

令和元年度事業の実績及び今年度の取組状況について

■ 「1億円産地づくり」を中心とした園芸振興の取組状況	・・・	1
■ 県産品の活用状況	・・・	3
■ 6次産業化の取組状況	・・・	5
■ 「美味しい富山米の店」	・・・	7
■ サステイナブルな「富山のさかな」の普及啓発	・・・	8
■ 「富富富」の生産・販売PR対策について	・・・	9
■ 令和2年度「オールとやま」県産食材商談会	・・・	11
■ 富山県産品購入ポイント制度	・・・	12
■ 地産地消「とやまの旬」応援団提案活動を支援	・・・	15
■ 県産牛肉「とやま牛」を学校給食に提供	・・・	17
■ 県産水産物を学校給食に提供	・・・	18
■ Go To Eat キャンペーン登録飲食店での県産食材活用 の促進	・・・	19



「1億円産地づくり」を中心とした園芸振興の取組状況

1 1億円産地づくりの推進

県では、食の安全・安心に対する県民の関心の高まりから、顔の見える県産野菜等の生産拡大に対する期待に応えるため、平成22年度から「1億円産地づくり支援事業」を展開している（戦略策定JA：15JA、戦略品目：たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等のべ22品目）。

令和元年度には、JAとなみ野の「たまねぎ」の販売額が約4.2億円、JAいなばのハトムギが約1.5億円、JA黒部のねぎが約8千万円となるなど、戦略品目全体で12.4億円に拡大している。

○取組みの成果 ※戦略品目の生産販売実績及び見込み () は対前年増減

R1 作付面積 (ha)	R1 出荷量 (t)	R1 販売金額 (百万円)
788 (+33)	13,388 (+3,818)	1,245 (+80)

(1) 主な取組み

①加速化計画の実施及び検討会等の開催支援

1億円産地づくりの取組みを加速化させるため、品目の見直しも含めた新5カ年計画を策定し、取組みを強化。また、産地づくりを着実に進めるため、研修会や検討会の開催を支援



たまねぎ生産拡大研修会
(収穫研修会 R2.6.26)

②モデル経営体の育成

各産地においてモデル経営体を設け、機械化体系や単収向上技術を実証

③機械・施設の整備

産地の拡大に伴う省力機械化にむけた収穫機や調製用機械等（白ねぎ、えだまめ等）の導入を支援



白ねぎ調製作業効率化研修会
(収穫研修会 R2.7.27)

④広域産地化の推進

全農が主導する加工キャベツやにんじんの広域的な産地体制を強化するため、協議会の設立や実証ほの設置、機械化一貫体系の導入を支援。

優良事例であるJAとなみ野のたまねぎを広域産地形成品目に位置付け、県内に普及を図った。

2 野菜等生産に関するその他の特徴的な動き

(1) 次世代型施設園芸による大規模な野菜・花き生産

「富山スマートアグリ次世代施設園芸拠点」では、地域資源エネルギー（廃棄物の焼却熱）とICTによる高度な環境制御技術を活用して、フルーツトマトやトルコギキョウ等の切花の大規模な周年生産に取り組んでいます。

＜栽培面積と出荷実績（R1）＞

	栽培面積	出荷実績
フルーツトマト	2.9ha	106t
トルコギキョウ等切花	1.2ha	29万本



(2) とやまのカン（寒）カン（甘）野菜

- ・県産冬野菜の生産振興や販路拡大を図るため、「とやまのカン（寒）・カン（甘）野菜プロジェクト」を実施しています。
- ・冬季の気象条件を活かし、寒さでよりおいしくなる寒締めほうれんそう、キャベツ、ニンジン、ハウス白ねぎなどが対象です。



3 花きの需要拡大

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、各種イベント等が中止となり、県産花きの消費量が減少している。

そこで、公共機関や交通拠点等での花の展示や家庭での新たな需要を創出するための宅配商品開発、販売促進の支援を行い、県産花きの消費拡大を図っている。

(1) 駅等における花きの展示による国内外の需要喚起

通勤や里帰り、観光等の駅の利用者が花にふれあうことで、心に安らぎや豊かさを感じ、今後のさらなる需要喚起につなげる。

今後は、11月22日（いい夫婦の日）、1月31日（愛妻の日）、2月14日（バレンタイン）のイベントを予定している。



富山駅でのフラワーカーテンによる花の展示
(R2. 8. 11~8. 14)

(2) 公共施設や企業等での花き展示

企業の受付やオフィス、病院、学校などにおいて、花を飾る「とやま花いっぱいキャンペーン」の実施に支援している。



花いっぱいキャンペーンのPRパンフ



県産品の活用状況

県では「新・とやま地産地消推進戦略」に基づき、県民ぐるみの地産地消運動を展開しており、その状況を把握するため、地場産品の活用状況の調査をしています。

1 直売・インショップの販売実績

(令和元年度)

3,527百万円 (前年度比 99.2%)

インショップを中心に増加

目標 (R3)
4,500百万円

<直売・インショップの推移>

[農林水産企画課調べ]

直売所：設置数・販売額ともに減少

(101→91箇所)

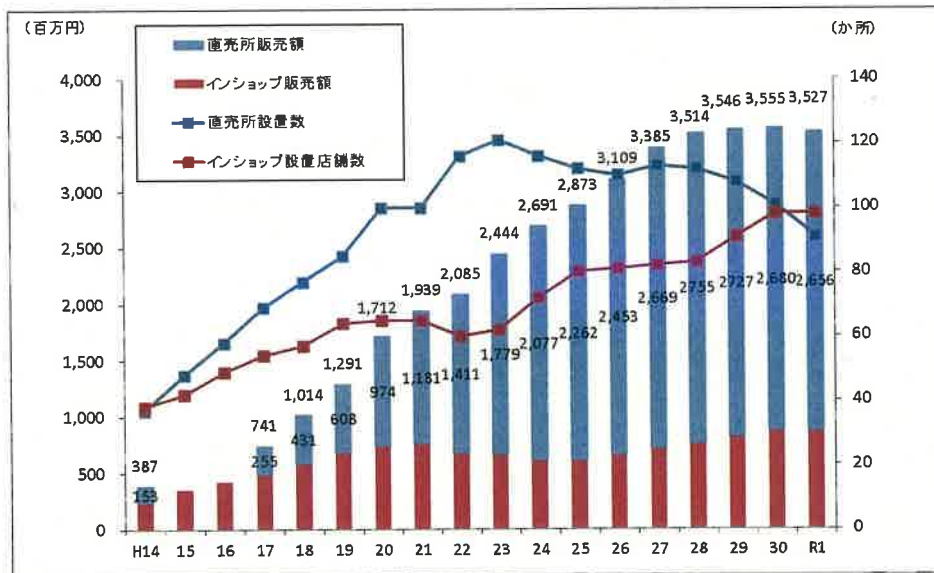
(2,680百万円→2,656百万円)

