

食と農と村を考える情報誌

FURUSATO YUME TOYAMA

ふるさと 夢とやま

NO.39

ふるさとウォッチング／入善町青島地区

地域農業を守りつつ、さらなる地域の活性化を!

氷見市灘浦地区

なだうら

とやま帰農塾「灘浦塾」の開催

とやま農山漁村インターンシップ／蛭谷、松倉、栗原

富山県の農山漁村で地方について考えてみませんか?

中山間地域チャレンジ支援事業／南砺市五箇山地域

伝統野菜のかぼちゃ「五箇山ぼべら」ブランド化にむけた取組み

魅力たっぷり!とやまの6次産業化／カフェ38、ログログファーム

こだわりのはちみつを味わう／収穫の喜びをピザに乗せて

カモ親子の農村日記

あばれ川からの利水(常東用水)

トピックス

富山県におけるイノシシ被害防止対策について／富富富

とやま食ロスゼロ作戦／とやま帰農塾2018／第7回「とやまの農山村写真展」

ふるさとウォッチング



入善町青島地区



継続的な活動を
目指して

地域農業を守りつつ、さらなる地域の活性化を！

入善町の中央部に位置する青島地区。農地の99%が水田であるこの青島地区において、「多面的機能支払交付金」の活用を通して、地域農業の継続に取り組んでいる『青島環境保全委員会』の活動を紹介します。

きっかけは地域の危機感から

農業や農業用施設は地域に密着し、地域を守るためには欠かせない存在です。しかし、近年は後継者の減少と高齢化が進み、農業用施設の維持・管理が困難となってきました。このことが農業だけではなく、管理不足に伴う水路内堆積土砂が宅地への溢水被害を招くなど地域住民の生活に



草刈り
作業後

▲作業終了後の総会

も影響を及ぼしていました。そこで、この状況をなんとかして打開したいという思いから、青島地区では平成20年度から農地・水・環境保全国上対策（現在の多面的機能支払交付金）の活動を開始しました。

活動内容

組織の構成員は150名程度（役員は会長以下21名）で、この中には自治会、楽遊会（女性会）、児童会なども含まれています。年間の主な活動内容は、4月に年間活動を決定し、5月から8月にかけては、農地法面・農道路肩・水路等の草刈り、植栽、清掃、活動だよりの作成・配布などを行っています。9月から3月には、老朽化が進む水路等の補修・更新を行い、3月の下旬には地域住民全員参加で水路の泥上げを実施し、地域のコミュニケーションが図られています。



管理道路の
維持・補修

また、泥上げと併せて農業用施設の点検を行い、老朽化の状況等を把握しながら、早期に対応すべき箇所、費用が掛かり長期的に補修すべき箇所を区別し、今後の事業計画に反映しています。

水路の
泥上げ



水路施設の
点検



▲芝によるカバープランツ

活動がもたらした 美化意識の浸透

委員会では、水路法面への芝の植栽を行うことにより、草刈り作業の軽減や法面崩落箇所の減少などの、維持管理労力の軽減を図っています。また、植栽や清掃などの活動を、地区組織である楽遊会や児童会などに積極的に参加してもらったことで、一般住民の方にも農業用施設へ



▲道路脇のゴミ拾い

植栽による
景観形成

の美化意識の浸透が図られてきており、水路法面へのゴミ投棄も減っています。

継続的な活動を目指して

今後、更なる高齢化が進み農業の担い手不足が懸念されるなか、委員会では地道な活動をコツコツと積み重ねており、活動に対する理解は浸透し、体制づくりは進んでいますが、地域を取りまとめる次世代のリーダー不足が懸念されています。また、交付金という補助があっても地域住民一人ひとりの協力、役員的情熱と努力、そして何より地域のまとまりがなければ活動は成り立ちません。

現在は、地区の若い世代に対して実際に農作業を手伝ってもらい、トラクター、田植機、コンバイン等の操作指導や実践など、営農を伝える取組みや毎月の役員会には幹事としての参加要請をしており、今後とも若い世代に積極的に参画してもらい、農業も多面的機能の保全国上活動も活発に実施していきたいと考えています。

「多面的機能支払交付金」とは

農業・農村の有する多面的機能（国土の保全、水源の涵養、自然環境の保全、良好な景観の形成等）の維持・発揮を図るため、適切な保全国上管理（農地法面の草刈り、水路の泥上げ、水路等の補修・更新）を支援するための交付金です。



次世代を担う児童会の活動

ふるさとウォッチング



なだうら とやま帰農塾「灘浦塾」の開催

とやま帰農塾は、他では味わうことのできないその地区ならではの農山漁村の体験や地元住民との交流を通して移住への足掛りとなることを目的として、県内10ヶ所で開催されています。

その中の一つである「灘浦塾」は平成26年度から開催され、今年で4回目を迎えました。他の塾が「農のある暮らし」の魅力体験するグリーン・ツーリズムとして開講している中、本塾ではブルー・ツーリズムとして「海のある暮らし」や「魚食文化」の魅力体験できるプログラムを提供しています。実施にあたっては教育旅行の受入などで実績を持つ氷見市宿泊体験推進協議会が主体となり、魚捌きや釣りなど氷見の魚食文化や海の魅力に触れる体験を中心に毎年新たな体験プログラムの造成に取り組んでいます。今年8月に実施された「灘浦塾」では県内外から19名の参加があり、うち7名が20代以下と他の地区で行われている塾に比べて若者の参加者が多いのも本塾の特徴です。



