

# ふるさとと名物応援宣言



平成27年8月27日  
富山県立山町



ふるさと名物  
Furusato Meibutsu

# ふるさと名物応援宣言

FOOD

『立山の風土を器(越中瀬戸焼)で味わう、  
うまい米と水 応援宣言』

## 地域のプロフィール

### ■気候・歴史・文化

立山町は県都富山市に隣接していますが、標高12mから3015mまでと南北に細長く、日本一（堤高186m）の黒部ダムを有しています。山間部では降水量が多く、立山に源を発する常願寺川の右岸に肥沃な扇状地帯が広がっています。

立山は、平安時代には修験者のみが修行のために登る山であり、日本三霊山の一つでした。江戸時代に広く庶民に開かれ、地獄・極楽の世界をこの世で体験できるとして立山信仰の参詣者が全国から訪れました。

一方で女人禁制の山でもあったため、女性を救済する儀式として「布橋灌頂会（ぬのばしかんじょうえ）」が行われていました。現在も伝統行事として3年に一度再現されています。

伝統文化では、加賀藩御用窯として生まれた越中瀬戸焼は約400年の伝統を有しており、現在4つの窯元の陶工5人が地元の土から作陶し、展示会や茶会など様々な取り組みを行っています。

また、春と秋の祭りに豊作を祈り、五穀豊穰に感謝するため、町内の各所で獅子舞も継承しています。

このように、固有の伝統・文化にも恵まれ、また、美しい里山や田園風景の中で、誇りあるふるさとを愛し、地域の絆を深めてきました。この風土に育まれた米は、米どころ富山でも特に「うまい」と高評価を得ており、その米を原料として、シフォンケーキなど加工品を開発・販売して、広く県内外にその魅力を伝えています。



立山黒部アルペンルートを代表する名所「雪の大谷」

# 全国区のふるさと名物

## ■立山黒部アルペンルート

富山駅から長野県扇沢駅まで、北アルプスを縦貫して車両を乗り継ぐ国際山岳観光ルートです。

世界有数の豪雪を体感できる雪の大谷や、日本で最も高所に位置する温泉などがあり、圧巻の山景が迫ります。

ルート上には、3000m級の峰々を踏破する本格的な登山コースから、気軽に高山帯の豊かな自然に親しめる散策路まで、様々なトレッキングルートが整備されています。車両を乗り継ぐ待ち時間など短時間の散策でも、高山植物やライチョウなどを間近に見られます。

年間の訪問観光客数は約100万人。日本全国はもとより、欧米や香港、韓国、タイなどの外国人観光客も年々増加しています。特に台湾では「一生に一度は訪れたい場所」と言われるほど知名度も高まっています。



立山ロープウェイ



黒部ダム



多手山プロジェクト

地域住民から乗り物内のアルペンルート  
来訪者へウェルカムメッセージを発信



# ふるさと名物応援宣言

## 町長からのメッセージ

「日出る立山連峰を源に、緑豊かな森林と常願寺川の清流に育まれる私たち立山町民は、母なる自然と共に生きる」とし、平成元年4月29日、第1回みどりの日に【みどり維新の町】を宣言しました。

豊富なミネラル分を含んだ河川水が田圃を潤し、井戸で汲んだ水で米を炊き、さらに越中瀬戸焼の器に盛ったご飯を、先人は、まず、霊峰立山に感謝してからいただてきました。（私は、立山から数十年かけて浸透した地下水で造った酒をぐい呑みで楽しんでいますが。）

そこで、こうした風土（FOOD）を次代につなぐために、「ふるさと名物応援宣言」をしました。

今後、町では、立山の米と水と器（越中瀬戸焼）をふるさとの名物として、応援してまいります。



立山町長 舟橋 貴之

# ふるさと名物の内容

## ■最高ランク特Aの富山（立山）米

立山町で収穫されるコシヒカリは、食味ランキング（一財）日本穀物検定協会）で最高位の特Aランクに輝く逸品です。特に中山間地の東谷では、高所から吹き下ろす山風が昼夜の大きな寒暖差をもたらし、甘みのある棚田米を育てます。立山山麓ならではの気候に加え、地元集落の牛のたい肥を使用し地力を培う循環型農業につとめるなど、土の「力」に注目した米作りを行っており、立山の「地から」、土地の「ちから」を感じて欲しいと「ちから米」と名付けた立山米商品も販売し始めました。

立山登山の玄関口である立山駅前「おにぎりの志鷹」では、町内の契約農家から直接コシヒカリを仕入れています。立山連峰を訪れる登山者は立山米のおにぎりを食べ、3000m級の峰々を踏破する「力」をつけているのです。

