

食と農と村を考える情報誌

FURUSATO YUME TOYAMA

ふるさと

# 夢とやま

NO.36

ふるさとウォッチング

高岡市国吉地区  
立山町東谷地域

富山オリジナルブランド米「赤むすび」・「黒むすび」

中山間地域チャレンジ支援事業

鳥獣害に強い「冬瓜」を魚津の特産にしたい!

魅力たっぷり!とやまの6次産業化

カモ親子の農村日記

山田新田用水路と水力発電(南砺市)

トピックス

とやま農業未来カレッジ

地産地消大商談会2015・越中とやま食の王国 フェスタ2015

# ふるさとウォッチング



おおきな  
たけのご採れたよ～!



高岡市国吉地区

## 里山から未来へ。里山活性化協議会の取り組み

高岡市の西部、西山丘陵のふもとに位置する国吉地区において、里山の整備や里山保全技術の伝承活動、都市住民との交流活動を行っている「里山活性化協議会」。高岡市から指定管理を受けた里山交流センター等の施設を中心に都市住民との交流体験や自然と触れ合う活動で里山グリーンツーリズムを開催し、地域の魅力を発信しています。

また、協議会には7つの部会（歴史探訪部会、里山整備部会、里山交流部会、バンブー部会、里山農園部会、加工販売部会、ネットワーク部会）があり、それぞれ個性と魅力あふれる活動を実施しています。

## 里山の自然と食を味わう交流イベント

里山活性化協議会では、毎月1回、地元につながる物づくりの技術や、里山の自然の魅力を活かした都市住民との食農体験交流イベントを開催しています。

毎年恒例の「たけのごバーベキュー」は大人気のイベントです。たけのこは探すのも大変、掘るのも大変。昼食用の器を作る竹細工も体験し、作った器でたけのご飯、たけのこの味噌汁などをいただきます。

こうした交流イベントでは、里山の自然と食を味わうことができ、毎回、季節に合わせたメニューや調理を体験するとともに、地区の住民が身につけている里山を楽しむ知恵を学ぶことが出来ます。

また、里山交流センターに隣接している里山農園では都市住民向けの農園オーナー制度でジャガイモ、サツマイモなどの野菜作りをしています。オーナーと地域住民が一緒になって作業を行い、農業のプロからの指導があるほか、流しソーメンや餅つきなどのイベントも開催しています。また、野菜ごとに収穫祭を行い、農園で採れた旬の食材を味わいながら、交流を深めています。

## 活性化を目指した新たな取り組み

現在、里山活性化協議会が開催するイベントには地元の方々が大きく参加されていますが、県外、特に若者の参加が必要と考えています。

今年度より、若者をターゲットにした「とやまの田舎」交流支援事業をはじめました。この事業では、古民家を使い、宿泊を通して自然体験を行うことで、若者に里山を守る大切さや作業の厳しさを認識してもらうことが狙いです。

## 「とやま帰農塾」「国吉塾」の開催

平成25年度から新たな取り組みとして、田舎に泊まって「農のある暮らし」を体感する「とやま帰農塾・国吉塾」を実施しています。協議会員が再生した古民家を活用し、地元の旬の食材を利用した国吉地区ならではの料理を提供するほか、「むらづくり談義」により伝統文化の継承に努めています。今年度は5月に実施し、県内外から12名の参加がありました。水道つじ公園の散策や、たけのこ掘り体験、竹の器づくり、里芋・サツマイモ・枝豆の植え付けなどの体験を通して地域の魅力を体感しました。

## 交流イベント 流しそうめん



### ▶「とやまの田舎」交流支援事業とは…

県が指定した交流地域活性化重点地域において、市町村からの申請により、地域の魅力ある素材や企画を活かして、県外からの交流人口の拡大を図る取り組みに対して支援するものです。

## これからを見据えて

里山活性化協議会は、これまでの取り組みが認められ、平成26年に富山県農村振興・環境保全優良活動知事賞を受賞しました。これまでの取り組みは、主に中高年の方を対象としたものでしたが、今後は人口減少や高齢化という問題を見据え、里山の環境を守り、地域の新たな担い手を確保するため、若者に農業の楽しさや地域の魅力を伝えるとともに、国吉地区の新たな魅力を再発見してもらう取り組みを行っていく予定です。

## 交流イベント

### もちつき大会



### 門松作り



### ガふる寿司作り

## 交流イベント たけのご BBQ



東谷地区の棚田



# ふるさとウォッチング

## ひがしだに 東谷地域の「食」に密着！ 地域が創る「食文化」！

立山町の中心部から東に約5km進むと、白岩川の清流、美しい棚田が広がる自然豊かな東谷地域に到着します。立山山麓の伏流水、立山から谷間へと吹きおろす風、昼夜での大きい寒暖差といった絶好の条件で、米どころ富山の中でも絶品の米が採れる地域です。地域の人々が協力し合いながらサツマイモ、そば、山菜などの栽培から加工までを行い、植え付けや収穫体験会で地域外からの参加者との交流も楽しんでいきます。

