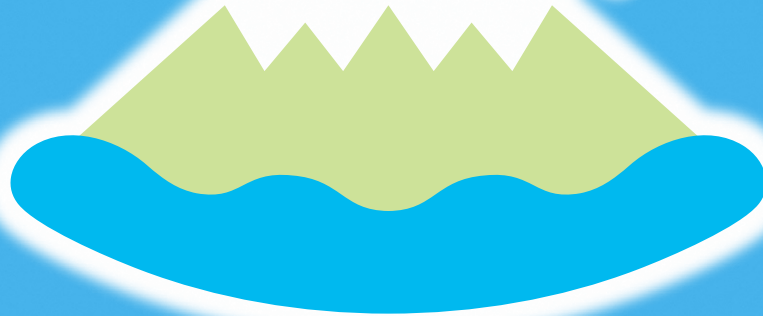
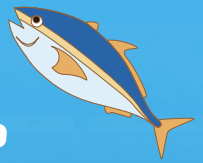


第18回 **食育** 推進全国大会

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
～未来へつなげよう 幸せの基盤～



2023年

6/24 **土**・25 **日**

10:00-17:00

10:00-16:00

メイン
会場

富山産業展示館
(テクノホール)

入場
無料

料理教室
会場

富山調理製菓専門学校

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

後援：内閣府、消費者庁、文部科学省、厚生労働省、全国知事会、全国都道府県議会議長会、全国市長会、
全国市議会議長会、全国町村会、全国町村議会議長会

大会公式
サイトは
こちら！





東館

西館

10:00

午前

12:00

午後

17:00

イベント
ステージ

大会議室

クッキング
ステージ

ワーク
ショップ
①

ワーク
ショップ
②

スポーツチーム
ワークショップ

選手と一緒に
体を動かそう!

10:15~11:30

開会式・
食育活動表彰式

11:00~12:30

富山食育セミナー
「多様な食育推進
ストラテジー」

10:30~11:00 料理教室
富山調理製菓専門学校から中継

11:00~12:00

クッキングステージ
「ひと手間
加えて簡単・
栄養満点料理」

試食
あり!

浜名ランチ氏

10:40 試食券の抽選
ステージ前で受付します



11:30~13:00

「親子で
富山の旬野菜
を知ろう!」

11:30~12:30

富山
グラウジーズ



12:00~13:00

富山食育
トークショー①



安田美沙子氏 池田航氏

「富山の魅力と
ライフスタイルに
合った食生活」

「富山の食」
「家庭での食・中食・外食」



12:10~12:40

「酵素の実験
・玄米酵素」

13:30~14:30

「五感と心で
味わう
体験型教育」

自分の
五感力を知り
食べ方が
変わる!



11:30~13:00

14:00~15:30

「ペーパー
クラブで
学ぶ食品表示」

14:00~15:00

KUROBE
アクア
フェアリーズ



13:30~15:05

富山食育
シンポジウム
「食と
ウェルビーイング」

13:45~14:45

富山食育セミナー
「野菜を上手に
活用して賢く楽しい
アンチエイジング
ダイエット」

14:30~15:00 料理教室
富山調理製菓専門学校から中継

15:00~16:00

クッキングステージ
「栄養バランス抜群・
一人暮らしの
おうち料理」

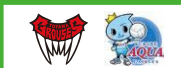
試食
あり!

池田航氏

14:40 試食券の抽選
ステージ前で受付します

15:30~16:30

県内スポーツチーム
による
トークショー①



15:40~16:20

富山食育セミナー
「海や魚を食卓で
楽しむ方法」

※入場者多数の場合、入場を制限する場合があります。※プログラムの内容・時間は予告なく変更する場合があります。



東館

西館

10:00

午前

12:00

午後

16:00

イベント ステージ	大会議室	クッキング ステージ	ワーク ショップ ①	ワーク ショップ ②	スポーツチーム ワークショップ
オープニング 10:15~11:15	10:30~11:45	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	11:30~12:30	11:00~12:00	10:30~11:30
県内スポーツチーム による トークショー②	北陸農政局主催 「野菜・果物深掘り! セミナー ～おいしいを 楽しく学ぶ～」	11:30~12:30 クッキングステージ (洋食) 「富山の食材活用! 洋食の匠クッキング」	11:30~12:30 「小・中学生向け スポーツ栄養・ 食育講座」	「食育工作・ ペーパー クラフト」	アランマール 富山
11:45~12:15	12:20~13:00	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		12:30~13:30
ドラえもんショー①	富山食育セミナー 「食品ロスをなくす 冷凍術セミナー」	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		カタール富山
13:30~14:30	13:30~15:00	13:45~14:15 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	14:00~15:30		14:30~15:30
さかなクン 富山食育 トークショー② 「ギョギョッと おいしい! 魅力いっぱい 富山湾」	講演会 「台湾風味館_ 食農教育」	14:15~15:15 クッキングステージ (和食) 「県内料理人による おうち和食 クッキング」	「五感と 心で味わう 体験型教育」		富山GRN サンダーバース
14:30~15:00 引継式		13:55 試食券の抽選 ステージ前で受付します			
15:00~15:30					
ドラえもんショー②					
クロージング					

大会議室	大会議室	クッキング ステージ	ワーク ショップ ①	ワーク ショップ ②	スポーツチーム ワークショップ
10:30~11:45	10:30~11:45	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	11:30~12:30	11:00~12:00	10:30~11:30
北陸農政局主催 「野菜・果物深掘り! セミナー ～おいしいを 楽しく学ぶ～」	北陸農政局主催 「野菜・果物深掘り! セミナー ～おいしいを 楽しく学ぶ～」	11:30~12:30 クッキングステージ (洋食) 「富山の食材活用! 洋食の匠クッキング」	11:30~12:30 「小・中学生向け スポーツ栄養・ 食育講座」	「食育工作・ ペーパー クラフト」	アランマール 富山
12:20~13:00	12:20~13:00	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		12:30~13:30
富山食育セミナー 「食品ロスをなくす 冷凍術セミナー」	富山食育セミナー 「食品ロスをなくす 冷凍術セミナー」	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		カタール富山
13:30~15:00	13:30~15:00	13:45~14:15 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	14:00~15:30		14:30~15:30
講演会 「台湾風味館_ 食農教育」	講演会 「台湾風味館_ 食農教育」	14:15~15:15 クッキングステージ (和食) 「県内料理人による おうち和食 クッキング」	「五感と 心で味わう 体験型教育」		富山GRN サンダーバース
		13:55 試食券の抽選 ステージ前で受付します			

