

ふるさと夢とやま

巻頭特集

「富山で暮らす」を選んだ人々が
富山の魅力を語り合う
U&Iターナー者による座談会

富山市 池多
ラベンダー畑での
ひととき

毎年6月中旬～7月にかけて満開となるラベンダー畑。癒しの香りに包まれながら、手摘み体験をしました。

ふるさとウォッチング

立山町四谷尾地区

トピックス

とやまの直売所

たすねてみよう、畑田のまるまわり

滑川市・上市町

トピックス

広がる、地産地消運動

トピックス

越中とやま 食の王国フェスタ

カネ親子の農村日記

氷見市桑院ため池

地域づくりレポート ● 砺波市・下村地域
インフォメーション ● 富山県農村振興技術連盟写真展のお知らせ

「富山で暮らす」を選んだ人々が 富山の魅力を語りあう

県外で暮らした後に、生まれ故郷で就職するUターナー。生まれ育った故郷とは異なる県外に就職するIターナー。今回の特集では、富山と県外の両方の暮らしを経験した3人が、U&Iターナー者だからこそ知り得る富山の魅力について語りあいました。富山に住んでいるとなかなか気がつかない故郷の魅力を、3人の話から考えてみましょう。

ハーブ・ファーム富夢創野(トムソーヤ)



あり さわ ひさ し
有澤 久志

富山市出身。東京で15年間勤めた映像制作会社を退職後に帰郷し、平成10年に就農。約1haのハーブ園を家族で運営し、約300品種のハーブ苗を生産、出荷。園内に直売施設とハーブカフェを開く。

ブルーベリーと山の幸 いなかふれさか



うえ の たつ や
上野 達也

氷見市出身。旅行会社勤務を経て、平成10年に故郷へUターナー。平成14年にブルーベリーの摘み取りができる体験型農園「いなかふれさか」、平成16年に喫茶「風楽里」をオープン。

富山型デイサービス カエルの子



たか はし
高橋 きみ子

東京都出身。「とやま帰農塾」で参加した朝日町が気に入る、平成21年、町内にデイサービス「カエルの子」を開設。赤ちゃんからお年寄りまで幅広く受け入れる富山型デイサービスを実践。

司会(富山県農林水産部農村振興課中山間地域振興班長)



よし だ けん いち
吉田 健一

大阪府出身。大学卒業後、農林水産省に入省し、本省での勤務の他北海道、鹿児島県、茨城県等の地方勤務を経て、昨年4月より富山県庁に勤務する。

真面目で謙虚で 人情味がある

吉田 ●みなさんが富山の暮らしを選んだ理由を聞かせて下さい。

有澤 ●Uターナーした理由は、故郷だからということに尽きます。生まれた場所は、富山市中心街に近く、家の近くを流れる「いちち川」に当時はすごい数のホテルがいました。その後就職した映像制作会社で、アメリカへ行く機会が多かったのですが、ある時アメリカ中西部の田舎町でホテルを見ました。そこで故郷の原風景を感じたんですね。その頃からアメリカもいいけど日本もいい、日本だったら富山がいい、と思うようになりました。

上野 ●中学の頃から海外志向が強く、大学時代は国際関係学部に進学し、在学中はタイやマレーシアを旅行しました。一方、田舎の風景が好きで、旅行会社に就職してから、休日にあちこちのハーブ園へ出掛けました。するといつからか、僕は向こう側の風景、つまり美しい風景の中に住んでいる人とか、

おいしいものを作っている人とか、あっち側の人間になりたいと思いはじめたのがきっかけです。

高橋 ●私の場合は、富山とは縁もゆかりもなかったのですが、ずっと田舎暮らしをしたかったのと、看護師として学んだことを誰かに伝えたいと考えていました。「とやま帰農塾」に参加したのが縁で富山を訪れて、たまたまその話をしたら、朝日町の人が「応援しましょう」と言ってくれて、役場や町内会が動いてくれたんですね。縁もゆかりもない私を、受け入れてくれたわけです。「こんにちは」と言っていただけで、東京から来た私を認めていただけるまで、4〜5カ月はかかりました。

上野 ●最初はなじみにくいとは思いますが、Uターナーの僕でさえ、戻ってきた時は「何をしに帰ってきたんだよ」と言われましたし、認められるまで時間がかかりました。でも認めてもらえるようになったら、地面に根つこうと生えて、どんどん周りに育ててもらえるようになります。例えば、突然「キウウリ持って来たわ〜」ってやってきたり、そういうところが富山の魅力だと思います。

高橋 ●人柄はものすごくいいです。例えば、うちのスタッフはみんな自分でお茶を持ってきて、私がスタッフのためにお茶を用意しても、それを飲まない。せめて冷蔵庫に入れておきなよって言っても、それは利用者のためのものだからと言って、冷蔵庫にも入れないんです。何かが欲しいと言えは、みんなで協力しているいろと作ってくれたり、みんな気持ちがいいですね。若いのに、どうしてこんなに謙虚なんだろうって思うくらいに真面目で、びっくりするくらい一生懸命に仕事をしてくれま。そういう真面目さに、気持ちが打たれます。

有澤 ●富山県人は真面目ですよ。僕は富山に戻って農業をはじめるとき、町内副会長さんのところで農地を借りられないかと話をしたところ、最初はダメだったんですが、3回目くらいに「命がけでやるのか？」って聞かれたので、「命がけです」と返事をしました。すると「じゃあ、公民館に人、集めてあげっちゃ」と言われて、仲介してくれました。人の想いというものに、その時久しぶりに触れたような気がしましたね。