また四谷尾集落には都市交流施設「立山自然ふれあい館（昆虫王国立山）」があり、県内外から多くの方が訪れる交流の拠点となっています。



立山町東谷地域

### 東谷地域からおいしさをお届けします！

立山自然ふれあい館で販売している、立山山麓の大自然が育んだ果物をふんだんに使ったスイーツなどを紹介します！

**立山町四谷尾産 ラ・フランス ストレートジュース**  
知る人ぞ知る、数量限定生産の濃厚な生ジュース。「飲む果実」とも賞され、リピーター多数。

**「立山特産 粕漬け」**  
立山産のわらびやよしなを、東谷流に漬けました！贅沢な一品をぜひご賞味ください。

**「ゆずマーマレード」**  
東谷産ゆずと砂糖で作りました。お子様にも安心して召し上がっていただけます。糖度を低くし、ヘルシー仕様となっています。

**「山のいただき」**  
立山山麓の「いただき」で育ったお米を「いただき」ます！山間地の厳しい環境の中で、情熱を込めて作りました。  
(右:コシヒカリ 左:古代米)



### 大自然から生まれた「立山自然ふれあい館」

平成15年4月、東谷地域の活性化のために「立山自然ふれあい館」が設立され、里山の魅力を発信するとともに、都市住民との交流人口の拡大を図っています。大自然に恵まれた環境を活かし、四季折々のイベントを開催し、農業体験や親子のふれあい交流の場として、休日には県内外から多くの親子連れが訪れ、地域の活性化につながっています。



立山自然ふれあい館

春祭り  
カブトムシ  
幼虫掘り  
体験



### 地域の一体化がカギ

四谷尾集落内の農地は、段差が大きく湿田が多いため、草刈りなどに支障をきたしていたことから、東谷地域が一体となって平成14年度から「中山間地域等直接支払制度」に取り組んでいます。集落総出での草刈りや掃除、農道、水路の整備などを行い、昔懐かしい原風景を守っています。

さらに平成25年度からは、国の「都市農村共生・対流総合対策交付金」を活用して都市農村交流と地域活性化に取り組んでいます。「東谷地区都市農村共生・対流総合対策協議会」を設立し、まず協議会を知ってもらうため、ワークショップの開催や協議会通信を発行しました。また、地域に特産品の専門家を招いて6次産業化の研修会や、直売所整備、商品開発のための研修会の開催や視察を行いました。現在は、地区外から農業の新たな担い手として活動する「地域おこし協力隊」を受け入れており、高齢農家の見守りや農作業の手伝いのほか、加工販売事業にも取り組んでいます。

### 大江館長よりメッセージ



地域製品を作るには、品質を高め、生産量の確保、加工試験、賞味期限調査、商品化に向けてのデザイン、価格設定、販売先、販売方法など、いくつかの段階が必要です。専門家のアドバイスを受けながら、地域の皆さんと開発を進めています。

立山自然ふれあい館 館長 大江 茂

### 四季折々のイベント

立山自然ふれあい館で開催されるイベントは、毎回好評を得ており、4月に開催された「昆虫王国立山春祭り」も大好評でした。名物の「いのしし鍋」、四谷尾産米の「おにぎり」、色とりどりの「かんもち」、無添加の「米粉シフォンケーキ」、山菜天ぷら、ラ・フランスジュースなどを売る屋台が連なり、人気を博しました。

このほか「夏まつり」や「たけのこ掘り」、「サツマイモ掘り」、「そば打ち体験」など、多数のイベントが開催されています。子どもたちにとって、こうしたイベントは、豊かな自然に触れ合うことのできる、絶好の機会となっています。

富山オリジナルブランド米

色々な  
食品への  
活用

白米に少量混ぜてご飯全体をほんのりと色づけるだけでなく、その美味しさを生かした単独での炊飯もできます(玄米や5分搗き)※。

※赤米や黒米の色素は、お米のぬかにのみ含まれますので、精米しすぎますと色がなくなりますのでご注意ください。



赤むすび

黒むすび

レストランや富山オリジナルの商品開発を目指す菓子店、機能性食品を取り扱う製造・販売業者などでご活用いただいています。

商品例



赤むすび(玄米)・黒むすび(玄米)

販売者/株式会社タイワグリ  
お問合せ先/TEL-076-429-6878  
「とやまのカラーフード」にも選定(H26)



赤むすび粥・黒むすび粥・ぜんざい風粥

販売者/五洲薬品株式会社  
お問合せ先/TEL-0120-333058

※商品をお求めの際は、各販売者へ直接お問合せ下さい。

また、それぞれのお米の色味を生かし、ちらし寿司や五平餅、麺、ガレットなど、和食・洋食・スイーツなど幅広く活用できますので、是非ご賞味ください。



▲五平餅



▲麺



▲ガレット



▲ちらし寿司



▲ぜんざい



▲ロールケーキ

「赤むすび」 「黒むすび」

富山県では、「コシヒカリ」のおいしさを活かしたオリジナルの赤米品種「赤むすび」と黒米品種「黒むすび」を育成し、県内で生産されたお米は、色あいや粘り、優れた機能性を活かし、食品産業や外食店などで利用されています。

