

食と農と村を考える情報誌

FURUSATO YUME TOYAMA

ふるさと 夢とやま

NO.41

ふるさとウォッチング.1/富山市大沢野
地域全体で農業農村を守りたい

ふるさとウォッチング.2/砺波市
となみ野の農と文化が凝縮～とやま帰農塾「砺波塾」～

とやま農山漁村インターンシップ/南砺市平地区
山間の里で学生たちが奮闘!

中山間地域チャレンジ支援事業/氷見市脇之谷内集落
味よし 人よし 笑顔よし!都市との交流で地域を元気に

魅力たっぷり!とやまの6次産業化/食べ処 たなか、農事組合法人 味彩おおやま
究極の氷見牛料理に舌鼓/伝統の味を守って30年

カモ親子の農村日記
入善平野を巡る用水路の力～作物を育て、暮らしを支え、電力を生み出す～

トピックス
みんなで応援!!とやまの中山間地域/ICTを活用した環境制御型園芸ハウスの紹介
農業用水路事故のない安全な地域づくりを目指して
とやま帰農塾2020/第9回「とやまの農山村写真展」





▲次世代への農村文化の伝承



農村コミュニティの強化を図るため、秋には地域の子どもたちや住民の皆さんを集めて稲刈り体験を行いました。各集落のベテランの皆さんが、子どもたちに鎌の使い方や稲の握り方などを手取り足取り説明しながら作業を行いました。子どもたちは初めての体験に無我夢中。コンバインにも乗せてもらい、とても楽しい体験会になりました。今ではコンバインなどの大型機械による稲刈りが当たり前になりました。

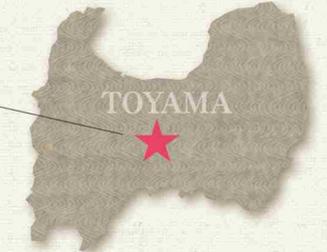
次世代への農村文化の伝承

大沢野広域活動組織 寺家集落



ふるさとウォッチング

富山市大沢野地区



地域全体で農業農村を守りたい

大沢野広域活動組織は、旧大沢野町内の14の農業活動団体で構成。多面的機能支払交付金を活用し、農業農村のもつ多面的機能の維持・発揮を図るための様々な活動を行っています。ここでは、この広域組織が取り組んでいる特徴的な活動や実施方法を紹介します。

各集落活動組織から広域化へ

大沢野地域では、もともと各集落単位で多面的機能支払交付金を活用した環境保全の活動が行われていましたが、中山間地域に位置する集落が多く、高齢化や地域リーダーの後継者不足といった問題があり、集落単位での活動が年々困難になってきました。あわせて、交付金の事務作業に多くの労力を費やしていたことから、事務作業の効率化を求め、広域組織を設立しました。

体験を通じて農村文化を守る

看護学校の学生さんと田植え体験

大沢野広域活動組織では、地元農業への理解を深めてもらうために、毎年市内看護学校の学生と一緒に田植え体験イベントを実施しており、今年も大勢の学生が参加。裸足で田んぼの中に入るやいなや「キーン」「気持ちいい」といった楽しそうな声を上げていました。

田植え体験



▲看護学校の学生さんと田植え体験

事務作業のネットワーク化

大沢野地域では、交付金を受け取るための書類作成や整理に大変な労力を要していました。そこで広域組織に専門の事務局を設け、各集落の事務作業の負担軽減を図るため多面的機能支払専用の事務支援ソフトを導入し、事務をネットワーク化。広域組織に参加する14集落の実績報告書の作成を事務局で一手に担えるようになり、各集落の事務負担は大いに軽減されました。各集落は集落活動に専念することができるようになり、「これなら集落活動が続けやすい」との声が上がっています。こうした取組みが周辺集落にも波及し、広域組織への参加集落も今後増える見込みです。

広域化の成果と今後の展望

活動組織を広域化したことにより、各集落が合同で活動を行うようになり、集落間の交流の機会が増えました。また、地域内外の住民が参加して行う体験イベントは、農業の大変さ、自然環境の保全や景観形成の大切さを世代を越えて広く伝える場となっており、集落の人々も農業農村のもつ多面的機能の重要性を多様な人々とともに実感し、理解してもらっていると感じています。

大沢野地域は、高齢化・後継者不足による集落機能の低下など、他の中山間地域と同様に多くの問題に直面するなか、各集落が様々な知恵や工夫でこれを克服しようと努力し、持続可能な農業を模索しています。こうした知恵や工夫を広域組織のなかでさらに共有し育みながら、各集落がお互いにもっともって元気になっていくことを目指しています。

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、農業用水路や農道等の適切な安全管理（農地法面の草刈り、水路の泥上げ、水路等補修・更新）を支援するための交付金です。

大沢野広域活動組織 下伏集落



ふるさとウォッチング



Vegetables



砺波市

TOYAMA

となみ野の農と文化が凝縮 ～とやま帰農塾「砺波塾」～

とやま帰農塾は、農山漁村での体験や地元住民との交流を移住・定住や関係人口の構築につなげようと、県内10か所で開講されています。

その中の一つ「砺波塾」は平成25年度に始まり、今年で6回目。農作業体験や造り酒屋の見学など「農と文化」にスポットを当てています。

今回は砺波市内で農業や観光農園、カフェを営む(有)梅香園の梅本恵子さんを塾長に10月5日、6日に開講。東京や京都などから参加した5名が、この土地ならではの暮らし体験を満喫しました。

