

環境新聞

発行所 環境新聞社
 東京本社 ☎ (03) 3359-5371
 〒160-0004 FAX (03) 3351-1939
 東京都新宿区四谷 3-1-3
 (第1層階ビル)
 大阪支社 ☎ (06) 6252-5895
 〒541-0057 FAX (06) 6252-5896
 大阪市中央区久太郎町 3-1-15

新規模試用 ☎ (0120) 1972-65
<http://www.kankyo-news.co.jp/>

振替口座 00150-5-20286
 年間購読料 24,000円+税

© 環境新聞社 2018

The Environmental News

平成 30 年 (2018 年) 10 月 31 日 (水曜日)

(8)

環境仕事人★ご当地自慢 ⑦

～富山編～

エムダイヤ代表取締役 森 弘吉

富山県は本州の中央北
 部に位置し、三方を急峻
 な山々に囲まれ水見海
 岸・南晴海岸からは海に
 浮かぶうづらぎ島や立
 山連峰を見ることができ
 ます。海越した8千級
 の連峰を眺めることがで
 きる場所は、世界
 的に珍らしいよう
 です。

「発光ショー」体感できるほたるいかミュージアム 定番「ます寿司」など豊富な海の幸

立山連峰標高3
 千メートル水深一千
 メートルの海底に到達す
 る富山湾の高低差
 4千級の地形は、
 急流河川や扇状
 地、層岩礫や珍し
 い海の幸を育んで
 います。富山湾は
 「天然の生け簀」
 と呼ばれており、
 ほたるいか、シロ
 エビ、のたまごな
 ど深海魚が多く捕
 れます。深海魚は
 腐りやすいので流
 通して「ハム」新鮮
 なものを地元で食
 べるというのが一般的で
 すので、ぜひ富山に来て
 味わっていただきたいで
 す。郷土料理のます寿司
 は広く認知されており、
 お土産に買って帰る方も
 多いです。

県内には多くの観光ス
 ポットがありますが、今
 回は当社が拠点を持つ富
 川市にある「ほたるいか
 ミュージアム」を紹介し
 たいと思います。ここは
 滑川沖に生息するほたる
 いかの生体や深海の神秘
 など、実際に見て楽し
 みながら学べる、世界唯一
 の体感・体験型ミュージ
 アムとなっています。ほ
 たるいかはその名の通り
 ほたるのように青く美し
 い光を放ちますが、ここ
 では向の季節(3月中旬
 ～5月末)には実際に活
 きたほたるいかの光を発
 する姿を見ることができ
 る「発光ショー」が行わ
 れます。



郷土料理のます寿司
 は、お土産としての
 人気も高い

ぜひ富山を
 訪れ、おいし
 い海の幸や自
 然・文化など
 を満喫してい
 たければ、こ
 里を満喫して
 いただきます。



ほたるいかミュージアムでは、
 ほたるいかの生態などを見て楽し
 みながら学べる