体の症状に合ったハーブティーを35種類の中から選んで飲めたり、販売もしているスペース。



ビニールハウスはハーブ苗を購入できる直売所になっている。

ハーブ・ファーム 富夢創野(富山市 池多)
有澤久志さん



ラベンダー畑は6月中旬〜7月にかけて満開に。摘み取り体験もできる。



いつも自然体で いられる 心地よさがある

吉田 ● 富山にいたら気づかなかつたけど、都会で暮らしたからこそ知ることができた富山の魅力はありますか？

高橋 ● とにかく水がいいですね。富山に来て最初の1カ月くらいは、お風呂に入っていると肌や顔がすべすべしてくるのがわかりました。多分、東京へ戻ったら、水がチクチクと痛くてお風呂に入れないかもしれません。飲み水は買うものだと思っていましたから、水道の水が飲めるというのは驚きでした。そして食べものは何を食べてもおいしいです。魚も野菜も、米に関しても日本一おいしいと思います。富山に来て一番感動したのは、大根おろし。甘くて、辛くて…あんなおいしい大根おろしを食べたのは、生まれてはじめてでした。

有澤 ● おいしいのはとれたてだからですよ。野菜も魚も収穫してしばらくすると精が抜けてしまいますが、富山のものがおいしいのは、何が、富山のものがおいしいのは、何でもとれたてだからでしょうね。

上野 ● とれたてが食べられるというのは、生活が生産現場に近い、海や山や田んぼに近いということですよ。そして兼業農家の割合が全国に比べ高いように、生産現場の感覚を持つている人が非常に多いので、みんな食材のおいしさをよく知っているんですよ。

吉田 ● おいしいだけじゃなく、スーパーに行っても魚は安くて豊富ですよ。

有澤 ● 富山はすべてにおいて、恵まれているんですよ。地元にいると気がつきませんが、山も川も海もあり、あまりにも恵まれているので、富山にいて魅力を見つけようとしても、恵まれ過ぎて気づかないんです。

上野 ● あと魅力といえば、格好つけずに、いつも普段着でいられること。みんなパジャマみたいな格好で出歩いて「どうなんよ？」と思う時もあります。誰々のどこどこさんという感じが分かっていけば、わざわざ格好つけずに済むのです。富山はごんまりとした土地の中にながそろっているからでしょうか、人の出入りが比較的少ないと

いうのも、普段着でいられる理由かもしれません。いつも普段着でいられるということが、暮らしやすさにつながっているのでしょうか。五感を使った、季節を意識した生活ができます。

高橋 ● 富山に来たころは、私自身も格好をつけていたと思うんですよ。それがいつだったか、夕方に作業着で畑へ出掛けた時があって、「高橋さん、何してるの？」って聞かれたので、「ピーマンとってきたの」って答えたら、「高橋さん、変わったね」とか、「高橋さんって、東京から白い小さな犬を抱いてきた人ですよ？」って言われるんです。私が長靴を履いて、帽子をかぶって、長袖を着て、自転車で畑に出掛けるようになってからは「あの時の高橋さんよね？」って声をかけられるようになって、それではじめて「やっと受け入れてもらえたんだなあ」って、思えるようになったんです。東京ではそんな格好で外に出るなんて、考えられないですからね。

吉田 ● 気取らずに、自然体でいられるという土地柄も富山の魅力の一つなんですね。

有澤 ● 私の場合は借金からのスタートでしたが、なんとかなるものです。今の私は、周りのみんなが動かしてくる歯車にのせてもらっている感じですよ。

吉田 ● 受け入れてもらえるまでは試されることもあるけど、認めてもらえれば家族のように一生懸命に協力してくれるところがありますよ。それは、地元の人々のつながりがすごく強いということと、そして、富山で暮らすことを、地元のみなさんが期待していること、あらわれなだと思えます。そんな富山の人柄や魅力などを、今後もしっかりと情報発信していきたいと思っています。

上野 ● 目している、興味があることの裏返しで、その存在が求められている、ということだと思っので、安心していいと思います。そっでなければ注目もされません。お互い干渉しないようにという暗黙のルールのもとで生活している都会生活では、それはあり得ないことではじめはちょっと入りにくい、と思われても、長い目で定住を考えれば、後からどんどん入りやすくなります。

高橋 ● 私の場合には借金からのスタートでしたが、なんとかなるものです。今の私は、周りのみんなが動かしてくる歯車にのせてもらっている感じですよ。

吉田 ● 受け入れてもらえるまでは試されることもあるけど、認めてもらえれば家族のように一生懸命に協力してくれるところがありますよ。それは、地元の人々のつながりがすごく強いということと、そして、富山で暮らすことを、地元のみなさんが期待していること、あらわれなだと思えます。そんな富山の人柄や魅力などを、今後もしっかりと情報発信していきたいと思っています。

認められれば まわりが 育ててくれる

吉田 ● これからみなさんが取り組みたいことや、目指していることを聞かせてください。

有澤 ● 私は畑を守っていくことが、地域への恩返しだと思っています。将来の担い手ということについて考えると、新規就農はともハードルが高いので、もっと農業生産法人が若者を受け入れやすくなるような仕組みがあればいいなと思います。そこで力をつけた若者が独立して、この地で農業をやっていくという流れができれば富山はどんどん面白くなっていくと思います。

高橋 ● 私は富山でいい経験や勉強をさせてもらっているの、今のNPOを育てて、富山の人に引き継げればいいなあ、と思っています。

上野 ● 次の世代の子どもたちに、富山の魅力を伝える続けることが大切だと考えています。県内の人でも田舎経験があるかと思ったら、そうではない。富山で成長している子どもたちにも、もっと富山らしい体