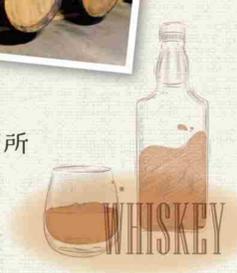
出荷まで長時間
熟成される
ウイスキー



三郎丸蒸留所

北陸唯一の ウイスキー蒸留所

最初に訪れたのは、若鶴酒造の中にある北陸唯一のウイスキー蒸留所「三郎丸蒸留所」。ここでは、日本酒の仕込み作業のない夏場にウイスキーを蒸留しています。製造開始から70年近くに及ぶ歴史や製造工程などの説明を受け、一同は興味深く聞き入っていました。最後には利き酒体験もあり、初対面でもこころなかつた面々も早速打ち解けた様子でした。



おいしい野菜を道の駅に

二日目は、朝食前から道の駅への出荷作業のお手伝いです。梅香園の畑でネギを収穫した後、選別、皮むき、袋詰め、そして道の駅へ運搬して実際に店頭に並べるまでの作業を行いました。あいにく肌寒い中での作業となりましたが、参加者たちは道の駅を訪れるお客



さんが「この野菜おいしそう!」と手に取る姿を思い浮かべながら、真剣に取り組んでいました。ひと仕事終えた後の朝食の自家製米粉ワッフルの味は、また格別だったことでしょうか。



▲ネギを道の駅に納品



朝食の米粉ワッフル

無農薬栽培を体験

朝食後は、無農薬栽培を行っている若手農業者、中田貴之さんの指導のもと、白菜の葉についた害虫の駆除や、ニンニクの植付けを行いました。畑は早朝の雨で所々ぬかるんでいましたが、参加者たちは、葉に害虫が付いていないか一枚一枚丁寧に確認。無農薬栽培の苦労や、手間暇かけて育てた野菜に込められた愛情を肌で感じていました。



▲白菜に害虫がついていないか一枚一枚確認

▶にんにく植え付け作業中

郷土料理に触れて

この日のお昼は、前塾長の中西美代さんに教わりながらの郷土料理づくりです。茹でた大根の葉を細かく刻んで味噌で炒りつけた「よこし」や、赤ずいき(さといも)の赤い茎の酢の物など、参加者には初めて目にするものばかり。こうした料理を一緒に作り、そして味わうことで、砺波の伝統的な食文化を存分に堪能していました。



▲様々な郷土料理をワンプレートにいただきます



▲前塾長の中西さんが郷土料理を手ほどき

米粉スイーツ作りに挑戦!

最後は、米粉カフェ梅香園^{うめか}で自家製の米粉を使ったスノーボールクッキーやメレンゲの焼き菓子づくりです。最近では小麦アレルギーのお子さんが増えていることから、米粉のニーズが高まっているとのこと。また、多様化するお客さんのニーズに創意工夫で応え、今では固定ファンもできたそうです。参加者たちは農作業とは勝手が違うデリケートな作業に悪戦苦闘していました。



米粉のスノーボールクッキーづくり



▲メレンゲの焼き菓子づくり

今回は一泊二日の短期間でしたが、参加者たちからは「農作業の時間はもっと長くてもよかった」という頼もしい意見のほか、「地元の方々と直接お話しができて、砺波の暮らしや文化を深く知ることができた」、「人々が親切で住みやすそう。移住してみたい」といった嬉しい声もありました。様々な体験や学び、そして人との出会いは、観光では得られない貴重な財産となったことでしょうか。

2日目からはいよいよ本格的に地域調査のスタートです。早速「五箇山和紙の里」道の駅たいらを見学し、併設されている和紙工芸館で紙漉き体験をした後、平行政センター長から道の駅の現状とそれに対する地元住民の想いを聞き取りました。

その日の午後は、和紙の原料となる楮の芽掻き体験です。学生たちは自分の背丈より大きい楮を相手に声を掛け合いながら楽しく作業を行いました。

3日目は3つのグループに分かれ、前日までに地域の方々に教えてもらったことを踏まえ、自分たちなりに考えた活性化プランを中間発表。まずは思いつづままの案の披露となりましたが、地元の皆さんには新鮮に映ったらしく、いろんな質問やアドバイスを飛んできました。若者の視点から生まれたアイデアと地域住民の考え方が交わることで、具体的に面白い発想・提案につながることを予感させ、最終発表への期待もおのずと膨らみます。

4日目は、前日のアドバイスにヒントを得て、より詳細に地域を調査。学生たちは、地元の思いに答えられるような提案を目指し、見逃している地域の資源はないか材料収集に奔走しました。

2-4日目
地域調査と中間発表



道の駅利用者へのインタビュー



和紙漉き体験



和紙漉き体験

楮畑の管理体験

一つ一つの提案に学生らしい勢いがあり、地元の方々からは「住民の間でもアイデアとしてはあっても実現に踏み切れず諦めてしまうことも多かったが、今回の提案を受けて一歩踏み出す勇気が持てた」などといった意見も。発表前は自分たちの提案が受け入れられるかどうか心配そうな面持ちだった学生たちも、安心した様子でした。