魚捌き体験



・とんつてん作り体験
地元の民宿女将の指導のもと、地元で採れた天草を使い「とんつてん」を作ります。最終日の朝食に三杯酢や黒蜜で食べます。

達で捌いた魚を一夜干しにし、最終日の朝食時に七輪で炙って食べます。



海と親しむ

カヤック体験

・釣り体験
釣れた魚は希望があれば、宿泊先で調理してもらうことができます。

・いかだ、カヤック体験
毎年地元の小学校で作る竹いかだに乗って航行します。カヤック体験では地元セーリング協会の指導のもとパドリングテクニックを学ぶことができます。

・地引き網体験
地元漁師の協力のもと地引き網を実施します。どのような魚が捕れたか説明してもらい、捕れた魚の一部は希望があれば、宿泊先で調理してもらうことができます。

氷見の魚食文化に触れる

・魚捌き体験
地元の料理人の指導のもと魚を捌き、舟盛りやなめろう等を作ります。地元の料理人が作ったものとの食べ比べもしてもらいます。

・大漁鍋作り体験
地元の民宿女将の指導のもと、自分達で捌いた魚を使った大漁鍋を作ります。通は具材をあまり食べずに、旨みとけ込んだ汁をおかわりし、堪能します。

・干物作り体験
地元の干物屋の指導のもと、自分

海が育む氷見の文化

・灘浦みかん草刈り・肥料やり体験
灘浦かんきつ研究会の協力のもと実施し、みかんが獲れる時期になると、その年の塾生にみかんをお贈りしています。

・漁村散策
漁村文化の様相を色濃く残す灘浦地区を、解説を聞きながら散策します。見所としては、今なお使われている番屋（漁師の作業小屋）、漁港の埋め立てによって使われなくなった舟屋、氷見の海を一望できる九殿浜展望台などがあります。

・定置網見学
氷見沖クルージング船に乗って、灘浦沖にある全長約1キロにもおよぶ越中式定置網を見学します。また、船長から定置網漁の仕組みや、なぜ氷見で寒ブリが多く捕れ、ブランド化されているのかを説明してもらいます。

灘浦みかんの栽培環境

氷見沖を流れる暖流の影響で海沿いの灘浦地区では市内の他の地区と比べて気温が1~2度高いと言われています。そのため2006年時点ではこの場所がみかん栽培の北限と言われていました。



▲番屋小屋



灘浦塾での夕食

クルージング船



▼金山跡視察



▲和綿畑視察

▲冬瓜ハウス見学

▲軟弱野菜収穫

▲農業体験

▲成果発表に向けて

02 魚津市松倉地区

【日程】平成29年 8/26(土)～9/1(金)

【参加者数】10名 (男5名/女5名)

古くは金を産出し、難攻不落で知られる松倉城を構えた魚津市松倉地区では、先人から大切に伝承されてきた歴史・文化・自然等の地域資源を見直すことで地域活性化に繋げていきたいとの思いから、『都市住民から見た地域資源の再発見と伝承を考える』というテーマで活動に取り組みました。

成果発表会では、学生が体感した松倉地区の魅力を多くの方に知ってもらうために、『地域版DMO』の導入による観光の推進や地元農業者が栽培するオーガニックコットンと地元女性グループのほほえみ会が栽培する冬瓜をかけた合わせた『美容製品の開発』等、若い感性を活かした提案が多く出されました。

また、地域資源の伝承には『保存』や『活用』が必須であることから、『地域間の連携や情報発信の強化、地域内での認識の向上が必要』という意見も出されました。

一方、住民からは『普段はゆっくり話す時間のとれない若い世代の話が聞けた』『嫁に来てだいぶ経つが、まだまだ地域のことを知らないということに気づかされた』等の感想があり、地区の皆さんにとっても良い体験となったようです。

※「地域版DMO」
地域が主体となって行う観光地づくりの推進主体

▼竹林整備



▲お宮さん見学

▲老人会との早朝清掃

▲聴きとり調査

03 氷見市栗原地区

【日程】平成29年 9/4(月)～10(日)

【参加者数】15名 (男7名/女8名)



▲竹細工



▲竹灯籠

昨年度に引き続き、二年目の開催となった栗原地区。

今年は、昨年度の成果も踏まえ、より具体的な交流の形や地域住民の住みよさを考えようと『地域資源を使った持続可能な都市農村交流の形を考える』をテーマとし、活動に取り組みました。

学生達は、地域活性化のための『都市農村交流企画』に加えて、住民にとってより住みよい地域にするには何が必要かを考えるために『聴きとり調査』を行いました。

成果発表会では、地域活性化について『イベントでの竹の器を使用したスイーツ提供』や『タケノコ料理教室での食育推進』などの提案がありました。また、聴きとりの内容に対しては『空き家を活用し、ランチと運動で引きこもりを解消させる方法』や『地域巡回バスと買い物支援の必要性』などが提案され、住民からは、今後の交流がますます楽しくなりそうだという感想が寄せられました。

