



## 大会企画案

2023.03.27

## 大会の概要

|       |  |
|-------|--|
| 大会名   | 第18回食育推進全国大会 in とやま  |
| 主催    | 農林水産省、富山県、第18回食育推進全国大会富山県実行委員会   |
| 日程    | 令和5年（2023年）6月24日（土）・25日（日） 2日間   |
| 会場    | 富山産業展示館（テクノホール）、富山調理製菓専門学校 等   |
| 来場予定数 | 約2万人（コロナ禍以前の実績ベース・内1割程度は県外参加者）   |
| 開催内容  | 開会式、表彰式（食育活動表彰）、食育シンポジウム、ステージイベント（トークショー等）、講演、セミナー、食育関係ブース出展（国、地方公共団体、食育関係団体等の取組紹介等）調理イベント（料理教室等）、農林水産物の販売・実食農林漁業体験 等  |
| 開催の目的 | 食育に対する理解と関心を深め、食育の取組みへの積極的な参加を促すことを目的として、富山県と農林水産省の共催にて開催。大会開催により、健康で豊かな食生活を通じて県民のウェルビーイングの向上に結びつけるとともに、「幸せ人口1,000万人、ウェルビーイング先進地域、富山」を目指し、農林水産物や食文化、郷土料理等、富山県の食の魅力を全国に向けて発信する。 |

### 大会テーマ

食で心も体も幸せに  
とやまから広げるウェルビーイング  
～未来へつなげよう 幸せの基盤～

### 大会コンセプト

#### ●「新たな日常」に対応した食育を提案

内食、外食の重要性が高まっている中、三世同居、共働き、一人暮らし、高齢世帯などそれぞれの生活に合った取り組みやすい食育のあり方を提案するとともに、中食や外食、さらには地域や職場など様々な生活シーンでの食育を考える機会とする。

#### ●健康と体づくりのための食育を学ぶ場

子どもから大人まで健康で豊かな食生活を送ることができるよう、栄養バランスの良い食事や食を通じた健康増進、体づくりなど、食に関する正しい知識を学べる機会とする。

#### ●富山の多彩な食の魅力を発信

美味しい水、海の幸・山の幸など豊富な食材、食文化、伝統料理など、富山ならではの食の魅力を全国にPRし、県民にもこの「当たり前の幸せ」を実感してもらう機会とする。ともに、国の「みどりの食料システム戦略」も踏まえ、持続可能な農林水産業や食の実現に向けて「環境・エネルギー先端県とやま」において考える機会とする。

### 大会ロゴ



<デザインの説明>  
富山が豊かな食文化の源であることを訴求するため、その象徴である立山と富山湾を抽象化したデザイン

ポイント①

食育推進につながる、  
わかりやすい会場の  
構築に向けて



コンセプトを踏まえた  
ブースのエリア分け



コンセプトを実現  
するためのイベント  
を展開

出展  
ブース

大会コンセプト①  
「新たな日常」に対応した  
食育を提案

なるほど！なっとく！食材や五感で学ぶエリア

食育とは！基礎から学ぼうエリア

安心の仕組み！食品安全エリア

にっぽんの食！和食・伝統料理エリア

楽しく体験！こどもたちの食育エリア

みんな大好き！がっこう給食エリア

地球にやさしく！食品ロス・環境エリア

おうちでやってみよう！家庭での食育エリア

知ろう！学ぼう！国や各地の取組み紹介エリア

大会コンセプト②  
健康と体づくりのための  
食育を学ぶ場

からだを元気に！栄養バランスエリア

いきいき毎日！食と健康を考えるエリア

大会コンセプト③  
富山の多彩な食の  
魅力を発信

おいしいとやま！物販・飲食エリア

とやまの食！郷土料理・食文化エリア

魅力いっぱい！富山ブランドPRエリア

知ってほしいな！とやまの農林水産業エリア

富山の食育を知ろう！市町村エリア

東館 イベントステージ

「開会式」「引継式」

「食育活動表彰表彰式」

「富山食育シンポジウム」

「富山食育トークショー」

「県内スポーツチームによる  
トークショー」

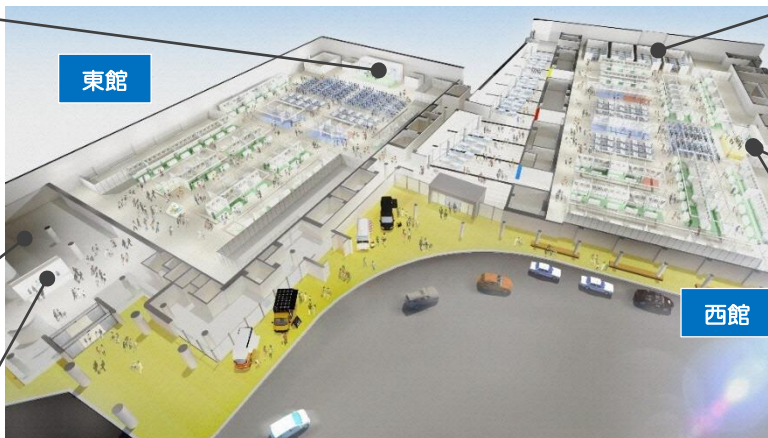
東館セミナー（大会議室）

「富山食育セミナー」

「富山食育セミナー」

「北陸農政局セミナー」

総合受付  
(インフォメーション)



東館

西館

<ホワイエ>  
「農林水産業体験イベント」  
<県内>  
「農林漁業体験バスツアー」

西館 ワークショップ

「スポーツチームワークショップ」  
「富山食育ワークショップ」

「富山食育ワークショップ」

西館 クッキングステージ

・著名人によるクッキングステージ

・県内料理人によるクッキングステージ

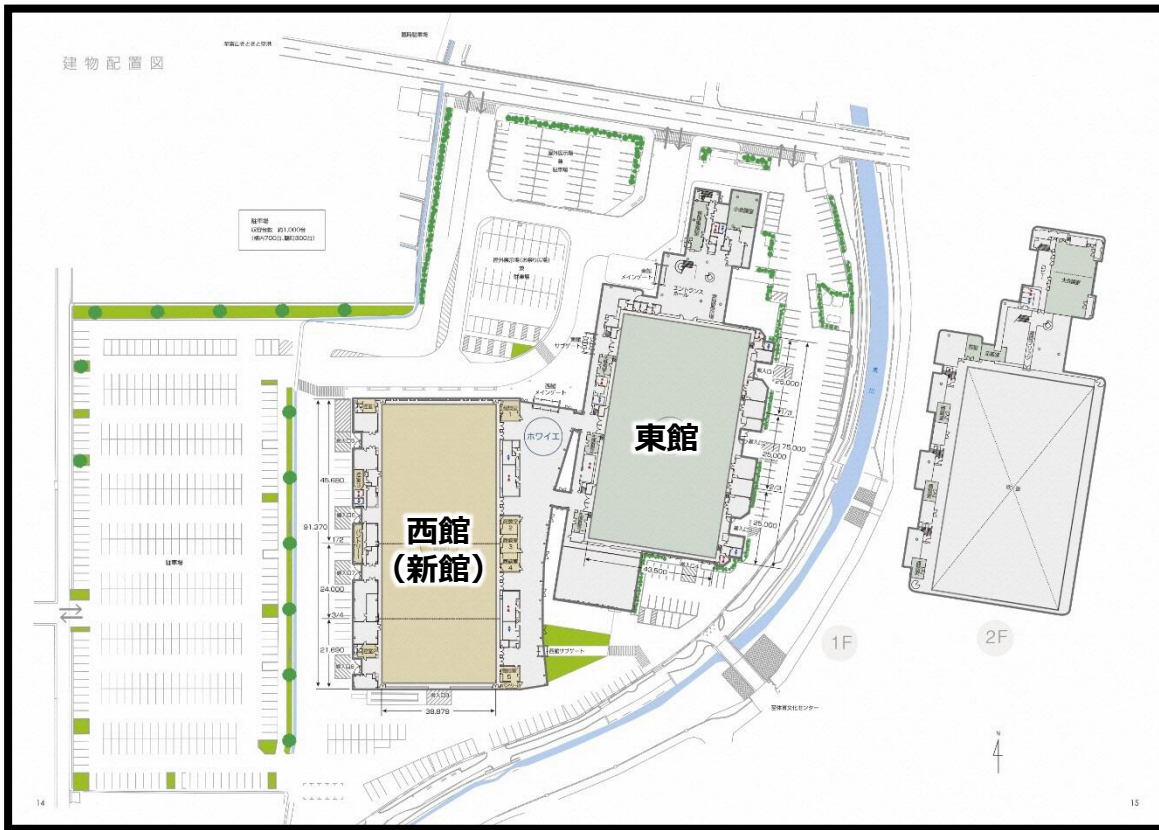
西館 中継映像

<富山調理製菓専門学校>  
・様々なテーマの料理教室



一般財団法人 富山産業展示館

# テクノホール



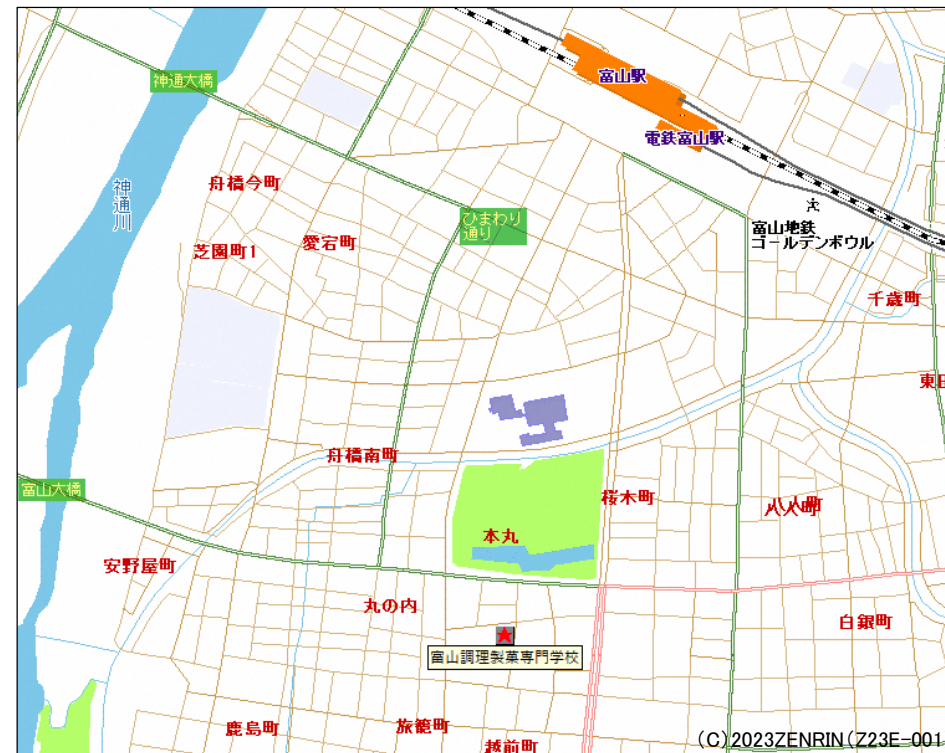
- ◎東館：床面積＝3,363㎡（75m×43.5m）／天井高＝12m（一部18m）
- ◎西館：床面積＝3,634㎡（91.3m×38.8m）／天井高＝9m



