

# ふるさと夢とやま

No.31

食と農とむらを考える情報誌



- ふるさとウォッチング  
黒部市鏡野地区  
高岡市福岡町小野集落
- 広がる施設園芸 水稲育苗ハウスをフル活用
- 中山間地域チャレンジ支援事業  
菅沼の世界遺産を次世代に引き継ぐ
- 第2期 富山県食育推進計画を策定
- カモ親子の農村日記 常願寺川水の恵み
- とやま帰農塾2013
- 第2 「とやまの農山村写真展」受賞作品

# いふるさと / オツチング



01

## 後世に先人の知恵を伝えたい 十二貫野用水・鏡野地区巻江 こうりやく隊

江戸後期に、黒部市の十二貫野台地に造られた十二貫野用水の「巻江」の管理・保全を行い、先人の「水を使う知恵」を後世に伝えることを目的に、J Aくらべ女性部（高本一恵部長）は、3年前に「十二貫野用水・鏡野地区巻江こうりやく隊」を結成しました。170年程前に造られた「巻江」についての学習会や江ざらいを行うと共に、かつて自生していたササユリの復活に向けた取り組みを行っています。

### ☆先人が築いた十二貫野台地を潤す知恵 「用水」と「巻江」等による水の反復利用

#### 巻江で

一滴たりとも...

黒部市の十二貫野台地は肥沃な土地でありながら、標高250mにあるため、黒部川本流から水を引くことができず、開拓されずにいました。

天保年間に「椎名道三」が加賀藩の命を受け、「十二貫野用水」を完成させましたが、谷川の水を集めて利用するという設計上、開削当初から水不足が懸念されていました。

一滴でも多くの水が欲しいという願望から、農民たちはさまざまな知恵を取り入れてきました。その一つが「巻江」の利用です。

上位段丘面からの浸透水が下位段丘面で湧き出てくる水のほか、谷水やかんがいの排水などを拾って、再び台地に導水する十二貫野台地独特の小用水が巻江です。

かつては58本の巻江が掘られていましたが、県営かんがい排水事業により用水が確保されたことなどから、現在利用されているのは、3本のみとなっています。

#### 黒部市鏡野地区



まきえ

十二貫野台地巻江群位置



▲先人が築いた水を使う知恵「巻江」、十二貫野台地を潤す



「巻江」の江ざらいに取り組んだ「こうりやく隊」の皆さん

「こうりやく」とは、  
「協力する」、  
「手伝う」という  
意味の方言です。



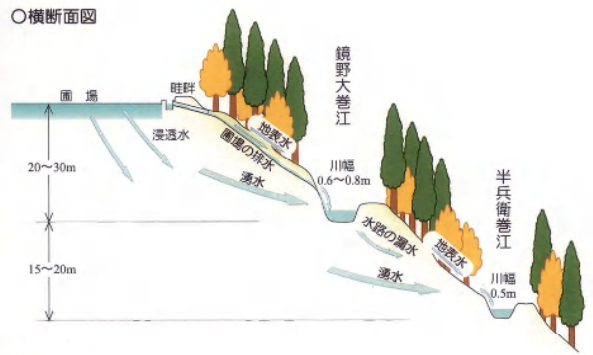
▲湧水やかんがいの排水を「巻江」に集めて反復利用



▲鏡野地区「半兵衛巻江」の江ざらいに取り組む「こうりやく隊」  
…大切な水が台地を潤す…

黒部市田家・鏡野地区の高齢者から、先人たちの「水の確保」にまつわる苦労話を聞いたJ Aくろへ女性部の高本部長が、「巻江」という水を使うための知恵・技術を多くの人々に知ってもらい、後生に伝えたいと呼びかけ、「こうりやく隊」が結成されました。

「こうりやく」  
「くろへ」  
「すくろや」



▲一滴の水も無駄にしない「巻江」

江ざらい…先人の  
遺産を残す、守る。

「巻江」など山中の春の用水は、土砂や、倒木、樹の枝、落ち葉などが堆積しています。24年5月、「こうりやく隊」では、「巻江」の歴史を学んだあと、水路を埋めた落ち葉などを拾い集めたり、草刈りなどの作業に心地よい汗を流しました。特に、23年は大雪で、樹木が倒れており、みんなで力を合わせて伐採し、貴重な水がスムーズに流れるようにしました。また、新緑に包まれた巻江跡を散策し、先人の知恵や苦労に思いをはせました。

当初は25名のJ A女性部員の参加でしたが、24年は、「先人の知恵をしっかり」と伝えたいと、黒部市内外から57名が参加されました。「こうりやく隊」では、今後、巻江周辺をトレッキングコースとして活用するなど、みんなで力を合わせ守り、後生に伝える活動をしていくこととしています。

ササユリ復活を夢見て！  
気長に！根気よく！

当地はかつて「ササユリ」の自生地でしたが、自然環境の変化などにより、ほとんど見られなくなっていました。

このため、「こうりやく隊」では、「美の里保全活動支援事業」などを活用し、ササユリを自生地に復活させることも、新幹線新黒部駅（仮称）周辺にも飾ることができればと取り組んでいます。

