

Contents

- 特集① うまさ一番 富山のさかな
- 特集② 冬の道の安全・安心のために
- 県政の動き
- 県広報のお知らせ
- おでかけ情報
- 健康レシピ「柚子とりんごの即席和え・ゆずジュース」
- 県政クイズ

地球にやさしい 電気自動車、 武岡さんの 技術が世界へ。



原付タイプの電気自動車「ルーキー」(上)、一人乗り小型電気自動車「ミリュウ(T-10)」(右)

「富山は空気がきれいで静か。そして情報の入手にも困らない。ものづくりに最適の地です。」と語る(有)タケオカ自動車工芸の社長・武岡栄一さん

世界中の大手自動車メーカーが競って開発を進めている電気自動車。いち早く、ここ富山県で、電気を動力源とするミニカーの開発・製造に取り組んできたのが、武岡栄一さん(富山市)です。

もともとは看板製作会社を営んでいた武岡さん。1981年、車いすに乗ったまま運転できる四輪ミニカーを県内の自動車販売会社と共同開発したことをきっかけに、ミニカー製造の専門メーカーに転業しました。当初は、体の不自由な方や高齢者にやさしい車として人気を集めました。しかし、'85年にミニカーの運転に普通自動車免許が必要となったことなどから需要が落ち込み、他社は次々と撤退。それでも武岡さんは、「買ってくれたお客さんに迷惑はかけられない」という思いから、持ち込まれるミニカーの修理等を行いながら、新製品の開発を続けました。

転機が訪れたのは'96年。武岡



武岡さんが開発した車いす用一人乗り小型電気自動車

さんが開発したミニカー専用の電動車いすに注目した電力会社から、電気自動車の共同開発の申し入れがありました。それからは、電気自動車の開発に力を注ぐ日々が続きました。そして誕生したのが「ルーキー」と「ミリュウ」。この一人乗り小型電気自動車の開発は、地球温暖化の防止に寄与するものとして高い評価を受け、'99年には「地球温暖化防止活動大臣表彰」を受賞しました。

その後も、数々の電動ミニカーを世に送り出している武岡さん。10年以上にわたって磨かれてきた高い技術が生み出す製品は、海外からも注目され、今年からは韓国での販売が始まる予定です。現在も自ら図面を引き、製作作業を行う現役エンジニア、武岡さん。その挑戦は、これからも続きます。



日付	内容
10/7	国際砂防フォーラム2010 県安全なまちづくりフェスティバル
11/11	第1回富山・パーセル医薬品研究開発シンポジウム(14日)
13	県消防学校 防災拠点施設新築工事起工式 ツキノワグマ緊急対策会議
15/16	中小企業との対話(射水市) 第23回全国スポーツ・レクリエーション祭「スポレクとやま2010」(19日)
18/20	知事のふれあい対話(高岡市) 元気とやま 学生向け就職セミナー(東京会場) 義仲色ネットワークフォーラムin富山 県文化審議会
24/25	新型インフルエンザ総合対策訓練 越中とやま食の王国フェスタ2010 秋の陣(31日) ふるさと教育推進フォーラム 秋の叙勲伝達式
30	市町村長会議
4/10	「くらしたい国、富山」推進本部会議 みんなで育てる「とやまっ子みらいフェスタ」 県緊急経済雇用対策推進会議 県議会定例会(12月10日) 県安全なまちづくり推進本部会議 第1回県総合計画審議会 水と緑の森づくり会議
11/12	県危機管理フォーラム2010 県地球温暖化防止県民大会 「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会
16/18	タウンミーティング(人づくり・森づくり・ふるさとづくり)(魚津市) 第1回県高病原性鳥インフルエンザ対策本部会議② 環境公園サイトクリスマス2010 Uターンフェア・インとやま
23/27	今後の予定 タウンミーティング(総合計画)(14時) 県民会館 県子どもエコフェスティバル(10時) タワー11(※) タウンミーティング(総合計画)(14時) 高岡商工ビル 越中とやま食の王国フェスタ2010(冬の陣)(射水市) とやま映像祭2011(20日 県教育文化会館)
19/2	