◎所在地＝富山県富山市友杉1682



# 富山調理製菓専門学校



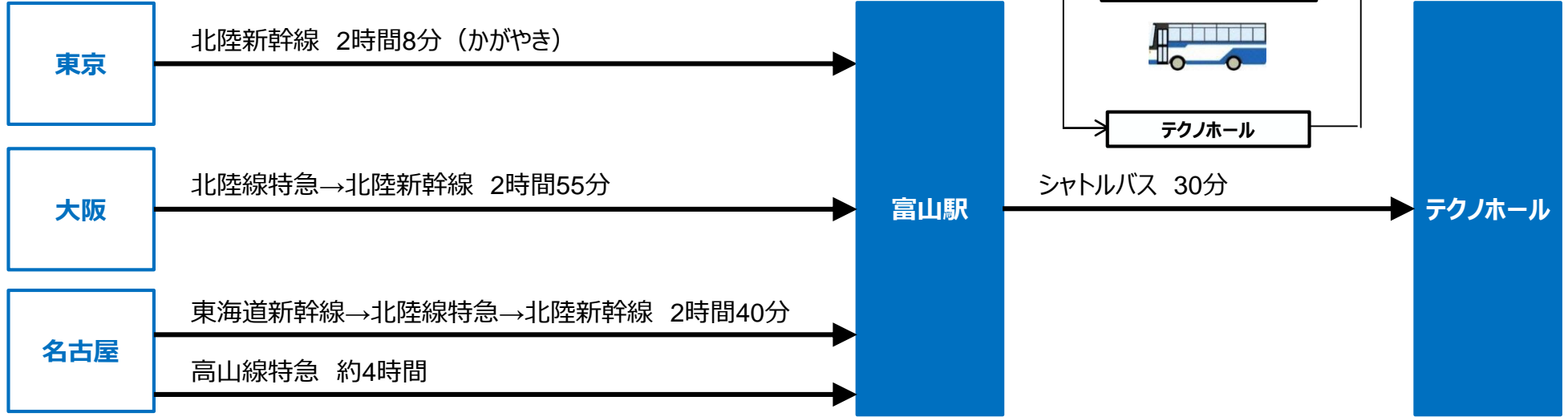
◎所在地＝富山県富山市総曲輪 4-4-5

富山駅より徒歩 18分

富山地方鉄道市内電車「丸の内（富山県）」駅下車 徒歩 2分



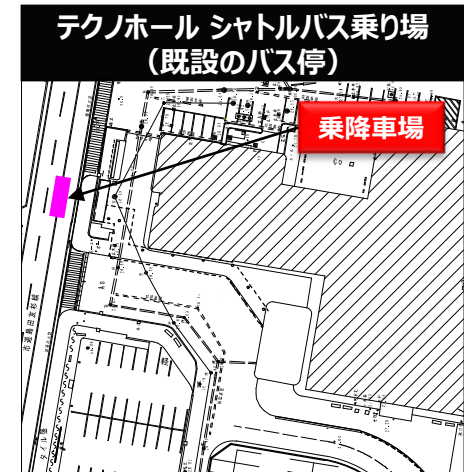
鉄道+シャトルバス



【シャトルバス時刻表（案）】

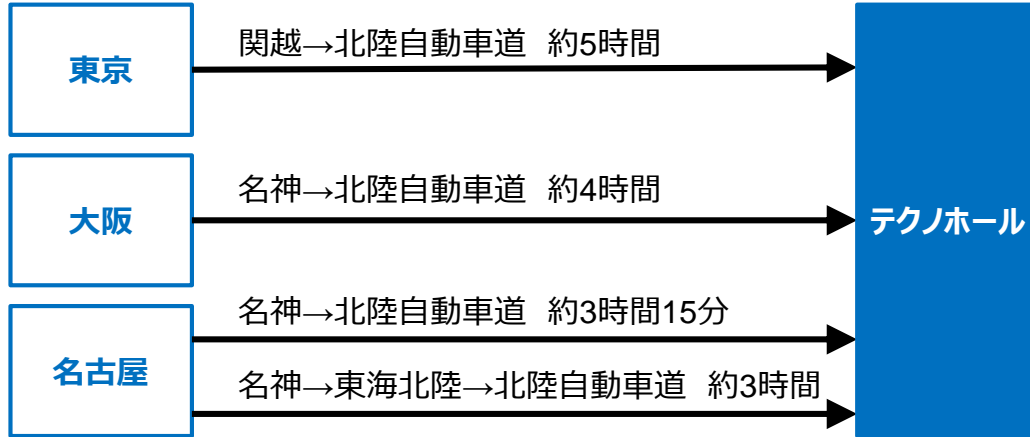
| 車番 | 発車時間  | 発着時間 | 到着時間   |   | 発車時間   | 発着時間  | 到着時間  |
|----|-------|------|--------|---|--------|-------|-------|
|    | 富山駅北口 | 専門学校 | テクノホール |   | テクノホール | 専門学校  | 富山駅北口 |
| ①  | 9:20  | ⇒    | ⇒      | ⇒ | 9:50   |       |       |
| ②  | 9:50  | ⇒    | 10:05  | ⇒ | 10:30  |       |       |
| ①  | 10:30 | ⇒    | 10:45  | ⇒ | 11:10  |       |       |
| ②  | 11:20 | ⇒    | ⇒      | ⇒ | 11:50  | 休憩30分 |       |
| ①  | 12:00 | ⇒    | ⇒      | ⇒ | 12:30  | 休憩30分 |       |
| ②  | 13:00 | ⇒    | 13:15  | ⇒ | 13:40  |       |       |
| ①  | 13:40 | ⇒    | 13:55  | ⇒ | 14:20  |       |       |
| ②  | 14:20 | ⇒    | ⇒      | ⇒ | 14:50  |       |       |
| ①  | 15:00 | ⇒    | ⇒      | ⇒ | 15:30  |       |       |
| ②  | 15:40 | ⇒    | ⇒      | ⇒ | 16:10  |       |       |
| ①  |       |      |        |   | 17:00  | ⇒     | ⇒     |

※赤字のバスは、「料理教室」の実施に合わせ、富山調理製菓専門学校を経由する予定

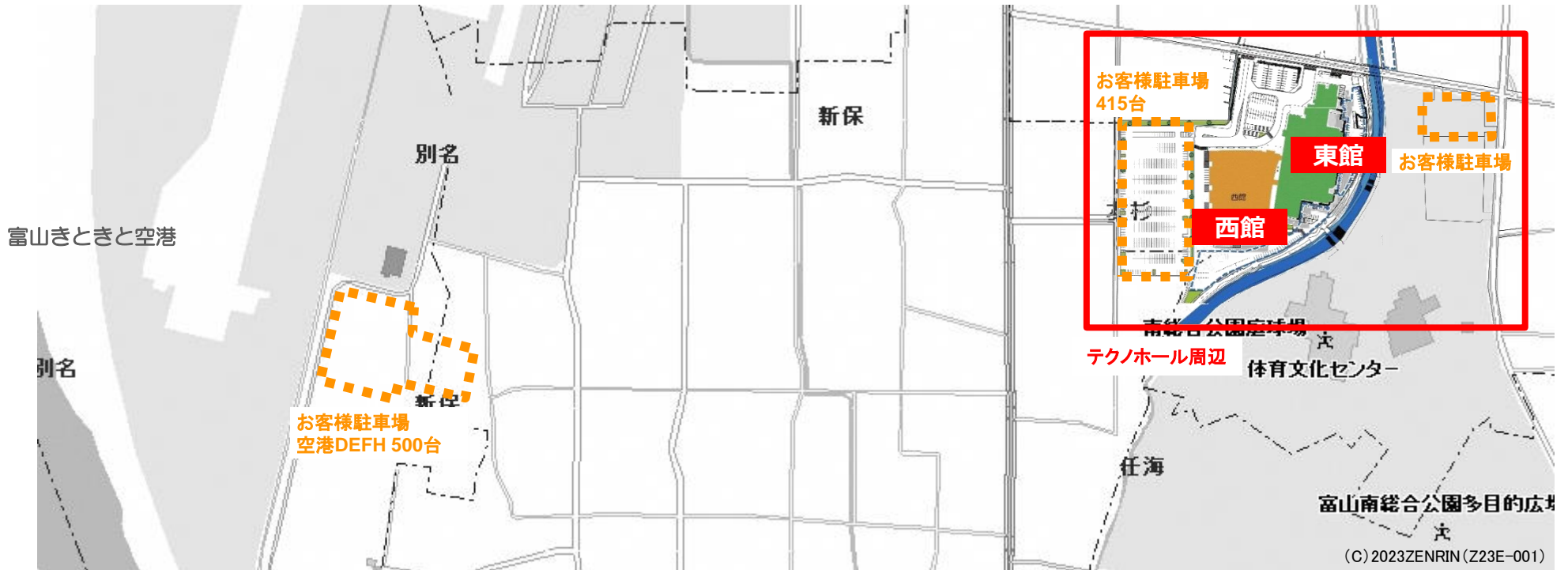
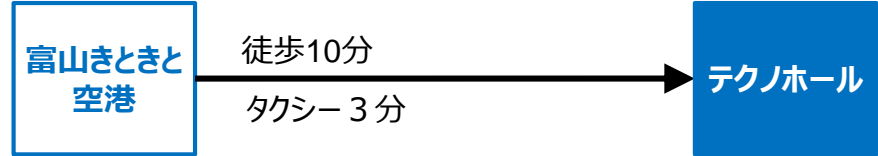


