

富山県、 グリーン・ツーリズム 後進県ですが。

何か？

TOYAMA

とやま
グリーン・
ツーリズム
ガイドブック

お問い合わせ・詳細情報

富山県指定交流地域活性化センター

● NPO法人 グリーンツーリズムとやま

〒930-0094 富山県富山市安住町3-14 富山県建設会館4F

TEL 076-482-3161 FAX 076-482-3635 E-mail info@gt-toyama.net

<http://gt-toyama.net>

グリーンツーリズムとやま Navi

おすすめの体験・スポット、美味しい食、
直売所、生産者などが検索できます！

● 富山県農林水産部 農村振興課

TEL 076-444-9011 FAX 076-444-4427

とやまのグリーン・ツーリズム

田舎暮らし体験
とやま帰農塾
実施中!!

きてきて富山
まときと富山

後進県の

“わけ” と “よさ”

最近

“弱み”だと
思っていたことが、
実は、“強み”だと
気付いた富山県。



POINT 1

「観光」が産業だと思わなかった お金に困っていない県

豊富な水資源に支えられた、ものづくり（工業）県、富山。県民は働き者※1で、懐も豊か※1-2なため、「観光」をなりわいにする人は少ないです。ゆえに来訪者からお金を取らない場所・体験が多く存在します。

※1-1：雇用に占める正社員・正職員の割合→富山県は66.7%で全国第1位（平成21年経済センサス-基礎調査）。
※1-2：1世帯当たり1か月平均の実収入→富山県は532,778円（平成21年全国消費実態調査）。



POINT 2

実は、新潟、金沢、長野に隣接 目立たなかった県

「新潟県の隣は金沢のある石川県」と、存在を忘れられる場合が少ない富山県。グリーン・ツーリズムの盛んな長野県にも隣接。しかし、手垢がついていないからこそ、素朴な本物がたくさんあるのです。



POINT 3

自然と共に暮らすのが当たり前で 「何もない」と言ってしまう県

春の力みなぎる山菜、採れたての夏野菜、秋にたわわに実るお米、雪深い冬の保存食…。豊かな水が育む食や風景が日常にある富山。豊かな恵みが当たり前で、思わず「何もない」と言ってしまうのです。



POINT 4

厳しい自然と激しい地形 はげしい高低差の県

標高3,000m級の山々が連なる「立山連峰」から、水深1,000mの「富山湾」まで、激しい高低差をつなぐ河川は滝のように急流※2。激しい地形と自然体系が、豊富な海と山の幸をもたらしているのです。

※2：日本の川を蘇らせたオランダの土木技術者・ヨハネス・デ・レーケが富山の常願寺川を視察した際に「これは川ではない、滝だ」と言ったと伝えられている。



POINT 5

あっという間に通過してしまう コンパクトすぎる県

交通の玄関口・富山市を中心に、半径50kmの円の中に収まるコンパクトな富山県。あっという間の通過も可能な反面、車で1時間も運転すれば、海から山奥まで大体のところに到達できてしまいます。



「グリーン」はあったけれど、「ツーリズム」に、なっていなかった。

富山に来て驚いたのは、そのままの自然と素材が手つかずで商品化されていなかったこと。自然の恵みに感謝しながら手間をかけて暮らす生活のそのものが魅力的。だからこそ、今までにないツーリズムができる可能性を秘めているのです。

都会生活の末に富山の自然に魅せられ、エコツアー会社を設立した森田さん。（北海道出身）



(株)エコの森 代表取締役
NPOグリーンツーリズムとやま 理事
森田 由樹子さん

交流事業の先がけは、利賀村。 出遅れたからこそ、 手つかずの宝がある。

山に囲まれ、若者の就労機会が少ない利賀村(南砺市)では、県内でもグリーン・ツーリズムの先駆けとして、40年以上前から交流事業に力を入れてきました。私たちが交流事業を始めた当時は、まだ高度経済成長期でしたから、地域存続に危機感を持って活動していた私たちの都市と山村との体験交流のことを、県でも当時はよく理解できなかったようです。