インショップ：設置数は横ばい

(98→98箇所)

販売額は減少

(875百万円→871百万円)



2 学校給食の県産食材使用状況

(令和元年度)

[米飯給食] 週 3.7回

{ 前年 3.7回、入善町では週 5回 }

[野菜類] 活用量は 534ト (前年 461ト)

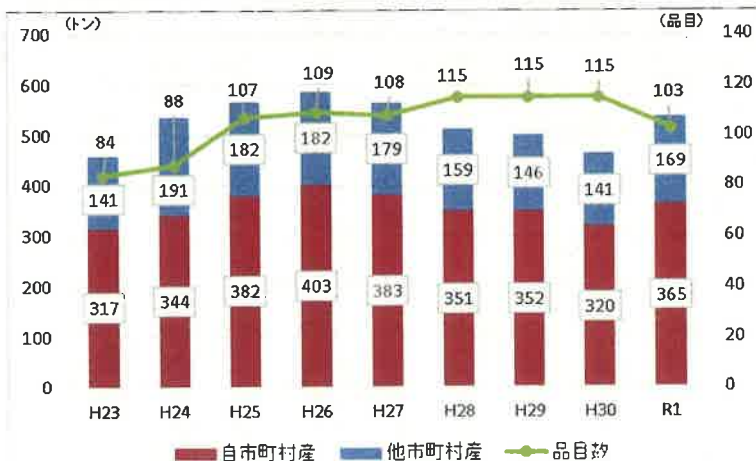
品目数は 103品目

<学校給食における県産野菜等の活用> [農林水産企画課調べ]

学校給食での主な使用食材

※ ()内は、県産食材使用割合及び使用量

- ・たまねぎ: 338.2ト (21.8%、73.9ト)
- ・じゃがいも: 268.6ト (8.4%、22.6ト)
- ・キャベツ: 235.9ト (30.0%、70.9ト)
- ・にんじん: 179.2ト (28.1%、50.4ト)
- ・だいこん: 135.8ト (53.7%、73.0ト)



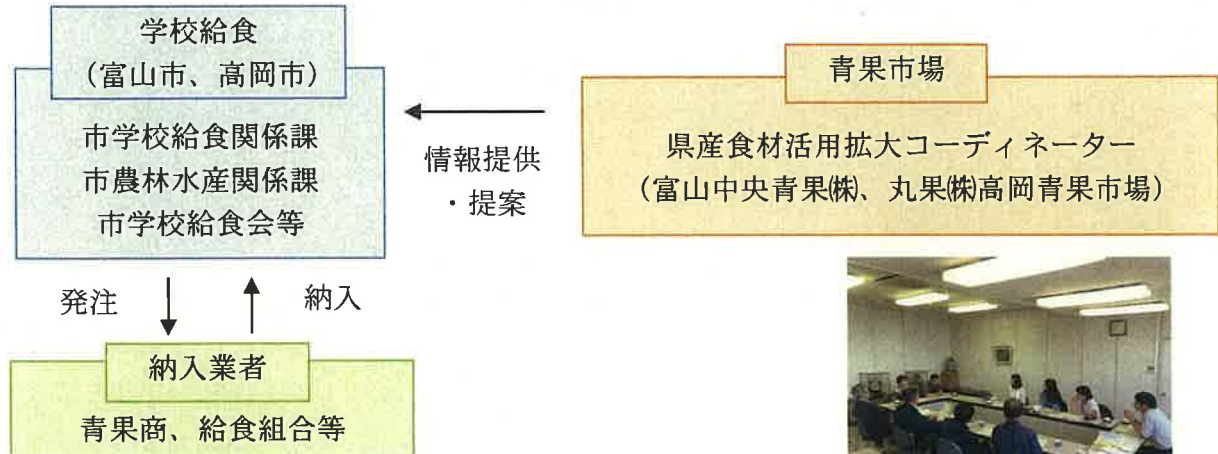
令和元年度 県産食材活用拡大コーディネーター事業について

1 ねらい

モデル市町村（富山市、高岡市）を設置し、青果市場のコーディネート力を活かし、学校給食における県産食材の活用拡大を図る。

2 情報共有体制の整備

青果市場、青果商、学校給食等の関係者による情報共有体制を整備し、青果市場から献立情報を踏まえた県産食材の情報提供や活用食材の提案



県産食材の情報提供・提案

3 主な取組内容と成果

① 献立情報を踏まえた県産食材の情報提供や活用食材の提案

- ・ 富山市、高岡市の県産食材（自市産＋他市町村産）の活用量は、約 52.2t (187.2t (H30) → 239.4t (R1))、約 3 割増加 (H30 比)
- ・ 園芸の 1 億円産地づくり品目である JA となみ野のたまねぎなどの新たな結びつきが生まれた。

② 食材の規格幅拡大に向けた学校給食調理員による野菜目合わせ会

- ・ きゅうり、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、キャベツの目合わせ会を実施
- ・ 小さいものや曲がりのあるものであっても、小規模校や活用量が少ない日であれば活用可能との意見



野菜目合わせ会

③ 一次加工品ニーズ等調査

- ・ 富山市 43 名、高岡市 36 名の学校給食調理員を対象
- ・ カット野菜：かぼちゃ、さといも、ごぼう等
- ・ ペースト状野菜：かぼちゃ、じゃがいも、だいこん等

④ 学校給食への県産食材の活用推進に向けた検討会

- ・ 開催日時：令和元年 8 月 30 日（金）
- ・ 範囲：青果市場、市町村農林水産、学校給食担当者、県学校給食会、県保健体育課、県農産食品課及び県農林水産企画課
- ・ 生産・出荷情報や運搬方法など他市町村産食材活用のための情報が不足、一次加工品や加工品があれば県産食材の活用につながる、といった意見