発表会後の懇親会で地元の方々に教えてもらいながら一緒に麦や節を踊る学生たち。平地域、そして富山県の熱烈なファンとなったことは間違いありません。

- 3 平の魅力をたிரらげろ！
地域食材をふんだんに活用した道の駅弁当！
- 2 五箇山の自然でリフレッシュ！
地元産薬草を活用した足湯とヨガでリトリート！
- 1 アクティビティを重視！
庄川カヤックと平の山でフィールドアスレチック！

5-6日目
提案発表会と懇親会



麦や節(笠踊り)

麦や節(手踊り)

提案発表会

※「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で受入れ、農林漁業体験や地域づくり活動、住民への聞き取りなどを通じて、地域の現状を知ってもらい、地域の課題に対して若者目線での解決策を提案してもらうもの。

とやま農山漁村インターンシップ

平成27年度から始まった「とやま農山漁村インターンシップ事業」が、今年も南砺市平地区で開催されました。参加した学生たちは、期間中様々な調査活動や体験を通じて、地域の課題の洗い出しと、その解決策の提案に知恵を絞りました。その様子を密着取材。

富山の農山漁村で学生たちが奮闘！

参加学生と合掌ポーズ！



南砺市平地区

【日程】 令和元年 8/26(月)～31(土) 6日間

【参加者数】 東京や神奈川等の大学から 11名 (男5名/女6名)

高台から見る平(下梨)地区

1日目

オリエンテーション

前年度に引き続き2回目の開催となった南砺市平地区。今回は「五箇山和紙の里」道の駅たいらを含む平地域の資源や特産品を活かした活性化プランを考える」をテーマに活動に取り組みました。

無事に相倉合掌集落に集合した11名の学生たちはまずは世話役である平地域づくり協議会の六十町さんから平地域のあらましや歴史についてレクチャーを受けました。平高校伝統芸能部のDVDを鑑賞し、高校生が山里に伝わる民謡をしっかりと受け継いでいる様子に感銘を受けた様子でした。その後、世界遺産の相倉集落を案内してもらい、合掌造り家屋の特徴とそこに住む人々の意識について学びました。

オリエンテーションの様子



合掌造り家屋の解説を受ける(相倉集落)



▲人気の脇之谷内キムチ

里山づくり実行委員会を推進母体として、本格的にキムチの生産販売がスタートしました。また、交流の場をつくらうと始まった「キムチづくり教室」には、徐々に都市部の住民も参加するようになり、当初は引っ込み思案だったおばあちゃん達も、今では都市住民に気さくに話しかけ、心を癒すおもてなしで交流を深めています。

交流から「小さなブランド化」へ

キムチづくりの取組みは、地域住民にも影響を与えました。三千坊ハイキングやホテル鑑賞会といった実行委員会が実施していた他の都市農村交流イベントに、地元の方々も協力するようになり、交流の輪が広がっています。また、こうしたイベントへの参加で脇之谷内のファンとなった人々が、集落の農産物やキムチ等の加



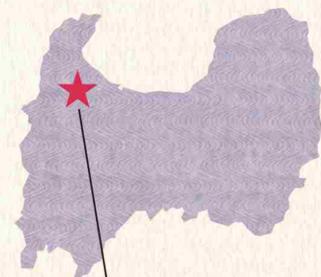
脇之谷内でキムチ作り交流会に参加したみなさん

中山間地域チャレンジ支援事業の紹介

脇之谷内里山づくり実行委員会

味よし人よし笑顔よし！
都市との交流で
地域を元気に

富山県北西部に位置する氷見市脇之谷内集落は、歴史ロマン漂う三千坊山や、笛が舞う仏生寺川の源流など豊かな自然が広がる中山間地域。ここで活動する「脇之谷内里山づくり実行委員会」は、富山県の「中山間地域チャレンジ支援事業」を活用し、都市農村交流を通じた地域活性化に取り組んでいます。



氷見市脇之谷内集落



▲キムチ作りに励む「たんぼぼ会」の皆さん

キムチづくりをきっかけに交流人口づくり開始

脇之谷内集落の都市農村交流は、平成27年に氷見市地域おこし協力隊に着任した稲垣信志さんと集落の元気なおばあちゃん達からなる「たんぼぼの会」との出会いから始まります。稲垣さんは、地元のおばあちゃん達が各家庭で栽培されている白菜、大根、ニンニク、ネギなどに着目し、キムチづくりを提案。脇之谷内

自信と誇りを取り戻しています。

広がりは市内外に

実行委員会の活動は、集落内にとどまりません。平成30年10月に実行委員会が制作・アップしたYouTube動画「これよ氷見！」には、市内の中山間地域で活動する団体のメンバーや、各地域と交流している人々200人以上が登場します。また、平成31年3月には、農業経済学専門の法政大学 関司直也教授を招いて勉強会を開催。氷見市内外の地域づくり関係者約50名が「農村再生と関係人口」について学びました。

9次産業化と氷見型CSAを目指して

実行委員会が目指すキーワードは、稲垣さんの造語で、従来の6次産業化+農村での観光(3次化)を意味する「9次産業化」と、都市住民が生産者に農作物の代金を前払いし作物を受け取る仕組みである地域支援型農業(CSA)です。これらの達成には、都市住民と生産者との信頼関係が不可欠。今後も、都市農村交流や関係人口づくりを通じた信頼関係の醸成に向けて、日々まい進していきます。