県政の動き



①生涯スポーツの国内最大の祭典に、延べ約21万人が参加されました。



②検査結果を受けて、直に対策本部会議が開催されました。

(※)この事業は、全国モーターボート競走施行者協議会からの拠出金を受けて実施するものです。

特集① 「うまさ一番 富山のさかな」

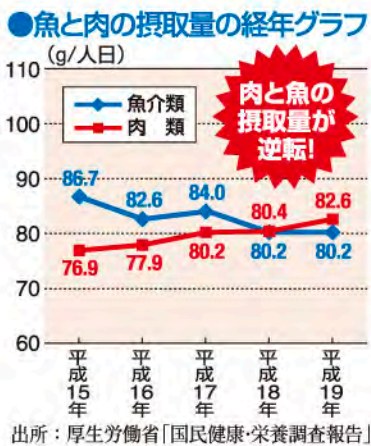
「富山のさかな」で とやまを元気に！



消費者の魚離れが進む今、本県の豊かな海の幸のおいしさをアピールし、消費の拡大を図る必要があります。県では、さまざまな手法でPRキャンペーンを展開するなど、「富山のさかな」のブランド化に積極的に取り組んでいます。

進む魚離れ 今こそ「富山のさかな」

豊饒の海といわれる富山湾を有する本県は、ブリ、ホタルイカ、シロエビ等、四季を通じて、豊かな海の幸に恵まれています。県では、これまでも県内外において、「富山のさかな」のおいしさをアピールする活動を積極的に行っています。とりわけ、県外での試食会等のイベントは毎回大盛況で、「富山のさかな」のおいしさに魅せられた「富山のさかなファン」が増えています。しかし、近年、一人一日当た



1 キャンペーン協力店の登録・支援 「富山のさかな」のPRに意欲的な飲食店や鮮魚店をキャンペーン協力店として

「うまさ一番 富山のさかな」キャンペーンを実施中!

り魚介類の摂取量は、全国的に減少し、平成18年には肉類の摂取量を下回りました。特に19歳以下の世代では、ここ最近の約10年間で2割以上も減少しています。また、本県の漁業を取りまく環境は、魚価安、就業者の高齢化などにより、厳しい状況にあります。こうした中、県では、「富山のさかな」の消費の拡大と認知度の向上を目指し、昨年3月に「富山のさかなブランド化推進戦略」を策定し、22年度からより一層、積極的なPR活動を展開しています。

登録し、その活動を支援しています。現在、約700の協力店が店頭に掲げられているほか、「キャンペーンサイト」(*)で旬の魚の入荷情報や「富山のさかな」の魅力を紹介するなど、さまざまな情報の発信に取り組んでいます。



キャンペーン協力店(左側にあるのがキャンペーンののぼり旗)

2 魚種別のパンフレット の作成・活用

「富山のさかな」に対する理解を深めていただくために、本県を代表する10種類の魚介について、それぞれの料理方法や漁法等を紹介したパンフレットを作成しました。県内外のPRイベントで配布

3 若い世代に向けて

特に魚離れが進む若い世代に関心をもってもらうために、県では、ブログ「富山のサカナちゃん日記」を開設しました。ユーモアあふれるイラストや語り口で、いろいろな魚の料理方法や魚料理が自慢の飲食店の情報など、「富山のさかな」に関するさまざまな話題を紹介しています。



魚種別パンフレット

しているほか、「キャンペーンサイト」にも掲載しています。

Interview

「うまさ一番 富山のさかな」東京で発信しています!