4 令和 2 年度 of 取組内容

- 事業の横展開（モデル市町村を魚津市、射水市へ拡大）
- 学校給食現場と他市町村の生産現場との連携強化（産地視察を実施予定）
- 一次加工品・加工品の開発や規格外品を含む食材調達に向けた課題整理



6次産業化の取組状況

県では、農林漁業者の6次産業化の取組みを促進するため、国の支援制度に加え、規模や発展段階に応じた取組みが図られるよう、県独自制度による支援を行っています。

1 国の支援制度の活用について

- (1) 6次産業化法による「総合化事業計画」の策定支援
 <メリット> 制度資金の特例適用(据置期間延長)
 国補助事業(食料産業6次産業化交付金)の活用

認定件数(R2.8月末現在)
富山県 34件
 (全国:2,565件)
 新潟県 41件、石川県 28件、
 福井県 22件

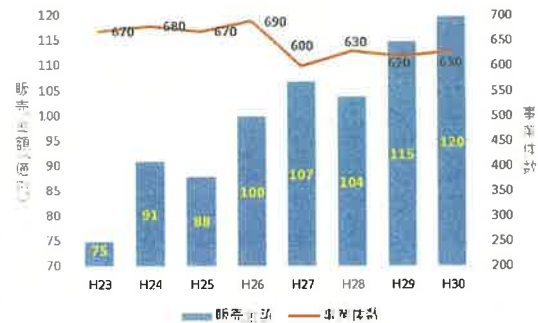
- (2) 6次産業化プランナーの派遣(サポート活動)
 ・商品開発やマーケティングの専門家等による相談活動
 ・中小企業診断士によるフォローアップの充実

【支援状況(R1)】
 ・派遣回数: 31回
 ・相談経営体数: 19件
 ・中小企業診断士による
 フォロアアップ: 10経営体

- (3) とやま6次産業化セミナーの開催
 ・マーケティング等の専門家による座学・実習等の研修を実施

【整備事業の支援状況】
 H23~R2: 計 22件

- (4) 「食料産業・6次産業化交付金」・「中山間所得向上支援」
 ・新商品開発、販売拡大等のソフト活動や
 加工施設・レストラン等のハード整備を支援
 (R1: 南砺市立野原におけるワイナリー施設を整備)



2 県の主な支援事業について

(1) 6次産業化とやまの魅力発信事業 (H24~)

- 支援対象: 農林漁業者(個人[認定農業者]又は団体等)
- 支援内容及び補助率

- ①一般事業: 商品開発、販路開拓、機械整備等(補助率 1/2、250万円以内)
- ②農福連携事業: 障害者を雇用して行う①の事業(補助率 1/2、300万円以内)
- ③農観連携事業: 観光業者と連携した新商品の開発や体験農園の整備等
 (補助率 1/3(市町村 1/6)、2年間で県 200万円以内)

【支援状況】R1: 6件採択
 (H24~R1: 計 56件)

<事業を活用して誕生した新商品(例)>



果実シャーベット(砺波市、R1)



五箇山ぼべら最中(南砺市、R1)



黒にんにく・ガーリックオイル(入善町、R1)
 【農福連携】



一口ボン菓子
 (上市町、R1)

(2) 農村女性起業に対する支援

農村女性の農産加工品開発や販売などの活動を発展段階別に支援

〈農村女性起業の状況〉	H19	R1	R1/H19
農村女性起業数	146 件	186 件	127%
うち販売額 1,000 万円以上	26 件	39 件	150%
販売額	10.3 億円	16.4 億円	159%



① 農村女性スキルアップ講座

・受講対象者：女性起業組織のリーダーや起業活動を志す女性農業者等

- ・共通講座：マーケティング、起業理念
- ・専門コース：①保存技術、②メニュー開発、③商品化

【受講数】R1:16名 (H21~R1:計204名受講修了)

② 農村女性起業チャレンジ事業

- ・地場農産物を活用した、商品開発を支援
- ・補助率：1/2 (標準事業費 80 万円)

【支援状況】
R1:5件 (H18~R1:80件)

③ 農村女性起業拡大支援事業

- ・事業拡大のための加工機器の導入等を支援
- ・補助率：1/2 (標準事業費 200 万円)

【支援状況】
R1:3件 (H19~R1:49件)

④ 農村女性先進モデル企業育成事業

- ・「起業」から「企業」への発展を目指した商品構成の充実や販売促進活動を支援
- ・補助率：1/2 (標準事業費 1 年目 200 万円、2 年目 50 万円)

【支援状況】H30:新規1件、継続1件採択 (H20~R1:13)

⑤ 農村女性起業ネットワーク促進事業

- ・事業を活用した農村女性起業者をフォローアップし、ネットワークを促進するため、「農場・農園」を会場にした事業実施報告会や交流会を開催

【実施状況】R1:2箇所で開催

＜活動の様子／事業を活用して誕生した新商品や新たな取組み（例）＞



農村女性スキルアップ
講座の様子



里芋チーズケーキ
(高岡市、R1)
【起業チャレンジ】



寒もちのスタンドパック
(立山町、H30)
【起業拡大支援】



農カフェ・野菜スムージー
(南砺市、R1~2)
【先進モデル企業育成】



「美味しい富山米の店」

1 制度の趣旨

富山米を提供し、美味しさをより効果的にPRしていただけるお店を「美味しい富山米の店」として登録していただき、富山米の評価を高め消費拡大につなげる取組みを進めています。

2 制度の概要

(1) 登録要件

申請に基づき、以下の条件を満たす飲食店等を「美味しい富山米の店」として登録
【「美味しい富山米の店」登録の条件（以下の要件を全て満たすこと）】

- ①富山米を100%使用していること
- ②使用する精米の整粒割合が85%以上であることを確認すること
- ③美味しい富山米を提供するための遵守項目について点検・確認を行うこと

(2) 支援内容

- ①県米消費拡大推進協議会（県や県農協中央会）のHP等で登録店舗の紹介PRを実施
- ②越中とやま食の王国フェスタ2020～秋の陣～等のイベントにて、取組み内容や登録店舗を紹介
- ③協議会事務局において、抽出巡回調査を行い、登録店舗にて、PRサイン掲示状況や確認項目が実践されているか確認
- ④希望する登録店舗には、「県産品購入ポイント制度」に参加していただき、「県産品購入ポイント制度」との相互PRを実施