メンバーは、新川農林振興センターの職員から、種子の選別と播種、植え付けなどについて講習を受けました。環境に大変敏感な植物です。いかに球根を育てるかなど、栽培のポイントを熱心に学びました。



▲ササユリ(開花:6~7月頃)



▲ササユリの復活は、「種子選別」の細かい作業から

市内の栽培者から譲り受け選別した種子を、昨年12月にプランターに播種し、「赤ちゃん」を育てるように大切に世話をしています。

球根が1センチになるまで2年、花が咲くまで5年から8年間。息の長い取り組みですが、ササユリが山に復活するのを夢見て、みんなで地道に頑張っています。





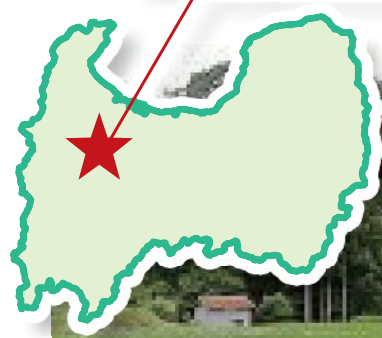
.02

# 仲間と一緒に元氣なむらづくり

『小野のじやがいもは最高』—高岡市福岡町小野集落の、水はけのよい赤土で育つじやがいもは、地元では以前からそのおいしさが知られていました。収穫後、泥つきのまま陰干しし、低温保存で熟成させた男爵イモは、ゆでるとホクホク。そんなじやがいもを小野の特産品にしようと、集落ぐるみで取り組んでいます。



高岡市  
福岡町小野集落



## みんなで集落の農地を守ろう

高岡市福岡町小野集落では、以前から自家用としてじやがいもを作ってきました。里山のきれいな空気と水等すばらしい環境と風土の中で育ったじやがいもは、地元の収穫祭でも人気の一品でした。

そんなじやがいもが小野の特産品として知れ渡るようになったきっかけは、平成19年に所有者の女性が耕作できずに荒れていた2haの水田を小野自治会が借り、じやがいも畑として再生したことでした。以前は、集落内の44戸全てが米作りを行っていました。しかし、若い人が山を降り、高齢化が進むにつれて、荒れた農地が増え

てきました。美しい小野の棚田の風景を守り、集落の活性化を図るため、小野自治会員が一致団結して、じやがいもの栽培拡大に乗り出したのです。

### オーナー制で 都市住民と交流

平成20年の春から、オーナー制を取り入れ、広く地域外の方にも小野のじやがいもを知ってもらえるようになりました。4月の種いもの植え付け

と、7月の収穫日には、市内各地からオーナーが参加します。収穫の後は、とれたてのじゃがいもを囲んで、参加者との交流も行います。市街地の方はなかなか訪れる機会の少ない五位山地区ですが、そんな方たちにも小野を知ってもらおうという機会となっています。



小野のじゃがいも作りは、全て手作業。普段は畑仕事とは縁遠いお嫁さんたちも、積極的に参加してくれます。人手の必要な収穫は、まさに集落総出で行い、畑には子どもたちの姿も多く見られます。じゃがいも畑は、集落の人同士の交流の場にもなっているのです。

## 地元産食材を使った コロッケが学校給食に

おいしさに定評のある小野のじゃがいもは、高岡市の学校給食の食材にも利用されています。市が小野自治会から買い取った2トンのじゃがいもは、地場産食材とあわせてコロッケへと加工されます。

平成24年度は、小松菜を使った「なつばコロッケ」、さつまいもとりんごを使った「高岡元気コロッケ」の2種類のコロッケを作りました。秋から冬にかけて、3回ずつの計6回、96,000個のコロッケが高岡市内の全小中学校で提供されました。小野のおじいちゃん・おばあちゃんが作ったじゃがいものおいしさは、広くまちの子どもたちにも届いています。



## 地域を元気にしよう！

### 小野を盛り上げ隊！



## りんご農家 小西久博さん

脱サラして、りんごの栽培に携わる小西さん。自分が作ったりんごを「おいしい」と言ってもらって食べてもらったり、「また注文お願いね」と頼まれることが励みになります。栽培には多くの苦労もあります。そんな時は、以前、人から言われた「あなたはこうなる運命やったんや」という言葉を思い出してがんばっているそうです。

これからも、無理せずに、今までどおり、みんなに喜んでもらえるりんごづくりにしていきます。

## いもの会 高木良雄さん

じねんじよのパイプ栽培に取り組む「いもの会」が始まって20年以上、今は9人の会員で年間600本のじねんじよを栽培しています。

会員の中心となっているのは40〜50代の働き盛りの世代。仕事の合間をぬって、じねんじよ畑の手入れをしています。ゆくゆくは栽培本数を増やして道の駅等に販路を拡大したいという思いもあるそうです。

