

「富山のすし」ラッピング電車

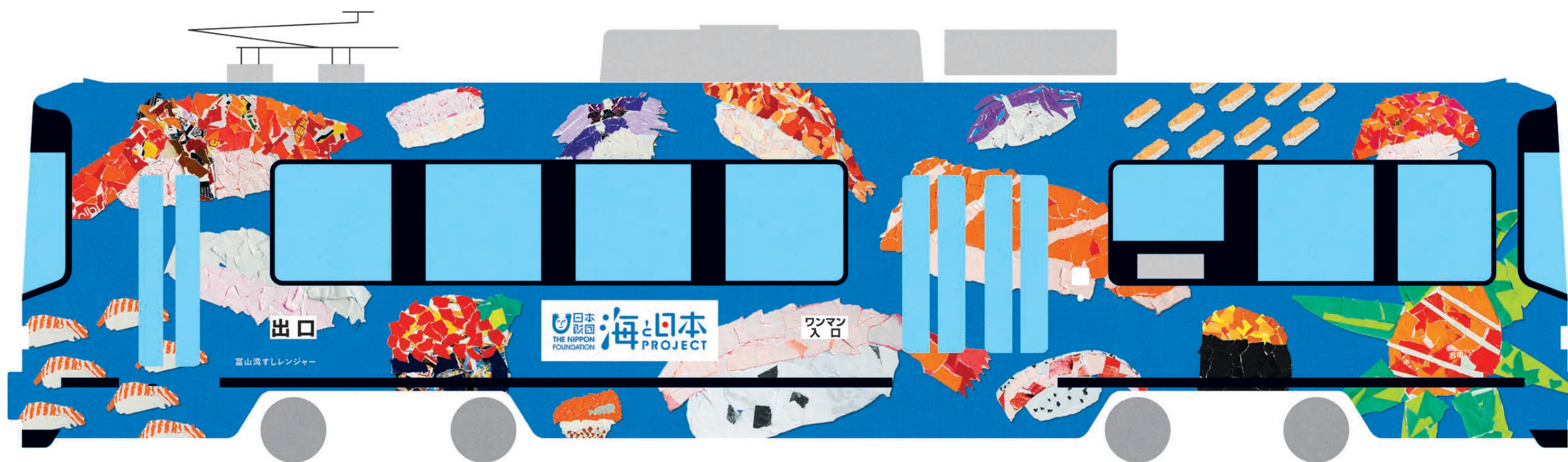
運行期間

2024年11月1日(金)
～12月31日(火)

日本財団
THE NIPPON
FOUNDATION

海と日本
PROJECT

「海と日本PROJECT」は日本財団が旗振りのもと、オールジャパンで推進するプロジェクトです。子どもたちが中心となり、海への関心や好奇心を喚起し、海の問題解決に向けたアクションの輪を広げることを目的としています。「富山湾すしレンジャー」は「海と日本PROJECT in富山県」の一環として2024年7月25日～27日の3日間にわたって行われた体験学習イベントです。



反対面はこちら！



ラッピング電車の車両は「富山のすし」の面と「富山のすしを構成するもの」の面、それぞれ異なるデザインになっています。清涼な水、力強く育った米、富山湾の魚たち、そしてバラエティに富んだ富山のすしを表現しました。

富山県内の小学5・6年生が 体験学習イベント「富山湾すしレンジャー」で 富山のすしの魅力を大調査！

富山県内の小学5、6年生20名が参加した「富山湾すしレンジャー」。豊富な魚種に恵まれた富山湾の恵みからなる富山の寿司の魅力を、環境や文化、手仕事などあらゆる視点から学びました。3日間の学びをラッピング電車のデザインに託し、多くの人に海の大切さと富山の寿司の魅力を伝えていきます。「寿司といえば、富山」を合言葉に、ラッピング電車が富山市内を走行します。富山のすしの魅力をのせて、出発進行！

わたしたちが体験し、学んだこと。



日本海に分布する魚は約800種。
そのうち富山湾には約500種と
多くの魚が生息しています。

富山県は立山連峰から
富山湾まで
高低差4,000mにもおよぶ、
唯一無二の地形を持っています。

富山湾は
沿岸表層水
対馬暖流系水
日本海固有水の
3層で
構成されています。

富山の水は
飲みやすくおいしい。

多くの郷土ずしが根付いている富山県。
ますずしや笹ずし、かぶらずしなど、
地域ごとにいろいろな
押しずしがあります。



海水温の上昇などの要因から、
とれる魚の種類や時期が
変わってきています。



生で見る競りの活気に
圧倒されました。

富山県は漁場で水揚げされてから、
市場、仲買人を経て、お店に到着するまでの
時間が短い。



黒部市生地の
清水(湧水)をめぐり、
森や川や海のつながり
を感じられました。



米どころの富山県では、
立山連峰からの
豊かで清らかな水によって
おいしい米が
育てられています。

握りずしは普段
何気なく食べていたけれど、
職人さんの高い技術で
できていることを知りました。



富山のすしの魅力をラッピング電車伝える。

わたしたちは富山湾すしレンジャーを通して、
富山湾と富山のすしの魅力をたくさん知ることができました。
その魅力をたくさんの人に知ってもらうため、
路面電車を使ってラッピング電車を走らせました。
豊かな自然と多くの人の営みや手仕事によって成り立つ富山のすしを



