

食と農とむらを考える情報誌

ふるさと夢とやま

No.34

ふるさとウォッチング

おおながたに

富山市大長谷地区

南砺市野口集落

「とやま農業・農村サポーター」始動!

中山間地域チャレンジ支援事業

伝統の味 漬けもの文化の継承と発信

「とやまジビエ」PRでイノシシの捕獲を推進

カモ親子の農村日記

じゅういっかげき

三島野の農地を潤す十一ヶ堰(射水市)

トピックス

取組みの輪が広がる!! 農林漁業の6次産業化

第5回 地産地消県民交流フェア・越中とやま 食の王国フェスタ 2014 秋の陣





炭窯造り(粘土貼り)

NPO大長谷村づくり協議会では、平成24年度より中山間地域チャレンジ支援事業を活用し、集落のさらなる活性化を目指した活動にも取り組ん

地区住民と協力した 伝統文化の伝承と 更なる活性化

収穫、わらび園の除草・施肥といった山菜園の育成、天然キノコの収穫や、なめこの植菌等、年間を通して様々な活動に取り組んでいます。また、白木峰の自然散策や山菜、きのこを使った料理教室、ワラ細工やカンジキ作り等、地域の自然や伝承を通じた地区住民との交流活動にも参加しています。



山菜の塩付け



白菜キムチ



イメージシール

でいます。地区住民の「藩政時代から続いていた炭焼を復活させたい」という思いを受けた「炭焼き技術の伝承」地元に伝わる赤かぶの漬け物や山菜の塩漬け等の方法を聞き取る「食文化の継承」、地域で収穫した秋野菜の甘みが増すよう積雪2mにもなる雪中に保存し、付加価値を付けて売り出す「大長谷ブランドの確立」等の活動に、地区住民とながたん農援隊が意見を出し合いながら取り組んでいます。



富山市
*
おおながたに
大長谷地区

富山県農村環境創造基金

ふるさとウォッチング

FU.RU.SA.TO watching PART. 1



「大長谷」の風景

『ながたん農援隊』と 地域活性化に挑む

大長谷地区は、富山市八尾町の中心地から約30キロ離れた、富山県と岐阜県の県境に位置し、白木峰や金剛堂山が連なり、広葉樹林帯の広がる豊かな自然に恵まれた集落です。

集落に長年にわたって伝え育まれてきた食や農村の伝統文化の継承を、都市住民も加わり協働展開する地域活性化の取組みについて紹介します。

都市住民との交流を 地域の活性化へ

大長谷地区は、縄文時代の昔から自給自足の暮らしを営み、歴史を刻んできました。昭和30年代には、約1,600名の人々が暮らしていましたが、農林業の衰退と共に過疎化が始まり、今では43戸・68名が暮らすのみとなりました。

地域の活力が低下する中、「農林業を再生し、かつてのようになぎわいを取り戻したい」という地域の有志が、平成17年に「大長谷村づくり協議会」を立ち上げました(平成20年度にNPO法人化)。協議会では、「こやま都市農山漁村交流活性化支援事業(平成16年度〜平成17年度)を活用し、都



なめこの収穫



なめこの植菌

新しい『結』のかたち

かつて、大長谷地区でも『結』の制度がありました。『結』とは、一人で行うには多大な費用と期間、そして労力が必要な作業を、集落の住民総出で助け合い、協力し合う相互扶助のことで、田植えや屋根葺きなどがありました。

ながたん農援隊の活動は、かつての『結』のような無報酬の作業ではありません。メンバーは地区住民との協働作業を通じ、地域を活性化させる達成感と喜びを分かち合い、伝承文化を学び、山菜や野菜、キノコなど豊かな自然の恵み等を得ています。これは、現代社会の新しい『結』といえるでしょう。

市住民を対象とした野菜作り、もの作り、野外遊び、食等に関する体験教室を開催。さらに、交流人口の拡大と定住・半定住を目的に「こやま帰農塾」にも平成19年度から取り組んでいます。これらのイベントに参加する都市住民の中には、大長谷の魅力に惹かれ、たびたびこの地を訪れる「大長谷ファン」が次第に増えています。

好きな時間に大長谷へ！ 『ながたん農援隊』の結成

このような「大長谷ファン」に、好きなときに来てもらい、地域の農林業や自然、伝承文化等を守る活動に参加してもらおうと、平成22年にボランティア組織「ながたん農援隊」を結成しました。メンバーは、遠く北海道から関西まで、約130名が登録しています。



