

●デフリンピックレガシー ●手話施策推進法 ●障害者権利条約採択 20 周年 いま 富山から 新しい未来へ!



第74回全国ろうあ者大会 in とやま

速報 第 8 号

2026 年 5 月 1 日発行

開催地: 富山県富山市・高岡市 2026 年 6 月 4 日(木)~7 日(日)

主 催: 一般財団法人全日本ろうあ連盟 主 管: 社会福祉法人富山県聴覚障害者協会

【連絡先】 社会福祉法人富山県聴覚障害者協会 第 74 回全国ろうあ者大会 in とやま実行委員会事務局 〒930-0806 富山県富山市木場町 2-21
FAX ; 076-441-7305 TEL ; 076-441-7331 E-mail ; 74toyamazennokutaikai.2026@gmail.com

富山のうまいもん、集めたちゃ。



ますのすし
脂ののったマスと酢飯を笹で包んだ伝統的な駅弁。
笹の香りがほんのりと、上品でさっぱりとした味わいが楽しめます。



氷見うどん
細くてコシの強い麺が特徴で、つるっとしたのどごしが魅力。
シンプルながらも奥深い味わいが楽しめる伝統的なうどんです。



白エビ
透明感のある美しい見た目と、上品な甘みが特徴の高級食材。
“富山の宝石”と呼ばれ、刺身やかき揚げなど、さまざまな料理で楽しめます。



ブラックラーメン
濃い醤油スープと黒い見た目が特徴のご当地ラーメン。
塩味が強く、ごはんと一緒に食べるスタイルも人気です。
戦後、富山では土木作業や、工事の仕事が多く汗をかく人たちに塩分補給させるために作られたと言われています。



甘金丹
 ふわふわの生地の中に、
 なめらかなカスタードクリ
 ムがたっぷり入ったお菓子。
 優しい甘さで幅広い世代に親
 しまれています。



月世界
 卵と砂糖を使ったシンプ
 ルな和菓子で、口に入れると
 すっと溶ける繊細な食感が
 特徴。
 見た目も美しく上品なお
 土産です。



ホタルイカ
 春に旬を迎える富山の代表的な
 海の幸。濃厚な旨みとほろ苦さ
 があり、酢味噌和えや沖漬けな
 どで味わえます。



富山湾の寿司
 “天然のいけす”と呼ばれる
 富山湾で獲れた新鮮な魚を使
 った寿司は、ネタの鮮度と旨
 みが格別。
 四季ごとに違った味わいを楽し
 めます。



富山の日本酒

代表的な蔵

- 満寿泉** フルーティーで華やかな香りが特徴の日本酒で、やわらかな口当たりと上品な甘みが広がります。初心者でも飲みやすく、料理との相性も良い人気の一本です。
- 羽根屋** 世界的なコンテストでも評価されている実力派の地酒。繊細でバランスの取れた味わいと、透明感のある後味が特徴です。
- 立山** すっきりとした辛口でキレがあり、食事と一緒に楽しむのにぴったり。地元でも長く愛されている定番の日本酒です。
- 勝駒** 生産量が少なく入手困難なことで知られる“幻の酒”。雑味のない澄んだ味わいと、すっきりとした飲み口が魅力です。