



「美味しい富山米の店」

資料 No. 6

1 事業の趣旨

県民や来県者に「富山米」を実際に味わっていただくことで、その美味しさをより効果的にPRし、富山米の評価を高め消費拡大につなげるため、平成28年度から「美味しい富山米」魅力発信事業として、「美味しい富山米の店」の登録・PRに取り組んでいます。

2 事業の概要

(1) 内容について

- ・申請に基づき、以下の条件を満たす飲食店等を「美味しい富山米の店」として登録【「美味しい富山米の店」登録の条件（以下の要件を全て満たすこと）】

- ①富山米を100%使用していること
- ②使用する精米の整粒割合が85%以上であることを確認すること
- ③美味しい富山米を提供するための遵守項目について点検・確認を行うこと

- ・県米消費拡大推進協議会（県や県農協中央会）のHP等で登録店舗の紹介PRを実施
- ・越中とやま食の王国フェスタ2019～秋の陣～等のイベントにて、取組み内容や登録店舗を紹介
- ・協議会事務局において、抽出巡回調査を行い、登録店舗にて、PRサイン掲示状況や確認項目が実践されているか確認
- ・希望する登録店舗には、「県産品購入ポイント制度」に参加していただき、「県産品購入ポイント制度」との相互PRを実施

3 登録募集について

(1) 募集期間

- ・1次募集：令和元年7月18日～9月14日
- ・2次募集：11月中旬～12月下旬を期間とし募集を予定

(2) 登録店舗数（平成30年度末：112店舗）

- ・1次募集：新規4店舗から登録申請
（料理店2、ホテル・旅館1、すし店1）

店舗：松月、ホテル美浪館 日本料理 海風亭、法林寺温泉、美喜多寿し





サステイナブルな「富山のさかな」の普及啓発

1 概要

本県が今年7月にSDGs（持続可能な開発目標）未来都市に選定されたことも契機として、「富山のさかな」が環境に優しく、サステイナブル（持続可能）な方法で漁獲・生産されていることや、水産エコラベル※などについて、県民等へ普及啓発を図るとともに、県内漁業者等による水産エコラベル認証の取得を推進する。

※水産エコラベル

生態系や資源の持続可能性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物（サステイナブルシーフード）に対して、消費者が選択的に購入できるよう商品にラベルを貼付する制度。世界には、MSC認証やMEL認証など様々な民間の水産エコラベル認証制度がある。



○「富山のさかな」がサステイナブル（持続可能）な理由

- (1) 本県の沿岸漁獲量の8割を占める定置網漁は、①「待ち」の漁法であり、獲りすぎることがないこと、②富山湾の定置網のほとんどが漁港から4km、20分程度と近く、漁船の燃料使用量が少ないこと、③網目の大きさで対象魚を決め、小さい魚まで獲らないことなどから、環境に優しく、サステイナブルな漁法であると考えられる。
- (2) シロエビ漁における操業回数の制限や、ベニズワイガニ漁における漁獲上限の設定など、県内漁業者は自主的な資源管理に取り組んでいる。
- (3) 県においても、適切な資源管理などの資源管理型漁業や、栽培漁業・養殖業などの「つくり育てる漁業」を推進している。