自動車

富山駅より15分／富山ICより5分

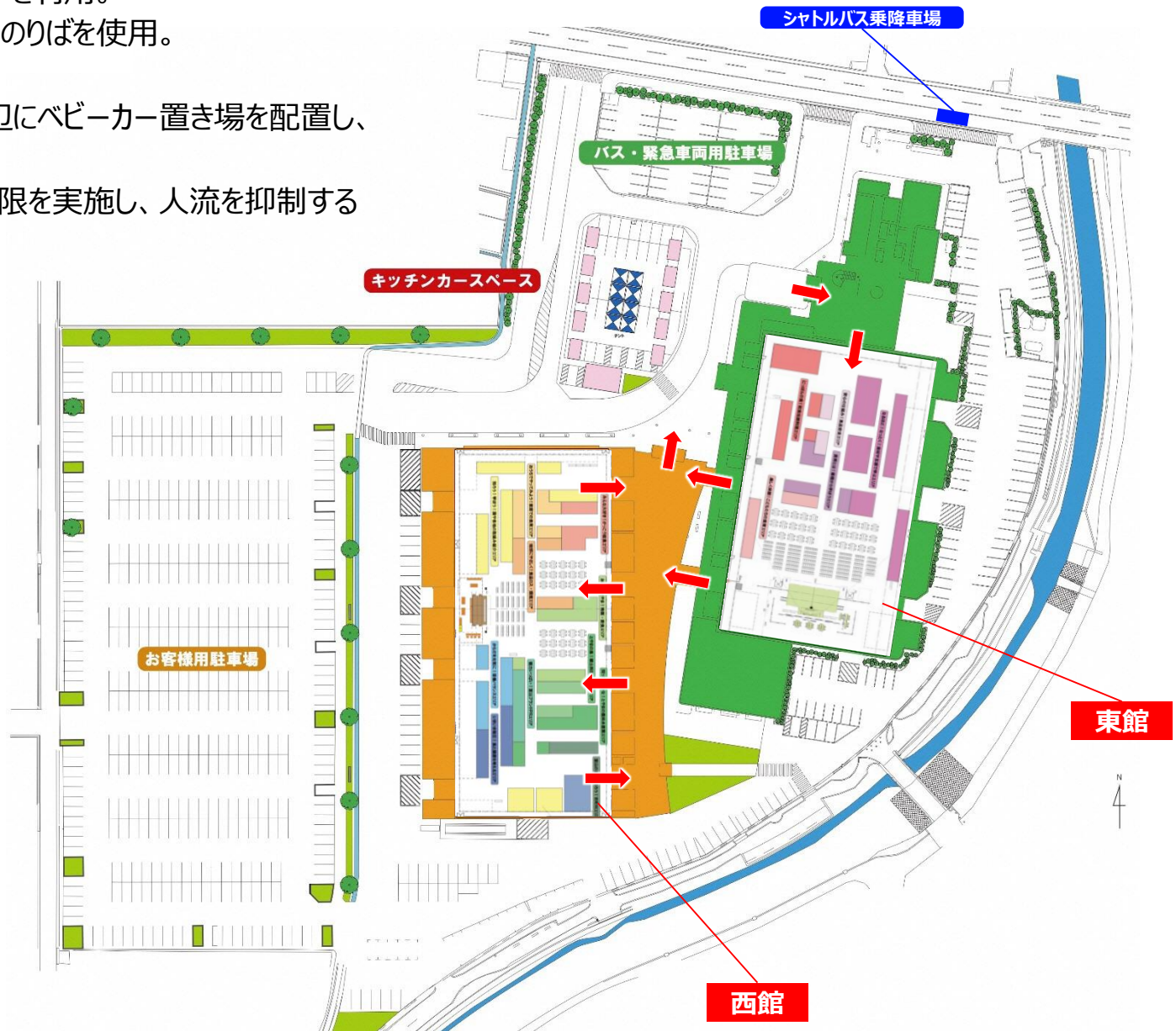


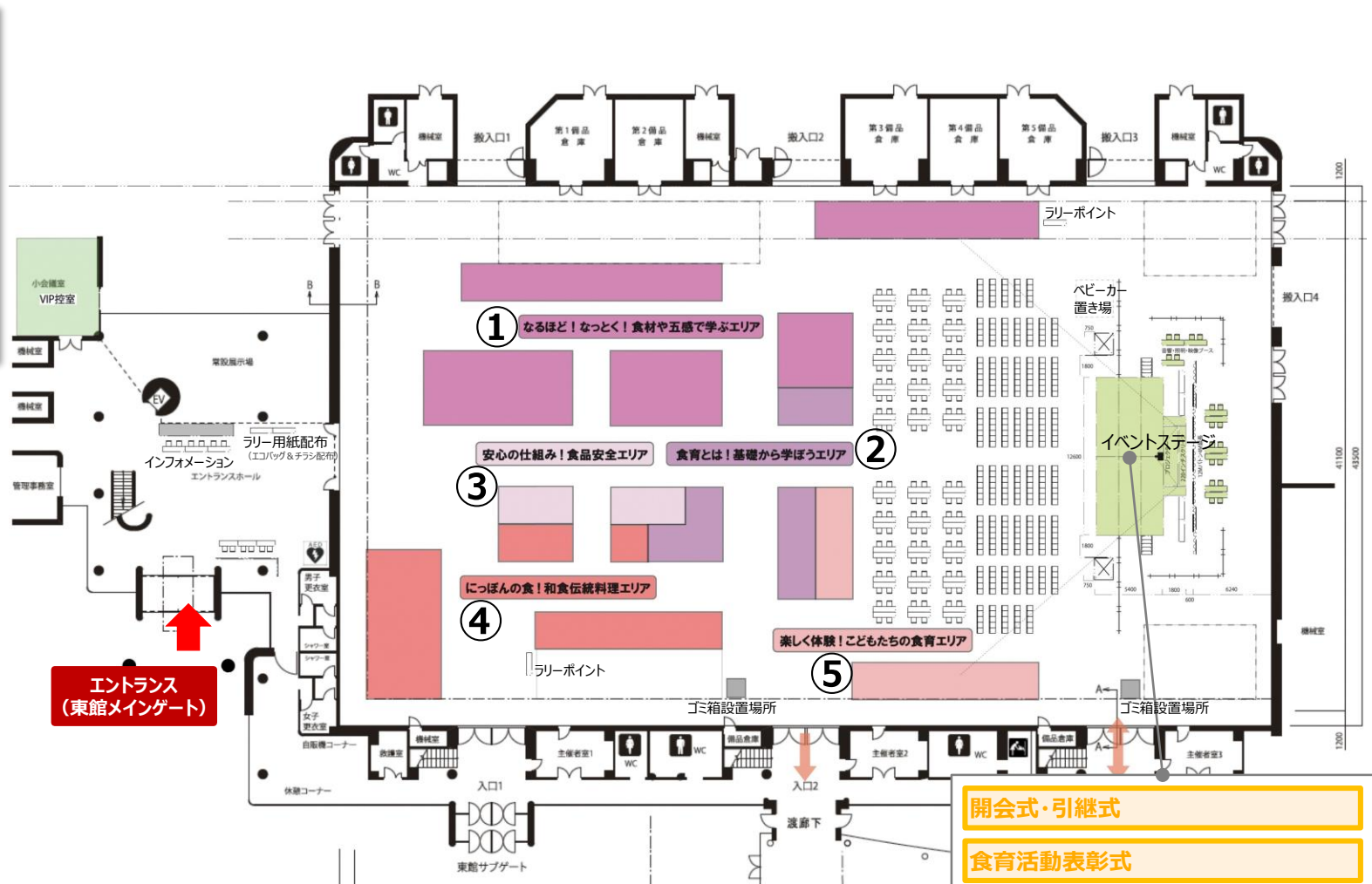
飛行機





- 会場入口は東館、出口は西館と1WAYの動線。
- 東館と西館の行き来は2つの渡り廊下を利用。
- シャトルバス乗降車場は、既設のバスのりばを使用。
- ベビーカーでの入場は可能。  
キャラクターショー等では、ステージ周辺にベビーカー置き場を配置し、座席での観覧に配慮。
- 混雑が予測される場合には、入場制限を実施し、人流を抑制するなど、対応を検討。  
※館内の人数が3,000名に達した時点で入場制限を設定予定



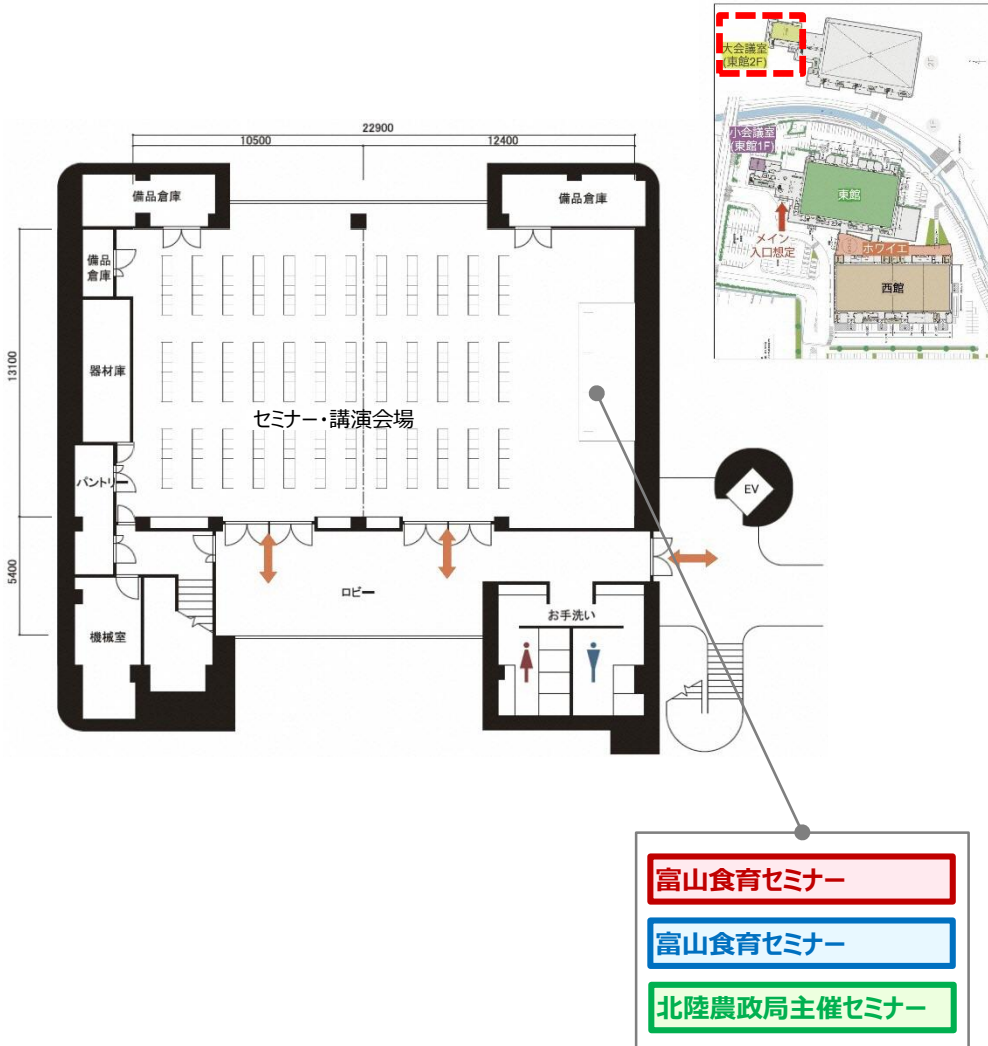


- 『「新たな日常」に対応した食育を提案』の構成
- ① なるほど！なっとく！食材や五感で学ぶエリア
  - ② 食育とは！基礎から学ぼうエリア
  - ③ 安心の仕組み！食品安全エリア
  - ④ につぼんの食！和食・伝統料理エリア
  - ⑤ 楽しく体験！こどもたちの食育エリア