### 地域資源を活用した加工品

- ・立山産米粉加工品：女性グループが学校給食パンや、スイーツ等を開発・販売
- ・おかゆ：地元企業が立山の「特別栽培米」を立山の水で炊き上げレトルト製品化
- ・米菓：（煎餅）米菓メーカーが立山町産米を原料として煎餅を製造・販売  
（かんもち）富山県初の女性起業法人が立山権現かんもちを商品化。  
同法人は平成16年には「立ち上がる農山漁村」にも選定。
- ・日本酒：酒米（富の香）を生産、酒造メーカー（富山市）へ納入



かんもち製造風景：厳冬の立山から吹き下ろす寒風にさらし、餅の甘さを引き出しています。

# ふるさと名物の内容



8月の室堂 玉殿の湧水

## 地域資源を活用した加工品

- 立山玉殿ナチュラルミネラルウォーター
- 立山玉殿の名水を使った立山地ビール
- 立山の名水を使った地酒製造(予定)

## ■立山の名水(玉殿の湧水)

立山を代表する名所・雪の大谷は、一冬で積雪が19メートル(平成27年)に達し、山頂付近の谷筋には日本で唯一の「氷河」と認められた巨大な雪渓が存在します。これらの万年雪や氷河が、花崗岩層や山腹の巨木森林地帯など大自然のろ過機能を通し、麓の平野へミネラルを含んだ名水を供給しているのです。

真夏でも万年雪を見る事ができる標高2450mの室堂には、玉殿の湧水が湧き出、訪れる人の喉を潤しています。

立山町を訪れる人の多くが立山の水の味に感嘆し、水は立山町民の誇りにもなっています。

立山の名水を全国へ販売展開する町内3社のミネラルウォーター製造販売会社では「立山名水協議会」を通じ、立山の水を台湾など海外へ発信する試みを始めようとしています。



日本一の落差を誇る称名滝は、雪の大谷やラムサール条約登録湿地の弥陀ヶ原から流れだす雪解け水です。



# ふるさと名物の内容

## ■越中瀬戸焼の里で伝統・文化体験

今から約400年前、立山町で採れる白土粘度の質の良さに着目した加賀藩二代目当主が、尾張の瀬戸より陶工を招き、陶を作らせました。これが越中の瀬戸焼のはじまりです。地元の土を用いた陶作りは現代にも引き継がれ、原材料の粘土はもとより、釉薬、窯の煉瓦、燃料、水に至るまで全て立山連峰の麓の素材が使用され、「土地の自然を活かす」という製作哲学が高い評価を受けています。

器は、立山連峰を源にした水に育まれた米を供するご飯茶碗として、また、地下水を使用して醸造した地酒を味わう酒器などとして、立山の風土に溶け込んだ様々なシーンで使われています。



現在、4つの窯元の陶工5名で構成される「かなくれ会」がその伝統を受け継いでいます。平成25年には、富山県伝統工芸品の第一号として指定されました。アメリカやイタリア、台湾などへ陶工自ら出向き、越中瀬戸焼のPRを積極的に行っており、アップル社創設者の故スティーブ・ジョブズ氏も愛用していたなど、海外でも好評を得ています。

また、陶芸体験施設「陶農館」での陶芸体験では、陶器を使ったお茶会・カフェなどのイベントを随時開催しているほか、地元小学生も手製の陶器で両親を招待してお茶会をしたり、茶道体験を行ったりしています。



# 立山町の取組

## ○学校給食でうまい立山町産米を提供

学校給食センターに、平成23年度に県内初のIH式連続炊飯システムを導入するとともに低温保存米庫を配備し、子供達に町自慢の立山町産コシヒカリを、週4日主食のご飯として提供。残る1日は立山町産の米粉パンや米粉入りうどんを提供しています。

## ○立山ブランド認定制度

町内で生産された加工品や農産物を、産業の振興と地域の活性化に資するために創設された制度で、「立山らしさ」「信頼性」等の基準で審査し、町ならではの魅力・特色ある商品を認定しています。

## ○町内飲食店ぐるみで米粉メニューを提供

町内飲食店で米粉入りうどんを使った焼きうどんなどを提供し、のぼり旗、町広報、チラシ等でPRしています。

## ○立山特産品活用レシピの開発

料理飲食業組合とも連携し、県内で活躍するホテルの料理長をアドバイザーとして招き、飲食店事業主・農産物加工団体でワークショップを開催し、新作料理の試食・講評を行い、立山産米と野菜を使用した中華料理レシピ集を作成しました。