岩魚の塩焼き



山賊バームクーヘン

農援隊メンバーは、キョウジャニンニク、アスパラ、秋野菜の栽培や、山菜の

『ディスカバー農山漁村 (むら)の宝』に選定

協議会が実施しているながたん農援隊の活動に、平成25年度には年間約1,600名が関わるようになりました。この活動が、平成26年5月に内閣官房と農林水産省が実施する農山漁村活性化の優良事例を選ぶ『ディスカバー農山漁村(むら)の宝』で評価され、全国から応募のあった251地区のうち、23地区の優良事例の1つに選定されました。

今回の選定を機に、今後も地区住民とながたん農援隊が協力し、更なる地域の活性化と定住促進に繋がるよう頑張っていきたいと思えます。



安倍総理、林前農林水産大臣とともに花井副理事長

オーベルジュ「薪の音」などの地域資源を見直すきっかけにもなります。そこで、野口集落を中心とした地域を「田舎楽園」としてブランド化し、イベント企画などを行う「コミュニティを立ち上げました。」

地元の農産物を使った商品開発、きこりの勉強会の開催、集落内にある桜の名所や釣りスポット、ホテル観賞スポットなどを紹介する「野口の楽しみ方マップ」を作成するなど、「田舎の価値」を再定義する活動に取り組んでいます。



野口集落の活動人たち

「一ひと」の交流を 集落活性化の原動力に

平成25年には、金沢大学の先生に声をかけ、地域づくりについて学ばせ、生たちとワークショップを開催。集落内を散策して感じた魅力、改善点などを学生の視点を交えて見直しました。学生たちからは「素晴らしい風景があり、いい野菜も採れるのに知られていないのが残念」「知られていないからこそ、素朴さが残り、魅力になっているのではないか」など、様々な意見があり、改めて気づかされることもたくさんありました。このほか、開発中の加工食品の試食や意見交換、春には農家の苗出し作業の手伝いなど、学生たちとは今後も継続的な交流を行っています。



学生たちとの交流



ワークショップの開催

今後は、集落にある杉林の間伐材の燃料化や小水力発電など新たな構想もあり、実現に向けて意欲的に取り組んでいます。

メッセージ

山瀬悦朗
(野口営農組合 組合長)

集落のほ場や森林資源を上手に活用すれば新たな商品やビジネスにつながり、若者の職場にもなり得る。田舎に眠っている「ワクワク」を掘り起こしたいですね。



山本誠一
(「オーベルジュ薪の音」オーナー)

野口集落の里山が少しでも元気なうちに、集落の人たちはもちろん、外部から見ても魅力ある場所にしていくのが私たちの使命だと思っています。



ふるさとウォッチング

とやま都市農山漁村交流活性化支援事業

南砺市

のくち 野口集落

FU.RU.SA.TO watching PART.2



「野口集落」の田園風景

なんどの里で 「田舎楽園」を満喫

南砺市のほぼ真ん中にある城端地区。西側には立野ヶ原台地が広がり、東側には山田川が流れ込む、河岸段丘に沿った山際と平地の境界にあるのが野口集落です。少子高齢化の進行から、「集落の資源を活かした地域おこし」という気運が高まり、とやま都市農山漁村交流活性化支援事業を活用した都市住民と集落住民の「くつろぎと交流の場づくり」に取り組んでいます。

高齢化や後継者問題を 地域経営の視点で解決

野口集落は人口177人、31戸の世帯が寄り添うように暮らす大変まとまりのある集落です。早くから機械利用共同組織や集団転作の土地利用組織を立ち上げ、農作業の協働化を進めてきました。昭和63年には組織を統合し、「農事組合法人 野口営農組合」を設立。この先駆的な取り組みが評価され、平成元年、権威のある「朝日農業賞」を受賞しています。

このように集落が結束し、営農に取り組んできましたが、少子高齢化後継者不足の進行は例外ではなく、時代の流れを見据えて「地域経営」の

視点に立った新たな地域づくりが求められるようになりました。

都市住民との交流を刺激に 地域を活性化しよう

新たな地域づくりのキーワードにしたのは「都市住民との交流」です。保守的な集落にとって、交流は刺激になると同時に、農産物や森林資源、



婦人部の皆さんと加工食品の試食会



集落のみんなでの会議

中山間地域を元気にしたい!

「とやま農業・農村サポーター」始動!

