

食と農とむらを考える情報誌

ふるさと夢とやま

No.33

ふるさとウォッチング

ほんにゃ

砺波市般若地区

しらはぎなんぶ

上市町白萩南部地区

春だけじゃない!「とやまのチューリップ」

中山間地域チャレンジ支援事業

あいの風育ちの宝石「灘浦みかん」

みんなで実践! 富山型食生活

カモ親子の農村日記

北アルプスの恵みを受け県東端の穀倉を潤す小川頭首工(朝日町)

トピックス

とやま帰農塾2014 参加者募集!

第3回「とやまの農村写真展」





ほたるメイトと父母の皆さん総出の草むしり



ホタル観賞の様子

協議会の設立と「ほたるメイト」の活動

住民が、積極的に地域環境を意識し、保全活動に参加することを目的に「般若ほたるの里・せせらぎづくり協議会」を設立。県の農村環境創造基金「美の里保全活動支援事業」を活用して、施設の管理やホタルが飛び交う空間の再生に取り組んでいます。



協議会役員による冬期間の除草活動



メイトの取組み内容をPRする活動報告とシンボルマーク

と地区住民が立ち上がり、ホタルの飛び交う田園空間を再生させる試みが始まりました。

「せせらぎづくり」と「ホタルの里」

最初の試みとして、平成17年度に安川集落で砺波市の水辺空間整備事業を活用した「般若せせらぎ事業」を実施しました。まず、市道沿いの約200メートルの排水路からU字溝を撤去し、水路幅を約1メートルに広げました。次に、岸には石と砂を入れ、勾配の急な箇所には落差を付けて水流をゆるやかにしました。さらに側路には、丸太の柵を設置した遊歩道を整備し、「ホタルの里」と名付けました。

大人だけでなく、地区内の子供たちにも地域の自然に親しんでもらおうと、学校やPTAを通じて庄東小学校児童に呼びかけ、30人余りの「般若ほたるメイト」が誕生しました。子供たちは、ホタルの生態を学ぶことからはじめ、幼虫のエサになるカワニナを放流しました。PTAの父母の方々も多数参加し、ホタルの産卵や幼虫が川から上がってくる時の手助けになるようにネコヤナギの植樹を行いました。そして、これらの活動をまとめ、公民館まつりで展示発表しました。さらにメイトのシンボルマークを決め、バッジやシールを作成し、

これらの活動が実り、今では6月頃になると多くのホタルが飛び交うようになりました。メイトの子供たちの目には、深く根の張ったアシやヨシ類の撤去のために冬期間も活動する多くの大人たちの姿が映っています。子供たちが大人になってもずっと、「ホタルの里づくり」が引き継がれていくことでしょう。

富山県農村環境創造基金

ふるさとウォッチング PART. 1

砺波市
はんにゃ 般若地区



西行の歌碑（「西住塚」般若地区に隣接する庄川町三谷地内）

中世荘園の名残りととどめる歴史の地

般若地区の辺りは、中世には「般若野荘」と呼ばれ、藤原氏の流れをくむ京都の徳大寺家が荘園を展開していました。12世紀初頭の庄川は今よりもずっと西側を流れていたため、広大な領域を有していたといわれています。また、平安末期の歌人・西行は、



「公卿塚」徳大寺家から下向し、この地で亡くなった家人たちを葬ったもの（般若地区安川地内）

出家前に徳大寺家に仕えていたことから、西行と般若地区とのつながりについても研究が進められています。

「ホタルの里」の再生へ挑戦！ 砺波市般若地区

砺波市の庄川右岸に位置する般若地区は、国道359号と県道新湊庄川線が交差する交通の要所であるとともに、庄川沿岸の田園とその東部の河岸段丘の自然美が調和している地区です。

中世からの開墾の歴史を踏まえながら、農村が培ってきた自然環境の再生に向けた、住民一丸となった取り組みを紹介します。



「ホタルの里」

土地改良と自然環境の変化

このような歴史を持つ般若地区で近代的な土地改良事業（ほ場整備）が行われたのは、昭和50年代から平成の初めの頃です。大型農機導入のために農道を拓けても、農地の減歩ができるだけ少なくなるよう、用水路をパイプライン化して地下に潜らせられた結果、大区画ほ場が形成されて農作業の効率化が図られ、用水の安定確保も実現しました。