3 登録募集について

(1) 募集期間

- ・1次募集：令和2年7月15日～8月28日
- ・2次募集：11月中旬～12月下旬を期間とし募集を予定

(2) 登録店舗数（令和元年度末：119店舗）

- ・1次募集：新規7店舗から登録申請
（料理店1、ホテル・旅館1、食堂・レストラン1、すし店2、その他2）
店舗：コリアンキッチン テジカエン 富山駅ナカ店、お食事処しづや
雨晴温泉 磯はなび、歩寿司 本家、寿し・割烹 栄寿し
あんしん弁当大島店、あんしん弁当小杉インター店



サステイナブルな「富山のさかな」の普及啓発

1 概要

本県がR元年度7月にSDGs（持続可能な開発目標）未来都市に選定されたことも契機として、「富山のさかな」が環境に優しく、サステイナブル（持続可能）な方法で漁獲・生産されていることや、水産エコラベル※などについて、県民等へ普及啓発を図るとともに、県内漁業者等による水産エコラベル認証の取得を推進する。

※水産エコラベル

生態系や資源の持続可能性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物（サステイナブルシーフード）に対して、消費者が選択的に購入できるよう商品にラベルを貼付する制度。世界には、MSC認証やMEL認証など様々な民間の水産エコラベル認証制度がある。



○「富山のさかな」がサステイナブル（持続可能）な理由

- (1) 本県の沿岸漁獲量の8割を占める定置網漁は、①「待ち」の漁法であり、獲りすぎることがないこと、②富山湾の定置網のほとんどが漁港から4km、20分程度と近く、漁船の燃料使用量が少ないこと、③網目の大きさで対象魚を決め、小さい魚まで獲らないことなどから、環境に優しく、サステイナブルな漁法であると考えられる。
- (2) また、シロエビ漁における操業回数の制限や、ベニズワイガニ漁における漁獲上限の設定など、県内漁業者は自主的な資源管理に取り組んでいる。
- (3) 県においても、適切な資源管理などの資源管理型漁業や、栽培漁業・養殖業などの「つくり育てる漁業」を推進している。

2 事業内容（令和2年度）

(1) 水産エコラベル認証の取得促進

・検討会（ワーキンググループ）の開催

関係漁業者（生産者、地元漁協、県漁連）、流通関係者、市町、県等によるワーキンググループを設置し、先進地視察や認証取得に向けた検討を実施

・水産エコラベル認証取得費用への助成

水産エコラベル認証（MSC、MEL）取得を申請した漁業者等の初回審査費用に対し助成

(2) サステイナブルな「富山のさかな」の普及啓発

・県内外のイベント（展示等）やホームページにおけるPR

※イベント（予定）

県外：「富山のさかな」おもてなしフェア（R3年2月開催予定）



「富富富」の生産・販売PR対策について

1 生産振興（技術）対策

（1）令和2年産の作付状況

- ・作付面積：1,290ha（673経営体）
- ・生産量の見込み：6,400t程度（単収500kg/10aの場合）

（2）令和2年産の高品質・良食味生産に向けた技術指導

－高品質・良食味と収量を合わせて確保するための対策－

①栽培マニュアルを改訂（中干しの早期開始、基肥量の適正化など）し、高品質安定栽培のための技術指導

- ・県内12か所に実証ほを設置、現地巡回指導、技術情報の発信（9回）等

②地域協議会による管理・指導

- ・栽培研修会やほ場看板の設置、流通基準の遵守の確認

③高品質良食味、安定栽培に向けた新たな栽培技術の確立

ア 早期田植えの検討

- ・収穫作業が「コシヒカリ」と競合しないための
早期田植え（現地実証 4か所）

イ 新たな全量基肥栽培用肥料の検討

- ・肥料の溶出時期の改良による一層の収量・品質の安定化（現地実証 4か所）

ウ 直播栽培の検討

- ・省力化や作業分散に向け、乾田V溝直播の実用性を検証（現地実証 4か所）



〔現地検討会（7/22）〕

（3）収穫・品質の概況

- ・収穫は、9月7～22日頃に実施
- ・品質は、高温に強いという特性を発揮し、良好の見込み

（4）次年産に向けた「富富富」の特性を発揮する栽培技術のブラッシュアップ

- ・収量や品質・食味等の調査・分析（各JA単位での食味計による食味分析の実施）
- ・栽培方法や生育経過、品質等を踏まえ、次年度に向けた技術対策の検討
- ・研修会等による栽培マニュアルの周知

2 販売PR計画

(1) 県民の心をつかむキャンペーン等の実施

①リピーターキャンペーンの実施

- ア 実施期間 10月1日(木)～令和3年1月31日(日)
※応募は1月31日(日)の消印有効で締切り
- イ 内 容 応募方法：米袋に貼付されているシールを集め、ハガキで応募
賞 品：とやま牛、すし券、とやまの地酒セット等(抽選)

②「富富富」学校給食への助成及び給食当日の出前授業の実施

- ア 実施期間 令和3年2月15日(月)～26日(金)(うち米飯給食実施日)
- イ 実施校 県内のすべての小・中学校と特別支援学校を予定

③「美味しい富山米の店」の開拓

- ・「富富富」を提供する県内レストラン等の開拓

④富山湾鮭提供店での「富富富」フェアの実施

- ア 実施期間 令和3年2月下旬～3月末
- イ 場 所 県内で富山湾鮭を提供する寿司店

(2) 県外消費者へのプロモーションの展開

①TVCMの制作・放映

- ・新CMの制作(R元に撮影した映像を編集)。県内及び首都圏に加え、中京圏、関西圏でも新たに放映(放映期間：10～12月)
- ・YouTube広告の配信(県内、首都圏、中京圏、関西圏)
- ・雑誌への広告掲出(11月)

②アンテナショップでの「富富富」新米PRイベントの実施

- ア 実施期間 10月1日(木)～25日(日)
- イ 場 所 日本橋とやま館
- ウ 内 容 特設販売コーナーでの「富富富」販売
PR動画放映(朝乃山関のビデオメッセージ入り) 等

③富山県ゆかりのレストランとの連携したフェア

- ・首都圏のレストランと連携したフェア(店舗メニューで「富富富」提供)(10月)

