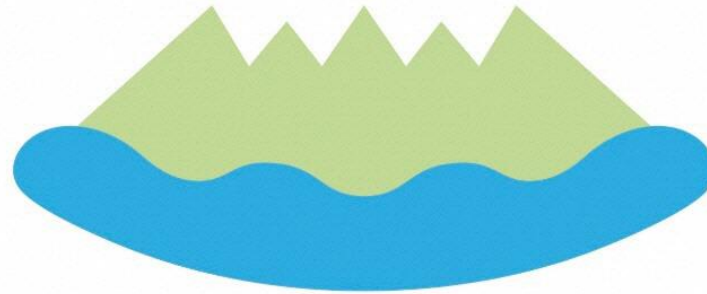


第18回 **食育** 推進全国大会

in **とやま**



食で心も体も幸せに
とやまから広げるウェルビーイング

基本計画（案）

2022.12.21

大会の概要

| | |
|-------|---|
| 大会名 | 第18回食育推進全国大会 in とやま |
| 主催 | 農林水産省、富山県、第18回食育推進全国大会富山県実行委員会 |
| 日程 | 令和5年（2023年）6月24日（土）・25日（日） 2日間 |
| 会場 | 富山産業展示館（テクノホール）、富山調理製菓専門学校 等 |
| 来場予定数 | 約2万人（コロナ禍以前の実績ベース・内1割程度は県外参加者） |
| 開催内容 | 開会式、表彰式（食育活動表彰）、食育シンポジウム、ステージイベント（トークショー等）、講演、セミナー、食育関係ブース出展（国、地方公共団体、食育関係団体等の取組紹介等）調理イベント（料理教室等）、農林水産物の販売・実食農林漁業体験 等 |

| | |
|-------|---|
| 開催の目的 | 食育に対する理解と関心を深め、食育の取組みへの積極的な参加を促すことを目的として、富山県と農林水産省の共催にて開催。大会開催により、健康で豊かな食生活を通じて県民のウェルビーイングの向上に結びつけるとともに、関係人口1,000万人、「幸せの先進地域」を目指す富山県から、農林水産物や食文化、郷土料理等、富山県の食の魅力为全国に向けて発信する。 |
|-------|---|

大会テーマ

食で心も体も幸せに
とやまから広げるウェルビーイング
～未来へつなげよう 幸せの基盤～

大会コンセプト

●「新たな日常」に対応した食育を提案

内食、外食の重要性が高まっている中、三世帯同居、共働き、一人暮らし、高齢世帯などそれぞれの生活に合った取り組みやすい食育のあり方を提案するとともに、中食や外食、さらには地域や職場など様々な生活シーンでの食育を考える機会とする。

●健康と体づくりのための食育を学ぶ場

子どもから大人まで健康で豊かな食生活を送ることができるよう、栄養バランスの良い食事や食を通じた健康増進、体づくりなど、食に関する正しい知識を学べる機会とする。

●富山の多彩な食の魅力発信

美味しい水、海の幸・山の幸など豊富な食材、食文化、伝統料理など、富山ならではの食の魅力为全国にPRし、県民にもこの「当たり前の幸せ」を実感してもらう機会とするとともに、国の「みどりの食料システム戦略」も踏まえ、持続可能な農林水産業や食の実現に向けて「環境・エネルギー先端県とやま」において考える機会とする。

大会ロゴ



<デザインの説明>
富山が豊かな食文化の源であることを訴求するため、その象徴である立山と富山湾を抽象化しデザイン

ポイント①

食育推進につながる、わかりやすい会場の構築に向けて

▼

コンセプトを踏まえたブースのエリア分け

+

コンセプトを実現するためのイベントを展開

大会コンセプト①
「新たな日常」に対応した食育を提案

大会コンセプト②
健康と体づくりのための食育を学ぶ場

大会コンセプト③
富山の多彩な食の魅力を発信

食育全般ゾーン
（「新たな日常対応」含む）

健康と体づくりゾーン

富山の食のPRゾーン

- 出展ブース**
- 食育を学ぶ
 - 食育を体験する
 - 学校給食
 - 食品ロス環境
 - 多様なライフスタイル
 - 国、都道府県の取組み

- 栄養バランスを学ぶ
- 健康と体づくりの食

- 郷土料理・食文化
- 富山ブランドPR
- 物販・飲食
- 富山の農林水産業

- イベント**
- <イベントステージ> 「優良活動表彰」「キャラクターショー」
 - <クッキングステージ> 「若者向けクッキングステージ」「簡単調理クッキングステージ」
 - <セミナー> 「富山食育セミナー」
 - <ワークショップ> 「富山食育ワークショップ」
 - <富山調理製菓専門学校> 「様々なテーマの料理教室」 等

- <イベントステージ> 「県内スポーツチームによるトークショー」
- <セミナー> 「富山食育セミナー」
- <ワークショップ> 「健康と体づくりのワークショップ(ストレッチ教室)」「富山食育ワークショップ」 等