2 事業内容（令和元年度）

(1) 水産エコラベル認証の取得促進

- ・研修会の開催（6月に開催済）

水産庁職員とMEL現地審査員を招聘して研修会を開催

- ・検討会（ワーキンググループ）の開催、先進地視察の実施

関係漁業者（生産者、地元漁協、県漁連）、流通関係者、市町、県等によるワーキンググループを設置し、先進地視察や認証取得に向けた検討を実施

- ・水産エコラベル認証取得費用への助成

水産エコラベル認証（MSC、MEL）取得を申請した漁業者等の初回審査費用に対し助成

(2) サステイナブルな「富山のさかな」の普及啓発

- ・県内外のイベント（展示等）やホームページにおけるPR

県内：世界で最も美しい湾クラブ世界総会 in 富山（R1年10月開催）、

深海魚に関するシンポジウム（R2年2月開催予定）など

県外：「富山のさかな」おもてなしフェア（R2年2月開催予定）



「富富富」の生産・流通販売に関する取組みについて

◎ 生産対策

1 令和元年産の作付状況

- ・作付面積：1,105ha（676経営体）
- ・生産量：5,500t程度

2 令和元年産の高品質・良食味生産に向けた技術指導

－高品質・良食味と収量を合わせて確保するための対策－

- (1) 栽培マニュアルを改訂（追加穂肥、適期収穫など）し、高品質安定栽培のための技術指導
・県内12か所に実証ほを設置、現地巡回指導、技術情報の発信（8回）等
- (2) 地域協議会による管理・指導
・栽培研修会やほ場看板の設置、流通基準の遵守の確認
- (3) 特別栽培米の生産・出荷体制の整備（6経営体、15ha）
・モデル栽培実証、米の食味分析・評価、安全性分析
- (4) 高品質良食味、安定栽培に向けた新たな栽培技術の確立
 - ①早期田植えの検討
・収穫作業が「コシヒカリ」と競合しないための早期田植え（現地実証 6か所、2.3ha）
 - ②新たな全量基肥栽培用肥料の検討
・肥料の溶出時期の改良による一層の収量・品質の安定化（現地実証 6か所、1.8ha）



〔現地検討会（7/19）〕

3 収穫・品質の概況

- ・収穫は、9月5～15日頃に実施
- ・品質は、高温に強いという特性の発揮や適切な栽培管理等により、概ね良好
〔1等米比率：90.1%（10/31公表）〕

4 次年産に向けた「富富富」の特性を発揮する栽培技術のブラッシュアップ

- ・収量や品質・食味等の調査・分析（各JA単位での食味計による食味分析の実施）
- ・栽培方法や生育経過を踏まえ、次年度に向けた栽培マニュアルの改訂
- ・研修会等による令和2年産版栽培マニュアルの周知

◎ 流通販売対策

1 商品の多様化

- (1) 県外における需要に柔軟に対応するため、産地精米に加え玄米流通を実施
- (2) 付加価値の高い商品へのニーズに対応するため、特別栽培米の生産・流通を実施
- (3) 量目（米袋サイズ）の拡大（去年の2kg袋に加え、5kg袋、10kg袋等を追加）
- (4) パックご飯での流通販売