富山県全体としては、工業・ものづくり分野に強い産業構造の基盤があります。広い家と田畑を持ちながら勤めに出る兼業農家も多く、自然と共に暮らしながら経済的にも豊かなのが富山県民の特徴でもあります。周りにある自然は、自分たちの暮らしの中で享受するものという認識が強く、それを使って人からお金をもらおうという発想にはなかなか至りませんでした。あまりに豊かだったので、出遅れましたが、だからこそ手つかずの宝がたくさんあるのです。

今年から私も「緑の道場」を本格的に開講し、東京の学生たちを受け入れて山の暮らしと技術を伝えます。



有機農法で野菜などの栽培にも取り組む中谷さん。将来は、耕作放棄地の有効活用にもつなげていきたいそう。

観光カリスマ
NPOグリーンツーリズムとやま 副理事長
中谷 信一さん

大長谷

おおながたに



富山県
とやまし
富山市
おおながたに
大長谷

小さい頃から毎日、山に入っつる。

村上光進さん

NPO大長谷村づくり協議会 理事長

幼少からおじいさんに連れられ山へ入っていたという筋金入りの「山おやじ」村上さん。春は山菜、夏は溪流釣り、秋はきのこ狩り、冬は熊討ちと、大長谷の自然とともに暮らしてきました。「60歳過ぎたから鉄砲は引退。でも、毎日山に入っつる」と、山を知り尽す名物ガイド。昭和40年代には1,500人いた大長谷の人口も、現在は約70人。7割は65歳以上という超高齢過疎の地区になってしまいました。でも、村上さんはそれを逆に取り、協議会を立ち上げ、豊かな自然や恵みを活かした体験交流を行っています。特に力を入れているのは体験プログラムの定期開催。「ふらっと来てすぐ案内できるように」と、ガイドの育成や受け入れ体制の充実を目指しています。

長〜い溪谷の村、大長谷

おおながたに 地元の人ば「ながたに」って呼びます。

富山市街から車で1時間、富山と岐阜の県境にある静かな山里。白木峰と金剛堂山、2つの山の入口があり、大長谷川沿いに長い溪谷が続きます。この川沿いは昔、飛騨への裏街道であり、関所もあった交通の要所でした。現在は、大自然と地域のつながりを活かした交流事業に力を入れています。



気軽に楽しみたい方も、長〜く関わりたい方も。

大長谷の体験いろいろ



ながたん山の幸 通年(冬季休業)

大長谷ふるさとセンターでは、シェフの村上恵美さんが腕をふるいます。四季折々の山の幸を使った滋味深いイタリアン料理が楽しめます。

山菜教室 6月第1土曜

山菜採りのマナーから、摘み取り方、料理法まで。名人に教えてもらいながら、新緑の森のなかで山菜摘み。美味しい山菜料理の試食も楽しめます。

秋のキノコ教室 10月第3土曜、11月第1土曜

キノコを探しながら、21世紀の森周辺を散策。キノコの見分け方を学べ、キノコづくしの食事も楽しめます。採れたてキノコのお土産付き。

ながたん農援隊 通年

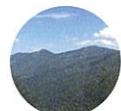
耕作放棄地が増える昨今、農地再生と適地適作の農林業を目指した、通年・会員制の農業応援団。都市生活者でも気軽に参加できるのが魅力です。

大長谷のツアーいろいろ



5〜11月 季節を楽しむ白木峰散策

花の美しい季節や秋の紅葉など、四季折々の白木峰を歩きます。



5〜11月 八尾から登る金剛堂山

日本200名山のひとつ、金剛堂山を、八尾・大長谷側から登ります。

エコロの森 ツアーのお申し込み・お問い合わせ

富山市文京町 3-4-8 ☎ 076-444-0576
<http://economori.com/>

大長谷のことなら

NPO 大長谷村づくり協議会 (大長谷ふるさとセンター)