- <イベントステージ> 「富山の地形の特徴・豊かな食材を知るトークショー」「富山湾の魅力発信トークショー」
- <クッキングステージ> 「県産食材を活かしたプロのクッキングステージ」
- <セミナー> 「富山の青果物をおいしく食べるセミナー」
- <フロアコンテンツ> 「農林水産業体験イベント」「農林水産業体験バスツアー」 等

ポイント②

WEB配信による大会のデジタル化
（実開催とのハイブリッド化）

ステージコンテンツ・セミナーのライブ配信
ステージなどをリアルタイムで配信。会場キャパを超えた多くの参加を実現。

他会場との映像中継
富山調理製菓専門学校の料理教室（実習）を中継し、オンライン配信するとともに、テクノホールでも上映。

オンデマンド配信～アーカイブ化
ステージコンテンツなどを映像収録し、オンデマンドで配信。開催後も視聴できるアーカイブ化をおこないます。

ポイント③

SDGs実現に向けた取組み
（環境への配慮）

SDGsの実現に繋がるイベントの実施
食ロスの取組みの展示、フードライブの実施、サルベージパーティの開催 等

持続可能な食
県産食材を使用した料理教室の実施、県産食材の販売、農林漁業体験などのイベントを通して、地域の農林水産業を支える食育を推進する。

環境に配慮した大会運営
プラスチック製品の利用抑制（ブースでのレジ袋等の削減呼びかけ、公式トートバックを布製で作成。）
シャトルバスや公共交通機関の利用、マイ箸等の持参、会場内での食べ残しゼロなどを参加者に呼びかける。


ポイント④

集客拡大に向けた
利便性ある交通アクセス体制構築

県内外からの来場者のアクセスの利便性向上と環境に配慮するために、**シャトルバスの運行**を計画。

富山駅北口 バス乗降車場

発着 テクノホール東館正面玄関前 ⇄ （富山調理製菓専門学校⇄） 富山駅臨時バス乗降場（30分間隔）



ポイント⑤

安全な大会開催に向けた
新型コロナの感染拡大防止対策

- 未だ新型コロナ感染拡大の懸念もあるため、**感染拡大防止対策**をおこない、**安心安全な大会**を構築します。
- 衛生・安全管理体制の強化**
入口などで、検温・アルコール消毒の徹底などを実施。会場内の衛生管理の強化を図ります。
 - 安心安全な会場設計**
密となる空間を避ける会場レイアウトとする。状況によって、人流抑制などを行います。
 - オンラインによる開催も検討**
WEB配信やオンラインコンテンツなどを推進。感染まん延状況の推移によって、オンラインの比重を検討。

大会コンセプト

「新たな日常」に
対応した食育を提案

内食、外食の重要性が高まっている中、三世同居、共働き、一人暮らし高齢世帯など、それぞれの生活に合った取り組みやすい食育のあり方を提案するとともに、中食や外食、さらには、地域や職場など、様々な生活シーンで食育を考える機会とする。

健康と体づくりのため
の食育を学ぶ場

子どもから大人まで健康で豊かな食生活を送ることができるよう、栄養バランスの良い食事や食を通じた健康増進、体づくりなど、食に関する正しい知識を学べる機会とする。

富山の多彩な食の魅力を発信

美味しい水、海の幸・山の幸など豊富な食材、食文化、伝統料理など、富山ならではの食の魅力を全国にPRし、県民にもこの「当たり前の幸せ」を実感してもらう機会とするとともに、国の「みどりの食料システム戦略」も踏まえ、持続可能な農林水産業や食の実現に向けて「環境・エネルギー先端県とやま」において考える機会とする。

