

夢

ふるさと
YUME
とやま

表紙は、
相模女子大学(前列)と
上市町黒川集落(後列)の
みなさん



MAKE YOUR DREAMS COME TRUE

*ふるさとウォッチング

くらしやすさめじるおし! おらっちゃんのお目(水見市・久目地区)
富山屈指の秘境・大長谷で居る“自然と共に生きる力”とやま得農塾/ながたん塾(八尾町)

*中山間地域チャレンジ支援事業

前期から様々なモノ・コト・ヒトを発信し地域に多様性を生み出す
KAKUMA Blue ~藍からつながる持続可能な地域づくり~
TUNAGUプロジェクト(魚津市・松倉地区)

*魅力たっぷり!とやまの6次産業化

おやつにドライモはいかがですか/ぶどうの森工房
郷土の味をつなぐ農カフェ/ぶくの里 農カフェつなぐ

*カモ親子の農村日記

庄川右岸地域を潤す用水の歴史と将来/丹谷野用水ほか
(砺波市・高岡市・射水市)

*トピックス

新川地域におけるジビエ振興(黒部市・新川地域)
とやま帰農塾2023
第12回「とやまの農山村写真展」受賞作品紹介



デジタルブックは
こちらから

ふるさと ウォッチング



くらしやすさめじろおし!おらっちゃんの久目

氷見市の南西の中山間に位置する久目地区では、2014年に久目地区地域づくり協議会を設立し、路線バスの廃止を受けた「地域住民の足」を確保するための活動や、閉校した久目小学校の跡地利用、空き家、耕作放棄地問題など様々な地域課題に対する取り組みを進めてきました。また、人口減少という大きな変化に直面しているなかで、地域に暮らす住民同士が知恵を出し合いながら地域の課題を解決しつつ、地域の住民はもとより地域外の方々も「ここに住みたい」、「住み続けたい」と思えるような地域をつくっていくため、2020年に第1次久目地域づくり計画を策定するなど、様々な活動を続けています。

久目地区の魅力発信

久目地区では、地域外住民との交流を深め、久目地区の魅力を広く地域外の方々に知ってもらうため、久目地区交流館(旧久目小学校)を拠点に、様々なイベントを開催してきました。

2016年には、「久目ジャズだより」と題してプロのサックス奏者を招きジャズ音楽会を開催し、地区外から100名以上の方々に参加いただくことができました。また、2017年から2019年には「くめ感謝祭」と題して、ジャズ音楽会や地域の農産物の販売会、健康ボランティアによるウォーキングイベントなどを開催し、毎回100名を超える方々の参加をいただいています。2020年は新型コロナウイルスの流行拡大により、イベントの開催を見送りましたが、2021年度からは「とやまの田舎」交流支援事業を活用し、「ハイキングinくめ」や「くめアートデイ」といったイベントを再開することができました。



●「とやまの田舎」交流支援事業
「都市との交流による農山村地域の活性化に関する条例」に基づき指定する重点地域が、県外との交流拡大を図る取り組みを支援。

ハイキングinくめ

2021年11月3日、晴天の中「ハイキングinくめ」を開催し、総勢44名の方々に参加いただくことができました。このイベントは、単なるハイキングではなく、道中に生えている植物にも意識を向けて自然を楽しみながら歩くために富山県ナチュラリスト協会から自然解説員をお招きし開催しました。行きの道中では、自然解説員の説明を聞きつつ、コース沿いに咲く花々など数多くの植物と出会い、久目の素敵な風景と空気の中を歩くことができました。

また、帰りは各々好きなルート、ゆっくり久目の自然や建物といった風景を楽しむなど、各々自分なりの楽しみ方で久目地区の魅力味わっていただき、皆さん笑顔でゴールへ戻ってこられました。



くめアートデイ

2022年8月21日、久目地区交流館で、「くめアートデイ」を開催しました。当日は、中・高校生、社会人など合計9組22名が、それぞれ思いをこめて制作した黒板アートの展示を行い、制作者によるプレゼンテーションを踏まえたコンテストを行いました。

また、プロのチョークアーティストのライブパフォーマンスや、久目地区にある小さな美術館を訪ねる「くめアートツアー」も実施し、アートの村久目を発信しました。

あわせて、地域のお母さん方が育てた野菜やお花、ハンドメイド雑貨、古着などを販売するフリーマーケットや藍の生染め体験などのワークショップ、地域の休耕田を活用して活動されている「触坂パンキン愛」のパンキンの出品、台湾フードの販売などが行われる盛りだくさんの内容で、地域内外から多くの方に訪れていただき、久目でアートに浸る一日を過ごされました。