験をさせて、「富山って、こういうところ」ということを五感で感じてもらえれば、将来、もっとも有力な担い手になります。僕は学習塾のようなことをやりはじめたのですが、そこで学習を教えるほかにも、子どもたちに様々な事に接して学んでもらう、地元のファンになつてもらえるよう、いろいろな話を伝えていきたいと思っています。

吉田 ● 富山に住んでみようかな？と考えている人に対して、どんなアドバイスをしますか？

有澤 ● 地元の人々や行政の方々にも、子どもたちと一緒にしてみても、どれだけの思いでやって来たのかを見極めるところがあると思うので、その点はしっかりと意識を持つ必要がありますね。

上野 ● まずお金については、物価はそんなに高くありませんし、近所づき合いができれば、おすそ分けの風習があるので、心配する必要はないと思うんですよ。高橋さんがお話されたように、地元の人が警戒してなかなか受け入れてくれないというのは、田舎暮らしをはじめの人であれば、誰もが経験することだと思います。でも受け入れないというのは、逆にいうと注

目している、興味があることの裏返しで、その存在が求められている、ということだと思っので、安心していいと思います。そっでなければ注目もされません。お互い干渉しないようにという暗黙のルールのもとで生活している都会生活では、それはあり得ないことではじめはちょっと入りにくい、と思われても、長い目で定住を考えれば、後からどんどん入りやすくなります。



利用者の笑顔に励まされることも多いという高橋さん。



富山型デイサービス カエルの子(朝日町 荒川南前田) 高橋きみ子さん
玄関先には、高橋さんの娘さんの友人であるアーティストが描いてくれた看板がかけられている。



「風楽里」では、ブルーベリーを煮込んだ甘酸っぱいソースがかかった「チーズケーキ(380円)」が人気。



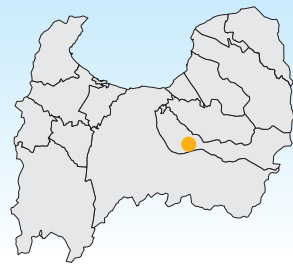
摘み取ったブルーベリーは、店頭販売のものや加工用に選果していく。



ブルーベリーは午前中の涼しい時間に、1粒ずつ手摘みするそう。

富山県農村環境創造基金

ふるさと ウォッチング



立山町

し だ に お

四谷尾地区

日本の原風景&食文化が 交流のハイライト！

立山町の中心部から東に約4.5kmに位置する四谷尾地区。のどかな山あいには、黒光りする屋根瓦、白く煌めく土壁など伝統的な家屋が点在しています。美しく広がる棚田や、清流がいたるところに見られ、日本の原風景の魅力が色濃く残る地区です。そんな古き良き日本の魅力を気軽に楽しんでもらえるよう、地区内には、都市農村交流の拠点施設「立山自然ふれあい館(昆虫王国立山)」があり、地区住民と共同で交流活動を推進しています。



▲カブトムシをイメージした愛らしい施設「立山自然ふれあい館」



▲外国のお客様と一緒に、臼と杵で餅つきを。身振り&手振りでコミュニケーションはバッチリ！

近年では、都市住民に加え、県内在住外国人や立山黒部アルペンルートを訪れる外国人観光客が、ニッポンの田舎を体感するため、訪れています。

都市農村交流の拠点施設 「立山自然ふれあい館」

平成15年4月、里山の自然と文化、魅力を発信し、都市住民との交流人口の拡大による地区の活性化を図ることを目的で「昆虫王国立山」に「立山自然ふれあい館」が設立されました。この「立山自然ふれあい館」は国、県からの補助を受けて、町が整備した「公設民営」施設の第1号となりました。

地元産旬の食材を 体験イベントに！

「立山自然ふれあい館」付近ではソバを栽培しており、香り豊かなそば粉が収穫されます。秋には、挽き立てのそば粉を使用したそば打ち体験を実施し、多数の親子連れや、食通の方々にも大好評。年末には、この四谷ソバを「年越しそば」として販売し、例年完売する人気商品ともなっています。



▲のどかな日本の原風景が広がる四谷尾地区

運営を支えているのは、 地区の皆さん！

味わい深いサツマイモ、香り高いソバ、種類豊富な山菜…。田舎ならではの豊かで美味しい食材に恵まれてはいますが、栽培、収穫、調理には地区住民の協力が必要不可欠です。サツマイモの植え付け、収穫体験には、四谷尾地区の住民が積極的に参加し、体験者へアドバイスすると同時に、地区住民自身も交流を楽しむ意識を持つようになっています。

また、「立山自然ふれあい館」には、「食文化部(メンバー)は、四谷尾地区の

元気なお母さん13人」があり、イベントや体験メニューの調理や、郷土料理の伝承を担当しています。地元食材の持ち味を最大限に活かしたレシピの研究や、食材の特産品化など、食による地域活性化を目指しています。



▲四谷尾地区の皆さんと一緒にサツマイモ掘り体験。四谷尾産のサツマイモは「極甘」です。

民話の舞台を訪ねてみませんか？

「門前の金瓶」

四谷尾に伝わるむかしむかしのおはなし。むかしむかし、四谷尾村の東の山ふところの「真崖」という所に、小さな寺がありました。その門前には、松や杉など、いろいろな木が、昼でも薄暗いほど生い茂っていました。寺には、金の瓶を持った和尚さんが住んでいて、それを眺めては喜んでいました。ある時、和尚さんは、大切にしていた金の瓶を、こっそり土の中へ埋めました。ところが、和尚さんはぼっくり死んでしまったのです。やがて、この話を聞いた村人たちは、「おらも金の瓶を掘ろう！」「おらも…おらもだ」と、毎日毎日、門前のあたりを掘りおこしました。しかし、掘っても掘っても、誰も掘りあてることができませんでした。

