

令和8年度「とやまテロワールベジ」選定産地について

本県の土地の個性（テロワール）を活かして栽培されている野菜などの園芸作物を「とやまテロワールベジ」として、ブランディングや消費者へのPRに取り組んでいます。これまでに15産地が選定されていますが、今回新たに6産地が選定されましたので、紹介します。

○令和8年度選定産地と特徴

産地名	市町村	品目	特徴
八ヶ山園芸生産出荷組合	富山市	白ねぎ	・八ヶ山は昭和初期から続く野菜の産地 ・縄文文化を受け継ぐ地域で、ミネラル豊富な海藻肥料を使用し、射水平野の一端をなす水田で作られた白ねぎ
婦中町青果物出荷組合朝日支部	富山市	すいか	・重粘土質土壌での栽培にこだわった高糖度、シャリ感、みずみずしさが特徴 ・厳しい選果基準をクリアした糖度13度以上のすいかを出荷
高岡市農協野菜出荷組合軟弱部会	高岡市	軟弱野菜（高岡ほうれんそう・高岡こまつな）	・50年以上にわたり、高岡市の台所として、土づくりにこだわった軟弱野菜を栽培 ・収穫後ただちに結束・洗浄し、鮮度がいいからできる根付きで出荷
合同会社丸進物産	高岡市氷見市	キウイフルーツ	・氷見市赤毛地区の標高360mの中山間地域での栽培冷涼な気候を活かした栽培 ・北陸最大のキウイ産地を目指している。
窪ねぎ出荷組合	氷見市	白ねぎ	・明治時代から砂地土壌の畑地で野菜が栽培されてきた氷見市窪・柳田地域で50年以上前から栽培 ・水はけがよく、比較的降雪量が少ない条件を活かした周年栽培で安定出荷
株式会社TAKUFARM	入善町	ホワイトコーン	・黒部川扇状地の水田転換畑で育てられたみずみずしくジューシーで甘いとうもろこし ・「しらゆきコーン」と名付けブランド化に取り組む。