クッキング ステージ	大会議室	クッキング ステージ	ワーク ショップ ①	ワーク ショップ ②	スポーツチーム ワークショップ
10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	10:30~11:45	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	11:30~12:30	11:00~12:00	10:30~11:30
10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	北陸農政局主催 「野菜・果物深掘り! セミナー ～おいしいを 楽しく学ぶ～」	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	11:30~12:30 「小・中学生向け スポーツ栄養・ 食育講座」	「食育工作・ ペーパー クラフト」	アランマール 富山
11:30~12:30	12:20~13:00	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		12:30~13:30
11:30~12:30 クッキングステージ (洋食) 「富山の食材活用! 洋食の匠クッキング」	富山食育セミナー 「食品ロスをなくす 冷凍術セミナー」	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		カタール富山
13:45~14:15 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	13:30~15:00	13:45~14:15 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	14:00~15:30		14:30~15:30
14:15~15:15 クッキングステージ (和食) 「県内料理人による おうち和食 クッキング」	講演会 「台湾風味館_ 食農教育」	14:15~15:15 クッキングステージ (和食) 「県内料理人による おうち和食 クッキング」	「五感と 心で味わう 体験型教育」		富山GRN サンダーバース
13:55 試食券の抽選 ステージ前で受付します		13:55 試食券の抽選 ステージ前で受付します			

ワーク ショップ ①	大会議室	クッキング ステージ	ワーク ショップ ①	ワーク ショップ ②	スポーツチーム ワークショップ
11:30~12:30	10:30~11:45	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	11:30~12:30	11:00~12:00	10:30~11:30
11:30~12:30 「小・中学生向け スポーツ栄養・ 食育講座」	北陸農政局主催 「野菜・果物深掘り! セミナー ～おいしいを 楽しく学ぶ～」	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	11:30~12:30 「小・中学生向け スポーツ栄養・ 食育講座」	「食育工作・ ペーパー クラフト」	アランマール 富山
13:30~14:30	12:20~13:00	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		12:30~13:30
13:30~14:30 「五感と 心で味わう 体験型教育」	富山食育セミナー 「食品ロスをなくす 冷凍術セミナー」	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		カタール富山
14:00~15:30	13:30~15:00	13:45~14:15 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	14:00~15:30		14:30~15:30
「食育講義と ウイナー 飾り切り教室」	講演会 「台湾風味館_ 食農教育」	14:15~15:15 クッキングステージ (和食) 「県内料理人による おうち和食 クッキング」	「食育講義と ウイナー 飾り切り教室」		富山GRN サンダーバース
		13:55 試食券の抽選 ステージ前で受付します			

ワーク ショップ ②	大会議室	クッキング ステージ	ワーク ショップ ①	ワーク ショップ ②	スポーツチーム ワークショップ
11:00~12:00	10:30~11:45	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	11:30~12:30	11:00~12:00	10:30~11:30
11:00~12:00 「食育工作・ ペーパー クラフト」	北陸農政局主催 「野菜・果物深掘り! セミナー ～おいしいを 楽しく学ぶ～」	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	11:30~12:30 「小・中学生向け スポーツ栄養・ 食育講座」	「食育工作・ ペーパー クラフト」	アランマール 富山
13:30~14:30	12:20~13:00	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		12:30~13:30
13:30~14:30 「五感と 心で味わう 体験型教育」	富山食育セミナー 「食品ロスをなくす 冷凍術セミナー」	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		カタール富山
14:00~15:30	13:30~15:00	13:45~14:15 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	14:00~15:30		14:30~15:30
「食育講義と ウイナー 飾り切り教室」	講演会 「台湾風味館_ 食農教育」	14:15~15:15 クッキングステージ (和食) 「県内料理人による おうち和食 クッキング」	「食育講義と ウイナー 飾り切り教室」		富山GRN サンダーバース
		13:55 試食券の抽選 ステージ前で受付します			

ワーク ショップ ①	大会議室	クッキング ステージ	ワーク ショップ ①	ワーク ショップ ②	スポーツチーム ワークショップ
11:30~12:30	10:30~11:45	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	11:30~12:30	11:00~12:00	10:30~11:30
11:30~12:30 「小・中学生向け スポーツ栄養・ 食育講座」	北陸農政局主催 「野菜・果物深掘り! セミナー ～おいしいを 楽しく学ぶ～」	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	11:30~12:30 「小・中学生向け スポーツ栄養・ 食育講座」	「食育工作・ ペーパー クラフト」	アランマール 富山
13:30~14:30	12:20~13:00	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		12:30~13:30
13:30~14:30 「五感と 心で味わう 体験型教育」	富山食育セミナー 「食品ロスをなくす 冷凍術セミナー」	11:10 試食券の抽選 ステージ前で受付します	13:30~14:30		カタール富山
14:00~15:30	13:30~15:00	13:45~14:15 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継	14:00~15:30		14:30~15:30
「食育講義と ウイナー 飾り切り教室」	講演会 「台湾風味館_ 食農教育」	14:15~15:15 クッキングステージ (和食) 「県内料理人による おうち和食 クッキング」	「食育講義と ウイナー 飾り切り教室」		富山GRN サンダーバース
		13:55 試食券の抽選 ステージ前で受付します			

セミナー・講演会・ワークショップも当日参加OK!

遊びにきてね!



きときと君
ぶりと君
©富山県

クイズ Q2

ベビーカー
置き場



A なるほど!なっとく!
食材や五感で学ぶエリア

B 食育とは!
基礎から学ぼうエリア

C 安心の仕組み!食品安全エリア

D にっぽんの食!
和食・伝統料理エリア

E 楽しく体験!
こどもたちの食育エリア



インフォメーション

エントランス
(東館メインゲート)

2F大会議室

出展者リスト

● A なるほど! なっとく! 食材や五感で学ぶエリア
 ● B 食育とは! 基礎から学ぼうエリア
 ● C 安心の仕組み! 食品安全エリア
 ● D っぽんの食! 和食・伝統料理エリア
 ● E 楽しく体験! こどもたちの食育エリア