対応するコンテンツ

| 男性の料理 | スポーツチームにおける食 | 富山の地形の特徴・豊かな食材PR | 富山の食(地産地消)を楽しもう! |
|--|---|---|---|
| <p>配信 若者向け クッキングステージ</p> <p>日程 6/24 (土) ステージ</p> <p>場所 西館 クッキングステージ</p> <p>内容 調理師免許を持つ若手男性著名人の実演による、栄養バランスの良い若者向けの料理実演を実施。</p> <p>狙い 男性の家庭での料理の実践や若者が食育や健康バランス等について考えるきっかけを創出。</p> <p><企画委員意見> ●男性の料理は、ウェルビーイングの向上につながる。</p> | <p>配信 県内スポーツチームによる トークショー</p> <p>日程 6/24 (土)・25 (日) ステージ</p> <p>場所 東館 イベントステージ</p> <p>内容 県内プロスポーツチームの選手や専属トレーナー(管理栄養士)などを招き、トークショーを展開。</p> <p>狙い トップクラスのスポーツ選手から「パフォーマンスを発揮するための料理」や「子供の頃に食べていた料理や食習慣」をテーマに、それぞれの競技の特性からトークを展開。スポーツをしている子どもやその親に対して、栄養バランスや体づくりのための“食”への関心を持つきっかけを創出。</p> <p><企画委員意見> ●お母さんたちにとって、子どものスポーツ、中高の部活は食育のきっかけになる。</p> | <p>配信 富山食育トークショー①</p> <p>日程 6/24 (土) ステージ</p> <p>場所 東館 イベントステージ</p> <p>内容 食育インストラクターの資格を持つ著名人と県内出身著名人によるトークショーを展開</p> <p>狙い 県内出身の著名人の方が富山の食を紹介するかたちで進行し、富山の地形や気候風土、豊かな水と豊富な魚や農産物などの富山の恵まれた環境がもたらす食の魅力の理解を深めるとともに、食育インストラクター資格を持つゲストから、食育の大切さなど、若者に向けたメッセージを発信。</p> <p><企画委員意見> ●富山と関連がない方が出演する場合は、富山のことをあまり知らないことを逆手にとって、一緒に学ぶという様な形にしてはどうか。</p> | <p>富山の食(地産地消)を楽しもう!</p> <p>飲食・物販ブースの出展</p> <p>日程 6/24 (土)・25 (日) フロアコンテンツ</p> <p>場所 西館フロア 及び 屋外・お祭り広場</p> <p>内容 県内の生産者や企業、飲食店、キッチンカー等による飲食・物販ブースを出展。関係団体・企業と連携し、大会限定の地産地消弁当を販売。</p> <p>狙い 県内外から参加する来場者に向けて、富山の食の魅力をPR。</p> <p><企画委員意見> ●難しいかもしれないが、県産100%の弁当ができればよい。</p> |
| <p>配信 簡単調理 クッキングステージ</p> <p>日程 6/25 (日) ステージ</p> <p>場所 西館 クッキングステージ</p> <p>内容 著名な料理家による「お家で手際よく簡単にできる朝食」をテーマとした料理実演を実施。</p> <p>狙い 時短・簡単朝食づくりの実演を通して、様々なライフスタイルの人が栄養バランスの良い朝食をとる大切さに訴求し、朝食の欠食率の改善を図る。</p> | <p>配信 健康と体づくりのワークショップ</p> <p>日程 6/24 (土)・25 (日) ワークショップ</p> <p>場所 西館 ワークショップスペース</p> <p>内容 県内プロスポーツチームの選手やトレーナーを講師とした体操・ストレッチ教室などを実施。</p> <p>狙い 食べるだけでなく、体を動かすことの大切さを学ぶ機会とする。</p> | <p>配信 富山食育トークショー②</p> <p>日程 6/25 (日) ステージ</p> <p>場所 東館 イベントステージ</p> <p>内容 食育への知見もあり、知名度のあるタレントをゲストに招いたトークショーを実施。</p> <p>狙い 富山の魚の美味しさや「天然のいけす」と言われる富山湾の魅力についてトークを展開していただき、幅広い年代の来場者の集客を図る。</p> | <p>農林水産業への理解を深めよう!</p> <p>農林水産業体験イベント</p> <p>日程 6/24 (土)・25 (日) フロアコンテンツ</p> <p>場所 ホワイエ</p> <p>内容 会場内でも農林水産業に触れることができる体験イベントを実施。 案…農業体験、キノコの菌打ち体験、木工教室、富山のおさかな体験展示</p> <p>狙い 実際に農林水産物に触れることで、農林水産物や県産食材への関心を高める。</p> <p><実行委員会委員意見> ●子ども達に一番インパクトが強いのは体験。そのため、子どもが参加できる体験をいろんな角度でやってもらえとありがたい。</p> |
| <p>配信 富山調理製菓専門学校による 料理教室(実習)</p> <p>日程 6/24 (土)・25 (日) 料理教室</p> <p>場所 富山調理製菓専門学校 & 映像中継</p> <p>内容 公募により、各テーマによる実習型の料理教室を実施。その様子をテクノホールのスクリーンやホームページで同時配信。 ＜主なテーマ＞ ・米粉のホットサンド作り教室 ・父と子向け地産地消弁当作り教室 ・食品ロスに楽しく取り組むサルベージ・パーティ</p> <p>狙い 1人暮らしの方、男性向け、親子向けなどのテーマを設定し、幅広い世代が料理に関心を持つきっかけを創出。</p> <p><実行委員会委員、企画委員意見> ●ウェブ配信をして、会場でも見られるようにすればどうか。 ●一緒に作って食べられるオンライン教室などが良いのではないかと。</p> | <p>配信 富山食育セミナー</p> <p>日程 6/24 (土)・25 (日) セミナー</p> <p>場所 東館2階 大会議室</p> <p>内容 公募や県内企業・団体の協力により、食育の取り組みをテーマとしたセミナー・講演を実施。 ＜主な内容＞ ・最新の栄養科学の知見に基づいた野菜の健康・栄養価値を学ぶ講演</p> <p>狙い 健康や栄養面について、有識者や専門家から学ぶことで、健全な食生活を実践するためのきっかけを創出。</p> <p><実行委員会委員意見> ●食事を健康面と栄養面などから考えた講演などしてもらえるとよい。</p> | <p>配信 シェフによる クッキングステージ</p> <p>日程 6/24 (土)・25 (日) ステージ</p> <p>場所 西館 クッキングステージ</p> <p>内容 県内外の有名シェフに出演いただき、「地産地消・県産食材を使用した料理」をテーマに、栄養バランスなどについてのトークを交えながら、調理実演を実施。</p> <p>狙い 富山の食材の特性を活かした料理について、理解を深める。</p> <p><企画委員意見> ●県外だけでなく、県内の有名シェフなどを出演させて欲しい。</p> | <p>富山を巡って農林水産業の魅力を知ろう!</p> <p>体験バスツアー</p> <p>日程 6/24 (土)・25 (日) 県内周遊</p> <p>場所 テクノホール駐車場発着</p> <p>内容 富山の農林水産物の魅力や食の生産現場を学び体験できるツアーを実施。 案 Aコース(富山市内) 鶏舎見学、ヤギの乳しぼり、ますずし作り、ハウス栽培見学 Bコース(県西部) 稚魚とのふれあい、餌やり体験、コマツナ収穫体験 Cコース(県東部) ヒツジ・ヤギの餌やり、チーズ作り体験、サクマシ養殖見学</p> <p>狙い 農場等見学や食品加工体験等を通して、食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることに感謝や理解を深める。</p> <p><実行委員会委員意見> ●有機農業、漁業、市場等に行くと、富山県の農業や漁業が頑張っているよわかるので、バスツアーはぜひとも実施していただきたい。</p> |