この、「くめアートデイ」は、これからも継続して開催し、「アートの久目」をPRしていきたいと考えています。



久目地区地域づくり協議会
河原 良昭 会長



ホームページはこちら

<https://oracchanokume.jp/>

久目地区地域づくり協議会



中山間地域 チャレンジ 支援事業の紹介



▲ 富山大学の学生と南部さん家族
(南部さんご家族 前列右から3名)



新川高校の皆さんと記念撮影

鹿熊から様々なモノ・コト・ヒトを発信!

地域に多様性を生み出す

KAKUMA Blue ~藍からつながる持続可能な地域づくり~

TUNAGU プロジェクト (魚津市・松倉地区)

松倉地区の概要

魚津市中央を流れる角川の両岸に位置する松倉地区。ここは、美しい棚田の残る里山の原風景と新川平野を一望できる「松倉城跡」や「松倉金山跡」といった戦国史に名を残す歴史的な地域です。

地域に残る若者は少なく、少子高齢化や人口減少が進行し、また、農業の担い手が少なく、鳥獣被害が多いことから、耕作放棄地の増加が課題となっています。

こうした中、TUNAGUプロジェクト(代表:南部歩美さん)は、松倉地区鹿熊集落の耕作放棄地を活用し、藍染めの原料であるタデアイの栽培を通して、モノ・コト・ヒトをつなぐ取り組みをスタートしました。



魚津市松倉地区

藍染めと タデアイ栽培のきっかけ

代表の南部さんが藍染めと出会ったのは平成20年、北海道の知人が毎年行っているキャンプで草木染を体験したときのこと。その後、藍染めの美しさに強く惹かれた南部さんは、徳島県の職人のもとで勉強会に参加。富山県で染師として経験を積み、平成27年に魚津市で「藍染め屋aiya」を開業しました。

原材料の入手をはじめ最初から最後まで自分でやりたいと思立ち、平成27年から染料のもととなるタデアイ栽培を始めました。現在は購入した染料で藍染めをしています。栽培したタデアイから作る染料づくりを目指しています。

中山間地域チャレンジ支援事業に 取り組むきっかけ

南部さんがチャレンジ支援事業の取り組みを決めたのは、令和2年4月。当時はコロナ禍の真っただ中だったため、地域を巻き込んで新しいことに取り組むのを躊躇していました。しかし、チャレンジ支援事業担当者の強い勧めに心を動かされ、取り組みを決意しました。

モノ・コト・ヒトをつなぐ

チャレンジ支援事業にあたり、鹿熊の耕作放棄地約10アールを借り、面積を増やして本格的にタデアイ栽培を始めました。借り受けた場合は、水はけや日当たりが悪く、栽培には多くの困難がありました。一方で、タデアイは鳥獣被害を受けにくく、中山間地域に適した作物であることがわかりました。耕起については地元農家の協力を受けて行っており、苗の定植や収穫については、鹿熊の魅力や課題を地区内外に伝えるため、大学生やボランティアに呼びかけて行っています。最近ではSNSを通じて、南部さんの活動に興味を持った多くの人が訪れるそうです。

鹿熊集落でしか体験できない「モノ」や「コト」を発信することによって、鹿熊集落に「ヒト」が集まり、様々なつながりが生まれています。



KAKUMA Blueの ブランド化に向けて

南部さんは化学薬品を一切使わない江戸時代からの伝統技法で藍染めを行います。タデアイの葉を摘み取り、乾燥・発酵により染め液のもとである、「葉(すくも)」をつくり出しますが、葉づくりは難しく、安定した藍の色はなかなか出せません。

南部さんは、藍染めは子育てによく似ていると言います。子どもの機嫌と同じでいい時もあれば悪い時もあり、待っていれば色が出たり、ひと手間加えることで色が出る時があれば、何をしても出ない時がある。子供を育てるように、深い愛情をもって、藍染めと向き合っています。

現在、藍染めについて、原料がオール鹿熊産の「KAKUMA Blue」としてブランド化を目指し、タデアイ栽培及び藍染め染料の染づくりの確立を進めています。今年はずいに鹿熊産の染め液がはじめて発色し、鹿熊にしかない「モノ」が生まれ、夢の実現に向かって着実に前へ進んでいます。