2 効果的・継続的なプロモーションの展開

(1) 令和元年産の新米販売及び新米発売イベント等

①新米の販売開始

- ・県内：10月3日（木）
- ・県外：10月10日（木）

②都内アンテナショップ（日本橋とやま館、いきいき富山館）での先行販売会

〔先行販売会〕

日時：10月3日（木）10:30～

内容：試食販売、パネル展示、ワークショップ（日本橋とやま館）等

その他、日本橋とやま館では「富富富」フェアを開催（10月1日～10月27日）

③県内外の大型店舗での試食宣伝

時期：県内は10月3日（木）から、県外は10月10日（木）から、順次実施



(2) CMの放映等による広告宣伝

①「富富富」新CM発表会

日時：10月2日（水）14:30～

場所：ベクトルスタジオ（赤坂）

新CMの内容：昨年に引き続き、女優の木村文乃さんに出演していただき撮影

〔新CM発表会〕

②テレビやインターネットでの新CMの放映・配信

③都内での新聞（販売開始日後の週末）及びグルメ雑誌（10月発売号）への広告掲載



(3) 首都圏飲食店との連携によるPR

①料理人中村孝明氏の店舗において、「富富富」を提供するとともに、パネル展示等

②首都圏レストラン等での「富富富」フェアの展開

首都圏の富山県ゆかりの店と連携し、「富富富」を使った特別メニューを提供（10～11月の期間中の約1ヶ月間）

(4) 日本橋三越本店「富山のおもてなしフェア」

時期：10月9日（水）～15日（火）

場所：日本橋三越本店 地下1回食品フロアほか

内容：「富富富」や県産食材の販売等

(5) 中西進氏講演会「天に祈る家持」

日時：10月14日（月・祝）13:30～15:00

場所：サンケイプラザ 4F ホール（大手町）

内容：中西氏の講演、ホール入口での「富富富」のパネル展示をはじめ県産食材のPR

(6) 県内外の食に関連するイベント等でのPR

- ・県内：越中とやま食の王国フェスタ秋の陣（10月26日、27日：テクノホール）など
- ・県外：有楽町新米フェア（10月19日：東京・有楽町）など

(7) その他

- ①県外からの観光客や帰省客を対象としたパックご飯の配布（7月26日～9月上旬）
- ②北陸新幹線「グランクラス」車内サービスでの提供（7月1日～9月30日）
- ③専用ウェブサイトでの取扱店の情報提供



「オールとやま」県産食材商談会 開催結果

●趣 旨

富山県産食材に関心のある首都圏や県内の料理人等と県内農林漁業者等との意見交換などを行う商談会を開催し、四季折々の県産食材をPRし、「オールとやま」で品目や産地をリレーしながら、周年、飲食店等に県産食材を提供できるようにすることで、県内農林漁業者等の生産意欲の向上と生産拡大を図ることを目的とします。

●日 時 令和元年7月30日(火) 10:30~15:30

●場 所 オークスカナルパークホテル富山 2階 鳳凰の間

●参加者

出展者	県内の農林水産物関連事業者等 (地場産品の食材・加工品等)		30事業者
バイヤー	ホテル・レストラン・食品販売者等		38事業者
	首都圏、関東地区		17事業者
	東海・関西地区		7事業者
	富山県内		14事業者



●内容と結果

- ミニセミナー 富山県の野菜や果樹について説明
説明 富山県農業技術課 広域普及指導センター 副係長 高田健一郎 氏
富山県の水産物について説明
説明 富山県漁業協同組合連合会 業務部 販売課 課長 安吉孝士 氏
- 旬の県産食材を使ったメニュー提案・調理のデモンストレーション
説明 渡辺 徹 氏 (オークスカナルパークホテル富山 総料理長)
- 面談・商談 30事業者とバイヤー等が各ブースで商談



面談数等 160件
取引を開始している17件(15事業者)(R元.9現在)
(米、豆腐、小松菜、りんご、栗、干柿、卵、酒、椎茸、キャベツ、フリルレタス、鮮魚、サクラマス、青果全般等)

料理人・バイヤーの感想

- ・生産現場を実際に見てから、商談会に望めることは非常に良い。
- ・現地での商談会の開催は出展者も多く集まるのでよい。
- ・年間を通じて安定した価格で提供してもらえると助かる。
- ・首都圏での商談会も開催してもらいたい。

出展者の感想

- ・今後の商品開発やサービスの参考になった。
- ・契約に向けて自社の商品説明や売り込みの勉強になった。
- ・首都圏や関西、中京のエリア別で商談会が出来ればよい。



富山県産品購入ポイント制度

資料 No. 10

県では、“県民ぐるみで県産品を大きく育てる地産地消運動”の推進活動の一環として、県民の皆様にご覧に県産品を優先的に選択していただけるよう、県産品に付いているシールなどを集めて応募していただく「富山県産品購入ポイント制度」を実施しています。
 なお、一昨年度から、より多くの県民の皆様に参加いただけるように、実施期間を9月上旬～11月中旬の約2ヶ月間に拡大しています。

