

2 今後の取組みの方向性（概要）

資料 2

		これまでの取組み	今後の方向性
情報発信 環境整備 （産業）	県内向け	<ul style="list-style-type: none"> ・民間企業等と連動した取組み ・多彩なジャンルの飲食店での展開（とやまクラフト寿司） ・強みのある他分野への波及（寿司×工芸等） 	<ul style="list-style-type: none"> ◆官民連携の取組み促進強化 ◆食分野への伝統工芸の普及促進
	県外向け	<ul style="list-style-type: none"> ・すし連携協定による新商品話題化 ・観光客向け寿司体験プラン造成(次頁) ・全国メディアの露出増加 	<ul style="list-style-type: none"> ◆富山ならではの魅力ある観光資源を活用した体験コンテンツ造成 ◆首都圏等向け媒体（TV・SNS・雑誌等）を活用したメディア露出増加 ◆国際学会でのPR（ブランド価値向上）
人材育成		<ul style="list-style-type: none"> ・寿司職人マッチング支援：7人正社員化 ・寿司職人養成校の開校：第1期は定員に 	<ul style="list-style-type: none"> ◆寿司学校の開校を契機に、地域おこし協力隊も活用しながら、富山で寿司を学ぶ魅力を発信
環境整備 （資源）		<ul style="list-style-type: none"> ・食のとやまブランドの推進による消費、販路、輸出拡大 ・水産資源の持続的利用と水産業の持続的発展及び漁港の活性化 	<ul style="list-style-type: none"> ◆寿司×富富富の飲食店等の利用促進 ◆富山湾の水産資源や漁場環境の調査研究による持続的な漁業の推進

【NEW】新たに【夜】と【朝】の寿司×体験プランを造成！

新たな県内でのすし体験【本日より販売開始】

寿司と魅力ある観光資源を掛け合わせた寿司体験コンテンツを造成し、富山県内での宿泊促進、滞在時間延長を狙う

【夜】～富山の夜は寿司で×る？～ 地元案内人で行くスナックハシゴ旅

- ①1軒目スナック貸切＋寿司出前
- ②2軒目スナックで地元の常連さんとママと寿司おつまみで楽しむ



参加費22,000円/人
ガイド代、夕食代、
スナックセット料金、
ドリンク料金、ツアー中
の移動費含む

【朝】ホタルイカ漁師と楽しむ朝食体験

- ①水橋漁港でホタルイカのセリ見学
- ②ホタルイカ漁師によるホタルイカ漁の話、発光実演
- ③水揚げされたばかりのホタルイカのしゃぶしゃぶと朝食



参加費19,800円/人
ガイド代、朝食代、
体験料金を含む

2 今後の主な取組み／官民連携・情報発信・人材育成・環境整備（産業）

- 【狙い】
- ・民間事業者や自治体の広域連携で「寿司といえば、富山」をPR
 - ・高低差4000mを強みに持つ「すし県富山」の魅力を国際学会でPR

ブランディング推進課

【事業名】官民連携等「寿司といえば、富山」
発信事業（新規事業）

【予算案】800万円

【内容】

①民間企業等との連携

寿司と絡めてPRしたい民間主体等のイベントを公募し、広報・運営面で支援。

②広域自治体連携等

北九州市など、すしのゴールデンルート沿線自治体と連携した取組み等を展開。

民間連携イメージ



【事業名】寿司文化の継承と発信による地域
価値創出事業（新規事業）

【予算案】620万円

【内容】

①国際フードスタディーズ学会
出展及び富山の寿司PR

(開催日)10月10～12日

(場 所)大阪大学

②ファクトブック制作経費

高低差4000mを強みにもつ富山の食の魅力をわかりやすく深掘りしたファクトブックを作成。

国際フードスタディーズ
学会WEBサイト



Sixteenth International
Conference on Food Studies

Living with Water: Food and Life
10-12 October 2026
Center for Education in Liberal Arts
and Science (CELAS), University of
Osaka, Japan + Online