チャレンジ事業に取り組んで 得られたことと今後の抱負

南部さんは、タデアイ栽培を通して、耕作放棄地の解消や新しい製品の創出等の地域課題に3年間向き合ってきました。その中で、何かできることがあったら手伝えたいと地域内外のいろいろな人が声をかけてくれるようになり、人とのつながり「絆」が生まれたいと言います。

藍染めについては、自分の利益だけを追い求めるのではなく、地球環境のことにも目を向け、地域課題を解決しながら、地域内外の人と一緒に協力してタデアイを栽培し、持続可能な地域にしていきたいと熱く抱負を語られました。

1. 学生によるタデアイの苗の定植
2. アランマーレ(ハンドボールチーム)の皆さん
3. 南部さん(前列一番左)と新川農林振興センター職員
4. 藍染め製品



代表 南部歩美さん

藍での
衣服の染め替えや
藍染め体験を
受け付けていますよ



藍染め染料「葉(すくも)」

みなさんも藍染めに触れてみませんか?

藍染め屋aiya

TEL/080-4258-4837
E-mail/ai.to.kurasu@gmail.com

詳しい情報はInstagramを
ご覧ください。

@ayumi_aiya





加工部のお母ちゃんたち

郷土の味をつなぐ農カフェ ふくの里 農かふえ♥つなぐ

住所/南砺市福野輪屋23-4 電話/0763-22-1147
営業時間/7:30~14:00(ラストオーダー13:30)
休業日/月・木曜日、年末年始
ホームページ
<https://www.fukuno-sato.com/cafe.html>
Facebook/旬菜市場ふくの里



ふくの里 農かふえ♥つなぐ
南砺市福野



軽食セット

手軽に食べられるように、おにぎりやおやきをバーガーとともに、お客様からの感想やアイデアをメニューに活かすなど、「農かふえつなぐ」がふくの里のラポ的な役割も担っています。

また、直売所で販売されている野菜や果物の新しい食べ方や農家秘伝の食べ方をメニューに加えることで、消費拡大に繋げるとともに、お客様からの感想やアイデアをメニューに活かすなど、「農かふえつなぐ」がふくの里のラポ的な役割も担っています。

南砺市福野に、県内に先駆けて 地場農産物の通年販売に取り組み、 老舗直売所「旬菜市場ふくの里」があります。

直売所の開店当初から、加工部のお母ちゃんたちが作る「いもが餅や田菜、漬物」等の加工品は、地域伝統の味が満載。特産の里いもをはじめ、毎日出荷される新鮮な野菜や果物、切り花、加工品など品揃え豊富な店内はいつも活気に溢れています。



さつまいもの収穫

シーズン中はさつまいもの苗植えから収穫、そして加工・販売まで、20名ほどのメンバーが、皆様に魚津のおいしさをお届けできるよう丁寧な作業を心がけて頑張っています。「干しいも」や「焼きいも」は、さつまいもをじっくり熟成し、甘くて柔らかいのが特徴です。魚津のさつまいもスイーツをぜひご賞味ください。



干しいも加工

で販売し、秋にはさつまいも「べにはるか」シルクスイート」を焼きいもや干しいもに加工して、販売をしています。就労支援について、単なる農作業で終わるだけでなく、その後の製造加工や販売につながる大切なプロセスに関わることで、生産活動を通じた社会参画の機会を就労者に提供し、自立に向けた支援を行っています。

魚津市の天神山に、ドライモ(ドライな芋・ドライいも)の 暖簾を掲げている、さつまいもスイーツの販売店、 「ぶどうの森工房」があります。

食材の味を活かしています。



ドライモ(芋・芋いも)

おやつに“ドライモ”はいかがですか ぶどうの森工房(魚津市天神山)

住所/魚津市小川寺天神山6024(花の森・天神山ガーデン前)
電話/0765-31-7152 営業時間/10:00~15:00
休業日/土・日曜日 ※10月と11月はお休みします。
ホームページ/<https://www.kaboufukushi.com/budounomori/koubou/>
Instagram/ぶどうの森工房



※お預かりは旨のため、営業時間が変更となる場合があります。Instagramをご確認ください。12月~5月はさつまいも、6月~9月は西条産ぶどうのシーズンです。

魅力たっぷり とやまの 6次産業化

ぶどうの森工房
魚津市天神山



おにぎりと田子汁

農かふえ♥つなぐ正面



旬菜市場ふくの里全景



ぶどうの森工房全景



スタッフ一岡お母ちゃんたち!