出展団体名	テーマ	種類	番号
(一財) 日本鯨類研究所	鯨は日本の食文化: くじらは日本の伝統食材	A	1
JF 全漁連	全国のおいしいお魚MAP公開&乾海苔炙り体験!	A	2
日本ハム(株)	食育出前授業のご紹介 ウィンナーやハムの飾り切りを伝授!	A	3
(独) 農畜産業振興機構	農畜産物(食肉、牛乳・乳製品、野菜、砂糖、でん粉)の正しい知識を広げよう!	A	4
(一社) 日本畜産副産物協会 後援: (公社) 日本食肉協議会	もつ・ホルモンに関する冊子・レシピの配布	A	5
(一社) 大日本水産会 魚食普及推進センター	身近な魚介類で、人生で一度でも多く、楽しい幸せな食卓を!	A	6
(一社) 日本乳業協会	もっと知って、飲もう、食べよう牛乳・乳製品	A	7
全国製麩工業会	お麩は日本伝統の植物たん白食品、その価値を見直そう!	A	8
全国小麦粉分離加工協会	パンが膨らむのはなぜ?小麦粉からグルテンを取り出して焼いてみる	A	9
(株) ウーケ	ご飯の大切さを改めて知ろう パックごはんでは健やかで豊かな食卓	A	10
グリコ栄養食品(株)	国産米粉で日本の食のミライを明るくしよう!	A	11
(同) KAKOI	健康と美味しさの両立!食物アレルギーと米粉について学ぼう!	A	12
キッコーマン	おいしい記憶をつくりたい。	A	13
(一社) 日本食品添加物協会	もっと知ってほしい食品添加物のあれこれ	A	14
NPO法人日本茶インストラクター協会	簡単!美味しい!おうちで日本茶を楽しもう!	A	15
中部飼料(株)	本物を見てみよう!クイズで発見!エサのひみつ	A	16
(株) 伊藤園	水出しのお茶の「おいしさ・楽しさ」をお届けします!!	A	17
ファーム・インさぎ山	今だからこそ、田んぼ体験してみませんか?田んぼの食と農と環境	A	18
学習院女子大学環境教育センター フードコンシャスネスプロジェクト	味わい教育 ~五感と心で感じるとおいしくなる魔法!~	A	19
(一社) フードコンシャスネス研究所	フードコンシャスネス教育 -味わい力であなたの食べ方変わります-	A	20
食育スクール「青空キッチン」	「正しい食は子どもの将来を輝かせる」をテーマとした活動の認知	B	21
富山県婦人会	あなたの食事は大丈夫?	B	22
(株) 群羊社	だれでも、簡単に、楽しく! エデュテイメント型食育教材	B	23
(一社) 農山漁村文化協会 東海北陸近畿支部	食材を知る活動と育んできた知恵を見直す活動を出版物で応援!	B	24
新書館	農家エッセイコミック「百姓貴族」(荒川弘著)で食育を学ぼう!	B	25
NPO 法人日本食育協会	食育の実践とスポーツ食育について	B	26
(学) 服部学園 服部栄養専門学校	みんなの食育力を試してみよう!ハトリ食育クイズ	B	27
NPO 日本食育インストラクター協会	みんなで考えて楽しもう♪ 食育クイズ&食育ビンゴ!	B	28
(一社) 日本農林規格協会	JAS マークをご存じですか?暮らしにいかそう JAS マーク	C	29
(一社) ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会	「わかりにくさ」発見! パッケージの健康診断をしませんか?	C	30
富山県食品安全推進本部	知ろう!学ぼう!食品安全	C	31
(公社) 調理技術技能センター (公社) 日本全職業調理士協会	地元の食材を使った地産地消の郷土料理・会席料理等の展示	D	32
日本 educe 食育総合研究所	子どもに伝える和食	D	33
(公社) 日本調理師連合会	地産地消の日本料理! 富山・大阪の会席料理	D	34
(公社) 全国調理師養成施設協会	日本のハレの日の食文化「お雑煮」を知ろう、食べよう、楽しもう!	D	35
(一社) 和食文化国民会議	伝えよう、和食文化を。~ 2023年「ユネスコ登録10周年」~	D	36

出展者リスト

A なるほど! なっとく! 食材や五感で学ぶエリア
 B 食育とは! 基礎から学ぼうエリア
 C 安心の仕組み! 食品安全エリア
D にっぽんの食! 和食・伝統料理エリア
 E 楽しく体験! こどもたちの食育エリア

出展団体名	テーマ	種類	番号
(一社) 日本昆布協会	富山から広げる昆布の魅力	D	37
(一社) 全国削節工業協会	削りぶしで広がる和食の文化 ~削りぶしの種類と用途を学ぶ~	D	38
(一社) 日本鯉節協会	かつおぶしてすごいんだ ~その歴史と食文化、栄養をみる	D	39
いただきます.info、三信化工 はしわたし研究所、エコが見える学校	あそんで、つくって、食育! 食や食文化の工作・すごろく・VR	E	40
いただきます.info、三信化工 はしわたし研究所、エコが見える学校	あそんで、つくって、食育! 食や食文化の工作・すごろく・VR	E	41
いただきます.info、三信化工 はしわたし研究所、エコが見える学校	あそんで、つくって、食育! 食や食文化の工作・すごろく・VR	E	42
(株) クリハラ	おいしい! 楽しい! やさいのペン JoyVege! でお絵かき体験	E	43
(一社) キッズキッチン協会	箸スキルチェック! 豆つまみ選手権&米粉について学ぶ! (米粉ケーキ試食)	E	44
(株) メイト・メイトワールド (株)	子どもたちの“楽しく食べる”を応援します	E	45
(株) メイト・メイトワールド (株)	子どもたちの“楽しく食べる”を応援します	E	46
NPO法人 幼年教育・子育て支援推進機構	乳幼児を対象とした「食育」キャンペーン 2023-2024	E	47

