大地の声、人々の営みに耳を傾け、
交流&発信！未来の地域づくりに繋げる1年間！

地域ものがたるアンバサダー

美食地質学×第2のふるさとを巡る旅

美食地質学について もっと知りたい方には…

地域ものがたるアンバサダー公式サイトや公式 note がおススメ！

地域ものがたるアンバサダーとは …

富山県・福井県・鳥取県の日本海三県の地域の良さを再発見し
一緒に考え、発信することで未来の地域づくりを行うものです！

地域ものがたるアンバサダー 公式 HP はコチラ↓	アンバサダーの旅の軌跡が記載された公式 note はコチラ↓	訪問活動の写真がある公式 Instagram はコチラ↓



「おいしい」には理由（わけ）がある

TOLet

あるっていえる。とやまの魅力。

The most Beautiful BAYS in the WORLD

TOYAMA BAY

UNIVERSITY OF TOYAMA

TOLet 公式 HP

美食地質学から見る 富山の名産

日本酒・海の幸

美食地質学から見る富山県の名産品

呉東と呉西で硬度に地域性がある。

氷見 ←――→ **黒部**

辛口　　**甘口**



日本酒を作る時の硬度による味の違い

強硬水 → 力強い「辛口系」

弱軟水
軟水 → 完全発酵で甘くない芳醇な酒

富山湾　寒ブリ、ホタルイカ

富山湾の栄養が詰まった深層水があるため
そこにブリやホタルイカが集まり
能登半島と佐渡島があることで
天然の生け簀となっています。



弱硬水域を作る神通川・常願寺川

軟水域を作る庄川・黒部川

強硬水の氷見

カルシウム・マグネシウムを主成分とする
石灰岩の分布が水系の硬度を決める。

➡飛騨高地：数億年前にアジア大陸沿岸で
退席した石灰岩が変成作用を受けた大理石

美食地質学について学ぶ…

富山県の美食地質学について学習する講座が 2022 年 10 月に開かれました。様々な世代職種の人々が集まり、地元富山について知識を深めることができました。

このリーフレットでは紹介しきれない部分もありますので興味を持たれた方は裏面の各サイトにアクセスすることでさらなる情報を手に入れられます。

ぜひ、ご覧ください。



講座参加者の声

自分は富山の地酒に興味があり、この講座に参加しました。特に、日本酒の銘柄毎の味わいの違いは何によって生じるのか。ということに関心がありました。講義では呉東地区と呉西地区の地質・水質の違いを教わり、弱硬水の常願寺川・神通川周辺、軟水の庄川、黒部川周辺で区分でき、硬水地域では濃厚辛口、軟水地域では比較的淡麗甘口などと色々と知ることができました。日本酒の味わいには地質と水質の相関関係があることが分かり、より富山の地酒に対す興味が強くなりました。

食がおいしいといわれている富山だが、そのおいしさの源流がどこにあるのか、３年半富山で生活している中では聞いたことが無かった。だが、今回のイベントにより美食地質学の観点から、富山にある食の恵みがいかにして、育まれたかを知ることができ、大変興味深い時間を過ごせた。特に水の硬軟によって、適している料理が異なることや、お酒の味のバリエーションがあると学んだ。こういったさっと観光するだけでは分らない事・ものを教えていただける機械は観光が趣味の者としてはとてもありがたく、勉強になった。