



観光×EC。富山県がユニークなオンライン観光事業を開始！

旅する前に、富山のとっておきの「もの」と「人」に出会う場を提供します。

～初回は、ドラマ「わたどう」にも登場した和菓子の匠・引網康博が、
あなただけのオリジナル和菓子を作ります。

富山県は、新たなオンラインツールを活用し、地元の各分野の「案内人」とのオンラインでの交流や県を代表する産業の現場の映像、作り手の思いがこもった特産品など、どこからでも富山の多彩な魅力に触れていただく事業として、「旅する前に、出会える喜び。Online TOYAMA Travel」と題し、ユニークなオンライン観光事業を展開いたします（第1回は10/9）。モデル的に実施する本事業を通じ、観光資源の魅力を全国に切れ目なく発信することで、実際に本県を訪れるきっかけとなることを期待しています。

富山県は、豊かな自然と共に存しながら誠実にものづくりをし、暮らしを営んできた、多彩な魅力と価値に恵まれた地域です。

それらの魅力が詰まった富山ならではの食や工芸品などを、各回のテーマにちなんだ「旅のお土産」としてお届けし、その作り手自らがそこに込めた思いや技、それを育んだ富山の自然や歴史文化などの背景を語ります。

また、「食×工芸」のように多様な分野の作り手が集い、様々なコラボレーションが実現できるのも富山ならでは。

第1回目の「和菓子×伝統工芸」の回では、ドラマ「私たちはどうかしている」にも登場して話題となった、富山を代表する和菓子処の一つ「引網香月堂」の4代目・引網康博さんが参加者一人ひとりのリクエストに応えて、即興で和菓子を作ります。

さらに、400年の歴史を誇る高岡銅器「四津川製作所」の四津川兄弟も登場し、引網さんとのコラボで作ったアルミ鋳造製の菓子切りや富山のお茶文化について、参加者の皆さんと共に語ります。



引網香月堂の上生菓子

今後も、富山県を代表する産業による様々なコラボレーションや、そこから生み出される魅力あふれるコンテンツの数々を各分野の案内人とともに紹介するシリーズとして展開予定です。

Travel 1. 和菓子×伝統工芸

和菓子の匠・引網香月堂4代目、高岡銅器・KISENとの出会い
～世界に一つ、あなただけのオリジナル和菓子を作ります

旅の案内人：引網康博（引網香月堂4代目）、
四津川元将・四津川晋（四津川製作所）

募集人数：10名

参加費・参加方法：3,000円・Zoomを使ったオンラインイベントになりますので、端末とネット環境をご用意ください。

応募方法：公式サイトの申込みページよりお申込み下さい。
<https://www.online-toyama.jp>

締め切り：10月7日（水）12:00 *応募多数の場合は抽選を予定。

旅のお土産：引網香月堂の上生菓子4種 + KISENの菓子切り「Wagashi fork」

*オンライン・トラベル当日にリクエストによって作るお菓子1種類を加えた計4種類をイベント後にお届けします。

中継会場：引網香月堂 古沢本店



茶道人口の割合が日本第2位という、茶道が盛んな富山県。加賀前田藩が奨励したことにより、併せて和菓子や茶道具も発展してきました。

大正8年創業の「引網香月堂」さんも、そうした富山を代表する菓子処の一つ。4代目の引網康博さんが作り出す「練り切り」は、その繊細な細工と華やかな色合いが美しい、食べる芸術品としてお茶会などで大人気。

今回の旅では、引網康博さんが皆さん一人ひとりのリクエストにお応えし、即興で和菓子を作ります。世界でただ一つのオリジナル和菓子が匠の手元から生み出される様子をご覧いただくとともに、引網さんとのお話ををお楽しみ下さい。

さらに、お茶文化を支えるもう一つの伝統工芸、茶道具も手がける高岡銅器「四津川製作所」の四津川兄弟にもご登場いただきます。菓子切りとしては珍しいアルミ鋳造によるスタイリッシュかつ使いやすい「Wagashi Fork」は、引網さんと四津川さんとの出会いから生まれたもの。その制作秘話などを3人にうかがいます。



引網香月堂の上生菓子
(「千代見草」「跳ね鯛」「立山」、もう1種類は参加者のリクエストで創作)と四津川製作所の「Wagashi Fork」

●公式サイト <https://www.online-toyama.jp>

旅する前に、出会える喜び。
Online TOYAMA Travel

主催：富山県

企画・運営：オンラインとやまトラベル事務局（富山テレビ放送／一般社団法人富山県西部観光社 水と匠／株式会社大広北陸）

問い合わせ：info@online-toyama.jp

●Travel 1. 案内人プロフィール



引網康博 Yasuhiro Hikiami

引網香月堂 4代目

大正8年に高岡市の伏木港にて創業。現在は4代目店主を中心に、和菓子が持つ面白さをお伝えするべく活動している。

店舗では、お茶席菓子から創作菓子、季節のお菓子まで幅広く調製し、現在は富山県内にて三店舗を営んでいる。

和菓子のワークショップや講座の講師を務め、国内やアジアにてお菓子作りのデモンストレーションなどを行い、和菓子文化の発信をするべく活動している。



四津川製作所 Yotsukawa Seisakusho

400年余りのモノづくりの伝統が息づく富山県高岡市。四津川製作所は、高岡銅器発祥の地である高岡市金屋町で代々続く高岡銅器製造元。花器、香炉、置物、鉄瓶など暮らしを彩る品々をはじめ、様々な金属工芸品の企画制作・販売をおこなっている。

3代目の四津川元将（もとまさ）・晋（すすむ）兄弟は、創業当時から受け継ぐ雅号「喜泉」に込められた、人々の暮らしに喜びと潤いを添えたいという思いを引き継ぎつつ、現代のライフスタイルに合った新たなブランド「Kisen」を立ち上げ、国内外での販売を展開している。

下記より宣材写真などダウンロードいただけます。

<https://bit.ly/3i5qFrn>

取材依頼・問合せ先：一般社団法人 富山県西部観光社 水と匠 （本事業の企画運営・広報担当）

〒933-0397 富山県高岡市内島3550番地 Tel.0766-95-5170 Fax.0766-95-5171

info@mizutotakumi.jp

<https://mizutotakumi.jp/>

