

ほおぼる幸せ。



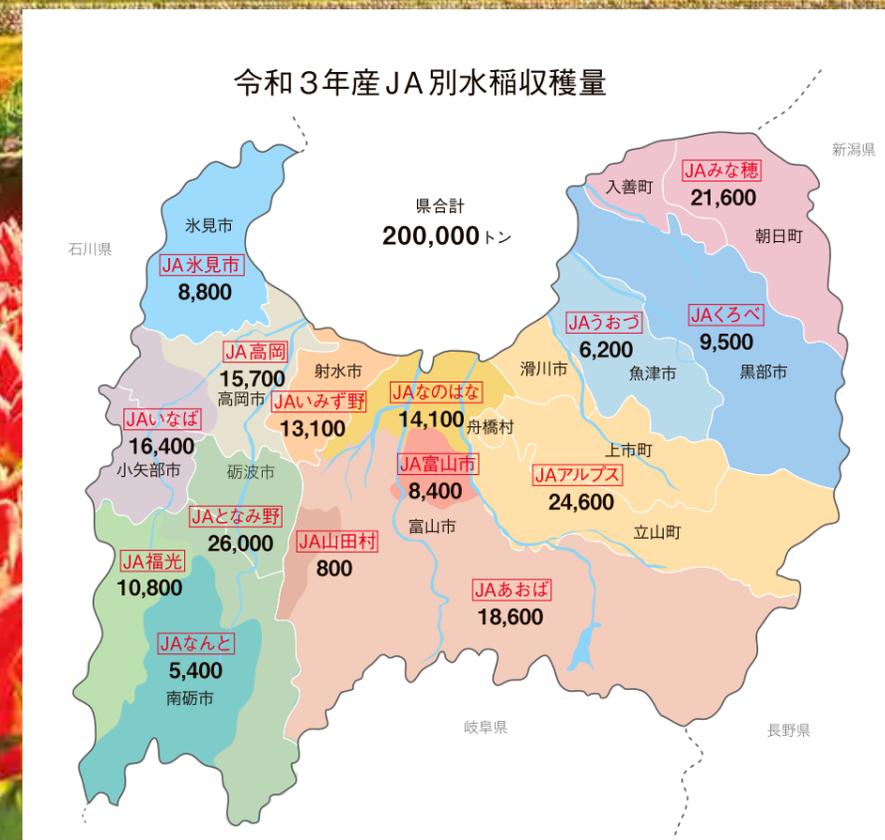
富山米

TOYAMA MAI
2022

山・水・大地・人
色とりどりの四重奏が
富山の恵みを育む。

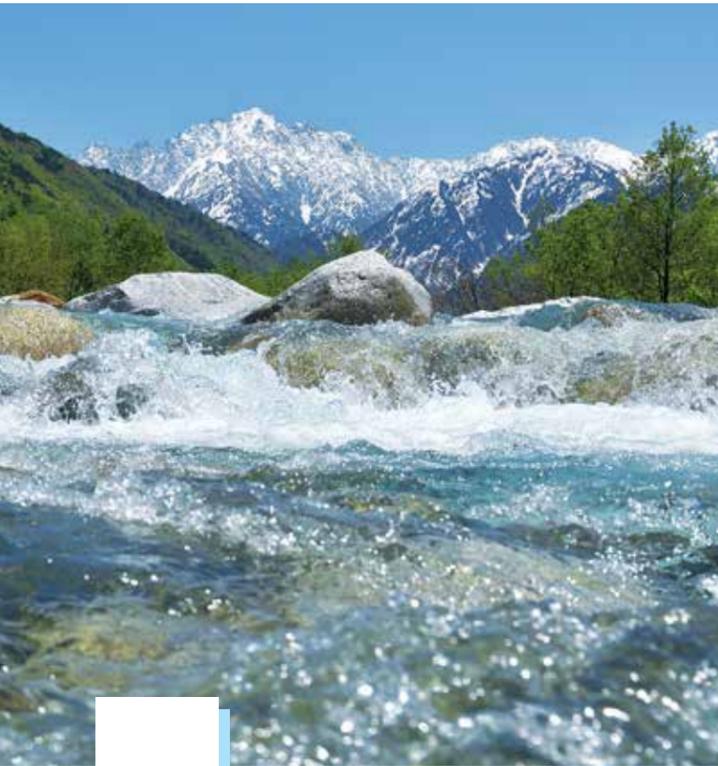


舟川春の四重奏



3,000m級の山々から -1,000mの深海まで。
変化に富む豊かな自然環境の中、
情熱と真心が育む、富山の恵み「富山米」。

3,000m級の北アルプスに囲まれた富山県。
その山々からの雪どけ水は、急峻で清冽な流れとなって、
扇のようにひろがる富山平野を潤しながら
深い海底谷を持つ富山湾へそそいでいます。
どこにもない富山だけの恵まれた米づくりの環境。
その環境と、作る人の意欲が凝縮された富山米。
どうぞ富山の「恵み」をご堪能ください。



富山の水

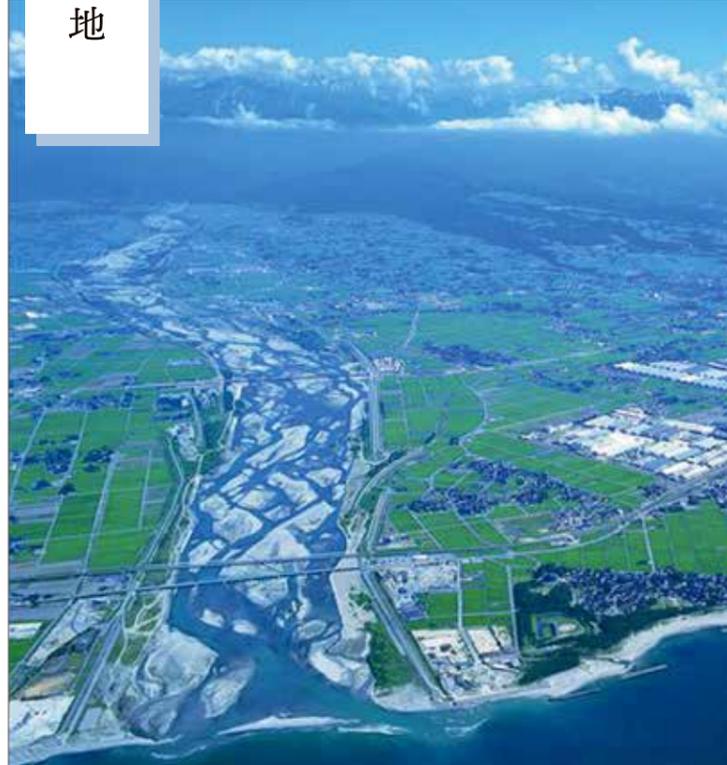
立山連峰からの豊かで清冽な水

富山の暮らしや農業を支えている豊かな水は、標高 3,000m 級の立山連峰の雪どけ水が水源。その雪どけ水は急峻な地形を一気にくだり、富山湾に流れ込みます。そのため、つねに清らかで、夏場でも冷たい水が水田に運ばれます。

富山の大地

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、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扇状地にもたらすことで「富山平野」をつくりました。
さらに土づくりに力を入れることで、稲が健やかに育つ肥沃な大地となります。



富山の人

生産者・JAグループ・富山県のゆるぎない結束

全国の食卓に安全・安心な美味しい富山米を届けるため、「ほおぼる幸せ。富山米」をスローガンに、生産者・JAグループ・富山県が一体となって、生産推進大会・座談会・生産部会・各種研修会等を開催するなど、真摯に富山米の生産・指導・流通等に取り組んでいます。



高い「品質」と「種子更新率」

富山県は全国一の「水稻種子」出荷県。全国で県間流通する約 6 割を担っており、出荷される種子の品質は全国からも高く評価されています。また、富山の生産者は米づくりにおける種子の重要性を認識し、高い種子更新率(品種の純粋性を備えた種子を毎年、新たに用いる比率)を保っています。優良な種子で育てられたお米は、品種固有の食感・食味をしっかり持っています。