▲地域づくり勉強会



▲YouTube 富山県氷見市農村PV「これよ氷見！」



▲キムチづくり教室の様子

▶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に対して、県が支援する事業です。



味彩おおやまを支える皆さん



農事組合法人
味彩おおやま

富山市田島42
電話/076-483-1417
営業時間/9:00~15:00
定休日/月曜日 駐車場/あり
アクセス/■富山地方鉄道上海線 大庄駅から徒歩8分
■北陸自動車道富山ICから車で15分

伝統の味を守って30年

～農事組合法人 味彩おおやま～

味彩おおやまの一日は早朝に始まり、炊飯釜に火が入り、餅つき機が軽快にリズムを刻み始めるのが朝6時過ぎ。それから約2時間後、出来立てのみょうが寿しやこおり餅などを積んだ車は、富山市内のインショップや直売所へ出発していきます。

味彩おおやまは、平成14年に3つの加工グループが合併して誕生。各グループが得意としていた寿司や餅、漬物などの加工技術がそのまま受け継がれました。メンバーは、キャリア20年以上のベテランから数年前に加入した方まで50〜70代のお母さんたち14名。平成29年に代表に就いた眞田由香里さんは「私も若い方なんよ」とはにかみます。

老舗の味を守っていきたく、材料は自分達で生産したものほかに、材料はその近隣産にこだわっています。代名詞であるみょうが寿しに使うみょうがは年間約1トン仕入れていますが、栽培農家の高齢化による栽培面積の減少により年々確保が難しくなってきたのが悩みの種。そんな中、近年人気が増してきたのがこおり餅です。かつて大山地域では、

味彩おおやまの一日は早朝に始まり、炊飯釜に火が入り、餅つき機が軽快にリズムを刻み始めるのが朝6時過ぎ。それから約2時間後、出来立てのみょうが寿しやこおり餅などを積んだ車は、富山市内のインショップや直売所へ出発していきます。



みょうが寿し
4個入 / 540円

まるごとみょうがと、すし飯の中の刻んだみょうがの2つの食感が楽しめる。

大山の生産者と県立大学の学生の連携で開発した新商品!



にんじんジャム
150g / 360円

他にも大山産のにんじんを使った「にんじんジャム」や、恐竜足跡化石産地の大山地域にちなんだ恐竜の足型クッキー「キョッキ」などの新商品開発にも余念がありません。それでもやっぱり、一番人気は昔から作り続けているこおり餅やみょうが寿しなどの定番の品々だそう。流行を追っただけでなく、これからも伝統の味で人々に愛され続けたいと目指しています。



こおり餅は一枚一枚丁寧に焼かれる。



香ばしく食べ応え十分のこおり餅

冬場にこおり餅をつくり、一年分の子どものおやつにしていたとか。味彩おおやまでは、一枚一枚オーブンで香ばしく焼き締め、そんな懐かしの味を再現しています。電子レンジでつくるサクサク食感のこおり餅も好評ですが、懐かしいタイプの方も根強く人気があるそうです。



食べ処 たなか
(氷見市朝日丘)

農事組合法人
味彩おおやま
(富山市田島)

氷見市朝日丘3931-1
電話/0766-73-1995 HP/http://www.himigyu.com/
営業時間/精肉販売 9:30~19:00
食べ処 11:30~14:00/17:00~21:30(21:00ラストオーダー)
定休日/水曜日 駐車場/有(30~40台) 座席数/64席
アクセス/能越自動車道氷見ICから3km(車で約5分)

食べ処 たなか
(有)たなか

魅力たっぷり!

とやまの6次産業化

食べ処たなかの隣では精肉の購入も可能となっている



究極の氷見牛料理に舌鼓

～食べ処たなか～

オーナーの田中賢治さんは、昭和49年に畜産を始め、「氷見で育った安心・安全な牛肉を直接消費者に提供したい」との思いから、平成14年に食べ処たなかを開業しました。開業当時、氷見牛のブランドはあまり世間に浸透していませんでした。そんな中、田中さんは牛の健康状態にも細心の注意を払いながら丁寧に愛情を込めて飼育し、新商品の開発にも地道に取り組みました。その結果、食べ処たなかの名は全国に広がり、氷見牛ブランドの発信に貢献しています。

明るく広々とした店内は、家族連れから団体まで県内外からのたくさんのお客さんで賑わっています。人気のメニューは「焼肉定食」。自慢の氷見牛を炭火で焼く際にあたりには漂う香ばしい香りと、口に運んだときのジューシーな味わいが人気の秘密。また、食べ処たなかと言えば忘れ

氷見市特産の「氷見牛」は、山間から湧き出る清水やこだわりの飼料で育てられ、きめ細かい肉質、上質な霜降りが特徴のブランド牛です。氷見市朝日丘にある「食べ処たなか」は、そんな絶品の氷見牛を焼肉やコロッケ、メンチカツなどで気軽に楽しめる生産者直営のお店です。



人気の焼肉定食
100g / 1,100円
150g / 1,400円
200g / 1,700円

てはいけないのが、「氷見牛ローストビーフの昆布じめ」。納得のいく味になるまで試作・研究を重ねて開発されたこの商品は、昆布の旨味で際立つ肉の甘み、口の中であらゆるような肉質が特徴。その極上の味わいに魅了されたリピーターも多く、年末年始には品薄状態が続く人気商品となっています。