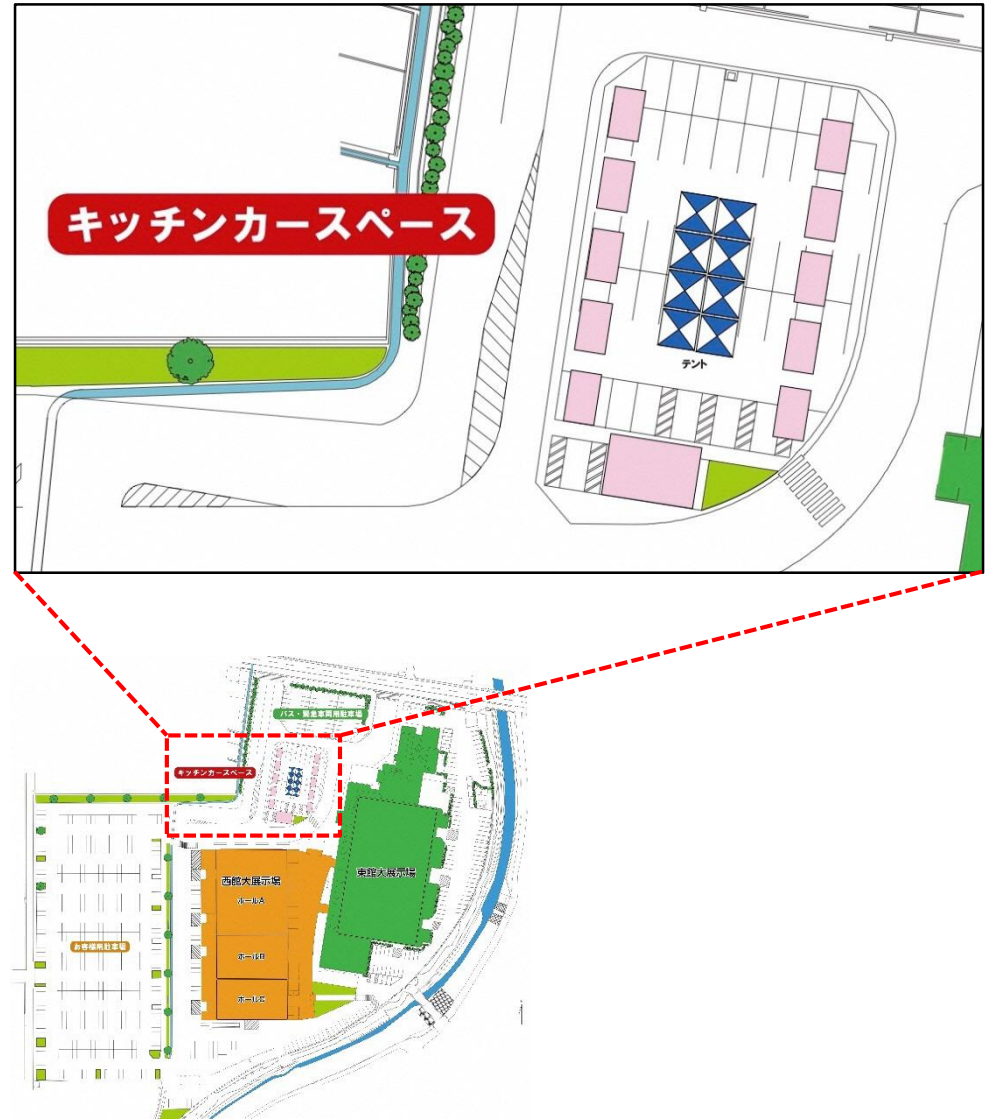
- 開会式・引継式
- 食育活動表彰式
- 富山食育トークショー (安田美沙子、池田航)
- 富山食育シンポジウム
- 県内スポーツチームによるトークショー
- キャラクターショー
- 富山食育トークショー (さかなクン)



東館2階大会議室 / セミナー会場



屋外お祭り広場 / キッチンカー会場



## ブース出展の状況

※2023年3月24日現在

| 募集主体 | 出展内容                | 団体数 | ブース数 |
|------|---------------------|-----|------|
| 国    | 展示ブース               | 68  | 80   |
| 県    | 展示ブース               | 53  | 74   |
|      | 飲食・販売ブース (キッチンカー含む) | 23  | 25   |
| 合計   |                     | 144 | 179  |

## 参考:エリア別集計

| エリア名                    | 団体数 | ブース数 |
|-------------------------|-----|------|
| なるほど! なっとく! 食材や五感で学ぶエリア | 20  | 31   |
| 食育とは! 基礎から学ぼうエリア        | 8   | 8    |
| 安心の仕組み! 食品安全エリア         | 3   | 4    |
| にっぽんの食! 和食・伝統料理エリア      | 8   | 16   |
| 楽しく体験! こどもたちの食育エリア      | 8   | 8    |
| みんな大好き! がっこう給食エリア       | 6   | 8    |
| 地球にやさしく! 食品ロス・環境エリア     | 5   | 8    |
| おうちでやってみよう! 家庭での食育エリア   | 7   | 9    |
| 知ろう! 学ぼう! 国や各地の取組み紹介エリア | 18  | 21   |
| おいしいとやま! 物販・飲食エリア       | 9   | 10   |
| とやまの食! 郷土料理・食文化エリア      | 7   | 7    |
| 知ってほしいな! とやまの農林水産業エリア   | 6   | 9    |
| 富山の食育を知ろう! 市町村エリア       | 4   | 4    |
| 魅力いっぱい! 富山ブランドPRエリア     | 6   | 6    |
| からだを元気に! 栄養バランスエリア      | 8   | 10   |
| いきいき毎日! 食と健康を考えるエリア     | 8   | 9    |
| キッチンカー                  | 11  | 11   |
| その他: 動画のみでブースなし         | 2   | 0    |
|                         | 144 | 179  |

※1団体で複数ブースを利用する団体あり  
 ※動画のみの出展が2団体あり

6月24日 (土)

10:00～17:00






| 時間    | 東 館   |   |   | 西 館  |   |   |  | 屋 外          | 県 内       | 富山調理製菓<br>専門学校 | 時間  |
|-------|---|---|---|--|---|---|--|--------------|-----------|----------------|---|
|       | イベントステージ  | 大会議室  | フロアコンテンツ  | クッキングステージ  | ワークショップ<br>1                                | ワークショップ<br>2                                      | ワークショップ<br>3   | フロア<br>コンテンツ | お祭り<br>広場 | バス<br>ツアー      |   |
| 10:00 |   |   | 公募  |  |   |   |  | 公募           | 公募        |                |   |
| 10:30 | 国<br>10:15～11:30<br>開会式・<br>食育活動表彰式                             |   | 県   | 10:30～11:00<br>料理教室 中継                           |   |   |  |              |           |                | 県   |
| 11:00 | 安田美沙子さん 池田航さん<br>11:00～12:30<br>＜富山食育セミナー＞<br>多様な食育推進<br>ストラテジー | 公募  | 県<br>浜名ランチさん<br>11:00～12:00<br>ひと手間加えて<br>簡単・栄養満点料理！<br>試食あり！ |  |   |   |  |              |           |                | 10:30～12:30<br>海のもの山のもの<br>プロから学ぶ<br>富山旬感イタリアン<br>(冒頭30分など中継) |
| 12:00 | 12:00～13:00<br>富山の魅力と<br>ライフスタイルに合った<br>食生活                     | 県   | 料理教室 中継   | 公募<br>12:10～12:40<br>酵素の<br>実験・玄米酵素              | 公募<br>11:30～13:00<br>親子で<br>富山の旬野菜<br>を知ろう！ | 県<br>11:30～12:30<br>スポーツチーム<br>ワークショップ①           |  |              |           |                | 12:00   |
| 13:00 | 「富山の食」<br>「家庭での食・<br>中食・外食」                                     |   | 出展ブース<br>物販   |  |   | 県<br>11:30～12:30<br>スポーツチーム<br>ワークショップ①<br>グラウジーズ |  |              |           |                | 13:00   |
| 13:30 |   |   | 体験イベント<br>会場展示  |  |   |   |  | 出展ブース<br>物販  | キッチンカー    | 県              |   |
| 14:00 | 13:30～15:05<br>富山食育シンポジウム<br>「食とウェルビーイング」                       | 公募  |   | 13:30～14:30<br>五感と心で<br>味わう<br>体験型教育             | 公募  | 県<br>14:00～15:00<br>スポーツチーム<br>ワークショップ②           |  |              |           | バスツアー<br>1便運行  |   |
| 14:30 |   |   |   | 14:30～15:00<br>料理教室 中継                           |   | 14:00～15:30<br>ペーパー<br>クラフトで<br>学ぶ食品表示            | 県<br>14:00～15:00<br>スポーツチーム<br>ワークショップ②<br>アクアフェアリーズ |              |           |                | 14:00   |
| 15:00 |   |   |   | 15:00～16:00<br>栄養バランス抜群！<br>一人暮らしのおうち料理<br>試食あり！ |   |   |  |              |           |                | 15:00   |
| 15:30 | 15:30～16:30<br>県内<br>スポーツチームによる<br>トークショー①                      | 公募  | 池田航さん<br>15:00～16:00<br>栄養バランス抜群！<br>一人暮らしのおうち料理<br>試食あり！     |  |   |   |  |              |           |                | 15:30   |
| 16:00 |   | 15:40～16:20<br>＜富山食育セミナー＞<br>海や魚を<br>食卓で楽しむ方法 | 料理教室 中継   |  |   |   |  |              |           |                | 16:00   |
| 16:30 |   |   |   |  |   |   |  |              |           |                | 16:30   |
| 17:00 |   |   |   |  |   |   |  |              |           |                | 17:00   |

＜凡例＞ 県 = 県実行委員会所管 国 = 農林水産省（北陸農政局含む）所管 公募 = 公募により実施団体を募集

※内容・時間は変更となる場合があります。

6月25日（日）

10:00～16:00

| 時間    | 東 館   |  |                | 西 館   |  |  |  | 屋 外          | 県 内       | 富山調理製菓<br>専門学校 | 時間 |       |
|-------|---|--|----------------|---|--|--|--|--------------|-----------|----------------|----|-------|
|       | イベントステージ  | 大会議室   | フロアコンテンツ       | クッキングステージ   | ワークショップ<br>1                               | ワークショップ<br>2                               | ワークショップ<br>3   | フロア<br>コンテンツ | お祭り<br>広場 | バス<br>ツアー      |    | 料理教室  |
| 10:00 | オープニング  |  | 公募 県           |   |  |  |  | 公募           | 公募        | 県              |    | 10:00 |
| 10:30 | 県内<br>スポーツチームによる<br>トークショー②   | 国<br>10:30～11:45<br>北陸農政局主催<br>野菜・果物深掘り！セミナー<br>～おいしいを楽しく学ぶ～ |                | 10:30～11:00<br>料理教室 中継  |  |  | 県<br>10:30～11:30<br>スポーツチーム<br>ワークショップ③  |              |           |                | 公募 | 10:30 |
| 11:00 |   |  |                |   |  | 公募<br>11:00～12:00<br>食育工作・<br>ペーパー<br>クラフト | アランマレ<br><i>Alanmarte</i>  |              |           |                |    | 11:00 |
| 11:30 |   |  |                | 県<br>11:30～12:30<br>富山の食材活用！<br>洋食の匠クッキング<br>            | 公募<br>11:30～12:30<br>食の力で<br>パワーアップ！       |  |  |              |           |                |    | 11:30 |
| 12:00 | 県<br>11:45～12:15<br>キャラクターショー①  | 公募<br>12:20～13:00<br>＜富山食育セミナー＞<br>食品ロスをなくす<br>冷凍術セミナー       | 出展ブース<br>物販    | 料理教室 中継   |  |  | 県<br>12:30～13:30<br>スポーツチーム<br>ワークショップ④  | 出展ブース<br>物販  | キッチンカー    | バスツアー<br>1便運行  |    | 12:00 |
| 13:00 |   |  | 体験イベント<br>会場展示 |   |  |  | カターレ   |              |           |                |    | 13:00 |
| 13:30 | 県<br>13:30～14:30<br>ギョギョッとおいしい！<br>魅力いっぱい富山湾<br> | 公募   |                |   | 公募<br>13:30～14:30<br>五感と心で<br>味わう<br>体験型教育 |  |               |              |           |                | 公募 | 13:30 |
| 14:00 |   | 台湾風味館 食農教育   |                | 13:45～14:15<br>料理教室 中継  |  | 公募   |  |              |           |                |    | 14:00 |
| 14:30 | 国<br>14:30～15:00<br>引継式   |  |                | 県<br>14:15～15:15<br>富山の美食！ 早川隼人さん<br>おうち和食クッキング<br>(仮称)  |  |  | 県<br>14:30～15:30<br>スポーツチーム<br>ワークショップ⑤  | 出展ブース<br>物販  |           |                |    | 14:30 |
| 15:00 | 県<br>15:00～15:30<br>キャラクターショー②  |  |                | 料理教室 中継   |  |  | サンダーバース<br> |              |           |                |    | 15:00 |
| 16:00 | クロージング  |  |                |   |  |  |  |              |           |                |    | 16:00 |