また、聴きとり調査の内容を市に報告したところ、買い物支援について、前向きな意見が得られました。市では、平成30年3月を目処に、栗原を含む希望地域に軽トラックで巡回販売を進めていくとのことでした。

今回の提案で栗原地区が今後どのような地域活性化の形をつくっていくのか、ますます楽しみです。

とやま農山漁村インターンシップ

TOYAMA Internship

平成27年度から始まった地域滞在型のインターンシップ事業「とやま農山漁村インターンシップ※」が、本年度、県内3地区で開催されました。地域における学生たちの活躍をご紹介します。

富山県の農山漁村で地方について考えてみませんか？

▼パタバタ茶



▼開講式

▲地域見学

▲伝統・文化講習

01 朝日町蛭谷地区

【日程】平成29年 8/4(金)～10(木)

【参加者数】7名 (男5名/女2名)

昨年度まで県が主体となっていた蛭谷地区でのインターンシップは、地区の方々の熱意により、今年度は町が主体となって開催されました。

今年度のテーマは『びるだんブランド化計画』。文化の伝承や地域活性化を目的に、蛭谷地区に古くから残る『蛭谷和紙』や『パタバタ茶』、『花炭』をブランド化し、県内から全国へ、いずれば世界へ広めていくという計画です。

成果発表会では、『蛭谷和紙を使用した婚姻届用紙や各種表彰台紙』、『パタバタ茶を使用した和紙』、『花炭をガラスに閉じ籠めた飾物』など、具体的なかつ、蛭谷ならではのアイデアが提案されました。

11月の連休には相模女子大学の大学祭で『パタバタ茶会』が開催されるなど、朝日町から各地へ繋がることによる波及効果が今後も期待されます。

インターンシップの課題

各地域において実施期間中は若者の笑顔と活気に包まれ、それはまるで『別世界』と表現する方もおられるこのインターンシップ。しかし、これを一過性のイベントに終わらせず、若者からの提案内容や若者とのネットワークなどインターンシップで得られた財産を各地域で活かし、地域活性化の次のステップに繋げていくことが重要になってきます。

※「とやま農山漁村インターンシップ」とは..

都市部の学生等を一定期間地域に受け入れ、農林業体験や地域づくり活動、住民への聞き取りなどを通して、地域の現状を知り、地域の課題に対して若者目線の解決策を提案してもらうもの。



初夏の菅沼合掌造り集落

中山間地域
チャレンジ
支援事業の
紹介

伝統野菜のかぼちゃ「五箇山ぼべら」
ブランド化にむけた取組み

「五箇山ぼべら」を通して、
地域の歴史文化や自然と共に
暮らす人間の知恵を伝えたい
発信する里山の魅力



ごかやま
南砺市五箇山地域



ぼべら収穫運搬



ぼべら畑

伝統野菜の復活
「五箇山ぼべら」に至るまで

今から十数年前に富山県全域で
伝統野菜を発掘するプロジェクト
があり、五箇山地域では地元農家が
自家採種して大切に栽培されてきた
コーモラスなラグビーボール型の
かぼちゃが選定され、県の指導のも
と五箇山地域内で五箇山かぼちゃ
として普及が始められました。
その後、合掌造り集落の保全に欠
かせない茅場の再生や地域活性化
の活動をしてきた合掌の森再生協
議会が地元農家に対して、さらなるブ
ランド化を推進するため合掌造りの

古茅を再利用した五箇山の伝統農
法でこのかぼちゃを生産しないかと
呼びかけ、名称も五箇山の方言にち
なんだ「五箇山ぼべら」と呼ぶよう
になりました。

栽培のこだわり
五箇山の文化と自然が
作り出した深みある味

五箇山地域は、合掌造りの材料と
なる茅場の保全を進める一方、屋根
に使用した古茅を土壌にすき込み堆
肥として活用し、また地表を覆うこ
とで保温材として、また雑草を生え
にくくし農薬使用量を控えること云々
た環境に配慮した伝統農法が実践
されている地域でもあります。五箇
山地域の気候は、山間部特有の朝夕
の寒暖差があり、冬は特に寒く、降
水・降雪量も多く、気温の年較差が
生じます。このような環境下における
生育が「五箇山ぼべら」の深みのある
味と栄養価へと繋がっていると思
われます。

栽培のこだわりとして以下の3点
を条件に「五箇山ぼべら」を生産し、
ブランド化を進めています。

①「種を守る」
代々受け継いできた種が他の品種と
交配しないよう、五箇山地域で管理

富山県南西部に位置する南砺市五箇山は平
成7年に合掌造り集落が世界遺産に登録され
るなど豊かな自然や歴史文化が残る中山間地
域です。この地域で代々、大切に種を受け継い
で育てられて来たラグビーボール型のかぼちゃ
を「五箇山ぼべら」と名付け、富山の伝統野菜と
してブランド化を目指しています。
この「五箇山ぼべら」は焼
いたり揚げたりする調理に
適しており、熱を加えるこ
とでねっとり濃厚な甘み
を増すのが特徴で、栽培面
では、環境に配慮した「古茅
の循環農法」や安心安全を
考えた、次代へ向けての技
術継承が行われています。
現在は生産農家12名、約3
トン生産しています。

