

県産野菜等の活用拡大に向けた今年度の取組経過

(H24.10月～H25.1月)

富山県加工業務用野菜等供給拡大推進協議会

1 県産野菜等の活用

(1) 県産野菜等の活用マッチング推進

① 第2回食材マッチングプロモーション会（秋冬）

- ・ 日時 10月22日（月）13:30～15:30
- ・ 場所 丸果株式会社高岡青果市場 2階会議室
- ・ 概要 参加者76名（含 主催者）、プロモーション対象品目（30）品目



- ・ 意見交換（主な意見）
 - とみベジキャンペーンは富山市が中心、もっと県全体に周知して欲しい（割烹）。
 - いろんな野菜（例えば中国野菜など）をつくる農家を育てて品目数、数量を増やしてほしい（中華料理店）。
 - 目新しい野菜が少なくて残念（ホテル）。
 - きゅうりの規格外（曲がり）などもっと使いたい（学給）。
- ・ アンケート結果（抜粋）
 - 既に活用している品目：こまつな、しろねぎ、みずな、キャベツ、だいこん、さといも 他
→だいこんは葉がついていると大変うれしい。
カンカン野菜はスーパーでも簡単に入手できるようになって欲しい。
 - キャンペーンで活用したい品目：寒締めほうれんそう、雪中だいこん・かぶ、いちご 他
 - 展示品目の他に活用したい品目：ベリー類、小粒いちじく、洋ナシ、ミント、きのこ類 他
 - 活用拡大に関する取組に対する意見等
 - ☆ もっと若い人にも興味を持つようなPRをして欲しい。
 - ☆ 取組をもっと県民に浸透するようにして欲しい（県産品購入ポイントも知らない）。
 - ☆ 珍しい野菜について、時期・期間・数量等の情報が欲しい。
 - ☆ 伝統野菜も必要だが、お客さんのニーズとして物珍しいものが欲しい。
 - ☆ 包装など省くことで価格が安くなるか、生産者の方のお薦め調理法なども知りたい。
 - ☆ 全般に出荷量を安定させて欲しい。

② 県産野菜等活用メニュー開発と展示PR会

【秋冬バージョン】

- ・メニューを考案した外食団体とメニュー数

(社) 全日本司厨士協会 富山県本部	4 (5)
(社) 富山県調理師会	4 (6)
富山県料理研究会	4 (3)
富山県洋菓子協会	4 (2)

計 16 (16) 夏秋冬合計 32

() 内は夏メニュー数

メニュー例 活用食材



さといも・なす



さといも・とやま牛



ニンジン



ラズベリー

〈メニュー発表会〉

- ・日時 11月3日(土)～4日(日) (越中とやま食の王国フェスタ～秋の陣～展示ブース)
- ・場所 富山テクノホール



〈試食PR〉



1 日目
富山県料理研究会
「**里芋の蟹グラタン**」
200 食分



2 日目
富山県洋菓子協会
「**りんごのパウンドケーキ**
(しょうが風味)」
200 食分



〈「県産野菜・果実を活用したメニューづくり」体験 ふるさと体験工房〉

1 日目 (社)全日本司厨士協会富山県本部 「**里芋と茄子のムスカ風**」
講師 勢堂正造氏 (オークスカナルパークホテル富山)



2 日目 (社)富山県調理師会 「**富山牛の里芋コロッケ**」
講師 利光 登氏 (とやま自遊館)



<レシピ紹介カード>



HP 「あぐリンクとやま」

<レシピ本の作成配布>

とやまの野菜・果実のごちそうメニュー

プロの料理人が考案!!

(暫定版) 平成25年1月

目次

はじめに	2
富山の野菜・果実の旬、代表的富山の野菜と果実	3
とやまの野菜・果実のごちそうメニュー 産レシピ	4
とやまの野菜・果実のごちそうメニュー 産レシピ	5
とやまの野菜・果実のごちそうメニュー 産レシピ	6
とやまの野菜・果実のごちそうメニュー 産レシピ	7
とやまの野菜・果実のごちそうメニュー 産レシピ	8
とやまの野菜・果実のごちそうメニュー 産レシピ	9
とやまの野菜・果実のごちそうメニュー 産レシピ	10
とやまの野菜・果実のごちそうメニュー 産レシピ	11
とやまの野菜・果実のごちそうメニュー 産レシピ	12

はじめに

富山県からの贈り物として知られる富山の野菜・果実が、果実豊かな技術で、真心を込めて育てられた富山の野菜・果実。その富山の野菜・果実の美味しさを引き出すメニューを、プロの料理人たちが考案しました。

これらのメニューは、富山の野菜・果実の美味しさを、家庭でも気軽に楽しめるよう考案されたものです。

ぜひ、プロのレシピで、富山の野菜・果実をご堪能ください。

ご協力いただいた団体(順不同):

