

おおながたに
大長谷村づくり協議会

のうえんたい
～ながたん農援隊～

隊員による野菜作り



山菜イタリアン



経緯

- 急激な過疎化が進む中、平成17年に協議会を設立し、都市農村交流活動を推進。
- 平成22年、リピーターとなる都市住民を集め、「ながたん農援隊」を発足。

取組内容

- 山菜やキノコの収穫、有機野菜作り等の里山体験を実施。炭焼きや輪かんじき作り等、伝統文化も継承。
- 各種ワークショップ、基調講演の実施や、山菜イタリアンの開発等。

活動の成果

- 登録隊員数は100名超。富山県内のみならず、関東・東海・関西まで広域的な交流が定着。
- 食材をテーマにした交流の結果、食文化の再発見や、新たな調理方法の創出等の効果。

今後の方針

- 現在、年間約1,000人の訪問者数を5,000人程度まで拡大することを目指す。
- 各地での講演、事例紹介等により、他地域との連携を強化していく。

10 しんみなと新湊漁業協同組合

新湊の魚、日本一。食べに来られ!

富山県 射水市



市内の小学校でカニ給食



昼セリの見学



万葉カレーの試食会

該当
カテゴリー

食育

「食」の
提供・活用

地産地消

概要

- 朝・昼2回のセリ見学、見学活動と衛生確保を両立させる施設改築、「カニ給食」(市内全小学6年生にベニズワイガニ丸ごと1匹プレゼント)による魚食普及、高校生を対象とした魚のさばき方教室等を実施
- 「新湊カニかに新鮮白えびまつり」において、新湊漁港で水揚げされるベニズワイガニや白えび等の販売や食の提供
- 若手漁師によるマコガレイのブランド化やイワガキの養殖技術の実用化

成果

- 「新湊カニかに新鮮白えびまつり」は、県内外からの集客があり、毎年約4万から5万人の集客。昼セリ見学者数は1年で4倍に(H25-26)
- 新湊で水揚げしたマコガレイを数日間養育し、肉厚の状態の良いものを「万葉カレー」として付加価値を付けて出荷

12 魚津漁業協同組合

富山県 魚津市



魚津海業物語「おいしいお魚、まちおこし」

該当
カテゴリー

「食」の
提供・活用

6次産業化

地産地消



ウマヅラハギをブランド化した「魚津寒ハギ」



ウマヅラハギを利用した定食や加工品



給食に寒ハギフライの提供

概要

- 漁獲量の半分以上を占めるウマヅラハギの価値を見直し、品質管理を徹底し、大きさにより呼称を代えるなどブランド化
- 市内飲食店と連携し、和洋中の様々なメニューの開発を実施
- 料理教室の開催や市内飲食店、小売店等と連携し、魚食の普及促進

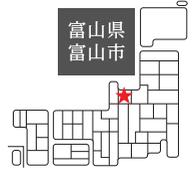
成果

- ウマヅラハギのブランド化の取組により、魚価が900円/kgから1,200円/kgへと1.3倍に上昇(H23-27)
- 漁協女性部がレシピ監修した魚津バイ飯は、「魚の国のしあわせfish—1グランプリ」で準グランプリを獲得
- バイ飯は、北陸道SAで販売されるなど、3万5千食を売上(H27)

特定非営利活動法人 愛和報恩会

守ろう! 中山間地域と農業! 命燃やすぜ!

富山県
富山市



該当カテゴリ→

6次産業化

医療・福祉

中山間
地域の発展



製造した加工品の移動販売



収穫したコシヒカリでおだんごの製造



収穫した野菜の選別作業

概要

- ◆ 中山間地域の担い手がない畑や水田を障がい者の力で耕作。
- ◆ 製造した加工品の移動販売車での販売や、高齢者宅への弁当宅配を実施。
- ◆ 地元和紙製造所と連携して楮和紙(こうぞわし)の復活に取り組む。
- ◆ 国内外の被災地等への支援に取り組む。

成果

- 農村地域社会の維持に貢献。
- 耕作面積は、4.0haから5.5haに増加(H25-H28)。
- 農産物や加工品などの売上は、約2,100万円から約2,400万円に増加(H25-H28)。
- 農業や被災地支援が障がい者の生きがいに繋がっている。

いま、利賀だから感じる緑と水と人の恵み

南砺市商工会 利賀村支部



獅子舞の衣装をつけて、地域の祭礼に参加

該当カテゴリー

農林漁業・農山漁村文化体験

地元食材の提供・活用

学生・若者の活躍



〒939-2507 富山県南砺市
利賀村 171

tel 0763-68-2527

fax 0763-68-2626

mail aayoshi@yahoo.co.jp



青山ファーマーズマーケットで利賀の産物出展

概要

- ◆ 都市部の大学生を継続的に受け入れ、山村文化体験と食資源のPRを実施。
- ◆ 修学旅行など、都市部の小中学生を対象とした、長期宿泊体験を実施。
- ◆ 村内の祭事やイベントに合わせ、外国人観光客や若者ボランティアを受け入れるなど、地域活性化に取り組む。



外国人観光客がこの山村で流し素麺に初チャレンジ

成果

- ◆ 山村文化体験に参加した大学生が、SNSなどで情報発信を行ったことなどから、平成29年度には180人の外国人旅行者が訪問。
- ◆ 都市部の学生と協力し、土産品の開発を実施し、都市部でのPR及び売上向上を図る。
- ◆ 500人余りの地域住民のうち、120人がFBなどのSNSを活用した情報発信を行う。

