日(日)に、富山の日本酒とかまぼこを広くPRするためのイベントとして、『富山の酒とかまぼこフェア 2011』を、中央区有楽町の東京交通会館にて開催する。

『富山の酒とかまぼこフェア』は、毎年多くの参加者が来場し、今年で4回目を迎える。富山県内の16の蔵元と、10のかまぼこメーカーが一堂に会するイベントで、約100銘柄の地酒と約90品のかまぼこの試飲・試食・販売を行うという。地元富山でもこれだけの蔵元とかまぼこメーカーが一堂に会するイベントはないという首都圏限定の秋の一大イベントだ。

お問合せは、富山県アンテナショップ「いきいき富山館」まで。

電話：03-3231-5032（10：00～19：00／年末年始を除き無休。日曜、祝日は18：00まで）

またはe-mail：[toyamakan3@gol.com](mailto:toyamakan3@gol.com)

いきいき富山館HP <http://toyamakan.jp>

<イベント開催概要>

『富山の酒とかまぼこフェア』

【開催日時】

2011年10月16日(日)

第1部13：00～15：00、第2部16：00～18：00

【開催場所】

東京交通会館12F カトレアサロンA（JR有楽町駅前）

〒100-0006 千代田区有楽町2-10-1

【定員】

各回350名 ※要前売り入場券購入

前売り入場券2,000円

（1,000円分（酒・かまぼこ各500円分）の買い物券付）



※入場券販売について

いきいき富山館の店頭で販売。（定員に達した時点で販売終了）

なお、いきいき富山館HP内特設ページ（<http://toyamakan.jp/?p=333>）にて

インターネット受付も実施。

主催：富山の酒とかまぼこフェア実行委員会

(富山県酒造組合、富山県蒲鉾組合、いきいき富山館)

後援：富山県、水産庁

なお、イベント会場では、(株)能作(富山県高岡市)が製造する錫100%のぐい呑、片口などの酒器や器を展示販売する。同社製品は、最近、テレビ・雑誌等でも取り上げられており、都内有名百貨店に直営店も出店している。また、当日は(株)能作 代表取締役社長の能作克治氏も来場予定。

### ●富山の日本酒 ～こだわりのお米と恵まれた水～

富山県は、豊かな自然と、その恵みによって、美味しいお酒が数多く造られており、

特徴としては、「酒造好適米」の使用割合が高く、平均で8割(全国平均2割)を超えていることだ。

また、地理的に三方を立山連峰などの山々に囲まれ、名水百選に全国で最も多い8か所が選ばれるような、良質の湧き水が点在しており、酒質を決める大切な原料である「水」に恵まれた土地であるといえる。

水深1000mの富山湾から標高3,000mの山々がダイナミックに凝縮された地形を持つ富山県では、海沿いの酒蔵は、新鮮な魚介の刺身など合う「軽快でなめらかな酒」を、山里の酒蔵は、山菜など合う「濃醇でまろやかな酒」を得意とするといわれている。現在、県内に20を超える蔵の中には、江戸時代初期に創業したところもあり、長い年月をかけて、地域の食文化に根ざしてきたお酒だ。



### ●富山のかまぼこ ～風味と昆布巻きと細工かまぼこ～

富山のかまぼこの第一の特徴は「風味」。

他の地域のかまぼこは一般的に成形後に一定期間保管するが、富山のかまぼこは成形後に保管しないため、歯ごたえがやわらかいことが特徴。

第二の特徴は「板付きかまぼこ」ではなく、昆布で巻いた「昆布巻きかまぼこ」が主流であること。古来より昆布の消費量が多く、独特のかまぼこが考案された。

第三の特徴は、芸術的な「細工かまぼこ」が発展したこと。お祝い事や結納、結婚式に欠かせない細工かまぼこは、鯛や鶴・亀などのおめでたい動植物などがデザインされており、親戚やご近所などにお裾分けすることで、ともに喜びを分かち合う習慣がある。様々なデザイン、鮮やかな色彩で絵柄が描かれる細工かまぼこは、まさに職人の腕の見せ所であり、満足に細工ができるようになるまでに10年はかかるといわれている。

また、富山のかまぼこは、必須アミノ酸を5%程度以上含有していることが認定基準となっており、最近では、低脂肪・低カロリーで良質な蛋白源が手軽に取れる「健康食品」としても、注目を集めている。