庄川右岸地域を潤す用水の歴史と将来

「芹谷野用水ほか（高岡市・射水市）」

芹谷野用水をはじめとする庄川右岸地域の用水は、庄川用水合口堰堤から取水した用水を水源とし、約二千ヘクタールを灌漑しています。先人たちの知恵と苦勞のおかげで現在の形になっていますが、施設の老朽化や近年の気象変動などの状況変化を踏まえた、新たな対応も求められつつあります。

用水路のなりたち

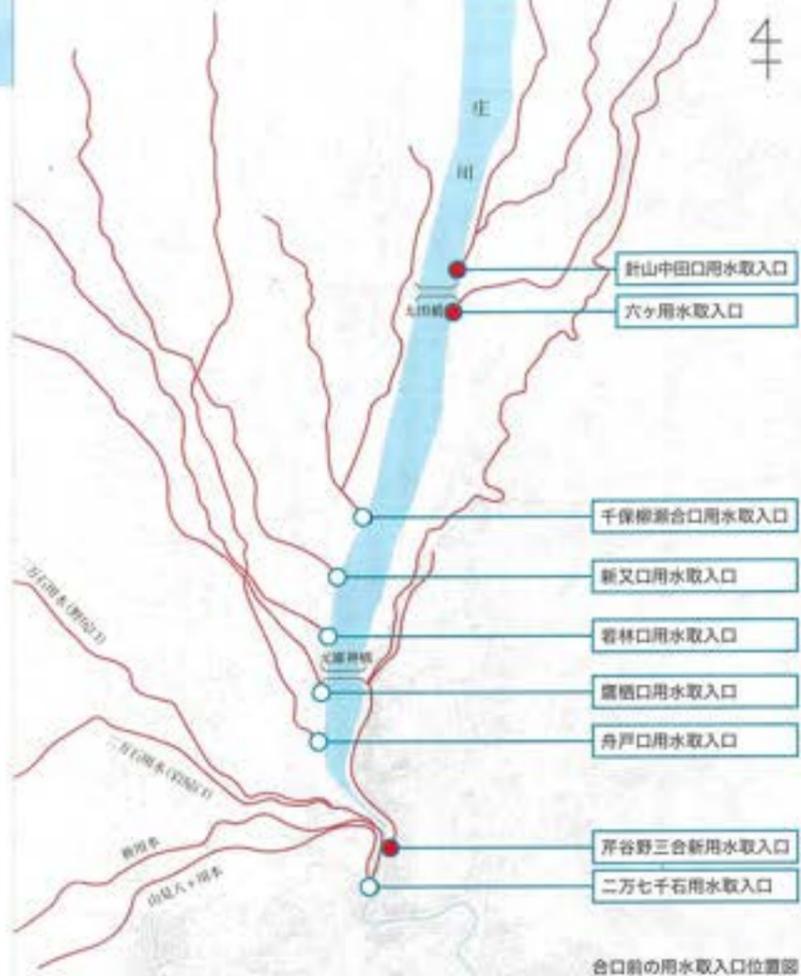
庄川は、かつて幾筋もの分流が洪水のたびに変わっていましたが、天正13年（1585）の中部大地震による大洪水をきっかけに、現在の扇状地東寄りの流路が本流となりました。寛文3年（1663）より芹谷野段丘の開拓が進められ、芹谷野用水や三合新用水が開削され、江戸時代中期には針山中田口用水や六ヶ用水の原形がほぼ出来上がりました。

◆芹谷野用水

かつて砺波・射水両郡にまたがる芹谷野段丘は水の便がなく、江戸時代の初めまで荒地のまま残されていました。着工から10年を経た延宝元年（1673）には、射水市生源寺に至る延長28キロメートルに及ぶ水路が完成しました。これによって開発された新村は砺波郡21カ村、射水郡3カ村にのぼりました。