お店が休みの日でも牛の世話に休みはありません。「氷見牛ブランドを通じて氷見の魅力高め、地域の活性化につなごう」と熱く語る田中さん。氷見牛を知り尽くしたオーナーによる究極の氷見牛料理を堪能してみたいかがでしょうか。



オーナーの田中さんとスタッフの皆さん

氷見牛ローストビーフの昆布じめは店内で食べることができるだけでなく、お土産用としても販売している。



▲人々の憩いの場となっている「せせらぎ水路」(入善町浦山新)

業用水が確保できることから、農業用水路を利用した小水力発電所は30か所にも上ります。そのうちの1つが、平成29年9月から入善土地改良区により運営されている浦山新発電所です。



▼浦山新発電所の脇を流れるかんがい用水(右岸連絡用水路)

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



入善平野を巡る用水路の力

作物を育て、暮らしを支え、電力を生み出す

江戸時代初期に開拓が本格化した黒部川流域では、長い年月をかけて分流や氾濫流路をつづり合わせて水路が作りあげられました。明治期の治水工事で河道が落ち着き、昭和初期には安定した取水のために堰堤の築造が行われ、その後、低水温と流域の砂質浅耕土の克服、昭和中期からのほ場整備、堰堤の被災復旧、国や県による水路の改修工事等を経て、現在に至っています。そして今日、かんがいが中心であった用水路の役割は多様化。とりわけ富山県では小水力発電への活用を推進しています。



▲発電所テープカットの様子(平成29年10月24日)

用水路がもつ三種の神器(力)

■その1 作物を育てる力

黒部川河水は、かんがい用水として田畑にくまなく行き渡り、黒部川流域に豊かな穀倉地帯を形成しています。コシヒカリや新ブランド米「富富富」など国内消費米のみならず輸出用米、加工用米のほか、チューリップ球根、入善ジャンボ西瓜、白ネギなど地域の特産物も生産されています。

■その2 日常生活を支える力

用水路の役割はかんがいだけではありません。防火用水や冬の消雪・流雪のほか、農家では作物や農機具の洗浄

にも使われています。また、各所に整備されている水と親しむ公園は、散策や休憩場所として人々に憩いを与えています。さらに、水田に蓄えられた水には、地下に浸透し地下水を涵養する働きもあり、様々な場面で暮らしを支えています。

■その3 発電の力(浦山新発電所)

3つ目は、最近注目されている再生可能エネルギーを生み出す役割です。水力発電は、太陽光や風力ほど気候に左右されず安定した発電が行えるうえ、最も二酸化炭素排出量が少ないのが長所。特に富山県は地形勾配が急なことに加え、年間を通じ豊富で安定した農

▲桜並木は、昭和42年に入善町民の手で植えられたもの。当時70本だったが、今では170本、1.2kmに及び。



▲水車と発電機(浦山新発電所)



浦山新発電所諸元

発電方式	水路式(流れ込み式)
発電機	三相交流誘導発電機
最大使用水量	3.35m ³ /s
最大出力	274kW
完成年月	平成29年9月
総事業費	981百万円

黒部川扇状地の扇頂部に位置する愛本堰堤で取水された水は、黒東合口用水を流れ下り水田を満たしていきます。しかし、春先に取水する雪解け水は水温が低く苗の生育には適しません。そこで、黒東合口用水は、川幅を広げ勾配を緩くし流れを穏やかにすることで水温が上昇するよう工夫された「温照水路」となっています。

黒東合口用水を流れる水は、右岸連絡用水路に分水された後、その一部は小水力発電に利用するため、地中の水圧管を通じて1.1km下流の浦山新発電所に到達。この間約11mの高低差で勢いを増した水流で発電用の水車を回し、最大274kWを出力します。年間発電量は約180万kWhで、これは一般家庭約600世帯分の年間使用電力量に相当。また、火力発電と比較すると、二酸化炭素の年間削減量は992tと試算され、これは森林134haの年間吸収量に相当します。

水の力を未来に引き継ぐために

農業用水路は、農家を中心とする地域が共同で管理しています。春先の江ざらいに始まり、夏の草刈り、秋の簡易修繕、冬場の通水障害巡回など年間を通じてたためまぬ維持活動があつてはじめて、地域の暮らしを支えてくれます。美しい黒部川扇状地に、用水路を開削しながら農地を開いた先人の苦労と足跡を心に留め、水の大切さやその力を未来に引き継いでいくことが大切です。



▲住民による江ざらいの様子(入善町新屋)

発電に利用された水はそのまま右岸連絡用水路に戻され、無駄なく下流の水田に引き込まれます。また、この発電で得られる売電収益は、入善土地改良区が管理する用水路や農道等の維持管理に充てられ、組合員である農家の皆さんの負担軽減にもつながっています。

氾濫流路(はんらんりゅう)
洪水時に河川の自然堤防が壊され、地表面を掘削してできる流れのこと。

堰堤(えんてい)
河川から水を取るために、河川を横断して築く堤防。ダムよりも小規模。

江ざらい(えざらい)
水が滞らないよう用水路に溜まった土砂、枯木、水草等を取り除く作業。

土地改良広辞苑

話し合いで将来像を描く!