五箇山ぼべら

Gokayama-abobora



ぼべりん

▶「五箇山ぼべら」の名の由来
五箇山では昔から、かぼちゃのことを「ぼべら」とよんでいました。
面白いことに、ポルトガル語でかぼちゃのことをabobora(アポーボ
ラ)と言うそうです。どうやってこの地に伝わったのか誰が伝えたのか
はわかりませんが、深い歴史と文化が脈絡と続く世界遺産五箇山なら
ではのエピソードです。

- ②「伝統農法でつくる」
世界遺産に登録された五箇山の歴
史文化や自然と共に暮らす人間の知
恵を伝えていくために、合掌造りの
屋根に使われた古茅を再利用する伝
統的な農法で栽培すること
- ③「地域内でつくる」
地域の雇用を生みだし、山間部特有
の朝夕の寒暖差を生かした品質の良
い「五箇山ぼべら」を生産するため
に、五箇山地域内で栽培すること

さらなるブランド化へ
向けて
五箇山ぼべら
推進協議会を設立

平成29年9月、イオンリテール株
式会社の「食の匠フードアルチザン
活動」の一環として「五箇山ぼべら」
が取り上げられたことをきっかけ
に、富山県、南砺市、JAなどと等
成団体とし、「五箇山ぼべら推進協
議会」が設立されました。設立総
会では「焼きぼべら」をはじめ、「ロッ
ケ、パイ、クッキー、バームクーヘン、
アイスなどの加工品も並べられ、多
くの来場者が素材で濃厚な甘みが自
慢の逸品がそろう多彩なメニューに
舌鼓を打ちました。今後、一層のブ
ランド化を推進していきます。



五箇山ぼべら推進協議会設立総会



ぼべら商品 ぼべらPRブース 販売活動

五箇山ぼべら推進協議会設立総会



ログログファーム
代表 坂井 晋

南砺市大塚946-1
電話/0763-52-9522
アクセス/福光ICから車で5分
HP/<https://loglogfarm.shopinfo.jp/>



収穫の喜びを
ピザに乗せて
～ログログファーム～

体験 ログログピザパーティー

3日前まで要予約

体験の開催日/7月～1月31日(月・木曜日は休業)
参加費/1,600円(収穫体験 + ピザ1枚)
定員/10名程度[4名～体験可能]
HP/体験についてはこちら
http://www.tabi-nanto.jp/genre_play_01/post_336.html

体験に使う
ピザ窯



生姜シロップの
「LOGLOG★GINGER」
756円税込

生姜シロップなどの加工(2次)、体験農園の実施(3次)のバランスの良い6次産業化を目指して頑張っていきたいと話します。

皆さんも、家族や友人、恋人と一緒に、ログログファームで農家の温もりに包まれた楽しいひとときを過ごしてみませんか。自分で収穫した野菜で作るピザの味は、きっと格別のはず。

自家製のトマトソース、切った野菜、チーズなどを自由にトッピング。最後に釜で焼いてもらい、熱々のピザを食べて、おなかも心も大満足!という流れです。

体験されるお客さんはファミリー層が中心です。珍しい野菜の収穫とピザ作りを楽しんだ後、自分で作ったピザを美味しく食べられることで、満足した気持ちになってもらえているそうです。



生地や野菜の寄せ方など全てが自由。



ログログファーム
(南砺市大塚)

カフェ38
(富山市花園町)

ミツバチ
カフェ38
【(有)大場養蜂園】
代表取締役 大場 靖弘

富山市花園町1丁目1-32
電話/076-481-8770
営業時間/10:00～18:30 定休日/月曜・第3日曜日
アクセス/バス「検察庁前」から徒歩2分
HP/<http://ooba-beekeeping.co.jp/cafe38/>

魅力たっぷり!

とやまの
6次産業化

こだわりの

はちみつを味わう

～カフェ38 (有)大場養蜂園～

また、店内では、ナッツを蜂蜜に漬けた「ミツバチ」や「天然蜂蜜を配合した「38はちみつ石けん」など、様々な商品がずらりと並び購入目当てのニユーも人気です。

また、店内では、ナッツを蜂蜜に漬けた「ミツバチ」や「天然蜂蜜を配合した「38はちみつ石けん」など、様々な商品がずらりと並び購入目当てのニユーも人気です。

また、店内では、ナッツを蜂蜜に漬けた「ミツバチ」や「天然蜂蜜を配合した「38はちみつ石けん」など、様々な商品がずらりと並び購入目当てのニユーも人気です。



米粉クレープ

主なカフェメニュー

- 「パンケーキ」 486円税込
- 「スコーン」 432円税込
- 「米粉クレープ」 486円税込



純度の高い蜂蜜作りこだわりの大場さん。

蜂蜜や蜂蜜加工品がずらり。

スコーン

ひとくちはちみつ

お客さんも多く訪れます。特に「ひとくちはちみつ」は、一食分に小分けされた商品で、いろいろな種類の蜂蜜を気軽に試すことができる人気です。カフェメニューと販売商品を合わせると、なんと140～150アイテムにも及ぶそうです。

大場さんは、今後も、手軽に食べられる焼き菓子などの商品作りや蜂蜜の使い方の提案を通して、若い人にも興味を持ってもらい、蜂蜜を広めていきたいと話します。

普段は蜂蜜をあまり食べない方も、是非、大場養蜂園の「カフェ38」で大場さん自慢の良質な蜂蜜を味わってみませんか。あなたの蜂蜜の認識が変わるかも。

6次産業化とは...