丁寧な手仕事で多くの人に伝えたいと思い、
折り紙やチラシなどを使いながら、ちぎり絵という手法で制作しました。

わたしたちが つくりました！

前花 京、道又 綾乃、小杉 晃弘
田中 颯人、沼田 志穂、吉森 美生
上坂 昂大、善田 春樹、江崎 有希
山下 傑生、曾我 悠斗、北出 美結
谷口 心菜、川端 瑛斗、田中 晴人
奥 望帆子、森田 莉音、林 宗一郎
原 慶午、Elijah Geraci



この用紙はラッピング用紙としても使えます。好きなものを包んでみてください！





日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

日本財団
海組本
PROJECT

お申

「富山のすし」ラッピング電車

運行期間

2024年11月1日(金)
～12月31日(火)

日本財団
THE NIPPON
FOUNDATION

海と日本
PROJECT

「海と日本PROJECT」は日本財団が旗振りのもと、オールジャパンで推進するプロジェクトです。子どもたちが中心となり、海への関心や好奇心を喚起し、海の問題解決に向けたアクションの輪を広げることを目的としています。「富山湾すしレンジャー」は「海と日本PROJECT in富山県」の一環として2024年7月25日～27日の3日間にわたって行われた体験学習イベントです。



反対面はこちら！



ラッピング電車の車両は「富山のすし」の面と「富山のすしを構成するもの」の面、それぞれ異なるデザインになっています。清涼な水、力強く育った米、富山湾の魚たち、そしてバラエティに富んだ富山のすしを表現しました。

富山県内の小学5・6年生が 体験学習イベント「富山湾すしレンジャー」で 富山のすしの魅力を大調査！

富山県内の小学5、6年生20名が参加した「富山湾すしレンジャー」。豊富な魚種に恵まれた富山湾の恵みからなる富山の寿司の魅力を、環境や文化、手仕事などあらゆる視点から学びました。3日間の学びをラッピング電車のデザインに託し、多くの人に海の大切さと富山の寿司の魅力を伝えていきます。「寿司といえば、富山」を合言葉に、ラッピング電車が富山市内を走行します。富山のすしの魅力をのせて、出発進行！

わたしたちが体験し、学んだこと。



日本海に分布する魚は約800種。
そのうち富山湾には約500種と
多くの魚が生息しています。

富山県は立山連峰から
富山湾まで
高低差4,000mにもおよぶ、
唯一無二の地形を持っています。

富山湾は
沿岸表層水
対馬暖流系水
日本海固有水の
3層で
構成されています。

富山の水は
飲みやすくおいしい。

海水温の上昇などの要因から、
とれる魚の種類や時期が
変わってきています。

生で見る競りの活気に
圧倒されました。

富山県は漁場で水揚げされてから、
市場、仲買人を経て、お店に到着するまでの
時間が短い。

黒部市生地の
清水(湧水)をめぐり、
森や川や海のつながり
を感じられました。

米どころの富山県では、
立山連峰からの
豊かで清らかな水によって
おいしい米が
育てられています。

握りずしは普段
何気なく食べていたけれど、
職人さんの高い技術で
できていることを知りました。

富山のすしの魅力をラッピング電車で伝える。

わたしたちは富山湾すしレンジャーを通して、
富山湾と富山のすしの魅力をたくさん知ることができました。
その魅力をたくさんの人に知ってもらうため、
路面電車を使ってラッピング電車を走らせました。
豊かな自然と多くの人の営みや手仕事によって成り立つ富山のすしを

丁寧な手仕事で多くの人に伝えたいと思い、
折り紙やチラシなどを使いながら、ちぎり絵という手法で制作しました。



わたしたちが つくりました！

前花 京、道又 綾乃、小杉 晃弘
田中 颯人、沼田 志穂、吉森 美生
上坂 昂大、善田 春樹、江崎 有希
山下 傑生、曾我 悠斗、北出 美結
谷口 心菜、川端 瑛斗、田中 晴人
奥 望帆子、森田 莉音、林 宗一郎
原 慶午、Elijah Geraci



この用紙はラッピング用紙としても使えます。好きなものを包んでみてください！