1番の楽しみは、いろいろを囲んでの忘年会。「まだまだ大丈夫。元気なうちが続けていきたい。」と高木さんは元気に笑っています。





広がる  
施設園芸

# 水稲育苗ハウスをフル活用

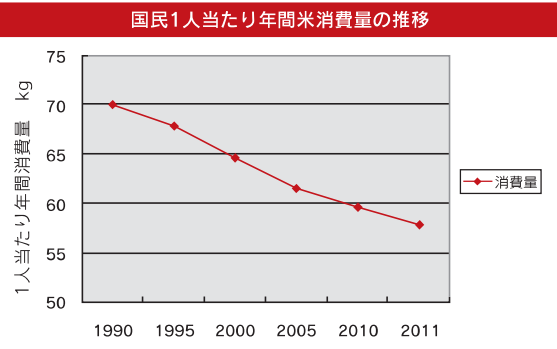
多彩な園芸品目を「知恵」と「技」で生産

## 園芸作物を新規導入する農家が急増

食の多様化などから米消費量は年々減少し、米の生産調整や米価の低迷が続く中、富山県内の稲作経営体では、経営規模拡大や集落営農組織化等に取り組んできました。

このような中、経営体によっては農産物の販売収入をより高めようと、高品質・良食味な米の生産に加え、機械・施設や労働力の有効活用を図り、新たに園芸生産に取り組むなど、経営の複合化が進展しています。

▲ハウス栽培が増加する「こまつな」



年度	新規導入経営体数		計
	園芸品目新規導入	園芸品目追加導入	
平成21年度	127	42	169
平成22年度	80	86	166
平成23年度	62	69	131
合計	269	197	466

単位: 戸・組織  
富山県(農産食品課)調べ

## 水稲育苗あとのビニールハウスで園芸生産

複合経営として園芸生産に取り組む経営体の中には、既存の水稲育苗ハウスを活用した施設園芸に取り組む事例も多くみられ、野菜、果樹、花きなど、活用方法は多彩です。

## 雨よけによる高品質生産

### こまつな

水稲育苗ハウスの活用として最も多い事例がこまつなの栽培です。特に、集落営農組織で多く取り組まれ、集落内の女性や高齢者等を周年雇用し農業所得に結びつけています。こまつな栽培は、播種から収穫に要する日数が夏期で20日間、冬期でも50日間と比較的短いことから、同一のハウスで年間5〜6回栽培できます。また、ハウス栽培なので天候に左右されず品質の良いこまつなが安定的に生産できる利点があります。

## ラズベリー

ラズベリーは、これまで富山県内でほとんど生産されておらず、国内で流通するラズベリーの大半が外国産です。このため、洋菓子業界からは、「できれば新鮮で香り豊かな地元産を扱いたい」との強い要望があり、県では平成23年度から「とやまベリーベリープロジェクト」を企画し、ラズベリーやブルーベリーの栽培を推進していきます。

現在、入善町・小矢部市内の大規模稲作経営体で水稲育苗ハウスを活用した、ラズベリーのポット栽培により、**梅雨の影響をうけない高品質な果実**が生産されています。

また、県では、

果実が速やかに県内のホテルや洋菓子店等へ流通するよう、新たな仕組みづくりに取り組んでいます。



▲とやまベリーベリープロジェクトで取り組まれる「ラズベリー」のポット栽培

## ストック

一般的に、冬期間に切り花を生産する場合は、暖房が必要です。しかし富山県内で「ストック」を生産する場合、**冬期間でも、無加温の施設で生産**が可能です。そのため、現在、射水市を中心に県内で約30経営体が秋から

冬にかけて水稲育苗ハウスを活用し、ストック栽培に取り組んでいます。ストックは淡い花色と特有の香りがあり、春を象徴する切り花として全国的に需要が高く、冬期間に県内外へ出荷されています。



▲高品質の「ストック」生産に向けて

## 冬期間の寒さを付加価値に結びつけた『とやまのカンカン野菜』の生産

『とやまのカンカン野菜』とは、「低温下でゆっくり育てる」「寒気にさらす」「一定期間貯蔵する」ことで野菜が糖度を増すなど、**冬の寒さで美味しくなるメカニズムを最大限に利用した『とやま』ならではの高付加価値野菜**です。

特に冬期間に収穫することから、水稲育苗ハウスで、数多くの野菜が栽培されています。

## 寒締めほうれんそう

寒締めほうれんそうは『カンカン野菜』を代表する品目であり、水稲育苗ハウスなどで、10月上・中旬に種を播いて12月までに大きく育てたほうれんそうを冬期間の寒気にさらし、**糖**

**度8度以上になったものから収穫します**(通常栽培では4度)。特に、寒締めほうれんそうは生育期間が90日以上と長いことから、**甘さに加え葉肉が厚く、モチツとした食感が特長**です。



▲「カンカン野菜」を代表する寒締めほうれんそう

## ハウスねぎ

従来の白ねぎ栽培では、生育期間中に4〜5回の土寄せ作業を行い、軟白部(長ねぎの白い部分)をつくり出す。しかし、ハウスねぎは、土寄せ作業を行わず、十分に太らせたねぎを、11月頃から光を通さない幅広のフィルムで覆い、30日間以上遮光して40cm以上の軟白部をつくり出します。そのため、**ハウスねぎはとても柔らかく、更に、冬期間収穫することで甘みが強く、緑葉も美味しく食べられます。**