品種の特徴

黒米うるち

「黒むすび」(2007年育成)

「コシヒカリ」を基に、玄米色を黒くした品種。黒米の色素は、抗酸化性に優れたアントシアニン。

赤米うるち

「赤むすび」(2009年育成)

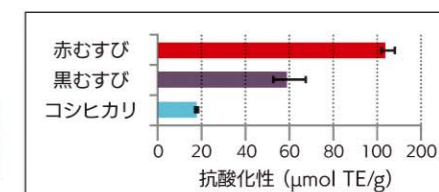
「コシヒカリ」を基に、玄米色を赤くした品種。赤米の色素は、抗酸化性に優れたタンニン。

3色おにぎり



「抗酸化性」とは

動脈硬化、がん、アレルギーなどの原因となる活性酸素の働きを抑制する性質のこと。



(H24 県農業研究所調べ)

▶「赤むすび」と「黒むすび」の玄米色



赤むすび

黒むすび

コシヒカリ

▶「黒むすび」と「コシヒカリ」の稲穂



黒むすび

コシヒカリ

名前の由来

- ① 「むすび」は、「縁結び」、「結果が実る」、「仲良くする」に通じるめでたいイメージ。
- ② 見た目を想像しやすく、3色おむすびなどに活用できる、などの理由で選定。



**視察  
講義**

平地で、サル被害がなく  
水やりが自動なんて  
うらやましい～!

冬瓜の生産量を増やしたいという思いから冬瓜の生産地、愛知県東海市へ視察に行ってきました。収穫終了時期で、余分な蔓や葉は全部取っており、次回の栽培の参考にしたいと思いました。

- ★冬瓜は身皮種等全て利用することができる。**
- ★メタボリック症候群に効果があるとされている。**
- ★特に女性のお肌にも良い。**

わい、冬瓜は「料理次第で主役にも脇役にもなれる素敵食材」と感激しました。



**中山間地域  
チャレンジ  
支援事業の  
紹介**

**鳥獣害に強い「冬瓜」を  
魚津の特産にしたい!**

魚津市西部に位置する稗畠地区は、中心部から15km程山に入った自然豊かな中山間地域です。平成18年頃から村のばあちゃん達の「サルに取られた!」との悲痛な叫びが増え、ほほえみ会のメンバー7人が中心となり、猿害対策を兼ねた「冬瓜」づくりに挑戦しています。中山間地域チャレンジ支援事業を活用して、「松倉冬瓜」を魚津の特産にしようという取り組みをしています。



「米づくりの合間にできるから」と栽培指導を受けて、育苗ハウスを利用したネット栽培で冬瓜づくりが始まりました。平成24年に苗20本からスタート。翌年には40本にし、電気柵横に育苗ハウス1棟を設置。平成26年には苗を100本に増やし、育苗ハウス1棟を追加して収穫量を確保しました。栽培している「姫冬瓜」は小ぶりで、重さ1.3kg〜1.5kgと、収穫する高齢者でも取り扱いが楽な品種です。



▲収穫した冬瓜

**地域の情報発信に  
「松倉冬瓜」を活用**

稗畠地区では毎年9月に「とやま婦農塾 松倉塾」を実施しています。ほほえみ会では食事作りを担当し、定番の冬瓜のあんかけ、冬瓜と果物(ナシ、バナナ、柿)を合わせたスムージー、冬瓜肉巻トマト味、牛乳・コーヒーマ味の冬瓜ゼリーなどを提供しました。このほか塾生と一緒に料理講習会を行い、「冬瓜料理を作ったよ」と東京からの塾生より、冬瓜と豚肉の煮込みのレシピが届くなど、新たなコミュニケーションが生まれています。

魚津市の中山間地域での景観づくりの取り組み「ひまわり大作戦!」では、毎年11月にひまわり油を使っての収穫祭が行われています。「ミニ冬瓜まつり」も同時に開催し、冬瓜料理を提供してPRに努めています。天ぷら、梅煮、きんぴら、冬瓜肉巻トマト味などを提供し、冬瓜ゼリーは「夏場の暑い時期には最高の水分補給になる!」と思いがけない大好評を得ました。



▲とやま婦農塾

小さい時に2〜3個かじられただけで、その後は電気柵なしでも被害はありません。冬瓜は細かな産毛で覆われていて素手では痛くて触れることができません、かじると産毛で痛く、味は淡白なことから、猿は敬遠したのではないのでしょうか。