そんなある日、村人の夢の中に神様が現れて、「1月1日の朝、珍しい鳥の鳴き声を聞いた所に金の瓶がある。」とお告げになりました。それを聞いた村人たちは、これまで以上に、朝早くから夜遅くまで、あたりを掘りおこしました。

掘りおこされたところは、ほとんどん広がり、いつの間にか立派な田んぼができ、お米がたくさんとれるようになりました。それから、村の人たちは「生懸命働いたので、そこは立派な土地になり、生活も豊かになって、良い暮らしができるようになった。」

金の瓶は探し当てることができなかったけれど、金の瓶を見つけたと同じくらい金持ちになったというのです。



(立山町民話集より抜粋)



▲そば打ち体験を楽しんだ後は、味覚体験も！



また、サツマイモの植え付けから収穫まで、季節を通じた体験イベントを企画運営する等、年間を通じた集客を図っています。収穫の後は、お持ち帰りに加え、試食できることも魅力のひとつです。

新鮮・安全！ とやまの直売所

「食」に対する安全意識や健康志向の高まりにより、「地産地消」の農産物に注目が集まっている今日。生産者の顔が見えるから身体も心も安心できる、とやまならではの直売所をぜひ訪れてみてください。



JAみな穂農産物直売所



近隣住民がスーパーマーケットに行くのと同じ感覚で新鮮野菜を買いに来る地元密着型の農産物直売所。農家のお母さん手作りの漬物から、贈答用に人気が高い「入善深層水あわび」の販売まで、地域の魅力ある食材を提供し続けている。

★おすすめ人気商品★



- 深層水仕込みまめなみそ** 350円(500g)
- 汁なし坦々麺 (2食入)** 400円
- なす深層水漬け** 250円

入善産大豆とコシヒカリの麴を使い、海洋深層水で仕上げたまろやかな味わい。化学調味料や添加物を一切使用していないので安心。

入善、朝日産米を使用したさっぱりヘルシーなお米の麺。ゆで時間はわずか1分、しかも特製タレ付きなので支度も簡単手間いらず。

「農家のかあちゃん手作りの素朴さが魅力。ミネラルたっぷりの深層水を使うことで旨みもプラス。種類豊富な漬物は店の主力商品だ。

店舗データ 所/入善町入膳3489-1
Tel/0765-72-1190
営/9:00~17:00、土曜9:00~16:30(土曜の営業は7~12月のみ)
休/日曜、祝日

うなづき食菜館



宇奈月麦酒館と敷地をともにする『うなづき食菜館』は黒部ブランド商品など約350種を集めた新たな食の発信基地。黒部産二条大麦と黒部川扇状地の伏流水を使った麦茶をはじめ特色ある品揃えで観光客からも人気のスポットだ。

★おすすめ人気商品★



- モルト麦茶** 150円
- 土産ビールシュークリーム** 1個 150円
- 宇奈月ビールカレー** 各500円

黒部産の二条大麦と、ミネラル豊富な黒部の名水でつくられた麦茶。麦芽(モルト)ならではのコクとキレがあり、口の中で独特の甘みが広がる。

皮に黒ビール「カモシカ」を入れたオリジナルシューは、香ばしさとパニラの風味が好相性。レストランではコーヒーとセットで500円。

ビールのキレとスパイスの深いコクが調和。ケルシュ「十字峡」と肉・野菜・スパイスをじっくり煮込んだご当地ならではの逸品。

店舗データ 所/黒部市宇奈月町下立687 宇奈月麦酒館前
Tel/0765-65-1410
営/8:30~18:00、土・日曜8:30~18:30
休/無

池多朝どり特産市



「富山池多・食と農を考える女性の会」による朝どれ市。オープン前から行列ができ、開店後15分程で品薄になることもしばしば。昔から良質な野菜の産地として知られる池多地区は、千石豆、すいか、さつまいも、大根、りんごが特産だ。

★おすすめ人気商品★



- 赤ずいき** 1束 200円
- いもまんじゅう (3個入り)** 300円
- さつまいも** 3本 200円

サトイモの茎の部分である赤ずいき。土質の良い池多産だからこそ、きれいに長く伸びた姿が特長。酢の物にして食べるのがおすすめ。

中には「紅東」を使ったほくほくの餡がたっぷり。これだけ買いにわざわざ特産市に訪れる人も多そう。温めて食べるとさらに美味。

池多ならではの赤土で育った、「紅東(べにあづま)」という品種のさつまいも。甘味があり、現在ブランド化も推進されている。

店舗データ ①所/富山市池多1044 古洞の森入駐車場
Tel/076-436-7790(栗山美知子) 営/日曜10:00~12:00(5~12月中旬)
②所/富山市西押川 富山池多農業振興会館前
Tel/076-436-7790(栗山美知子) 営/水曜10:00~12:00(7~12月)

JAなのほな 農産物直売所



その時期の旬な野菜に加え、定番野菜やマイナーな香草野菜、果物、切り花など少量多品目の地元農産物を揃えるアンテナショップ。お気に入りの生産者の農産物を買って、朝早くから来店するお客さんも多いそう。