大会コンセプト

**「新たな日常」に
対応した食育を提案**

内食、外食の重要性が高まっている中、三世同居、共働き、一人暮らし高齢世帯など、それぞれの生活に合った取り組みやすい食育のあり方を提案するとともに、中食や外食、さらには、地域や職場など、様々な生活シーンで食育を考える機会とする。

**健康と体づくりのため
の食育を学ぶ場**

子どもから大人まで健康で豊かな食生活を送ることができるよう、栄養バランスの良い食事や食を通じた健康増進、体づくりなど、食に関する正しい知識を学べる機会とする。

富山の多彩な食の魅力を発信

美味しい水、海の幸・山の幸など豊富な食材、食文化、伝統料理など、富山ならではの食の魅力を全国にPRし、県民にもこの「当たり前幸せ」を実感してもらう機会とするとともに、国の「みどりの食料システム戦略」も踏まえ、持続可能な農林水産業や食の実現に向けて「環境・エネルギー先端県とやま」において考える機会とする。

対応するコンテンツ

**子どもの食への
関心を持つきっかけづくり
キャラクターショー**

| | | |
|----|---------------------------------------|------|
| 日程 | 6/25 (日) | ステージ |
| 場所 | 東館 イベントステージ | |
| 内容 | アンパンマンのキャラクターショーを実施。 (食をテーマに設定) | |
| 狙い | 親子連れの集客を図るとともに、子どもたちが食への関心を持つきっかけを創出。 | |

**健康づくりや栄養について
体験しながら学ぼう
富山食育ワークショップ**

| | | |
|----|---|---------|
| 日程 | 6/24 (土)・25 (日) | ワークショップ |
| 場所 | 西館 ワークショップスペース | |
| 内容 | 公募や県内企業・団体の協力により、 食育の取り組み をテーマとしたワークショップを実施。 <主な内容> ・酵素の分解実験で、良く噛む食事の見直しを図るワークショップ | |
| 狙い | 体験を通して、健康や栄養面について学ぶことで、 健全な食生活を実践するためのきっかけ を創出。 | |

**富山の青果物を
おいしく食べよう
北陸農政局主催セミナー**

| | | |
|----|---|------|
| 日程 | 6/25 (日) | セミナー |
| 場所 | 東館2階 大会議室 | |
| 内容 | 北陸農政局の主催により、「富山の野菜と果物(仮)」をテーマとしたセミナーを実施。 | |
| 狙い | 青果物の魅力を全国の消費者に向けて発信し、 青果物の消費拡大、高収益農業の振興 を図る。 | |

**富山の魚知ってますか
アクアリウムの展示**

| | | |
|----|-----------------------------------|----------|
| 日程 | 6/24 (土)・25 (日) | フロアコンテンツ |
| 場所 | ホワイエ | |
| 内容 | 富山湾の魚を展示する アクアリウム を会場内に設置。 | |
| 狙い | 富山湾の魚について理解を深める。 | |

**取組みやすい
食育を学ぼう
富山食育セミナー**

| | | |
|----|---|------|
| 日程 | 6/24 (土)・25 (日) | セミナー |
| 場所 | 東館2階 大会議室 | |
| 内容 | 公募や県内企業・団体の協力により、 食育の取組み をテーマとしたセミナー・講演を実施。 <主な内容> ・食品ロス削減のための賢い食品冷凍術を学ぶセミナー | |
| 狙い | 様々なライフスタイルに応じた 取組みやすい食育 を、各テーマごとに学び、様々な生活シーンで食育を考えるきっかけとする。 | |