**勉強会で「冬瓜」の  
凄さを感じ、  
惚れ込みました。**

「冬瓜はただ身体に良い食べ物だ」と漠然と思って栽培していましたが、改めて「冬瓜ちゃ何げ?」と聞かれると、説明に困ったことから勉強会を開催しました。管理栄養士による講義で「冬瓜はすごい!」と再認識し、一層栽培意欲をかきたてられました。また、冬瓜の懐石料理の試食会も開催。前菜から御飯もの、フルーツまで9品を味

**地域の特性を活かした  
特産づくりをゆつくりと**

ほほえみ会では、冬瓜の他にも育苗ハウスを活用し、水菜、「サラダむすめ」という品種のゴボウ、タマネギ、スイカ、マクワウリなど、四季を通して野菜を作り、5〜12月の毎週日曜日に開催される「松倉もちり市」へ出荷しています。また、ふれあいいきいきサロンのメンバーとして、収穫した野菜を使って昼食作りをしたり、営農組合の作業を手伝うなど、少しでも地区の活性化につながるような様々な活動を行っています。

今後は、軌道に乗った冬瓜が魚津の特産となり、地域の活性化にもつながる県外出荷をいかに増やせるかが、課題となっています。収穫した冬瓜の箱詰めは大変ですが、みんなと一緒に作業すると自然に力も入ります。



▲収穫祭



**松倉  
もちり市**



**ガッツリ  
食べたい!  
冬瓜肉巻  
トマト味**

- 【材料】**  
冬瓜…200g / 豚バラ肉…200g  
カットマト(市販品)…1缶/塩、こしょう…適量  
牛乳…200ml / サラダ油…適量  
サラダ菜、ペビーリーフ、又はオクラ…適量
- 【作り方】**  
① 冬瓜の皮を剥き、1cm角で長さ5〜6cm位の棒切りにします。  
② 豚バラ肉を塩こしょうし、冬瓜3本ずつを中心に巻き付けます。  
③ フライパンにサラダ油を入れ、②を焼き色がつくまで炒めます。  
④ 焼き色がついたらカットマトを入れて、冬瓜が柔らかくなるまで炒め煮します。  
⑤ 冬瓜が柔らかくなったなら、塩こしょうで味を調整します。  
⑥ サラダ菜、ペビーリーフを敷き皿に盛ります。



**アイデア  
レシピ勢ぞろい  
試食会**



冬瓜は無色で水分も多く健康に良い、どんな料理にも合うので、利用価値は多大了。たくさんの方に食べていただきたいと思い、冬瓜の料理レシピ集を作りました。今後もレシピを増やしていきたいと考えています。

レシピのお問い合わせ先/ほほえみ会・政二(まさ) TEL 0765-33-9513 まで

見かけたら声をかけて  
くださいわ!

私たちの顔を  
ロゴマーク  
にしました!



冬瓜の特産化を目指し、私たちの顔をイラストにしたロゴマークを作りました。朝市の店頭やイベント時に、冬瓜に張りPRしています。

**▶中山間地域チャレンジ支援事業とは…。**  
中山間地域の集落と企業・団体等が連携して取り組む農山村を元気にする活動(農業生産活動の支援、新商品開発など)に対して、県が支援する事業です。

**ほほえみ会**

県の「6次産業化とやまの魅力発信事業」を活用して誕生した、魅力あふれる6次産業化商品とその販売店舗を紹介します。



- 1 薔薇の商品がずらりと並ぶ店内。ひみ番屋街の中でもひととき目をひく店内に大きな薔薇が描かれたオシャレなお店です。
- 2 左から、薔薇の小町オリジナルの薔薇ジャム(850円)、みるくジャム(500円)、ブルーベリージャム(600円)。



## 食べられる薔薇で贅沢なひとときを

### 薔薇の小町

氷見市北大町25-5 ひみ番屋街内  
電話/0766-54-6577  
営業時間/8時30分~18時  
定休日/1月1日  
<http://ecchu-takumi.shop-pro.jp/>



多くの人で賑う氷見市の人気スポット「ひみ番屋街」の中に、(株)小町のばら園が経営する、「薔薇の小町」があります。店では、国内外の薔薇の化粧品などを豊富に取り扱うほか、自家栽培する食用薔薇を使用したスイーツも販売しています。(株)小町のばら園では、化学肥料や農薬を一切使わず、有機肥料のみで育てた薔薇を様々な商品に加工し、食用薔薇の魅力をアピールしています。薔薇はビタミンが豊富に含まれており、美容効果や鎮静作用などに優れていますが、食用薔薇の認知度はまだ低く、たくさんの方にその魅力や美味しさを知ってほしいとの思いから食用薔薇の加工を始めました。人気商品は、自家製の薔薇ジャム。たくさんさんの薔薇の花びらを贅沢に使った自慢の逸品です。薔薇の上品な香りとはのかな甘みは、パンにつけるだけでなく、ヨーグルトに入れるのもオススメです。さらに、フルーツの盛り合わせに添えたり、お酒のつまみにしたりと、様々な食べ方で楽しむことができます。薔薇の小町の「食べられる薔薇」は是非一度ご賞味ください。



