

※ 米の産地ニユース  
富山県地区



# ほおばる幸せ 富山米

## 水がいい

北アルプス立山連峰からの豊富な雪解け水は、7大河川をはじめとする多くの急流河川を通じて富山平野を潤します。

豊富なミネラルをたっぷり含んだ水は肥沃な大地をつくります。また、米の実る時期は日中の暑さが厳しく稲も夏バテ気味。放っておくと根の働きが弱くなり、米の味が落ちてしまいます。そこで、北アルプスから流れてきた冷たい雪解け水を水田に入れてやることで、稲は元気を取り戻し、しっかりと熟した米を実らせることができるのです。

## 人がいい

勤勉で粘り強いことで知られる富山県民。その真面目さと粘り強さは、手間ひまかかる米作りにも生かされています。米どころとして長年にわたって培ってきた技術と真心で美味しい富山米を育てています。

## ほおばる幸せ 安定した食味・品質

ご飯は、毎日食べるもの。年間を通して安定した品質で消費者の皆様にお届けしなければなりません。そのために徹底した管理で大切にお米を保管し、消費者の皆様の手元に届くまで大切な子どもを扱うように愛情を注ぎます。



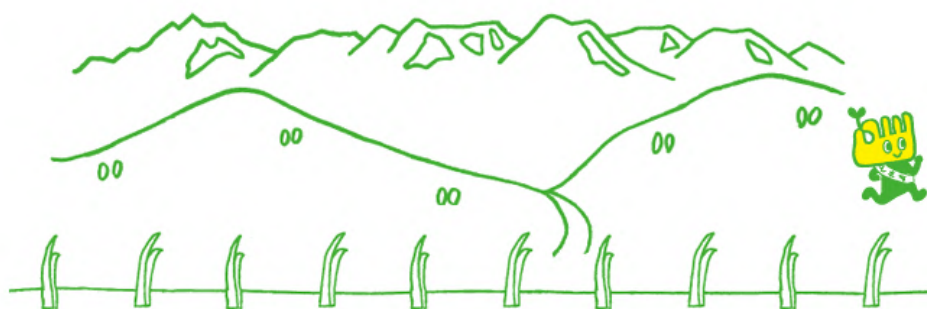
富山県は、耕作地の96%を水田が占めていることでもわかるとおり、県内全域が米作りに適した日本でも稀な地域です。その米作りに恵まれた環境に加え、美味しくて、安全で安心なお米を生産するために、「富山県米作改良対策本部」を設置し生産者・県・市町村・JAグループ等が一体となって、米作りをおこなうことで、富山米はどの地域のお米を食べても食味・品質等が安定しているのです。

## 【富山の売薬さん】

富山県の特産品として薬は有名ですが、その薬を全国の家庭に売り歩いたのが売薬さんです。始まりは、江戸時代に富山2代藩主前田正甫が薬学を研究し、領地外への商売も解禁・奨励したことが契機とされています。富山売薬業界ではその頃から、先用後利「用いることを先にし、利益は後から」を基本理念としています。この言葉のとおり、富山の売薬たちは医療の届かない全国の僻地まで足を運び、当時何種類も薬を買い揃えておくことが困難だった一般家庭に、配置薬を置いていきました。



そんな全国を回る売薬さんは薬だけではなく、米の種もみなどの販売もしました。そして、その種もみの栽培法を伝授するなど、各地で米の栽培技術等の情報提供もおこなっていました。また、売薬たちは富山へ帰ってきては、それぞれが各地で学んできた農業技術を持ち寄り熱く語り合いました。その結果、富山には全国の農業技術や情報が集まり、そこで育まれた栽培技術は、良食味な富山米の生産や、出荷量全国1位を誇る種もみの生産の基礎となっています。



明日を、そだてる。