過疎化・高齢化が進む中山間地域では、農作業や地域活動等の担い手不足により、豊かな自然の景観や伝統文化を守ることが難しく、耕作放棄地の増大や集落機能の低下が懸念されています。

このような地域と、農村ボランティアを希望する団体等をマッチングし、ボランティア活動での連携・交流を通して、中山間地域の活性化につなげていくことを目的とした「とやま農業・農村サポーター活動支援事業」が今年度より始まりました。

農村サポーターの活動を紹介します。



4月 棚田の景観を守ろう! 江ざらいボランティアに 大学生が奮闘!

冬の間に農業用水にたまった泥や木の葉などを取り除く「江ざらい」は、田に水を送るための非常に大切な作業です。この日行われた江ざらい作業には、富山大学ボランティアサークル「MEETS」と富山県立大学学生サークル「水土里保全研究会」の大学生計5名が参加。山腹に張り巡らされた水路の江ざらいは、足場の悪い斜面での作業もあり悪戦苦闘。参加者は約3キロの行程を半日ばかりできれいにしました。用水に水が流れたときは、感動で疲



受入団体 鎌倉集落 活動場所 富山市山田鎌倉
活動団体 富山大学ボランティアサークル「MEETS」、富山県立大学学生サークル「水土里保全研究会」 計5名

れも吹き飛びました! これで安心して田植えを迎えられます。

5月 国の重要無形民族文化財、 高岡市福岡町の 菅笠を守ろう!



受入団体 越中福岡の菅笠製作技術保存会
活動場所 福岡町島倉(西五位地域)
活動団体 富山県農村振興技術連盟ほか 計10名

福岡町の菅笠は2009年に国の重要無形民族文化財に指定されましたが、生産者や後継者の高齢化により存続が危ぶまれています。地元の方々が、何とか後世に残していきたいと奮闘する中、菅笠の材料となる菅の間引き作業に「富山県農村振興技術連盟」のメンバーなど10名が参加。一株から多くの新芽が出るこの時期に、良芽を3本残して不良苗を間引く作業は、良質の菅を育てるための重要な作業工程の一つです。参加者たちは泥に足を取られながらも、約2時間、作業に汗を流しました。

6月 そば畑で牧柵づくり。 カモシカから そばを守りたい!



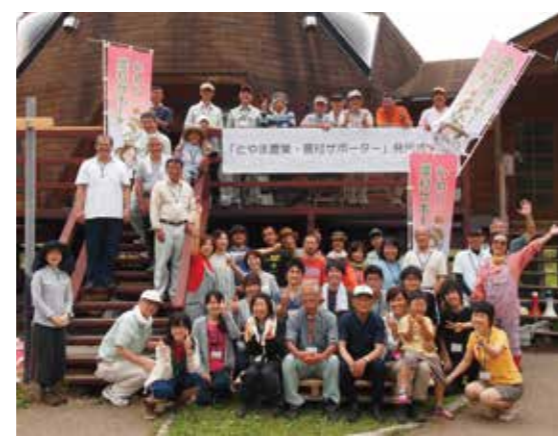
受入団体 小菅沼「ヤギの社」 活動場所 魚津市小菅沼
活動団体 富山短期大学生 9名

風光明媚な魚津の小菅沼で、30アールのそば畑の周囲に牧柵を設置しました。昨年は牧柵がなかったために、せつかく育ったそばが収穫を目前に8割もカモシカに食べられてしまったそうです。今年は牧柵のお陰でそばが守られると地元の人たちは大喜びでした。重い木材や鉄のワイヤー柵を運ぶといった力仕事に果敢に挑んでくれたのは、なんととうら若き9名の女子大生たち! 男子顔負けの女子パワーを発揮して牧柵を完成。作業後にはヤギさんたちと戯れて、女子の顔に戻っていました。

7月 世界遺産五箇山を守る! サバイバルな 茅場下草刈り作業!

南砺市上平地域において、富山大学の学生など計5名が、茅場の下草刈り作業を行いました。合掌造り家屋の屋根の材料となる茅の自給率は現在47%。自給率向上を目指し、荒れた茅場の再生整備活動を行なっています。下草刈りは、必要な栄養を茅に行き渡らせ、丈の高い良質の茅を育てるための重要な作業です。良質な茅の育成には急峻な地形が望ましく、作業現場は35度の急斜面! 立っていることすらままならない急斜面で、自分たちの背丈よりも高く伸びた雑草と格闘すること約2時間。雑草の刈り取られた茅場には、すくっと伸びた美しい茅が、太陽に向かって凛と立っていました。

ALL富山の気持ちで 中山間地域を支えんがやっ! 「とやま農業・農村サポーター」 キックオフイベント開催!