生産に加え、加工や消費者への直接販売など、農林漁業者の新しい事業展開として期待されています。



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



▲常東合口用水路と水神様

あばれ川からの利水(常東用水)

日本一のあばれ川と 水争いの歴史

常願寺川は、北アルプス立山連峰を源として、富山湾に至る急峻な川です。

春の雪解けから秋にかけて豊富な水は、太古から農業用だけでなく、生活用としても活用されてきました。

しかし、この川は大雨が降ると一気に水かさが増え、昔から氾濫を繰り返してきました。安政5年(1858)の大地震以降は、毎年洪水を起こすような日本一の「あばれ川」と呼ばれるようになりました。

また、農業用水の確保をめぐって、川の上流部と下流部、川を挟んで富山市側の西地区(常西)と立山町側の東地区(常東)との間で争いが絶えず、時には流血の惨事が起こることもありました。

治水と合口化の歴史

沿岸の農民達は、常願寺川から、常西側12ヶ所・常東側10ヶ所にそれぞれ取水口を設けて取水しており、水をめぐる争いが絶えませんでした。また、洪水の度に取水口が決壊し、その修理にも追われていました。このことから、取水口を一ヶ所にして、各用水に適量を配水する必要性が認識され、明治24年にオランダ人技師ヨハニス・デ・レイケラの協力を得て合口事業が始まり、常東用水において、昭和27年には横江頭首工が完成し、常願寺川両岸用水の完全合口が成就し、約10,450haの田畑を潤すことになりました。

常東地区の 幹線用水路の整備

取水口の合口事業及び常願寺川の堤防改築工事に併せて、昭和24年から昭和31年にかけて、幹線用水路の改修が行われました。その他の用水路の改修工事も昭和39年から昭和46年にかけて実施され、併せて14の用水路約55kmが整備されました。

小水力発電所の建設

現在、用水施設が整備されてから50年以上が経過しており、石積の欠落や漏水が頻発していることから、これらの施設全体を維持・補修するには莫大な工事費がかかります。

こうした中、農業用水を活用した小水力発電所の建設が構想され平成26年度から4年をかけて完成しました。平成29年8月から本格的に発電を行い、その電力を売電して農家の負担軽減を図っています。



▲横江頭首工

▼両岸分水工



▲常東合口幹線発電所
(最大出力 528kw)



▲常東合口用水路 大落差工



▲左岸連絡水路橋



▲立山小学校4年生 サイフンの仕組みを学習

施設見学会

小学生たちが分水工、連絡水路橋、サイフォン等の施設を見学して、農業用水施設の大切さを学んでいます。

- 頭首工**
川から用水路に農業用水を取り入れるための施設
- 幹線用水路**
農業用灌漑用水のための人工水路のうち、水源から引いている水路
- サイフォン**
用水が河川と交差する場所で、河川の下に用水を横断させるための構造物

