

農林漁業体験バスツアー

● 生き物とのふれ合い。命の恵みに感謝しよう!コース

▶ 実施概要

日時:令和5年6月25日(日) 10:00(9:40集合)~14:45頃(到着・解散)

集合・解散場所:テクノホール(バス・緊急車両用駐車場)

対象:小学生以上の親子

料金(昼食代含む):親子1組(2名)6,000円

参加者数:小学生以上の親子9組・合計18名(大人9名・子供9名)

コース内容: ▶ 土遊野農場(10:30~11:30)

土遊野の橋本氏からコーモアを交えた説明を受け、平飼鶏舎の見学やひよこのふれあい体験、棚田、アイガモ農法の見学などを楽しんだ。

▶ 源ますのすしミュージアム(12:00~14:00)

- ・富山県産の食材を使用した源のオリジナルランチで昼食。
- ・ますのすしミュージアム内の工場を見学。
- ・親子でますのすしの手作り体験。作ったますのすしはお土産として持ち帰った。

▶ 参加者全員へ当日限りテクノホール会場の土遊野ブースで使える金券を配布。



プレイベント

● 第1弾 とやまの食材でつくる親子料理教室

ゲストに南砺市出身の俳優・池田 航氏を迎え、富山の豊かな食材を使って、親子でオムライスを作る料理教室を実施した。

▶ 実施概要

開催日時:令和5年3月19日(日) 13:00~16:00

場所:富山調理製菓専門学校

参加対象:富山県内の親子10組 32名

講師:俳優 池田 航氏(南砺市出身)

司会:フリーアナウンサー 三都井 美衣氏

中継出演:生産農家 友田 拓造氏

調理スタッフ:富山県栄養士会

- 内容:
- ・食材提供いただいた野菜農家とオンラインで結んで、旬の野菜の紹介
 - ・池田 航氏による調理実演
 - ・親子での調理体験、試食

【メニュー】

- ・オムライス
- ・水菜のサラダ
- ・長ねぎのポタージュスープ

(卵、米(富富富)、水菜、長ねぎなど県産食材をふんだんに使用)



プレイベント

● 第2弾 とやまのおいしい農業・漁業を知ろう!バスツアー

▶ 実施概要

開催日時: 令和5年6月4日(日) 10:00~15:40

対象: 小学生以上の親子

参加料(昼食代込み): 大人 3,000円 小学生以下 2,000円

集合・解散場所: 富山駅北口バス乗降場

参加者数: 親子16組・計38名(大人22名(内、中学生2名)、小学生以下16名)

コース内容: ▶ 富山県栽培漁業センター(11:10~12:10)(氷見市)

展示室見学や魚のエサやり体験を通して、栽培漁業について楽しく学んだ。ふれあいプールでは足首くらいの深さのプールに入り、放流されている魚とふれ合った。

▶ 氷見漁港外市場(12:30~13:30)(氷見市)

ひみ番屋街「魚のレストラン 番屋亭」で富山湾の海の幸が入った昼食。

▶ 葉っぱーFarm こまつな収穫体験(14:15~15:15)

(射水市)

社長のダルマ・ラマ氏より、こまつな栽培の説明を聞き、その後農場の見学とこまつなの収穫作業を体験した。収穫したこまつなはお土産として持ち帰った。



WEB配信

▶ 実施概要

会場の様子やステージ・シンポジウムなどのオンライン配信を実施し、2日間で1,358回の視聴。また大会公式WEBサイトでアーカイブ配信(令和5年8月31日(木)までに計4,050回視聴)

大会YouTubeチャンネル: https://www.youtube.com/@preftoyama_shokuiku

6月24日(土) 配信動画



🕒 10:15~
📌 開会式・食育活動表彰式



🕒 10:30~
📌 海のものの山のものプロから学ぶ富山旬感イタリアン



🕒 11:00~
📌 多様な食育推進戦略
※ 全編台湾語での講演となります。会場では同時通訳機を使用しています。



🕒 11:00~
📌 クッキングステージ「ひと手間加えて簡単・栄養満点料理」浜名ランチさん



🕒 12:00~
📌 富山食育トークショー① 安田 美沙子さん・池田 航さん



🕒 13:30~
📌 食育シンポジウム



🕒 13:45~
📌 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



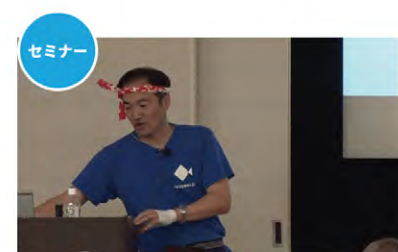
🕒 15:00~
📌 クッキングステージ「栄養バランス抜群・一人暮らしのおうち料理」池田 航さん



🕒 14:30~
📌 男性向け料理教室



🕒 15:30~
📌 県内スポーツチームによるトークショー①



🕒 15:40~
📌 海や魚を食卓で楽しむ方法