6月7日、八尾町桐谷集落にて、とやま農業・農村サポーターに登録していただいた企業や各種団体と、受入地域が一堂に会し、県内全域での活動の輪を広げていくために「キックオフ」として発足式を開催しました。交流会では、桐谷集落で無農薬有機栽培による米づくりに取り組むNPO法人アイ・フィール・ファインと桐谷集落のみなさんが、BBQや手打ちそば、ミニクおにぎりなどを準備していただきました。参加者は美味しい地元料理に舌鼓を打ちながら、それぞれの地元情報や活動内容を交換し合い、和やかに交流会は進みました。

「とやま農業・農村サポーター」に登録しませんか?

まちなかに暮らす人と農村地域に暮らす人が、農村の共同作業や農作業を通して交流することを目的とした活動です。サポーターと受入地域の双方に登録していただき、ボランティアの時期や内容をeメールでお知らせします。



こんな活動をしています!

- ・農作業(田植え・稲刈り・収穫など)
- ・鳥獣害防止柵の設置
- ・農業用水の清掃や草刈り・除雪
- ・伝統行事(祭りなど)の手伝い

お問合せ・お申込先

富山県指定・交流地域活性化センター NPO法人グリーンツーリズムとやま
TEL.076-482-3161 FAX.076-482-3635 Email:info@gt-toyama.net

★HPIにて活動を随時紹介していますのでぜひご覧ください [グリーンツーリズムとやま](#)



共同菜園での野菜栽培



収穫した野菜

また、メンバーが習得した漬けものの技術を伝えようと、漬け材の栽培管理、収穫、漬け方の3回の講習に分けた「漬けもの留学」を平成25年度に開催しました。講習会では、男女12名の留学生が参加し、片貝に伝わる漬けものの技法を習得しました。



漬けものレシピ



漬けものづくり



味噌漬



ふきんちよクラブメンバー

伝統の味 漬けもの文化の 継承と発信

片貝三ヶ村ふきんちよクラブ



中山間地域
チャレンジ
支援事業

魚津市
黒谷集落
山女集落
東蔵集落
平沢集落

魚津市片貝川上流の中山間地域に、黒谷、山女、東蔵、平沢の集落があり、これら4集落をあわせた地域は「片貝三ヶ村」と呼ばれています。人口減や高齢化の進む地域を元気にしたいという思いから、中山間地域チャレンジ支援事業を活用し、各家庭で伝わる「漬けもの」を核とした山里暮らしの伝承と発信による地域の活性化に取り組んでいます。

地域に伝わる
漬けもの文化

この地域は冬期に積雪が多く、各家庭では夏から秋に採れた野菜と自家製味噌を使った味噌漬けや昆布巻きが作られてきました。昆布巻きは正月用で、味噌漬けは翌年の春から夏の農繁期にかけて食べられてきました。これらは、地域の自然や気候により育まれた特有の食文化であることから、古くから伝わる漬けもの文化を中心に、片貝の自然、祭り、手仕事、芸術など山里の暮らしを後世に伝えようと、女性有志10名が集まり「片貝三ヶ村ふきんちよクラブ」が結成されました。「ふきんちよ」とは、この地域の方言で「ふきのとう」を指す幼児語です。

漬けもの文化の
継承に向けて

まず、各家庭の味噌漬けの漬け方を調査し、「片貝の漬けものレシピ」を作成しました。調査をする中で、漬け材となる野菜の種類は様々で、キュウリ、ナス、金糸ワリ、ニンジン、青なんばん等があることがわかりました。また、漬け材も地域で作るところ、遊休農地約4アールを借り受け共同菜園を設置。野菜の栽培は初めてのメンバーが多く、基礎となる土づくりから、新川農林振興センターの普及指導員に指導を受けながら取り組みました。併せて、サルなどの鳥獣被害対策として、菜園を電気柵で囲みました。

地域の魅力を発信！

漬けもの文化だけでなく、片貝の暮らしと関わりの深い「自然」「祭」「手仕事」「芸術」について体験する「山里暮らし学校」を計4回開催しました。片貝地域の植物や岩石の観察を行なう自然体験、地域の花火大会や盆踊に参加する祭体験、作業用の腰袋やわら細工などを作る手仕事体験、地域で自生している植物を使ったリースを作る芸術体験を開催し、平成25年度には延べ62名が参加。リピーターも多く、体験を通して片貝三ヶ村の魅力が着々と伝わっています。