**優良活動の表彰
食育活動表彰表彰式**

| | | |
|----|--|------|
| 日程 | 6/24 (土) | ステージ |
| 場所 | 東館 イベントステージ | |
| 内容 | 第7回食育活動表彰の表彰式を開催。 | |
| 狙い | 農林漁業、食品製造・販売等その他事業活動、教育活動又はボランティア活動を通じて、 食育の推進に取り組む者の功績 を称えるとともに、その取組み内容を広く周知し、 食育を推進する優れた取組み を全国に波及させる。 | |

<主なブース出展内容> ※調整中の内容含む

- **食育全般ゾーン**
 - ・野菜の皮などを使った食ロス料理の展示
 - ・県内各市町村の学校給食の展示 ・家庭料理検定の体験
 - ・食の生産から廃棄に至るまでの環境負荷低減に係る取組み紹介
 - ・飼料の展示、家畜ごとの飼料が学べるクイズ
 - ・パックご飯のアレンジレシピ紹介 ・防災食に関するクイズ、実演
 - ・国、各自治体、企業の食育の取組み紹介
- **健康と体づくりゾーン**
 - ・SATシステムを活用した食事診断・栄養指導、健康相談
 - ・フレイル予防に向けた魚肉たんぱく摂取のPR
 - ・骨の健康のための食育講座 ・歯科からの食育
 - ・ベジチェックによる推定野菜摂取量の測定
- **富山の食のPRゾーン**
 - ・県内各市町村の伝統料理の展示 ・「富山やくぜん」の取組み紹介
 - ・富山のさかな紹介 ・県内生産者による野菜・農産加工品等の販売
 - ・とやま和牛「酒粕育ち」、とやまポークの販売
 - ・県産食材を活用した新たなローカルフードの販売 (大学・企業のコラボ)

**身近な食育を
体験しよう
富山食育ワークショップ**

| | | |
|----|---|---------|
| 日程 | 6/24 (土)・25 (日) | ワークショップ |
| 場所 | 西館 ワークショップスペース | |
| 内容 | 公募や県内企業・団体の協力により、 食育の取組み をテーマとしたワークショップを実施。 <主な内容> ・食育講座とウィナーの飾り切り教室の出前授業方式のワークショップ ・ペーパークラフト等による食や食文化の創作・工作ワークショップ | |
| 狙い | 体験を通して、楽しみながら食についての理解を深め、様々な生活シーンで食育を考えるきっかけとする。 | |

3つのコンセプトに共通のコンテンツ

**「食とウェルビーイング」
富山食育シンポジウム**

| | | |
|----|---|------|
| 日程 | 6/24 (土) | ステージ |
| 場所 | 東館 イベントステージ | |
| 内容 | 「食とウェルビーイング」をテーマとして、ウェルビーイングに関する有識者や県内の農林漁業関係者等の出演で、 基調講演、パネルディスカッション を実施。 | |
| 狙い | 食のブランド化、健康・体づくり、農林漁業の魅力・大切さなどについて、 富山において考える機会 を創出し、 富山の豊かさを県民自身に実感 してもらう機会とする。 | |

