

中山間地域対策課は今年度より**新体制**でスタートします



中山間タイムズ

10年住み続ける、わがまち（むら）づくりのお手伝い

第6号
(5月31日)

発行

富山県
中山間地域対策課

お問合せ

076-444-4578

前列 左から
・佐々木主任
・山崎係長
・中川課長
・尾崎副係長
(枠内：西野主任)

中列 左から
・蟹沢主事
・川井主事
・佐賀主事

後列 左から
・木村
・片山
・荒木
地域コンシェルジュ



各種セミナー



東大FS



話し合い事業

当課では昨年度、「全国過疎問題シンポジウム2023 in とやま」を関係自治体のご協力のもと全国から約六〇〇人の方にご参加いただき、成功裡に終えることができました。
また「情報発信」や「地域ビジネス」など地域の参考になる各種セミナーや研修会の開催、地域課題を東大生と地域の方々とも考える「話し合い事業」、住民の皆様が主体となって地域振興を考える「話し合い事業」、また各農業振興センターと連携してアクションプラン実現のお手伝いをする「チャレンジ支援事業」の他、**宅配BOX導入**などの物流の実証実験や各地の**地域おこし協力隊員のサポート**などに取り組んでまいりました。
今年度も地域のニーズを反映しながら各種事業に取り組んでまいります。
各事業は逐次、ご案内いたしますので、お気軽にお問い合わせ下さい。



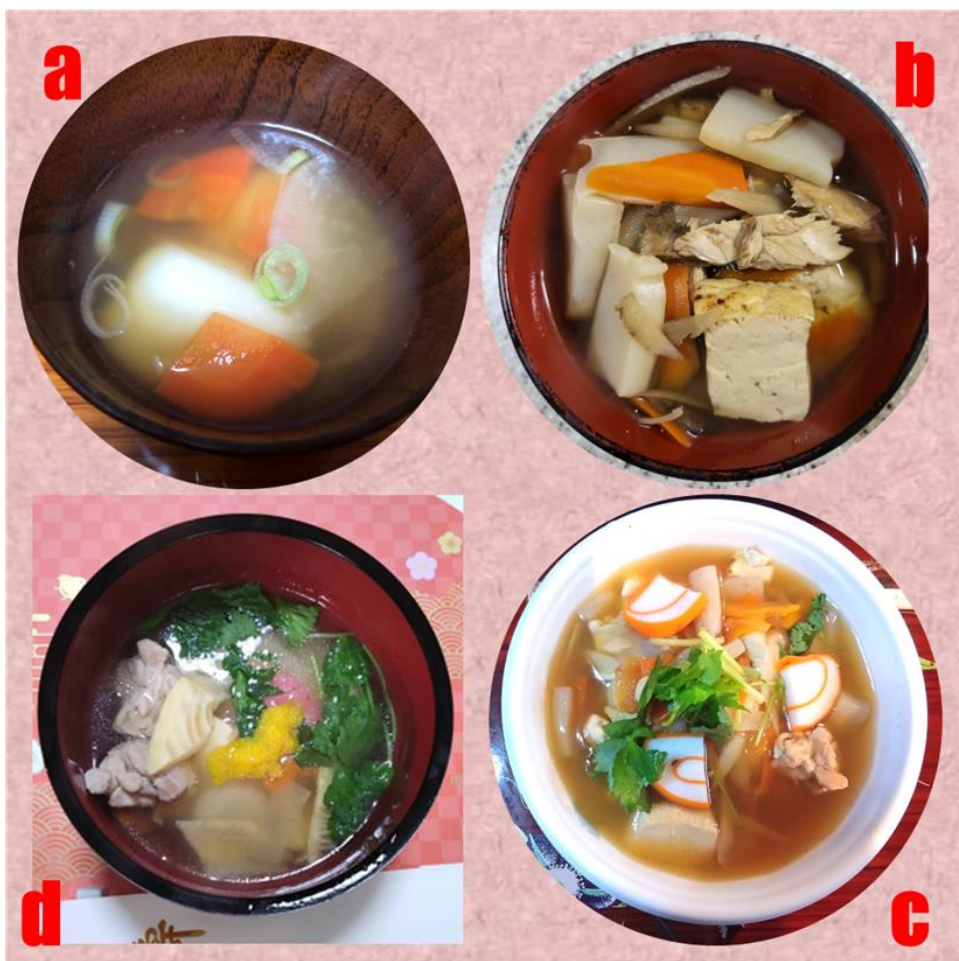
中山間地域対策課
課長 中川 武志

四月から中山間地域対策課長を拝命しました中川です。「10年先も住み続けたい」地域づくりに頑張っていこうとする皆さんの応援としてお力になれるよう、課員一同、みなさんの地域に足を運んでいます。お気軽にご相談いただければと思います。

富山県の雑煮といえ

〇〇は本当なのか？

「ご当地雑煮で「まちおこし」プロジェクト



まさに夏の火鉢、季節外れの雑煮の話。雑煮だけに今日まで温めておいた訳は、次の秋冬に「富山県の「ご当地雑煮」を使ったイベントは如何でしょうか」とのご提案。そしてその企画・立案は半年前のこの時期でしょう！というわけで掲載。きっかけは、昨春秋、愛本の公民館ウィークで食べた「雑煮」の写真を課内で見せたところ、福野の方から「うちのはもつとシンプル」との声、「県内でも、そんなに違うの、へえー」、「雑煮は季節料理?」、「ん？屋はあるけど雑煮屋ってないよね」と勝手に盛り上がって。

新聞・他の情報によると、県内の雑煮は地域色豊かで、一概に富山の雑煮としては括れないとあった。県東部の魚津市や黒部市などではお餅が隠れるほど根菜類や豆腐など具材を多く入れ焼き魚（フクラギ、カワハギ）を、富山市では鶏肉やエビを出汁、具材とするのが主流とあり、県西部の小矢部市や南砺市では具材を入れないお雑煮が主流で、南砺市ではすまし汁に角餅を入れ三つ葉をちらすだけとのこと。本当にソウナノカ。

そこで年末に中山間地域対策課メンバー・他（南砺市・高岡市・富山市・魚津市）に各御宅の雑煮の写真をお願いして、愛本との比較・検証をしようということに。（南砺市、富山市は震災の影響でNG、残念）

手に入った写真で、ちよっし富山県「ご当地雑煮をご紹介」。

aは高岡市の雑煮、出汁は鶏で醤油味、具は大根、人参、ネギと根菜類だが少なめで餅は完全に見える。**b**は魚津市の雑煮。出汁は焼いたフクラギで醤油味、根菜、焼豆腐など具たくさん（こんにゃくがデカい）で餅は隠れて見えない、「ザ魚津の雑煮」感、満載。**c**は黒部市愛本公民館の雑煮。出汁は鶏で醤油味、根菜、豆腐など具たくさんでやはり餅は隠れて見えない。赤の巻かまぼこが目立つ。**d**は我が家（魚津市）の雑煮、出汁は愛本と同じ鶏肉だが、薄口醤油、具は若干少なめだがやはり餅は見えない。亡母が黒部市若栗出身ゆえの鶏出汁なのか。

やはり県の東西に限らず、中山間地域？の狭い地域でも雑煮のバリエーションは本当に豊富みたいだ。お上（県）は寿司でのブランドینگ戦略だが、ご当地雑煮を起点とした中山間地域のブランドینگ「雑煮でまちおこし」プロジェクトなんてどうでしょう。次があれば、草餅か押し寿司でお会いしましょう。