

ほおばる幸せ。

富山米

TOYAMA MAI

2023



3000m 級の山から水深 1000m の深海まで。

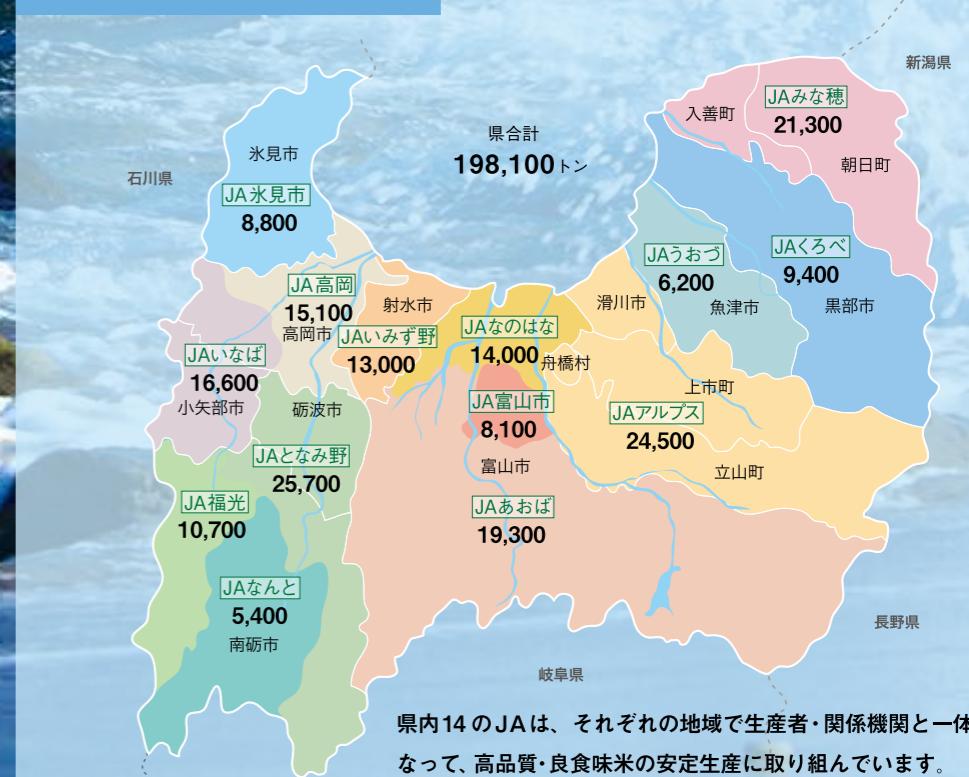
ミネラル豊富な雪解け水に潤され、

情熱と真心で育まれる、富山の恵み。



富山県のJA

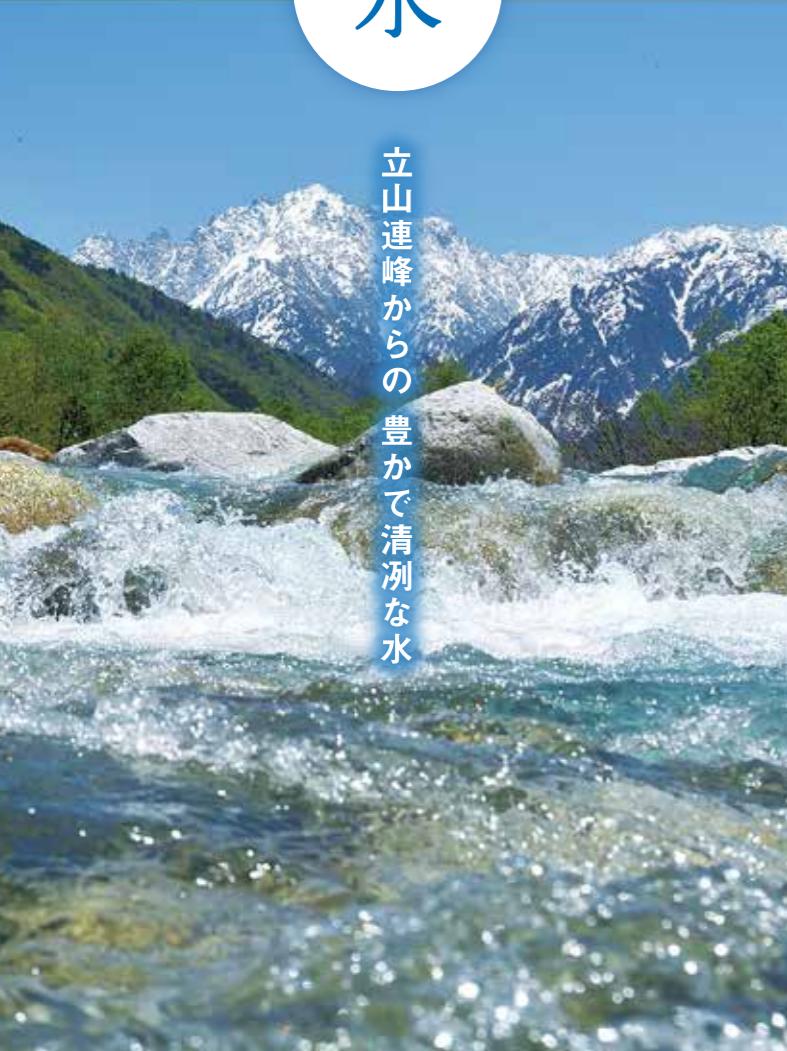
令和4年産 JA別水稻収穫量



県内14のJAは、それぞれの地域で生産者・関係機関と一緒に
なって、高品質・良食味米の安定生産に取り組んでいます。

富山の恵まれた米づくり環境。
その環境と、作る人の意欲が凝縮された富山米。

富山の水



立山連峰からの豊かで清冽な水



養分をたっぷり蓄えた肥沃な大地

富山の大地



生産者・JAグループ・
富山県のゆるぎない結束

富山の人



高い「品質」と「種子更新率」

富山の種子

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。

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、稻が健やかに育つ肥沃な大地となります。

全国の食卓に安全・安心な美味しい富山米を届けるため、「ほおばる幸せ。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。

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・食味をしっかりと持っています。



ふふふとほほえむおいしさ

富富富

中生

「富富富」開発ストーリー

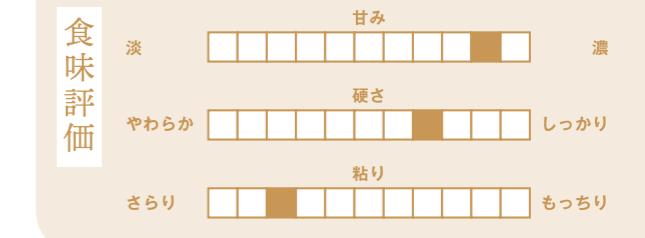
「ほおばる幸せ。富山米」をスローガンに、力を合わせて「美味しい・安全・安心」なお米の生産に取り組んでいる富山県。「コシヒカリ」をはじめとする富山米は多くの方々から高く評価されています。平成30年秋にデビューした富山の新しいお米、「富富富（ふふふ）」。長年の育種改良によって、お米の品質低下につながる夏の猛暑にも負けず、病気にも強い、美味しいお米になりました。

| | |
|------------|---|
| 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想い