両日共通イベント

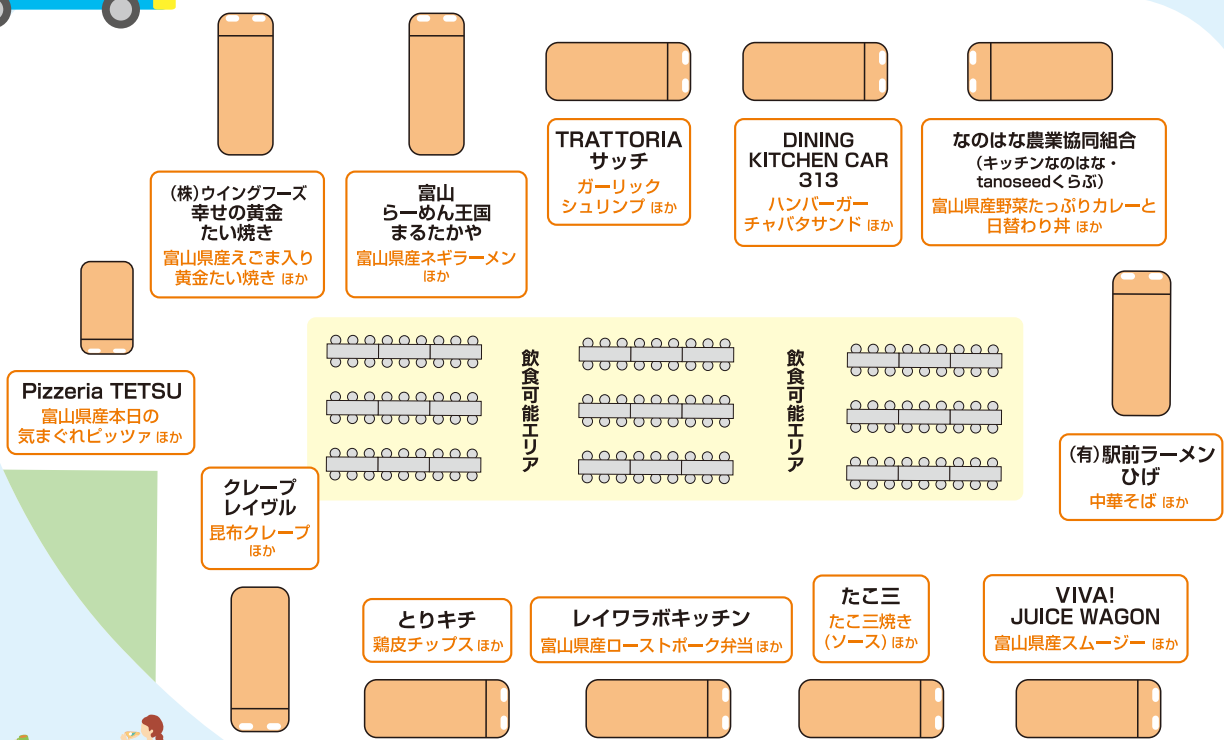
キッチンカー

駐車場「お祭り広場」

10:00-17:00 25日は16時まで



キッチンカーを配置した飲食エリアで富山の食の魅力をPRします! /



会場マップ 西館

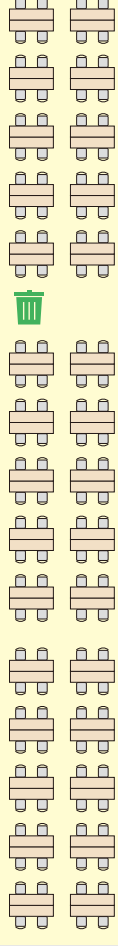
県産木材遊具
体験コーナー

出入口



クイズ Q3

飲食可能エリア



亚克力ウム



ワークショップ
③

ワークショップ
②

ワークショップ
①

クイズ
Q4

P 富山の食育を知ろう! 市町村エリア

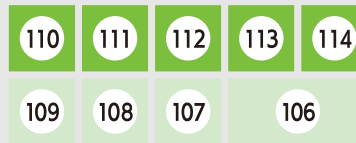
都道府県ポスター



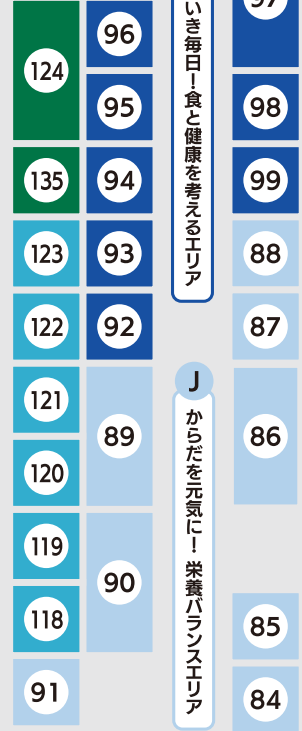
O 知ってほしいな! とやまの農林水産業エリア



M とやまの食! 郷土料理・食文化エリア



N 魅力いっぱい! 富山ブランドPRエリア

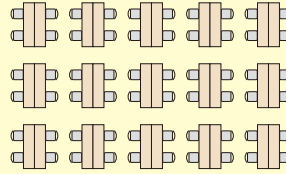


K いきいき毎日! 食と健康を考えるエリア

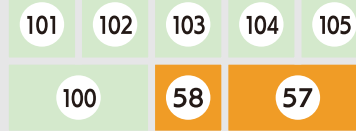
J からだを元気に! 栄養バランスエリア



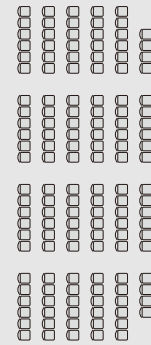
飲食可能エリア



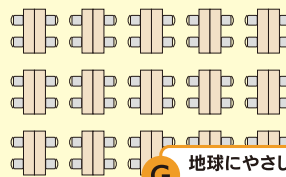
L おいしいとやま! 物販・飲食エリア



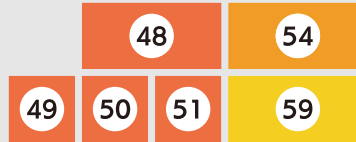
クッキング
ステージ



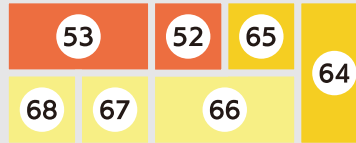
飲食可能エリア



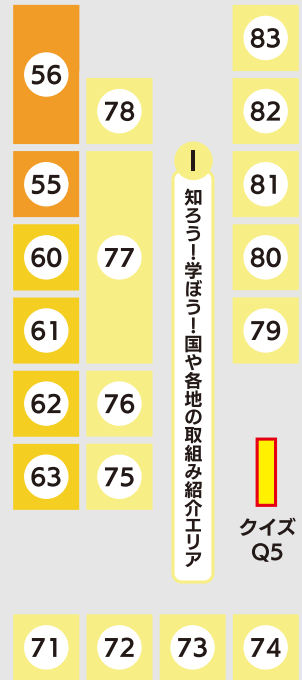
G 地球にやさしく!
食品ロス・環境エリア



F みんな大好き!
がっこう給食エリア



H おうちでやってみよう!
家庭での食育エリア



I 知ろう! 学ぼう! 国や各地の取組み紹介エリア

クイズ
Q5

東館

東館

えのきだけ
収穫体験
じゃがいも
収穫体験

海藻を用いた
押し葉体験
シロエビの
身抜き体験

農林水産業体験エリア

サブインフォメーション

シイタケの
菌打ち体験

回収コーナー

クイズラリー&
デジタル
スタンプラリー
抽選コーナー



出展者リスト

F みんな大好き! がっこう給食エリア G 地球にやさしく! 食品ロス・環境エリア H おうちでやってみよう! 家庭での食育エリア
I 知ろう! 学ぼう! 国や各地の取組み紹介エリア J からだを元気に! 栄養バランスエリア