富山の種子





甘みが強く、しっかりした食感

富富富 中生

「富富富」開発ストーリー

「ほおぼる幸せ。富山米」をスローガンに、力を合わせて「美味しい・安全・安心」なお米の生産に取り組んでいる富山県。「コシヒカリ」をはじめとする富山米は多くの方々から高く評価されています。平成30年秋にデビューした富山の新しいお米、「富富富（ふふふ）」。

長年の育種改良によって、お米の品質低下につながる夏の猛暑にも負けず、病気にも強い、美味しいお米になりました。

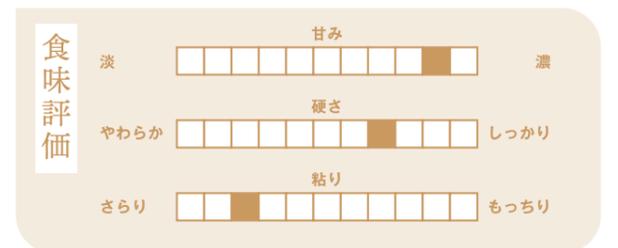
平成 15 年～	高温でも高品質なお米となる遺伝子の検索・特定に着手
平成 24 年～25 年度	次の3つの特性を「コシヒカリ」に交配 1. 高温に強い 2. 草丈が短い（倒伏に強い） 3. いもち病に強い
平成 26 年～28 年度	約 3,000 個体から、3つの特性を併せ持ち、食味の最も優れた1系統を選抜、「富富富」と命名
平成 29 年度	・県内 23ヶ所で栽培実証 ・キャッチコピー・ロゴデザインを発表
平成 30 年秋	本格デビュー

「富富富」の名称にこめられた思い

「富富富」は、富山の水、富山の大地、富山の人々が育てた富山づくしのお米であることをあらわしています。そして、ごはんを食べた人に「ふふふ」と微笑んで、しあわせな気持ちになってもらいたいという想いも込めました。豊かさや、めでたさにつながる「富」の漢字。食べてうれしい、もらってうれしいお米が「富富富」です。

平成30年にデビューした富山県生まれの品種。農薬や肥料を減らした環境にやさしいお米。甘み、粒感、あっさりした味が人気です。

「富富富」は、生産者登録制で栽培マニュアルに従って生産された高品質・安心・安全のお米です。



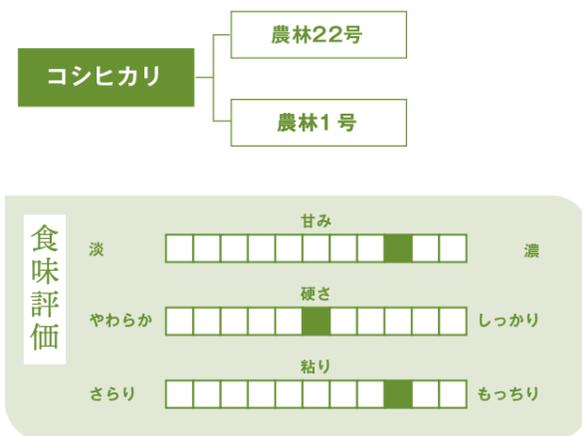
「富富富」は、富山県生まれの中生品種です。香り高くつやがある炊き上がりや、「甘みが強く」、「しっかりした食感」、「あっさり」の食味が特徴で、和・洋・中の色々なおかずや米料理に合います。また、冷めても固くなりやすく、粒立ちや食味の良さが保たれ、お弁当やおむすびなど、ふだん使いにもピッタリの万能米です。



