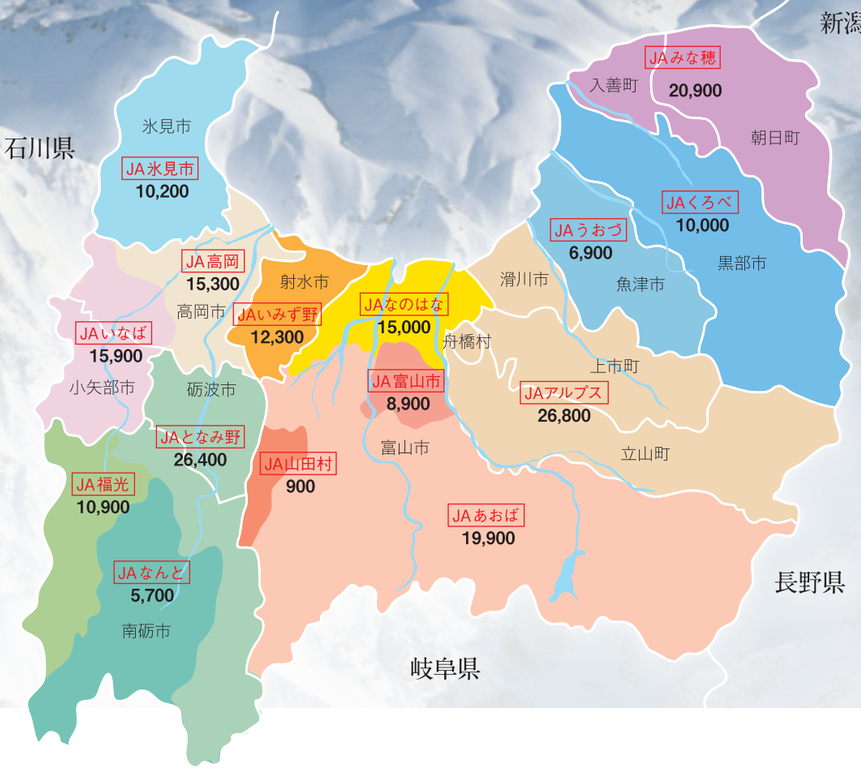
ほおばる幸せ。

富山米

TOYAMA MAI
2018

伝えたい富山の幸がある。



富山県のJA

県内15のJAは、それぞれの地域で生産者・関係機関と一体になって、高品質・良食味米の安定生産に取り組んでいます。

平成29年産JA別水稲収穫量
(単位:トン)

県合計 **205,300** トン

黒部川扇状地（入善町、黒部市）

世界遺産五箇山合掌造り（南砺市）

夕日に輝く散居村（砺波市）

立山連峰を望む雨晴海岸（氷見市）

水＋大地＋人　＝富山米

立山連峰で生まれた豊かな水。
いくつもの扇状地からなる肥沃な大地。
時間をかけて研究し、育んできた富山人の情熱と真心。
自然の恵みと人の恵みで育てあげた米 … それが「富山米」。

立山からのゆたかで清冽な水。

富山の暮らしや農業を支えてきた豊かな水は、標高 3,000m 級の立山連峰の雪どけ水が水源。その雪どけ水は岩を噛んで流れ、酸素を取り込みながら急峻な地形を一気にくだり、水田に流れ込みます。