▲柔らかく甘いハウスねぎ

## プチヴェール

プチヴェールは、世界初の結球しない芽キャベツで、すっと伸びた茎と本葉のわき芽(側芽)を収穫します。収穫されたわき芽は、外観が満開のバラに似ており、1株から50〜80個収穫で

きます。ハウス内で寒風にさらされた**プチヴェールは甘さを増し**、12月下旬から3月頃まで収穫されます。現在射水市や入善町で生産拡大を図っています。



▲新しい野菜プチヴェール

## 農業所得の拡大と消費ニーズを満たすために!

園芸の産地間競争が益々激化する中、消費者や実需者からは新鮮で安全・安心な商品を安定的に供給してほしいといったニーズが根強く、その対応策の一つとして、作柄が天候に左右されにくいビニールハウスなど施設での栽培が有効とされています。

特に、県内には数多くの水稲育苗用ハウスがありますが、実際に水稲育苗として使用される期間は極めて短く、6月から翌春3月まで遊休しているハウスが大半です。

今後、このような水稲育苗ハウスを農業者や農業関係者の「知恵」と「技」で活用拡大を図り、**県民の皆さんに高品質な園芸作物を安定的に提供**するとともに、**農業者の所得の拡大**にも結びつけばと期待されています。



# 菅沼の世界遺産を 次世代に引き継ぐ

菅沼集落は、平成7年に相倉と荻町とともに世界遺産「白川郷・五箇山の合掌造り集落」として登録されました。この世界遺産は、単に景観の美しさだけでなく、田畑や雪持林（ゆきもちりん）と呼ばれる防雪林、合掌の材料となる森や茅場といった山村集落を取り巻く環境の素晴らしさが評価されています。しかしながら、集落は現在5世帯27名と小規模で、住民の力だけでは維持していくことが困難になりつつあり、県の中山間地域チャレンジ支援事業を活用した「合掌の森（茅場）」再生に取り組んでいます。



▲住民による茅場再生に向けての勉強会（H23）

## 『合掌の森』を再生する

五箇山では、古くから各戸において合掌造りの屋根材となる茅（コガヤ）の採取場（茅場）を所有し、下草刈りなどの手入れを行って、大切に管理されてきました。

昭和40年代に入り、戸数の減少や高齢化等により、管理が徐々に行えなくなり、現在は、多くの茅場の管理は富山県西部森林組合に委託されています。また、放棄された茅場も増加しています。現在の茅の自給率は40%程度に低下しています。（菅沼集落は約50%）不足分は県外からオガヤ（ススキ）を代用品として購入しており、より本物の世界遺産（真正性）を次世代に引き継ぐためにも、合掌の材料となる

茅の自給率向上が叫ばれるようになりました。

このような背景のもと、菅沼集落では、住民による「越中五箇山菅沼集落保存顕彰会」が中心となって、23年度から「合掌の森」再生に向けての取り組みを始めました。

まずは住民みんなで古くから茅場管理の方法を学ぶ勉強会を開催したり、他集落の茅場等の視察などを実施しました。また、実作業には、他地域から多くの団体や企業に協力していただけるようになり、世界遺産保全のための新たな合力（コリーヤク）が生まれ始めています。



## 中山間地域チャレンジ支援事業とは

過疎化・高齢化が進行する中山間地域では、担い手不足が深刻な状況にあり、農業生産活動の継続はもとより、集落の維持も困難になりつつあります。

このため、本事業は、集落のみならず地域内外の企業や団体等の新たな担い手と連携して行う地域活性化活動を支援することにより、集落の維持・活性化を図ることを目的としています。





# 新たなコーリヤクの形を求めて

## 都市住民との連携

23年度から、(社)日本茅葺き文化協会の協力を得て、「茅刈り体験ワークショップ」を実施しています。1泊2日で参加料1万円(交通費は自己負担)にもかかわらず、大変な作業を手伝いに全国各地から多くの方々に参加いただきました。



▲ワークショップのチラシ

## 企業との連携

24年度より、中日本高速道路(株)(NEXCO中日本)と越中五箇山菅沼集落保存顕彰会との間で、地域の環境整備活動等を取り組む旨の協定を締結し、茅の再生・活用に関する取り組みを始めます。

具体的には、9月に茅場の下草刈り、10月に茅刈りと茅葺き体験、11月に茅株の採取と株植え作業の活動を実施しました。



▲NEXCO中日本との協定調印式(H24年9月)

## 大学との連携

23年度からは、2年連続でコーリヤク隊と称して筑波大学の学生に茅場の下草刈りの協力をいただいております。これ以外にも五箇山の他集落で楮(和紙の材料)の下草刈りや棚田の草むしり作業等を手伝っていただくなどとても頼もしい助っ人です。夜には、住民との懇親会もあり、若者との楽しい交流の機会となっています。



