

氷体の発見者、 福井さん。 立山のさらなる 研究に挑む。



Contents

- 特集① 「食育」のすすめ
- 特集② 選ばれる観光地を目指して
- 県政Q&A
- 県政の動き
- 県内おでかけ情報
- 健康レシピ「ウドのタラマヨサラダ」
- 県広報のお知らせ
- 県政クイズ

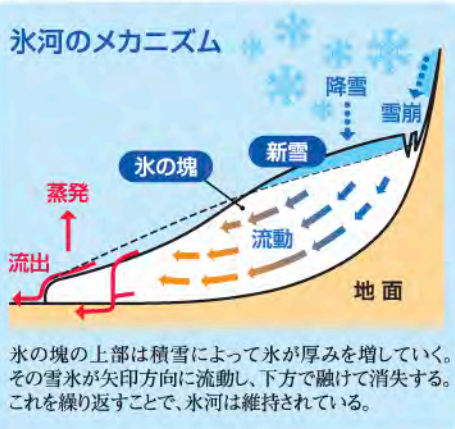
人々の心を魅了してやまない富山県を代表する観光地、北アルプス立山連峰。この立山連峰に新たな魅力が加わるかもしれません。それは、「氷河」の存在です。そもそも日本には「氷河」は存在しないといわれてきました。しかし、ここ立山連峰で、「氷河」の可能性を示す氷体(氷の塊)が発見されました。その発見者が、立山カルデラ砂防博物館の学芸員、福井幸太郎さん(富山市)です。

大阪府出身の福井さんは、大学で地形学を専攻し、博士課程を修了。国立極地研究所での研究員を経て、2006年11月から南極観測隊員として氷床コア(氷のサンプル)の採取に携わりました。その後、2008年3月に南極から帰還した福井さんは、富山に定住することを決意します。大学院時代、立山の永久凍土を研究していたという縁があり、福井さんも立山の魅力にとりつかれた一人だったのです。

学芸員として勤務するようになってからも、福井さんの立山に関する研究は続きました。そして、2009年9月、立山



氷の厚さを測るアイスレーダーを運んで、御前沢雪渓へ向かう。



連峰の主峰・雄山の御前沢雪渓で、長さ700〜800m、幅200m、厚さ約30mの日本では最大級の氷体を発見。この氷体は「氷河」の可能性が高いとされていますが、「氷河」であることを証明するには、流動しているか否かを調べる必要があります。そこで、今年の9月初旬から2カ月間にわたって流動観測を行う予定です。この氷体が「氷河」だと認められれば、現存する国内唯一の「氷河」を発見したことになります。

悠久の浪漫あふれる立山連峰。「剣岳の小窓雪渓や三ノ窓雪渓にも、氷河の可能性を示す氷の塊があるので、今後の調査対象にしたい」と熱く語る福井さん。飽くなき挑戦は、これからも続きます。

Q. 立山の魅力をより多くの人に満喫してもらうとともに、その豊かな自然環境を保護していくことが大切だと思いますが、県ではどのような取り組みを行っていますか。

A. 県では、立山の魅力を満喫していただくために、立山黒部アルペンルート沿線の弥陀ヶ原、室堂、黒部湖などの主要拠点を中心に、散策歩道の整備や自然解説員の配置を進めています。また、立山の自然や文化に身近に触れ親しむ場として、立山自然保護センター、立山博物館などの施設を整備し、展示内容等の充実に努めています。同時に、立山の貴重な自然環境を守るために、

- ① ハイブリッドバスの導入やトロッコバス化による排気ガスの抑制
- ② アルペンルート沿線施設のゴミ減量化の取組みや生ゴミの下界への搬出処理
- ③ 保護柵の設置等によるライチョウの保護
- ④ 植生復元や外来植物の除去

などの環境保全対策を関係機関と連携しながら行っています。

今後とも、本県を代表する観光地として、立山がより一層魅力あるものとなるよう努めるとともに、豊かな自然環境を後世に守り伝えるために、引き続き環境保全対策に積極的に取り組んでいきたいと考えています。

県政に関するご質問に知事が答えます!!