東急ホテルズ 総料理長

みずおち はちろう 水落 八郎さん (富山市出身)



仕事柄、日本はもとより世界中の食材に接している中で、富山の食材の質の高さを実感しています。

特に、「今朝獲れ」の「富山のさかな」のおいしさは、東京の料理人の間でも有名ですし、私の料理人としての原点になっています。

「富山県以外の方にも「富山のさかな」のおいしさを実感してもらいたい」。そんな思いから、昨年に引き続き、都内のホテルで富山の食材をふんだんに使った料理フェアを企画しています。これを機会に、多くの方々に富山ファンになっていただきたいと思います。

「富山のさかな」で とやまを元気に!

今後とも、県内外の皆さんに「富山のさかな」のおいしさを再認識していただき、消費の拡大、ひいては漁業経営の安定につなげるため、ブランド化の推進に積極的に取り組んでいきます。そして、「富山のさかな」を目当てとした観光客等の誘客に取り組み、地域振興にも結び付けていきたいと考えています。

(*) キャンペーンサイト



本文で紹介した協力店の情報や魚種別のパンフレットをはじめ、「富山のさかな」に関するトピックス、料理レシピなど、情報が盛りだくさん。ぜひご活用ください。

<http://www.toyama-sakana.jp/>

このページのお問い合わせは

県水産漁港課

TEL.076-444-3292

http://www.pref.toyama.jp/cms_sec/1615/

特集 2

冬の道の安全・安心のために

～県民の皆さんのご協力をお願いします。～

冬期間は、雪による交通障害、路面の凍結等、道路の通行に危険を伴う日が多くなります。県では、除雪を適切に行うとともに、積雪量や路面状況等の情報を提供し、県民の皆さんの協力を得て、冬の道の安全・安心の確保に努めています。



1 県の取り組み

県では、積雪等により道路交通に支障をきたさないよう、平成22年度道路除雪計画に基づき、車道や歩道の除雪等を行っています。また、県民の皆さんに、安全・安心な道路の通行の参考にしていただくため、県内各地の降積雪量、路面温度、路面画像等の情報を提供するホームページ「富山県冬期道路情報」を開設しています。このページでは、メール配信サービス(※)の登録を行うことができるほか、気象情報や交通情報など、役に立つさまざまな情報を見ることができます。ぜひご活用ください。

(※)5cm以上の降雪予測や雪に関する注意報・警報が発表されたときにメールでお知らせするサービス

2 冬の道の安全・安心を確保するために

冬の道路をいつも安全に通行するためには、県民の皆さんの協力が欠かせません。県では、関係機関等と連携を密にし、県民の皆さんの協力のもと、冬の道の安全・安心の確保に努めていきます。

皆さんのご協力をお願いします!

1 人に優しい安全運転を心がけましょう

歩行者の近くを通る時には、水はねに十分気をつけ、ゆずりあいの心でゆとりをもって運転しましょう。



2 路上駐車はやめましょう

路上の駐車車両は、除雪作業の妨げになります。特に夜間から早朝にかけての路上駐車は絶対にやめましょう。

3 道路に雪を捨てるのはやめましょう

道路上の雪は、歩行者や車の通行を妨げ、事故の原因にもなります。

4 歩道の除雪にご協力をお願いします

自宅の出入口付近の歩道や車道の除雪にご協力をお願いします。従来から地域で除雪を行っている住民の皆さんも、引き続きご協力をお願いします。



5 「雪と汗のひとかき運動」にご協力をお願いします

県内の主要な交差点やバス停付近に除雪用のスコップを配置しています。待ち時間等を利用しての「ひとかき」に、ご協力をお願いします。



除雪用スコップ 「ひとかき」の様子

富山県冬期道路情報

富山県土木部 道路課

富山県冬期道路情報

主な地点の積積雪量 (1月10日 現在)

地点名	積雪	積氷	気温
魚津	0 cm	0 cm	3.1℃
富山	0 cm	0 cm	2.5℃
富山(八坂)	0 cm	0 cm	1.1℃
高岡	0 cm	0 cm	1.7℃
南砺(福元)	0 cm	0 cm	2.4℃