▲筑波大学のコーリヤク隊との茅場下草刈り



筑波大学のコーリヤク隊との懇親会▶

# 『合掌の森』再生のながれ

越中五箇山菅沼集落保存顕彰会では、23年10月、菅沼集落展望広場の向かいに新たに茅場を造成(約1000㎡)し、多くのコーリヤクをいただきながら、草刈り、茅株の採取、株植え(計300株程度・成長すれば200束程度)作業を実施しました。茅株を植えてから刈り取りが出来るまで成長するには、約5年かかると言われており、以後は、毎年刈り取り可能となるそうです。

それまでは、既存の茅場の刈り取り体験を実施し、刈り取りのノウハウを蓄積しています。刈り取った茅は、冬場の雪囲いとして利用し、春に乾燥した茅を使って屋根葺き材として利用します。また、交換した古茅は、昔から畑にまき、肥料として使用され、土に帰ります。まさに「合掌の森」は究極の工口循環です。



▲下草刈り作業(6月~9月:2回程度)



▲茅株の採取作業(11月中旬)



▲茅株植え作業(11月中旬)



▲茅刈り作業(10月下旬~11月上旬)



▲茅雪囲い作業(10月下旬~11月上旬)▶

# 第2期

県民運動として食育の実践を!



## 富山県食育推進計画を策定

富山県では、平成18年に「富山県食育推進計画」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ることができるよう、市町村、関係団体等と連携・協力し、「食育」を推進してきました。

この間、食育への関心は高まってきましたが、栄養バランスのよい食事の実践や、食の簡便化・外部化、生活習慣病の増加、食べ残しなど、食をめぐる多くの課題が見られます。「食育に関心がある」から「食育を実践する」へ、引き続き幅広い県民運動として実施していくことが重要です。

このため、「第2期富山県食育推進計画」(計画期間：平成24年～28年度)を策定し、「食育推進の3つのポイント」の実践に向けた取り組みの充実を図ることとしています。

### 第2期

## 県食育推進計画の概要

### 食育推進の3つのポイント

### 7つの推進事項

ポイント  
1

富山の「食」に着目した  
富山型食生活の推進



富山型食生活の普及など県民運動の展開

- 食育推進運動の継続・充実(食育月間の設定(6, 11月)等)
- 食育推進体制の充実(食育推進会議を核とした関係者の連携強化)

地産地消の推進

- 生産・供給体制の強化
- 県産品の活用・購買機運の醸成
- 生産者と消費者の交流促進



県産品に貼られる  
地産地消シール

魅力ある食文化の継承・創造

- とやまの食文化の伝承
- 新たな食文化の創造



「伝承の匠」による料理教室



富山版食事  
バランスガイド  
メニュー集

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



家族そろった健全な食生活の実現

- 望ましい食習慣の形成に向けた普及啓発
- 家族で楽しい食生活の実践と支援
- 歯や口の健康の大切さの普及啓発
- 食べ残しなど「ムダ」のない食生活の推進
- 食に対する理解促進



生産者の指導のもとでの収穫体験

保育所・幼稚園・学校等における食育の推進

- 家庭・地域等と連携した食育の推進と推進体制の充実
- 豊かな農林水産資源を生かした食の体験の推進
- 地場産物を活用した給食の推進

ポイント  
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



地域で支えあう食育の推進

- 関係団体等と連携したきめ細かな食育の推進
- 若い世代から高齢者まで、ライフステージに応じた食育の推進
- 食育リーダーの養成・活動促進

食育リーダーによる研修会



食品表示の監視

食の安全確保

- 食に関する情報の理解促進
- 安全な農林水産物等の供給

すぐにできる  
取組

- 直売所などでの買い物
- フォーラムなどへの参加

- 家族そろった食事
- いっしょに料理

こんな時には?

地域や学校・保育所などで食育の講演会などを開催したい場合に、食育リーダーを講師として派遣します。(無料)

【お問い合わせ先 富山県栄養士会 TEL076-442-6057】

県民一人ひとりが、ライフステージや生活場面に応じて、できることから「食育」に取り組みましょう!

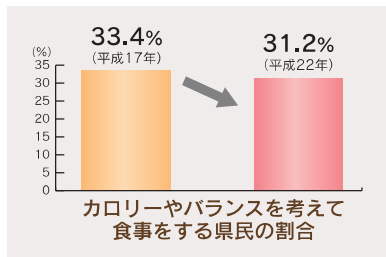


富山の食育への  
感心を  
チェック!