県政Q&A



このため、県では、平成18年に策定した「富山県食育推進計画」に基づき、食育を県民運動として推進するための各種の取り組みを行っています。

近年、食生活の乱れや生活習慣病の増加、食に対する感謝の念や伝統的な食文化の喪失など、食をめぐるさまざまな課題が指摘されています。いろいろな食べ物が簡単に手に入る今だからこそ、子どもも大人も、食に対して興味・関心を持ち、多種多様な経験を通じて「食に関する知識」と「食を選択する力」を身につけることが重要です。

今なぜ食育なのか

6月は食育推進月間です。食をめぐるさまざまな課題が指摘されている中で、「食に関する知識」と「食を選択する力」を身につけることが重要です。このため、県では、食育に関する取り組みが、家庭を中心に学校、職場、地域社会などさまざまな場面で実践され、その活動の輪が広がるよう、今後も食育の推進に積極的に取り組んでいきます。

特集 1 「食育」のすすめ 健康で生き生きと暮らすために



モデルメニュー集等は、「とやま食育ひろば」のホームページに掲載しています。

富山の米や新鮮な野菜、魚介類などの食材と地域の伝統的な食文化を活かし、栄養バランスにも優れた「富山型食生活」のモデルメニュー等を作成し、その普及に努めています。また、県民の皆さんに地元産の食材を積極的に活用していただくために、直売所等での販売を支援しています。学校給食でも地元産の野菜、魚等を提供する機会を拡充するなど、地産地消を推進しています。

ポイント 1 富山の食に着目した「富山型食生活」の確立

食育を推進するための主な取り組み



食に関する学習・農業体験

家族で参加できる「三世代ふれあいクッキングセミナー」や農業体験をはじめ、楽しみながら食について学べるさまざまな機会を提供し、「家族そろった食事」のきっかけづくりを進めています。また、小・中学校では栄養教諭を増員し、健全な食生活や伝統的なふるさとの食文化に対する理解が深まるよう、調理体験や農業体験、食生活の改善指導を計画的に行っています。

ポイント 2 家族そろった楽しい食事で健全な食生活の実現



食育推進月間

また、親子のふれあいや家族のきずなを深める機会を提供する「とやま子育て応援団制度」(*)を充実するなど、食育を地域社会でサポートできるように、各種の取り組みを進めています。
(*)毎月第3日曜日から始まる1週間の期間中を中心に、18歳未満の子ども連れの家族が協賛店を利用した場合に、協賛店が設定している割引や特典等の各種サービスが受けられる制度。詳しくはホームページを参照。
(<http://kosodate-deri.jp/index.html>)

食育に関する専門的な知識や技術を有する「食育リーダー」を地域、学校、事業所などでの研修会等に派遣し、食育に関する地域活動を支援・促進しています。



食育リーダーによる研修会

ポイント 3 家庭を中心とした食育を地域社会でしっかりと支援

食は、生きていく上で欠かせない、まさに命の源です。県では、食育に関する各種の取り組みが、家庭を中心に、学校、職場、地域社会などさまざまな場面で実践され、県民の皆さんが心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるよう、今後も食育の推進に積極的に取り組んでいきます。

生活のさまざまな場面で食育の推進を

Interview

地場産食材で楽しい「食卓」を!

元気があさんマーケット代表(農) 食彩あさひ代表理事 とやま食の匠(伝承の匠)

ゆみの よしこ 弓野 良子さん (朝日町)



朝日町で農産物直売所や農産物加工組織を設立し、新鮮な旬の野菜や農産物加工品の生産・販売を行っています。

また、学校給食への地場産食材の納入、農業体験、郷土料理の普及活動など食育の推進にも取り組んでいます。

今後も、おいしく、安全・安心にこだわった農産物、加工品の生産を基本に、生産者と消費者の交流による農業の活性化や地産地消の推進、地場産食材を活用した料理の普及に努めたいと思います。

ぜひ、身近な直売所やスーパーの直売コーナーを訪ね、地場産の食材でおいしく栄養バランスのよい料理を、家族で楽しんでください。

あいしさとやま産 地産地消 県民交流フェア を開催!