しかし、これまで田んぼや水路の周辺で見られていた植物や生き物、特にホタルがめっきり減ってしまったのです。そこで「もう一度、ホタルがたくさん飛び風景を復活させよう！」

「種の里」棚田オーナー事業を
実施していく上で欠かせないのが、地

**活動を支えるのは
地域のお母さんたち**

さらに、豊かな自然に親しむため、
山菜摘み、竹林の伐採、山林での枝打
ち、しいたけやなめこの原木菌打ち、
木工細工、わら細工、イワナのつかみ
どりなども行っています。関東や関
西など都会からの参加者も多く、貴
重な体験の場になっています。



はさがけ体験

農作業体験終了後、棚田オーナー
の皆さんとトレッキングに出かける

**三角山で
自然観察体験**

域のお母さんたちの存在です。農作
業体験時の昼食は、いつもお母さん
たちの手作り。ご飯は、種地区のはさ
がけされたお米で、おかずは近くで
採れた山菜の味噌汁などです。派手
さはないものの、癒しの里で食べる懐
かしい味が、オーナーたちを惹き付
けています。また、毎回お土産として
提供している、みょうがや山菜など
の山の幸もオーナーの楽しみのひと
つになっています。



お母さんたちの手作りご飯



ガイドと一緒にトレッキング

**棚田オーナーで
「種の里」を
心のふるさとに**

平成18年に「種の里」棚田オー
ナー事業を開始して以来、関東圏や

のは、三角山(538m)の遊歩道で
す。遊歩道整備、展望サインや樹木銘
板、案内看板、木製ベンチの設置など
は、「とやま都市農山漁村交流活性
化支援事業」を活用。遊歩道からは
剣岳や日本海が一望でき、上市町観光
協会の協力を得て自然観察体験活動
を実施するなど、誰もが自然に親し
めるよう工夫しています。

とやま都市農山漁村交流活性化支援事業

上市町

しらはぎなんぶ
白萩南部地区

ふるさとウォッチング

FU.RU.SA.TO watching PART.2



「種の里」の風景

**剣岳のふもとに
「心のふるさとづくり」**

白萩南部地区は、上市町の中心市街地から車で15分ほど、剣岳ふもとの山
間部に位置しています。元気な田舎を発信交流をしていくことで、農山村の
元気の素を創っていくため、棚田のオーナー制度などを活用したグリーン
ツーリズムに取り組んでいます。



三角山からの眺め

**棚田を活かし
地域の活性化へ**

昭和30年代、白萩南部地区には6
ヶ村250戸以上ありました。その
後、急速に人口減少が進み、平成17
年には3ヶ村80戸となり、高齢化率
も70%を超え、地域内の交流も次第



竹割り体験

**農作業だけでなく
自然と親しむ
体験活動も実施**

「種の里」棚田オーナー事業では、
田んぼに親しみ、心のふるさとを見
つけることを目的に、田植え・稲刈り
はさがけなどの農作業体験を行って
います。

に難しくなっていました。
このような状況の中、どうしたら
棚田を守り地域を活性化できるだろ
うかと検討した結果、町からのアド
バイスもあり、「上市町グリーンツー
リズム白萩南部地区推進協議会(代
表平井利雄)」を設立し、「種の里」棚
田オーナー事業等に取り組むことにな
りました。

「種の里」棚田オーナー募集!

参加費 年間20,000円(大人2名様まで)
新米(玄米30kg)、特産品(里いも・山菜)付!