## 食育を取り巻く現状

### 食育の実践はまだまだ

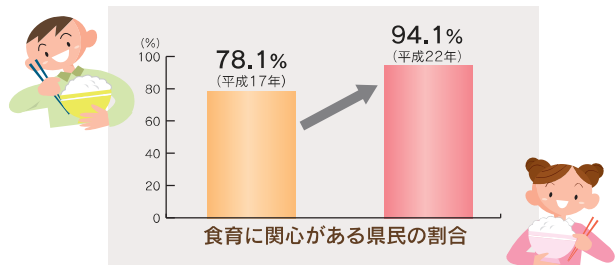
- ◆ 栄養バランスの良い食事の実践は改善が進んでいません。
- ◆ 食の簡便化・外部化・個食・孤食の問題、生活習慣病の増加、食べ残しなど、食をめぐる多くの課題があります。



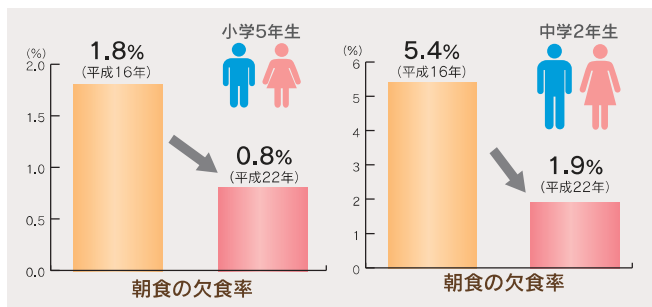
項目	平.16年	平.22年
脂肪からの摂取エネルギー比率(20歳代)	27.1%	28.0%
脂肪からの摂取エネルギー比率(30歳代)	25.8%	26.6%
食塩の1日当たりの摂取量(成人)	11.3g	11.3g
野菜料理を1日に小鉢5皿程度とする県民の割合(成人)	26.1%	30.7%
魚介類を1日1回食べる県民の割合(成人)	70.0%	67.3%

### 食育への関心の高まり

- ◆ 第1期県食育推進計画による取組みなどにより、県民の食育への関心は高まっています。



- ◆ 朝食の欠食が改善傾向にあります。



豊かな歴史、風土、自然などに育まれた特産品を活かした地域や家庭に伝わる伝統的な料理は、「郷土料理」や「おふくろの味」として伝承されてきました。近年、食の多様化や簡便化が進む中、その伝承が希薄となっています。

「とやまの家庭料理」は、若い世代をはじめ多くの県民の皆さんに、そのいわれを知っていただき、実際に調理してもらうことにより、とやまの食文化が伝承されるよう、選定・紹介しています。

冊子は、県庁の県民相談室にあります。また、県のHP「とやま食育のひろば」からダウンロードいただけます。

「食育の実践」に活用を!

## 「とやまの家庭料理」メニュー集作成

「とやまの家庭料理」一覧

デザート	秋・冬料理	夏料理	春料理	通年料理
べっこう(ゆべし)	おこわ ぶり大根 イカと里芋の煮物 酢ずき	みょうが寿司 ツバイン茄子 シロエビのかき揚げ	たけのご飯 ホタルイカの酢味噌和え たけのこの味噌煮 山菜の昆布粥	とろろ昆布おにぎり すり身揚げ よごし たら汁



お問い合わせ先 富山県食育推進会議事務局(農林水産部農林水産企画課)

TEL(076)444-9622/FAX(076)444-4407

ホームページ <http://www.perf.toyama.jp/sections/1600/syokuiku/index.html>

第2期富山県食育推進計画やメニュー集のダウンロードができます。



# 常願寺川



# 水の恵み

富山の水田を守り、豊かに潤しています。



▲横江頭首工(立山町横江)

## 地域の暮らしを支える農業用水

富山平野のほぼ中央を流れる常願寺川の両岸約7900haに、人間の血管の如く配置された用水路などの農業水利施設は、農業生産に利用されるほか、地下水の涵養、生態系の保全、洪水防止、景観保全等の機能をはじめ、水質浄化や、防火水源、消雪・融雪等々多面的な機能を発揮し、今日では地域住民の生活に欠くことのないものとなっています。

昭和20年代より常願寺川から取水し、農業や地域に用水を供給し続けている最も重要な施設が、今回紹介する「横江頭首工」及び「左岸連連絡水路橋」です。



▲共通幹線水路 大落差工 (落差約12m 立山町横江野開)

## 重要な取水施設 「横江頭首工」

横江頭首工は富山市、立山町及び舟橋橋村の約7900haの農地に水を供給するための重要な取水施設です。

本施設は、昭和27年度に完成していますが、集中豪雨等による災害を未然に防止するため、常願寺川の計画洪水流量が改められ、平成11年度から国営農地防災事業でより安全な頭首工を目指して再整備が行われ、平成20年度に今の姿になりました。

再整備と併せて、アユやヤマメの生息確保のために魚道も整備されました。



いっしょに遊ぼうよー！  
かまこまこ日記

お風呂は  
お風呂かまこ日記



▲魚道(立山町横江)



▲魚道調査

## 「兩岸分水工」で常願寺川の 右岸・左岸に分水

横江頭首工で取水された農業用水は、頭首工下流約3km地点の兩岸分水工で、常願寺川右岸に広がる常東用水と同左岸に広がる常西用水とに分水されます。

堰の分水幅で正確に分水（5対5）されることを見られます。



▲兩岸分水工(立山町 岩峠寺)