平成22年7月4日(日) 10:00~16:00
ボルファートとやま 富山駅北親水広場(富岩運河環水公園 となり)

- シンポジウム(講演、事例発表等)
- 地域資源等商品展示商談会
- 農産物等直売交流会

地産地消の大切さや地元の農林水産業について考えてみませんか。詳しくは県農産食品課までお問い合わせください。

県農産食品課 TEL 076-444-3271

特集 2

選ばれる観光地を目指して



少子高齢化の進展により人口減少の時代を迎え、地域の活力を維持・発展させるためには、観光による**交流人口の拡大**が重要です。そこで、県では、観光を取り巻く環境の変化を踏まえ、県民あがての観光県づくりの推進に向けて、「**富山県観光振興戦略プラン**」を策定しました。

1 観光を取り巻く環境の変化 ～ 個人旅行が主流に ～

旅行の形態はかつての**団体旅行から個人旅行にシフト**しており、旅行ニーズも個人の趣向や年齢等に応じて多様化し、求められるサービスも高度化しています。また、旅行先の決定や旅行の手配手段として、**インターネットの利用**が増加しています。

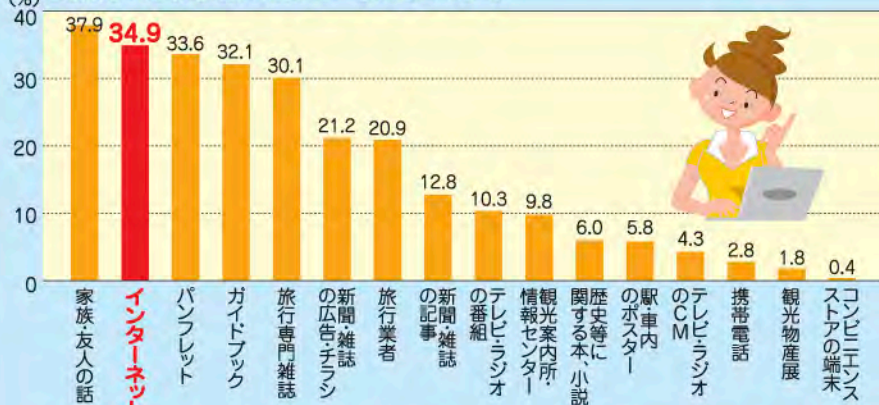
こうしたことから、個人客を対象にした、魅力ある観光資源づくり、満足度を高めるサービスの向上、対象や目的を絞った効果的な情報の発信などが重要になってきています。

●旅行形態の状況

	個人旅行	団体旅行	その他
国内旅行 (2008年)	90.3%	8.0%	1.7%
海外旅行 (2006～2008年)	86.7%	11.4%	1.9%

出所：JTBF「旅行者動向2009」

●旅行の目的地決定に参考にするもの



出所：日本観光協会「国民の観光に関する動向調査(平成20年度版)」

県政の動き

最近の動き

- 4・4 富山水上ライン運航開始式
- 8 高岡工芸高等学校開校式、氷見高等学校開校式、南砺福野高等学校開校式
- 9 富山工業高等学校開校式、滑川高等学校開校式
- 9 とやま科学オリンピック調査検討委員会
- 19 県水と緑の森づくり会議
- 20 中小企業との対話(魚津市)
- 26 市町村長会議
- 30 春の叙勲伝達式
- 1 知事等ロシア訪問(5日)
- 7 知事等中国・台湾訪問(12日)
- 17 **第1回富山ふるさと文学館(仮称)開設準備委員会(*)**
- 19 第1回ふるさと教育推進協議会
- 22 「スポレクとやま2010」1500日前イベント
- 28 とやま森の祭典・県民参加の森づくりフェア