富山市八尾町庵谷 10
☎ 076-458-1415
<http://www.yatsuo-fa.net/gt/onagatani.html>



大長谷の山菜やきのこをたっぷり使ったイタリアン。ぜひ味わってくださいね。

大長谷ふるさとセンター 村上恵美さん

五箇山

ご
か
や
ま



富山県

南砺市
ご
か
や
ま
五箇山

一般財団法人五箇山合掌の里
にし
けい
い
ち
西
敬
一
さん

「見るだけじゃのうて
「作る」も「使う」もある。
この世界遺産は、

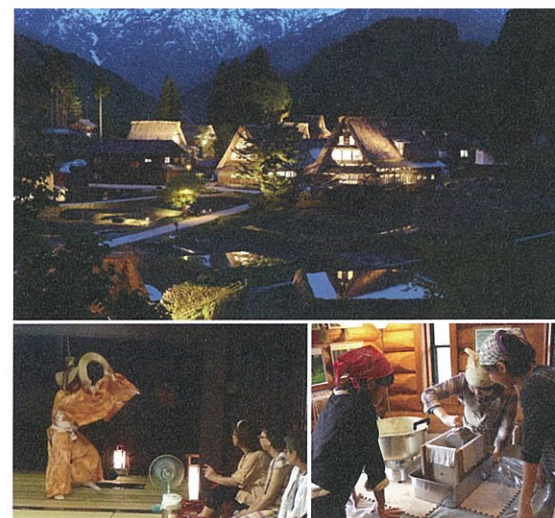
五箇山・菅沼合掌集落に生まれ育った西さんは、山菜やきのご採りの名人であり、在来の五箇山かぶらも守り続けている、生ける世界遺産のような方。約25年のロッジ経営を経て、「五箇山合掌の里」の運営に携わっています。

世界遺産・合掌造り集落を保存し、次世代へ伝えていくためには、地域全体が元気にならなくてはと、様々な企画を立ち上げ、地域の来訪者を受け入れています。一見クールですが、面倒見のよい西さんを慕うリピーターの若者は少なくありません。現在は、合掌造りの屋根として使う茅(かや)を育てる茅場の保全と、茅葺きの技術・文化の継承にも力を注いでいます。「合掌造りを1回見ておしまいではなく、何度も来て欲しいから」と熱く語る五箇山人です。

山の知恵の結晶

ご
か
や
ま
五箇山 生きた世界遺産を
体感!

険しい山岳地帯だったゆえに、秘境と呼ばれてきた五箇山。伝統的な合掌造りをはじめ、郷土料理や民謡など、独特の景観や文化が、長きに渡って大切に守られてきました。五箇山の自然を満喫しながら、いにしえに思いをさせ、山里に伝わる先人たちの生き方の奥義を学べる地域です。



いにしえからの伝承文化を
知れる、学べる、楽しめる

五箇山の体験 いろいろ



合掌造り丸ごと体験

五箇山合掌の里
通年 ☎0763-67-3300

外から見るだけではわからない合掌造りの「中」の魅力体験。宿泊、食事、語りべの話を通して合掌の里に生きる人々と共に暮らしを体験できます。(要予約)

五箇山和紙すき体験

五箇山和紙の里
通年 ☎0763-66-2223

合掌造りの館内で、五箇山和紙すきにチャレンジ。和紙のほかにも、各種体験を通じて、五箇山の伝統産業を学ぶことができます。

五箇山豆腐づくり

桂湖ビジターセンター
通年 ☎0763-67-3120

かつて縄でしばって持ち運んだといわれるほどの固さが、五箇山豆腐の特徴。深みのある味わいとずっしりとした食べ応えのある大きな豆腐を作ります。

茅場手弁当隊

五箇山合掌の里
7~11月の間 適宜受入 ☎0763-67-3300

合掌造りの屋根に欠かせない「茅」(かや)。茅の草刈りや刈り取りなどの作業を通じ、合掌造りの里の自然循環や先人の知恵・技を学びます。

五箇山のこころ



一般財団法人 五箇山合掌の里

南砺市菅沼 855

☎ 0763-67-3300

<http://www.gokayama.jp>

五箇山のツアーいろいろ



5~11月
カヌーツーリングin桂湖
四季折々の豊かな自然を、カヌーで満喫。湖面に映る景色は格別です。



2~3月 ※積雪状況により変更あり
かんじきトレッキング
雪の上を沈まず歩く道具・かんじきを履いて、雪上散策。

桂湖ビジターセンター・体験のお申し込み・お問い合わせ

(上平観光開発株式会社)