★おすすめ人気商品★



- りんご (玉林・こうたろう)** 価格は品種によって異なる
- 柿 (水島柿・富有柿・次郎柿)** 価格は品種によって異なる
- 白ネギ** 1束 120円

秋はりんごの季節。品種ごとに出荷される時期が異なり、「玉林」、「こうたろう」、「ふじ」の順に販売される。ぜひ食べ比べてみよう。

最も甘味があると評判高いのは「水島柿」。味は品種によって異なるので、お気に入りの柿を探してみてください。この時期は柿ジャムも販売。

冬場の鍋料理にはかかせない富山代表の野菜・白ネギ。甘味が強く、身がしまっているのが特長で、寒ければ寒いほど甘味が増す。

店舗データ 所/富山市田尻8-4
Tel/076-435-6111
営/9:30~18:30(4~12月)、9:30~18:00(1~3月)
休/第1・3・5月曜



梨入り焼肉のたれ

肉を柔らかくする作用がある呉羽産梨がたっぷり入ったたれ。利尻産昆布や県内産玉ねぎなど良質素材を使用。1本(200g入り) 400円

●生産者 梨の花工房・いわき(富山市)
●販売場所 富山市中央通り「街中サロン・樹の子」、JAなのほな農産物直売所



そば実ちゃんドレッシング

八尾町産のそばの実で作った安全で美味しいドレッシング。1本(200ml入り) 400円

●生産者 (農) 八尾農産物加工組合(富山市)
●販売場所 八尾ゆめの森ゆうゆう館



梨のコンポート

呉羽の梨農家によるコンポート。梨の風味と食感を活かした、自然な味わい。1瓶(450g入り) 500円

●生産者 ふれあい工房(富山市)
●販売場所 富山市中央通り「街中サロン・樹の子」、JAなのほな農産物直売所



コシヒカリ入りアップルパイ

自家生産のりんごと米を使用したアップルパイ。もちもち感とサクサク感が楽しめる。1個 170円

●生産者 (有)ファーム古井加工部(富山市)
●販売場所 富山市中央通り「街中サロン・樹の子」、富山市内スーパー「アップルサンショウ」「アルビス大久保店」



いなきびクッキー

宇奈月産のきびを使用した、きびのつぶつぶ感が絶妙で、香ばしさが残るクッキー。1袋(80g入り) 350円

●生産者 (農)うなづき食工房(黒部市)
●販売場所 うなづき食菜館、ショッピングセンター アイル・メルシー



ポンせんべい

朝日町産コシヒカリと塩だけで作られた昔懐かしいポン菓子。1袋(10枚入り) 350円

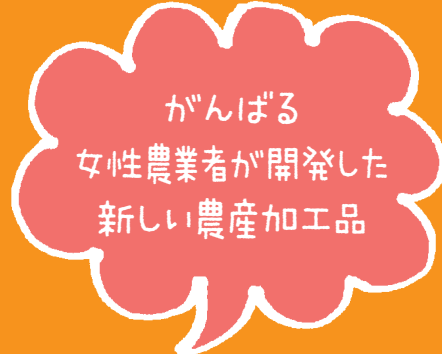
●生産者 (農) 食彩あさひ(朝日町)
●販売場所 元氣かあさんマーケット(朝日町SCアスカ内直売市)、なないろKAN(朝日町横水)



ぎゅぎゅとりんご

魚津市産りんごの美味しさが「ぎゅぎゅと」つまった果実。1袋(30g入り) 210円

●生産者 宮坂貞子さん(魚津市)
●販売場所 自宅直売所(魚津市大海寺新)、大坂屋ショップサンブラザ魚津店(季節限定)



県ではがんばる農村女性の起業活動を応援するため「がんばる女性起業発展支援事業」を実施しており、その事業を活用して多くの新しい農産加工品が誕生しています。

棚田に行こう!



むろやまの 室山野 (滑川市)



国道8号または滑川ICより主要地方道蓑輪・滑川インター線(県道51号線)を蓑輪方面へ目指すと、滑川市全体を望むことができる高台に整備された棚田が広がる。

とうぶくじの 東福寺野 (滑川市)



主要地方道蓑輪・滑川インター線(県道51号線)の改養寺交差点を上市方面へ目指す。富山中部広域農道の安田の交差点を山手側に目指し、県道335号線を3km進むと棚田が広がる。

ひかしたね 東種 (上市町)



上市町役場前の道路を東方向に進む。(車で約15分) 県道154号線の追分交差点を東方面へ向かうと東種地区。白山神社の南方向に棚田が広がる。

にしたね 西種 (上市町)



上市町役場前の道路を東方向に進む。(車で約15分) 県道154号線の追分交差点を直進方面が西種地区。日吉神社付近に「種の里」棚田オーナー田がある。ハゲ山遊歩道登り口がある。