土地改良用語辞典



② 侵入防止対策

侵入防止柵を設置していないほ場への被害の移動と、柵の維持管理不足などにより効果が低下していることが考えられます。

したがって、集落ぐるみで計画的に柵を整備するとともに、集落内における点検パトロールの実施により適切な設置と維持管理を行っていくことがポイントとなります。

侵入防止柵よくある失敗例

すき間がある場合は、支柱を増やし、電線の間隔を守る

イノシシの目線から柵が高く見えるよう平坦な場所に設置

イノシシの足が土に触れる位置に設置

支柱を追加

イノシシの目線から柵が高く見えるよう平坦な場所に設置

路肩(土) 舗装道路

③ 捕獲対策

幼獣のみの捕獲で成獣の警戒心が増大するなど捕獲効率が低下していることが考えられます。

したがって、①集落環境管理、②侵入防止対策を確実に実行し、エサ場を失った加害イノシシをオリに誘導するなど群れごと捕獲することがポイントとなります。



効率的な捕獲

繁殖可能な親個体を含む群れごと捕獲することが、イノシシの数を減らす上で効果的です。

※ジビエとは、「狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉」を意味するフランス語

獣肉利活用等

捕獲したイノシシについては、ジビエ食材としての有効活用を図る取組みを推進し、活用できないイノシシは埋設や焼却など適切に処理します。

この3つの対策は、地域の实情にあった取組計画に基づき、地域ぐるみで実践することで対策の効果が高まります。

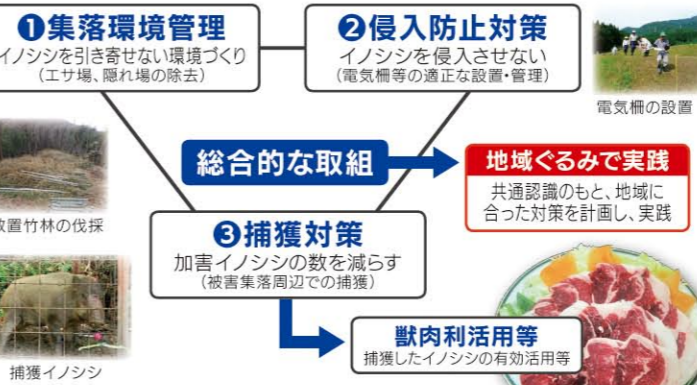
県ホームページでジビエ料理を提供するお店やジビエ料理のレシピ等を紹介しています。 [とやまジビエ ガイドブック](#)

富山県におけるイノシシ被害防止対策について

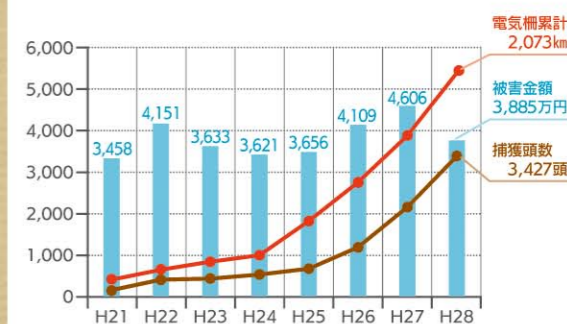
富山県では鳥獣による農作物被害が深刻な問題となっています。特に、イノシシによる農作物被害は広域化が進んでおり、各市町村で侵入防止柵の設置や捕獲など被害防止対策の推進に努めているところですが、被害額は3,000万円から4,000万円台で高止まり状態が続いています。

このため県では、今年度、イノシシの行動や生態等の専門家からの助言や県内外の優良事例を参考に「富山県イノシシ被害防止対策方針」を策定しました。

<基本方針> 「集落環境管理」「侵入防止対策」「捕獲対策」の総合的な取組みを地域ぐるみで実践



イノシシによる被害状況と被害防止対策の実施状況



現状の課題と対策のポイント

① 集落環境管理

集落周辺の雑草が隠れ場となったり、放任果樹や水稻の2番穂等がエサ場となるなど、イノシシを誘引しやすい集落環境となっていることが考えられます。

したがって、イノシシの棲みかやエサ場、隠れ場所になるヤブや管理不足の竹林をなくすなど集落環境の整備を行い、イノシシを引き寄せない環境をつくるのがポイントとなります。

集落環境管理の取組事例

イノシシにとってほ場周辺のヤブや放置竹林などは、エサ場や隠れ場所・通り道となり、容易に集落に近づくことができる環境となります。山と田畑の間に見通しの良い環境(緩衝帯)を整備することにより、イノシシを集落に近づかせにくい環境をつくるのが大切です。



▲緩衝帯の整備(魚津市)



▲放任果樹の伐採(氷見市)



▲放置竹林の伐採(氷見市)

富富富

平成30年
秋
デビュー

「富山の水、富山の大地、富山の人」が育てた富山づくしの新しいお米「富富富」。「米どころ富山」を代表するブランド米となるべく、いよいよこの秋デビューします。

新品種開発の経緯

「富富富」開発にいたる経緯は平成15年にさかのぼります。猛暑による品質低下が全国的な問題となる中、県農林水産総合センター農業研究所を中心に、解決に向けたプロジェクトがスタートしました。

暑さに強い遺伝子を特定し、その性質を併せ持つ最も優秀な1系統として「富山86号」が選ばれ、平成29年3月に名称を「富富富」に決定しました。



▲魚津市実証ほ場での初収穫



富富富の特徴

「富富富」は、粒揃いが良く、旨みと甘みが強いのが特徴です。炊きあがりの香りと一粒一粒のつやの良さには、思わず「ふふふ」と笑顔になってしまいます。また、生産者を限定し徹底した栽培管理で、安全・安心を追求しています。

平成29年度は県内各地で試食会を実施。味への評価は上々で、「米どころ富山」を代表するブランド米となるべく、期待はますます高まっています。

29年度の取組み

平成29年度は県内23ヶ所で試験栽培を実施。栽培技術確立チーム、農林振興センター、JA、実証ほ場担当農家が密接に連携し、高品質かつ良食味な「富富富」生産体制の確立に取り組みました。

また、収穫された米の一部は県のアンテナショップや各種イベントで限定販売されました。



▲10月7日限定販売記念イベント
富山市グランドプラザ

富富富に関する最新情報は [こちら](https://fu-fu-fu.jp/) をチェック!