南砺市桂 ☎0763-67-3120

<http://www.gokayama-kankou.com/>

人とのつながり、自然の豊かさを、日々暮らしの中で感じられる五箇山。山の恵みいっぱいのおいしい暮らしを楽しんでいます!

桂湖ビジターセンター
坂口美紗さん



朝日町

あさひまち

富山県

あさひまち
朝日町

自然体験学校夢創塾塾長
ながさき いち
長崎喜一さん

ここにあるものは、
みんな宝物やわ。

もとは農業土木技師の県職員だった長崎さん。「退職後は地元・朝日町の蛭谷(びるだん)で自然と遊んで暮らしたい」と、山を切り開き、自らの手でいろり小屋や炭焼き小屋などを建設。「夢は見るもの、創るもの」という思いで1994年、自然体験学校「夢創塾」を設立しました。

材料はすべて地元調達。炭焼き用の木材や和紙の原料となるコウゾ、トコロアオイは地内の山や畑から。塩の原料は地元の海から。朝日町の花から山までの、自然の循環を肌で感じながら学べるこの場所には、小さな子どもから大人、登山愛好家まで幅広いファンが集います。自然と人に囲まれ、ニカッと笑う長崎さんの顔は、無邪気そのものです。

海と山が近い!

あさひまち
朝日町 「まめなげえ?」は、「元気?」のあいさつ

ヒスイをはじめ色とりどりの石が流れ着く海岸をもつ朝日町は、日本最古のヒスイ勾玉がつくられたという歴史深い地域。冬は雪に閉ざされる山里では、和紙やバタバタ茶など独自の文化が息づいています。海から3000m級の山までがわずか20kmに凝縮された自然循環をコンパクトに体感できます。



海から山まで、
まるごと楽しめる

朝日町の体験 いろいろ



夢創塾

通年 (要予約)

夢創塾

☎ 076-584-8837

古代体験

通年 まいぶんKAN
☎ 0765-83-0118

昔の人々が手づくりしていた塩、和紙、炭を実際に作り、海から山までの生態系や恵みを学びます。ウッドツリーやジップライン、ブランコも、子どもたちに人気。

ヒスイ探し

通年 朝日町観光協会
☎ 0765-83-2280

地元ガイドに教えてもらいながらヒスイ探し。波が荒れた後は新たな石が打ち上げられているのでオススメ。一週間前までに要予約。朝日町で食事または宿泊された方のみ利用可能です。

笹川・石垣探訪

通年 共生の里さ・郷
☎ 0765-83-3688

清流と山に囲まれた笹川地区のあちこちに現れる石垣。その秘密を地元ガイドと探ります。

朝日町のことなら



朝日町商工観光課

📍 朝日町道下 1133

☎ 0765-83-1100

<http://www.town.asahi.toyama.jp>



5~2月

フィッシング&クッキング

日本海で投げ釣りをした獲れたての魚で料理教室。漁師のお母さんたちがさばき方〜美味しい食べ方までを伝授。



4~10月

海ヨガと寺ヨガ

パワースポット「ヒスイ海岸」「正覚寺」でのヨガ体験で心身をリフレッシュ!