- 1 人気のハード系サンドイッチ。男性の一番人気は「カンパニユ(540円)」, 女性の一番人気は「鶏とじゃがいも(480円)」。
- 2 地元のお豆腐屋さんの豆乳を使ったパンやにんじん、小松菜のピューレと牛乳で作ったパン。



- 3 赤カブをフランポワーズピネガーに漬けたピクルス(600円)。甘酸っぱい香りの爽やかな味わい。

## 地元野菜にこだわるサンドイッチ

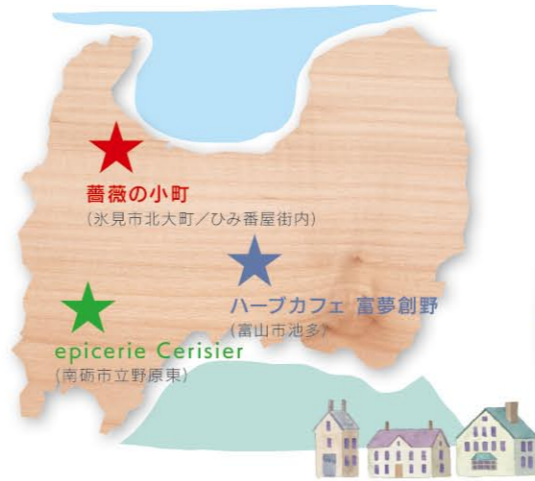


### epicerie Cerisier (エビスリー スリジェ)

南砺市立野原東1038-3  
電話/0763-77-1159  
営業時間/11時~18時  
定休日/月曜日~金曜日(祝日除く)  
<http://www2.tst.ne.jp/equipe-1/>



南砺市の桜ヶ池農産加工組合エキップが営む、サンドイッチやピクルスなどの販売店「epicerie Cerisier (エビスリー スリジェ)」が今年4月11日にオープンし、土日・祝日限定で営業しています。エビスリーはフランス語で「食料品、総菜屋さん」、スリジェは「桜」を意味しており、地元・桜ヶ池をもっと知り、感じ、味わってほしいとの思いから名付けられました。店内に並ぶサンドイッチやピクルスに使う野菜は、地元の赤土で、有機肥料で育ったものうち、形の不具合などにより市場に出回らないものを有効活用しています。メニューは、近くのフランス料理店「ランソレイエ」のシェフが監修し、地元産の原料にこだわった魅力ある商品を取り揃えています。オススメはキュウリや赤カブ、大根などのピクルス。出荷されなかった規格外野菜に新たな輝きを与え、農家の方々の思いを形にした商品です。人気商品は国産小麦粉と天然酵母から作られるハード系のサンドイッチ。「1つ食べて満足できる」と太鼓判を押すほどのボリュームで、地元野菜をたっぷり味わうことができます。スリジェのサンドイッチを味わいながら、南砺市・桜ヶ池の大自然を感じてみませんか。



6次産業化の取組みの一つとして、農家の方が自家の生産物や地域の食材を活かしたスイーツなどを提供する、注目の「農家カフェ」を紹介します。



- 1 秋の憂鬱な気分を緩和する「セントジョンズワート」。ラベンダーなどを練りこんだクッキーとセット(500円)。
- 2 様々な種類のハーブティーやラベンダー雑貨が並ぶ店内。



## 魅力たっぷり!

# とやまの6次産業化



## 心も身体も癒されるハーブカフェ

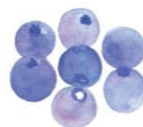


### ハーブカフェ 富夢創野(トムソーヤ)

富山市池多800  
電話/076-427-1887  
営業時間/9時~17時  
定休日/水曜日(1~2月、8月は休園)  
<http://tomsawyer3.blog58.fc2.com/>

- 3 自家産ブルーベリーたっぷりのブルーベリーパフェ(780円)。中はバニラアイス、ホイップクリーム、フロゾンヨーグルト。

富山市池多にあるハーブティー専門店「ハーブカフェ 富夢創野(トムソーヤ)」では、ハーブ、農園、地元・池多に関係のあるものを扱ったこだわりのハーブティー、スイーツが味わえます。代表の有澤久志さんが東京からUターンし、平成10年に、「富山で夢を創りはじめの野(フィールド)」をつくりたいという思いでハーブ園を始め、現在は約300種のハーブ苗を生産しています。お客様の声がかきつけてハーブの直売をスタート。平成20年にはカフェを開業し、徐々にステップアップしていきました。カフェで提供する、種類豊富なハーブティーは、効能別に書かれたメニューから自分で選ぶこともできますが、ハーブの資格を持つ奥様がその日のお客さんの体調を聞いてから、相応しい効能のものをオススメすることもあります。また、農園で採れたラベンダーなどを使ったケーキや年中味わえる自家産のブルーベリーをたっぷり使ったパフェ、アイスといったスイーツも揃っています。6月には、朝摘みブルーベリーの生ジュース、10月には、秋にぴったりな芋パフェを期間限定で提供し、訪れる人の心を掴んでいます。そのほか店内には、様々な種類のハーブの茶葉や香り豊かなラベンダー雑貨が並び、自宅で楽しむことも可能です。ハーブの香りに包まれるカフェで、心も身体も癒される時間をお過ごしください。



6次産業化とは...