今後の予定

- 6・7 県議会定例会(22日)
- 12 砂防フェア2010
- 27 (10時半) 総曲輪グラウンド(プラザ)
- 27 エコライフ・アクト大会(13時半) ホルファートとやま

(*)「ふるさと文学」振興の拠点施設の開設に向けた初会合が開催されました。

2 本県への観光客入込数の状況

近年の本県への観光客入込数は、景気等の影響を受けつつも、平成17年を底に**徐々に増加**しています。しかし、平成20年の2,922万人に対し、平成21年は2,955万人と微増にとどまっています。

●本県への観光客入込数の推移



(※)なお、全国の国内宿泊旅行者数は、平成元年に3億人を超えて以来、20年間ほぼ横ばいとなっています。

3 選ばれる観光地となるために

平成20年に東海北陸自動車道が全線開通し、平成26年度には北陸新幹線開業を控え、本県における観光客の誘客のための条件は充実しつつあります。

そこで、県では、多くの人々が持続的に訪れる「選ばれる観光地」を目指し、「富山県観光振興戦略プラン」を策定しました。県では、今後、このプランに基づき、市町村と連携し、県民の皆さんや観光事業者、民間団体の取組みを支援し、観光の振興を総合的かつ戦略的に進めていきます。

「富山県観光振興戦略プラン」の施策の柱

1 富山らしい魅力創出

本県は、立山黒部アルペンルートや黒部峡谷をはじめ、世界遺産「五箇山合掌造り集落」、国宝「瑞龍寺」等の観光資源に恵まれており、これらの魅力を一層高めることが大切です。また、多様化する観光ニーズに対応するために、美しいまち並みや歴史・文化など地域固有の宝を新たな観光資源として、その魅力を創出し、「富山ならではの魅力にあふれる観光地」を作ります。

2 戦略的なPR

個人旅行が中心となる中で、直接、人の心に響くインパクトのあるPRが大切であり、三大都市圏を中心に積極的に行います。また、インターネット利用の増加に対応し、旬の観光情報をホームページ等により発信するほか、**メディアとの連携によるPRを促進**します。



JR山手線での車体広告

3 おもてなし環境の整備

観光地としての評価を決めるのは、「口コミ」とその地を何度でも訪れるリピーターの方々といわれています。「また来たい」と思ってもらうためには、ホテル・旅館や飲食店、土産物店、タクシーなど観光に携わる皆さんの心のこもったサービスが大切です。また、観光地の印象の良し悪しは、商店街や駅など旅先で接する**人々の印象が大きな影響**を与えます。一人ひとりが地元のことを知り、愛着をもってPRすることが大切です。

4 国際観光の推進

海外からの観光客が増加している中で、より一層の誘致拡大を図るため、**台湾・韓国・中国などからの更なる誘客**に取り組むとともに、東南アジア・欧米豪・ロシアなど、今後、**拡大が期待される新規市場からの誘客**に取り組みます。

5 コンベンションの誘致促進

定住人口が減少する中で、地域の活力を維持するには交流人口の拡大が欠かせません。そこで、経済への波及効果が大きく、地域のイメージアップにも寄与する、**コンベンション(学会、大会等)の開催**を増やします。

このページのお問い合わせは ▶ **県観光課** TEL 076-444-3517
http://www.pref.toyama.jp/cms_sec/1401/





県内おでかけ情報



県立近代美術館

「京都国立近代美術館 M&Yコレクション 池田満寿夫の版画」
開催中～6月27日(日)
料金●一般700円(550円)、大学生500円(380円)、小中高生無料

「名画パレード展 新たなる感動―美の饗宴 岐阜県美術館コレクション」

7月10日(土)～9月5日(日)