エコロの森 ツアーのお申し込み・お問い合わせ

📍 富山県文京町 3-4-8 ☎ 076-444-0576

<http://economori.com/>





氷見

海から山まで
恵みをいただく

眺望の素晴らしい丘にあるワイナリーと洋風里山料理が楽しめるレストラン。20年間手つかずだった休耕地の再生のため、オーナー制の農園なども運営しています。

SAYS FARM (セイズファーム)
 氷見市余川字北山238 ☎0766-72-8288
 11:00~18:00(ディナー営業時~22:00)
 ※定休なし/冬季休業あり:1月中旬~2月



農園長 山崎 勇人さん

魚の町氷見で、
白ワインを中心に
作っています。



秘境の暮らしの
技と心にふれる

目前に田畑の広がる農家民宿。食事には、この畑で育った有機・無農薬の食材が使われます。希望があれば農体験やトレッキングなども可能。「どぶろく特区」に認定されています。

民宿「中の屋」
 南砺市利賀村坂上551
 ☎0763-68-2104



ご主人 中西 邦康さん

利賀には隠れた魅力が
まだまだあります。
山の知恵や技を伝えたい。

富山県の「食の匠」でもある田悟敏子さんが教える笹寿司づくり。加賀の文化を汲んだ伝統食品を一部現代風にアレンジ。牛乳パックで作るので、手軽で簡単です。(要予約、5人から実施)

でんご **田悟農産 (笹寿司づくり体験教室)**
 小矢部市島中町10-11
 ☎0766-67-1521



代表 田悟 敏子さん

楽しく、美味しく、簡単な
笹寿司づくり教室です。
牛乳パックを使っているので、
家庭でもできますよ。

楽しくておいしい、
笹寿司づくり



小矢部

牛乳のエコ



おじい、おばあの
おすわけ野菜

中山間地の冷涼な気候、肥えた赤土、澄んだ清水で育つ新鮮な野菜、山菜、キノコが並ぶ直売所。地元のおじい、おばあが家族のために作る自家用の野菜ばかりなので美味しさは格別です。

ふれあい青空市 やまだの案山子
 富山市山田小島 2600
 ☎076-457-2333 (FAX:2508)
 土・日曜、祝祭日の 8:30~15:00



商品開発販売促進課 西畑 さと子さん

手づくりの「コロツケ」
おはぎ、加工品も
メチャクチャです!



生き物と実りにふれる
体験施設

白岩川の流域に広がる東谷地域の豊かな実りをはじめ、カブトムシやクワガタとのふれあいを楽しめる体験施設。たけのこ収穫やシイタケ原木の菌打など、季節に応じた農体験もできます。

立山自然ふれあい館
 立山町四谷尾 177
 ☎076-462-8555 (FAX:8556)
 9:30~16:00 ※火曜定休



館長 大江 茂さん

お米や山菜、ラフランス
など、地域特産の並ぶ
直売所もあります。

春はたけのこ掘りと竹の器づくり、夏は藍染めと流しそうめん、秋はさつまいも掘りとわら細工...里山の食とものづくりを一緒に味わえる企画を、月1~2回ペースで実施しています。

事務局長 吉野 武司さん
里山活性化協議会
 高岡市国吉1324-1
 里山交流センター
 ☎0766-31-6617



里山の達人たちと
めいっぱい楽しむ

国吉

潮風が漂い、まちのいたるところで清水(しょうず)が湧き出る生地(いくじ)のまちを、ガイドと共に探訪。きれいな水を守りながら、水とともに暮らしてきた人々の営みを体感できます。

いくじ **黒部観光ガイド 生地まち歩き**
 黒部市宇奈月町内山3353
 ☎0765-54-2111(黒部市商工観光課)



黒部観光ガイド 会長 米屋 清美さん

おいしい水、海、人を
巡るまち歩き



生地

りんご園と梨園の広がるのどかな田園地帯の一角にあるお店。自家産の米粉を使った、安心・安全な米粉パンを販売しています。普段はパンを食べない方や子どもたちもとりこにする味。

米工房 Jasmine
 魚津市友道 1469
 ☎0765-23-0277
 10:00~17:00
 ※日曜、水曜定休

安心・安全な
自家産米のパン

オスチメはもちりしつりの食パン。もちりしつりの米粉パンとぜひ、他店の米粉パンと比べて下さい。

代表 小林由紀子さん