「地域資源」を有効活用し、農林漁業者(1次産業従事者)が、自ら加工(2次産業)や販売・サービス(3次産業)に取り組み、経営の多角化を進めることで、農山漁村地域の活性化や雇用の創出を目指すこと。

6次産業化とやまの魅力発信事業とは...

農林漁業者が経営の多角化や収益性の向上を目指して行う6次産業化に向けた取組み(新商品の開発、販路拡大、加工機材の整備など)を支援しています。



▲刀利ダム

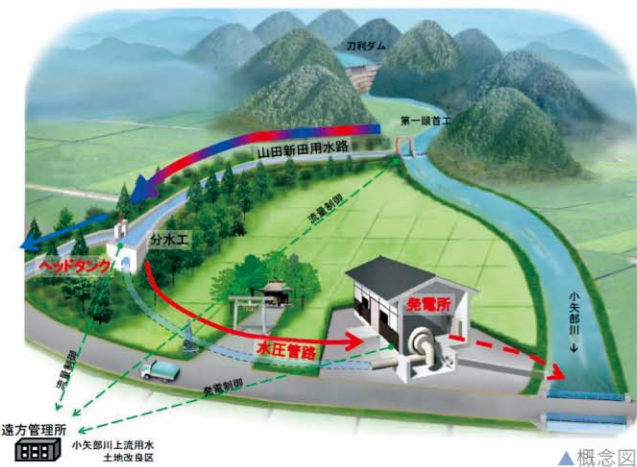
川は年々減水し用水不足に悩むようになり、堰堤を築造し用水の確保に努め、揚水ポンプによる補給かんがいを行ってきました。

### 「刀利ダムと用水整備

千ばつが起こる一方で昭和27・28年には、豪雨が襲い小矢部川沿岸一帯に大災害が発生しました。農業用水を確保し、洪水災害を軽減するには、ダムを建設して流量を調節することが最も有効であるとして、小矢部川上流に昭和36年から昭和42年にかけて「刀利ダム」が建設されました。農業用水の安定確保、水の落差を利用した水力発電、洪水調節による下流域の被害の軽減等を目的としたアーチ式の多目的ダムです。基幹用水路、頭首工も一体的に整備されました。

「山田新田用水路」は、昭和39年から昭和47年にかけて、農林省(現・農林水産省)及び富山県の事業により約7km余りを土水路から三方コンクリートに改修が行われた。

山田新田用水路は、昭和39年から昭和47年にかけて、農林省(現・農林水産省)及び富山県の事業により約7km余りを土水路から三方コンクリートに改修が行われた。平成25年3月から発電し、年間発電電力量257万kWhは、一帯分の年間電力量に換算すると約600世帯分に相当します。



▲概念図

### 農業用水路を利用した小水力発電



一般的な小水力発電  
農業用水を使用して発電  
農業用水が最大となる時期に発電電力量が最大となる。

山田新田用水発電所  
農業用水以外の水を農業用水路を活用して発電  
農業用水が最小となる時期に発電電力量が最大となる。

▲山田新田用水発電所

### 新たな歴史

こうした取組みにより、山田新田用水路は約350年前の江戸時代から、山田野の田畑を潤してきました。刀利ダムの完成は、農業用水が貯水されることで、ほ場整備事業も飛躍的に進み、近年の営農組合の組織化や中核農家の育成に大きく貢献してきました。そして既存施設を最大限利用した小水力発電は、山田新田用水路に新たな歴史を刻むこととなりました。

土地改良区は、今後も農村の豊かな自然や美しい景観、地域用水として流れの絶えることがない農業用水路等を維持保全、活用し、しっかりと次世代に引き継いでいくことが使命と考えています。

### 山田新田用水発電所

近年、再生可能エネルギーの有効利用として農業用水路を利用した小水力発電が注目されていますが、山田新田用水路では、既設放流工と河岸段丘による落差25mを利用した「山田新田用水発電所」が建設されました。

土地改良施設である農業用水路を利用した小水力発電は、用水路に流れている農業用水のみを利用した発電が一般的ですが、この発電所では農業で使用しない水を利用し発電しています。農業用水路は一年間で最も水が必要な代かき期(5月)に満水となる規模で整備されます。代かき期以外では農業用水は少なくなりますが、一年中満水となる水量を流し、農業で使わない水を利用して発電します。山田新田用水発電所では、農業用水が最少となる冬期間に発生電力量が最大となります。