見る・学ぶ

学ぼう滑川市と上市町の歴史

① ほたるいかミュージアム

滑川沖に生息するほたるいかの生態や、深海の神秘など、実際に見て楽しみながら学べる、世界唯一の、体感・体験型ミュージアム。



■住所 滑川市中川原410
■電話 076-476-9300

② 千鳥遺跡・千鳥地蔵

昔、西光寺から護摩堂へ行く山道で死体があり、その傍ら大きな鳥が飛び立つのが何度も見られた。その為村人が大きな木の株の祠に地蔵を祀り安置した。



■住所 滑川市堀の内字坂高500

③ 西田美術館

古代から現代に至る自然・宗教・芸術の一大調和を目指す特色のある美術館。シルクロードの遺産、ロシアのアイコンの常設展示の他、企画展も開催している。



■住所 上市町郷柿沢1
■電話 076-472-4352

④ 弓の里歴史文化館

遺跡出土品や民具、町内ゆかりの美術工芸作家の作品などを一般公開。また、隣の柿沢コミュニティセンターの陶芸教室では、1日体験コースが大人気。



■住所 上市町館182
■電話 076-473-8100

遊ぶ・体験する

楽しもう山里と海からの贈り物

A 深層水体験施設タランピア

深海333mから取水した海水・深層水を利用し、海の恵みをいっぱい受けた、健康増進やストレス解消などのリラクゼーションが体感できる。

■住所 滑川市中川原410
■電話 076-476-9303

B 東福寺野自然公園

富山平野を眼下に日本海から能登半島まで眺望でき、背景には立山連峰を仰ぐ。ふわふわドームなどの施設で自然を体いっぱい感じられる。

■住所 滑川市東福寺野字不水掛41
■電話 076-474-1141

C アルプスの湯

香湯や露天風呂、食堂や子供のプレイルームもあり、家族でくつろげる。6～11月の毎週火、木、土には音杉農産物直売組合による夕市を開催。

■住所 上市町湯上野8番地
■電話 076-473-9333

D ふるさと剣親自然公園

早乙女湖(上市川第2ダム)や雄大な森林など自然に親しめる公園。パークゴルフ、バーベキュー、オートキャンプなど様々な施設がある。

■住所 上市町千石3番地
■電話 076-472-0123



たずねてみよう 棚田のあるまち

滑川市・上市町編

越中とやま 食の王国フェスタ 2010

おいしい富山を、食べつくそう。



■日時 10/30(土)、31(日) 10:00~16:00

■場所 富山産業展示館 テクノホール
※JR富山駅北口および県総合運動公園(東側)臨時駐車場より無料シャトルバス運行

旬の食材の販売や多彩な食文化の紹介を通じて、更なる富山の食の魅力を県内外に発信し、「食のとやまブランド」をアピールします。

セントラルキッチン

越中長巻寿司

とやまの旬の幸で長巻寿司にチャレンジ!! 当日先着順。(30日(土)実施予定)



クイズショー

とやまの食をテーマとした、参加型ステージクイズショー。チャンピオンにはとやまの特産品をプレゼント!(31日(日)実施予定)

NHK 富山

ふるさとの食にっぽんの食 富山フェスティバル

牧野直子の家族が元気になる簡単レシピ

NHK「きょうの料理」でおなじみ牧野直子さんによる料理実演です。



「とやま食の匠・創作の匠」料理実演

「とやま食の匠」に認定されている料理人が県産食材を使って腕を振るう、料理実演。



●その他

KNBラジオタイアップ企画 大ジャンケン大会



朝採れ軽トラ市

「軽トラ」で旬の野菜を大量販売。畑と食卓が直結するボリュームたっぷりの迫力と楽しさあふれる内容です。



極味街

売り切れ御免!の食の匠による「地産地匠弁当」やこだわりのスイーツを販売。バラエティに富んだ県内こだわりメニューもずらりのラインナップ。

地酒スイーツ

県内の酒蔵とパティシエ、旬のスイーツがひとつになる!? 新しい地産地消スイーツが誕生します。

富山どんぶり饗宴

富山の名物を創出!「究極のどんぶり」をお楽しみに。
●黒部名水ポーク丼
●白エビかき揚げ丼 ほか

王国うまいもん市場

県内全域からイチオシの特産品が大集合!
●ます寿司 ●米粉パン ●ワイン
●かぶら寿司 ●りんご ●あゆ塩焼
●きのこ ●里芋 ほか

とやま食の大学

富山の食文化や郷土料理にふれる体験が盛りだくさん!
●みょうが寿し作り体験
●高岡のごっつお、食べてみられ ほか

取組み紹介

富山の優れた食材や商品を紹介。地産地消応援団の活動や農商工連携による開発商品、Eマーク商品の紹介 など

ぐるっと王国クイズラリー

富山の食についてのクイズラリー。解答者には、ガラボン抽選で富山の特産品をプレゼント!(各日・先着1,000組まで)



おいしさキキトとやま産 広がる、地産地消運動!

食や環境などに対する関心が年々高まっている中、富山県では地産地消を推進するためのさまざまな運動が行われています。その取り組みをご紹介します。

とやま地産地消県民交流フェア2010

平成22年7月4日(日)「地産地消県民交流フェア2010」が開催されました。農産物の直売や、地域資源を活用した新商品の展示の他に、俳優の地井武男さんを講師にむかえた講演も行われました。さらに県内で地産地消の活動に積極的に取り組む事例発表もあり、約200名の方が聴講されました。地産地消の意義や、富山が誇る素晴らしい食材、食文化について理解を深めるイベントになりました。

農産物直売会 & 地域資源等新商品展示



▲県内各地のJA女性部や農村女性グループなど16団体が出店。旬の野菜や切り花などを販売しました。



▲あいにくの雨にもかかわらず、約5千人の方に訪れていただきました。



▲県内企業12社が出展、県産材を活用した新商品の試食など、来場者に新商品の特徴を説明しました。



▲特産加工品などの即売も行い、多くの人で賑わいました。



▲県産玉ねぎの詰め放題が行われ、袋いっぱい玉ねぎを詰め込む姿が見られました。



▲富山大学附属小学校4年2組の児童たちが、「農家の仕事」「特産野菜のレシピ」を配布しました。

とやま地産地消シンポジウム2010

「ふるさと元気印 ～チイの地産地消のススメ～」



●講師 地井武男氏[俳優]
1942年生まれ、千葉県出身
現在KNBテレビ「ちい散歩」「和風総本家」レギュラー出演中
奥さまが富山県出身ということもあり、富山県には年に何度も訪れているそうで、富山県の魅力や地産地消にまつわる話をいただきました。また食料自給率の問題について、みんなで食について考え、自分たちで自分たちのモノを作る意識を大事にしていきたい、と語りを語っていただきました。



事例発表



農産物直売所経営者 農産物直売で地域おこし
中陳等氏 (地産の黒部 有限責任事業組合代表)



地産地消の仕事を 農産物直売と「とことん高岡」で地産地消
浦上節子氏 (高岡市農業センター 副所長)



地域資源活用事業者 地域資源活用事業と地産地消
立浪康広氏 (山元醸造株式会社 営業部長)

地産地消「とやまの旬」応援団を大募集!