内容 田植え・稲刈り・はさがけなど昔ながらの農作業体験
山菜摘み、トレッキング、森づくりなどの体験

■申し込み・お問合せ 上市町グリーン・ツーリズム推進協議会(上市町産業課内)
TEL 076-472-1111 FAX 076-472-1115
http://www.town.kamiichi.toyama.jp



都内花小売店にて「富山県産チューリップフェア」の開催



生産者自らが県内デパートでPR販売



「チューリップ王国とやま」で富山県産チューリップ切り花をPR(大田市場(東京)にて)

首都圏で富山県産切花が大好評

県産チューリップ切花の大半が出荷されているのは首都圏市場。そこで毎年2月に、富山県と生産者が連携し、東京中央卸売市場で、「チューリップ王国とやま」を開催。県産チューリップ切花を多品種そろえて、首都圏の花き流通関係者にPRしています。

また、同時期に都内の複数の花小売店で「富山県産チューリップフェア」を開催し、球根産地ならではのバラエティーに富んだ花色や花形の県産切花で、多くの消費者から好評を得ています。

とやまのチューリップは12月から5月が旬!

旬には「走り」「盛り」「名残り(なごり)」がありますが、とやまのチューリップの「走り」は12月下旬から。クリスマスや年末の需要に向け、切花として県内外市場へ出荷されています。

また、切花として最も多く出荷される時期は2月。その後、卒業式や入学式が行われる3〜4月まで継続的に出荷されています。

4月中旬からは、転作田の球根生産ほ場でチューリップがカラー絨毯のように一面鮮やかに開花し、5月中旬まで、まさに、チューリップの「盛り」となっています。

県内では12月から4月までの半年の間、チューリップが咲き続けており、冬期間から春まで、富山のチューリップを楽しむことができます。



富山県朝日町舟川新のチューリップ畑



球根生産者が取り組むチューリップの切花生産

富山県のチューリップの歴史

富山県内で最初にチューリップ栽培を試みたのは、明治の終わり頃です。その後、「富山のチューリップの父」である砺波地方の庄下村の水野豊三(当時21歳)氏が、大正7年に東京農産商會から約10万球の球根を取り寄せ、県内で初めてチューリップの切り花生産に取り組みました。

大正12年からは、砺波地方を中心にチューリップの球根生産が本格的に始まり、国内での販売に加え、昭和12年から平成3年まではアメリカなどへも輸出されていました。



球根生産者によるチューリップの切り花生産

平成5年には、チューリップの作付面積は2522haとなり、球根出荷球数は5.965万球と過去最高となりました。その後、安価なオランダ産球根との競争や生産者の高齢化等から、平成25年になると作付面積85ha、出荷球数1.985万球に減少しています。

球根生産を生かし、切り花も生産

これまで、全国の切花産地へ県産球根が出荷されてきたことから、県内の球根生産者が切花生産に携わることはありませんでした。しかし、近年、オランダ産の安価な輸入球根が切花産地で使用されていることや県産球根の販売単価が急落してきたことから、チューリップ切花生産に取り組み県内球根生産者が見られるようになりました。

球根生産者が取り組むメリットは、①裂皮球など、出荷できない球根を切花用として活用できること、②品種毎の特性を熟知していること、③収穫直後から球根を定温で貯蔵することなどで、どこよりも早く開花させることができることなどがあげられます。

現在、県内では、25の球根農家や営農組織がチューリップの切花生産に取り組み、約200品種170万本のチューリップが県内外の市場へ出荷されています。

Tulip Column

世界一を誇る品種保有数

現在、チューリップは世界中に5〜6,000品種、うち、約2,100品種を富山県農林水産総合技術センター園芸研究所が保有し、一カ所で保有する品種数では、世界一。同研究所では、品種保有のため、毎年、秋に2,100品種をすべて植え付け、翌春に収穫する作業を続ける。また、これら品種を活用し、新品種を開発・育成している。



約2,100品種のチューリップが管理されているほ場(富山県農林水産総合技術センター園芸研究所にて)

富山県のオリジナル品種

同研究所が開発・育成し、富山県育成として品種登録されたチューリップは31品種。さらに、現在4品種が登録出願中。「黄小町」「初桜」「白雲」「夢の紫」は、球根の肥大性や耐病性が海外でも高く評価され、オランダでも生産されている。

