



PROGRAM 28

食
料

28

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事も可能です。

受入人数 解説付き見学/100名・体験/20名・食事/500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!

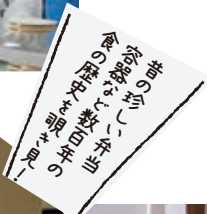


〔ますのすし手づくり体験〕

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。

〔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。



🕒 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)

班別(最大20名)で
ますのすし手づくり体験(60分)

〔昼食集合プラン例〕

昼食時間:約1時間

午前中富山市内等で
班別・テーマ別行動

源に集合
郷土料理の昼食(60分)
(最大500名収容)



500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。

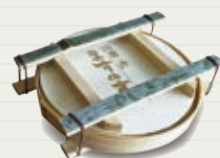
◀関連はP43へ

📖 知識

容器にも先人の知恵が詰まっている

容器はなぜあんな? なぜ丸い?

ます寿司の多くは、丸型のわっぱに入っています(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(魚の旨み)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。



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 / 9:30~17:00(1・2月は10:00~16:00)
- 料金 / 入館: 無料
ますのすし手づくり体験: 2,000円
食事: 1,600円(税込)~

- 受入可能期間 / 通年
- 問合せ / 076-429-7400



■ 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
- 工夫された郷土料理を味わいながら、地産地消とフードロスの削減について考える

📖 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