家庭で不要な  
食材の活用！

<凡例> 県 = 県実行委員会所管 国 = 農林水産省（北陸農政局含む）所管 公募 = 公募により実施団体を募集

※内容・時間は変更となる場合があります。



# 【東館】 イベントステージ コンテンツ

---



## 開会式・食育活動表彰 表彰式

オンライン配信 

展開日時

6月24日（土）  
10：15～11：30 （75分間）

展開場所

東館 イベントステージ

出席者  
（予定）

- ◎農林水産省 代表者
- ◎富山県知事
- ◎ご来賓（県選出国會議員等）
- ◎実行委員会委員
- ◎食育活動表彰 受賞者 等

オープニング  
パフォーマンス  
出演者  
（予定）

- 富山商業高等学校吹奏楽部

## 引継式

オンライン配信 

展開日時

6月25日（日）  
14：30～15：00 （30分間）

展開場所

東館 イベントステージ

出席者  
（予定）

- ◎農林水産省代表
- ◎富山県代表 横田副知事
- ◎次回開催地（大阪府）代表

## 富山食育シンポジウム

オンライン配信 

ウェルビーイングや健康・栄養に関する有識者、県内の農業及び漁業関係者などの出演により、基調講演、パネルディスカッションを実施。

展開日時

6月24日（土）  
13：30～15：05 （95分間）

展開場所

東館 イベントステージ

## テーマ 「食とウェルビーイング」

狙い

農林漁業の魅力・大切さ、食がもたらす心と身体の健康などをテーマとしたパネルディスカッションを展開し、富山の豊かさを県民自身に実感してもらおうとともに、それを次の世代につないでいくために自分たちができること考える機会とする。

出演者

## ＜基調講演＞ タイトル：『食とウェルビーイング』

石川 善樹 さん（（公財）Well-being for Planet Earth代表理事）  
※富山県成長戦略会議WG特別委員

## ＜パネルディスカッション：コーディネーター＞

前田 大介 さん（前田薬品工業株式会社 社長）

## ＜パネルディスカッション：パネリスト＞

- ①河上 めぐみ さん（女性農業者）
- ②青沼 光 さん（畜産農家、県乳牛協会会長）
- ③野口 和宏 さん（漁業者、白えび倶楽部代表）
- ④米原 恭子 さん（管理栄養士、県栄養士会専務理事）



石川 善樹 さん

## 富山食育トークショー

安田美沙子さん・池田航さんによるトークステージ  
富山の魅力とライフスタイルに合った食生活

オンライン配信 

食育への知見もあり、知名度のあるタレントの安田美沙子さんと池田航さんをスペシャルゲストにトークステージを展開。「富山の食」、「家庭での食・中食・外食」をテーマに、司会者との掛け合いで、トークを繰り広げます。

展開日時 6月24日(土)  
12:00~13:00 (60分間)

展開場所 東館 イベントステージ

### テーマ 「富山の食の魅力・ライフスタイルに応じた食育」

#### 狙い

前半は、県内出身の俳優池田航さんが安田さんに富山の食を紹介するかたちで、富山の地形や気候風土、多彩な魚、農産物がもたらす食の魅力、富山に根付いた食文化を発信。  
後半は、食育インストラクターの資格を持つお二人の食育活動、普段の食生活で心掛けていること（家庭での食事、中食、外食の時に気をつけていること等）を通じて、食育の大切さ、若者に向けたメッセージ発信。



安田美沙子さん  
(食育インストラクター資格取得)  
タレント・女優



池田航さん  
(食育インストラクター資格取得)  
俳優、富山県南砺市出身  
調理師免許取得

## 富山食育トークショー

さかなクンによるトークステージ  
ギョギョツとおいしい！魅力いっぱい富山湾

オンライン配信 

魚や富山湾の知見があり、知名度のあるさかなクンをスペシャルゲストとして、トークステージを展開。富山湾のもたらす恵み・水産物の美味しさ等のトークを繰り広げます。

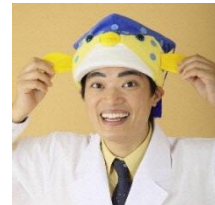
展開日時 6月25日(日)  
13:30~14:30 (60分間)

展開場所 東館 イベントステージ

### テーマ 「富山湾の魅力発信」

#### 狙い

富山の魚の美味しさや「天然のいけす」と言われる富山湾の魅力についてトークを展開していただき、幅広い年代の来場者の集客を図ります。



©2023 ANAN  AND Tm.

### さかなクン

東京海洋大学名誉博士・客員教授  
農林水産省お魚大使/フードアクションニッポンメンバー  
全国漁業協同組合連合会 魚食普及推進委員

## 県内スポーツチームによる トークショー

オンライン配信 

富山県のプロスポーツチームの選手等をゲストとして展開。  
第一線で活躍するアスリートなどと司会者との掛け合いで、食の  
大切さについてトークを繰り広げます。

展開日時

- ①6月24日(土)  
15:30~16:30 (60分間)
- ②6月25日(日)  
10:15~11:15 (60分間)

展開場所

東館 イベントステージ

### テーマ 「スポーツチームにおける食」

狙い

トップクラスのスポーツ選手から「パフォーマンスを発揮するための料理」や「子供の頃に食べていた料理や食習慣」をテーマに、それぞれの競技の特性からトークを展開。  
スポーツをしている子どもやその親に対して、栄養バランスや体づくりのための“食”への関心を持つきっかけを創出。

出演  
チーム  
(予定)

<24日(土)>  
富山グラウジーズ<バスケットボール・Bリーグ>  
KUROBEアクアフェアリーズ<バレーボール・Vリーグ>  
<25日(日)>  
カターレ富山<サッカー・Jリーグ>  
富山GRNサンダーバズ<野球・プロ野球独立リーグ 日本海リーグ>  
プレスステージ・インターナショナル アランマーレ<ハンドボール>

## キャラクターショー

子どもたちに人気のキャラクターショーを展開。  
子ども連れのファミリー層を集客することで、富山の未来を担う  
子どもたちが、食育に触れて学んで頂く機会の創出につなげます。

展開日時

- 6月25日(日)  
①11:45~12:15 (30分間)  
②15:00~15:30 (30分間)

展開場所

東館 イベントステージ

テーマ

「子どもが食への関心を持つきっかけづくり」

狙い

親子連れの集客を図り、子どもたちが食への関心を持つきっかけを創出。



## 【西館】 クッキングステージ コンテンツ

---

## クッキングステージ

お笑いタレント・浜名ランチさんによる  
ひと手間加えて簡単・栄養満点料理！

オンライン配信 

ランチ巡りが趣味のお笑いタレントの浜名ランチさんに出演頂き、栄養バランス等のトークを交えながら、「お家で手際よく簡単にできる朝食」、「中食の活用」などをテーマとした料理実演を展開。中食でも華やかにするテクニックなどを紹介頂きます。

展開日時

6月24日（土）  
11：00～12：00 （60分間）

展開場所

西館 クッキングステージ

テーマ 「ライフスタイルに応じた料理」

狙い

時短・かんたん朝食づくり、お惣菜にひと手間加えて、栄養のバランスを取った料理（中食活用）の実演を通して、様々なライフスタイルの人が栄養バランスの良い食事をとる大切さ、朝食の欠食率の改善につなげる。

試食方法

50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布



### 浜名ランチさん

前職がバスガイドという異色のお笑いタレント。趣味は、ランチ巡り、B級グルメの食べ歩き、お料理教室、パン作り。パンシェルジュ検定3級の資格を持つ。著書「包丁いらす！3分でハンバーグが完成！浜名ランチの超時短レシピ大全」を出版。女性お笑いコンビ「ハルカラ」のメンバーとして、お笑いライブやバラエティ番組に出演。

## クッキングステージ

“料理男子”俳優・池田航さんによる  
栄養バランス抜群！一人暮らしのおうち料理

オンライン配信 

NHK連続テレビ小説「ちむどんどん」に出演し、注目の若手俳優の池田航さん（調理師免許保有）に出演いただき、「こども食堂」での活動のエピソードや出身地である富山での思い出などのトークを交えながら栄養バランスのよい若者向けの料理実演を実施。

展開日時

6月24日（土）  
15：00～16：00 （60分間）

展開場所

西館 クッキングステージ

テーマ 「料理男子の家庭料理」

狙い

男性、一人暮らしでも、家庭で楽しみながら料理を実践したり、若者が料理や栄養バランスについて考えるきっかけを創出。

試食方法

50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布



### 池田航さん

俳優。富山県南砺市出身。調理師免許と食育インストラクターの資格を持つ。フォロワー数120万人を集めるTikTokerで、料理男子として人気を集めている。「こども食堂」で、オムライスを子どもたちに無料で提供する活動もおこなっている。

## クッキングステージ

とやま自遊館シェフ 桃井勉さんによる  
富山の食材活用！洋食の匠クッキング

オンライン配信 

県内シェフの出演で「地産地消」を軸としながら、調理実演をおこない、「富山の食材に関する魅力」の体験・発信を図ります。

展開日時

6月25日（日）  
11：30～12：30 （60分間）

展開場所

西館 クッキングステージ

テーマ 「県産食材を活かした洋食」

狙い

富山の食材の特性を活かした料理について、理解を深める。

試食方法

50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布

桃井 勉さん（とやま自遊館）

富山市生まれ。  
富山市内のレストランで勤務後、とやま自遊館のオープンと同時に、32歳で洋食料理長に就任。  
越中料理コンテスト優秀賞や「第23回世界料理オリンピック」オードブル部門金メダルなどを受賞。  
日ごろから、富山県食育リーダーとして、地産地消などに取り組む。「とやま食の匠」、「とやまの名匠」認定。

## クッキングステージ

茶寮和香料理人 早川隼人さんによる  
富山の美食！おうち和食クッキング(仮称)

オンライン配信 

県内の料理人とお米農家生産者との出演で、日本人の主食となるお米と栄養バランスの良いメニューの調理実演をおこない、「富山の食材に関する魅力」の体験・発信を図ります。

展開日時

6月25日（日）  
14：15～15：15 （60分間）

展開場所

西館 クッキングステージ

テーマ 「食育をテーマに食卓提案」(仮称)

狙い

富山の食材の特性を活かした料理について、理解を深める。

試食方法

50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布

早川 隼人さん（茶寮 和香（にこか））

高岡市生まれ。  
調理師専門学校卒業後、大阪の「一汁二菜うえの」などで修行。  
高松、富山県内のホテル勤務などを経て、高岡市金屋町へ。  
古くからの商家を改装し、2015年に「茶寮 和香」をオープン。  
店名は、高岡に国守として赴任した大伴家持の万葉集の歌に因む。魚や野菜など食材を取り巻く自然環境の変化から、食育や食品ロス問題など、これからの料理のあり方、未来についても思考を巡らす日々。  
『ミシュランガイド北陸2021特別版』にて、一つ星獲得。



## 【東館】 2F大会議室 コンテンツ

---

## 富山食育セミナー

オンライン配信 

公募や県内企業・団体のイベント出展・協力により、セミナー・講演を実施。

展開日時 6月24日(土)・25日(日)

展開場所 東館 2F大会議室

## 内容

6月24日(土)

## 11:00~12:30 「多様な食育推進ストラテジー」

- テーマ「台湾の学校給食と食育の推進」  
実施主体：大享食育協会  
内容：台湾の学校給食の紹介、台湾の食育計画 等

## 13:45~14:45 「野菜を上手に活用して賢く楽しいアンチエイジングダイエット」

- テーマ「野菜摂取と健康との関連について  
～野菜の健康・栄養機能と1日350g摂取したい理由について理解しよう～」  
実施主体：野菜科学研究会  
講演者：女子栄養大学教授 蒲池 桂子 氏  
内容：最新の栄養科学の知見に基づいた野菜の健康・栄養価値について解説