- 公益社団法人 金沢市果菜生産者協会 富山県本部
- 社団法人 富山県果菜研究会
- 富山県果菜研究会
- 富山県果菜研究会

代表的富山の野菜と果実

<p>アスパラガス</p>	<p>キュウリ</p>	<p>トマト</p>
<p>キャベツ</p>	<p>人参</p>	<p>ナス</p>
<p>ブロッコリー</p>	<p>ズッキーナ</p>	<p>キノコ</p>
<p>花椰菜</p>	<p>かぼちゃ</p>	<p>りんご</p>
<p>ほうれん草</p>	<p>栗</p>	<p>梨</p>
<p>味噌</p>	<p>大豆</p>	<p>桃</p>
<p>味噌</p>	<p>味噌</p>	<p>味噌</p>

とやまのガンガン野菜

「産直下でゆっぴり育てる」、「薬気にあらず」、「一定期間貯蔵する」ことで野菜の糖度が増すと、冬の寒さで美味しくなるメカニズムを最大限に利用した「とやま」ならではの高糖度野菜です。

● 主な「とやまのガンガン」-ガンガン野菜-

<p>夏中キュウリ</p>	<p>ハウス瓜</p>	<p>高糖めばつれんそう</p>
<p>夏中にんじん</p>	<p>ブナワケル</p>	<p>高糖ゆめのかぼ</p>
<p>夏中かぼ</p>	<p>おはな</p>	<p>きつぱい(産直・産物)</p>
<p>夏中だいこん</p>	<p>アスパラ(オーサムガム)</p>	<p>ヤーコン</p>

とやまの野菜・果実のごちそうメニュー 産レシピ

完成名 (社) 富山県果菜研究会 料理 金さん(とやま産直所)

調理時間 20分

材料 (3人分)

- アスパラ 100g
- ズッキーナ 100g
- ナス 100g
- キノコ 100g
- 味噌 大さじ2
- 醤油 大さじ1
- 酒 大さじ1
- 塩 少々
- ごま油 少々

調理手順

- アスパラを皮をむき、斜めに切り、ズッキーナ、ナス、キノコを同じ大きさに切る。
- 鍋に油を熱し、アスパラ、ズッキーナ、ナス、キノコを炒め、味噌、醤油、酒、塩を加えて煮込む。
- 仕上げにごま油を加えて完成。

富山産の野菜と果実の活用方法

- 富山産の野菜と果実の活用方法として、アスパラ、ズッキーナ、ナス、キノコを同じ大きさに切る。
- アスパラ、ズッキーナ、ナス、キノコを炒め、味噌、醤油、酒、塩を加えて煮込む。
- 仕上げにごま油を加えて完成。

とやまの野菜・果実のごちそうメニュー 産レシピ

完成名 (社) 富山県果菜研究会 料理 金さん(とやま産直所)

調理時間 20分

材料 (3人分)

- アスパラ 100g
- ズッキーナ 100g
- ナス 100g
- キノコ 100g
- 味噌 大さじ2
- 醤油 大さじ1
- 酒 大さじ1
- 塩 少々
- ごま油 少々

調理手順

- アスパラを皮をむき、斜めに切り、ズッキーナ、ナス、キノコを同じ大きさに切る。
- 鍋に油を熱し、アスパラ、ズッキーナ、ナス、キノコを炒め、味噌、醤油、酒、塩を加えて煮込む。
- 仕上げにごま油を加えて完成。

富山産の野菜と果実の活用方法

- 富山産の野菜と果実の活用方法として、アスパラ、ズッキーナ、ナス、キノコを同じ大きさに切る。
- アスパラ、ズッキーナ、ナス、キノコを炒め、味噌、醤油、酒、塩を加えて煮込む。
- 仕上げにごま油を加えて完成。

とやまの野菜・果実活用店舗の募集・PR

① 「とみベジ 秋冬の野菜活用拡大キャンペーン」

- ・ 期間：H24年11月1日（木）～H25年2月28日（木） 120日間
- ・ 店舗数：114店舗・会社（夏74店舗 前年夏38店舗）

ホテル	10 (11)	料亭	4
ペンション	1 (1)	懐石料理店	10
旅館	5 (5)	割烹料理店	9
民宿	1 (1)	居酒屋・料理店	13
結婚式場	1 (1)	[料亭・料理店 44 (22)]	
レストラン	33 (20)	中華料理店	8 (2)
食堂	2	洋菓子店	7 (7)
韓国料理店	1	弁当・仕出し	2 (2)
とんかつ店	2	野菜加工	2 (2)
寿司屋	3	計	114 (74)



② 協力店舗の活用食材メニューの把握とPR
〈パネル展示〉

- ・ 日時 11月3日（土）～4日（日）
- ・ 越中とやま食の王国フェスタ～秋の陣～
- ・ 場所 富山テクノホール



〈HP「あぐリンクとやま」への掲載〉



③ 量販店での食材&活用メニューのPR (主催:全農とやま)

〈呉西地区〉

- ・ 期日：11月29日(木)
- ・ 場所：サンコー大門店(射水市) 10:00~17:00
- ・ PR食材 しろねぎ、さといも等(県産コーナー)
- ・ 活用メニュー(試食)
「里芋と白ネギのグラタン」



