



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!**



### (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／9:30～17:00(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

■ Access ■ 北陸自動車道 富山ICから約10分



## 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。

### 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

### チ フ 知識

容器にも先人の知恵が詰まっている

容器はなぜ丸っぽい?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、上から竹の棒で挟み、  
一定の圧力をかけることで、しゃりと魚  
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。



### 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