1. 制度の内容

対象品目	富山県産の米、野菜、果実、肉、魚、卵、加工食品、花・球根、農家レストラン及び美味しい富山米の店メニュー	
対象シール (県産品表示マーク プライスラベル)	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消シンボルマーク ・県内産畜産物のロゴマーク ・ふるさと認証食品の認証マーク ・富山県食品産業協会の認証商品ロゴマーク ・富山県花卉球根農業協同組合のロゴマーク ・エコファーマーマーク 	
	県産(または生産者)表示と価格が記載されているプライスラベル 	
	県産品を表示するシールやラベルであれば、上記以外も対象	
実施店舗	食品スーパーマーケット、百貨店、青果店、加工食品製造直売所等、農産物直売所、農家レストラン、美味しい富山米の店 等	
実施期間	9月7日(土)～11月10日(日)【65日間】	
応募方法	対象となるシールを10枚一口として応募用紙に貼付(マークとラベルの併用可) ①消費者は店舗備え付けの応募箱に投函、店舗等がまとめて企業・団体等を通して県の事務局へ送付 ②消費者が直接、県の事務局へ郵送	
賞品還元	抽選で1,050名様に「とやまの特産品」をプレゼント	

2. 広報活動

協力店：ポスターで制度の告知、応募チラシ・応募箱の掲示・配置
 行政：広報(テレビ、新聞)等での告知、市町村広報誌 等

3. 過去の実績

H22	実施店舗数 310、	応募数 5,670
H23	実施店舗数 361、	応募数 11,433
H24	実施店舗数 405、	応募数 14,363
H25	実施店舗数 399	応募数 17,260
H26	実施店舗数 384	応募数 18,365
H27	実施店舗数 363	応募数 17,401
H28	実施店舗数 339	応募数 17,148
H29	実施店舗数 374	応募数 20,815
H30	実施店舗数 362	応募数 25,091