天気予報 12月10日(17時発表)

注意報・警報発表状況 12/14 04:22 発表

富山県冬期道路情報について

PCからは [こちら](http://www.toyama-douro.toyama.toyama.jp)

携帯電話からは [docomo](http://www.toyama-douro.toyama.toyama.jp/ii/) [Softbank](http://www.toyama-douro.toyama.toyama.jp/y/) [au](http://www.toyama-douro.toyama.toyama.jp/ez/)

必聴 必見 県広報のお知らせ

富山県ホームページ <http://www.pref.toyama.jp/>

☐ こんにちは富山県です 北日本放送

- 毎週土曜 9:30~9:45
- 再放送：原則として各月後半2週の金曜11:00~11:25(2回分を放送)
- 1/22 ●冬のおでかけ情報
- 1/29 ●北方領土と富山
- 2/5 ●応援します! アイディア商品
- 2/12 ●とやま映像祭2011

☐ 月刊元気とやま情報チャンネル 富山テレビ放送

- 毎月最終土曜 15:55~16:50
- 1/29 ●メタボ解消! 生活習慣を見直そう!

ふるさと富山の魅力や生活に役立つ情報を、視聴者参加型のクイズを交えてお伝えします。

☐ とやまメモラナイト チューリップテレビ

- 毎週火曜 21:54~22:00
- 再放送：放送した週の金曜11:25~11:30

県が取り組んでいる事業やイベントの内容などをわかりやすくタイムリーにお知らせします。

※放送終了後、各テレビ局のホームページにて番組の内容を配信します。

☐ 元気とやま情報スクエア FMとやま

- 毎週月曜~金曜(最終金曜を除く) 10:50~10:55、再放送17:35~17:40
- 毎月最終金曜 10:50~11:00、再放送17:35~17:45

※最終金曜は、「知事の県政ざっくばらん」と題して、知事が最新の話題について語ります。

☐ 県からのお知らせ コミュニティFM

- 富山シティエフエム
- ラジオたかおか
- ラジオ・ミュー
- エフエムとなみ
- エフエムいみず(月曜のみ)
- 毎週月曜朝および金曜夕方

☐ 新聞広報「県からのお知らせ」

- 1月22日、2月5日、2月19日の各土曜の朝刊各紙に掲載予定
- ※1月22日および2月5日は一部の朝刊には掲載しません。

その他、月刊タウン情報とやま、フリーペーパー「f02」、「frinto」、「ふみたん」に、県広報をそれぞれ年6回掲載

「道路愛護ボランティア」を募集しています!

県が管理している道路の清掃、除草、緑化活動などを行っていただく「道路愛護ボランティア」を募集しています。登録された方には、県が、かまやビニール袋等を支給し、傷害保険・損害賠償保険の加入手続を行うなど、ボランティア活動を円滑に、安心して行えるよう支援します。平成22年12月現在、78団体・3,819人の方々登録されています。詳しくは、下記の問合せ先または最寄りの土木センター、土木事務所までお問い合わせください。

このページの お問い合わせは ▶ 県道路課 TEL.076-444-3318 http://www.pref.toyama.jp/cms_sec/1501/

県内おでかけ情報

県立近代美術館

「みんなのアート・ミュージアム2011」

開催中～1月30日(日)まで

料金●一般300円(230円)、大学生200円(150円)、小中高生無料

県内の学校と近代美術館が協力して開催する企画展。今回は、8つの学校(※)が美術館で実現させたい「展覧会」を自由に企画・制作し、発表します。

(※)魚津市立坪野小学校、富山市立池多小学校、射水市立中太閤山小学校、砺波市立砺波北部小学校、富山市立和合中学校、魚津市立西部中学校、富山県立富山西高等学校、富山県立高岡聴覚総合支援学校



