

ふるさと通信

第7号

2014.7.1



高岡ふるさと応援隊事務局
〒933-0861 富山県高岡市広小路7-50 高岡市役所広報統計課内
☎0766-20-1331 FAX0766-20-1664
HP <http://www.city.takaoka.toyama.jp/kocho/daisuki/oentai.html>

大好き！高岡

応援隊会員の皆さんの活動を紹介します。今回は、ソムリエ・料理人として活躍する丸山さんにお話を伺いました。

生まれ故郷の新潟市の高校を卒業し、東京の調理師専門学校で1年間、調理を学んだ丸山さん。その後、フランスの三ツ星レストランでの修行を経て、辻調理師学校で10年間講師を務める。調理実習や料理の講義などに携わるほか、テレビや雑誌関連ではメニューの作成や番組収録スタッフとしても活躍した。「小さいころから、料理をするのが好きだった。高校生のときに、和食のお店でアルバイトを始めたころには料理の道を目指していた」と当時を振り返る。

平成23年、縁あって「ますのすし高田屋」を継ぐことに。「高田屋の鰯寿司のおいしさに感動し、フレンチの世界から一転、鰯寿司職人を目指すに至った。自然と環境に恵まれたこの高岡で仕事ができることを幸せに思う」と話す。現在は製造から販売まで店の運



富山の食を全国へ伝えたい

丸山武 さん（34歳）

新潟市出身、高岡市在住。ソムリエとしての技能を活かし、高岡で「ますのすし高田屋」を運営する。鰯寿司をはじめ、富山の食材を楽しむイベントを関西で企画。



▶特技は巨大魚の解体



▲ワインパーティーで参加者に料理を振る舞う丸山さん

営全てに携わっている。

平成24年から、大阪と神戸で鰯寿司をはじめ、富山の食材を味わうワインパーティーを毎年開催。県外の人に富山の食の魅力を知ってもらおうと企画した。「ワインと鰯寿司の相性をイベントを通じて模索しています。富山独自の食文化を存続させるためにも、食のイベントを通し、鰯寿司のおいしさを伝えていきたいと思っています」

皆さんの活動の情報を募集します

「高岡の魅力発信にこんなことをしています！」といった情報をお寄せください。ふるさと通信やホームページでご紹介します。メールまたはFAXで応援隊事務局（メール：kouhou@city.takaoka.lg.jp FAX：0766-20-1664）へ。

イベント情報多数
市ホームページ

<市公式ホームページ>
<http://www.city.takaoka.toyama.jp>

高岡の魅力発信中
市フェイスブック

<市公式フェイスブックページ>
<https://www.facebook.com/takaokacity>





3月にオープンした新ステーションビル・クルン高岡に続き、6月には地下街がフルオープンしました。新しい高岡の顔として、まちなかににぎわいの空間をつくります。

高岡駅地下がにぎわいの空間に



▲B1ステージ。音響・照明・液晶ディスプレイを完備。各種イベントや町内会、サークルなどの発表として活用。



▲B1ギャラリー。県内の作家や企業の商品、全国の工芸品などを展示販売。



▲B1マルチルーム。囲碁・ダンスなどのカルチャー教室などを開催。



▶アートの路。南北地下通路にあった御車山モザイクタイルを再現。展示スペースや床デザインも注目。

◀B1勉強カフェ。社会人の資格取得などを応援する勉強の場。Wi-Fi、飲み物サービス。有料制。



おかえりなさい 家持像を再設置

たいだい!



高岡駅周辺整備のために、一時撤去されていた大伴家持像が修復され、5月に高岡駅北口に再設置されました。これは大伴家持とたたかごの花を囲む少女2人の像で、昭和56年に作成されたものです。数カ月かけて補修・修復に携わった伝統工芸高岡銅器振興協同組合の嶋安夫理事長は「台座が低くなり足元の情景までよく見えるようになった。親しみやすく高岡駅に来た人を迎える像になったのではないかと話していました。

▶像の足元に咲くかたかごの花