◆三合新（みあいしん）用水

芹谷野段丘の徳万新村と三合新村の用水で、もともと谷内川から水を引いて一部は開かれていたようですが、芹谷野用水が開削されても高台のため、用水



近代から現在まで

これらの各用水は、昭和10年ごろには庄川の通称赤岩からと、下流の国道359号線太田橋付近の右岸側2か所との、合わせて3か所の取水口から用水を取り入れていました。しかし、出水のたびに取水するための聖牛（せうご）や蛇籠（へびかご）などの工作物を修復したり、干天が続けば上流の用水が水を取り尽くすなど、維持管理や水不足の問題に悩まされてきました。

大正15年（1926）の通常県議会で庄川用水合口事業の決定。流木や漁業、戦時の物資統制など様々な困難を乗り越え、昭和18年に庄川用水合口堰堤が完成し、右岸側の3か所の用水取水は左岸側と共に同堰堤に統合されました。

右岸幹線水路も整備され、各用水はそれぞれの面積に応じて平等で安定した取水が可能となり、藩政時代からの沿岸住民の悲願がようやく叶えられました。

一方で、庄川右岸地域の用水路は藩政時代に開削されたもので老朽破損が著しかったことから、昭和27年から昭和38年に県営かんがい排水事業庄東用水地区等で改修され現在の形となりました。

針山口水と六ヶ用水の統廃合とあわせて、堅固なコンクリート水路に改良して水利口を少なくし、下流まで公平な水配分ができるよう分水施設が設けられました。



針山口水・中田口水分水場

◆針山口（はりやまぐち）用水

砺波市安川と類成の境から東北へ、山ぎわに沿って射水南部へ向かう用水ですが、針山口の名前の由来は不詳で、針山という地名もありません。もとは砺波市三谷地内から取水していましたが、弘化4年（1847）の大洪水で決壊したため、下流の安川村地先に移動しましたが、その後も洪水により取入口の変更を余儀なくされています。

◆六ヶ（ろっか）用水

射水平野の太閤山周辺まで通水する用水で、庄川から取水している用水で最も長い延長18キロメートルに及ぶ水路が享保12年（1727）に完成しました。下条、戸破、手崎、黒河、二俣に黒河新村を加えた6カ村4700石を潤すので六ヶ用水と呼ばれました。

将来に向けて

昭和27年から昭和38年に造成された施設はすでに50年以上を経過し老朽化が著しく、各所で水路背面の陥没や漏水が見られ、用水の安定供給が困難となってきました。また、近年の集中豪雨の頻発化や都市化の進展等による排水量の増加により、排水の流下機能が低下し、溢水被害が生じてきています。

このような状況変化に対応した施設機能確保するために、庄川右岸地域では用排水路の状態を調査のうえ、水路断面の拡幅を伴う改修や、水路の補修・補強または更新による長寿命化対策など、将来に向けた事業化を検討しています。



集中豪雨等による溢水被害の様子



(※1) 聖牛（せうご）
河川に設置される水利用具のひとつ。多くの丸太で三角錐を築き倒したような構造物をつくり、いくつかの穴を開けたもの。
(※2) 蛇籠（へびかご）
河川の護岸・水質浄化などに使う、円筒形に編んだかごに石を詰め込んだもの。



◆水宮社（砺波市庄川町三谷地内）

砺波市庄川町三谷地内には水若酢命（みずわかすのみこと）を祭神とした水宮社があります。水宮社は流域にあった三十余の村の総社であり、用水が合口化されるまでは、水の取り決めに際する会合をこの水宮社で行っていたとも言われています。



管内の小学生を対象とした農業用水施設見学会等の実施（水土里ネット庄東用水）



ホテル視察会、保護活動の実施（高岡市海地内 旧六ヶ用水）



進む農地整備事業

庄川右岸地域では用水を礎に、農業生産の維持と農業経営の安定を図るため積極的な農地整備事業が展開されています。高岡市今泉地区では、大規模経営が可能となる大区画圃場を平成30年度から県営事業として造成中です。

完成した大区画（高岡市今泉地区）

新川地域におけるジビエ振興

地域の課題、有害鳥獣による農作物被害対策により捕獲したイノシシやシカなどのジビエ(野生鳥獣肉)への有効活用。



特定非営利活動法人
新川地区獣肉生産組合 (以下、「獣肉生産組合」)
一般社団法人 狩猟屋 (以下、「狩猟屋」)

近年、イノシシ等の増加に伴い、農作物被害が数多く発生するようになったことから、有害鳥獣の捕獲が盛んに行われるようになりました。捕獲は、各市町で編成された鳥獣被害対策実施隊等が行っていますが、捕獲した個体の処分が地域の課題となっており、そこで立ち上がったのが、「獣肉生産組合」と「狩猟屋」です。