出展団体名	テーマ	種類	番号
大享食育協会	食育 in 台湾	F	48
(公財) 富山県学校給食会	富山県の特徴を生かした給食	F	49
(有) 全国学校給食協会	給食から食育を発信する!	F	50
学校パン給食推進協議会・全日本パン協同組合連合会	パン給食の歴史及び推進、全国の特徴あるパンの紹介	F	51
(公財) 学校給食研究改善協会	未来を担う子どもたちへ ~食育の更なる充実を目指して~	F	52
富山県栄養教諭等研究会	学校給食を中心とした食育	F	53
NPOエコーラボ	持続可能な食を考える -いしかわの資源を活かした環境食育-	G	54
(株) 勤労食	国産野菜使用! パクッと食べられるスプーン!	G	55
(一社) 日本食育 HED カレッジ・日本食育防災士連盟	【食育×防災×SDGs】おいしく楽しく備えよう!	G	56
富山県食品ロス・食品廃棄物削減推進県民会議	食品ロスを削減しよう! フードドライブの食品も受け付けます!	G	57
富山県食生活改善推進連絡協議会	食材丸ごと使い切りで元気いっぱい健康生活!	G	58
希望(のぞみ)食品(株)	災害への備え いざという時に役立つ食品	H	59
ホリスティックスタイル(マインドフードコーディネーター)	ごはんの役割って何だろう? 「好きなごはん」を思い出すことから始める食育	H	60
はばたけラボ	はばたけチャレンジ、してる?できる? お手伝い	H	61
「弁当の日」応援プロジェクト	ひろがれ! 子どもが作る弁当の日	H	62
農林水産省後援 家庭料理検定	家庭料理がキホンでしょ? ~料検にチャレンジ!~	H	63
モランボン	親子でつくろう! 簡単、楽しく美味しい手づくり餃子教室!	H	64
(公社) 全国学校栄養士協議会	未来を担う子どもたちへ ~食育の更なる充実をめざして~	H	65
台湾行政院農業委員会水土保持局	台湾風味館 - 現地の味わいは人と食物、土地、文化のつながり	I	66
NPO法人 国連 UNHCR 協会	難民の現状と難民キャンプでの食生活を知っていただきたい。	I	67
(一社) 日本食育学会	学会活動や食育推進企業・団体認定制度など取組をご紹介します。	I	68
文部科学省	何問正解できるかな? 食育クイズ! ~学校における食育について~	I	69
厚生労働省	適切な食生活で健康寿命をのばそう!	I	70
消費者庁(食品ロス削減・エシカル消費)	エシカル消費の普及・食品ロス削減の推進	I	71
消費者庁(食品安全)	知ろう、学ぼう、食品の安全	I	72
農林水産省	「和食;日本人の伝統的な食文化」を未来に伝えよう!	I	73
農林水産省北陸農政局	野菜・果物 生産から消費まで	I	74
大阪府	おおさかクイズ! ワクワク EXPO in OSAKA	I	75
東京都 墨田区	夢をカタチに! 手間かけて みんなでつくる すみだの食育	I	76
すみだ食育 good ネット	食で! 育む!	I	77
三重県	「みえの食育」をテーマにした展示や伊勢茶の試飲体験を行います。	I	78
宮城県大崎市	世界農業遺産「大崎耕土」豊富な食材と食文化をご紹介します!	I	79
福井県	食育の“祖”石塚左玄のふるさと福井の食をご紹介します!	I	80
福井の大豆な会	姿を変える「越前大豆」!	I	81
JA グループ和歌山	ココロとカラダへ届く、和歌山県産野菜と青梅のご紹介	I	82
JA わかやま	耕そう、大地と地域の未来	I	83
カゴメ(株)	野菜をとろう!	J	84
健康円【(株) 玄米酵素 特約店】	「玄米酵素の普及を通じ、食改善で真の健康をお届けする」	J	85
(公社) 富山県栄養士会	健康への一歩は食生活から! ~あなたの食事をサッと(SAT)診断~	J	86
(公社) 日本栄養士会	あなたに合った“間食”を提案! 牛乳とキウイのサンプリングも	J	87
(一社) 栄養改善普及会	クイズ形式で栄養三色を学んで健康に! ポスタープレゼント!	J	88
森永乳業(株)	乳で培った技術を活かし、お客さまの一生に寄り添いたい	J	89
名古屋学芸大学	シャーベル冒険記 ~街に忍び寄る危機、偏った食事の間を暴け!~	J	90
富山県厚生部健康対策室健康課	健康寿命日本一に向けた富山県の取組	J	91

出展者リスト

K いきいき毎日!食と健康を考えるエリア
 L おいしいとやま!物販・飲食エリア
 M とやまの食!郷土料理・食文化エリア
 N 魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア
 O 知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア
 P 富山の食育を知ろう!市町村エリア

出展団体名	テーマ	種類	番号
(一社)日本ソース工業会	「ウスターソース類」は魅力がいっぱい!	K	92
(一社)全国トマト工業会	“トマト加工品”は魅力がいっぱい!	K	93
タマゴ科学研究会	今こそ、タマゴの魅力再発見!タマゴの栄養と不思議を学んで、プレゼント貰っちゃおう!	K	94
野菜科学研究会	野菜を美味しく賢く食べて生き生き健康に過ごそう!	K	95
日清オイリオグループ(株)・キユーピー(株)	楽しく学ぼう!体に大切な油とマヨネーズのはたらきと食べかた	K	96
雪印メグミルク(株)	骨の健康応援!健康で生き生きとした毎日を送るために	K	97
(株)ニッスイ	筋肉は足りていますか?食べるだけで筋肉が増えるタンパク質があった。	K	98
(一社)富山県歯科医師会	歯科からの食育 乳幼児期からのお口の健康を育む!	K	99
地産地消弁当	地産地消弁当の販売	L	100
ますのすし本舗 源	県産食材・地産地消にこだわった富山ならではの食の提供	L	101
氷見ベジ	旬のおいしさ!ホクホク新じゃがと新玉ねぎのスパイスカレー	L	102
やおやハ〇九	安心・安全に、大自然をそのままお届けする	L	103
8abliish Toyama	身体に、地球にやさしいヴィーガン&グルテンフリースイーツ	L	104
JA全農とやま	地産地消&フードロス削減に貢献!~自慢の県産農畜産物をご紹介~	L	105
TLFプロジェクト	富山短期大学と日の出屋製菓が県産品を使ったコラボ商品を販売	L	106
富山中央青果(株)	地産地消!県内若手生産者の新鮮な野菜・加工品の販売	L	107
(有)土遊野(どゆうの)	販売循環型有機農家特製ミルクソフトクリームとキウイジェラート	L	108
(株)森の環	つままない毎日にはなびらたけ β-グルカン・ビタミンDを摂ろう。	L	109
(同)新村こうじみそ商店	塩糰をつくってみよう!!	M	110
(株)マツオ	素材の味を活かした安心、安全を追求した食材をお届けします。(物販)	M	111
日本醤油協会	「しょうゆもの知り博士の出前授業」と富山県産しょうゆの紹介	M	112
富山県醤油味噌工業協同組合	「しょうゆもの知り博士の出前授業」と富山県産しょうゆの紹介	M	113
富山県食生活改善推進連絡協議会	愛する富山の伝統料理(郷土料理)!みんなで守りつなごう!!	M	114
富山県市場戦略推進課	とやまの食の魅力(特産品・伝統料理・創作料理)を紹介	M	115
富山県水産加工業協同組合 青年部 蒲友会	富山の伝統的な蒲鉾文化の紹介及び今後への取り組み	M	116
(株)富冷	富山の郷土食 昆布め文化を全国へ	M	117
(一社)富山県食品産業協会	富山で生まれ育まれたおいしい食品を是非食べてみて下さい。	N	118
富山県米菓工業協同組合	富山米(新大正もち米やてんたく)と富山県米菓のPR	N	119
富山やくぜん普及推進会議	「富山のくすり」の伝統を活かした「富山やくぜん」の取組み紹介	N	120
富山県市場戦略推進課	富富富及び富山米の魅力発信	N	121
とやまジビエ	「とやまジビエ」の魅力	N	122
とやまの6次産業化	とやまの6次産業化、農家レストラン・観光農園の紹介	N	123
野菜ソムリエコミュニティ富山	富山県で生産している野菜・果物について知ろう	O	124
JA富山中央会	『国消国産』って何?	O	125
富山県有機農業研究会 ~食と農と未来を繋ぐTOYAMAPプロジェクト~	オーガニック給食から、持続可能な環境・社会を循環させ健康に繋げよう!	O	126
富山県青年農業者協議会	富山県内の若手農業者の取り組みを紹介します。	O	127
富山県学校農業クラブ連盟	農業高校は食育に力を入れています(SDGs、スマート農業の取り組みを通して)	O	128
ユウ・アクアライフ 海洋エンターテイメント事業部 TOYAMABAY Lab.	天然のいけす、富山湾の漁業と海の中をもっと知ろう!	O	129
富山県漁業協同組合連合会	富山湾で獲れる魚介類を使った料理レシピを展示・配布しています。	O	130
高岡市	高岡の「農の恵み」を発信します!~高岡の農産物等の紹介~	P	131
小矢部市	見て来て体験メルヘンおやべの食育!	P	132
砺波市	街の強さひきだすプロジェクト・となベジプロジェクト@全国大会	P	133
南砺市	なんと自然給食ものがたり ~有機農産物を使った学校給食の紹介~	P	134
富山県 農村整備課	農業生産の基盤を支える富山県の農業農村整備	O	135