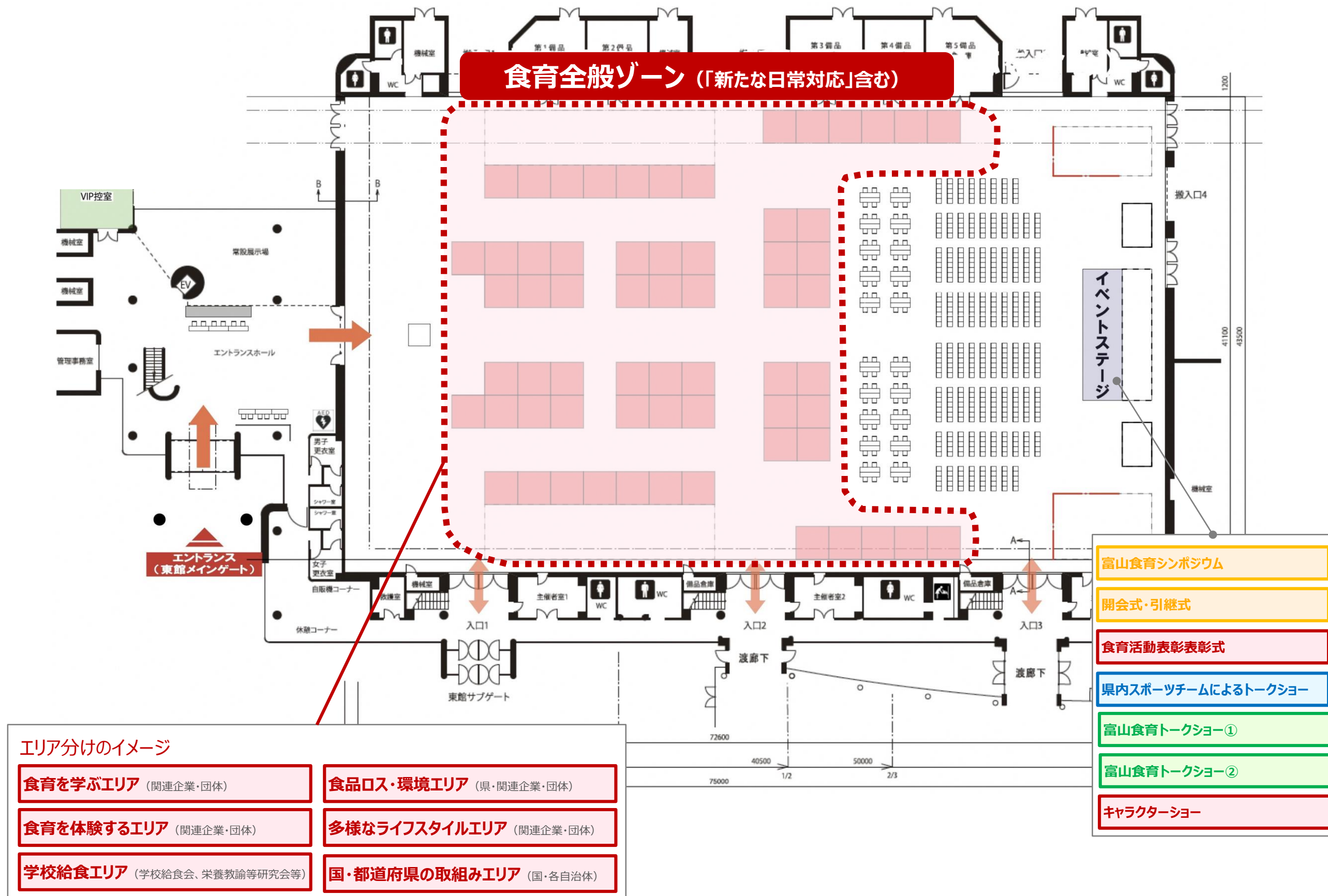
**各団体や企業の
取り組みを知ろう
団体・企業によるブース出展**

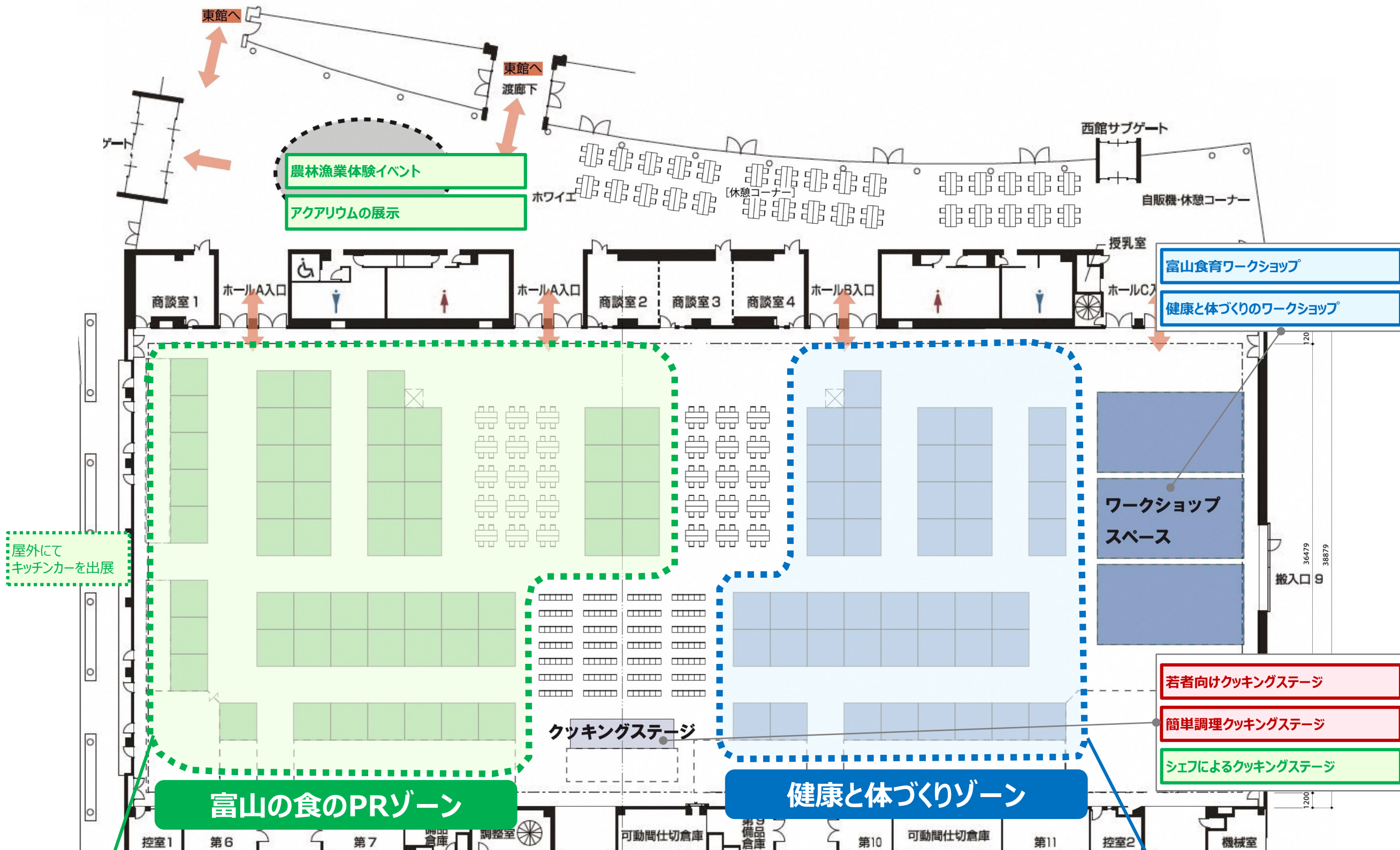
| | | |
|----|---|----------|
| 日程 | 6/24 (土)・25 (日) | フロアコンテンツ |
| 場所 | 東館・西館フロア | |
| 内容 | 全国や県内の食育関係団体や食育に取り組む企業が展示・体験ブースを出展。 大会コンセプトの項目ごとにエリア分けをしてレイアウト。 参加者がストーリー立てで理解できるようにする。 | |
| 狙い | <ul style="list-style-type: none"> ● 食育全般ゾーン ● 健康と体づくりゾーン ● 富山の食のPRゾーン | |