常東用水と常西用水に  
分水され、富山市、立山町、  
舟橋村に配水されて  
いるのだよ！

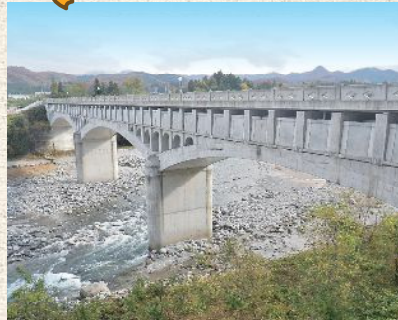


## 美しい「左岸連絡水路橋」

左岸連絡水路橋（地元では「豊水橋」の名で親しまれてきています）は、水路橋の直上流で分水された水を左岸側の常西地域に送水するために、常願寺川を横断して設けられた送水専用の施設です。旧水路は昭和27年度に完成していますが、本施設も横江頭首工と同様に国営農地防災事業で平成20年に再整備されました。

水路橋はダブルデッキ式三連コンクリートアーチ構造（下が水路、上が管理用道路）で、歴史的景観資源で

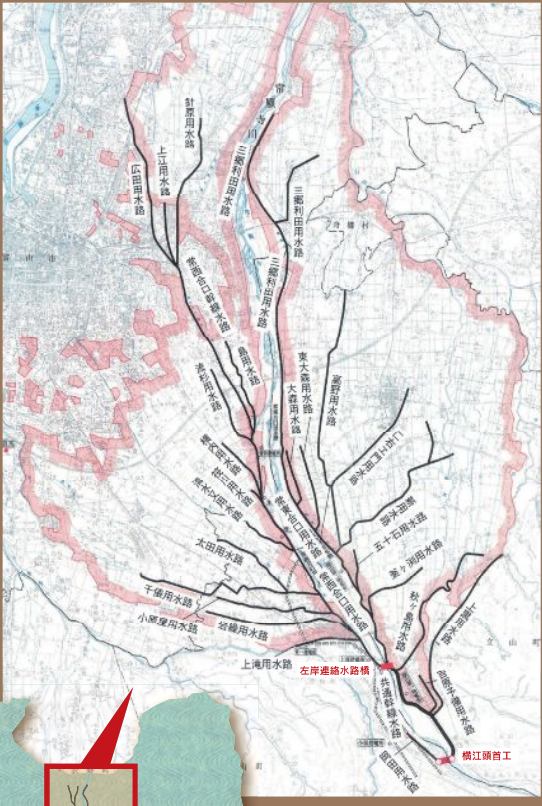
晴天時には、欄干に陰影が  
でき立体感のある優れた  
デザインの橋なんだ！



▲左岸連絡水路橋(立山町 岩峠寺)

あつた旧水路橋のイメージを継承した美しい橋となっています。横江頭首工や水路橋の改修により、施設の機能回復が図られたとともに、洪水時の農地や農作物の被害を防止し、県内農業生産の約20%を占める地域農業生産の維持に大きく寄与しています。

## 常願寺川受益置図



## 土地改良広辞苑

### 【頭首工】とうしゅうこう

川の水量は毎日変化しているのので、用水を安定して使うため、川の流れを堰き止め、川の水位を一定に保ちながら、水を取り入れ易くした施設のことです。取水口、取水堰、魚道、沈砂池、管理施設から構成されています。

### 【魚道】ぎょどう

頭首工などで分断された川の上流を、魚が自由に往来するため設けられた連絡水路のことです。

### 【計画洪水流量】

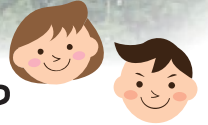
洪水の時に安全に川の中に流すことのできる最大流量のことです。河川内に設ける頭首工や水路橋は、この流量を安全に流すことができる構造にする必要があります。常願寺川の現在の計画洪水流量は毎秒4600m<sup>3</sup>です。

魚くん達に優しい  
水路なんだよ！



# とやま帰農塾2013

富山の農山村は資源の宝庫です。  
自然と歴史、農業と食文化を学びあい体験しませんか？



平成25年度の各塾のスケジュールはホームページを確認して下さい。

**各塾2泊3日の講座で参加費13,000円** 1泊2日・日帰り 参加も歓迎します。

※1泊2日・日帰りの参加費は、申込先にご確認ください。

申 込: 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 <http://www.gt-toyama.net>

問合せ: 富山県農林水産部農村振興課 TEL076-444-9011

## 「2012年度 とやま帰農塾」の 取り組み

氷見市 八代塾夏講座・冬講座



▲釣り体験

▲定住者交流会

朝日町 大家庄塾



▲とうがらしの  
魔よけづくり

みそづくり▶

びるだん塾



バタバタ茶の▶  
茶筋づくり

▼炭焼き体験

南砺市 五箇山塾



▲大豆の種まき

きなこづくり▶

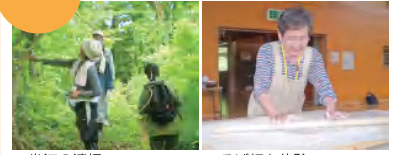
井波塾



▲さといも収穫

◀郷土料理  
さといものおはき

黒部市 黒部塾



▲巻江の清掃  
(伝統的な水路)