富山食育トークショー

12:00-13:00 東館 イベントステージ  オンライン配信

安田美沙子さん・池田航さんによるトークステージ
富山の魅力と
ライフスタイルに合った食生活

見どころ 前半は、県出身の俳優池田航さんが安田美沙子さんに富山の食を紹介するかたちで、富山の地形や気候風土、多彩な魚、農産物がもたらす食の魅力、富山に根付いた食文化を発信します。後半は、食育インストラクターの資格を持つお二人の食育活動、中食や外食など様々な場面で心掛けていることなどを伺います。貴重で楽しいトークは必見です！



安田美沙子氏

タレント・女優
食育インストラクター資格取得



池田航氏

俳優(富山県南砺市出身)
食育インストラクター資格取得・
調理師免許取得

富山食育シンポジウム

食とウェルビーイング

見どころ ウェルビーイング研究の第一人者である予防医学研究者の石川善樹さんや、サステナビリティを意識して生産に取り組む農業者・漁業者等の活動に理解を深め、富山の豊かさを次世代に繋いでいくために自分たちができることを、みんなで考えてみませんか？

13:30-15:05 東館 イベントステージ  オンライン配信

基調講演 | 石川善樹氏

(公財)Well-being for Planet Earth代表理事

パネルディスカッションコーディネーター

前田 大介氏

前田薬品工業(株) 代表取締役社長

パネルディスカッション:パネリスト

河上 めぐみ氏 (農業者、(有)土遊野代表)

青沼 光氏
(畜産農家、県乳牛協会会長)

野口 和宏氏
(漁業者、白えび倶楽部発起人)

米原 恭子氏
(管理栄養士、県栄養士会副会長)

クッキングステージ

11:00-12:00

お笑いタレント・浜名ランチ氏による
ひと手間加えて簡単・栄養満点料理

見どころ ピーラーの魔術師と呼ばれる浜名ランチさんの時短・かんたん料理の実演、買ってきたおかずをひと手間であげるとするテクニックなどを紹介！

実演メニュー

- ・明太はんぺんチーズ・ぶり大根
- ・火を使わない、夏野菜のなんちゃって棒棒鶏



西館 クッキングステージ

 オンライン配信

15:00-16:00

“料理男子”俳優・池田航氏による
栄養バランス抜群・
一人暮らしのおうち料理

見どころ 料理をあまりしない男性や一人暮らしの方でも、楽しみながら料理するきっかけになります！

実演メニュー

- ・まるごとトマトの炊き込みご飯・シャリアピンステーキ風生姜焼き・ハーブチーズポテト



抽選で50名に試食をふるまいます

※抽選参加希望の方は各ステージ **開始20分前までに** ステージ前にお越しください

富山食育セミナー

東館 2F 大会議室

 オンライン配信

11:00-12:30 実施主体: 大享食育協会

多様な食育推進ストラテジー

見どころ 台湾の学校給食の紹介、台湾の食育計画 など

13:45-14:45 実施主体: 野菜科学研究会

野菜を上手に活用して賢く楽しい
アンチエイジングダイエット

見どころ 最新の栄養科学の知見に基づいた野菜の健康・栄養価値について解説

15:40-16:20 実施主体: (一社) 大日本水産会

海や魚を食卓で楽しむ方法

見どころ 生き物の大きさや形、色など美味しさだけでなく食材の楽しみ方を紹介 など

富山食育ワークショップ

西館 ワークショップスペース1・2

11:30-13:00 実施主体: キトキトごはん氷見

〈スペース2〉親子で富山の旬野菜を知ろう！

見どころ 野菜を使い、子供達がブラックボックスの中に手を入れて、野菜を言い当て、その野菜を使った調理体験

12:10-12:40 実施主体: 健康円【(株) 玄米酵素 特約店】

〈スペース1〉酵素の実験・玄米酵素

見どころ くず湯を攪拌、変化させ、酵素のチカラを目で見る実験・体験を行う

13:30-14:30 実施主体: 学習院女子大学環境教育センター フードコンシャスネスプロジェクト

〈スペース1〉五感と心で味わう体験型教育

見どころ アーモンドを観察し味わい自分の考えを記録し、五感の役割と自分の五感力を知るプログラム マインドフルイーティング

14:00-15:30 実施主体: 富山県食品安全推進本部

〈スペース2〉ペーパークラフトで学ぶ食品表示

見どころ オリジナルのお菓子の箱を作成し、食品表示の必要事項等を書いたり組み立てたりしながら、楽しく食品表示について学ぶ



©2023 ANAN And Tm.