富山県では、「地産地消」を県民ぐるみの幅広い運動としていくため、地産地消に取り組む企業、団体、個人を「とやまの旬」応援団として募集しています。

登録者数(平成22年9月5日現在) 個人...1,522名/企業・団体490団体

登録するとこんな特典があるよ!

- ① イベントや農業体験活動の情報が受けられる!
- ② 応援団員の情報や活動内容をHP等に紹介してもらえる!
- ③ 応援団の提案活動に対し、10万円を限度に支援する制度あり!

※H22年度の提案活動支援事業の応募は終了しました。

●応募方法/下記のHPからダウンロードし、必要事項を明記のうえ、郵送・FAXまたはEメールでご応募下さい。

富山県農産物産品のブランド推進班
Tel/076-444-3271 Fax/076-444-4410
E-mail/chisanchisho@esp.pref.toyama.lg.jp
HP/http://www.pref.toyama.jp/cms_sec/1613/kj00008425.html

「県産品購入ポイント制度」スタート!

10月10日(日)より約1ヶ月の間、県産品を購入してシールを集めて応募すると、抽選で150名に県産品が当たるポイント制度が実施されます。応募方法は、食品スーパーなどで購入した青果、肉、鮮魚等に貼ってある「地産地消」[「フリスラベル」]のシールを集め、応募用紙に貼って投函するだけ。たくさんのご応募をお待ちしています。

実施期間: 10月10日(日)~11月20日(土)(郵送する場合は11月25日(木)まで県農産品課へ)
対象品目: 野菜、果実、鮮魚、肉類、加工食品など
応募方法: 商品に貼り付けてある県産品表示シールやフリスラベルを10枚1口で応募。(各店舗に備え付けの応募用紙、応募箱を利用)

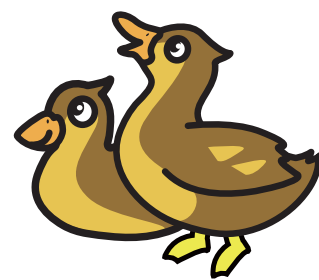
実施場所: 県内の食品スーパーマーケット、青果店、百貨店、加工食品製造直売所

●主なシール





水不足の解消にかかせない 氷見市最大のため池



氷見市とため池

氷見は富山湾を隔てて立山連峰からのぼる朝日を見ながら「氷見」が語源ともいわれ、縄文時代からの遺跡、古墳が数多くみられます。「古墳あれば豪族あり、豪族あれば村落あり、村落あれば水田あり、水田あれば用水あり」といわれていますが、氷見の用水は標高300〜500mの低丘陵を水源とする小河川に依存していることから、その水量は少なく、水田を養う用水について農民は昔から苦勞し、大小3200余りのため池を築堤してきました。

現在ではため池の数は減ってきていますが、いまだ現存する2000余りのため池は氷見市の農業に欠かせない重要な水利施設です。その中でも

特に貯水量が多く代表的なものでして桑院ため池があげられます。

桑院ため池の建設により安定した生産へ

桑院ため池受益785haは上庄谷と称する一団地であり、小さなため池群を主な水源としていましたが、恒常的な水不足による減収に農民は常に頭を悩ませていました。2〜3割を超える減収が頻繁に発生したことから晴天が数日続くと水利用について



踏車(ふみぐるま)によるかんがい状況

た。これは氷見地区の水不足の深刻さをものごとっています。国・県営事業のパイプラインの総延長は153.2kmと長く、桑院ため池はかんがい排水事業整備施設の中でも上庄谷から氷見北部地区一帯に補給水を送る重要な役割を担っています。

桑院ため池の防災的役割

桑院ため池の水位は満水より低く管理されており、近年のゲリラ豪雨の際には急激な出水をため池で一旦受け止め、排水量を調整することにより桑院川下流及び上庄川周辺集落を洪水から守る防災的な働きも持っています。

水分神社祭礼

毎年6月10日に、ため池堤防近くに建立された水分神社で、神事を行



水分神社祭礼



片折翁の像

い、神の化身とされる鯉も放流し、施設の安全と清らかな水による豊作を祈願しています。かんがい対策に骨身を削りご尽力いただいた片折十次郎翁の銅像も作られています。

市民の憩いの場

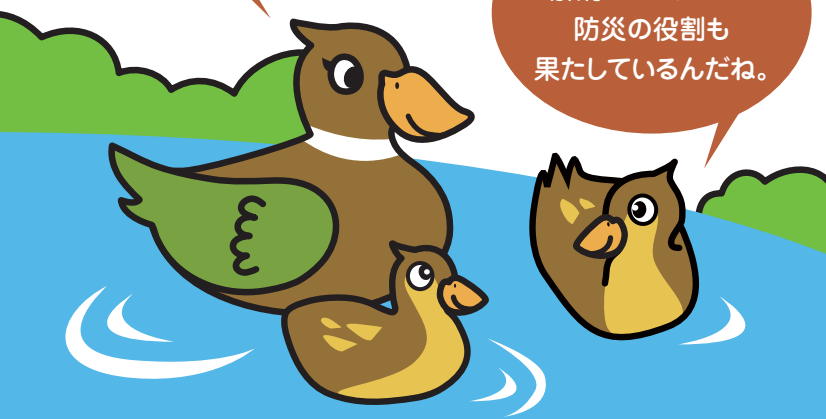
平成17〜18年に田園空間整備事業でため池周辺の散策路及び休憩施設等が整備され、市民の憩いの場としても親しまれています。また豊かな自然環境から小学生の生き物学習、自然学習にも利用されています。