もちもちとした粘りと甘みが人気

コシヒカリ 中生

おいしいお米の代名詞ともなっている「コシヒカリ」。「甘さ」と「粘り」のバランスが絶妙。富山県の生産量ナンバーワンです。

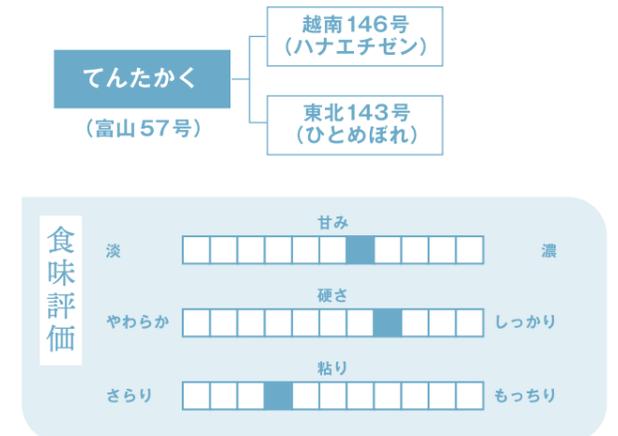


「越の国（北陸地方）で光り輝く」という願いを込めて名付けられました。富山県で作付けされるお米の7割を占め、もちもちとした粘りのある食感と甘みのバランスがとれ、そのままでも美味しくいただける香り・つやに優れたお米です。全国各地で新銘柄が誕生した今でも、消費者の皆様から強く支持されています。

粒ぞろいが良く、軽やかな食感

てんたかく 早生

富山県生まれの早生品種。軽やかな食感と透明感のあるキレイな炊き上がりが魅力。どんなおかずとも相性バツグンです。



「てんたかく」は、富山県生まれの早生品種です。稲穂がそよぎ澄みわたる高い空、収穫の秋をイメージしていただけるよう名付けられました。粒が大きく揃って、透明感があり、炊き上がりがシャキッと外観に優れています。また、食感が軽やかで味があっさりしており、若い世代の方にも好評です。



富山のお米 品種紹介
うるち米



富山のお米 品種紹介
酒造好適米

ごひやくまんごく
五百万石 早生

育成者 | 新潟県 育成年 | 1957年

大粒で心白が大きく、麴が作りやすく酒質が端麗できれいなことが特徴。米を蒸した際に粘らないため、外硬内軟の蒸米に仕上がります。また、やや硬めで溶けにくい米質のため。繊細な味わいをもたらすことが可能で、酒造好適米の代表的な品種の一つです。

おやまにしき
雄山錦 早生

育成者 | 富山県 育成年 | 1997年

雄大な立山連峰の主峰「雄山」に由来し、豊かな自然や清冽な水に育まれ、山々が錦繡に染まる頃に収穫されることを願って命名。吟醸酒向きの品種を目的に育成。大粒で心白は大きく、発現率の高い品種。もろみで溶けやすいため加工適正にも優れています。

とみのかおり
富の香 晩生

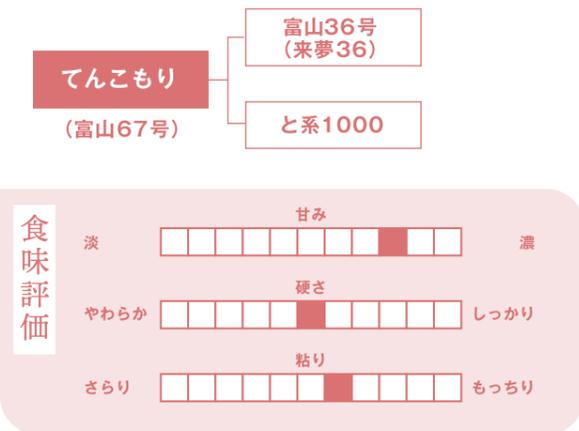
育成者 | 富山県 育成年 | 2008年

富山の美しい自然を連想させる香^{かくわ}い酒をイメージして命名。山田錦相当の酒造適性と、富山県に適合する栽培特性を兼ね備えた品種を目標に、山田錦と雄山錦を交配し育成。山田錦よりも粒は大きく、心白の発現率も高いため、大吟醸クラスの高級酒の原料に適しています。

甘みたっぷり、食べごたえしっかり

てんこもり 晩生

てんたかくに続いて富山県で誕生した品種。甘みたっぷり、大粒で食べごたえ。全国からも一目置かれるおいしさです。



「てんこもり」は、富山県生まれの晩生品種です。「てんこ」は富山弁でてっぺん、頂という意味。最高のおもてなしをするという意味から名付けられました。炊き上がりがツヤツヤして美味しく、甘みの強いことが特徴。粘りと硬さのバランスが良く、「食べごたえがある」と評価を得ています。また、つゆとの相性も良いため、丼ものにもおすすめです。