富山食育トークショー

13:30-14:30 東館 イベントステージ オンライン配信

さかなクンによるトークステージ

「ギョギョッとおいしい！
魅力いっぱい富山湾」

見どころ 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を、さかなクンの軽快なトークで楽しみながら学べます！

さかなクン 東京海洋大学名誉博士・客員教授、農林水産省お魚大使
フードアクションニッポンメンバー、全国漁業協同組合連合会魚食普及推進委員

ドラえもんショー

パンドラボックスで
大パニック? **観覧無料**

東館 イベントステージ

① 11:45-12:15

② 15:00-15:30



©藤子プロ・小学館・テレビ朝日・シンエイ・ADK

北陸農政局主催セミナー

オンライン配信

10:30-11:45 **野菜・果物深掘り!セミナー**

東館 2F大会議室

～おいしいを楽しく学ぶ～

見どころ 青果物の豆知識(栄養、おいしい食べ方等)を題材としたセミナーを実施します。セミナー後半は、講師と富山県内の生産者による対談を行います



島林 寛氏
(富山八百屋塾 塾長、富山青果物商業協同組合 専務理事、学校給食委員長)



若林 佳晃氏
(若林農園)

クッキングステージ

西館 クッキングステージ **抽選で50名に試食をふるまいます**

オンライン配信

※抽選参加希望の方は各ステージ **開始20分前までに** ステージ前にお越しください

11:30-12:30

〈とやま自遊館〉総料理長 桃井 勉氏

富山の食材活用! 洋食の匠クッキング

見どころ 県の食育リーダーとして活動する桃井シェフによる、県産食材を使った家庭でも作れる料理のステージ。プロの腕を間近で見られます!

実演メニュー

・酒粕で育った和牛のポッシュ塩麹風味 県産フルーツマトと共に
・サーモンのカフェ・ド・パリ風 ・小海老入りスパニッシュオムレツ



14:15-15:15

〈リバーリトリート雅楽倶 和彩膳所 楽味〉料理長 宗形 善則氏

県内料理人による おうち和食クッキング

見どころ 旬の地元とやま産の野菜を中心に、無駄がないように使いまわし、複数のメニューをつくります。ごはんはとやまのお米「富富富」を使った混ぜごはん。どなたでも手軽に作れるよう市販の調味料を使いますので、ぜひご家庭でお試ください。

実演メニュー ・鶏の混ぜ御飯 ・茄子煮浸し ・煎り生酢



富山食育セミナー

東館 2F 大会議室

オンライン配信

12:20-13:00 実施主体:野菜ソムリエコミュニティ富山

食品ロスをなくす冷凍術セミナー

見どころ 冷凍のルール、包み方・処理のポイント、6つ冷凍テクニック、あると便利なキッチングッズなど、実例を挙げてわかりやすく紹介

13:30-15:00 実施主体:
台湾行政院農業委員会水土保持局

台湾風味館_食農教育

見どころ 台湾水土保持局、台湾スペシャリティ珈琲の紹介、台湾の穀物の食農教育、台湾バナナの産地と食農教育の紹介など

富山食育ワークショップ

西館 ワークショップスペース1・2

11:00-12:00 実施主体:いただきます.info・三信化工・はしわたし研究所・エコが見える学校

〈スペース2〉 **食育工作・ペーパークラフト**

見どころ 食べ物や食文化に関わる工作・ペーパークラフト 焼印の箸置き・レジンの箸置きを作ります

11:30-12:30 実施主体:(公社)富山県栄養士会

〈スペース1〉 **小・中学生向けスポーツ栄養・食育講座**

見どころ 家庭における食育の推進として、学童期・思春期での望ましい食習慣の形成とスポーツ栄養について正しい知識の普及啓発をセミナー形式で実施

13:30-14:30 実施主体:学習院女子大学環境教育センター フードコンシャスネスプロジェクト

〈スペース1〉 **五感と心で味わう体験型教育**


見どころ アーモンドを観察し味わい自分の考えを記録し、五感の役割と自分の五感力を知るプログラム マインドフルイーティング

14:00-15:30 実施主体:日本ハム(株)

〈スペース2〉 **食育講義とウイナー飾り切り教室**

見どころ 「食べることも楽しむ!」をテーマに食育講義とウイナー飾り切り実習をセットにした食育出前授業を実施

トークショー

東館 イベントステージ  オンライン配信

県内スポーツチームによるトークショー

見どころ 富山県のトップスポーツチームの選手等をゲストに招き、食の大切さについてトークを繰り広げます。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も踏まえたトークを展開します。スポーツをしているお子様やその保護者の方は必見です！

<p>富山 グラウジーズ</p>  <p>バスケットボール Bリーグ</p>	<p>KUROBE アクアフェアリーズ</p>  <p>バレーボール Vリーグ</p>	<p>プレステージ・ インターナショナル アランマーレ富山</p>  <p>ハンドボール</p>	<p>カタール 富山</p>  <p>サッカー Jリーグ</p>	<p>富山GRN サンダーバーズ</p>  <p>野球 プロ野球独立リーグ 日本海リーグ</p>
<p>6.24 </p> <p>15:30-16:30</p>		<p>6.25 </p> <p>10:15-11:15</p>		

スポーツチームワークショップ

西館 ワークショップスペース 3

実際に体を動かそう

見どころ 富山の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>6.24 </p> <p> 11:30-12:30 富山グラウジーズ ＜バスケットボール・Bリーグ＞ 親子で踊ろう！ ダンススクール体験会</p> <p> 14:00-15:00 KUROBEアクアフェアリーズ ＜バレーボール・Vリーグ＞ 元気なちびっこ集まれ！体験しよう！ アクアフェアリーズの 選手と夢バレー！</p>	<p>6.25 </p> <p> 10:30-11:30 プレステージ・インターナショナル アランマーレ富山＜ハンドボール＞ 簡単にできる！いろんなものを使った運動</p> <p> 12:30-13:30 カタール富山＜サッカー・Jリーグ＞ 誰でも簡単！サッカーボールを蹴ってみよう！</p> <p> 14:30-15:30 富山GRNサンダーバーズ＜野球・プロ野球独立リーグ 日本海リーグ＞ ドイツ製フィットネスボード「ダスブレッド」で柔軟性と体力UP！</p>
--	--

富山湾アクアリウムの展示

西館
ホワイエ

富山湾の魚を間近で見よう



見どころ 富山湾の魚を展示するアクアリウムを大会期間限定で展示します

お弁当販売

西館 飲食・物販ブース

地産地消弁当の販売

見どころ 県産農林水産物を主たる食材として使用した地産地消弁当を販売いたします。こだわりの食材・調理方法でつくられた今回限りの特別メニューです！



富山県調理師会監修の地産地消弁当
1,200円(税込)



ますのすし本舗 源の
「とやま和牛 酒粕育ち」焼肉弁当
1,500円(税込)