2つの事業者は、捕獲した個体を食用に有効活用するため、それぞれの施設において、獣肉の加工・販売に取り組んでいます。



イノシシ料理の盛り付け
「獣肉生産組合」

鹿肉
(骨付き後足)
「狩猟屋」

Gibier 黒部と魚津の里山の恵み 「にいかわジビエ」を提供 『獣肉生産組合』の取り組み

獣肉生産組合は、農作物被害の抑制や農業者の生産意欲維持、農地の荒廃防止等を目的として、平成30年に設立されました。中山間地域で有害鳥獣による深刻な農作物被害が拡大する中で、今まで処分するだけだった獣肉の利活用を推進し、元々の目的だけでなく、ジビエの振興も目指しています。

獣肉生産組合では、黒部市・魚津市で捕獲した有害鳥獣を加工し「にいかわジビエ」として令和4年4月にオープンした「道の駅KOKOKUROBE」や、自社のホームページ等でジビエ商品を販売しています。



ジビエ商品



新商品「にいかわジビエカレー」

「獣肉生産組合」
<https://niikawagibier.com/>

※イノシシ等の生息の経緯(参考)
富山県内で平成10年頃まで確認されなかったイノシシが、地球温暖化など環境の変化により徐々に確認され、平成20年以降急激に増加し、現在ではニホンジカの出没も見られるようになりました。

「獣肉生産組合」のジビエのこだわり

獣肉生産組合の野村理事長は、「人の口に入るものなので、衛生管理と品質には一番気を付けています。適切に処理されたジビエであれば安全ということも多くの人に知ってもらい、安心して口にしてほしいです。」と言います。

肉の色と味にこだわり、臭みを残さないため迅速な放血や洗浄をよく行い、内臓を確認し健康な個体のみを食用に加工されているそうです。



野村理事長(右)と事務員の浜住さん

「獣肉生産組合」の今後の予定

黒部市・魚津市ではイノシシが一時的に減少していますが、今後は、必要な肉量が確保でき次第、新商品の「にいかわジビエカレー」の販売を開始することとしています。

獣肉生産組合のジビエ商品は、「道の駅KOKOKUROBE」でお買い求めください。

Gibier ジビエを身近な食材に！ 『狩猟屋』の取り組み

狩猟屋は平成29年に設立し、代表の村井さんがイノシシ、ニホンジカ、ツキノワグマ、カモ等多種の野生鳥獣の捕獲、止め刺し(檻の中で捕獲鳥獣を絶命させる行為)から食肉加工までを行っています。

狩猟屋のジビエは県内外のフレンチやイタリアン、日本食レストラン等で提供され、実需者から高い評価を得ており、入荷とともに即完売の状態です。

「狩猟屋」のジビエをはじめたきっかけ

村井さんは、近隣のハンターが高齢を理由に引退したことや、母親がわな免許を取得しイノシシの捕獲に携わるようになったことが、自身も狩猟の世界に足を踏み入れるきっかけになったといいます。

狩猟を行う中で、捕獲量が増えると、自分で食べきれない分のイノシシは、次第に処分するだけになることが増え、いただいた「命」を粗末にすることに疑問を感じたそうです。

そして、たどり着いた答えが、獲れた鳥獣をジビエとして提供し、多くの人に食べてもらうことでした。



狩猟の様子
(写真左が村井さん)

「狩猟屋」のジビエのこだわり

とにかく衛生管理と品質にこだわり、自ら食味を検査し、少しでも味に違和感があったものは食肉として一切出荷しない徹底ぶりです。

また、「命を粗末にしない」という信条から、食用にできなかった獣肉についても、自前でシャキー処理等を行い、ペットフードとして販売するなど、「命」を余すことなく利用しています。

ジビエが美味しいことを知ってほしい

「ジビエに対して、「くさい・かたい・まずい」というネガティブイメージを持った人が多い中で、加工の仕方によって、美味しさが大きく違ってくることを知ってほしい」と感じている村井さん。ジビエの美味しさを多くの人に知ってもらい、ジビエを一般家庭の食卓にあがる食材の1つに加えてほしいと考えています。