▲そば打ち体験

魚津市 松倉塾



▲ひまわりの種とり

▲革細工体験

富山市 山田村塾



▲朝市体験

▲とうもろこし収穫

大長谷塾



▲キノコ刈り体験

アスパラガス追肥▶

第2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196作品から、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ご紹介します。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おります。



## 最優秀賞



一般部門

**春彩**  
山崎 千秋(射水市)



ジュニア部門

**だいすきなももをそだてている  
ぼくのおじいちゃん**  
松井 甲之助(舟橋村)

## 優秀賞



一般部門

**田植えは楽し**  
根芝 一夫(茨城県古河市)



一般部門

**めざめ**  
黒崎 宇伸(魚津市)



ジュニア部門

**にじの地平線**  
片山 穂高(砺波市)

## 棚賞

一般部門

梶原 隆  
野口 弘文

ジュニア部門

白江 啓暁

## 特別賞

一般部門

安達 晃章  
大橋 欣次

若林 繁  
杉村 洋子

吉岡 修

ジュニア部門

佐野 桜里  
海棠 玲

有坂 南珠  
向柴 伊吹

吉川 空夢  
中井 椋

※「とやま棚田ネットワーク」のホームページにおいても、受賞作品をご覧いただけます。(http://www.taff.or.jp/tanada/tanada.htm)



# 「地産地消メニューコンテスト」のご案内

地産地消の取組を一層推進するため、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。

## 平成24年度全国コンテストで本県の作品が大臣賞等を受賞

農林水産省の「第5回地産地消給食等メニューコンテスト」において、優れた作品が受賞しました。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。



### 1 文部科学大臣賞(学校給食・社員食堂部門)

**受賞者: 砺波市学校給食センター(砺波市)**

- メニュー: ごはん、牛乳、  
ふくらぎのゆずみそかけ、  
乾物くんの和え物、  
いとこ煮、地場産りんご



### 2 食料産業局長賞(外食・弁当部門)

**受賞者: 農事組合法人 食彩あさひ(朝日町)**

- メニュー: パタパタ茶飯に  
七福々露のせ弁当  
(パタパタ茶飯、七福々露  
<7つの具入り巾着>)



平成25年度の募集については、「越中とやま食の王国」ホームページ等においてご案内します。たくさんのご応募をお待ちしています。

## 表紙の 写真

ブルーベリーと山の幸いなかふれさか

## café 風楽里【カフェふらり】



【お土産】1ブルーベリージャム 2ブルーベリー茶  
【飲食メニュー】3ブルーベリー茶 4ブルーベリーのレアチーズ

氷見中心部から車で20分ほど山あいの県道を走ると、道沿いにかわいなお店が見えてくる。

脱サラした上野さんご夫婦が経営するcafé風楽里(ふらり)は、自家農園で無農薬栽培したブルーベリーを中心にしたメニューで、週末だけの営業ながらお客様でいつもにぎわっている。農園とcaféは、ガイドブック等にも取り上げられて、氷見市内はもちろん、広く県内外からお客さんが訪れ、県外の方は、田舎を楽しんでおられるようだ。

おふたりは、以前東北で大手旅行会社に勤務していたが、「自然に携わる仕事がしたい」というご主人の強い希望で、1999年にご主人の出身地、氷見に戻ってきた。今後の成長を見込んで、「健康・美容に良いものを」という考えから、ブルーベリーの栽培を決め、県の助成を受けながら2年間の研修期間を経て、2002年に農園をオープンさせた。おふたりは、当時のことを「研修が終わっていざ実行に移す時には、休耕田を掘り起こすことから始めなければならず、土作りに半



年もかかりました。また、長い間地元の氷見を離れていたため、人脈についても昔の交友関係から少しずつ掘り起こして拾っていきました。栽培については、ブルーベリーの果実は一粒ずつ収穫するので、とても手間がかかります。美味しくて大粒のものほどヒヨドリが狙っているし、大きくなった株がカミキリムシにやられて枯死することもありました。」と話してくれた。

農園を始めた頃は、お客様のブルーベリーに対する意識が「食べるもの」というより、「ケーキの上に乗っているもの」くらいだったが、今では、習慣として食べて頂けるようになってきているように感じるという。

オススメのメニューは、奥様が農園で摘み取ったものを使用している、オリジナルのブルーベリー茶。喫茶を始めてからは、お店でブルーベリーの色々な食べ方の提案をしているので、お客様が喜んでくれることが、とても嬉しいと語ってくれた。

連絡先▶▶▶氷見市触坂1585-1 Tel.0766-76-2032 【営業時間】金・土・日曜日 10:00~17:00

□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ホームページでもご覧になれます。<http://www.pref.toyama.jp/>

第31号 平成25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。

発行

**富山県** 富山県農林水産部農村振興課

〒930-8501 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/noukan/index.html>  
とやま棚田ネットワーク <http://www.taff.or.jp/tanada/tanada.htm>

編集



公益社団法人富山県農林水産公社

〒930-0096 富山市舟橋北町4番19号  
TEL 076-441-7398 FAX 076-444-3851  
<http://www.taff.or.jp>

この冊子は再生紙を使用しています。