富山のお米 品種紹介
もち米

とみちから 早生

育成者 | 富山県 育成年 | 1982年

玄米の光沢も外観品質も良く、搗精特性や餅質についても良好です。また、おかき(米菓)への加工適正にも優れており、富山県でのみ作付されている品種です。

しんたいしょうもち
新大正糯 晩生

育成者 | 富山県 育成年 | 1961年

もちに加工した際の、なめらかで伸び・粘り・こしのある食感と、噛めば噛むほど餅の味わいが口に広がる風味の良さが絶品。「幻のもち米」と呼ばれています。



アルギットの育つ北欧の海岸風景



青田まわりの風景

輝き、舌触り、香りが違います

海藻アルギット米 コシヒカリ(特別栽培米)

海の恵みのミネラルやビタミンを
土に運び栽培しました。

海藻アルギット米とは

30年以上の歴史があるお米です。
アルギットとは北欧の美しい海で、太陽と海の栄養分をしっかりと吸収して育った 100%天然海藻です。そのアルギットを使用した「海藻アルギット農業」は土壌の微生物を増殖させ、土壌環境を改善し、肥料の効果を高めて作物を健康に育てます。
さらに、天然粘土と良質の有機肥料を使用し、徹底した土づくりや、生育に応じたきめ細かな栽培管理を行っており、化学肥料を有機肥料に換えただけの栽培方法とは根本的に異なります。
米作りに情熱をもった農家がこだわりの農法で生産することで、コシヒカリの持つ能力を最大限に引き出し「輝き」「舌触り」「香り」ともに最高のコシヒカリ、それが「海藻アルギット米」です。



海藻アルギット米の特徴（稲のすがた）

「海藻アルギット米」の稲の姿は、元気そのもの。稲株は豪快に開き、根張りが良く茎は太く丸くなります。土をがっしりつかんでいるかのように根が張るのが特徴で、その根と茎が栄養分をはこび元気でたくましい稲を育てます。



一般栽培との比較（左：一般栽培米 右：海藻アルギット米）

持続可能な米づくり

国の「みどりの食料システム戦略」における 2050 年の目標の「化学農薬 50%低減」「化学肥料 30%低減」を達成しており、肥料における有機肥料の割合は 70%を超えていることに加え、マイクロプラスチック問題にも取り組み、樹脂皮膜を使用しない肥料の採用も進めており、安全性や環境負荷にも配慮するなど、長年にわたって持続可能な米作りに取り組んでいます。

美味しさを全国へ。

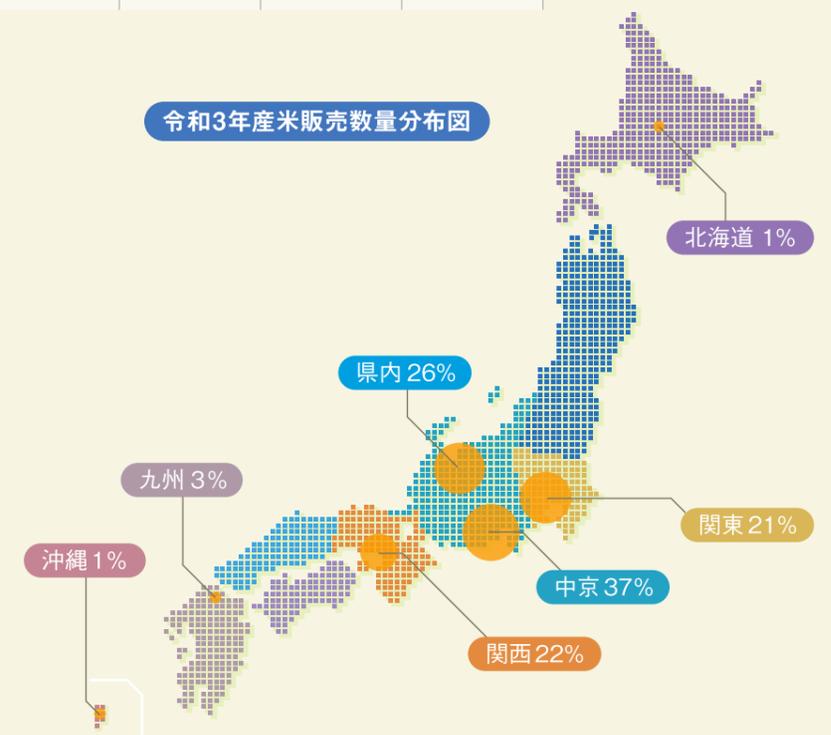


水稻品種別作付面積の推移

(単位:ha)