その第一歩として、令和4年度から県の「6次産業化とやまの魅力発信事業」を活用しながら、居酒屋や地元スーパー等で、新商品「牡丹鍋セット」の販売を予定しています。

村井さんは「皆さんに「美味しい、また食べたい」と思ってもらえるよう、自慢のおいしいジビエを提供し、ジビエのトップブランドを目指したい。」と笑顔で話してくれました。



イノシシ肉
スライス

「狩猟屋」
<https://syuryouya.com>

●6次産業化とやまの魅力発信事業
富山県内の農林漁業者が6次産業化に取り組まれる際に必要となる商品開発、販路開拓、加工用機械の整備等を支援しています。



「狩猟屋」のジビエが食べられる飲食店

「ル・ブルギエ」
黒部市黒部5丁目2-203

「デルフィーノ」
魚津市青島1073-2



とやまの農山村写真展



★ 受賞作品介绍 ★

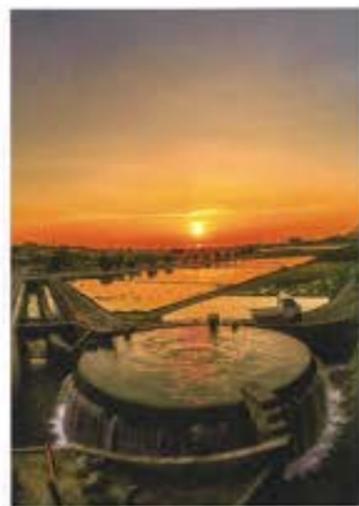
「とやまの農山村写真展」は、富山県の豊かな農山村風景を後世に守り伝えることを目的に開催。作品を応募される方はもちろん写真展をご覧いただく方々にとっても農山村の魅力を再発見する良いきっかけとなっています。

今回は200点（一般111作品、ジュニア89作品）の応募があり、その中から富山県知事賞（最優秀賞、優秀賞）、富山県土地改良事業団体連合会長賞（棚田賞）及びとやま棚田ネットワーク会長賞（特別賞）を選定・表彰しましたので紹介します。

(敬称略)



一般部門



「日本一美しい円筒分水槽と夕陽」
齊藤 雅子（黒部市）

シニア部門



「しゅうかくを待つ梨たち」
黒田 唯心（砺波市）



一般部門



「お母さん頑張つて！」
刈田 勝義（富山市）



一般部門

石田 正博（高岡市）
中平 一郎（黒部市）



一般部門

南部 勉（南砺市）
小川 圭二（富山市）
加藤 仁一（富山市）
此川 勝海（黒部市）
安川 佳代子（高岡市）



ジュニア部門 「Formula 田植え」
示野 佑空（砺波市）



一般部門 「お手伝い」
竹内 和恵（富山市）

ジュニア部門

戸田 智樹（富山市）

ジュニア部門

緒方 美心（上市町）
三浦 瑛心（上市町）
金子 昌舜（上市町）
戸田 智咲（富山市）
永原 未智（富山市）
川合 由夏（砺波市）

とやま帰農塾 塾生募集!

2023

富山県では関係人口の増加や移住促進を目的に「帰農塾」というイベントを開催しています。農林漁業を体験してみたい方、田舎暮らしや移住・定住に関心のある方、富山の農山漁村で自然と歴史、農業と食文化を学び、体験してみませんか？

国吉塾
高岡市 9/16日～17日
農業体験 竹林整備と竹垣工

灌漑塾
氷見市 5/20日～21日
サツマイモ苗植え体験 鮮魚さばき

黒部塾
黒部市 5/12日～14日
稲刈（稲の用水路）整備 自給米田植え、田舎牛取産体験

南砺塾
南砺市 6/9日～11日
兼手自切り 麻布織り

笹川塾
朝日町 6/17日～18日
ホタル観察 ヒスイ探しイワナ串焼き

五箇山塾
南砺市 <2024年>2/23日～25日
野稈の雪中収穫 かんたんお餅作り 集落・山中散策

立山塾
立山町 10/20日～22日
農業体験、和紙づくり



ちがたん塾
富山市 6/2日～4日
循環型無農薬 有機栽培の農作業、産地さばき体験

やまだ村塾
富山市 11/10日～12日
野菜収穫 さばき打ち

ご家族・ご友人同士で、
お話しあわせの上ご参加ください!