体験イベント

西館 ホワイエ、西館出口付近

農林水産業体験イベント

見どころ 会場内で、農林水産業に触れることができる体験イベントを実施

じゃがいも・えのき茸の収穫体験

実施主体：富山中央青果 どちらもお家へお持ち帰りいただけます

【じゃがいも ※各日150名限定 整理券を配布します】

プランターに植えられたじゃがいもを、実際に土から引っっこ抜いて、「葉や根」など普段は見られない部分にも触れられます

【えのき茸】

収穫前の状態にある、瓶に入ったえのき茸を収穫いただきます

シイタケの菌打ち体験

※各日100名限定

整理券を配布します

実施主体：富山県森林政策課、
富山県フォレストリーダー協会

森林の役割や森の恵みの話を聞いた後、原木にドリルで穴を空けて、トンカチで菌打ちを体験してみよう！原木は家に持ち帰ってもらい、美味しいシイタケが生えるまで育ててもらいます



シロエビの身抜き体験 ※各日100名限定

整理券を配布します

実施主体：富山県漁業協同組合連合会

富山湾の宝石と称されるシロエビに触れてみましょう
殻を綺麗に剥いて、刺身を作るコツが知れます！

海藻を用いた押し葉体験

※各日40名限定 整理券を配布します

実施主体：富山県水産漁港課・水産研究所
カラフルな海藻でアート作品を作ってみましょう！



事前予約
イベント



富山をめぐる、農林水産業の魅力を知ろう！

農林漁業体験バスツアー

見どころ 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バスツアーを実施

コース1

6.24 土

集合 12:50

出発 13:00

とやまの農業施設を体験！コース

テクノ
ホール

JA全農とやま富山連合倉庫
〈富山市金山新〉

お米の保管倉庫を見学！
富山米のおいしさの
秘密を学ぼう



JA全農とやま栽培実証圃場
〈富山市吉岡〉

トマトの収穫体験！
収穫したトマトは
お土産になるよ



テクノ
ホール着・
解散

コース2

6.25 日

集合 9:50

出発 10:00

生き物とのふれ合い。命の恵みに感謝しよう！コース

テクノ
ホール

土遊野農場
〈富山市土〉

平飼い鶏舎の見学や
ヤギのエサやり体験、
アイガモ農法の見学など



ますのすしミュージアム
〈富山市南中央町〉

昼食
県産食材を使った
源特製ランチを
いただきます

ますのすしづくり体験と
工場見学で富山の名物を
より深く知ろう！



テクノ
ホール着・
解散

事前予約
イベント

料理教室

料理をつくってみよう！

富山調理製菓専門学校

オンライン配信

見どころ 各料理教室の一部は西館クッキングステージで中継を行います

6.24 土

10:30-12:30

海のもの山のもの プロから学ぶ富山旬感イタリアン

実施主体：第18回食育推進全国大会富山県実行委員会、富山調理製菓専門学校
講師：杉浦 健一氏（イタリア料理クオーレ オーナーシェフ）

14:30-16:30

男性向け料理教室 しあわせは食卓から～
♥黒部名水ポーク弁当を作ろう！

講師：アピアカルチャークラブ男子料理部・お手軽クッキング料理講師
岸木 知子氏

子どもと
一緒に
お弁当を
作ろう！

6.25 日

10:30-12:30

サルベージパーティ

実施主体：富山県生活環境文化部環境政策課、
（公財）とやま環境財団

講師：サルベージ・サポーター
瀬尾 三礼氏・村上 綾子氏

13:45-15:15

米粉パンでホットサンドを作ろう！

実施主体：グリコ栄養食品株式会社

家庭で
持て余している
食材活用！



クイズラリー&デジタルスタンプラリー 抽選会開催!

①・②両方参加で2回抽選できます!

抽選で
県産品等が
当たる!
(先着2,000名)

チェック

東館・西館 フロア 10:00-17:00 25日は16時まで

参加方法 その① 会場内5箇所に設置されたポイントをまわって2択クイズに答えよう。
5つのスタンプを集めて、会場内にある抽選コーナーに持ってきてください。

クイズポイントは
会場マップをご覧ください。

Q1

とやま きょうどりょうり
富山の郷土料理は
どちらでしょう?

Q2

とやま たんじょう
富山で誕生した
あたら ใหม お米の品種は
どちらでしょう?

Q3

とやまわん と
富山湾で獲れる
りょう おお さかな
量が多い魚は
どちらでしょう?

Q4

ジビエとは
どちらの動物の
お肉でしょう?

Q5

はん た まえ
ご飯を食べる前に
い ことば
言う言葉は
どちらでしょう?

スタンプ

スタンプ

スタンプ

スタンプ

スタンプ

参加方法 その② ブース等に設置されたQRコードを、富山県地産地消アプリ「食ベトクとやま」で読み取るとポイントがたまります。
3ポイント集めて 会場内にある抽選コーナーに持ってきてください。※1日1回のみ参加できます。

対象のブースは会場マップに
こちらのマークがついている
エリアのブースです。



「食ベトクとやま」マーク

「食ベトクとやま」は、
富山県の地産地消を
応援するアプリです。

ダウンロードはこちらから▶

Android



iPhone



期間中、シャトルバス運行!

JR富山駅ー富山調理製菓専門学校ーテクノホール

発車時間		発着時間		到着時間
富山駅北口		専門学校		テクノホール
9:20	⇒	⇒	⇒	9:50
9:35	⇒	9:50	⇒	10:10
9:50	⇒	10:05	⇒	10:25
10:30	⇒	⇒	⇒	11:05
10:50	⇒	⇒	⇒	11:20
11:20	⇒	⇒	⇒	11:50
12:00	⇒	⇒	⇒	12:30
13:00	⇒	13:15	⇒	13:35
13:40	⇒	13:55	⇒	14:15
14:20	⇒	⇒	⇒	14:50
15:00	⇒	⇒	⇒	15:30
15:40	⇒	⇒	⇒	16:10

発車時間		発着時間		到着時間
テクノホール		専門学校		富山駅北口
10:40	⇒	⇒	⇒	11:05
11:20	⇒	⇒	⇒	11:45
12:00	⇒	12:20	⇒	12:35
12:20	⇒	12:40	⇒	12:55
13:00	⇒	13:20	⇒	13:35
13:40	⇒	⇒	⇒	14:10
14:20	⇒	⇒	⇒	14:50
15:00	⇒	15:20	⇒	15:35
15:40	⇒	⇒	⇒	16:10
16:20	⇒	16:40	⇒	17:00
17:00	⇒	⇒	⇒	17:30

※赤字のバスは、「料理教室」の実施に合わせ、富山調理製菓専門学校を經由

※富山県総合運動公園(満車時の臨時駐車場)ーテクノホールも運行します。時刻表は大会公式サイトでご確認ください。