品種名	区分	令和4年産	令和3年産	令和2年産	令和元年産	平成30年産
うるち米	コシヒカリ	24,800	25,300	26,100	26,500	26,700
	てんたかく	3,800	3,900	3,900	4,000	4,000
	てんこもり	2,500	2,600	2,700	2,600	2,600
	富富富	1,431	1,392	1,282	1,113	518
	その他	1,179	1,312	1,073	848	1,258
	酒造好適米	713	701	965	1,028	1,060
	小計	34,423	35,205	36,020	36,089	36,136
もち米		1,077	1,095	1,080	1,111	1,164
合計		35,500	36,300	37,100	37,200	37,300

令和3年産米販売数量分布図



確かな品質と安心を。

生産者一人ひとりが品質にこだわり、
関係機関が一体となって
「高品質・安心・安全」な米づくりを徹底しています。

高品質・安心・安全への取り組み

令和4年産水稻の生産振興基本方針（富山県米作改良対策本部）



多様なニーズに対応した
県産米の
品揃えの充実

- 「富富富」は、生産者登録制による高品質・良食味の確保や生産拡大を図り、ブランド化を推進
- 「コシヒカリ」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・良食味を確保し、ブランド力を向上
- 業務用米は、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



高温に打ち勝つ
米づくり

うるち米1等比率
90%以上

- 整粒歩合80%以上
- 玄米蛋白含有率6.4%以下
- 玄米水分14.5～15.0%

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」等の作付推進
- 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

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」の直播栽培の推進による作期幅の拡大

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確実な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

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穂数の確保と、田植え後4週間までの中干し開始による根の健全化と過剰な籾数の防止
- 出穂後20日間の湛水管理と刈取り5～7日前までの間断かん水による、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



低コストな
米づくり

水稻直播栽培面積
4,000haに誘導

- ICT やロボット技術を活用したスマート農業の推進
- 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や農地の大区画化等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



環境にやさしい
「安全・安心」な
米づくり

「とやまGAP」の実施、
生産履歴記帳率100%

- 富山県適正農業規範に基づくGAPや第三者認証GAP及び生産履歴記帳の推進、農業使用基準の遵守と周辺への飛散防止
- 化学合成農薬や化学肥料の使用量低減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
- 農薬の危害防止や農作業事故の防止、熱中症対策等の農作業安全を推進

高品質を維持するための保管体制

県内で収穫されたお米は、高品質かつ良食味に保つため、一定の温度・湿度で管理できる低温倉庫とバラもみ状態で鮮度を落とさず保管できるカントリーエレベーターのサイロで、徹底した管理のもと、保管しています。

(単位：玄米トン)

区分	倉庫	農業倉庫	営業倉庫	計			
低温		120,400	42%	75,400	26%	195,800	68%
バラもみ		91,100	32%	—	—	91,100	32%
計		211,500	74%	75,400	26%	286,900	100%

令和4年7月現在（標準収容力）

カントリーエレベーター（県内32棟）



整然と保管されている富山米

JA米の取り組み

JA米とは（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られた米穀

令和3年産米の集荷実績に占めるJA米の比率は、99.9%となりました。引き続き、JA米比率100%を目指します。

残留農薬等のモニタリング検査

- 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。

令和3年産米検査実績（県下全域を対象）

- 残留農薬 300点
- カドミウム 480点
- ヒ素 39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。

富山県適正農業規範（とやまGAP）の取り組み

安全な農産物を求める声に応えるため、生産者の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ています。



異品種・異物の混入防止

生産者への啓発活動をはじめ、JA等における乾燥調製施設や農業倉庫などに対して適正な点検・整備・運営を指導し、異品種や異物の混入防止を図っています。





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

ほおぼる幸せ。

富山米
TOYAMA MAI
2022