

五箇山地域

除草作業労力の軽減 ⇒ 乗用除草機の導入（令和6年度）



有機農業 空白地域での拡大への挑戦

取組
事例

付加価値を高め
新たなブランドの創出！

・五箇山米プロジェクト（令和4年度～）

五箇山農業公社が栽培した有機農業のお米を使い、日の出屋製菓産業が米菓の製造販売を行う。市内の事業者が連携して付加価値の高い商品を作り、南砺産米のブランド力を高める。



・有機酒米で日本酒造り（令和5年度～）

五箇山農業公社が栽培した有機農業の酒米を使い、地元五箇山で酒造販売を行う三笑楽酒造が新たな日本酒づくりを行う。五箇山の魅力が詰まった新しい日本酒のブランド化を目指す。



・五箇山御膳の開発



五箇山御膳の開発

「ネットワーク」づくり

五箇山御膳
とは？

(1食4,400円)

地元旅館で料理長を務めた料理人の監修のもと、有機農業に挑戦中のお米や五箇山かぶらはじめ、大豆、大根、山菜等、南砺市の自然に育まれた有機農業による食材を使い、(五箇山地域に伝承されてきた)五箇山らしさがあふれる料理“五箇山御膳”。

当地に来て味わっていただくことで、有機農業を切り口にしたファンづくりを進め、有機農業の地域への定着を目指す。

OR5.10 第1弾提供 (五箇山合掌の里)

・実績数・提供数 29人(7日間)

※このほか、対応できずお断りした件数も10人弱

○旅行会社向けの試食会の開催

OR6.11 第2弾提供 (提供店舗追加)

(五箇山合掌の里 & よしのや旅館)

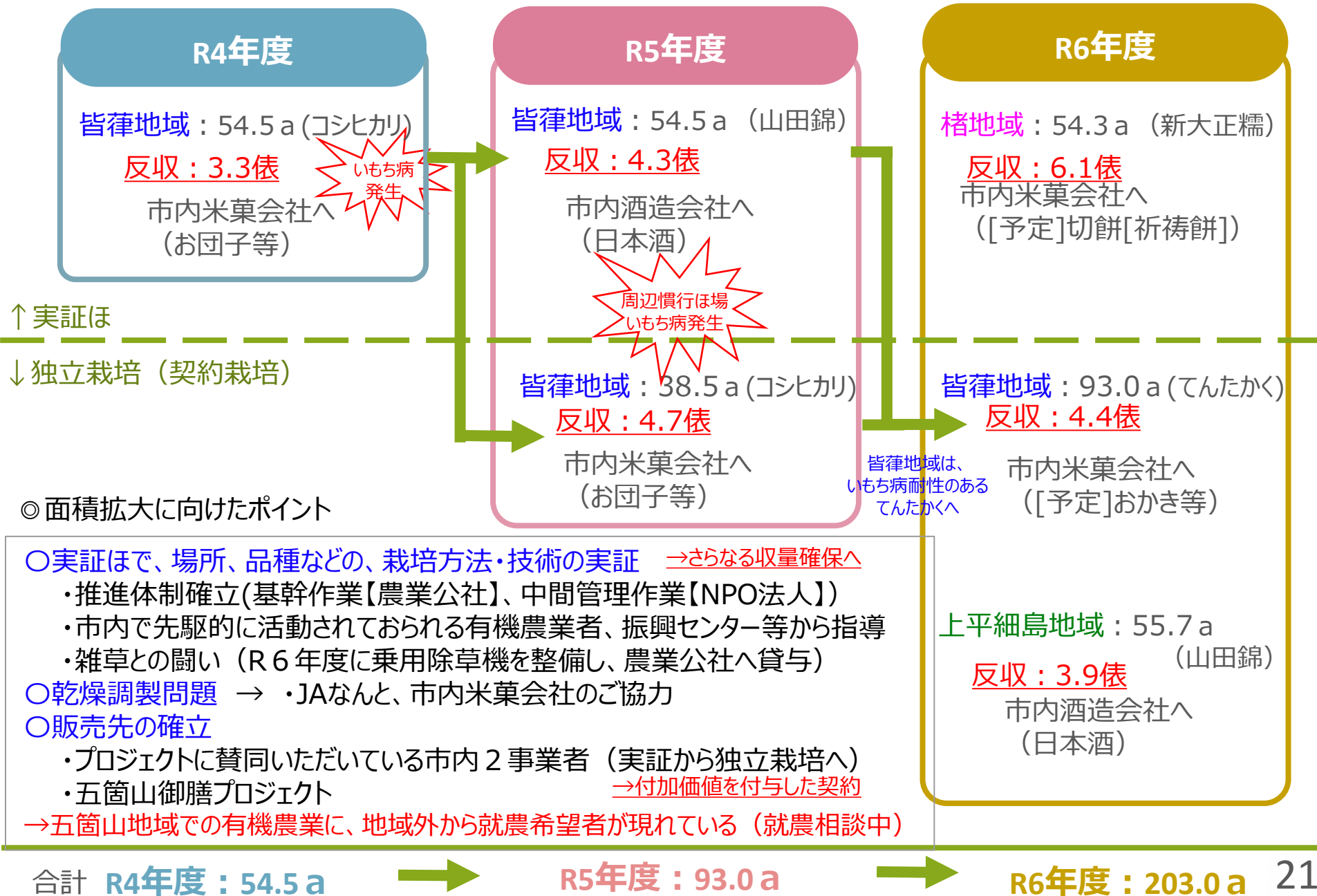
五箇山・南砺市の
有機農業食材



五箇山らしさ



有機農業空白地域からの拡大（五箇山地域）



伝統野菜「五箇山かぶら」の復活・生産拡大

「地域」づくり

～おちょこ一杯の種から～

世界遺産菅沼合掌造り集落の住民だった方が、久しぶりに故郷に帰ると、赤かぶが子供の頃食べたものと違っていた。
(現在、五箇山地域で売られているのは、飛騨紅かぶ)

在来種の“五箇山かぶら”が、もう食べられないと思っていたら、近所のおばあちゃんから、おちょこ一杯の種を分けてもらうことができた。

五箇山かぶら 伝承プロジェクト



五箇山かぶら

在来品種「五箇山かぶら」について、他品種との交配を防ぐため、人里離れた山あいの耕作放棄地を復旧し、おちょこ一杯の種から、有機栽培で優良な種を確保・増産し、地域の新たな特産化を目指す。

耕作放棄地復旧

7月1日林道 復旧前



整備の様子

7月30日林道 復旧後



7月1日耕作放棄地 復旧前



7月30日耕作放棄地 復旧後



五箇山かぶら栽培の様

8月25日播種



9月8日



9月24日



11月22日選別



10月20日



耕作放棄地の解消と、新たな特産化による地域活性化へ