料金●一般900円(700円)、
大学生650円(500円)、小中高生無料

フランス絵画の巨匠ルドン、
近代日本画の名匠

川合玉堂、伊東深水ほか一挙公開

主な出品作家：ドラクロア、モロー、岸田
劉生、藤田嗣治、山本芳翠、奥村土牛、
前田青邨など



オデロンルドン「眼をとじて」

富山市西中野町1-16-12 TEL 076-421-7111

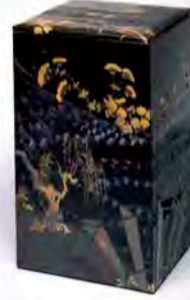
開館●9:30～17:00(入館は16:30まで)／休館●月曜(祝日は開館)、
祝日の翌日／交通●富山駅(CiC横)から富山ミュージアムバス
(城南ルート)で約10分(無料) 富山駅から地鉄バスで「西中野口」
下車、徒歩2分 ※料金の()内は20名以上の団体料金
http://www.pref.toyama.jp/branches/3042/3042.htm

泉水墨美術館

「江戸の粋・明治の技 柴田是真の漆×絵」

6月25日(金)～8月22日(日)

料金●一般900円(700円)、
大学生650円(500円)、
小中高生無料



「柳に水車文重箱」エドソンコレクション

幕末から明治時代にかけて活躍し、「漆絵」の創始者として知られる柴田是真(しばたぜしん)。本展では、エドソンコレクション(アメリカ)からの出品と日本国内の優品を合わせて84点展示し、是真芸術の魅力を紹介します。

富山市五福777 TEL 076-431-3719

開館●9:30～17:00(入室は16:30まで)／休館●月曜(祝日は開館)、
祝日の翌日／交通●富山駅(CiC横)から富山ミュージアムバス
(呉羽山ルート)で約6分(無料) 市内電車大学前行「新富山」下車、
徒歩約10分 ※料金の()内は20名以上の団体料金
http://www.pref.toyama.jp/branches/3044/3044.htm

県中央植物園

「私の植物写真展」

6月11日(金)～7月14日(水)

植物写真教室の作品と一般から募集した作品を展示します。

「日曜植物案内」

(毎月第1日曜)13:30～14:30(当日受付)

見頃の植物や話題の植物について解説します。

「植物園オリエンテーリング」

(毎月第3日曜)10:00～11:00(当日受付)

植物に関するクイズを解きながら、園内を楽しめぐります。

「ゲッカビジン観賞」

6月～7月予定(開花日2日間)

ゲッカビジンの開花に合わせて

2日間、夜間開園(21:30まで・

入園は21:00まで)します。詳しく

は同園にお問い合わせください。



ゲッカビジン

富山市婦中町上畷田42 TEL 076-466-4187

開園●9:00～17:00(入園は16:30まで)／休園●木曜(祝日は開園)／
入園料●一般・大学生600円(480円)、小中高生無料 ※()内は
20名以上の団体料金／交通●富山駅から地鉄バスで「中央植物園
口」下車、徒歩10分 http://www.bgtyrn.org/

とやま発! 健康レシピ

【協力】立山町食生活改善推進協議会

ウドのタラマヨサラダ



1人分
約108
kcal

香りがよく、山菜として好まれて
いる「ウド」。料理方法としては、ごま
和えや酢みそ和えが一般的です
が、生のままでもおいしく味わうこと
ができます。今回は「ヘルシー」を
テーマに、ウドのサラダを紹介します。
生ならではの香りとシャキシャキと
した食感が楽しめる一品です。

【材料・分量(4人分)】

ウド…80g、
乾燥わかめ…10g(生の場合は150g)、
レタス…120g、ミニトマト…12個
[タラマヨドレッシング]
タラコ…1腹、酒…大さじ2、
みりん…小さじ2、マヨネーズ…大さじ2

【作り方】

- ①ウドは、皮をむいて短冊切りにし、水に
さらしてアクを抜く。
②乾燥わかめは、水でもどして(約5～10
分)から、熱湯をかける。
③ミニトマトは半分に切り、レタスは適度
な大きさにちぎる。
④①②③を器に盛る。
⑤タラマヨドレッシングは、タラコの皮を
はいて鍋に入れ、酒、みりんを加え、中火
で煮る。沸騰寸前で火を止め、粗熱をとっ
てからマヨネーズを入れて混ぜる。
⑥④で器に盛ったサラダにタラマヨドレッ
シングをかける。

