



全国に誇る富山の名産 美味しさの秘密に迫る

■ 源ますのすしミュージアム

1,500年以上の歴史を持つ富山の郷土料理「ます寿司」。駅弁としても有名です。源ますのすしミュージアムでは、実際の製造ラインの見学やますのすし手づくり体験を通して、富山で育まれたその深い文化を学ぶことができます。大人数での食事会場もあり、富山ならではの食事も可能です。

受入人数 解説付き見学/100名・体験/25名・食事/520名
(自由見学の場合は、300名まで受け入れ可能)

出荷数は1日数千個!工場の見学後は実際に作ってみよう!



【ますのすし手づくり体験】
職人指導のもと、ますのすしづくりを体験。完成したますのすしはお土産に。

🕒 Time Schedule

- 【見学&体験プラン例】
- 所要時間:約2時間20分
- 工場・展示見学(20分)
- ▼
- 郷土料理の昼食(60分)
- ▼
- ますのすし手づくり体験(60分)



520名の大人数が一度に食事できるのも魅力。
※内容・金額等については要問合せ。

📖 知識

容器にも先人の知恵が詰まっている
容器はなぜわっは? なぜ丸い?

ます寿司の多くは、丸型のわっばに入っています(ごく一部四角形もあり)。蓋をした後に、上下から竹の棒で挟み、一定の圧力をかけることで、しゃりに魚の旨味がしっかりと行き渡るように、考えられています。曲げ物が丸い形なのも圧力を均一にするため。この「押し具合」が、美味しさの秘訣なのです。



【見学】
ガラス越しに職人の手さばきや製造ラインを見学できるほか、VTRや展示物などから、作り手のこだわりや、ます寿司の歴史を学ぶ。



Information

【源ますのすしミュージアム】

- 場所 / 富山市南央町37-6
- 開館時間 / 9:00~17:00
- 料金 / 入館:無料
ますのすし手づくり体験:1,200円
食事:1,210円~

- 受入可能期間 / 通年
- 問合せ / 076-429-7400

Access ■ 北陸自動車道 富山ICから約10分



📖 学校での事前学習

- ます寿司の歴史について調べる
- 自分たちの地域の駅弁・空弁について調べる

📖 現地学習

- ます寿司の誕生と歴史の変遷を学ぶ
- 実際の製造ライン見学とますのすし手づくり体験を通して、昔ながらの製法から現代の作り方までを学ぶ

📖 旅行後の事後学習

- 現地で学んだことを元に、食文化と時代背景の関連性を考える
- 自分たちの地域の風土と特有の食文化について調べる