～地域の話し合い促進事業～

地域コミュニティの維持・活性化のため、地域課題に応じた専門家を地域に派遣し、地域づくりに向けた住民主体の話し合いを支援する事業です。

令和元年度は、魚津市片貝地区や砺波市^{せんだんの}栴檀野地区など8か所で実施。各地域では、まちづくり専門家のアドバイスを得ながら、住民自らが地域の将来像を見据えたアクションプランの作成等に真剣に取り組んでいます。



▲幅広い世代が参加した地域の話し合い
(砺波市栴檀野地区:中学生参加、右は坂東さん)

中山間地域には宝がいっぱい!～ふるさとの宝発掘支援事業～

中山間地域では魅力的な農産加工品等が豊富にあるものの、担い手不足や生産量が少ないなどの理由で市場流通に乗らないケースが多く見られます。こうした品々を“ふるさとの宝”として掘り起こし、物流などを支援することで地域経済の循環を生み出し、住民の誇りや生きがいにつなげようという事業です。令和元年9月から12月にかけて「とやまの里山お宝フェア」と銘打ち、日本橋とやま館で隠れた逸品のPR販売などを行いました。



▲「とやまの里山お宝フェア」の様子(日本橋とやま館)

中山間地域の課題は、県民みんなの課題!

中山間地域の衰退は、そこに現在住んでいる人々だけの問題ではありません。農地や森林の放置・荒廃は、農業生産や県土の保全に深刻な影響を及ぼし、県民生活そのものが脅かされます。中山間地域の課題は、県民の皆さんに関わる課題でもあるのです。

持続可能な中山間地域を創っていくため、県民が力を合わせて中山間地域を応援していきましょう!



富山県の県土面積の約7割を占める中山間地域。農業生産はもちろん県土や自然環境の保全、景観の形成など、多くの役割を担っている一方で、人口減少や高齢化の進行等により、集落機能の低下や荒廃農地の増大など多くの課題を抱えています。

こうした中、平成31年3月、『中山間地域における持続可能な地域社会の形成に関する条例』が制定され、県では中山間地域の振興に向けた対策を積極的に展開しています。

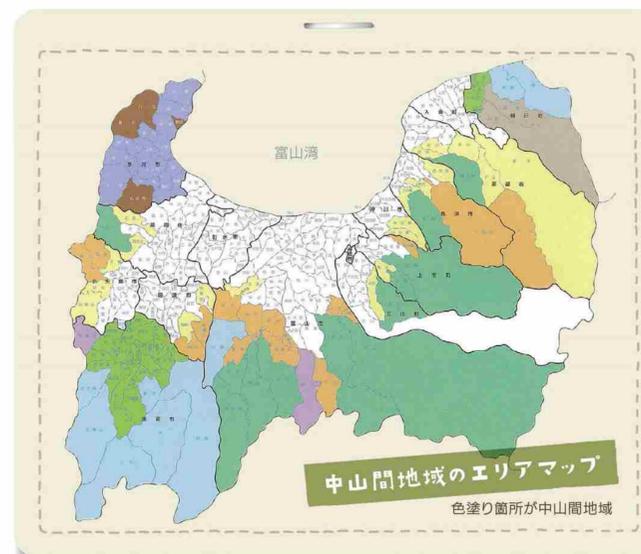
中山間地域の課題にワンストップで対応!

～中山間地域サポートセンターの開設～

中山間地域に対しきめ細かな支援を行うため、令和元年10月、県庁内に「富山県中山間地域サポートセンター」を開設。また、同センターに相談窓口かつ課題解決のコーディネート役として“地域コンシェルジュ”を配置しました。



▲サポートセンター看板掲出式



中山間地域サポートセンターの機能

- 1 中山間地域の課題等のワンストップ相談窓口
- 2 地域コミュニティ活性化に向けた地域での話し合いの取組支援
- 3 中山間地域の振興などに関する研修や出前講座等の実施



地域コンシェルジュに聞く



▲坂東公史さん

「30年ぶりに富山へ帰ってきました」と話すのは、このたび県から“地域コンシェルジュ”に任命された坂東公史さん(55)です。坂東さんは霞が関の省庁、外資系証券会社を経て富山県にUターン。「母が福井県の中山間地域出身で、子どもの頃は夏休みを母の実家で過ごし、川で泳いだり野菜を収穫したりと、楽しい思い出がたくさんありますね」。

地域に出向いてやる気を引き出す

魚津の中山間地から見る夕焼け、氷見のブドウ園から望む富山湾などの景色は、心に響くという坂東さん。「中山間地域には、棚田米をはじめ優れた特産品や、まだ知られていないものが数多くあり、これらを県内外にどんどんアピールしていきたいです。また、地域コミュニティの維持・活性化のため、各地域のまちづくりワークショップ開催を支援していますが、こうした活動で地域

のやる気を引き出せれば嬉しいですね」。中山間地域を元気にするため、受け身にならず日々積極的に地域に出向いています。

課題解決をお手伝い

課題も多い中山間地域ですが、住民一人ひとりの取組みを精一杯応援したいとのこと。「中山間地域サポートセンターでは適宜相談を受け付け、課題に応じて県の関係部局との調整や地元自治体との連携によって支援します。お気軽にご相談ください」。



▶地域に出向いて、直接声を聞く

農業用水路事故のない安全な地域づくりを目指して



県内の農業用水路の特徴

用水路の特徴として、県内河川の扇状地が、他県に比べても急峻な地形であるため、用水路も急勾配で流れが速く、水量が多いことが挙げられます。また、散居等の田園地帯に農業用水路が張り巡らされており、水路が身近にある住環境になっています。