④首都圏等の百貨店や量販店、米穀小売店での宣伝活動への支援

- ・各店の新米フェア等での宣伝活動(10月～)

(3) 特別栽培米などの高付加価値な米を自ら生産販売する取組みへの支援

- ・「富富富」の高付加価値化モデル事業

事業実施主体	：「富富富」の特別栽培米を生産し販売する農業法人
補助対象事業費	：販路拡大活動経費、パッケージデザイン費 等
補助率	：1/2以内(補助金上限200千円×4経営体)

(4) PR動画やオンラインでの魅力発信

①動画の配信・放映

- ・越中とやま食の王国ホームページなど、WEB上での配信
- ・小売店舗やイベント会場にモニターを設置し、放映

県内小売店舗(富富富販売コーナー)	(10～12月、100店舗程度)
越中とやま食の王国フェスタ～秋の陣～	(10月31日～11月1日)
観光物産展(東京、大阪、京都、名古屋)	(10～11月)

②オンラインイベント等でのPR

- ・首都圏女子交流イベント、日本橋とやま館イベント等



R 2 年度「オールとやま」県産食材商談会

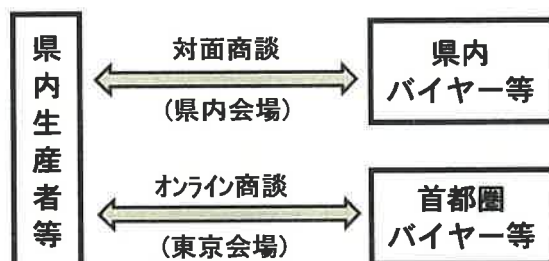
1 趣 旨

四季折々の県産食材をPRし、「オールとやま」で品目や産地をリレーしながら、年間を通して、飲食店等にご提供できるよう、首都圏や県内の料理人等と県内農林漁業者とのマッチングの場として開催します。(H30 開始。R 2 年度で、3 回目)。

今年度は、首都圏の料理人等には、東京会場からのオンライン商談となります。

2 概 要

- (1) 日 時 令和 2 年 11 月 11 日 (水) 10:00~16:15
- (2) 場 所 ①県内会場：富山県民会館 地下展示室
②東京会場：31Builedge 豊洲ベイサイドクロス
- (3) 参加者 ①県内の農林漁業者、食品加工事業者等 (約 30 名)
②首都圏や県内の料理人、バイヤー等 (約 30 名)
- (4) 商談形式 ※感染症拡大防止対策を講じて実施
①県内会場での予約型商談及びフリー商談の実施【対面型】
②県内会場と東京会場とのオンライン商談の実施【非接触型】



(5) 関連事業

- ①商談参加事業者の商談スキルの向上を図るための事前研修会の開催 (9/25)
- 新②「とやま食材ガイド」を活用し、商談会に参加する首都圏料理人等に県産食材を提案
- 新③商談会に参加した首都圏レストランで、県産食材を使用したメニュー提案による料理人や消費者へのプロモーションを展開 (R 3 年 2 月頃)
- ④商談会終了後も県内事業者をフォローアップ (相談への個別対応等)

《参考：R 元年度実績》 R 元. 7. 30 (火) 開催 (於：オークスカナルパークホテル富山)

1	参加者	①県内生産者等	30 事業者	
		②首都圏料理人等	38 事業者	(内訳) 首都圏・関東 17 事業者 東海・関西 7 事業者 富山県内 14 事業者
2	商談数	合計 160 件 (うち、①当日成約 17 件、②商談継続 115 件)		



令和2年度 富山県産品購入ポイント制度

県では、“県民ぐるみで県産品を大きく育てる地産地消運動”の推進活動の一環として、県民の皆様へ県産品を優先的に選択していただけるよう、県産品に付いているシールなどを集めて応募していただく「富山県産品購入ポイント制度」を実施しています。

1 制度内容

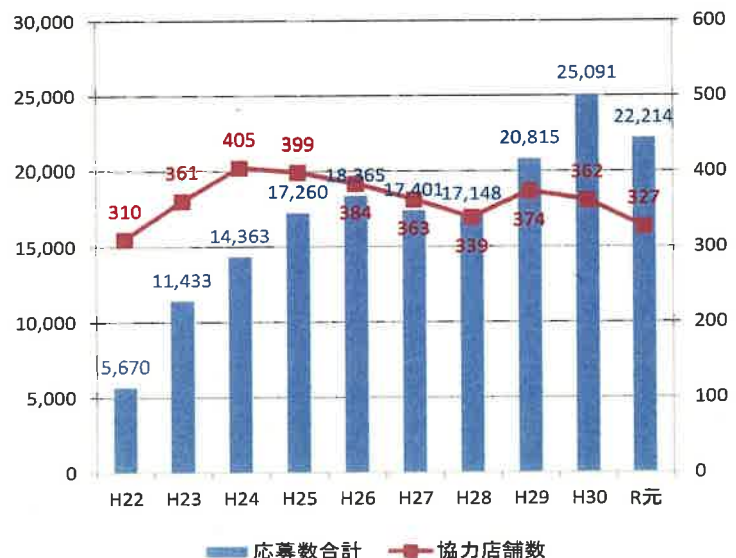
対象品目	米・野菜・果実・精肉・鮮魚・卵・加工食品・花卉・球根	
対象のシールやマーク	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消シンボルマーク ・県内産畜産物のロゴマーク ・ふるさと認証食品の認証マーク ・富山県食品産業協会の認証商品ロゴマーク ・富山県花卉球根農業協同組合のロゴマーク ・エコファーマーマーク 	
対象の価格ラベル	<p>県産とわかる表示と商品名（価格）が記載されている価格ラベル</p> <p>県産品とわかる表示があるシールやラベルであれば、上記以外も対象</p> <p>例：</p> <p>富山県内の漁港から水揚げされたお魚などのラベル</p> <p>高岡市産、魚津市産などの市町村名で産地が書いてあるラベル</p> <p>生産者の住所が県内の野菜等のラベル</p>	
実施店舗	食品スーパーマーケット（アルビス、大阪屋、バロー等）、百貨店、青果店、加工食品製造直売所等、農産物直売所、農家レストラン、美味しい富山米の店 等	
実施期間	令和2年9月5日（土）～11月8日（日）	
応募方法	<p>対象となるシール、マーク、価格ラベルを10枚一口として応募用紙に貼り付けて、次のいずれかで応募できます。</p> <p>①実施店舗に設置してある応募箱に入れる。</p> <p>②直接、県の事務局へ郵送する。</p>	<p>応募箱⇒</p>
賞品	抽選で1,300名様に「とやまの特産品」をプレゼント	