SUBMIT REGISTER

CGSCHOLAR EVENT MICROSITE

IMPORTANT DATES

2 今後の主な取組み／官民連携・情報発信・人材育成・環境整備（産業）

【狙い】 伝統工芸産業への寿司ブランディング戦略の浸透と食分野への
伝統工芸品の普及を図る。

伝統産業支援課

【事業名】 伝統工芸異業種コラボレーション推進事業

【予算案】 338万円

【内 容】

① 伝統工芸事業者と寿司店のマッチング機会創出

寿司職人との商談・意見交換の実施

② 新商品開発・販路開拓支援

専門家からの助言を受けながら、新商品開発や寿司店への提案
を実施し販路開拓を支援

③ 県外観光客対象ツアー実施

県外観光客を対象とした、寿司店と伝統工芸事業者の工房を訪
問するモニターツアーを実施



2 今後の主な取組み／官民連携・情報発信・人材育成・環境整備

【狙い】首都圏等メディア（TV・SNS等）に対し、効果的な情報提供を行い、富山県の物産・観光等の露出拡大と認知度向上を図るとともに、観光誘客を促進

観光振興室

【事業名】メディア等を活用した観光誘客促進事業（新規事業）

【予算案】2,400万円

【内容】

① 首都圏メディア等とのリレーション構築 及びメディア等向け情報素材の提供

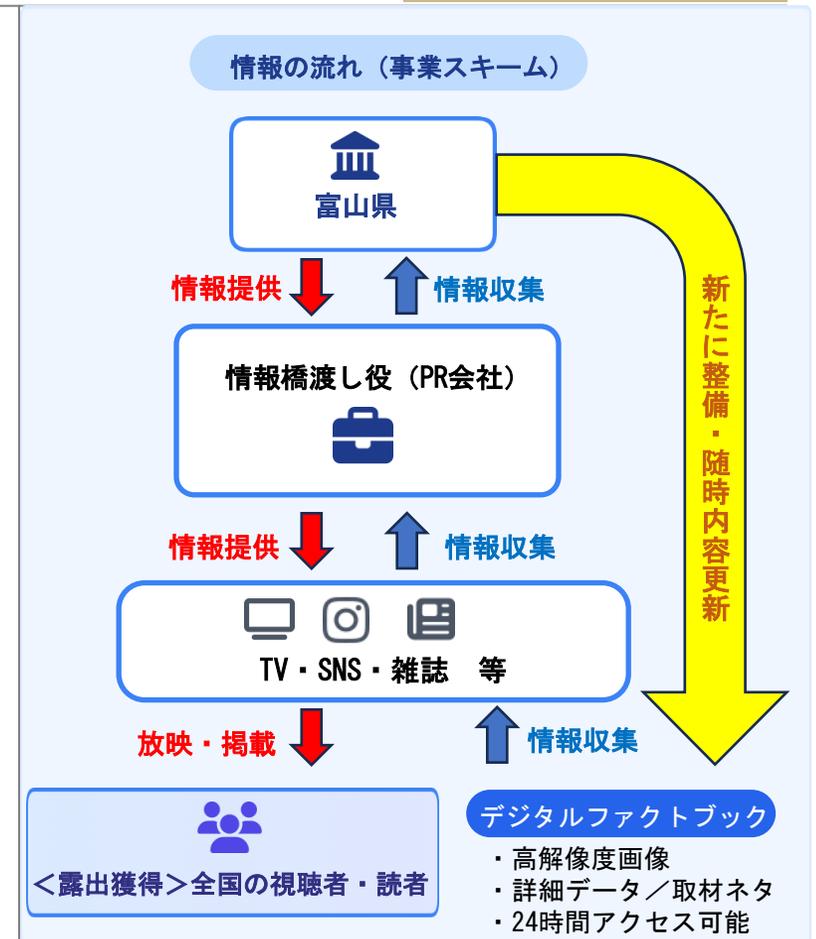
- ・各媒体のニーズに合致した情報をタイムリーに提供
- ・旬の観光情報等を定期的にニュースレターで配信
- ・デジタルファクトブックを整備し、各媒体が自由に本県情報を収集可能な体制を構築