山田新田用水発電所は小矢部川上流用水土地改良区が管理運営し、売電した収入は、改修から約50年経過した施設の維持管理費に充て、負担軽減に努めています。

▼山田新田用水路(旧城端町細木地内)



ふるさとを創る  
土地改良施設を水辺から  
眺めたお話

## カモ親子の農村日記



南砺市

# 山田新田用水路と水力発電(南砺市)

石川県と富山県の県境にある大門山(だいまんざん)から、富山県の西端にある山々に沿って流れ、富山湾に注ぐ小矢部川。

### 山田野の新田開発

小矢部川とその支流である山田川に挟まれた一帯は、山田郷(旧城端町北西部と旧福光町北東部一帯)とよばれ、平安時代より長く荘園となっていたといわれています。その一部は水田として開かれていましたが、山田野の高台地は、水不足から長らく原野として放置されていました。

江戸時代に入り、加賀藩は財政の基礎を農業に求め、五代藩主前田綱紀が山田野の新田開発を思い立ち、小矢部川の上流部から約14kmの用水路の開削を行いました。寛文12年(1672年)に完成したと伝えられ、以降、用水路の維持管理は、加賀藩の手厚い保護の下に置かれていました。しかし、幕末頃から、河床の低下や、水源となる森林の変化などにより、小矢部



山田新田用水路古絵図写



食べて感動!  
とやま自慢の  
味めぐり

# 越中とやま 2015 秋の陣 食の王国フェスタ

日時 11月7日(土)・8日(日) 10:00~16:00

場所 産業展示館 (テクノホール) JR富山駅より 無料シャトルバス運行

## 「とれたて!マルシェ」

とれたて野菜・果実が大集合!  
県内各地から十数台の軽トラが  
集まり旬のおいしい食材を直売!



## 「おらっちゃんの旬レストラン」 7日

県内の有名料理人が、旬の県産食材を使って、  
フェスタでしか味わえないメニューを考案、数量  
限定販売!

## 「農家カフェ」メニュー販売 8日

今人気の農家カフェ自慢のメニューが集合、数量限定販売!

気軽に親子で学び楽しめる食の体験・学習コーナー

## 「食の体験ステーション」

富山の特産品にふれる、体験イベントが盛りだくさん。つくった料理は  
その場で試食!ふるさとの味が堪能できます。\*当日先着順



このほかにも  
イベント  
もりだくさん!

- ・ガラポン抽選会
- ・とやまの食を学ぶクイズショー
- ・大ジャンケン大会



【主催】越中とやま食の王国フェスタ実行委員会  
(富山県、富山市、高岡市、富山県農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会富山県本部、富山県漁業協同組合連合会、富山県森林組合連合会、(一社)富山県食品産業協会ほか)

詳しくは → <http://www.shoku-toyama.jp> まで! 食の王国 検索



## 地産地消大商談会2015 開催結果

### 「とやまの食」マルシェ

富山が誇るすばらしい食材、食文化について理解を深め、県民ぐるみの地産地消運動を推進していくため、とやまの食マルシェを開催。環水公園において一日農家カフェや有名シェフのトークショーなど実施したところ、県内外から家族連れなど約8千人が来場。

日時 平成27年6月14日(日) 10:00~16:00

場所 富岩運河環水公園北側広場・サンフォルテ調理実習室

#### 1日農家カフェ

農家自ら生産した食材を使った  
カフェメニューを提供(5店舗)



#### 地産地消親子料理教室

茂出木シェフに学ぶたいめいけん  
看板メニューの調理実習



#### ステージイベント



茂出木シェフのトークショー 食育ダンス  
全国豊かな海づくり大会等 大じゃんけん大会

### 「とやまの食」展示・商談会

北陸新幹線開業を契機に、首都圏のレストラン等から富山の食材をつかったメニューを展開する「富山フェア」を開催したいとの問い合わせが増加していることに対応し、本年初めて開催。

日時 平成27年6月15日(月) 10:00~16:00

場所 とやま自遊館ホール

#### 参加者

出展者 / 県内の農林水産物関連事業者等  
(地場産品の食材等)  
32事業者

バイヤー / 首都圏等のホテルレストラン・  
食材販売者21社

#### 内容と結果

- 富山の食材の説明  
四季を通じた富山の代表的な食材の説明
- 旬の食材解説試食  
自遊館洋食料理長桃井氏による旬の食材の解説と調理実演・試食
- 面談・商談  
展示ブースで面談・商談



来たれ、未来の農業者!

平成28年度 研修生募集中

## とやま農業未来カレッジ

これから農業を始める方には、就農前に富山の風土や気象条件等にあった農業の基本的な知識や技術を学び、しっかりと準備していただくことが大切です。とやま農業未来カレッジでは、未来の農業者を目指す平成28年度研修生を募集しています。お気軽にお問い合わせ下さい。



農業を勉強したことはないが農業をやりたい!