2. 広報活動

ポスター・応募チラシ・応募箱の掲示・配置、マスコミによる告知や市町村の広報誌へ掲載、小中学校の子育て家庭へ食育の一環として応募用紙を配布

3. 過去の実績

	実施店舗数	応募数
H22	310	5,670
H23	361	11,433
H24	405	14,363
H25	399	17,260
H26	384	18,365
H27	363	17,401
H28	339	17,148
H29	374	20,815
H30	362	25,091
R元	327	22,214



県民みんなでとやまの農林水産業を応援！

県産品を買って、特産品をあてよう！

富山県産品購入 ポイント制度



とやまの特産品が総計**1300**名様に当たります！

富山県産の農林水産物に付いているシール等を**10**枚集めて応募しよう！

令和**2**年**9**月**5**日(土)▶**11**月**8**日(日)

詳細はHPでも確認できます



1 富山県食品産業協会 認証商品 いずれか1品

提供/日の出製菓工業株式会社、石川製菓株式会社、豊富食品工業株式会社、トナミ醤油株式会社、横山冷蔵株式会社、(有)東京、(有)富山、(有)南田中商店

160名

2 とやま県産肉 いずれか1品

とやまポーク 50名、とやま牛 100名

提供/富山県養豚組合連合会、「とやま肉牛」振興協議会、JA全農とやま

150名

3 高志の紅ガニ こし アガ

提供/(有)新湊かに小屋

10名

4 昆布じめセット

提供/アルビス株式会社

100名

5 新米 富富富 2kg

提供/株式会社とやま食販

100名

6 新米コシヒカリ5kg

提供/JA全農とやま

100名

7 富富富パックご飯 24個入り

提供/JA全農とやま

100名

8 干柿 2Lサイズ 9個入り

提供/株式会社大阪屋ショップ

80名

9 JA直売所 お楽しみ品

提供/JA富山中央会

70名

応援枠 **コロナに負けるな!** MAKE TOYAMA STYLE

盛り上げよう! とやまの地産地消

10 シロエビの刺身・昆布じめ

提供/富山県小型機船底曳網漁業協同組合

60名

11 県産野菜 詰合せ

提供/富山県野菜協会

40名

12 「富のおもちがえり」お酒のとも・ご飯のとも いずれか3品

提供/株式会社ジェック 経営コンサルタント

30名

28 ホタルイカ加工品セット

あらためて地元の美味しいものを お召し上がりください

20名

協力/新湊水産物加工業協同組合

29 県産玉ねぎ加工品セット (僅量カレー3個(レトルト)、温たまスープ1個)

雲たまねぎの美味しさをお届けします

20名

協力/JAとなみ野

14 チューリップ水栽培セット 提供/富山県花卉球根農業協同組合

15 かんだ米コシヒカリ新米真空パック1kg 提供/南カランダファーム

20名

30 県産牛豚肉使用ハンバーグ

富山のお肉がたっぷり!

20名

協力/JA全農とやま

16 となみ野の郷 特産品詰合せ 提供/道の駅となみ野の郷

17 黒豆茶24本入り 提供/JAみな穂あいさい広場

18 氷見はと麦茶24本入り 提供/新鮮市場氷見店

19 ふんわりごはんパック24本入り 提供/株式会社JAライフ富山

20 米粉ラーメン3種×3食 提供/南ドリームファーム

21 きな粉とポン菓子セット 提供/ゆめの森味工房

22 米菓(カコリモチ)6枚入り 提供/(農)ファーム八乙女

23 海鮮丼引換券 提供/割烹 秀月

24 お食事券1,500円分 提供/氷見牛専門店たなか

25 お食事券1,000円分 提供/農園kitchen moriy

26 お食事券1,000円分 提供/天の川倶楽部 南条

10名

27 お楽しみ品 (特産品又は食事券)

提供/農家レストラン大門、(有)耕、ふれあい青空市山田の案山子、あおばの里ほほえみ館、氷見あんしん食品、道の駅庄川、梅檀野地場産野菜直売所、JAいみず野直売所村の駅菜っちゃん、食彩あざひ

20名

31 チューリップ花束(切り花)

チューリップの球根生産者が1本1本大切に育てています

20名

協力/砺波切り花研究会

32 富山の地酒 国内産酒いずれか1本

富山の酒は日本の宝だ!

20名

協力/富山県酒造組合

*写真はイメージです。
*商品は予告なく変更する場合があります。

富山県

応募方法は、裏面をご覧ください。

県民みんなで応援! とやまの地産地消 富山県産品購入 ポイント制度 応募用紙

氏名	性別	男・女・回答しない <small>※任意回答</small>	年齢	歳
希望番号	住所	電話番号		()

※未成年の方の④へのご応募は受け付けておりません。

地産地消「とやまの旬」 応援団員募集中!

地産地消の趣旨に賛同し、とやまの農林水産物を応援していただける方を募集しています。登録者へは地産地消に関するイベントや県産農林水産物等に関する情報を提供します。ぜひご登録を!
詳しくは、[越中とやま食の王国ホームページ \(https://shoku-toyama.jp/\)](https://shoku-toyama.jp/) をご覧ください。

地産地消「とやまの旬」応援団に
登録している・登録する

※左欄で「登録する」を選ばれた方は、本欄にメールアドレスを記載願います。

@

ここより下の部分は、貼付け場所です。枠にとらわれず、シールやラベルを貼り付けてください。10枚で1口のお申し込みができます。

12345

対象となるシール等

富山県産の米、野菜、果実、肉、魚、加工食品、花・球根に付いている「地産地消シール」や県内農林水産団体の「マーク」、県内産の表記のある「価格ラベル」が対象です。

※県産品を表示するシールやラベルであれば、下記以外にも対象となります。なお、協力店舗によって、ラベルの貼付けが異なる場合があります。



▲地産地消シール



▲県内畜産物のロゴマーク(牛乳、豚肉、牛肉など)



▲県内産を示す価格ラベル







▲富山県産市町村産生鮮魚 ¥150 (税込)

※このようなラベルも応募対象となります!