**家族で楽しもう
スタンプラリー**

| | | |
|----|--|----------|
| 日程 | 6/24 (土)・25 (日) | フロアコンテンツ |
| 場所 | 東館・西館フロア | |
| 内容 | ブース等に設置したスタンプを集めて、 抽選で県産品等を贈呈するスタンプラリー を実施。 | |
| 狙い | 子どもから大人まで幅広い世代が、 楽しみながら食育について学ぶ機会 を創出。 | |

<企画委員意見>
●スタンプラリーのようなゲーム性があるものは、子どもはおもしろいと思う。





屋外にて
キッチンカーを出展

富山の食のPRゾーン

健康と体づくりゾーン

エリア分けのイメージ

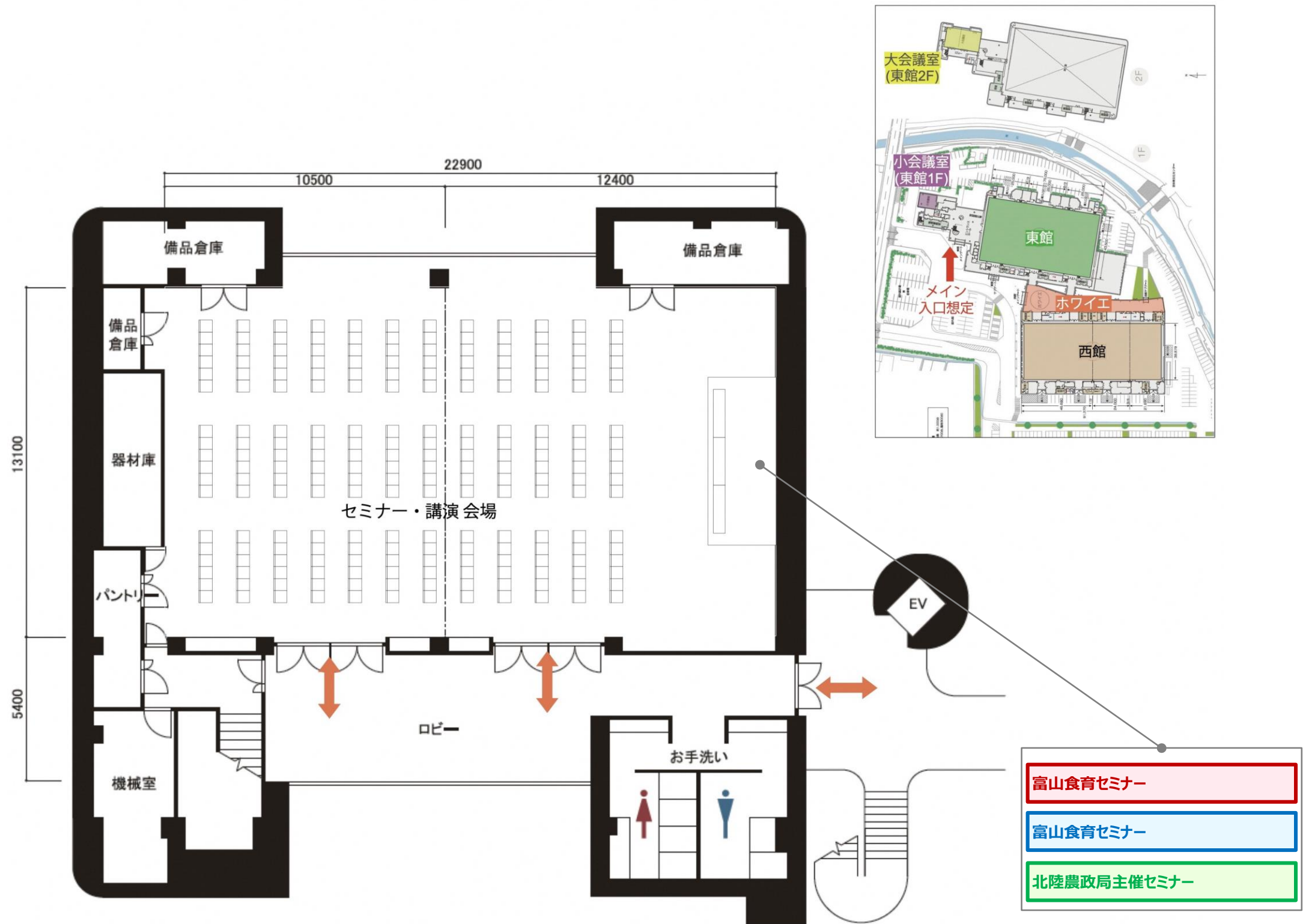
- 物販・飲食エリア (関連企業・団体、飲食店等)
- 郷土料理・食文化エリア (関連企業・団体)