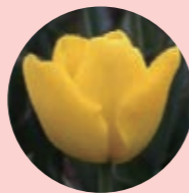
■近年、発表された富山県育成品種



なごり雪



春の火まつり



黄小町



炎の恋



赤い糸



夢の紫

あいの風育ちの宝石 「灘浦みかん」を通して



地元中学生の収穫体験

「古里の味」にみかんを

灘浦みかんは、少し甘酸っぱく昔懐かしい味が特徴で、11月〜12月にかけてJAの直売所や道の駅(番屋街)などで販売されています。しかし、地元氷見市でもみかんの認知度はまだまだ低く、「え！富山でみかんが採れるの?」という驚きの声も多く聞かれます。研究会では、多くの人々に知ってもらうために、市内の学校給食に提供するなど様々な活動を通して、

灘浦みかんの新たな挑戦

灘浦かんきつ研究会では、さらなる販売促進や規格外のみかんの活用を目指して新たな挑戦を始めています。

平成25年度からは、灘浦みかんとしてわかるように、「中山間地域チャレンジ支援事業」を活用して作成したオリジナルシールを付けて、販売しています。

また、氷見市内のイタリアン料理店と連携し、灘浦みかんの酸味を活かした季節限定のコース料理を提供し、おいしいと好評を得ています。



地元レストランでの灘浦みかんを活用したメニュー開発



大学生と越冬作業

昨年12月には、若い力とアイデアを活かそうと富山県立大学と連携し、学生たちと一緒に越冬前の管理作業を行いました。今後、みかんによる地域振興のため、新たな取り組みを進めていきます。

メッセージ



海に面した高台にある九殿園地展望広場からは、みかん畑、富山湾、立山連峰を眺めることができます。キトキトの魚をはじめ、縄文時代から弥生時代の土器が出土した大境洞窟(国指定遺跡)、白い砂浜が半円形に伸びた小境海水浴場などとあわせて、「灘浦みかん」が、観光面でも地域のお役にたきたいと頑張っています。

灘浦かんきつ研究会会長 柳瀬正信

氷見市
灘浦地区

氷見市北部海岸沿いに位置する灘浦地区は、対馬暖流の影響で冬季の気温が県平均より1〜2度高いといわれ、県内では唯一、みかんが栽培できる地区となっています。平成18年に「灘浦かんきつ研究会」を設立。40名の会員が、みかんによる地域振興に取り組んでいます。



みかん畑から見える富山湾と立山連峰



オリジナルシール
([「中山間地域チャレンジ支援事業」
を活用して作成)

「灘浦みかん」のルーツ

灘浦地区でみかんが栽培されるようになったのは、約60年前。当時は中学校を卒業すると太平洋側の定置網漁に出向き、一人前になったら地元に戻って家を継ぐ者がほとんどでした。彼らが漁の出先からみかんの苗木を持ち帰って植えたところ、北国では珍しいみかんが実るようになり、徐々に広がったといわれています。

灘浦かんきつ研究会では、平成18年から毎年200本程度の苗木を植え、現在6ヘクタールの農地に約3000本を栽培しています。毎年、大規模産地での剪定技術の研修を行うなど、技術レベルの向上に努めています。





みんなで実践! 富山型食生活



富山型食生活について

●富山型食生活のポイント

富山型食生活の大きな狙いは「栄養バランスの改善」です。その達成にあたって、「旬の地場産食材の活用」を図ることで地域の農林水産業を活性化していくとともに、「優れた食文化の継承・創造」を通じて、県民の皆さまに地域への愛着を深めていただくことを願っています。

さらに、「家族そろった食事」を通じて、食に対する感謝の念や豊かな人間性を育むことにつながっていくことを期待しています。

富山米と新鮮な魚介、野菜、肉などを摂る
栄養バランスの良い食生活を
「富山型食生活」とよんでいます。

富山県では、「第2期富山県食育推進計画」(H24~28年度)を策定し、県民の皆さんが、生涯にわたって健康で豊かな生活を送れるよう、市町村、関係団体等と連携し、「食育」を推進しています。

計画の3つのポイント

- 1. 富山の「食」に着目した「富山型食生活」を実践しよう!**
 - 富山米と新鮮な魚介、野菜などを摂る栄養バランスの良い富山型食生活の確立
 - 生産者と消費者の顔が見える関係づくりや旬の味覚を味わえる食文化の継承・創造
- 2. 家族そろった楽しい食事で健全な食生活を実現しよう!**
 - 三世同居世帯の比率の高さなどを活かした家族そろった食事の推進
 - 身近に食材を育む田や海がある環境(体験する場面が豊富)の活用
- 3. 家庭を中心とした食育を地域・社会でもしっかりと支援しよう!**
 - 食を通じた家族のコミュニケーション機会の充実など地域支援体制の確立
 - 食育に取り組む家庭などに対する必要な情報提供・支援