地域の賑わい創出へ

5～9月の第一日曜日に「手づくりふきんちよ市」を開催。漬けもの野菜、手芸品の販売を行なっています。特に漬けものは好評で、完売することもありました。定期的な市の開催は、生産物の販路を確保するだけでなく、地域の賑わいの創出にも役立っています。今年度は新たな取組みとして、お盆やお彼岸用の菊作りに挑戦し、手づくりふきんちよ市での販売を計画しています。今後も漬けもの文化の継承を続けながら、地域の魅力発信に取り組んでいくこととしています。



自然体験での植物観察



ロゴマーク:長い冬を経て春の訪れを真っ先に知らせしてくれる身近な植物「ふきのとう」を愛らしいイメージで表現



片貝紅葉まつりでの販売

片貝紅葉まつり
日時:10月26日(日)
場所:片貝山ノ守キャンプ場

「とやまジビエ」PRで イノシシの捕獲を推進

【ジビエとは】フランス語で、狩猟により捕獲された野生鳥獣の肉のこと。ヨーロッパでは貴族の伝統料理に使われる高級食材として扱われています。



イノシシ肉の麻婆風煮込み イノシシ肉の昆布巻き

「おうち」ジビエ料理は

富山県では、イノシシ肉はあまりなじみのない食材であり、広く県民の皆さんに知られていない状況にあります。そこでイノシシ肉の普及のため、料理のレシピを募集し、その中から12品を推奨レシピとして選定しました。

また、丁寧に処理されたイノシシ



イノシシのブランドード(フランス料理)



イノシシのバラ肉の味噌漬け ポタン鍋

シ肉はおいしい食材であることを知ってもらおうと、県内のレストランやホテル・旅館関係者等を対象に、ジビエ料理の試食会や調理講習会を開催しました。

さらに、県内でジビエ料理を提供するお店やイノシシ肉の家庭向けレシピを紹介するパンフレットも作成しました。

平成25年度には、県内で開催された食のイベントで、イノシシ肉を使ったソーセージを試食提供



ジビエ料理店&ジビエ料理レシピガイドブック



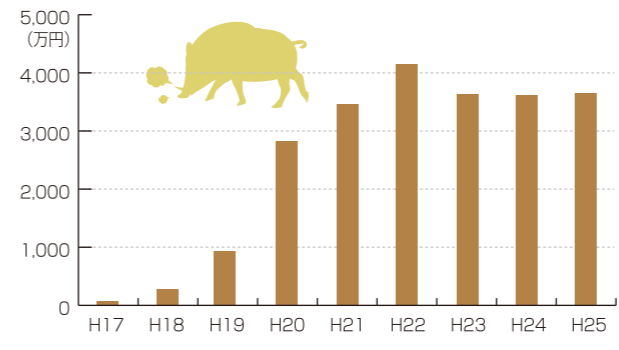
捕獲されたイノシシ

鳥獣被害対策の「つとめて」

富山県では、近年、イノシシによる農作物被害が大きな問題となつていきます。県では対策の「つとめて」、イノシシの肉を有効活用し、「とやまジビエ」として普及することで、捕獲の推進につなげたいと考えています。

県内の平成25年の野生鳥獣による農作物被害額は8,711万円で、特にイノシシによる被害額は3,656万円と全体の約4割を占めています。近年は、被害額が高止まりしているうえ、これまで被害のなかつた地域や集落で、新たに被害が発生しています。

富山県のイノシシによる農作物被害金額の推移



県では有害捕獲の強化に取り組んでいますが、捕獲されたイノシシは、猟師による自家消費の他は、ほとんどが埋却処分されています。そのため、イノシシの肉を食材として有効活用することは、処分にかかる負担の軽減などを通じて、捕獲頭数の増加につながると期待しています。

安全・安心なジビエを

「ジビエ」を安心して利用してもらうためには、衛生上、安全な肉が供給されることが重要です。その第一歩として、平成23年度に衛生管理の指針となる「富山県獣肉の衛生管理と品質確保に関するガイドライン」を策定しました。

平成24年度には、県内初となる、ガイドラインに則した獣肉処理施設の整備を支援し、衛生的にイノシシ肉を販売することが可能となりました。平成25年度には、さらに1か所の整備を支援し、県内の獣肉処理施設は2か所となりました。

県内のイノシシ肉処理施設
 (株)K・MEAT
 住所:上市町若杉16-2 TEL:076-472-2994
 グランマルシェタケダ(株)
 住所:富山市問屋町1-2-64 TEL:0120-51-2711
 (イノシシ肉を扱っている会社です。在庫等については事前にご確認ください。)