## ○SNSを活用した情報発信

フェイスブック「ぜんぶ、立山。」を運営し、ブランド商品の四季折々のニュースや生産状況を発信しています。また、ネットショップも運営し、特産品も販売しています。





# 小売・ネット事業者等とのタイアップ

## ○アウトドア用品メーカー（株モンベル〔大阪市〕）

- ①飲食部門での提供・・・「モンベル立山店」のオープンに合わせて、店舗内の飲食部門に米粉を使用したシフォンケーキやラ・フランスジュースを提供する予定です。
- ②WEB販売・・・モンベル会員57万人向けにネット通販「モンベルフレンドマーケット」を通じ、米菓「立山かんもち」を取り扱う予定です。

## ○首都圏飲食店チェーン（株セオリー〔東京都〕）・・・「方舟」ブランドで店舗・WEB販売展開

- ①飲食店での酒器提供・・・冬場に向けて越中瀬戸焼の徳利（熱燗用）を、富山店での導入を皮切りに他店舗へも導入予定です。
- ②WEB販売・・・ネット「蔵直酒屋 方舟」で、越中瀬戸焼の酒器を取り扱う予定です。
- ③首都圏物産展での販売・・・株セオリー主催「北陸・新潟うまいもの市」をほぼ毎月開催、立山町産米、かんもち、おかゆ、立山の水、ラ・フランスジュース等を取り扱う予定です。  
〔昭島モリタウン（東京）（8/13～8/30）、アトレ川崎（9/15～9/25）〕

## ○アウトレットパーク北陸小矢部（株サクラワークス〔富山市〕）

- ・北陸の魅力ある物産を販売する店舗「the Made In」で、おかゆ、漬物などを販売しています。

# 今後の展開①

## ○台湾向けの商品を開発し、マーケティング調査を実施

### ・立山天然水かき氷プロジェクト

台湾では通年かき氷を食べる習慣があり、シロップにもこだわります。そこで、立山の天然水を台湾に輸出し、かき氷の原料として使用してもらいます。また、立山町で限定生産されているラ・フランスのストレートジュースをシロップ用に商品開発し、現地でのニーズを調査、また、立山黒部アルペンルートの外国人観光客にもニーズ調査を行います。

### ・おかゆ試食会

台湾のシェフにレトルトパウチ式おかゆ「おかゆっこ」を食べてもらい、健康をテーマにアレンジレシピを作成&試食会を行います。

対象は旅行会社やTV局、新聞社、料理雑誌社などを想定し、調理を公開する予定です。

## ○台湾向けに器と酒（立山の水と米）の販路開拓

立山町産の酒米と水を使用して造った大吟醸を台湾の料理店において、越中瀬戸焼の酒器で提供してもらえるよう商談を行うなど販路を開拓します。



台湾の日本料理店にて越中瀬戸焼の展覧会と富山の地酒の試飲会を同時開催（平成26年11月）

# 今後の展開②

○台湾人観光客向けサイクルモニターツアー  
立山黒部アルペンルートで開催した「立山アルペンヒルクライム」の実績を踏まえ、今後、立山町に海外からのサイクリストを増やすとともに、落差日本一の称名滝をPRするため、(株)モンベルなどと連携し、立山駅から称名滝まで、自転車で往復するモニターツアーを開催します。

途中、立山駅の「熊王の水」、雄山神社境内の水など、湧水を飲みながら力をつけて走破します。昼食は立山駅近くの店舗で登山者にも有名な「新米のおにぎり」を召し上がっていただくなど、ニーズ調査も行うこととしています。



The poster for the Tateyama Alpen Hill Climb 2014 features a scenic mountain landscape with a filmstrip overlay showing various cycling scenes. At the top, the TATEYAMA logo is displayed. The main title '立山アルペンヒルクライム2014' is prominently shown in yellow. Below the title, there are photos of two female cyclists, '今中大介' and '日高涼子', with their names and titles. A central graphic shows a character holding a sign that says '限定 350名' (Limited 350 names). The event date is '開催日 平成26年 6月22日(日)' (Event Date: Heisei 26, June 22, Sunday). A note indicates the start time: '（選手受付）6月21日(土) 18時開始' (Rider registration starts on June 21st at 18:00). At the bottom, there is a list of sponsors including Mont-Bell, Lawson, and others, along with the event website: <http://www.tateyama-inc.jp/hillclimb/index.html>.