コンセプト ① 栄養バランスの改善

- 望ましいPFC(たんぱく質、脂質、炭水化物)バランス
- カルシウム・鉄などの十分な摂取
- 十分な食物繊維の摂取(野菜料理など)
- 抗酸化性食品の摂取(野菜・果実・魚など)

コンセプト ② 旬の地場産食材の活用

- 富山ならではの高品質で新鮮な食材の活用

コンセプト ③ 優れた食文化の継承・創造

- 伝統的な食文化などに秘められた工夫を活かす

コンセプト ④ 家族そろった食事

- ゆっくり時間をかけて!(適量)
- よく噛んで!
- 挨拶と楽しい会話!

やってみなイカ?

みんなで実践! 富山型食生活

と 富山米と
や 野菜、魚を中心に
ま まんべんなく食べよう
富山型食生活

元気で長生きじゃ~

しゃもじい

ほたるいカ博士

●富山型食生活メニュー(例)

みょうが寿司

みょうが寿司は、祭事などでもてなし料理として昔から各家庭で作られており、県内では五箇山や富山市(旧大山町)小佐波地区のみょうがが有名です。みょうがの甘酸っぱく、さっぱりした味が食欲を刺激し、ご飯もしっかりと食べられます。



1人分当たりのサービング及び栄養量

主食 1.5	エネルギー	403kcal
	たんぱく質	8.0g
副菜 0.5	脂質	4.3g
	炭水化物	80.3g
	塩分	0.3g

材料 (4人分)	ご飯	4杯	(A)甘酢	
	みょうが	8個	酢	大さじ3
	枝豆	60g	砂糖	大さじ1
			塩	小さじ1/3

- 作り方**
- みょうがはよく洗い、沸騰したお湯でさっとゆがき、(A)の甘酢に漬けておく。その後、縦の薄切りにする。
 - ご飯が炊き上がった後、甘酢ですし飯にする。
 - ②にみょうがと枝豆を加え、笹の葉の上に盛り付ける。

献立をつくる時には、富山の食材で、地産地消

ホタルイカ

春頃産卵のため海岸近くに集まってきました。青白い幻想的な光を放つホタルイカは、その姿から「富山湾の神秘」と呼ばれています。



エダマメ

富山県の主力品種「たんくろう」は、流通量が少ない黒大豆の枝豆です。甘みが強くコクがあるのが特徴で、特に暑い季節は塩茹でしたものがビールのお供に最適と評判です。



食事バランスガイドを活用しよう!

あなたの食事は大丈夫?

- この表は、一般成人1日の摂取量(基本形)の目安です。
- 一般成人1日の摂取量(基本形)は、エネルギーが2,200±200kcalです。



このコマは、厚生労働省・農林水産省が決定した「食事バランスガイド」に基づき、富山県が作成したものです。

コマとは…
食事バランスガイドでは、コマの形で1日の食事の量を示します。朝食を抜いたり、外食が続き野菜が不足したりすると、栄養のバランスが崩れコマが倒れてしまいます。あなたの食生活のコマをきれいに回しましょう。

1日分	料理例
5~7 主食(ごはん、パン、麺) ごはん(中盛り)だったら4杯程度	1つ分 = ごはん小盛り1杯、おにぎり1個、食パン1枚、ロールパン2個 1.5つ分 = ごはん中盛り1杯 2つ分 = うどん1杯、もりそば1杯、スパゲッティ
5~6 副菜(野菜、きのこ、いも、海藻料理) 野菜料理5皿程度	1つ分 = 野菜サラダ、きゅうりとわかめの酢の物、具たくさん、ほうれん草のお浸し、ひじきの煮物、煮豆、きのこソテー 2つ分 = 野菜の煮物、野菜炒め、手の煮ころがし
3~5 主菜(肉、魚、卵、大豆料理) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 冷奴、納豆、目玉焼き一皿、焼き魚、魚の天ぷら、まぐろとイカの刺身 2つ分 = 焼きたてのステーキ、豚肉のしょうが焼き、鶏肉のから揚げ
2 牛乳・乳製品 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳コップ半分、チーズ1かけ、スライスチーズ1枚、ヨーグルト1/2カップ 2つ分 = 牛乳瓶1本分
2 果物 みかんだったら2個程度	1つ分 = みかん1個、りんご半分、かき1個、梨半分、ぶどう半房、桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