射水市立中太閤山小学校の制作風景

富山市西中野町1-16-12 TEL 076-421-7111

開館●9:30～17:00(入館は16:30まで) / 休館●月曜(祝日は開館)、祝日の翌日 / 交通●富山駅(CiC横)から富山ミュージアムバス(城南ルート)で約10分(無料) 富山駅から地鉄バスで「西中野口」下車、徒歩2分 ※料金の()内は20名以上の団体料金
http://www.pref.toyama.jp/branches/3042/3042.htm

県水墨美術館

「現代の日本画 中島千波・畠中光享」

1月28日(金)～3月21日(月・祝)

料金●一般700円(550円)、大学生500円(380円)、小中高生無料

戦後、日本のホープとして高い評価を受け、現在に至るまで東西の画壇で活躍を続ける、中島千波と畠中光享。二人の近作・代表作品を展示し、その輝かしい足跡と現況を紹介します。



中島千波
「樹霊淡墨櫻」
1993年

おぶせミュージアム・
中島千波館蔵

富山市五福777 TEL 076-431-3719

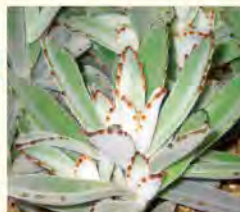
開館●9:30～17:00(入室は16:30まで) / 休館●月曜(祝日は開館)、祝日の翌日 / 交通●富山駅(CiC横)から富山ミュージアムバス(呉羽山ルート)で約6分(無料) 市内電車大学前行「新富山」下車、徒歩約10分 ※料金の()内は20名以上の団体料金
http://www.pref.toyama.jp/branches/3044/3044.htm

県中央植物園

「干支にちなんだ植物展」

開催中～1月26日(水)まで
9:00～16:30

昨年の干支「寅」と今年の干支「卯」にちなんだ植物を実物や写真、パネルなどで紹介します。



葉に柔毛が密生し、ウサギの耳を思わせる「月兎耳(つきとじ)」

「日曜植物案内」

1月16日(日)13:30～14:30(当日受付)

見頃の植物や話題の植物について解説します。

「平成22年度研究発表展」

1月28日(金)～3月2日(水)9:00～16:30(2月以降は17:00まで)

植物園の職員が行った研究成果を写真や標本などのパネル展示で紹介いたします。

富山市婦中町上樹田42 TEL 076-466-4187

開園●【1月】9:00～16:30(入園は16:00まで)、【2月】9:00～17:00(入園は16:30まで) / 休園●木曜 / 入園料(冬季料金、2月まで)●一般・大学生400円(320円)、小中高生無料 ※()内は20名以上の団体料金 / 交通●富山駅から地鉄バスで「中央植物園口」下車、徒歩10分 http://www.bgtym.org/

とやま発! 健康レシピ

【協力】砺波市食生活改善推進員協議会

柚子とりんごの即席和え・ゆずジュース



柚子とりんごの即席和え(左)
1人分
約26 kcal

ゆずジュース(右)
1人分
約72 kcal

寒い日が続く、風邪が心配なこの季節、ビタミンCを豊富に含む柚子はお薦めの食材です。この和え物の魅力は、“今が旬の地元産の柚子を使うこと”と“調理の手軽さ”です。ほどよい甘みとさっぱりとした味わいは、お酒のおつまみにもピッタリ。ゆずジュースは、体の芯から温まります。いずれも、お正月後の疲れた胃を癒やす、体にやさしい一品です。

【材料・分量】

【柚子とりんごの即席和え】(10人分)
柚子…1個、りんご…1個、砂糖…大さじ1・1/2
【ゆずジュース】(1人分)
柚子のしぼり汁…50cc(柚子1個半)
はちみつまたは砂糖…適量、お湯…適量

【柚子とりんごの即席和え】

●完成後、好みに応じて1～2時間置いてから食べてもOK。(時間が経過するほど苦味が出るので、作り置きする場合は、柚子の薄皮を取る。)