日本海高岡なべ祭りでの試食PR

し、そのおいしさを広くPRしました。600人分の限定配布は大盛況で、多くの人に「おうち」今後ジビエ料理を食べたい」と思ってもらえることができました。

今後も、食のイベントや料理講習会等を通して、「とやまジビエ」のPRに取り組んでいきます。



カモ親子の農村日記

ふるさとを創る
土地改良施設を水辺から眺めたお話



十一ヶ堰を下流側から望む

三島野の農地を潤す

じゅう

いっか

せき

十一ヶ堰

(射水市)

水不足の回避と
水害からの脱却、
肥沃な農地の開発を
目指して

射水市布目沢地内の二級河川庄川水系和田川の中流部に設置された大きな水門があります。これが十一ヶ堰の大戸水門です。



十一ヶ堰のある和田川は、その源を牛岳の麓にある旧山田村(現在の富山市山田今山田)の渓谷に発する小さな河川です。途中、いくつかの小流が合流するものの水量は少なく、流域の三島野(現在の和島、大門一帯)の農民は水不足に悩まされてきました。水に対する過酷な状況から「両岸に繁茂する柳の葉に宿る露をも不足水源の足しとするために刈り取りをしてはならぬ」との古老の言い伝えがあったほどです。

一方、和田川は丘陵や台地の間を蛇行しながら流れるという地理的な要因から、ひとたび大雨が降ると、両岸の高台から多量の雨水が流れ込み氾濫を起すため、洪水被害にも悩まされてきました。

この水不足による争いの回避と、水害からの脱却、肥沃な土地である三島野の開発のため、寛永15年(西暦1638年)和田川の旧大門町田池地内(現在の射水市田池)に草堰を設置し、新たに

用水が開設されました。この草堰が十一ヶ堰の最初の姿です。

ちなみに、開設当初、この用水は「和田川用水」という名称でしたが、三島野にある市井開口・上若林・竹鼻・本江中村・二口・棚田・安吉・本田・下若林の11の村々の田畑をかんがいすることから、「十一ヶ用水」の呼び名で親しまれてきました。

時代と共に、新しい施設の造成

その後、和田川は周辺台地の開発と共に流量も増加し、十一ヶ堰も草堰、鐵堰から鉄筋コンクリート製へとより頑丈な構造に改良され、さらに国営射水



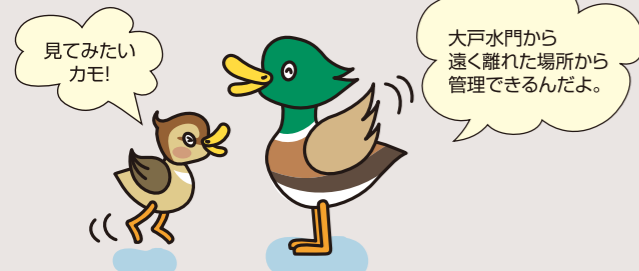
管理事務所と西部取水口



射水平野土地改良区に併設された中央管理所

平野農業水利事業及び県営和田川総合開発事業により昭和51年度に鋼製ゲートで作られた現在の姿となりました。設置された場所も、当初、草堰が作られた田池地内から70メートル下流の布目沢地内に移りました。

十一ヶ堰の管理は、その恩恵を受けていた旧小杉町・旧大門町・旧大島町で組織された管理組合により行われていましたが、国営事業以降、国からの委託により射水平野土地改良区が管理を行なっています。当初、大戸水門と併せて造成された管理事務所で水門の操作を行なっていました。平成3年から平成12年にかけて行われた国営総合農地防災事業により排水機場が整備された際、射水平野土地改良区の事務所に併



設された中央管理所で大戸水門と取水門の集中管理が行なえるようになりました。



舟甲山和田川神社

地域との共生
生活に潤いを与え、
親しまれる用水として

十一ヶ堰の近くには、宝永6年(西暦1709年)に創建された用水守護神を祀る舟甲山和田川神社があります。十一ヶ堰の名前にちなんで、毎年8月11日には射水郷の用水と十一ヶ堰及び洪水渦からの安全を祈願する例祭が行われています。

また、平成7年には県の農業水利施設魚道整備促進事業により魚道が設置され、サクラマス等の遡上性魚類の資源増殖と保護が図られています。



魚道

先人が守ってきた十一ヶ堰は、今も、西は庄川から東は新堀川の間にある、約1,600haの農地をかんがいでいます。農村部だけではなく都市部も流れ、農業のためだけではなく、地域住民の生活にも潤いを与えています。