1日に必要な食事の目安量(チェック表)

●食事バランスガイドは、病気になる前の一次予防を目的に作成されたものなので、糖尿病、高血圧など、病院で医師または管理栄養士から食事指導を受けている方は、そちらの指導に従ってください。

	男性	女性
	●6~9歳 ●70歳以上	●6~9歳 ●10~69歳~69歳で身体活動量が「低い」 ●70歳以上
●12~69歳で身体活動量が「ふつう」以上	●10~69歳~69歳で身体活動量が「ふつう」以上	●12~69歳で身体活動量が「ふつう」以上
主食	4~5つ	5~7つ
副菜		5~6つ
主菜	3~4つ	3~5つ
牛乳・乳製品		2つ
果物		2つ
エネルギー	1400~2000kcal	2200±200kcal
		2400~3000kcal

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



北アルプスの恵みを受け 県東端の穀倉を潤す 小川頭首工 (朝日町)

小川流域のあらまし

富山県の東端に位置する朝日町を流れる小川は、定倉山(標高1406m)などの北アルプスを源とし、流域は左右岸を含めて朝日町のほぼ全域を占めています。



小川流域は、かつて「佐味郷」(さみさとさみのごう)として越中国に属していました。しかし、江戸時代には加賀藩領となり、越後との国境地帯であることや、河川の氾濫による水害が多かったことから、天然の要害として積極的な開発はされませんでした。

今から数百年前には、辻岩崎用水、殿用水、南保用水(上江、中江、下江)の三用水が、小川から取水していたとされています。

明治22年に町村制が施行されると、「南保村外二ヶ村用水組合」が設立され、右岸側の南保村など流域3町村で用水を管理し、昭和29年に朝日町が誕生すると、町長が管理者となり朝日町条例により町長の諮問機関である「南保外二地区用水専門委員会」が管理していました。左岸側の辻岩崎用水、殿用水は集落で管理していたようです。



取水の苦勞

当時、取水には、農家が出役して、石杭柵などで川をせき止め、草や土などで荒く隙間をつめた草堰を作り、小川から用水路に直接取水していました。小川は、平常時は水量の少ない川ですが、豪雨時は水かさが増し、ひとたび洪水となれば、簡易な設備はひとたまりもありません。被災することによって修繕する必要があるので、農家にとって大変な負担になっていました。

小川頭首工の整備

小川は、6月上旬頃までは雪どけ水で水量が豊富ですが、集水面積が小さいことから、それ以降は水量が少なくなり、大正4年以降、大正14年まで干ばつが起きていました。各用水路では、水を流す時間を決める「番水」をして、地域ごとに農業用水の確保に努めました。

その反面、小川は急流河川で、昭和に入ってから毎年のように水害が発生していたため、河川の水を安定して用水路に引き入れる頭首工の建設は小川流域の農家の悲願でした。

渇水時期の取水量の調整が難航し、なかなか実現しませんでした。洪水による小川の河床低下に対する取水の安定や、用水量不足の解消、ほ場整備の推進を図るため、県営事業で取水施設の合口化と用排水路の整備が進められ、昭和43年に小川頭首工が完成しました。