小学生の生き物学習

氷見の水不足は深刻だったのね。ため池が整備されるまでの農民の暮らしは大変そうね。

ため池は、水不足を解消してくれるし、防災の役割も果たしているんだね。



- 土地改良広辞苑**
- ・かんがい：農作物を育てるために、田んぼや畑に水をひくこと。
 - ・ため池：かんがいのための造られた土堰堤の貯水池をいう。
 - ・ダム：溪谷、河川などを横断して造られる構造物。用水の取り入れに必要な水位を確保する目的のダムを取水ダムという。



桑院ため池の全景

[桑院ため池]

氷見市桑院地区内の桑院川上流のため池。国・県営かんがい排水事業の導入により、氷見市上庄谷一帯、氷見北部地区一帯を受益地とする。かんがい面積1469ha。総貯水量794,400m³、堤高23.03mと氷見市で最大のため池。五位ダムから氷見地区への導水量は660万m³。10a当り年間200m³の補給水。その中でも桑院ため池下流の上庄幹線は導水路中最大の受益地を有する。



「富山県農村振興技術連盟写真展」の作品募集

「伝えます。とやまの水と里」をテーマに、以下についての作品を募集しています。

- ① 用排水路やため池、農村公園などの農業農村整備事業や、農業土木技術の役割、今も受け継がれている成果などを紹介するもの
- ② 地域特産物の栽培や省力化された農作業など、特徴ある営農を紹介するもの
- ③ 農村における伝統的な行事や地域文化、美しい景観など、農業農村のもつ多面的な機能を紹介するもの



▲最優秀賞受賞作品「タクアンの取込」(平成21年度)



▲富山県土地改良事業団体連合会長賞受賞作品「ひまわり」と「やぎ」(平成21年度)

●募集期間(締切日):平成22年11月26日(金)

●表彰

富山県農村振興技術連盟写真展最優秀賞	1点
富山県土地改良事業団体連合会長賞	1点
富山県農林水産公社理事長賞	1点
優秀賞	6点
佳作	6点

●申込方法及び問い合わせ先

富山県農林水産部農村整備課 庄司	076-444-9624
新川農林振興センター 農村整備課 室	0765-22-9140
富山農林振興センター 指導課 飛世	076-444-4467
高岡農林振興センター 指導課 高木	0766-26-8443
砺波農林振興センター 農村整備課 水島	0763-32-8129
富山県土地改良事業団体連合会 筒井	076-424-3300

●その他要件

- ・作品は、お一人様3点まで
- ・作品のサイズは、「ワイド四切り」以内。組み写真もOK
- ・富山県内で撮影したものに限りです
- ・入賞作品の著作権は主催者に帰属します
- ・入賞作品の電子データ・ネガ・ポジフィルムは、後日提出をお願いします
- 作品展示期間:平成23年1月28日(金)～30日(日)他
- 作品展示場所:県民会館ギャラリーC他

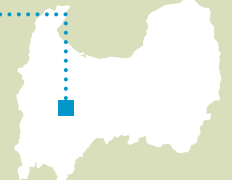
※上記の外にも日時、場所を変更して展示を予定しています。

地域づくりレポート

しもむら

砺波市(庄川町青島) 下村地域

(平成22年度農村環境保全優良活動コンクール知事賞受賞)



「農地・水・環境保全向上対策」事業を通して
伝統と魅力ある地域の継承

●砺波市の南西部、庄川扇状地(砺波平野)の扇頂部に位置する下村地域は、世帯数82戸・農地面積55haで、良好な水・気候・地質などから古くより水稻種籾の生産地として広く知られています。

●当地域の営農は、1戸の担い手農家と機械利用組合の農業機械共同使用体制で行われています。施設保全活動として、草刈り等を農家が主体に実施するほか、非農家との共同作業で水路の泥上げを行っていますが、近年、地域住民の高齢化と後継者不足で水田の委託化が進行しています。また、昭和50年代前半に実施したほ場整備事業(30a区画)で整備された水路等も30年以上経過し老朽化していることから、本事業に取り組む事となりました。

●当地域では、排水路法面に雑草抑制力が高く、法面保護効果のあるセンチピードグラスシートの植栽、用水路の目地補修、遊休農用地を利用して子ども達と一緒に花壇の造成、水難防止・ゴミ投げ捨て防止の看板設置など、農家・非農家・老若男女問わず、地域全体で取り組んでいます。もともと、左義長・獅子舞・夜高行灯・納涼祭・スポレクなどたくさんの行事がありますが、本事業を通して改めて環境保全の大切さに気づき、また、これまで別々に活動してきた組織が一緒に活動する世代間交流が増えたことで、地域の輪が広がり一体感・絆がさらに深まりました。これからも、みんなで伝統と魅力ある地域を守っていききたいと思います。

下村地域環境保全推進委員会 代表 石黒 幸雄



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。

本誌の内容が富山県HPでもご覧になれます。

ふるさと夢とやま

検索