●ウドの皮を使って「きんぴら
かき揚げ」を作れば、ウドを余
すところなく使える。作り方の
ポイントとして、衣は小麦粉と
米粉の分量を1対1にすること
で、カラリと揚げられる。



POINT

必聴 必見

県広報のお知らせ



富山県ホームページ
http://www.pref.toyama.jp/

白 こんにちは富山県です
北日本放送

- 毎週土曜 9:30～9:45
●再放送：原則として各月後半2週の
金曜11:00～11:25(2回分を放送)
6/12 ●地産地消で食育推進
6/19 ●富山らしい景観広告
6/26 ●魅力あふれる商店街へ

白 月刊元気とやま情報チャンネル
富山テレビ放送

- 毎月最終土曜 15:55～16:50
6/26 ●科学に親しもう
ふるさと富山の魅力や生活に役立つ情報
を、視聴者参加型のクイズを交えてお伝
えます。

白 とやまメモリアルナイト
チューリップテレビ

- 毎週火曜 21:54～22:00
●再放送：放送した週の金曜11:25～11:30
県が取り組んでいる事業やイベントの内容
などをわかりやすくタイムリーにお知らせ
します。

*放送終了後、各テレビ局のホームページにて番組の内容を配信します。

白 元気とやま情報スクエア
FMとやま

- 毎週月曜～金曜(最終金曜を除く)
10:50～10:55、再放送17:35～17:40
●毎月最終金曜
10:50～11:00、再放送17:35～17:45
※最終金曜は、「知事の県政ざっくばらん」と
題して、知事最新の話題について語ります。

白 県からのお知らせ
コミュニティFM

- 富山シティエフエム○ラジオたかおか
○ラジオ・ミュー○エフエムとなみ
○エフエムいみず(月曜のみ)
●毎週月曜朝および金曜夕方

■ 新聞広報「県からのお知らせ」

- 6月12日、26日の各土曜の朝刊各紙に
掲載予定
※12日は、一部の朝刊には掲載しません。
その他、月刊タウン情報とやま、
フリーペーパー「T02」、「minto」、「ふみたん」
に、県広報をそれぞれ8回掲載



〇の中に言葉を入れてください。

県では、県民の皆さんが
健康で生き生きと暮らせるよう、
「〇〇」の推進に取り組んでいます。

(ヒントは2ページにあります。)

正解者の中から10名の方に、
「富山湾の幸おかし」をプレゼントします。

はがきにクイズの答え、郵便番号、住所、氏名、年齢と本紙の感想を記載し、
下記まで。当選の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

宛先 ■ 〒930-8501 (住所記入不要) 県庁広報課「県広報とやま6月号クイズ係」 締切 ■ 6月18日(金)(必着)



モバイル県庁

携帯電話からも県の
情報を閲覧できます。
(右のQRコードから)



「県広報とやま」に関する
ご連絡、ご質問は

〒930-8501 (住所記入不要) 県庁広報課 あて TEL 076-444-3134 FAX 076-444-3478
E-mailは次のアドレスのフォームより送ってください ▶ http://www.pref.toyama.jp/form.html
広報課ホームページ http://www.pref.toyama.jp/cms_sec/1001/

広告掲載の
お問い合わせ

㈱シー・イー・ピー
企画営業部 まで
TEL 076-439-3311(代)

「県広報とやま」は、4-6・8-10・1月(年5回)発行で新聞折込みにより各家庭にお届けします。また、県の各施設や市町村役場、図書館、文化ホールなどでも配布しているほか、本号とバックナンバーは、広報課のホームページで閲覧できます。
平成22年6月6日発行 企画・発行／富山県知事政策局広報課 富山市新総曲輪1番7号 076-431-3131(県民相談電話)／076-444-3300(県民相談ファックス) 編集協力／㈱シー・イー・ピー
*「県広報とやま」は環境に配慮し、植物性大豆油墨インクと再生紙を使用しています。