事故の発生場所や傾向など

扇状地の扇頂から扇中央にかけての用水路で、事故の発生リスクが高い傾向にあります。また、発生個所としては、身近な田んぼの支線・末端水路が死亡事故の約7割を占めており、**事故に遭われる方の約8割が65歳以上の高齢者となっています。**

- 慣れた道でも、水路沿いを通るときは、安全確認！
- 昼と夜では危険度が違います。暗いところは特に注意！
- 「自分は大丈夫」との意識を改め、余裕をもった行動に心がけましょう！
- 家庭内のコミュニケーションや高齢者、子供たちへの声かけ！
- 単独での水管理や農作業を極力避けるよう周囲からの声かけ！

県では、用水路事故を未然に防ぐため、次の3つの基本方針に沿って、行政、関係団体や地域組織等の連携のもと、農業用水路の安全対策に取り組んでいます。



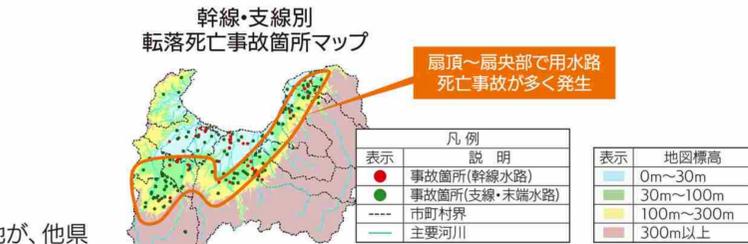
▲ポールコーンによる視認性の向上

転落防止チラシ▶



3つの基本方針

- ソフト対策の継続的かつ積極的な推進
児童や高齢者等を意識した安全点検、安全啓発の幅広い展開
- 効果的なハード・セミハード対策の実施
事故リスク・優先度等に応じた転落防止柵や視認性の向上対策等の推進
- 行政、関係団体や地域組織等の連携強化
関係者間の連携による、ソフト・ハードの最適化（ベストミックス）



過去10ヶ年の転落死亡事故件数の推移(県農村整備課調べ)



ICTを活用した環境制御型園芸ハウスの紹介



ミニトマトの栽培実習



環境制御型園芸ハウス等外観

富山県では、平成31年3月、とやま農業未来カレッジの「環境制御型園芸ハウス」を県立中央農業高校敷地内に設置。カレッジの園芸実習に加え、農業高校の授業や、環境制御に関心の高い農業者の視察等での活用などスマート農業技術の拠点施設となっています。

規模

- ハウス 130㎡×2棟 (ミニトマトとイチゴ各1棟)
- 管理棟 138㎡ (環境制御室、研修・実習室)

仕組み

日射、気温、湿度やCO₂濃度などをモニタリングし、最適な条件下への自動制御やスマートフォン等による遠隔操作も可能なシステムを備える。



期待される効果

- 観測データの確認が可能となり、栽培環境を“見える化”
- ミニトマトやイチゴ栽培の環境管理指標の確立による効果的な栽培管理
- プロ農家の“経験と勘”を数値化することにより、早期の人材育成が可能に

とやま農業未来カレッジとは ▶ 県内での就農希望者を対象に、農業技術や経営を学ぶ1年制の通年研修等を実施しています。

通年研修の概要

座学講義、作物実習、機械操作演習など (年間1,200時間以上)

運営・所在地等

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**
〒939-8153 富山県富山市吉岡108番地 TEL/076-461-3180 [URL] <https://taff.or.jp/nou/college>

第9回「とやまの農山村写真展」

受賞作品



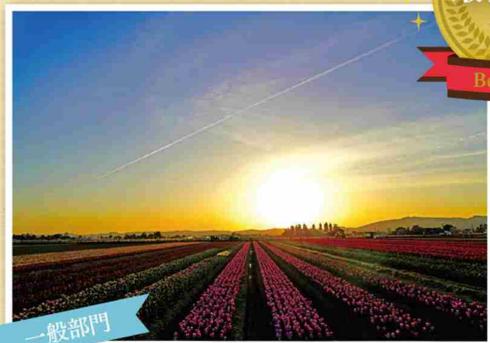
「とやまの農山村写真展」は、富山県の豊かな農山村風景を後世に守り伝えることを目的に開催しており、作品をご覧いただいた方々が富山県の魅力を再発見する良いきっかけになるものと思っています。

今回は過去最多となる322点(一般186作品、ジュニア136作品)の応募があり、その中から富山県知事賞(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)を表彰しましたので紹介します。

(敬称略)

最優秀賞

Best award



一般部門

「春の落日」谷崎 悦夫 (高岡市)



ジュニア部門

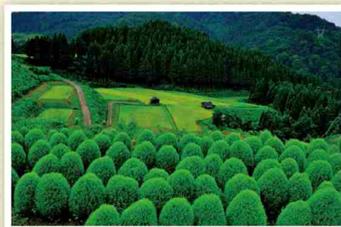
「電車の窓から」佐藤 楓汰 (富山市)

優秀賞

一般部門



「楽しい収穫」
斉藤 雅彦 (富山市)

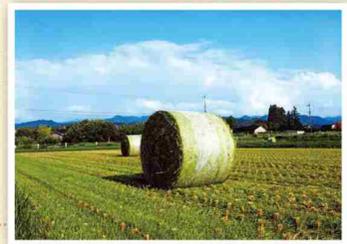


一般部門

「里山」
稲葉 恵美子 (黒部市)

ジュニア部門

「草のロールケーキ」
酒井 健吾 (立山町)



棚田賞

一般部門

松木 信行
松永 正昭

ジュニア部門

齊藤 天蘭

特別賞

一般部門

宝田 桂子
早野 由香
沙魚川 秀一
北島 正之
木村 知晴
野島 浩二
村川 幸枝
村川 幸枝
三国 機

ジュニア部門

青山 日和
石黒 凱人
重原 達弥
堀田 駿
堀 天樂
高井 咲季
滝澤 真花
山田 彩音



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 2020



Welcome to KINOJYUKU

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?