- 富山ブランドPRエリア (関連企業・団体)
- 富山の農林水産業エリア (県農林水産部、市町村、関連団体)

エリア分のイメージ

- 栄養バランスを学ぶエリア (関連企業・団体)

- 健康と体づくりの食エリア (関連企業・団体)



| | | 本番 10:00~17:00 | | | | | | | | |
|----------|-------|--|-----------|----------|------------|-------------------|----------|---------|--------|-------|
| 会場 | | 東館 | | | 西館 | | | 屋外 | 県内 | |
| | | イベントステージ | 大会議室 | フロアコンテンツ | クッキングステージ | ワークショップ | フロアコンテンツ | お祭り広場 | バスツアー | |
| 6月24日(土) | 10:00 | 開会式・食育活動表彰式 | 富山食育セミナー① | 出展ブース物販 | 体験イベント会場展示 | 県内シェフによるクッキングステージ | ワークショップ | 出展ブース物販 | キッチンカー | バスツアー |
| | 11:00 | | | | | | | | | |
| | 12:00 | 富山食育トークショー① | 富山食育セミナー② | 出展ブース物販 | 体験イベント会場展示 | 県内シェフによるクッキングステージ | ワークショップ | 出展ブース物販 | キッチンカー | バスツアー |
| | 13:00 | 料理教室① (冒頭30分中継) | | | | | | | | |
| | 14:00 | 県内スポーツチームによるトークショー① (富山県内スポーツチーム2~3団体) | 富山食育セミナー③ | 出展ブース物販 | 体験イベント会場展示 | 著名人によるクッキングステージ | ワークショップ | 出展ブース物販 | キッチンカー | バスツアー |
| | 15:00 | 料理教室② 中継 | | | | | | | | |
| | 16:00 | 富山食育シンポジウム テーマ：食とウェルビーイング | | | | | | | | |
| | 17:00 | | | | | | | | | |

| 会場 | 時間 | 内容 |
|------------|-------|-----------------|
| 富山調理製菓専門学校 | 10:00 | |
| 料理教室 | 11:00 | |
| | 12:00 | 料理教室① (冒頭30分中継) |
| | 13:00 | |
| | 14:00 | |
| | 15:00 | 料理教室② (冒頭30分中継) |
| | 16:00 | |
| | 17:00 | |

| | | 本番 10:00~16:00 | | | | | | | | |
|----------|--------|--|-------------|----------|------------|---------------------|----------|---------|--------|-------|
| 会場 | | 東館 | | | 西館 | | | 屋外 | 県内 | |
| | | イベントステージ | 大会議室 | フロアコンテンツ | クッキングステージ | ワークショップ | フロアコンテンツ | お祭り広場 | バスツアー | |
| 6月25日(日) | 10:00 | 県内スポーツチームによるトークショー② (富山県内スポーツチーム2~3団体) | 北陸農政局主催セミナー | 出展ブース物販 | 体験イベント会場展示 | 著名な料理家によるクッキングステージ① | ワークショップ | 出展ブース物販 | キッチンカー | バスツアー |
| | 11:00 | | | | | | | | | |
| | 12:00 | キャラクターショー① | 富山食育セミナー④ | 出展ブース物販 | 体験イベント会場展示 | 著名な料理家によるクッキングステージ② | ワークショップ | 出展ブース物販 | キッチンカー | バスツアー |
| | 13:00 | 料理教室③ (冒頭30分中継) | | | | | | | | |
| | 14:00 | 富山食育トークショー② | | | | | | | | |
| | 15:00 | 料理教室④ 中継 | | | | | | | | |
| | 16:00 | 引継式 | | | | | | | | |
| | | キャラクターショー② | | | | | | | | |
| | クロージング | | | | | | | | | |

| 会場 | 時間 | 内容 |
|------------|-------|-----------------|
| 富山調理製菓専門学校 | 10:00 | |
| 料理教室 | 11:00 | |
| | 12:00 | 料理教室③ (冒頭30分中継) |
| | 13:00 | |
| | 14:00 | |
| | 15:00 | 料理教室④ (冒頭30分中継) |
| | 16:00 | |

<凡例> 県実行委員会 所管 農林水産省 (北陸農政局含む) 所管 公募により 実施団体を募集