こす が ぬま もり

小菅沼・ヤギの杜



稲作アート田

コミュニティ部門

環境保全

食育・教育



〒 937-0833 富山県魚津市
小菅沼 1122 番コラボルーム

tel 090-3297-7215

fax 0765-56-8944

mail shibasawa4838@grace.
ocn.ne.jp



ハーブの利用方法等の説明を受ける参加者



にんにくを植付け次年度につなぐ

概要

- ◆ 少子高齢化・過疎化により耕作放棄地が増加し、集落の存続が不安視されていた中、原野化していた棚田を復元し作物を栽培。
- ◆ メンバー、農村サポーター等の参加で、作物の作付け・収穫体験や稲作アート等を行い、交流を促進。

成果

- ◆ 耕作放棄地を解消してコキアやハーブ等の作付けなどで有効活用。その面積は 1.2ha（平成 27 年度）から 3.3ha（令和元年度）に増加。
- ◆ 作付け・収穫、藍染め体験やほうき作りなどのイベントを開催。交流・体験参加者は 150 人（平成 27 年度）から 800 人（令和元年度）に増加。

09 「八尾の桑」でつながるやさしいまちづくり

しゃかいふくしほうじん

社会福祉法人 フォーレスト八尾会



ツアーでの収穫体験と桑を使った料理

ビジネス・イノベーション部門

農山漁村発イノベーション

伝統の継承

農福連携



〒939-2304 富山県富山市八尾町黒田53-3

tel 076-454-2117

mail forest@cty8.com



令和3年より、桑のリブランディング



ハウス栽培のリーフ・フラワー類と料理の一例



- ◆ かつては町が養蚕業で栄えたことに着目し、桑畑の再生や桑のリブランディングに取り組む。桑茶商品や、剪定枝のバイオプラスチック化、桑の農業体験と料理を楽しむ農泊ツアー、スポーツチームとの連携、学校での養蚕の講師など多様な取組。
- ◆ 中山間地の耕作放棄地を活用した桑栽培は環境保全・鳥獣害対策となっている。農福連携には平成9年から取り組み、無農薬で生産するハウス栽培のマイクロリーフ・エディブルフラワーはミシュラン店などで使用され、工賃向上につながった。



- ◆ 桑のリブランディングにより、桑茶葉や桑菓子等の売上は、190万円(令和3年度)から350万円(令和4年度)に急増。マイクロリーフやエディブルフラワーなどの売上は、770万円(令和4年度)とコロナ禍前の水準にほぼ戻った。
- ◆ 就労支援事業の利用者の平均月額工賃は、14,000円(平成30年度)から17,000円(令和4年度)に増加。令和3年から、SDGsをテーマに、オーガニック・地産地消を推進するマーケットの開催等により地域活性化に寄与。



詳細は団体のHPから ➡

10 四方で良かったと言われたい!!

わ い わ い ぶ ろ じ え く と

YY-Project

よ か た よ (四方を良くするプロジェクト)



富山市公認となったモニュメントの除幕式

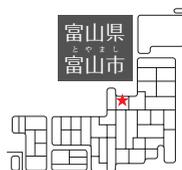


イベントを企画開催



黒くずし商品開発・試食の様子

- コミュニティ・地産地消部門
- 地域活性化
- 企業との連携
- 水産業



〒930-2243 富山県富山市四方
字沼割1622

YY-Project事務局(有限会社内田鉄工 内)

tel 076-435-2433

fax 076-435-3778

mail yy-project@outlook.jp



- ◆ コロナの影響で地域の祭りや学校の行事が中止になったが、地域を巻き込み活動を開始。地域に活力と新しい魅力を創り出すイベントとして、サイクリング×ヨガや卒業式後の打ち上げ花火などを企画・運営。
- ◆ 地域で伝統的に愛される黒くずり（イカの塩辛にイカ墨を混ぜた料理）と蒲鉾を組み合わせた「黒くずし」を地域の企業に働きかけ約3年間を費やして商品化。SNSでの情報発信等が話題となり、販売開始前からメディアに取り上げられる。



- ◆ SNSを活用したイベント情報発信により、幅広い年齢層や広域からの参加者を獲得。他地域から多数の問合せを受けるなど、地域活性化に広く貢献。
- ◆ 富山市の「AMAZING TOYAMAプロジェクト」のスピンオフとして、「AMAZING YOKATA」モニュメントを作成して地域各所や富山市内へ設置し、市公認の企画として地域の魅力発信に貢献。

団体のインスタグラムはこちらから ➡



トレボー株式会社

かぶしきがいしゃ



魅力的な景観との調和を目指した設計

ビジネス・イノベーション部門

6次産業化

農業のスマート化



〒939-1755 富山県南砺市立野原西1197

tel 0763-77-4639

fax 0763-77-3851

mail y.nakayama@tresbeau.co.jp



観光客への訴求を目指した内装



無人ローバーやドローンの活用に挑戦



- ◆ 日本酒とワインの専門店を営んでいた代表が、平成30年に70歳でワイナリーを創業。インターナショナルワインチャレンジや日本ワインコンクール等で受賞したほか、魅力的な景観との融合を目指した醸造工場は富山県景観広告大賞を受賞。
- ◆ ぶどう栽培は14haまで拡大し、農業を引退した高齢者を春から秋まで雇用。通年雇用を図りスキー場とも連携。地元IT企業の協力を得て、農業にITなどの技術で挑戦中。



- ◆ 耕作放棄地を活用し、作付面積は、3ha（平成30年度）から14ha（令和4年度）に拡大。生産本数は、1.5万本（令和2年度）から4.8万本（令和4年度）に増加。
- ◆ ぶどう畑や醸造所を積極的に公開し、2年半での見学者は約2,000人、メディア取材は100件超。近隣牧場の希少な短角牛に醸造後のぶどう糟を提供し、「なんと牛赤丸 福光そだち」としてブランド化。



詳細は団体のHPから ➡