現在、小川頭首工や幹線用排水路からの農業用水は、防火生活用水など地域に欠かせない用水として「朝日町土地改良区」が維持管理し、水の安定供給に努めています。



整備が進められている小川頭首工

これからも役割を 発揮するために

小川頭首工は完成から40年以上経過しており、機能低下による災害発生を未然に防止するため、現在、堰柱など頭首工の改修を進めています。

また、平成26年度からは、設備や用水路の老朽化対策に加えて、幹線用水路の落差を利用した小水力発電所の建設を予定しています。

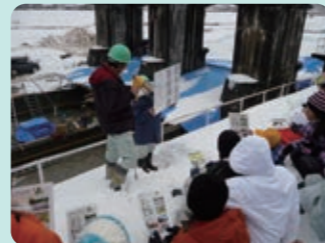
小川流域にとって重要なこれらの施設が、これからも役割を十分に発揮できるように、維持管理と必要な施設整備を進めていきます。

厳冬の小川探検隊



毎年1月下旬に、あさひ野小学校5年生30~40名が小川の上流から下流まで探検しています。昨年は、小川頭首工で、その役割と改修工事について学習しました。

あさひ野小学校 5年生



土地改良広辞苑

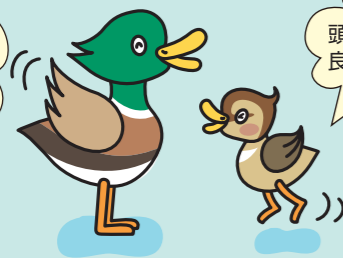
頭首工
河川の水を用水路に引き入れるための施設。

堰柱
水門のゲートを支持するため、その両側に設けられている柱のこと。

勉強になったカモ★



干ばつや水害で農家の人は苦勞してたんだよ



頭首工ができて良かったね



南保用水組合町村地図

第3回「とやまの農山村写真展」受賞作品

「とやまの農山村写真展」は、富山県の豊かな農村風景を、後世に守り伝えるための啓発活動の一環として開催しています。応募総数152作品(一般136点・ジュニア16点)から、富山県知事賞として最優秀賞、優秀賞を表彰しましたので、紹介します。作品をご覧いただいた方々が、富山県の魅力を再発見する良いきっかけになるものと思っています。

最優秀賞

一般部門

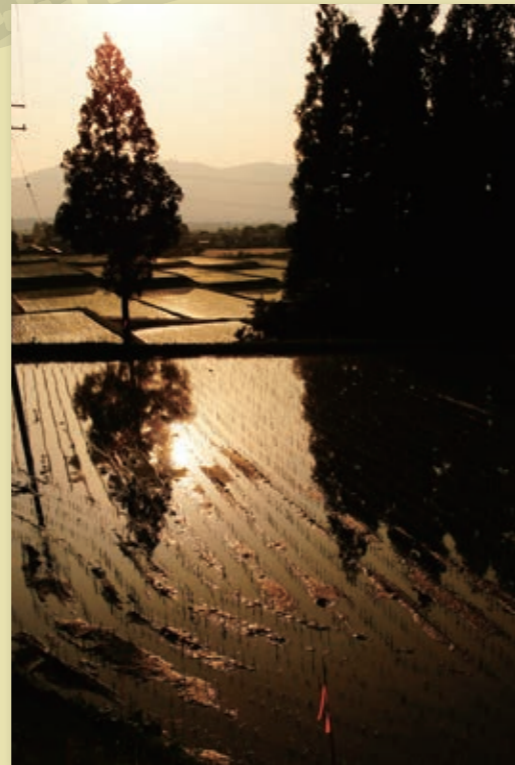
春待つ古里 島野 洋子(富山市)



最優秀賞

ジュニア部門

夕日影 永井 幸奈(南砺市)



優秀賞



一般部門 収穫の音色
杉山 邦雄(高岡市)



一般部門 ”おいしい実をつけてね”
沖 保治(射水市)



ジュニア部門 コウリャク隊
安達 佳英(舟橋村)

棚田賞

一般部門 荒木 博昭
梶原 隆

ジュニア部門 中井 棕

特別賞

一般部門 沢田 みどり
富士原 清
森沢 信彦
高山 佑樹
山田 正昭
寺崎 章

ジュニア部門 向柴 天斗
菅原 拓哉

※受賞者のお名前は応募順に掲載しています。
※受賞作品は、「とやま棚田ネットワーク」のホームページでもご覧いただけます。(http://www.nn-toyama.jp/tanada/tanada.htm)

参加者募集! とやま帰農塾 2014

田舎暮らしや移住・定住に関心のある方、農林漁業を体験してみたい方、富山の農山村で自然と歴史、農業と食文化を学び合い、体験しませんか?

