

★ ★ ☆ とやま食の匠 ★ ★ ☆

県では、海・野・山の幸、伝統的な郷土料理、さらに県産食材を活かした創作料理など、地域で育まれてきた「とやまの食」について、卓越した知識と技能を有し、その普及活動を積極的に行える個人や団体を「とやま食の匠」として認定しています。

これらの方々に、知識や技能等の普及活動を積極的に行っていただいています。

「とやま食の匠」の3部門



特産の匠

富山県の農林水産物の生産や加工に関する特産品の振興に寄与する個人または団体。



伝承の匠

県産食材を活用した伝統的な郷土料理に関するとやまの食文化の伝承に寄与する個人または団体。



創作の匠

県産食材を活用した料理や加工食品の創作に関する新たなとやまの食文化の創造に寄与する個人または団体。

認定基準

富山県内に在住し、次の5つのすべての要件に該当する個人や団体が対象です。市町村等からの推薦をもとに、認定に関する懇談会での委員意見聴取を経て知事が認定します。

1. 上記3部門のいずれかについて、概ね10年以上の実務経験を有すること。
2. 現にその活動に従事していること。
3. 卓越した知識や技能を有し、他の模範となっていること。
4. その卓越した知識や技能を公開し、普及できること。
5. 後継者育成等に熱意を有し、県等が主催するイベントや講習会等に協力できること。

「とやま食の匠」を派遣します！

「とやま食の匠」派遣に伴う報償費、旅費に関わる費用の1/2（上限5千円）を予算の範囲内で助成します。学校、企業、地域住民、市町村等での取り組みにぜひご活用ください！

〈とやま食の匠活動例〉



YouTubeレシピ動画への出演



子ども達への食育教室



伝承料理教室の講師



「食の王国フェスタ」での料理実演

レシピ動画はこちらから！

〈その他〉

みょうが寿し



みそかんぱ



いどこ煮



- 伝承料理の紹介ウェブ記事への出演、地元食材を使った料理教室の講師 など

- **動画出演やオンラインでの活動などもご相談ください！**

■お問い合わせ先

富山県農林漁業振興会・食の匠事務局（富山県市場戦略推進課）
〒930-0004 富山市桜橋通り5-13 富山興銀ビル11階
MAIL: ashijyouzenryaku@pref.toyama.lg.jp 電話: 076-444-3271

詳しくは、越中とやま食の王国ホームページをご覧ください！