前年比 120.5%





地産地消「とやまの旬」応援団 提案活動を支援！

「とやまの旬」応援団の皆さんが提案する、生産者や地域住民と連携し、地域に根ざした地産地消活動に支援しています。

事業の内容

地産地消の実践を通じた本県農林水産業の振興や県産品購買気運の向上、地域の活性化などに
つながる活動

- ・支援対象者：地産地消「とやまの旬」応援団に登録している企業や団体・グループ
- ・支援内容：1事業につき10万円を限度に補助

本年度実施一覧

	企業・団体名	事業内容
1	コミュニティカフェ ・カフェゴッコ 富山市今泉西部町	富山市山田の特産品「牛岳高原大根」を使った中華料理講習で、料理の幅を広げ、消費拡大を目指す。 ①富山市山田の牛岳高原大根等の野菜を使用した餃子等の中華料理講習（講師：リトル上海料理長 栗田高文氏） ②市民活動組織のネットワークやマスコミ等へ働きかける教室宣伝チラシの作成
2	庄自然に親しむ会 砺波市庄川町庄	地場産農産物を知って体験して食べて地域交流の輪づくりを進める。 ①夏野菜収穫と料理体験（カレー作り） ②地場産そば粉を使った加工体験 ③しいたけ収穫体験と試食交流
3	南蟹谷よもぎ加工 グループ 南砺市人母	「冷凍ヨモギ」を納入している餅業者と地域の方々、昔ながらのヨモギ餅作りを体験してもらう。試食しながら、地元の特産品を知ってもらうとともに、販路拡大・交流を深める。 ①よもぎ摘み取りから餅つきの体験と試食 ②地元特産「銀杏」のおこわ・お持ちづくり体験と試食 ③手作り田舎料理&葉草茶
4	れんげの会 小矢部市宇治新	美味しく簡単な料理法をプロ（料理人）から学び、消費者に紹介しながら県内生産物PR活動を行う。 ①料理法の学習（7月：会員が生産している野菜の美味しく簡単な料理法をプロの料理人から学ぶ） ②料理教室の開催（8月：会員と消費者（親子）が交流し、地産地消の大切さを理解してもらう） ③マルシェの開催（11月：会員の生産農産物販売時に「簡単美味しい食べ方」を知ってもらう）
5	富山県地域活性化 グループ協議会	地元の農産物を加工し商品化した、素朴でなつかしいスイーツ等への消費者の関心は低下傾向にあるため、パティシエ等の専門家に試食評価いただき、既存商品のブラッシュアップを図るとともに、原材料の農産物の生産拡大や地産地消を推進する。 ①既存スイーツ大求評会の開催（9月） ②技術研修会の開催（1月）
6	ふるさと増山を 守る会 砺波市増山	地元住民、小学生を対象に増山地区で収穫したそば粉を使った十割そば打ち体験することで、地産地消の重要性を学習してもらい、PRと地域活性化につながる。 ①子どもたちとのそば打ち体験交流（12月） ②地域住民とのそば打ち体験交流（1月～2月）
7	砺波市漁業組合 中野支部 砺波市中野	地区民が、地域資源である「鮎」のつかみどり及び炭火焼きを通じ交流する。 幼児・児童：つかみどりを体験 高齢者：技を若者へ伝える
8	NPO 法人 山田の案山子 富山市山田小島	山田地区で栽培に取り組む生産者が増えているサツマイモ新品種「紅はるか」の焼き芋の試食販売する出張朝市を街中で2回開催する。 ①朝市（秋冬野菜の販売、「紅はるか」の販売試食（型の大小で100～250円徴収）） ②出張先レストラン作成のスイーツの試食、アンケート調査 ③看板、チラシを製作しPR、マスコミへ働きかけ
9	いなば ヤーコン倶楽部 小矢部市松尾	小矢部市特産のヤーコンとヤーコン茶を加工販売しており、「ヤーコン漬物」「ヤーコン抹茶」を新商品開発する。 ①新商品開発（「ヤーコン漬物（粕漬、福神漬風の2種）」「ヤーコン抹茶」） ②消費者交流による新商品の試食会と販売（消費者や実需者を招く）
10	旬菜彩菓 ラ・ナトゥーナ 砺波市芹谷	自然栽培農家の田んぼで、米や大豆の種まきから収穫まで体験し、自然に親しむとともに、収穫した農産物を材料に料理や加工をし、手作りの良さを味わってもらう。 ①材料の生産体験（米：稲刈り9月、大豆：6月種まき～7月枝豆収穫、10月大豆収穫） ②料理・加工体験（枝豆料理・菓子作り7月、醤油作り12月、味噌作り1月）
11	農事組合法人 食彩あさひ 朝日町山崎	地場農産物等を活用したデザートメニューを多くの消費者に提供し、「地産地消デザート」を定着させる。 ①「デザートメニュー」の研究（7～10月：専門講師から技術やアイデアを得る研修会を開催） ②「食彩カフェ」でのお披露目（8～11月：おにぎりランチ会で考案メニューを提供し、意見をもらう） ③芋ほり体験と「デザート」の試食提供（10～11月：未就学児対象のさつまいも堀り体験時にデザートとして試食提供し、幼少時から地産地消の大切さを理解してもらう）

活動状況 (既に主要な活動実績がある団体の報告)

●れんげの会 (小矢部市宇治新)

【料理法を学ぶ研修会・地産地消の大切さを理解する料理教室】

- ・会員が生産している農産物を消費者が購入して美味しく簡単な料理法を学んだ。
- ・会員と消費者(親子)が交流し、地産地消の大切さを理解してもらう料理教室を開催した。



▲会員生産の農産物の料理法を学ぶ



▲会員との親子料理教室



▲料理教室で作成したメニュー

●富山県地域活性化グループ協議会

【既存スイーツ大求評会の開催】

- ・既存のスイーツを持ち寄り、ホテル等のシェフらに試食・評価いただき、ブラッシュアップに向けた課題の洗い出しと改善内容についてご指導いただいた。



▲求評会の様子



▲既存スイーツを試食・評価

●農事組合法人 食彩あさひ (朝日町山崎)

【「デザートメニュー」の研究】

- ・研修会を開催し、専門講師(コミュニティカフェ・カフェゴッコの代表 広野美代子氏)から、メニューや調理方法についてご提案、ご指導いただいた。



▲研修会で作成したメニュー



▲研修会における、講師からの提案・指導