だから富山の河川の水はつねに清らかで夏場でも冷たく、稲穂をつける暑い頃の水田を適温にするので、しっかりと熟したおいしいお米が実るのです。

養分をたっぷり蓄えた肥沃な大地。

立山連峰から流れる急峻な河川は、かつて氾濫を度々起こしてきました。

しかし氾濫は北アルプスの湿原や森林地帯の豊富な栄養を含んだ土をもたらし、肥沃な大地に恵まれた富山平野をつくりました。

さらに富山県では昔の知恵を活かした土づくりにいまも力を入れており、おいしいお米を実る穂が健やかに育つのです。

質を極めるために手をぬかない富山人。

都道府県別の幸福度ランキングでつねにトップクラスに入る富山県は、熱心で勤勉な人が多いと言われています。

お米づくりにおいても、県全体で高温に打ち勝つ米づくりに取り組み、目標である“うるち米１等比率 90%以上”を平成27年から３年連続で達成しています。

食卓に安全・安心なおいしいお米を届けるため、生産者は今日も真摯に米づくりに取り組んでいます。

品質へのこだわり

生産者一人ひとりが品質にこだわり、県下全域で「美味しい・安全・安心」な米づくりを徹底しています。

平成30年産水稲の生産振興基本方針（富山県米作改良対策本部）

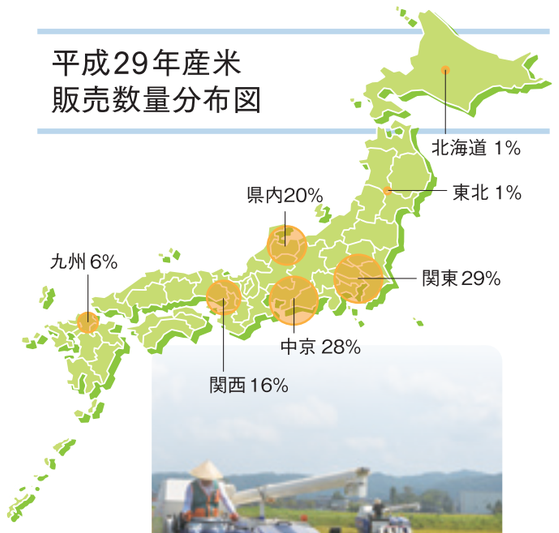
推進目標	重点推進事項
1 多様なニーズに対応した県産米の品揃えの充実	● 「富富富」の生産者登録制、高品質・良食味の確保などによるブランド化の推進 ● 「コシヒカリ」については、高温等の気象変動に対応した技術の徹底により、安定した高品質・良食味を引き続き確保し、ブランド力を向上 ● 需要が堅調な業務用米では、気象変動に強い「てんたかく」「てんこもり」を中心に、低コスト・安定生産を推進 ● 飼料用米、米粉用米、輸出用米等の新規需要米や加工用米については、実需者とのマッチングを図るとともに、効率的な生産を推進
2 高温に打ち勝つ米づくり ■ **うるち米１等比率 90%以上** ■ **移植コシヒカリ面積率 60%に誘導** ● **整粒歩合　80%以上** ● **精米蛋白含有率　5.5%** ● **玄米水分　14.5 ～ 15.0%**	**1 コシヒカリ偏重の是正** ● 高温条件でも品質が安定している「てんたかく」、「富富富」、「てんこもり」の作付推進 ● 労働力や機械・施設能力等に応じた、適期作業が可能な品種構成への誘導 ● 品種構成は、担い手を中心に、早生 20：中生 60：直播コシ 10：晩生 10 を目標に誘導 **2 出穂後の高温の回避** ● 「コシヒカリ」栽培における５月15日を中心とした田植えの確実な実施 ● 「コシヒカリ」の直播栽培の面積拡大による収穫作期幅の拡大 **3 高温に打ち勝つ環境づくり** ● 秋耕による稲わらの腐熟促進と深耕による根域の確保 ● 有機物や土壌改良資材の施用と地力増進作物の積極的な作付け ● 畦畔雑草の管理等によるカメムシ類の発生・増殖防止と、適正な防除の徹底等による斑点米の発生防止 **4 高温に打ち勝つ稲体づくり** ● 健苗の70株植え等による適正株数の確保と、適期中干しによる過剰な籾数の防止 ● 出穂後20日間の湛水管理による、稲体活力の維持 ● 土壌診断に基づく基肥施用と生育や気象状況に応じた追肥の実施
3 低コストな米づくり ■ **水稲直播栽培面積 4,000haに誘導**	● 直播栽培などの低コスト・省力技術の普及拡大 ● 担い手への土地利用集積による作業の効率化や、施設・機械の効率的な利用等による生産費の削減
4 「安全・安心」な米づくり ■ **「とやまＧＡＰ」の実施及び生産履歴記帳率100%**	● 富山県適正農業規範に基づくＧＡＰ及び生産履歴記帳の推進、農薬使用基準の遵守と周辺への飛散防止 ● 農薬の使用量低減や化学肥料の使用量適正化の推進と、温湯種子消毒などの環境にやさしい技術の活用

作付面積

（単位：ha、%）

品種名＼区分		平成30年産（見込み） 作付面積	作付割合	平成29年産 作付面積	作付割合
うるち米	コシヒカリ	26,700	71.0	27,750	73.8
	てんたかく	4,000	10.6	3,900	10.4
	てんこもり	2,600	6.9	2,600	6.9
	富富富	518	1.4	-	-
	その他	1,558	4.2	1,022	2.7
	酒造好適米	1,060	2.8	1,031	2.7
	小計	**36,436**	**96.9**	**36,303**	**96.5**
もち米		1,164	3.1	1,297	3.5
合計		**37,600**	**100.0**	**37,600**	**100.0**

平成29年産米販売数量分布図



平成30年産米販売計画

出荷契約米販売計画

（単位：トン）

	銘柄	平成30年産計画
うるち米	コシヒカリ	70,000
	てんたかく	7,000
	てんこもり	4,000
	富富富	2,500
	その他	2,000
	計	**85,500**
酒造好適米	五百万石他	2,500
もち米	新大正糯他	2,000
合計		**90,000**