## 15:40~16:20 「海や魚を食卓で楽しむ方法」

- テーマ「海ってこんなに面白い！ 自宅や給食から見える海の景色  
海産物を使った体験プログラム」  
実施主体：大日本水産会  
内容：生き物の大きさや形、色など美味しさだけでなく食材の楽しみ方を紹介、富山県にちなんだ未就学児でもできるイカの解剖方法の紹介、実物サイズのカジキをお披露目、学校で印刷できるデータの紹介 等

6月25日(日)


## 12:20~13:00 「食品ロスをなくす冷凍術セミナー」

- テーマ「食品ロスをなくそう!」  
実施主体：野菜ソムリエコミュニティ富山  
講師：野菜ソムリエプロ・冷凍生活アドバイザー 尾久彩子 氏  
内容：冷凍のルール、包み方・処理のポイント、6つ冷凍テクニック、あると便利なキッチングッズなど、実例を挙げてわかりやすく伝える

## 13:30~15:00 「台湾風味館 食農教育」

- テーマ「台湾風味館 食農教育」  
実施主体：台湾行政院農業委員会水土保持局  
内容：台湾水土保持局、台湾スペシャルティ珈琲の紹介、台湾の穀物の食農教育、台湾バナナの産地と食農教育の紹介など

## 北陸農政局主催セミナー

野菜・果物深掘り！セミナー ～おいしいを楽しく学ぶ～ 

青果物の豆知識（栄養、おいしい食べ方等）を題材としたセミナーを実施。セミナー後半は、講師と富山県内の生産者による対談を行います。

展開日時

6月25日(日)  
10:30~11:45

展開場所

東館 2F大会議室

狙い

青果物の魅力を全国の消費者に向けて発信し、親しみを持ってもらうことで、青果物の消費拡大を狙います。  
また、消費者に生産現場を知ってもらうことで、「食」と「農」の距離を縮めるきっかけを創出します。



島林寛さん

富山八百屋塾 塾長。  
富山青果物商業協同組合 専務理事、  
学校給食委員長。



若林佳晃さん

若林農園。  
富山市で主に小松菜を生産し、  
市内の学校給食に供給している。





# 【西館】 ワークショップ

---

## 富山食育ワークショップ

公募団体の協力で、ワークショップを実施。

展開日時 6月24日（土）・25日（日）

展開場所 西館 ワークショップスペース1・2

### 内容

6月24日（土）

#### 12:10～12:40 「酵素の実験・玄米酵素」

- テーマ【玄米の子カラ+酵素の子カラ】玄米酵素の解説！  
実施主体：健康円  
内容：くず湯を攪拌、変化させ、酵素の子カラを目で見る実験・体験を行う

#### 13:30～14:30 「五感と心で味わう体験型教育」

- テーマ「五感と心で味わう体験型教育～あなたの食べ方が変わります！～」  
実施主体：学習院女子大学環境教育センターフードコンシャスネスプロジェクト  
内容：アーモンドを観察し味わい自分の考えを記録し、五感の役割と自分の五感力を知るプログラムを実施。※6/25（日）も実施

#### 11:30～13:00 「親子で富山の旬野菜を知ろう！」

- テーマ「富山の旬野菜を知ろう！-この野菜わかるかな?-さわって!つくって!味わって!」  
実施主体：キトキトごはん氷見  
内容：野菜を使い、子供達がブラックボックスの中に手を入れて、野菜を言い当て、その野菜を使った調理体験を実施。

#### 14:00～15:30 「ペーパークラフトで学ぶ食品表示」

- テーマ「ペーパークラフトで作って学ぼう！食品表示」  
実施主体：富山県食品安全推進本部  
内容：ペーパークラフトでオリジナルのお菓子の箱を作成し、食品表示の必要事項等を書いたり組み立てながら、楽しく食品表示について学ぶ。



6月25日（日）

#### 11:30～12:30 「食の力でパワーアップ！」

- テーマ「小・中学生向けスポーツ栄養・食育講座」 ※セミナー形式  
実施主体：富山県栄養士会  
内容：家庭における食育の推進として、学童期・思春期での望ましい食習慣の形成とスポーツ栄養について正しい知識の普及啓発をセミナー形式で実施

#### 13:30～14:30 「五感と心で味わう体験型教育」

- テーマ「五感と心で味わう体験型教育～あなたの食べ方が変わります！～」  
実施主体：学習院女子大学環境教育センターフードコンシャスネスプロジェクト  
※6/24（土）と同内容

#### 11:00～12:00 「食育工作・ペーパークラフト」

- テーマ「小・中学生におけるスポーツ別にみた栄養摂取のあり方～正しい食習慣を身につけ、食の大切さを学ぶ～」  
実施主体：いただきます.info・三信化工・はしわたし研究所・エコが見える学校  
内容：小さな子どもからできる、食文化に関わる工作やペーパークラフトなど

#### 14:00～15:30 「食育講義とウイナー飾り切り教室」

- テーマ「食育講義+ウイナー飾り切り教室『食べることも楽しもう!』」  
実施主体：日本ハム（株）  
内容：【食べることも楽しもう!】をテーマに食育講義とウイナー飾り切り実習をセットにした食育出前授業を実施

※内容・時間は変更となる場合があります。

# スポーツチームワークショップ<sup>o</sup>

オンライン配信 

富山のプロスポーツチームの選手やトレーナーを講師とした体操・ストレッチ教室などを実施。

展開日時

6月24日(土)  
①10:30~11:30 / ②14:00~15:00  
6月25日(日)  
③10:30~11:30 / ④12:30~13:30  
⑤14:30~15:30

展開場所

西館 ワークショップスペース 3

テーマ 「実際に体を動かそう」

狙い

身体を動かす前後に食べたらいいものなどトークも交えながら、  
体を動かすことの大切さを学ぶ機会を創出。

出演チーム



6月24日(土) 10:30~11:30  
**富山グラウジーズ**  
＜バスケットボール・Bリーグ＞



6月24日(土) 14:00~15:00  
**KUROBEアクアフェアリーズ**  
＜バレーボール・Vリーグ＞



6月25日(日) 10:30~11:30  
**プレステージ・インターナショナル アランマーレ**  
＜ハンドボール＞



6月25日(日) 12:30~13:30  
**カターレ富山**  
＜サッカー・Jリーグ＞



6月25日(日) 14:30~15:30  
**富山GRNサンダーバーズ**  
＜野球・プロ野球独立リーグ 日本海リーグ＞

※各チームと調整中のため、時間等変更となる場合があります。



# フロアイベント

---

## 農林水産業体験イベント

会場内で、農林水産業に触れることができる体験イベントを実施。

展開日時

6月24日(土)・25日(日)  
10:00~17:00 (25日は16時まで)

展開場所

西館 ホワイエ

テーマ 「農林水産業への理解を深めよう」

狙い

実際に作業等を行うことで、農林水産業や県産食材への関心を向上。

内容

●「じゃがいも・えのき茸の収穫体験」

実施主体：富山中央青果

●「シイタケの菌打ち体験」

実施主体：富山県森林政策課、  
富山県フォレストリーダー協会

●「シロエビの身の剥ぎ方体験」

実施主体：富山県漁業協同組合連合会

●「海藻を用いた押し葉体験」

実施主体：富山県水産漁港課・水産研究所

※このほか、県の農林水産業のPRパネル等を展示



## 富山湾アクアリウムの展示

富山湾の魚を展示するアクアリウムを会場内に設置。

展開日時

6月24日(土)・25日(日)  
10:00~17:00  
(25日は16時まで)

展開場所

西館 ホワイエ



※イメージ

テーマ 「富山湾の魚を間近で見よう」

狙い

富山湾の海水魚の認知度向上とイメージアップに加えて、富山湾の生体保全と資源保護の取組みをPR。

## 県産木材の活用

休憩コーナー（ホワイエ）に、県産木材を使用したベンチ、遊具などを設置します。

ベンチ例



県産材ベンチ

遊具例（イメージ）



県産材積木



枝の平均台

## 地産地消弁当の販売

富山県産の食材を使用した、大会オリジナルの地産地消弁当を、富山県調理師会の監修で制作し販売。

展開日時

6月24日(土)・25日(日)  
10:00~17:00  
(25日は16時まで)  
※なくなり次第終了

展開場所

西館 飲食・物販ブース



参考:愛知大会の地産地消弁当

## クイズラリー

ブース等をめぐりながら、食育や富山の食・魅力についてのクイズに答えて、抽選で県産品等が当たるラリーを実施。  
富山県公式アプリ「食べトクとやま」と連携したデジタルスタンプラリーも実施予定。

展開日時

6月24日(土)・25日(日)  
10:00~17:00 (25日は16時まで)

展開場所

東館・西館フロア

テーマ **「会場を楽しみながら巡ろう！」**

狙い

子どもから大人まで、幅広い世代が、**楽しみながら食育について学ぶ機会を創出。**会場内の回遊を促進。

## キッチンカー

駐車場の一角「お祭り広場」にキッチンカーを配置した飲食エリアを設定。

県内外から参加する来場者に向けて、富山の食の魅力进行PR。

展開日時

6月24日(土)・25日(日)  
10:00~17:00 (25日は16時まで)

展開場所

駐車場「お祭り広場」

※飲食は西館の物販・飲食エリアにもあり

|    | 店名             | 出展テーマ                               | 出展内容   | 取り強い予定食品                                   |
|----|----------------|-------------------------------------|--|--|
| 1  | クレープレイヴル       | 屋布クレープ完成！コンブ大好き富山県民はクレープにもコンブを入れます！ | キッチンカーによるクレープ販売  | クレープ カキ氷 ソフトクリーム                           |
| 2  | TRATTORIA サッチ  | 富山の食材を使ったイタリアン                      | 富山県産食材を使用した食品の販売   | ガーリックシュリンプ ジェラート<br>ポリートミスト(肉おでん 富山ver)    |
| 3  | たご三            | 富山の食材を使った料理を知ろう！                    | 富山県産のネギや豆腐を使ったたご焼きをつくります。  | たご焼 かき氷                                    |
| 4  | とりキチ           | 富山産食材を使用し<br>出来たてをおいしく提供します         | 富山県産食材を使用した食品の販売   | から揚げ ジュース類 とり皮チップス<br>自家製レモネード ポテト         |
| 5  | 磯炙             | 県産エゴマを炒り、香ばしさとプチ食感を<br>たい焼きでお楽しみ下さい | 富山県産食材を使用した食品の販売   | 富山県産 えごま入り<br>たい焼き(黄金あん、粒あん、カスタード)         |
| 6  | 駅前ラーメンひげ       | 昔ながらの富山の中華そばを食べよう                   | 地産地消の食材を使用し、卵不使用麺を使用したりと<br>卵アレルギーをお持ちの方やその他の方にも<br>安心・安全に食事を楽しんでいただけることが出来ます。 | 中華そば おでん ベットボル飲料 ネギラーメン<br>チャーシューメン ワンタンメン |
| 7  | なのはな農業協同組合     | 地産地消！たっぷり富山をめしあがれ▼                  | 富山県産食材を使用した食品の販売<br>県産調味料・産直野菜の販売  | おにぎり 丼 スムージー・スープ等                          |
| 8  | ピバジュースワゴン      | フードロスを減らそう！                         | 規格外品の食材をつかったジュース・スムージーの販売  | ジュース スムージー                                 |
| 9  | ダイニングキッチンカー313 | 県産の野菜を使った<br>ハンバーガー、サンドイッチ          | 富山県産食材を使用した食品の販売   | ハンバーガー チャバタサンド ポテト                         |
| 10 | まるたかや          | 昭和から守り続けた味をご賞味ください                  | 昭和27年創業の当店のラーメンの味を知って頂き、<br>守り続ける事の大切さ、又富山の食材の良さを<br>お伝えしたいと考えております。           | ラーメン各種 豚串(おでん)                             |
| 11 | レイワラボキッチン      | 富山の恵みをめしあがれ                         | 富山県産食材を使用した食品の販売   | ローストポーク弁当 ポークスパイスカレー<br>ポークラップ ライスバーガー     |



