

RUMPES

4. お国自慢・我社の自慢 —— 富山県は住みよい処

株式会社アイベック 高見 貞徳

富山県人は自分が住んでいる県をあまり褒めない。どちらかという、住みにくいと感じている人が多いように思われる。よく知られているように冬は雪と曇天の日が多く暗いが、夏は反対にたいへん明るく、気温と湿度が高い。こうした風土の反映か、県人の性格は内向的で無口で暗いと感じられるが、目立たない仕事に黙々と取りくみ、粘り強さを発揮する富山県人が少なくない。

ところで全国的な調査によれば富山県は住みよい地域の上位にランクされる。その理由は豊かな自然に恵まれた生活にあるのかもしれない。雪は降るものの、地震が少なく、地形の影響で台風被害が軽微で、風水害も比較的少ない。つまり、地元の富山県人は自分の県の住みよさをわかっていないのである。

長い冬から開放されて桜が咲くころ、雪をいただいた立山連峰が青空に映える眺めはまさに絶景である。純白の山々は夕日に映えてピンクに染まる。はじめ白っぽいのが、太陽が落ちこみ始めるとピンクが紫っぽくなり、その暗がりか麓からだんだん上昇していく。最後に3,000mの剣岳や立山の山頂が真っ赤に染まる。光が織りなすドラマがこうして終わる。自称、無感動派の筆者でさえこの光景をまのあたりにすると「よくぞ富山に生まれけり」と感動する。

「富山の魚は新鮮でおいしい」とは、県外の客がよく口にするのである。半分はお世辞としても、旨い魚が富山の魅力のひとつであることは間違いなからう。

東京に本社があって富山支店や営業所に転勤してくるサラリーマンは都落ちと感じがっかりして来るようであるが、富山で生活してみると結構住みよい処と思うらしい。在職中に永住を決め、マイホームを建て、定年後もそのまま住み続けて骨を埋める人の話も少なからず聞いている。

ところで、富山の魚はなぜ美味しいのか。理由のひとつは、暖水性から冷水性まで多様な魚介類に富ん



でいることである。富山湾では、対馬暖流によって回遊するブリ、マグロや冷水に棲むベニズワイガニ、アマエビ、タラなどがよく漁獲される。この冷水は北から流れてくる寒流とよく間違われるが、富山湾の200mより深いところには常に5℃より冷たい海水が存在している。

富山湾には河川から大量の冷たい雪解け水が注ぎ込み、真水と対馬暖流系海水のブレンド水ができる。このように富山の海は冷水の上に暖かい表層水が重なった状態、いわばビールをグラスに注いだときの状態と似ている。つまり泡の部分が暖水で、泡の下に冷水がある。

次は、多くの魚が生活サイクルの中で美味しい時期に獲れることである。たとえば、ブリは晩秋から冬にかけて脂が乗ったときに、ホタルイカは卵や内臓が充実した春に食される。

3つめは漁獲方法にある。富山湾では古来、自然に優しい定置網漁業が盛んでブリもホタルイカもこの方法で獲ってきた。近場の網に入るのを、待ちの姿勢で生け捕るのである。

4つめは漁場が近いこと。市場に新鮮な魚が供給されるのである。

以上を要約すると、多様な魚介類が美味しい時期に高い鮮度で供給されることが富山の魚の旨さの秘密ということになるのか。