※加工用米・備蓄米・新規需要米は除く

種もみ生産と種子更新率

富山県は、米づくりの元となる「種もみ」の県外出荷量が日本一で、県間流通する種もみの約6割を担っています。

この種もみ生産は、江戸時代以前から連綿と引き継がれ、栽培、調製技術の研究・改良を重ねながら行われています。

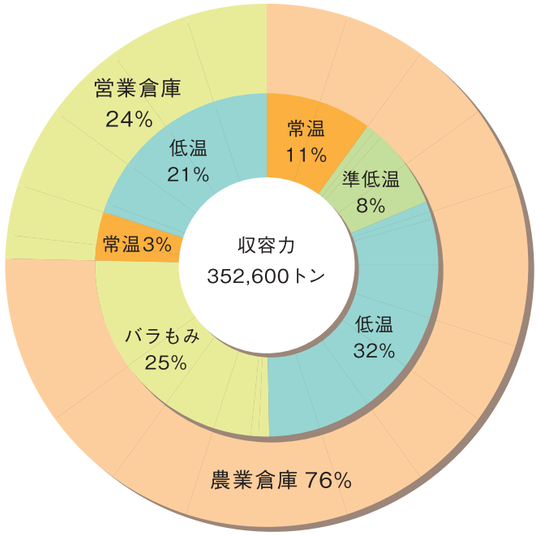
これらを背景に、富山県の米生産者は97%を超える高い種子更新率で品種の特性を十分に保持した純度の高い種子を作付けし、収穫しています。

高品質な富山県産種もみ

種もみ発祥の地の記念碑

平成30年 米穀保管倉庫の設置状況

整然と保管されている富山米



（単位：玄米トン）

区分＼倉庫	農業倉庫		営業倉庫		計	
常温	39,000	11%	10,700	3%	49,700	14%
準低温	27,700	8%	—	—	27,700	8%
低温	112,000	32%	75,400	21%	187,400	53%
バラもみ	87,800	25%	—	—	87,800	25%
計	**266,500**	**76%**	**86,100**	**24%**	**352,600**	**100%**

平成30年3月現在（標準収容力）

安全・安心への取り組み

JA米の取り組み

平成29年産米の集荷実績に占めるJA米の比率は、98.7%となりました。引き続き、JA米比率100%を目指すとともに、内容の精度向上をはかります。

JA米（次の条件をすべて満たすもの）

- 品種が確認できた種子により栽培した米穀
- 登録検査機関で検査された米穀
- 生産履歴が記録され、JAが確認し適切と認めた米穀

富山県適正農業規範（とやまGAP）の取り組み

安全な農作物を求める声に応えるため、GAPチェックシートによる自己点検と農作業の改善に努めます。

残留農薬等のモニタリング調査

安全性の確認のため、残留農薬等のモニタリング検査を実施します。

- 平成29年産米検査実績　県下全域を対象に残留農薬315点、カドミウム300点

また、取引先からの要請（残留農薬、カドミウム、DNA等）があれば、協議のうえ、対応します。

異品種・異物の混入防止

生産者への啓発活動や、JA等における乾燥調製設備の適正な点検・整備・運営を指導するなど、異品種や異物の混入防止をはかります。

新富山米、平成30年秋デビュー。

富富富

うまみ。あまみ。ふと香る。

ほほえむうまさ、富山から。

ふ ふ ふ

富富富の特徴

POINT1　暑さに負けない高品質なお米

❶高温の夏でも**白未熟粒**が少ない。

❷草丈が短く、**倒伏しにくい**。

❸いもち病に強く、**農薬の使用量が節減できる**。

POINT2　ゆたかな旨みの広がるお米

❶**粒揃いが良く**、きわだつ**旨みと甘み**。

❷炊き上がりの**香りとつや**。

❸生産者を限定し徹底した栽培管理で、**安全・安心**を追求。

名前に込めた思い

- 富山の水、富山の大地、富山の人が育てた富山づくしのお米。
- 食べた後の幸せな気持ち（ふふふ）を表す。
- 「富」は、豊かさやめでたさにつながる。

木村文乃さんが出演する富富富CM公開中!

富山の大地、清らかな水、そして地元を愛する人々が、チカラを合わせてつくった富富富（ふふふ）。富山の農家の娘さんを演じる木村文乃さんと、顔なじみのおじさんとの会話は、この新しいお米の名前のこと。微笑ましい2人の掛け合いはもちろん、富山県内で撮影された風景も、ぜひご注目ください。

富富富「新しいお米の名前は」篇

食べてみられ。

きれいな水と、豊かな大地、
そして、けん命にお米を
つくる人々が力を合わせて、
おいしいお米ができたんやちゃ。
ひとロで、うまみとあまみと香りが広がる、
私たち富山の自信作。
いっぺん、食べてみられ。

うまみ、あまみ、ふと香る。
ほほえむうまさ、富山から。

「富富富」、デビュー。

販売店舗やイベント情報はホームページをご覧ください。https://fu-fu-fu.jp/ 富富富 検索

富山県

新湊大橋

黒部峡谷 トロッコ電車

瑞龍寺

環水公園

立山 雪の大谷

チューリップ畑

越中八尾おわら 風の盆

黒部ダム

ほおばる幸せ。

富山米
TOYAMA MAI
2018

富　　山　　県
全国農業協同組合連合会富山県本部
富 山 県 米 麦 改 良 協 会

【平成30年産】