里芋と白ネギのグラタン

調理時間 20分

【材料】(4人分)

里芋	4個
白ネギ	1本
牛乳	150cc
生クリーム	50cc
にんにく	少々
バター	20g
塩・黒コショウ	適量
ピザ用チーズ	40g

【調理手順】

- ① 白ネギを1cmほどに輪切りする。
- ② 里芋の皮を剥き、1cmほどの厚さにスライスし、鍋でバターと軽く炒める。
- ③ ②の鍋に牛乳と生クリーム、ニンニク、塩、黒コショウを加え、里芋が柔らかくなるまで煮て、仕上げに白ネギを入れ合わせる。
- ④ ココットにバターを塗り、③の材料を均等に入れ、ピザ用チーズを掛け、オーブン・スターでもう一度焼く。

※ココットとは、小型の円形または楕円形の耐熱容器のこと。

【県産野菜の特長と調理での活かし方】

- ・ 本来はジャガイモで作るドフィノーズポテトを里芋で作り、アレンジで白ネギをコロコロと加え、食感に変化を持たせた。
- ・ 多少の味噌を加えて、味噌クリーム状にしても美味しくしょう。

〈呉東地区〉

- ・ 期日：12月12日(水)
- ・ 場所：アピタ富山東店(富山市) 10:00~17:00
- ・ PR食材 さといも
- ・ 活用メニュー(試食)
「小里芋と小海老のサラダ」



小里芋と小海老のサラダ

調理時間 20分

【材料】(4人分)

小里芋	16個
小海老	12尾
レタス	葉2枚
胡麻ドレッシング	適量
ミニトマト	4個
酢	適量
塩・コショウ	適量

【調理手順】

- ① 小里芋の片割を切り落とし、塩をまぶして柔らかくなるまで煮る。
- ② 小海老のむき身を酢と塩入りのお湯でゆでる。
- ③ 冷めた里芋と海老を胡麻ドレッシングで和え、レタスに盛り付けてトマトを飾る。

【県産野菜の特長と調理での活かし方】

- ・ 里芋は胡麻との相性が良いので、サラダ感覚で和え、彩りを添えました。
- ・ 古くから「さぬかつぎ」で知られる小里芋をシンプルに盛り付け、塩加減が大切。



(2) HP「あぐリンクとやま」の充実

① 活用メニュー、活用店舗紹介等の充実



② サイト内リンク機能の強化

アクセス件数 24,930件
(H23.7.22 開設～ 1,466件/月)

2 新たな県産野菜等の開発

(1) 生産技術実証ほの設置等

① 実証ほの設置

「富山かぶ」「寒締めほうれんそう」「赤ネギ」
「小粒いちじく」



小粒いちじく「コナドリ」
(大沢野町)



赤ネギ「赤ひげ」(射水市)

② 外食店舗等へのサンプル試供

(2) 栽培研修会等の開催(主催 富山県園芸振興推進協議会)

① 「とやまのカン(寒)・カン(甘)野菜」栽培技術・啓発研修会

1) 生産拡大に向けたブロック別検討会

ブロック	日時	場所	参加人数
高岡	7月4日(水) 10:00~12:00	高岡テクノドーム	48名
砺波	7月4日(水) 13:30~15:30	砺波市文化会館	47名
新川	7月5日(木) 10:00~12:00	うなづき友学館	37名
富山	7月5日(木) 13:30~15:30	富山市営農林ポートセンター	59名

2) 雪中品目栽培研修会

- ・日時 7月19日(木) 13:30~16:00
- ・場所 富山県農業研修館
- ・参加人数 31名

3) 施設品目栽培研修会

- ・日時 9月3日(月) 13:30~16:00
- ・場所 富山県農業研修館
- ・参加人数 46名

4) 寒締めほうれんそう、こまつな出荷研修会

- ・日時 12月25日(火) 13:30~15:15
- ・場所 高岡農林振興センター及び現地
- ・参加人数 40名



寒締めほうれんそう調製・袋づめ研修

5) カンカン野菜現地研修会

- ・日時 2月5日(火) PM
- ・場所 入善町他(ハウスしろねぎ、プチヴェール等)

○ 「とやまのカン(寒)・カン(甘)野菜」生産状況

	H24 見込み	H23 実績	H24/H23(%)
生産者数(のべ戸・組織)	96	76	126
品目数	14	14	100
出荷量(t)	81	58	140



② ベリー類導入啓発研修会

- ・ 日時：7月3日（火）13:30～16:30
- ・ 場所：JA となみ野、現地（小矢部、城端）

③ 果樹新品目等導入推進研修会

- ・ 日時：11月17日（水）13:30～16:30
- ・ 場所：県果樹研究センター

④ とやまベリーベリープロジェクト会議（ラズベリー
研修会）

（予定）

- ・ 日時：2月27日（水）PM
- ・ 場所：農業研修館