▲富山県内の漁港から水揚げされたもの



▲富山県内の市町村産と書いてあるもの



▲生産地が県内であるわかるもの



▲食品表示法による表示のラベルに富山県産(県内市町村産)の食材の使用がわかるもの

678910

応募方法等は次のとおりです

応募の手続き

この応募用紙にシール等10枚を貼り付け、氏名・性別・年齢・住所・電話番号と希望商品の番号をご記入の上、県内のスーパーマーケットや直売所などに設置してある専用応募箱に入れてください。※郵送も可能です。宛先は下記の事務局へお願いします。

応募期間

令和2年9月5日(土)～11月8日(日) ※郵送の場合、11月12日(木)までの消印有効

当選発表

当選発表については商品の発送をもってかえさせていただきます。

事務局

(郵送・お問合せ先)

〒930-8501 (住所不要) 富山県農林水産企画課「富山県産品購入ポイント制度」係 TEL.076-444-9622

個人情報の取扱いについて

お客様が記載された内容については個人情報保護法に基づき、富山県農林水産企画課が「富山県産品購入ポイント制度」の実施、「地産地消とやまの旬応援団登録」以外の目的に使用しません。





地産地消「とやまの旬」応援団 提案活動を支援！

「とやまの旬」応援団の皆さんが提案する、生産者や地域住民と連携し、地域に根ざした地産地消活動に支援しています。

事業の内容

地産地消の実践を通じた本県農林水産業の振興や県産品購買気運の向上、地域の活性化などに
つながる活動

- ・支援対象者：地産地消「とやまの旬」応援団に登録している企業や団体・グループ
- ・支援内容：1事業につき10万円を限度に補助

本年度実施一覧

	企業・団体名	事業内容
1	平地域づくり協議会 南砺市下梨	五箇山の旬の食材を使った郷土料理を、「五箇山の味」として伝承し、広く多くの人にPR。 ①畑作業(種植え等(9月～)、収穫、料理教室(7月～、11月)) ②調理・映像撮影(8月(みょうが料理)、11月(報恩講料理)、12月(くき漬物)、1月(クマ料理)ほか) 他
2	農事組合法人 島 入善町新屋	特産化を目指す「里芋」の新たな食べ方や保存方法などを紹介し、頑張る農家と農家を知ってもらう。 ①新入社員の初めての野菜栽培(自ら選んだ野菜を学びながら栽培し、イベントで消費者に紹介・提供) ②里芋の新レパートリーの開発(里芋料理や食べ方の研究を行い、新たな食べ方を消費者に紹介) 他
3	農事組合法人 食彩あさひ 朝日町山崎	具材に地場農産物や加工品を使用したおむすびを考案、提案する。多くの家庭で紹介し、「我が家風のピックリおむすび」を実践してもらうことで、食育と米の消費拡大、地産地消を目指す。 ①地場農産物や加工品をつかった「ピックリおむすび」の試作提案・レシピ作成 (料理研究家等からアドバイスを得ながら数種類のピックリおむすびを試作し、レシピを作成) ②レシピコンクールの開催 (「我が家のピックリおむすび」を紹介してもらい、人気投票の結果を広報誌等で紹介)
4	合同会社 NICE FARM 氷見市長坂	新商品「さつま芋をつかった焼き菓子」を開発する。 さつま芋の収穫体験、料理教室・交流会を開催し、新商品の試食を行い、商品をブラッシュアップする。 ①新商品開発「さつま芋を使った焼き菓子」 (コンセプトはからだにやさしい菓子。レシピ検討し、パティシエ等専門家から技術やアイデアを得る) ②さつま芋の収穫体験・料理体験・交流会
5	はちみつや 富山市茶屋町	花を愛でるように富山県内の農産物に親しみを！ ・ハーブ農家とハーブと庭の植物を用いたブーケづくり ・リンゴ農家と摘果リンゴと庭の植物を用いたアレンジメント製作会 ・米農家と稲藁と庭の植物を用いた正月飾りづくり ほか
6	南砺市利賀地域 長期宿泊体験協議会 南砺市利賀村	山間深部の特性を生かした保存食や伝統料理が多いが、高齢化により担い手は減少しているため、利賀製品のファンや新たな担い手を増やすため、利賀の自然や伝統に親しむ体験活動を行う。 ①自然栽培の農作業体験(都市部若者に呼びかけ農作業体験を実施) ②伝統料理体験(山菜料理、五平餅づくりを通し伝統食とその原材料への関心を高める)
7	やまのいもっこ倶楽部 南砺市飛騨屋	反収が高くブランド力のある「山野の里芋」生産の維持拡大で、地域の賑わいづくりと地域住民の関わりによる地産地消とブランド力向上を図る。 ①里芋料理教室、かぶらずし体験教室(山野地域に伝わる伝統的な料理の継承) ②里芋等野菜販売、里芋料理の試食やイベント出店でPR
8	山ぶどう研究会 南砺市小二又	耕作放棄地を開墾して山ぶどうを栽培、山ぶどうワイン醸造委託販売している。山ぶどう栽培を知ってもらい、山ぶどうを使ったお菓子や料理等を食べて山ぶどうの魅力を知っていただく。 ①山ぶどう栽培を知ってもらう(定植後の栽培管理の説明、収穫・選別作業等) ②山ぶどうの美味しさと成分を知ってもらう(山ぶどう料理実習(ジャム、ちらし寿司等)・試食)
9	元気な北豆谷づくり 協議会 南砺市利賀村北豆谷	伝統の手打ちそばや森の恵みの山菜を体験する活動は、都市部の若者などに安心食材を感じさせるよき体験事業。地域色の提供販売や地域の観光事業の推進につなげ、中山間地域の振興を図る。 ①森林の恵みを味わう(山菜料理) 伝統のそば打ち体験(1回目:7月、2回目11月) (山菜料理を味わって若者目線の料理開発、そば打ち体験、山菜食の原料を知る体験等)
10	富山県豆富商工組合 富山市飯野	県産大豆を原料とした豆腐のおいしさが最もよく伝わる夏の時期に「冷や奴」として食べていただき、そのおいしさを県内外にPRすることを目的とする。 ①県産大豆を使った豆腐製造販売事業所に設置した専用スタンプによるスタンプラリーを実施 (スタンプ台紙は、チラシとMAPを兼ねたもの。豆腐を購入したお客様の台紙にスタンプを押す。各店舗に提出、組合に郵送された台紙から抽選で豆腐詰合せセットもしくは豆腐購入権が当たる) ②各地の店売りの豆腐屋がそれぞれの味をPRするとともに、県産大豆の品質の高さをPRする。