POINT

【ゆずジュース】

●はちみつや砂糖、お湯は、お好みで量(甘さ)を調整する。
●冷やしてもおいしく味わえる。

【作り方】

【柚子とりんごの即席和え】

- ①柚子は縦に4つ割にして種を取り、皮のままいちょう切りにする。りんごは芯を取り除き、いちょう切りにする。
- ②①で切った柚子とりんごをボウルに入れ、砂糖を振り入れて軽く混ぜ合わせる。

【ゆずジュース】

- ①柚子を半分に切り、しぼり器でしぼる。
- ②柚子の皮をおろしがねでおろす。
- ③①、②で作った柚子のしぼり汁と皮をお湯と混ぜ合わせる。

鳥インフルエンザ情報

県内において高病原性鳥インフルエンザの事例が確認されました。県のホームページ(http://www.pref.toyama.jp/sections/1612/tori_influenza/)などで情報を提供しています。

1 衰弱したり、死亡している野鳥を見つけたら

- 衰弱したり、死亡した野鳥などを見つけたら、素手でさわらずに、下記の機関にご連絡ください。
- 日常生活において、野鳥など野生動物の排泄物等に触れた後は、手洗いとうがいをすれば、過度に心配する必要はありません。
- 人為的な行為によってケガをした野鳥については、県鳥獣保護センター(☎076-469-5555)にて救護をしていますので、気軽にご相談ください。
- 野鳥が死亡している場合は、感染症や毒物が原因となって死んだ可能性がありますので、下記の機関にご連絡ください。

問合せ先・連絡先

- 県自然保護課 ☎076-444-3397
- 新川農林振興センター企画振興課 ☎0765-22-9136
- 富山農林振興センター企画振興課 ☎076-444-4475
- 高岡農林振興センター企画振興課 ☎0766-26-8448
- 砺波農林振興センター企画振興課 ☎0763-32-8130
- 市町村の鳥獣行政担当課

2 鶏卵・鶏肉は「安全」です。

鳥インフルエンザについては、これまで、鶏卵や鶏肉を食べることによって、人に感染したという事例の報告はありません。

○鶏卵は、国内では生で食べることを考えて生産されています。もし、生食が不安な方、あるいは体調の悪い方は、念のため加熱調理されることをお薦めします。



○鶏肉は、一般的な食中毒を予防する観点から、十分加熱して食べてください。

〈参考〉
鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方
http://www.fsc.go.jp/osirase/tori/tori_inlink_kangaekata.pdf



○の中に言葉(ひらがな)を入れてください。

県では、現在、「うまさ一番 富山の○○○」キャンペーンを実施しています。(ヒントは2ページにあります。)

正解者の中から10名の方に、富山湾の幸を使った「有磯(ありそ)せんべい」(2枚×8袋入)をプレゼントします。

はがきにクイズの答え、郵便番号、住所、氏名、年齢と本紙の感想を記載し、下記まで。当選の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

宛先 ■ 〒930-8501(住所記入不要)県庁広報課「県広報とやま1月号クイズ係」 締切 ■ 1月28日(金)(必着)



モバイル県庁

携帯電話からも県の情報を閲覧できます。(右のQRコードから)



「県広報とやま」に関するご連絡、ご質問は

〒930-8501(住所記入不要)県庁広報課あて TEL:076-444-3134 FAX:076-444-3478 E-mailは次のアドレスのフォームよりお送りください ▶ <http://www.pref.toyama.jp/form.html> 広報課ホームページ http://www.pref.toyama.jp/cms_sec/1001/

平成23年1月16日発行 企画・発行/富山県知事政策局広報課(富山市新総曲輪1番7号) 編集協力/株式会社シー・エー・ピー *「県広報とやま」は環境に配慮し、植物性大豆油・インキと再生紙を使用しています。*下記の広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。なお、広告の掲載については、(株)シー・エー・ピー 企画営業部(TEL:076-439-3311代)までお問い合わせください。