土地改良用語辞典

草堰

木杭やそだ木、土俵等を積み上げて作られた堰のこと。

鐵堰

木杭を河床に打ち込み、低木や中木を編むように階段状に重ねて作られた堰のこと。

勉強になったカモ★



開催報告 農産物や県産食材の加工品が勢揃い！
第5回 地産地消県民交流フェア

日時 H26.7.6日(日) 場所 富岩運河環水公園親水広場、富岩水上ライン乗船場

今年は、県内34の団体が参加。県産野菜をはじめパン、漬物、スイーツ、花苗など、多彩な商品が並び、約1万3千人が来場する大盛況となりました。

この催しは、地産地消運動を県民ぐるみで広げていくことを目的としたもの。県内のおいしいものを求めて毎年たくさんのファンが訪れていますが、今回は富山の木を使った製品(とやまの木せいひん研究会)やトルコききょう、ハーブ(富山県花き生産者協議会)なども人気を集めていました。また、新しい試みとして、富岩水上ラインで楽しむイートインクルーズを実施しました。

午後からのトークショーには、勅使川原郁恵さん(フードアナリスト・元ショートトラックスピードスケート日本代表)が登場。「体づくりの基本は運動と栄養バランスのとれた食事」と語る勅使川原さんは、富山の食べ物がとても気に入った様子で、各店のブースでも気さくに声をかけながらまわっておられる姿がとても印象的でした。



富山の木を使った玩具



来場者数は1万3千人!!



石井知事のあいさつ



「とやま食育ちんどんソング」を踊る子どもたち



勅使川原郁恵さんのトークショー

開催予告 とやまの美味しいもの全員集合!!
越中とやま 食の王国フェスタ 2014 秋の陣

日時 10月25日(土)・26日(日) 10:00~16:00

場所 富山産業展示館(テクノホール) JR富山駅北口より 無料シャトルバス運行



NHK 富山
ふたばの食 にはんの食
 富山フェスティバル

杵島直美の保存食でヘルシー朝ごはんin富山

NHK「きょうの料理」でおなじみ 杵島直美先生が朝ごはんをテーマに料理実演を行います!(26日(日)実施予定)

料理研究家 **杵島 直美** 先生
 きしま なおみ

「とれたて! マルシェ」
 とれたての野菜・果実が大集合! 県内各地から十数台の軽トラが集まり旬の美味しい食材を直売!

「おらっちゃんのレストラン」
 県内の有名料理人が、県産食材とあの贅沢な食材を使って、フェスタでしか味わえないメニューを考案、数量限定販売!

気軽に親子で学び楽しめる 食の体験・学習コーナー **「食の体験ステーション」**

富山の特産品にふれる、体験イベントが盛りだくさん。つくった料理はその場で試食! ふるさとの味が堪能できます。
 ※当日先着順

(イメージ)

このほかにもイベントもたくさん!
 ・クイズラリー ・ガラポン抽選会
 ・とやまの食を学ぶクイズショー
 ・大ジャンケン大会・チャリティーオークションほか

【主催】越中とやま食の王国フェスタ実行委員会(富山県、富山市、富山県農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会富山県本部、富山県漁業協同組合連合会、富山県森林組合連合会、(一社)富山県食品産業協会ほか)

詳しくは <http://www.shoku-toyama.jp/> まで!

食の王国 検索



取組みの輪が広がる!!
農林漁業の6次産業化



オーナーの梅本ご夫妻(中央)とスタッフの皆さん



ログハウス造りのカフェ「梅香」の外観

うめが
米粉カフェ「梅香」
 砺波市庄川町天正410-4 TEL0763-82-7021
 営業時間/10:00~16:00 定休日/木・金



6次産業化とは...

「地域資源を有効活用し、農林漁業者(1次産業従事者)が、自ら加工(2次産業)や販売・サービス(3次産業)に取り組み、経営の多角化を進めることで、農山漁村地域の活性化や雇用の創出を目指すこと」。

こうした6次産業化の取組みの一つとして、県内でも農家レストランが増えています。

今回は今年5月に米粉カフェ「梅香(うめが)」をオープンさせた砺波市庄川町天正の「有限会社 梅香園(めいこうえん)」を紹介します。

魅力的な「農家カフェ」が開設

梅香園は、米をはじめ、シクラメンや葉ボタン、タマネギやニンジン、イチゴなど複数の品目を栽培しています。2月から5月のイチゴ狩り(予約制)の他、アロマコーディネーターでもある梅本恵子さんが、栽培しているハーブを利用したアロマ教室を開催するなど「観光農園」にも取り組んでいます。