富富富 検索

とやま食ロス ゼロ作戦

使いきり ● 食べきり ● すっきり ● エコライフ

日本の「食品ロス」

約621万トン

事業系

うち食部分と考えられる量
339万トン

家庭系

うち食部分と考えられる量
282万トン

※農林水産省及び環境省による
平成26年度推計

国連WFPによる
世界全体の食料援助量
(2015)

約320万トン

国民1人1日当たり
食品ロス量

134g

茶碗約1杯のご飯の量に相当



▲捨てられた手つかず食品例

食品ロスとは

近年、本来食べられるものにも関わらず廃棄されているもの、いわゆる「食品ロス」が世界的に重要な問題となっており、国の推計によると、日本の食品ロスは、世界全体の食料援助量の約2倍に相当し、国民1人1日当たりの食品ロス量は、国民1人1日当たりのご飯の量に相当します。日本の食品ロスのうち、約半分は一般家庭から排出されています。

県内の状況

平成28～29年度にかけて行った実態把握調査では、県全体の食品廃棄物等の量は17.0万トン、うち食品ロスは4.3万トンという推計結果になりました。このうち、家庭系の実態調査結果では、食品ロスの主な内訳として「手つかず食品」が69%、「食べ残し」が31%と推計され、全国に比べて手つかず食品の占める割合が高いという傾向がみられたことから、今後一般家庭における冷蔵庫等の在庫管理を周知・啓発していく必要があります。

	事業系廃棄物	家庭系廃棄物	計
食品廃棄物等の量	8.2万トン	8.8万トン	17.0万トン
うち食品ロスの量	1.6万トン	2.7万トン	4.3万トン

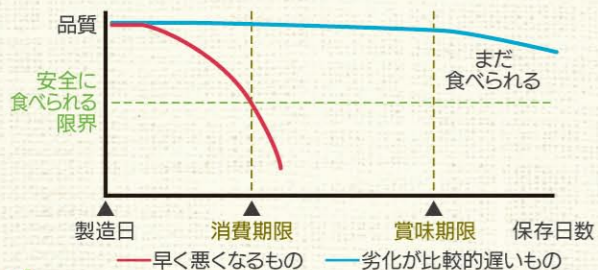
家庭・外食時にできる 食品ロスを減らす取組み

食品ロスは、食品の生産から消費までの各過程において発生しており、削減するためには幅広い関係者の理解と協力が必要です。食べ物への敬意・感謝の気持ちを大切に、県民一人ひとりが意識を持って、削減のためにできることから始めましょう。



すっきりんごちゃん

賞味期限と消費期限のイメージ(未開封)



出典:農林水産省HP

家庭・外食時にできること

- 「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解する
- 買い物方法の見直し(買いすぎない。必要な時に必要な分だけ購入する。)
- エコクッキング(料理を作り過ぎない。食材を使い切る。)
- 食べきれぬ量の注文。残さず食べる。
- 3015(さんまるいちご)運動(※)の実践

※3015運動……立山の標高3015mにちなみ、30と15をキーワードにした富山型の食品ロス削減運動。

- ① 使いきり3015 毎月30日と15日に冷蔵庫等をチェックし食材を使いきる。
- ② 食べきり3015 宴会の開始後30分と終了前15分に食事を楽しむ時間を設定し食べる。

第7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、富山県の豊かな農山村風景を後世に守り伝えることを目的に開催しています。

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。応募総数189作品(一般137作品・ジュニア52作品)から、富山県知事賞(最優秀賞、優秀賞)、富山県土地改良事業団体連合会長賞(棚田賞)及びとやま棚田ネットワーク会長賞(特別賞)の各受賞作品を紹介します。

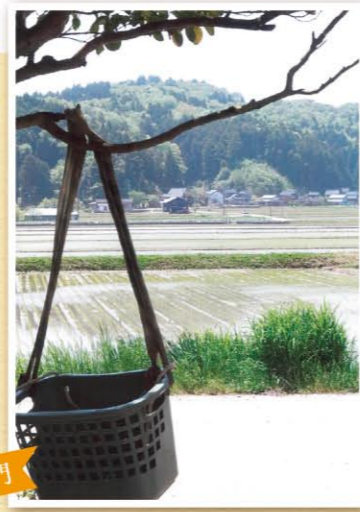
最優秀賞

Best award



一般部門

「体験学習」 河合 寛(南砺市)



ジュニア部門

「田植えフィニッシュ」水野間 郁登(氷見市)

優秀賞

一般部門

「除草アイカモ」
山田 芳子(富山市)

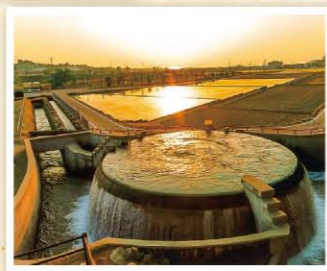


一般部門

「収穫の喜び」
杉山 邦雄(高岡市)

ジュニア部門

「夕日に染まる
円筒分水槽」
上田 花怜(富山市)



棚田賞

一般部門 中西 光男
梶原 隆

ジュニア部門 十文字 楓花



特別賞

一般部門 沢田 みどり
富田 栄人
横田 誠
細川 潤
山崎 勝
片岸 明美
湊 繁之
林 謙宗

ジュニア部門 稲田 友希
向柴 天斗
石田 理紗
布村 優真
北野 由芽華



受賞作品は「とやま棚田ネットワーク」のホームページでご覧いただけます。とやま棚田ネットワーク [検索](#)

塾生募集!