## その他のコンテンツ

---

## 農林漁業体験バスツアー

参加者  
事前予約  
(5月上旬～)

富山の農林水産物の魅力や食の生産現場を学び体験できるツアーを実施。

テクノホールでのイベントにも参加できるよう、半日程度の所要時間でコースを設定。

展開日時 6月24日(土)・25日(日) 1日1便

発着場所 テクノホール駐車場

定員 各コース20人～40人 大型バスまたは小型バス(20人)で実施

参加費(予定) 24日(土)体験料500円、25日(日)体験料3,600円+昼食代

参加募集 事前に、食育推進全国大会 特設サイトで5月上旬頃から参加者を募集

テーマ

### 「富山を巡って、農林水産業の魅力を 知ろう！」

狙い

農場などの見学や食品加工体験などを通じて、食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることに、感謝や理解を深めて頂く機会を創出。

### コース(予定)

#### 6月24日(土)

エリア：富山市内  
時 間：13:00～15:45

コース：  
テクノホール⇒米の保管倉庫見学(1h)⇒JA全農とやま栽培実証圃  
アグリメッセで野菜収穫体験(1h)⇒テクノホール

体験内容：

- 米の保管倉庫の見学
- 野菜収穫体験(収穫したものは持ち帰り)

#### 6月25日(日)

エリア：富山市内  
時 間：10:00～14:15

コース：  
テクノホール⇒土遊野農場見学・体験(1h)⇒ますのすしミュージアム(昼食  
・体験2h)⇒テクノホール

体験内容：

- ヤギの乳しぼり体験、餌やり体験 等
- ますのすし工場の見学、ますのすし作り体験

### プライベート(第2弾)として、6月上旬にも実施予定

エリア：氷見・射水方面 (県事業)

日 時：6月上旬頃 10:00～15:40 ※1日コース

定 員：最大40人

参加費：500円+昼食代

コース：

富山駅⇒富山県栽培漁業センター(1h)⇒ひみ番屋街(昼食)  
⇒こまつな収穫体験<射水市周辺の農場>(1h)⇒富山駅

体験内容：

- タッチ水槽の稚魚や生き物とのふれあい、餌やり体験 等
- こまつな収穫体験(収穫したものは持ち帰り)



## 料理教室

参加者  
事前予約  
(5月上旬～)

オンライン配信

公募等により、各テーマによる実習型の料理教室を実施。  
その様子をテクノホールのスクリーンやホームページで  
配信。

展開日時 6月24日(土)・25日(日)

展開場所 富山調理製菓専門学校 & 西館クッキングステージ映像中継

参加募集 事前に、食育推進全国大会 特設サイトで5月上旬頃から  
参加者を募集

テーマ 「料理をつくってみよう！」

狙い

男性向け、親子向けなどのテーマを設定し、  
幅広い世代が料理に関心を持つきっかけを創出。



## 内容

6月24日(土)

10:30~12:30

## ●「海のもの山のもの プロから学ぶ富山旬感イタリアン」

実施主体：富山調理製菓専門学校

講師：杉浦 健一氏（イタリア料理クオーレシェフ）

対象：一般参加者（中学生以上）

定員：30名

参加料：1人 2,000円

14:30~16:30

## ●「男性向け料理教室」

実施主体：ラ・セーヌ

対象：男性（父と子、祖父と孫。子どもは小学生以上の男女）

定員：10組20名

参加費：1組（2名）1,500円

6月25日(日)

10:30~12:30

## ●「サルベージパーティ」

実施主体：富山県生活環境文化政策課、（公財）とやま環境財団

対象：一般参加者（小学生以上）

講師：サルベージ・サポーター（調整中）

定員：30名

参加料：無料 ※家で持て余している食材（1品以上）を持参

13:45~15:15

## ●「米粉パンでホットサンドを作ろう！」

実施主体：グリコ栄養食品株式会社

対象：一般参加者（お子様は保護者同伴）

定員：15名×2回

参加料：無料


6月24日（土）

※事前申込のバスツアーや  
料理教室との組み合わせも可能

| 時間    | 満喫コースの例  |  |   |   |   | 半日コースの例   |                                       | 県内<br>バスツアー | 富山調理製菓<br>専門学校<br>料理教室  | 時間    |
|-------|--|--|---|---|---|---|---------------------------------------|-------------|---|-------|
|       | Aコース   | Bコース   | Cコース  | Dコース  | Eコース  | Fコース  | Gコース                                  |             |   |       |
| 10:00 | 食について<br>学びたい方向け   | スポーツと食を<br>学びたい親子向け  | 健康を<br>学びたい方向け  | 中学生～20代の方<br>向け   | 小学生の<br>皆さん向け   | 午前  | 午前                                    |             |   | 10:00 |
| :30   |  |  |   |   |   | 出展ブース   |                                       |             |   | :30   |
| 11:00 | 11:00～12:30<br>＜富山食育セミナー＞<br>多様な食育推進<br>ストラテジー<br>（大会議室） | 11:30～12:30<br>＜ワークショップ 3＞<br>スポーツチーム<br>ワークショップ①<br>（西館）  | 出展ブース   | 濱名ランチさん<br>11:00～12:00<br>ひと手間加えて<br>簡単・栄養満点料理！<br>（西館）                       | 体験イベント<br>会場展示<br>（ホワイエ）  | 11:00～12:00<br>ひと手間加えて<br>簡単・栄養満点料理！<br>（西館）              | 濱名ランチさん                               |             | 10:30～12:30<br>海のもの山のもの<br>プロから学ぶ<br>富山旬感イタリアン<br>（冒頭30分など中継） | 11:00 |
| :30   |  |  |   |   |   |   |                                       |             |   | :30   |
| 12:00 | 昼食<br>＜キッチンカー＞<br>＜地産地消弁当＞<br>＜物販ブース＞                    | 昼食<br>＜キッチンカー＞<br>＜地産地消弁当＞<br>＜物販ブース＞                      | 12:10～12:40<br>＜ワークショップ 1＞<br>酵素の実験・玄米酵素                                    | 12:00～13:00<br>富山の魅力と<br>ライフスタイルに合った<br>食生活<br>（東館）                           | 11:30～13:00<br>＜ワークショップ 2＞<br>親子で<br>富山の旬野菜を知ろう！<br>（西館）<br>※試食あり | 昼食<br>＜キッチンカー＞<br>＜地産地消弁当＞<br>＜物販ブース＞                     | 昼食<br>＜キッチンカー＞<br>＜地産地消弁当＞<br>＜物販ブース＞ |             |   | 12:00 |
| :30   |  |  |   |   |   |   |                                       |             |   | :30   |
| 13:00 | 13:30～15:05<br>富山食育シンポジウム<br>「食とウェルビーイング」<br>（東館）        | 13:30～14:30<br>＜ワークショップ 1＞<br>五感と心で味わう<br>体験型教育<br>（西館）    | 13:45～14:45<br>＜富山食育セミナー＞<br>野菜を上手に活用して<br>賢く楽しい<br>アンチエイジングダイエット<br>（大会議室） | 安田美沙子さん<br>池田航さん<br>14:00～15:30<br>＜ワークショップ 2＞<br>ペーパークラフトで学ぶ<br>食品表示<br>（西館） | 14:00～15:30<br>＜ワークショップ 2＞<br>ペーパークラフトで学ぶ<br>食品表示<br>（西館）         | 14:00～15:30<br>＜ワークショップ 2＞<br>ペーパークラフトで学ぶ<br>食品表示<br>（西館） |                                       |             |   | 13:00 |
| :30   |  |  |   |   |   |   |                                       |             |   | :30   |
| 14:00 | 出展ブース  | 出展ブース  | 出展ブース   | 体験イベント<br>会場展示<br>（ホワイエ）  | 体験イベント<br>会場展示<br>（ホワイエ）  | 体験イベント<br>会場展示<br>（ホワイエ）                                  |                                       |             | 14:00～15:30<br>＜ワークショップ 2＞<br>ペーパークラフトで<br>学ぶ食品表示<br>（西館）     | 14:00 |
| :30   |  |  |   |   |   |   |                                       |             |   | :30   |
| 15:00 | 15:00～16:00<br>栄養バランス抜群！<br>一人暮らしのおうち料理<br>（西館）          | 15:30～16:30<br>＜トークショー＞<br>県内スポーツチーム<br>によるトークショー①<br>（東館） | 出展ブース   | 15:00～16:00<br>栄養バランス抜群！<br>一人暮らしのおうち料理<br>（西館）                               | 15:40～16:20<br>＜富山食育セミナー＞<br>海や魚を<br>食卓で楽しむ方法<br>（大会議室）           | 15:00～16:00<br>栄養バランス抜群！<br>一人暮らしのおうち料理<br>（西館）           |                                       |             | 14:30～16:30<br>男性向け<br>料理教室<br>（冒頭30分など中継）                    | 15:00 |
| :30   |  |  |   |   |   |   |                                       |             |   | :30   |
| 16:00 | 出展ブース  | 出展ブース  | 出展ブース   | 池田航さん   | 池田航さん   | 池田航さん   |                                       |             |   | 16:00 |
| :30   |  |  |   |   |   |   |                                       |             |   | :30   |
| 17:00 |  |  |   |   |   |   |                                       |             |   | 17:00 |