内容、スケジュール、参加費などは、ホームページをご覧ください。

<http://www.gt-toyama.net>

●申込み 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・FAX 076-482-3161

●問合せ 富山県農林水産部農村振興課 TEL 076-444-9011

2013年度「とやま帰農塾」の取り組み

- 氷見市 八代塾**: 自然染物体験
- 朝日町 大家庄塾**: ます寿しづくり, みそづくり
- 朝日町 びるだん塾**: 畳あみ体験
- 黒部市 黒部塾**: 押し寿司づくり
- 魚津市 松倉塾**: 脱穀体験
- 魚津市 松倉塾**: 巻き寿司づくり
- 富山市 大長谷塾**: じゃがいも収穫体験, キノコ狩り体験
- 山田村塾**: マコモダケ草取り体験
- 南砺市 井波塾**: 里手のおはぎづくり
- 五箇山塾**: 萱の下草刈り体験, 村づくり談義
- 砺波市 砺波塾**: さつまいも収穫体験
- 高岡市 国吉塾**: 里山散策

・INFORMATION

「とやま地産地消顕彰」のご紹介

富山県では、平成22年度から、県民の皆さんが積極的に地産地消に取り組む気運の高揚を図ることを目的に地産地消の優良な取組みを表彰しています。

とやま地産地消優良活動表彰

地域と連携・協力して地産地消活動に取り組み、優秀活動と認められた企業・団体を「優良活動賞」として表彰しています。

優良活動賞

株式会社
セイアグリーシステム
(高岡市)

【北陸農政局長賞受賞】



優良活動賞

JAくろべ女性部
(黒部市)

【全国地産地消推進協議会長賞受賞】



とやま地産地消メニューコンテスト

学校給食、社員食堂、外食・弁当等において、生産者との交流促進等の取組みを伴った地場産農林水産物を食材として活用したメニューを募集し、優れたものを表彰しています。

最優秀賞

滑川市学校給食
共同調理場
(滑川市)



優秀賞 特別養護老人ホームささづ苑(富山市)
一般社団法人 砺波市観光協会(砺波市)【北陸農政局長賞受賞】
華味(高岡市)【北陸農政局長賞受賞】

平成26年度は3月下旬から募集予定です。詳しくは「越中とやま食の王国」ホームページ <http://www.shoku-toyama.jp> をご覧ください。

表紙の写真

朝日町蛭谷の特産品加工施設では、南保産の「刀根早生柿」で作った柿酢に醤油やゆず果汁、三温糖などをブレンドしたドレッシングタイプの調味料「柿じまん」を作っています。実はこの調味料、越地区の女性グループが平成5年から作っていたのですが、高齢化で存続のピンチを迎えていました。「もうやめんならん」。グループ最後の一人になった山本和子さんの思いを知り、「一緒に作りましょう」と手を差し伸べたのが、(農)食彩あさひ構成員の小川好美さんでした。妹の前川ひとみさん、地元農家の松下香織さん・奈緒子さん姉妹も加わり、「美の里じまん」というグループで伝統の製法を守り続けることになったのです。



現在は、同じ加工施設で梅ドレッシングを製造している「みのりの会」も加わり、「柿じまん」に続く新商品を検討中。ラズベリーを使って何かできないかなど、朝日町の新しい特産品づくりに向かって動き始めています。

ふるさとの味を守り育み、伝えよう。そんな思いで作られている「柿じまん」は、なないろ KAN で販売されているほか、地元の小学校や保育園の給食にも使われ、子どもたちからも「おいしい」と評判! まろやかな酸味はサラダや冷や奴、おひたしにもよく合います。「焼き肉につけてもおいしいですよ」とのことなので、ぜひ試してみてください。

美の里じまん

下新川郡朝日町下野188

TEL 0765-82-0037 FAX 0765-82-0074

代表 小川好美さん



□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/> ふるさと夢とやま 検索

第33号 平成26年3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/houkan/index.html>

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

編集



水土里ネット富山

水土里ネット

〒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>