●参加費

	一般	学生
2泊3日	20,000円	12,000円
1泊2日	11,100円	6,800円

●お申込み・お問い合わせ

2023年度の各塾のスケジュールは、グリーンツーリズムとやまHPをご覧ください。

グリーンツーリズムとやま
TEL/076-482-3161 FAX/076-482-3635
E-mail info@gt-toyama.net



ホームページ

富山県農村振興課
TEL/076-444-3380



受賞作品は「とやま棚田ネットワーク」のホームページでご覧いただけます。

とやま棚田ネットワーク





上市町黒川集落

今号の表紙は、富山県が実施する「中山間地農業再生支援事業」の一環で、上市町黒川集落にて、相模女子大学の学生が滞在し、住民のみなさんと共同で地域活動を実践している様子を写したものです。中山間地域では、住民の高齢化や過疎化等により、魅力ある地域資源の保全・継承・活用が不十分となるなど、自律的な集落運営が困難になっています。

そこで県では、農業分野等において地域住民がNPO法人や大学等と一緒に進んで行く、①地域の実態調査やワークショップ、②課題解決や地域が発展する方法の検討、③それらの実現に向けた体制・計画づくりなどを支援することで、集落の自律を促す、「中山間地農業再生支援事業」を令和元年度から実施しています。

地域活性化のためには、地域のことを一番よく知っている地域住民が中心となって話し合い、将来にわたる地域の計画を作ることが重要です。その計画づくりの中で、NPO法人や大学などの外部の新鮮な視点を取り入れることで、地域を見直すきっかけになり、これまで当たり前と感じていた地域活動や資源を磨き上げるよい機会になります。

本事業では、NPO法人グリーンツーリズムとやま、相模女子大学の協力のもと、学生が住民とともに進める地域滞在活動や、住民中心で行うワークショップを通じて、地域の価値を再発見し、今後の地域活性化について住民の意思をまとめ(合意形成)、長期にわたって自律し、持続できるような集落となるための計画の策定を支援しています。

本事業ではこれまで、上市町の黒川集落を含む県内4地区で実施しており、計画策定後は地域住民が中心となって、耕作放棄地を活用した地域特産物の栽培、都市農村交流イベントの開催、移住者の受入体制づくり等に取り組んでおり、地域の活性化が進んでいます。



▶地元食材をふんだんに使った料理



▶小雨のなか行われた護国堂古道ウォーク



▶黒川集落の説明を受ける様子

Information

第18回(令和5年度)食育推進全国大会は“富山県で開催”します!!

「食育推進全国大会」は、食育への理解と実践に向けた普及啓発を図るため、6月の食育月間に、農林水産省と地方公共団体の共催で毎年開催されており、令和5年度の第18回大会は、富山県で開催されます。この大会では、令和4年3月に策定した第4期富山県食育推進計画に基づく本県の取り組みを分かりやすくPRし、健康で豊かな食生活の実践を通して、真の幸せ「ウェルビーイング」の向上につなげます。また、関係人口1,000万人、「幸せの先進地域」を目指す富山県を全国に発信していきます。



食で心も体も幸せに
とやまから広げるウェルビーイング



食で心も体も幸せに とやまから広げるウェルビーイング
～未来につなげよう 幸せの基盤～



- 「新たな日常」に対応した食育を提案
- 健康と体づくりのための食育を学ぶ場
- 富山の多彩な食の魅力発信



- 大会名称:第18回食育推進全国大会inとやま
- 主催:農林水産省、富山県、第18回食育推進全国大会富山県実行委員会
- 日程:令和5年6月24日(土)、6月25日(日)
- 会場:富山産業展示館(テクノホール)、富山調理製菓専門学校 等

- 来場予定者数:約2万人
- 開催内容:開会式、表彰式(食育活動表彰)、食育シンポジウム、ステージイベント(トークショー等)、講演、セミナー、ワークショップ、食育関係ブース出展(国、地方公共団体、食育関係団体等の取組紹介等)、調理イベント(料理教室等)、農林水産物の販売・飲食、農林漁業体験イベント 等

■お問い合わせ先

富山県農林水産部農林水産企画課企画班

〒930-0004 富山市桜橋通り5-13 富山興銀ビル11階 TEL.076-444-9622 FAX.076-444-4407

□本誌に関するご要望、ご意見等をお寄せください。住所、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、バックナンバーが富山県ホームページでもご覧になれます。 <https://www.pref.toyama.jp/>

第44号 令和5年3月

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