※事前申込のバスツアーや  
料理教室との組み合わせも可能

6月25日（日）

| 時間    | 満喫コースの例  |  |  |  |   | 半日コースの例  |  | 県内<br>バスツアー   | 富山調理製菓<br>専門学校<br>料理教室                  | 時間               |  |       |
|-------|--|--|--|--|---|--|--|---------------|---|------------------|--|-------|
|       | Aコース   | Bコース   | Cコース   | Dコース   | Eコース  | Gコース   | Gコース   |               |   |                  |  |       |
| 10:00 | 小学生の<br>皆さん向け  | スポーツと食を<br>学びたい親子向け  | 富山の食について<br>知りたい方向け  | 食育を学びたい<br>親子向け  | 様々なテーマを<br>学びたい方向け  | 午前   | 午前   | バスツアー<br>1便予定 | 10:30~12:30<br>サルベージパーティ<br>(冒頭30分など中継) | 10:00            |  |       |
| :30   | 体験イベント<br>会場展示<br>(ホワイエ)   | 10:15~11:15<br><トークショー><br>県内スポーツチーム<br>によるトークショー②<br>(東館) | 10:30~11:45<br>北陸農政局主催<br>野菜・果物深堀り！セミナー<br>～おいしいを楽しく学ぶ～<br>(大会議室)  | 出展ブース  | 体験イベント<br>会場展示<br>(ホワイエ)  | 10:15~11:15<br><トークショー><br>県内スポーツチーム<br>によるトークショー②<br>(東館) |  |               |   | 家庭で不要な<br>食材の活用！ | :30  |       |
| 11:00 | 11:00~12:00<br><ワークショップ 2><br>食育工作・<br>ペーパークラフト<br>(西館)  | 11:30~12:30<br><セミナー><br>食の力で<br>パワーアップ！<br>(西館)           |  | 昼食<br><キッチンカー><br><地産地消弁当><br><物販ブース>                          |   | 昼食<br><キッチンカー><br><地産地消弁当><br><物販ブース>                      |  |               |   |                  | 11:00  |       |
| :30   |  |  | 昼食<br><キッチンカー><br><地産地消弁当><br><物販ブース>  | 12:20~13:00<br><富山食育セミナー><br>冷凍の新常識で<br>テマもゴミも半減<br>(大会議室)     | 11:30~12:30<br>富山の食材活用！<br>洋食の匠クッキング<br>(西館)<br> | 昼食<br><キッチンカー><br><地産地消弁当><br><物販ブース>                      |  |               |   |                  | :30  |       |
| 12:00 | 昼食<br><キッチンカー><br><地産地消弁当><br><物販ブース>  | 昼食<br><キッチンカー><br><地産地消弁当><br><物販ブース>                      |  |  | 昼食<br><キッチンカー><br><地産地消弁当><br><物販ブース>   | 12:20~13:00<br><富山食育セミナー><br>食品ロスをなくす<br>冷凍術セミナー<br>(大会議室) | 昼食<br><キッチンカー><br><地産地消弁当><br><物販ブース>  |               |   |                  |  | 12:00 |
| :30   |  |  | 出展ブース  | 体験イベント<br>会場展示<br>(ホワイエ)                                       |   |  |  |               |   |                  |  | :30   |
| 13:00 | 13:00~14:00<br>ギョギョッとおいしい！<br>魅力いっぱい富山湾<br>(東館)<br> | 出展ブース  |  |  | 13:30~15:00<br><富山食育セミナー><br>講演会<br>台湾風味館 食農教育<br>(大会議室)  |  | 13:00~14:00<br>ギョギョッとおいしい！<br>魅力いっぱい富山湾<br>(東館)<br> |               |   |                  |  | 13:00 |
| :30   | 出展ブース  | 14:30~15:30<br><ワークショップ 3><br>スポーツチーム<br>ワークショップ⑤<br>(西館)  | 14:15~15:15<br>富山の美食！<br>おうち食クッキング<br>(西館)<br> | 14:00~15:30<br><ワークショップ 2><br>食育講義と<br>ワインナー<br>飾り切り教室<br>(西館) |   |  | 体験イベント<br>会場展示<br>(ホワイエ)   |               |   |                  | 13:45~15:15<br>米粉パンで<br>ホットサンドを<br>作ろう！<br>(冒頭30分など中継) | 14:00 |
| 14:00 |  |  |  |  |   |  |  |               |   | :30              |  |       |
| :30   | 15:00~15:30<br>キャラクターショー②<br>(東館)  |  |  |  | 出展ブース   |  |  |               |   | 15:00            |  |       |
| 15:00 |  |  |  |  |   |  |  |               |   | :30              |  |       |
| :30   |  |  |  |  |   |  |  |               |   | 16:00            |  |       |



## その他の事項

---

# 1. ライブでのWEBオンライン配信

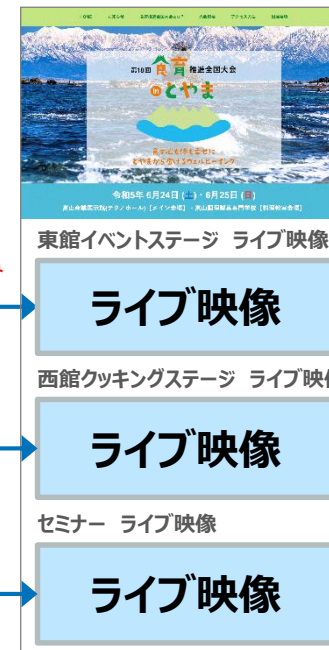
東館「イベントステージ」、西館「クッキングステージ」などの実施内容を撮影し、ホームページ上でオンライン配信をおこない、その後アーカイブ化します。

## テクノホール 東館イベントステージ

- <6/24 (土)>
- 開会式・食育活動表彰表彰式
  - 富山食育トークショー (安田美沙子さん、池田航さん)
  - 富山食育シンポジウム
  - 県内スポーツチームによるトークショー
- <6/25 (日)>
- 県内スポーツチームによるトークショー
  - 富山食育トークショー (さかなクン)
  - 引継式
  - クロージング

- ◎イベントステージやクッキングステージで撮影した映像は、**それぞれのステージでも上映。**
- ◎撮影した映像は、アーカイブとして、**WEBでのオンデマンド配信**も実施。

## 特設WEBサイト 配信ページイメージ



## テクノホール 西館クッキングステージ

- <6/24 (土)>
- 浜名ランチさんクッキングステージ
  - 池田航さんクッキングステージ
- <6/25 (日)>
- 県内料理人によるクッキングステージ
  - 県内シェフによるクッキングステージ

インターネット  
一般回線

※特設WEBサイトに、  
YouTubeLIVEをリンク  
させ、映像画面を埋め込み

ライブ映像

西館クッキングステージ ライブ映像

ライブ映像

セミナー ライブ映像

ライブ映像

## テクノホール 大会議室

- <6/24 (土)・6/25 (日)>
- 北陸農政局主催セミナー
  - 富山食育セミナー (各団体)

インターネット  
一般回線

インターネット  
一般回線

# 2. 富山調理製菓専門学校「料理教室」中継

富山調理製菓専門学校で実施される「料理教室 (全4回)」の実施風景を、イベント会場 (テクノホール西館「クッキングステージ」) の映像モニターにリアルタイムで中継上映。

## ●料理教室 配信イメージ

### 富山調理製菓専門学校

#### 料理教室



料理教室の冒頭 (30分間)  
などを撮影

料理教室の実施風景を撮影。  
レポートMCがコメントで映像上でフォロー。

インターネット  
一般回線

### イベント会場 (西館「クッキングステージ」)

中継映像

クッキングステージ  
映像モニター

※映像モニターは、通常、  
ステージ調理実演の  
ライブ中継を上映。

# 感染予防対策

新型コロナ感染拡大にも配慮し、5類移行への対応も注視しながら、様々な対策をおこない、安心安全な大会を構築。

## 衛生・安全管理体制の強化

入口などで、アルコール手指消毒の推奨などを実施。  
会場内の衛生管理の強化を図ります。  
飲食エリアのテーブルにパーテーションの設置も検討する  
とともに、定期的に消毒します。  
各所に設置されたゴミ箱は定期的に回収します。

## 安心安全な会場設計

密となる空間を避ける会場レイアウトとする。  
状況によって、人流や人数抑制などをおこないます。

## オンラインによる開催も検討

WEB最新やオンラインコンテンツなどを推進。  
感染まん延状況の推移によって、オンラインの比重を高める  
など検討。

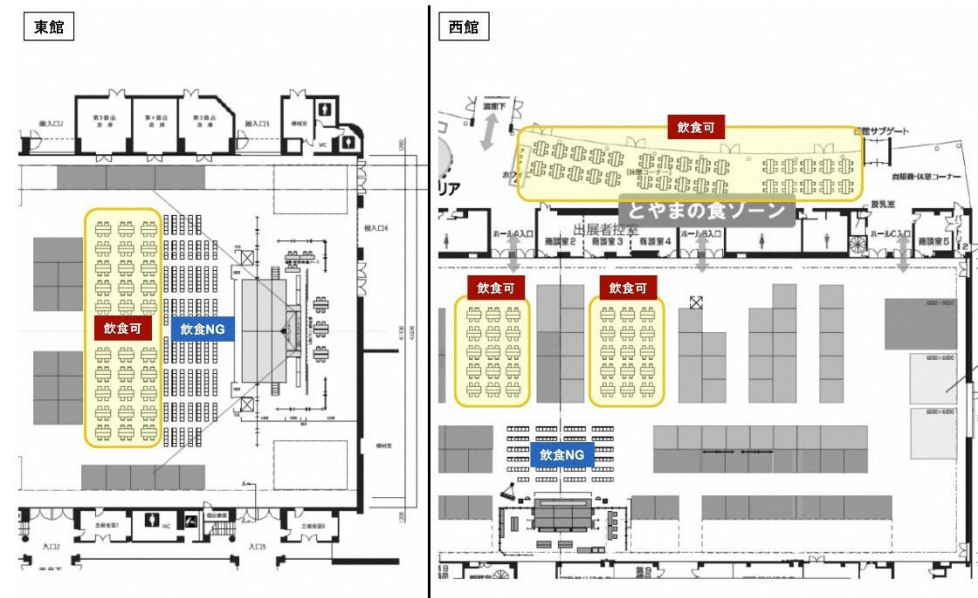
# 食の提供・試食についての考え方

出展各者からの事前のヒアリングをもとに品目、提供方法等について、富山市保健所と調整の上、出展に向け手続きを進めます。

<参考> 食品の提供形態に応じた富山市保健所へ手続き

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 試食<br>(試供品の配布を含む)                  | 会場内での調理・加工の有無を問わず保健所への手続きは不要  |
| 調理体験<br>(料理教室含む)                   | 保健所への手続きは不要   |
| 物品販売                               | 包装された商品や調理を伴わない農水産物の販売は保健所への手続き不要   |
| 調理販売                               | 提供品目によって「臨時食品取扱施設届」「臨時営業許可」「営業許可」のいずれかの手続きが必要<br>①「臨時食品取扱施設届」<br>届出が必要な品目（トッピングを伴わないうどん、そば、ラーメン、カレー、コーヒー等）を提供するもの<br>②「臨時営業許可」<br>届出が必要な品目以外の簡易な調理加工品を提供するもの<br>③「営業許可」<br>上記以外の品目を提供するもの |
| ふるまい<br>※数量や提供品が試食の範囲を超えるものを<br>含む | 調理販売と同様の手続きが必要  |

会場内に、「飲食可能エリア」、「飲食不可エリア」を設定。



# 大会広報

●ウェブサイト、ポスター、チラシ等を中心に広報

●新聞やテレビ局等のメディアも活用

●富山駅構内のデジタルサイネージを活用

## 【北日本新聞 朝刊】

時期：5月～大会まで随時掲載

## 【フリーマガジン ゼロニイ】

発行：毎月第4木曜日

女性に関心の高い「食」をメインテーマに、富山での暮らしをもっと楽しくする おいしいモノとコトを紹介します。

時期：5月発行号

## 【テレビCM】

広く県民の周知を高めるためにテレビCM等を活用。

時期：6月

## 【ゲスト出演者のSNSでの配信】

ステージに出演いただくゲストのSNSで開催についての情報を配信。

## 【デジタル広告】

高い精度のターゲティングや潜在層へのアプローチを目的としたインターネット広告配信

時期：6月

## 【デジタルサイネージ】

JR富山駅改札内の新幹線のりば行きのエスカレーター側面両サイドの90インチの大型ディスプレイで放映。

時期：3月～大会まで放映



## 【ポスター・チラシ】



※イメージ

ポスター B2判 1500部  
チラシ A4判両面 70,000部

## 【特設WEBサイト】



LINE広告



例： Google  
Googleディスプレイネットワーク広告



### ＜特設WEBサイトの掲載スケジュール（予定）＞

- 4月上旬
  - 出展者の紹介ページ公開
  - PRチラシ、大会プログラム
- 5月上旬
  - 事前募集イベントのPRと応募フォーム
- 6月上旬
  - イベント詳細ページ(見どころ)
  - 会場マップ
  - 大会公式パンフレット