活動状況 (中間報告)

●農事組合法人 食彩あさひ (朝日町山崎)

【家族で楽しむ「ビックリおむすび」で地産地消】

- ・どこをかじっても美味しい具材が味わえる大きなおむすび＝「ビックリおむすび」を考案。
- ・地場産農産物・加工品を使った「ビックリおむすび」の試作提案として、(農)食彩あさひの会員で、案を持ち合い実習してみました。



▲実習し、おにぎりの種類や大きさ作る時のポイントなどを確認した。



▲子供が容器を開けてびっくりする“キャラクターおにぎり”

▼3種の味が楽しめる“味わいおにぎり”



おかずもいっしょに食べよう
▼“おかず in おにぎらず”



●山ぶどう研究会

【山ぶどう栽培、山ぶどうの加工品づくり、試験販売、料理教室、試食飲食会】

- ・地元の人達や県外移住者の皆さんに山ぶどうの魅力を知っていただくため、山ぶどうを使い、地域の交流、活力ある若者たちの集まる地域づくりを行う。
- ・栽培方法、収穫までの工程等を知ってもらう収穫体験を実施。(9/5, 6 山ぶどう祭り)



▲親子で山ぶどう摘み取り体験



▲収穫した山ぶどう



▲ワイン樽で山ぶどう搾り

●平地域づくり協議会 (南砺市下梨)

【五箇山の味物語】

- ・たいらキッズファームにて、作った苗を子ども広場の子どもたちが移植。
- ・夏野菜を使った地域の人気お漬物づくりの撮影 YouTube に配信。
- ・子ども広場の子どもたちに野菜の収穫をしてもらい、ピザ作りをして収穫祭。



▲子どもたちが作った苗を移植



▲漬物づくりを撮影、Youtube に配信



▲子どもたちがピザづくりを体験



県産牛肉「とやま牛」を学校給食に提供

1 概要

国では、インバウンド需要や外食需要の減少により、在庫が急激に積み上がっている国産和牛肉等の需要喚起により、生産面への影響を回避するとともに、児童・生徒等への食育を通じた農林水産業についての理解醸成を目的として、希望のある学校給食実施校に対し、国産和牛肉等の提供及び食育教材の配布を内容とする経済対策が講じられた。

このため、本県でも、国の事業を活用して、希望のある学校給食実施校での富山県産和牛肉等の提供への支援及び食育教材の配布を実施する。

2 内容

(1) 県内小・中学校等の学校給食に県産和牛肉を提供

- ①事業主体：富山県和牛肉等販売促進協議会
(構成員：県、県肉用牛協会、全農とやま、(株)富山食肉総合センター)
- ②対象：小・中学校及び特別支援学校(267校、約84,000人)
・7月から来年2月までの間で、順次、提供の予定
- ③提供量(見込み)：8,785kg(1人当たり上限100g×3回以内)
・各校で工夫を凝らし栄養バランスに配慮したメニューを提供

(2) 食育教材の作成・配布など食育活動の実施

- ①事業主体：県、富山県和牛肉等販売促進協議会
- ②内容：「とやま牛」の生産流通等を印刷したクリアファイルや牛肉部位がわかる牛のペーパークラフト、牛肉の生産から流通・販売までを紹介したDVDを小中学校等へ配布し、各学校の栄養士等を通じて食育を実施





県産水産物を学校給食に提供

1 事業の趣旨

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、県内の漁協等が在庫に抱える県産水産物の販売促進を図るとともに、本県の水産業について、児童生徒等の理解醸成に寄与する観点から学校給食への提供の取組みを支援する。

2 事業内容

学校給食へ県産水産物（シロエビ、ブリ、ホタルイカ、サクラマス）を無償提供するもの

3 事業実施者

富山県漁業協同組合連合会、魚津漁業協同組合

4 給食提供予定数

○対象：学校給食を実施する全ての小・中学校及び特別支援学校
267校 約84,000人 平均提供回数 約4回

○提供予定量（R2.8月末現在）

魚種	提供予定量	提供食数
シロエビ	2トン	86千食分（約1回）
ブリ	7トン	126千食分（約1.5回）
ホタルイカ	0.5トン	25千食分（約0.3回）
サクラマス	5トン	83千食分（約1回）
合計	14.5トン	320千食分（約4回）





Go To Eat キャンペーン登録飲食店での 県産食材活用の促進

1 趣 旨

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う外出・外食の自粛等により、飲食店での県産食材の需要に影響が出ていることから、国では、飲食店や食材を供給する農林漁業者を応援するため、登録飲食店で使えるプレミアム付き食事券等を発行する「Go To Eat キャンペーン」を実施している。

県においても、国のキャンペーンと連動し、県内飲食店での県産食材の活用促進を図るため、登録飲食店における県産食材を使ったメニュー開発等を支援するとともに、「県産食材活用の店」を県民にPRする。

2 内 容

(1) 県産食材活用メニュー開発への助成

県産食材を活用して新たなメニューを開発する飲食店に定額助成

〈助成額〉 使用される県産食材数に応じて支援

3種類以上	3万円
5種類以上 (テイクアウトは2種類以上)	5万円
10種類以上 (テイクアウトは5種類以上)	10万円

(2) 県産食材活用新メニューコンテスト

県産食材を活用した新メニューのうち特に優秀なメニューを開発した飲食店を表彰するとともに、テレビ番組等でPR

(3) 「富山県産食材活用の店」PR

県産食材を活用した新メニュー等を県のホームページに掲載するなど、県産食材を活用している飲食店を利用者(県民)にアピール

(4) キャンペーン登録飲食店に対する県産食材活用状況アンケート

登録飲食店を対象に、県産食材活用状況に関するアンケートを実施

〈主な項目〉主な使用食材、県産食材活用の意向、活用にあたっての課題など



〈店頭掲示シール〉



〈富山県内の食事券(1,000円×10枚綴り)〉