

株式会社能作

高岡のまちで400年にわたり育まれてきた鑄物づくりの歴史、能作で受け継がれてきた職人技やものづくりへの想いについて、ガイドがご案内・ご説明いたします。

鑄物が作り上げられる現場のにおいや温度など、ものづくりの空気を肌で感じながら、伝統を受け継ぐ職人たちの姿を直にご覧いただけます。



出展：能作コーポレートサイト

魚の駅 生地

黒部地区は急深な海底の地形からごく近い沿岸で様々な漁業を周年採集できることから古くから漁業が栄えてきました。ところが工場の進出などから漁業者の高齢化と後継者不足は深刻な問題になっています。さらに近年の消費流通の主導権を握っている量販店の台頭は、「少量多品種」である黒部地区漁業の発展を阻んできました。

なぜなら、量販店は「安定供給」と「規格化産品」です。自然の天候と格闘し、寄せる波に立ち向かう漁業に安定供給などありえません。勿論、流通業者の都合だけに合わせられる漁業などあろうはずもないのです。結局、量販店は流通させやすい魚以外は目もくれません。私達漁業者は美味しい魚がいっぱい獲れるにもかかわらず、長年、商人から「こんなもの売れる訳がない」と聞かされ、捨て値で買い取られるのを指を加えてみているだけでした。又、獲ってきた魚を止むなく廃棄したりしてきました。

そこで、私達漁業者がみずから魚や漁業の情報を発信し、「もっともっと魚を食べてもらいたい！」という一念で直販施設の建設を検討し、平成16年10月に魚の駅「生地」をオープンしました。

出展：魚の駅 生地コーポレートサイト

榎田酒造店

榎田酒造店が位置する富山市の岩瀬という地名は、古くは延喜式に駅として、そして室町時代には「廻船式目」3津7湊の一つに「越中岩瀬湊」として登場します。明治初期の大火の後に再建された北前船の廻船問屋街は第二次大戦の戦火を逃れ、今も古い街並みが美しく残ります。そして現在岩瀬の歴史的な建物を活用し、地域の魅力を発信するために多くのレストランやクラフトマンたちが切磋琢磨する町となっています。その中で榎田酒造店もまた地域と共に発展し世界の頂点を目指して精進しています。



出展：榎田酒造店コーポレートサイト

若鶴大正蔵

かつて若鶴酒造では、越後流と南部流、ふたつの地域の杜氏がそれぞれ蔵を持って技を競い合い、より良い酒造りをめざした時期がありました。

双方の技術を受け継ぎ、それぞれの長所を活かす技を身につけたのが現杜氏です。南部流の濃醇さと越後流の淡麗さがこの上ないバランスでとけあった、若鶴酒造独自の味わいをお楽しみください。



大正蔵ショップ

出展：若鶴大正蔵コーポレートサイト