「富富富」は、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」とほほえんで、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、さらりとした食感が人気です。



「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、「しっかりした食感」、「喉ごしが良い」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、冷めても固くなりにくく、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。

「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。



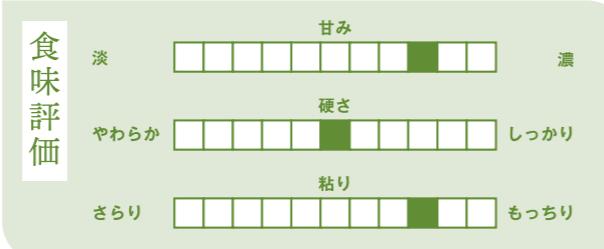


もちもちとした粘りと甘みが人気

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いいただける香り・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。



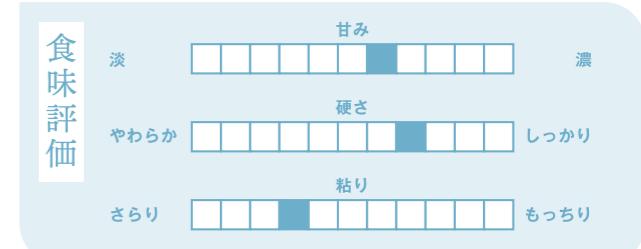
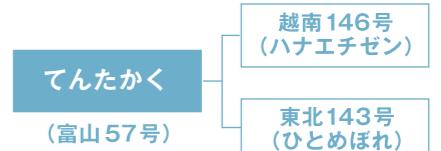
粒ぞろいが良く、軽やかな食感

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して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。



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、天然粘土や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」とともに最高なコシヒカリ、それが「海藻アルギット米」です。



海藻アルギット米の特徴（稻のすがた）

「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になります。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。



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%を超えており、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。