黒部市 黒部塾
6/13(土)~14(日) 巻江(昔の用水路)整備

氷見市 灘浦塾
8/28(金)~30(日) 自然農の夏野菜収穫

高岡市 国吉塾
9/20(日)~21(月・祝) 竹林整備で竹チップつくり

南砺市 井波塾
10/16(金)~18(日) 里羊搾り

南砺市 五箇山掘レッキング塾
3/19(金)~21(日) かんじきバイクと雪中赤カゴの掘り出し体験

南砺市 五箇山なま畑塾
8/24(月)~26(水) 芋畑の丸入れ

富山市 ながはら塾
10/31(土)~11/2(月) 循環型無農薬/有機栽培の農作業体験

黒部市 立山塾
10/23(金)~25(日) 営り窯の火入れ体験

富山市 やまだ村塾
11/21(土)~23(月・祝) 旬の冬野菜収穫体験

参加費
2泊3日 一般 15,000円 学生 10,000円
1泊2日 一般 8,600円 学生 5,800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!

令和2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@gt-toyama.net

富山県農村振興課
TEL/076-444-3380

とやま帰農塾 [検索](#)

今号の表紙は、黒部市でお米とぶどうの生産・直売所「ボッサファーム」を営む御囲さんファミリーです。ご主人の大介さんは、米作農家の6代目。富山市婦中町の「やまふじぶどう園」で農場長をしながら技術を習得後、2008年に直売農家として独立し、翌2009年からぶどう栽培を始めました。

妻の香苗さんによれば、やまふじぶどう園でアルバイトをした際、たまたま手伝いに顔を出していた大介さんと知り合ったそうです。「今となれば、運命的な出会だったかも...」。2011年にお二人は結婚し、香苗さんはぶどう栽培に携わることとなります。最初の頃の栽培面の不安も、大介さんに教えてもらいながら、生育に適した環境を整えれば、ぶどうはうまく育つことが分かり、今では仕事に喜びを感じる毎日です。「農園に出て季節の移り変わりを感じながら仕事をする方が、私の性に合っているようですね」とにっこり。現在、ボッサファームでは、ピオーネやシャインマスカットなど約20品種のぶどうを栽培し干しぶどうの加工にも取り組んでいます。農場に隣接する直売所内では、品種の写真や収穫時期、干しぶどうの料理への使い方など香苗さんお手製のPOPが目を引きまします。

今、ボッサファームが力を入れているのは、直売所ならではの消費者やほかの生産者とのふれあいです。農家仲間の農産品や加工品も販売するほか、野菜ソムリエとコラボして開催する「ぶどう講座」では、ぶどうの栄養成分や効能など豆知識も聞けます。「ぶどうを卸しているケーキ屋さんやカフェのメニュー開発をお手伝いすることもありますよ」と香苗さん。昨年、第二子となる男の子が誕生し、ますます賑やかな御囲さんファミリーは、地域の人々と触れ合いながら、充実の日々を過ごしています。



御囲 香苗さん

ボッサファーム

【事務所】〒938-0013 富山県黒部市沓掛5508

【直売所】〒938-0013 富山県黒部市沓掛700-1

TEL.0765-52-1028/FAX.0765-52-1273

http://www.bossa-farm.com 【E-mail】 bossa-farm@email.plala.or.jp

電話受付時間

9:00~17:00

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機運の高揚を図ることを目的に、地産地消の優良な取り組みを表彰しています。

令和元年度

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。

優良活動賞

朝日町農村女性グループ連絡協議会
(朝日町)



▲特製花見弁当で、地場産への安心・美味しいイメージ定着



▲伝承料理「みそかんぱ」作り体験

優良活動賞

コミュニティカフェ・カフェゴッコ
(富山市)



▲都市の消費者の農作業やいなか暮らしの体験



▲地元生産者が消費者ニーズを学ぶ街中の「出張朝市」

令和元年度

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、生産者との交流等の取り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

立山町学校給食センター

【ふるさと立山 心も体も栄養満点給食】

- 「立山ポークのチャンチャン焼き」、「大豆入り古代米ごはん」、「立山の恵み汁」、「ラ・フランス」など、立山町の旬の地場産食材を使用した献立。
- 「立山ポークのチャンチャン焼き」は、児童から募集した地場産食材学校給食メニューの中から採用したものの。



優秀賞

滑川市学校給食共同調理場
【和食を楽しむ日】

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

口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。口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41号 令和2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

〒930-0004 富山市桜橋通り5番13号 富山興銀ビル4階

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.tym-midorinet/tomidoren>

この冊子は再生紙を使用しています。