② メディア等の県内ツアーの実施

- ・「寿司といえば、富山」のPRに繋がるメディア・インフルエンサー等ツアーを実施

③ 取材誘致支援

- ・取材意欲が高まった媒体の露出を確実に獲得するため、取材支援を実施
- ・富山-札幌便の利用促進を図るため、北海道のメディア等を誘致



2 今後の主な取組み／官民連携・情報発信・人材育成・環境整備（産業）

【狙い】 メディアリレーション事業で獲得した認知を県内でのすし体験に誘導することで、県内での地域産業活性化を図る。

ブランディング推進課

【事業名】 寿司を入口とした魅力的な体験型旅行商品の造成（内容拡充）

【予算案】 300万円

【内 容】

① 寿司職人養成校での寿司体験プラン造成

観光客・県民向けの本格的な寿司握り体験プランを造成

② R7造成旅行商品プランブラッシュアップ

モニターツアー等で内容をブラッシュアップしPR



北陸すしアカデミー
WEBサイトより引用

【事業名】 地域おこし協力隊を活用したPR事業

【予算案】 572万円

【内 容】

① 寿司職人養成校に潜入取材・発信

・北陸すしアカデミーならではの学びのポイントを実際に授業を体験しながらSNS等で発信。

② 体験プランや連携企業の取組みを取材・発信

- ・AI検索でおススメされるように、富山の地域資源と寿司を掛け合わせた体験型取組みを取材し、SNS・note・公式サイト等で発信。
- ・ロゴマーク等で連携していただいている企業を取材し、SNS・note・公式サイト等で発信。

2 今後の主な取組み／官民連携・情報発信・人材育成・環境整備(資源)

【狙い】 寿司として、食べても美味しい「富富富」の家庭や飲食店での利用促進を図る

市場戦略推進課

【事業名】 富山米ブランド力向上対策事業費うち富富富戦略推進事業

【予算案】 7,224万円の内数

【内容】 ①レシピコンテスト（すしコース）

- ・受賞レシピを紹介する動画を公開し、家庭の寿司料理をつくる機会を創出

②「富富富フェア」

- ・「美味しい富山米の店」や県外の飲食店において富富富メニューの提供により、寿司料理を食べる機会を創出

【事業名】 「とやまの食」情報発信事業

【予算案】 2,580万

【内容】 越中とやま食の王国ホームページのリニューアルし、寿司を含む「とやまの食」の魅力の発信を強化

「美味しい富山米の店」SNSでの寿司店発信



レシピコンテストすし部門優秀作品レシピ動画



2 今後の主な取組み／官民連携・情報発信・人材育成・環境整備（資源）

- 【狙い】** ・富山湾の水産資源や漁場環境の調査研究による持続的な漁業の推進
・海や漁村の地域資源の価値・魅力を活かして賑わいを創出

水産漁港課

【事業名】 富山湾漁場環境総合調査

【予算案】 1,000万円

【内容】 能登半島地震後の富山湾の漁場環境調査

【事業名】 豊かな富山湾を育む藻場回復技術開発研究

【予算案】 140万円

【内容】 テングサのロープ移植とウニの除去を組み合わせた藻場の造成技術の開発等

【事業名】 磯根資源養殖技術向上研究

【予算案】 370万円

【内容】 海藻2種複合同時養殖技術の開発研究等

【事業名】 漁業調査船「新立山丸（仮称）」の建造

【予算案】 6億9,640万円

【内容】 水産資源や漁場環境に係る調査能力の向上を図る。

【事業名】 海業取組促進事業

【予算案】 1,200万円

【内容】 漁業協同組合等の海業取組みに係る事業計画の策定に必要な調査、効果分析、取組みの実証等を支援し、スモールスタートにつなげる。



テングサ場調査の様子



立山丸（現船）

3 その他（2月以降予定されている取組み）

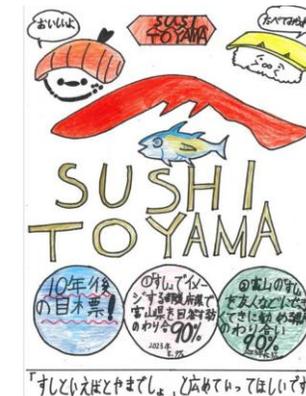
- ・ワールドカップモーグル富山なんと大会でのPR（レセプション、競技会場でのブース出展、表彰式でのPR）
- ・寿司職人養成校「北陸すしアカデミー」開校記念式典（R8.3.5）
- ・北九州空港から直行チャーター便で、富山湾鮎などを味わうツアーの開催（R8.5.28出発）
※「じっくり巡る二度目の立山黒部アルペンルート雪の大谷と上高地・五箇山3日間」（阪急交通社）
- ・この他、子どもたちへの普及啓発等についても検討



寿司職人養成校「北陸すしアカデミー」



官民連携等により、**県民一人ひとりが「寿司といえば、富山」**を発信する環境づくりを推進



富山市立堀川小学校
児童によるPRチラシ
（富山の寿司に関する
社会科授業）