実家は農家だけどしっかり農業の基礎を勉強したい!



農業法人に就職するために実践的な技術を学びたい!



こんな方におすすめです!

### 平成28年度研修生の募集概要

募集期間	平成27年8月24日(月)~12月11日(金)
募集定員	15名(最大20名程度)
応募資格	本県での就農を希望し、1年間通学が可能であり、卒業時点で45歳未満の者
受講料	年額118,800円(予定) ※他に教科書代、実習教材費、被服費等が必要
選考	平成28年1月17日(日)作文及び面接
募集要項(応募書類)の入手方法	・下記「とやま農業未来カレッジ」のURLのホームページからダウンロード ・県内の市町村、農協の就農相談窓口など ・郵送を希望される方はとやま農業未来カレッジにお問い合わせ下さい

### 研修の概要

現在、第一期生16名が、日々、知識・技術の習得を目指して研修に励みながら、就農計画の作成とその実現に向けた準備に取り組んでいます。

研修期間	1年間(4~3月)
座学講義	作物の生産・販売や6次産業化、農政時事、環境保全、ICTの活用等農業に関する幅広い知識習得のための講義を行います。
作物実習	先進農家や研究機関のほ場で、実践的な経営における栽培技術の実習を行います。
機械演習	農耕用大型特殊自動車免許等の資格取得やトラクター等の操作・点検整備の演習を行います。
校外カリキュラム	農家派遣研修による農作業体験や夏期合宿による集中的な学習、日本農業経営大学校(東京都)の短期講座への参加等を実施します。



座学講義の様子



作物実習の様子



機械演習の様子

カレッジでの研修の様子を下記URLのホームページで紹介しています。

お問い合わせ先

公益社団法人富山県農林水産公社 とやま農業未来カレッジ

[URL] <http://taff.or.jp/nou/college>

〒939-8153 富山県富山市吉岡108番地 TEL/076-461-3180 FAX/076-461-3185 [E-mail] nouyou-college@taff.or.jp



緑豊かな屋敷林に囲まれた家々が点在する散居村の地域、砺波平野にある「農家レストラン大門」。北陸新幹線開業に向けた空き家対策の一環として市から要請を受けた境貞雄さん(表紙写真:左から2番目)が代表となり、地元住民有志の方々の協力を得て、境代表の妻で伝統料理の研究グループ「卯月の会」で活動中の嘉代子さんたちと共に開業されました。

築120年の「あずま建ち」と呼ばれる伝統家屋の古民家を改装し、太く立派な梁や柱など既存の構造はそのままに、歴史を感じながら地域の郷土料理を楽しめるお店となっています。



境 嘉代子さん



伝統料理のコース「恋茜」

お料理は、地元名産の「大門素麺」や小松菜を味噌で炒った「よごし」のほか、地元産の食材を中心に多彩に提供。中でも女将の嘉代子さんおススメは砺波地方で古くから仏事等で出されていたものをアレンジした伝統料理のコース「恋茜(こいあかね)」(※写真)です。化学調味料を一切使用せず、昆布や鰹節、椎茸などの天然素材から取ったダシでうすく味付けされており、「ヘルシーで懐かしく、素材の味が生きてて美味しい」と幅広い年齢層の方々にも好評で、県外からも多くのお客様がご来店されているそう。

地元で引き継がれた砺波の伝統文化や郷土料理の味を、たくさんの方に紹介し伝えていく拠点として、今後がますます楽しみといったところだそうです。



### 農家レストラン大門

富山県砺波市大門165 TEL 0763-33-0088

#### 営業時間

〈昼の部〉11:00~14:00

〈夜の部〉17:00~22:00 ※予約制

〈喫茶〉10:00~17:00

定休日 毎週水・木曜日



## Information

# 富山県農村振興技術連盟写真展のご案内

農業農村整備事業の役割と県内の関係技術者の取り組み状況等を広く知っていただくための写真展を開催します。日頃、みなさんが目にすることが少ない写真も数多く展示しますので、この機会にぜひご覧ください。

### 展示日程・会場 予定

富山県民会館ギャラリーB  
平成28年1月29日(金)~31日(日)

富山総合庁舎  
平成28年2月1日(月)~5日(金)

魚津総合庁舎  
平成28年2月8日(月)~12日(金)

高岡総合庁舎  
平成28年2月15日(月)~19日(金)

となみ散居村ミュージアム  
平成28年2月20日(土)~28日(日)

富山県土地改良会館  
平成28年2月29日(月)~3月4日(金)

### 展示内容

- ・用排水路、ダム、ため池、頭首工などの施設や、ほ場整備された水田
- ・工事中の現場、地域の財産として守り受け継がれている歴史的な施設
- ・農村振興に関する取組状況や広報活動など

#### 最優秀賞



新庄の赤門

#### 県土連会長賞



水神さま

#### 特別賞(広報賞)



静かに時を待つ黒部川扇状地

日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。日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/>