一般栽培との比較（左：一般栽培米 右：海藻アルギット米）

美味しさを全国へ。

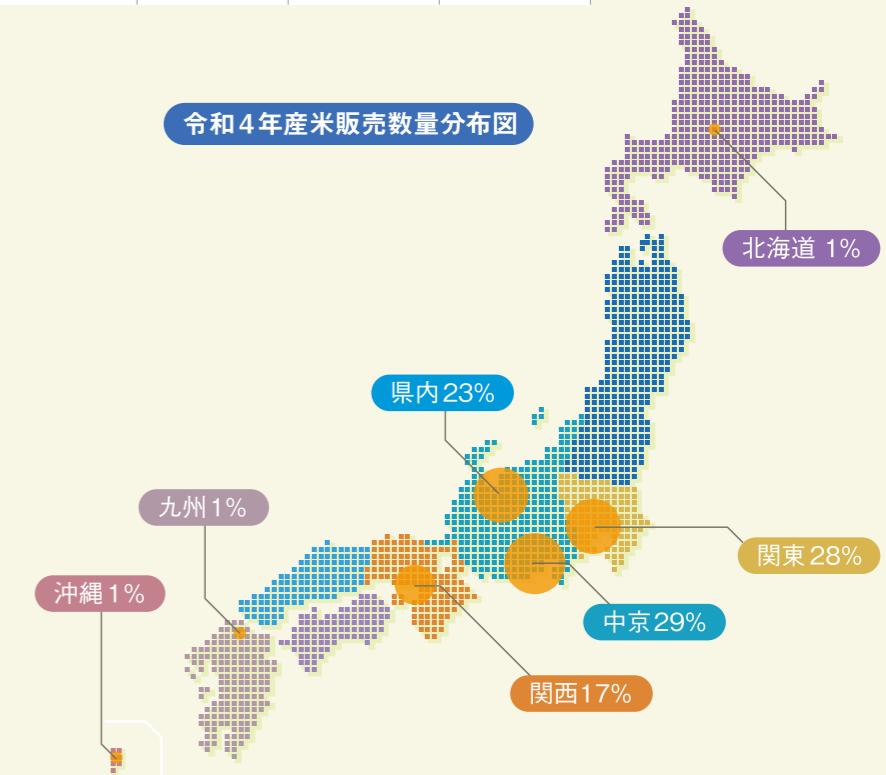


水稻品種別作付面積の推移

(単位:ha)

| 品種名 | 区分 | | | | |
|------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 令和5年産 | 令和4年産 | 令和3年産 | 令和2年産 | 令和元年産 |
| うるち米 | コシヒカリ | 24,300 | 24,800 | 25,300 | 26,100 |
| | てんたかく | 3,600 | 3,800 | 3,900 | 3,900 |
| | てんこもり | 2,600 | 2,500 | 2,600 | 2,700 |
| | 富富富 | 1,632 | 1,445 | 1,392 | 1,282 |
| | その他 | 1,279 | 1,165 | 1,312 | 1,073 |
| | 酒造好適米 | 693 | 713 | 701 | 965 |
| | 小計 | 34,104 | 34,423 | 35,205 | 36,020 |
| もち米 | 1,096 | 1,077 | 1,095 | 1,080 | 1,111 |
| 合計 | 35,200 | 35,500 | 36,300 | 37,100 | 37,200 |

令和4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。

令和5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



高温等の気象変動に
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%

コシヒカリ偏重のは是正

- 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、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
- 田植日に応じた計画的な育苗作業(浸種・播種)の実施
- 「コシヒカリ」の直播栽培の推進による作期幅の拡大

高温等の気象変動に打ち勝つ環境づくり

- 秋耕による稻わらの腐熟促進と深耕による根域の確保
- 有機物や土壤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

高温等の気象変動に打ち勝つ稻体づくり

- 健苗の 70 株植え等による適正穗数の確保と、田植後 4 週間までの中干し開始による根の健全化と過剰な粒数の防止
- 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、稻体活力の維持
- 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



低成本な
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
- 直播栽培等の低成本・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

- 土壤条件や生育診断等による適正な施肥や病害虫発生予察を踏まえた防除による資材費の削減



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、農薬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等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。



バラもみがサイロ保管されているカントリーエレベーター
(県内 32 棟)

富山県適正農業規範 (とやまGAP)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た米穀

令和 4 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、県下全域を対象とした残留農薬等のモニタリング検査を実施しています。

令和4年産米検査実績

- 残留農薬 200 点
- カドミウム 510 点
- ヒ素 50 点

- また、取引先からの要請(残留農薬、カドミウム、DNA 型鑑定等)があれば、協議し対応いたします。

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保管施設や農業倉庫などに対して適正な管理・運営と 5S 活動の徹底を指導することにより、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

ほおばる幸せ。

富山米
TOYAMA MAI
2023