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)

- □ とみべ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・とやま牛





〈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>



<レシピ本の作成配布>



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)

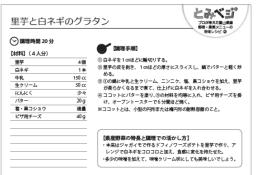
場所:サンコー大門店(射水市) $10:00\sim17:00$

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」





〈呉東地区〉

· 期日:12月12日(水)

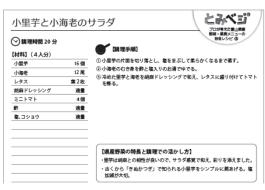
・ 場所:アピタ富山東店(富山市) 10:00~17:00

· 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」









(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」「寒締めホウレンソウ」「赤ネギ」 「小粒いちじく」





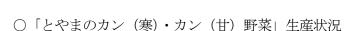
② 外食店舗等へのサンプル試供

(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	高岡テクノト゛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	富山市営農サポートセンター	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
- 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)



	H24 見込み	H23 実績	H24/H23(%)
生産者数(のベ戸・組織)	9 6	7 6	126
品目数	1 4	1 4	100
出荷量(t)	8 1	5 8	140



寒締めほうれんそう調製・袋づめ研修



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