米粉カフェ「梅香」では、梅香園が丹精込めて栽培したお米のワッフルなどを味わえ、隣接する温室では花々やハーブの見学が出来るので、「食べる」楽しさだけでなく「見る」楽しさも味わえます。

恵子さんは、「いろいろな人の協力があつて、カフェ付きの観光農園を開きたいという夢が実現しました。今後は、今まで支えてくださった方やお子さんからお年寄りまで幅広い方が、笑顔になれる場を提供したい。」と真っ直ぐな思いを語っておられました。

「カフェ付観光農園」ならではの楽しさと田園風景のいやしを満喫できる米粉カフェ「梅香」。皆さんもぜひ訪れてみてください。



米粉100%のプレーンワッフル(¥480) 米粉は自家栽培のコシヒカリを使用



抹茶パフェ(¥780) 自家製白玉だんご入り



花きやハーブを栽培している温室



木の温もりが感じられる店内

富山県農村振興技術連盟写真展のご案内

農業農村整備事業の役割と県内の関係技術者の取り組み状況等を広く知っていただくための写真展を開催します。日頃、皆さんが目にするのが少ない写真も数多く展示しますので、この機会にぜひご覧ください。

● 展示日程・会場(予定)

市民プラザ

平成27年1月23日(金)～平成27年1月25日(日)

富山総合庁舎

平成27年1月26日(月)～平成27年1月30日(金)

魚津総合庁舎

平成27年2月2日(月)～平成27年2月6日(金)

高岡総合庁舎

平成27年2月9日(月)～平成27年2月13日(金)

となみ散居村ミュージアム

平成27年2月21日(土)～平成27年3月1日(日)

富山県土地改良会館

平成27年3月2日(月)～平成27年3月6日(金)

● 展示内容

農業農村整備事業の役割や農業土木技術の紹介

- ・用排水路、ダム、ため池、頭首工などの施設や、ほ場整備された水田
- ・工事中の現場、地域の財産として守り受け継がれている歴史的な施設
- ・農村振興に関する取組状況や広報活動など



● 表紙の写真

南砺市で300年以上前から作られている三社柿の干し柿。野口宮農組合の皆さんの「そのままでももちろんおいしいけれど、地元ですっと根付いた干し柿で、もっと多くの人に親しまれるものができないか」という思いから生まれたのが県の6次産業化モデル育成事業を活用して開発した「ラム酒につけた干し柿のアイス」です。開発は、組合員である山本誠一さんがオーナーを務める「オーベルジュ 薪の音」が全面協力。そのまま食べるイメージの干し柿が、上品な風味とラム酒の香りがふわっと広がる大人のスイーツになりました。干し柿はもちろんのことアイスに使う卵や牛乳も、とことん地元産にこだわりました。

ラム酒に漬けた干し柿のアイスは、ジャパンフードフェスタ2013の「地場もん国民大賞」で全国518品の中から見事に銅賞を獲得。味に加え、山間の集落を活性化



しようとして開発に取り組んだ背景なども高く評価されました。

このアイスが味わえるのは、南砺市野口集落にある「なやかふえ」。文字通り、納屋を改装した趣あるたたずまいで、寒い時期には薪ストーブの炎を眺めるだけでも癒される雰囲気です。アイスはちょっと溶け始めて柔らかくなった頃に、苦めのコーヒーと一緒に味わうとひときわおいしさが引き立ちます。他にもさつまいものロールケーキやブルーベリーケーキなど地元の素材にこだわったスイーツがたくさん。近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

なやかふえ

南砺市野口24 TEL 080-6369-1865

□本誌に関するご要望、ご意見等をお寄せください。氏名、年齢、職業のご記入をお忘れなく。個人情報については、内容確認以外に使用いたしません。

□本誌の内容が富山県ホームページでもご覧になれます。 <http://www.pref.toyama.jp/>

第34号 平成26年9月

この冊子は、富山県農村環境創造基金ならびに富山県棚田地域水と土保全基金で発行されています。

発行



富山県

富山県農林水産部農村振興課

〒930-0006 富山市新総曲輪1番7号

TEL 076-444-3381 FAX 076-444-4427

富山県農村環境創造基金 <http://www.pref.toyama.jp/sections/1605/noukan/index.html>

とやま棚田ネットワーク <http://www.nn-toyama.jp/tanada/tanada.htm>

編集



水と里ネット

水土里ネット富山

〒939-8214 富山県富山市黒崎17番地

TEL 076-424-3300(代) FAX 076-424-3332

<http://www.tomidoren.jp>