とやま帰農塾2018



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?

高岡市 国吉塾
9月22~24日 リンゴ収穫

氷見市 灘浦塾
8月31~9月2 魚さばき体験

黒部市 黒部塾
7月28~29日 巻江コーリヤク隊(用水路整備)

朝日町 笹川塾
6月1~3日 山菜(目もぎ、トウモロコシ、ヨシガサ)収穫

立山町 立山塾
10月19~21日 和紙工房(ワークショップ)

富山市 やまだ村塾
2月9~11日 「かんじき」雪中歩行

富山市 ながけ:ん塾
10月6~8日 きのこ狩り

南砺市 五箇山なぎ畑塾
8月22~24日 なぎ畑の耕起、種まき

南砺市 井波塾
10月26~28日 炭焼き体験

砺波市 砺波塾
6月8~10日 農業法人でのタマネギ収穫

富山県内各所: 灘浦、国吉、新高岡駅、富山駅、富山 きたとと空港、立山、やまだ村、五箇山、大長谷、黒部、宇奈月温泉駅、笹川

参加費

2泊3日 15,000円
1泊2日 8,600円

ご家族・ご友人同士で、
お誘い合わせの上
ご参加ください!

平成30年度の各塾のスケジュールは、HPをご覧ください。

お申込み・お問い合わせ [グリーンツーリズムとやま](#) TEL/076-482-3161 FAX/076-482-3635 [E-mail] info@g-ttoyama.net
[富山県農村振興課](#) TEL/076-444-9011
[とやま帰農塾](#) [検索](#)

「地域おこし協力隊」とは、都市部から地方に移住して3年間地域協力活動を行いながら定住を図るため総務省が平成21年に制度化した取り組みで、朝日町では平成27年から取り組んでいます。表紙前列左から、横山理恵さん、服部彩子さん、池田まゆさん、中村彩乃さん、遠藤耕治さん、後列左から、伊藤浩太郎さん、小松裕亮さん、木和田兼弘さん、服部大介さんの9名です。当日代表してお話しを伺ったのは、協力隊3年目の池田まゆさんです。

「私たち協力隊は、『朝日町を元気に!』『笑顔いっぱい!』することをモットーに活動しています。活動内容は、イベントの企画運営や地域団体の活動サポート、学生インターンシップの受け入れ、商品開発など多岐にわたります。農業に携わる隊員は町内にある農業法人に所属し、米や野菜、果物、花など様々なものをつくり出荷し、地域団体とコラボした商品開発やPR活動にも参加しています。

結成された当初は『地域おこし協力隊って具体的に何をすればいいの?』と隊員も行政の方々もよくわからない状況でしたが、とにかく地域の色々な行事に参加してコミュニケーションを取ろうと、半年くらいはガムシャラに動きました。そのうち、だんだん顔を覚えてもらい広くつながりができ、田舎は「人間関係重視」の社会で『つながる』ということがどれだけ大切でありがたいことなのか肌で感じました。」

表紙の撮影場所の「夢創塾」は、隊員の小松さんが塾長の長崎喜一さんのサポートをしながら活動している施設で、プランコやジップライン、紙漉きや藁編みなどの自然体験ができます。協力隊の皆さんもお気に入りのスポットのひとつだそうです。



池田まゆさん

朝日町地域おこし協力隊

朝日町役場 地域振興課
〒939-0793 富山県下新川郡朝日町道下1133
TEL.0765-83-1100/FAX.0765-83-1109

Information

とやま地産地消顕彰のご紹介



富山県では、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。

平成29年度

とやま地産地消 優良活動表彰

地域と連携・協力して地産地消に取り組み、優良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。



松倉もちより市
(魚津市)

- ▲松倉もちより市の開催風景
- ▲女性加工組織が製造した「おこわ」や「くさもち」



NPO法人
山田の案山子
(富山市)

- ▲野菜直売コーナー
- ▲さつまいもの共同栽培ほ場作業

平成29年度

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

- ・「白ごわい」「よごし」「だんご汁」など、富山県や滑川市の郷土料理。
- ・「ぶり大根」のぶりは、水産加工会社にて富山湾で獲れたものを冷凍保存して使用。
- ・その他、旬の地場産物(冬野菜、大豆など)を使ったメニュー。



優秀賞

立山町学校給食センター

- ・「いろとり」「つぼ煮」は、立山町の郷土料理。立山町産のにんじん、ごみぜんまい(春に採ったものを保存)、里いもを使用。
- ・「ごはん」には、立山町産のこしひかり、古代米、大豆、油揚げを使用。
- ・「生姜焼き」には、立山町産の立山ポーク、ねぎ、生姜を使用。

詳しくは、「越中とやま食の王国」ホームページ (<http://shoku-toyama.jp>) をご覧ください。

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/>

第39号 平成30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 076-444-3380 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.nn-toyama.jp/tanada/tanada.htm>

編集



水土里ネット富山

〒939-8214 富山市黒崎17番地
TEL 076-424-3300代 FAX 076-424-3332
<http://www.tomidoren.jp>

この冊子は再生紙を使用しています。