**富山米**

米は歴史的にいま富山県である地域の主要な繁栄源であり、現在もこの地域の農業の基幹であると同時に食文化の中心である。富山県は、北は日本海に面し、他の方向は山々に囲まれている。山々から流れるミネラル豊富な水を水源とする川が、肥沃な平野を海に向かって流れている。夏は高温多湿、冬は寒冷で、稲作には理想的な環境である。

平野部を潤す川の源流がある立山山麓では、富山米をさまざまな形で味わうことができる。おにぎりはハイカーのおやつとして人気があり、外出先での食事に最適だ。立山駅近くの「志鷹」や「あおき」などの店では、海苔で巻いたり、富山の風習であるとろろ昆布で巻いたりしている。

立山カルデラ砂防博物館と共同で開発した「溶岩カレー」は、富山米を立山の地形に似せて成形し、火山から流れ出る溶岩に見立てたカレーソースをかけたものだ。このカレーは「あおき」などで味わうことができる。