

第3期

「富富富」

生産・販売・PR戦略



令和6年3月

「富富富」戦略推進会議

富山県

第3期「富富富」生産・販売・PR戦略

1 現状と課題

富山県米作改良対策本部（本部長：富山県知事）が毎年定める本県の水稲生産振興基本方針では、「富山米」が高く評価されていくためには、高品質で美味しい米づくりを一層進める必要があり、①多様なニーズに対応した県産米の品揃えの充実、②高温等の気象変動に打ち勝つ米づくり、③低コスト・省力的な米づくり、④人と環境にやさしい「安全・安心」な米づくりを定めている。

平成30(2018)年にデビューした富富富は、県や農業団体などが生産者と消費者への浸透を図ってきており、栽培面積の拡大(表1)や知名度の向上が進んできた。猛暑となった令和5(2023)年産においても高温に強い品種特性もあり品質が安定しており、中生品種の「富富富」へのシフトを進めていく必要性が高まっている。

また、販売面では、おにぎりに合うお米との評価等から、中食・外食用需要が増えたところ(表2)であるが、今後は、県内はもとより首都圏、中京圏、関西圏の三大都市圏などのマーケットでの家庭消費の拡大を流通関係者と連携して推進していく必要がある。

<表1: 県内主な品種の栽培面積の推移>

品種名	R3年産		R4年産		R5年産	
	面積(ha)	割合	面積(ha)	割合	面積(ha)	割合
てんたかく	3,700	10.2%	3,600	10.1%	3,400	9.7%
コシヒカリ	25,300	69.7%	24,800	69.9%	24,300	69.0%
富富富	1,392	3.8%	1,445	4.1%	1,640	4.7%
てんこもり	2,100	5.8%	2,000	5.6%	2,100	6.0%
合計	36,300	100%	35,500	100%	35,200	100%

<表2: 富富富の用途別販売数量割合> (%)

区分	R3年産	R4年産	R5年産
家庭用	53	39	(集計中)
中食・外食用	47	61	(集計中)

2 本戦略の対象期間

対象期間：令和6年度～令和10年度 5年間

※各年度の生産や販売の進捗状況を踏まえ、追加の対策を検討するものとする。

3 栽培面積の目標

目標年度（令和10年度）の栽培面積：10,000 ha

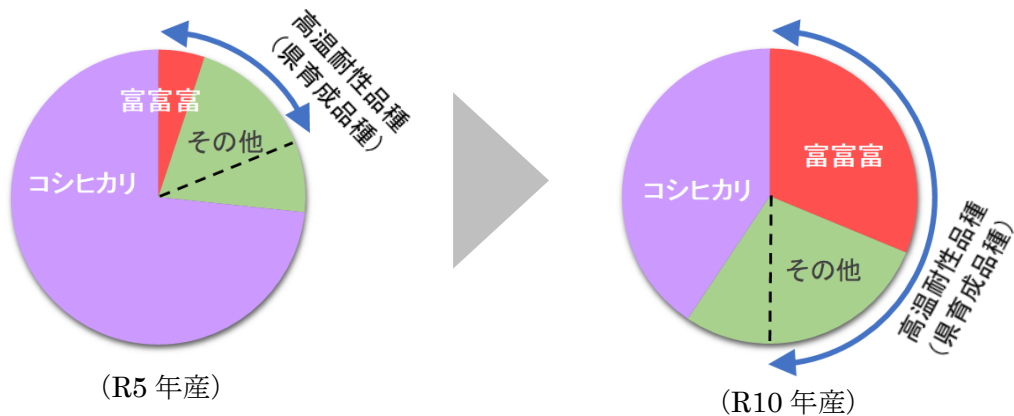
※目標年度における、富山米の中生品種の構成については、富富富とコシヒカリの栽培面積が同程度となる姿をめざす。

※富山県みどりの食料システム基本計画に面積拡大を位置づけ、環境負荷低減の取り組みを進めることとする。

<表3：富富富の生産目標>

	R5年度(現状)	R6年度(見込)	R10年度(目標)
栽培面積(ha)	1,640	2,496	10,000
生産量(ト)	7,641	(12,500)	(50,000)

<図1：富山米の品種構成イメージ>



<表4：富富富の生産実績>

	H30年産	R1年産	R2年産	R3年産	R4年産	R5年産
生産者数(経営体)	469	676	654	649	604	613
栽培面積(ha)	518	1,113	1,282	1,392	1,445	1,640
生産量(ト)	2,570	5,493	6,827	6,736	7,046	7,641
1等比率(%)	98.8	90.9	96.4	96.3	95.6	93.1*
下段()コシヒカリ	(88.5)	(84.7)	(90.9)	(95.1)	(87.0)	(48.0**)

※R5年12月末現在

4 目標達成に向けた対策

(1) 生産対策

地域の実情に応じて生産者が取り組みやすい富富富の生産環境づくりを進める

① 高品質・良食味・低コスト生産の推進

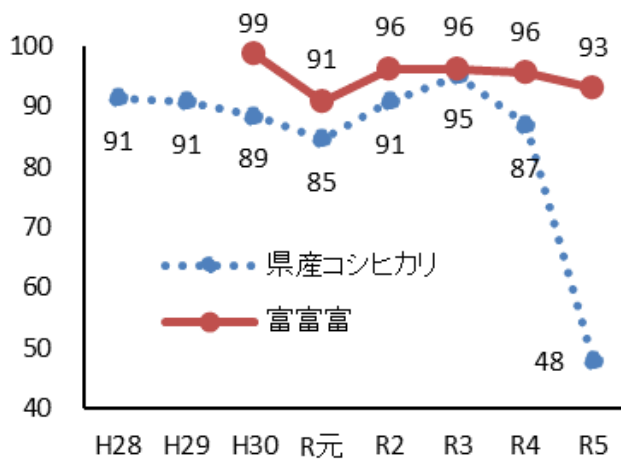
- ・標準的な栽培技術に加え、土壌条件や地理的条件など地域の特性に応じ、収量や食味の安定化技術の普及
- ・化学肥料の2割減、化学合成農薬の3割減が可能な富富富の優位性を活かした環境にやさしく低コストな生産
- ・多品種を生産する大規模経営体等に適した、収穫時期の分散が可能となる作付体系や省力・低コスト化が可能となる直播・密苗栽培技術などの実証
- ・生産拡大に伴う生産者登録制度等の検討

② 生産しやすい環境づくり

- ・地域ごとの取組みに対応した指導体制の強化
 - 地域のモデルとなる展示ほの設置、新規生産者へのきめ細かな指導 など
- ・JA等の乾燥調製施設の受入体制づくりの加速化
- ・種子の計画的な生産と供給
 - 富富富の生産意向の把握、優良種子の安定生産・供給 など

<生産面のメリット>

- ・高温に強く1等比率が高い
- ・草丈が短く倒伏しにくい
- ・肥料、農薬の削減が可能で、低コスト化や環境負荷の低減につながる



<図2:1等比率の推移>



<図3:草丈の比較>

(2) 販売・PR対策

県産コシヒカリと同等以上の価格帯を追求しつつ、流通・販売事業者や消費者から選ばれるためのアプローチを進める

① バランスのとれた需要・消費拡大の推進

おにぎりやお弁当など、中食・外食用の需要の維持・拡大を図りつつ、学校給食での提供等により若い世代を中心に家庭用を拡大させ、県内・全国での浸透を図っていく(図4)。

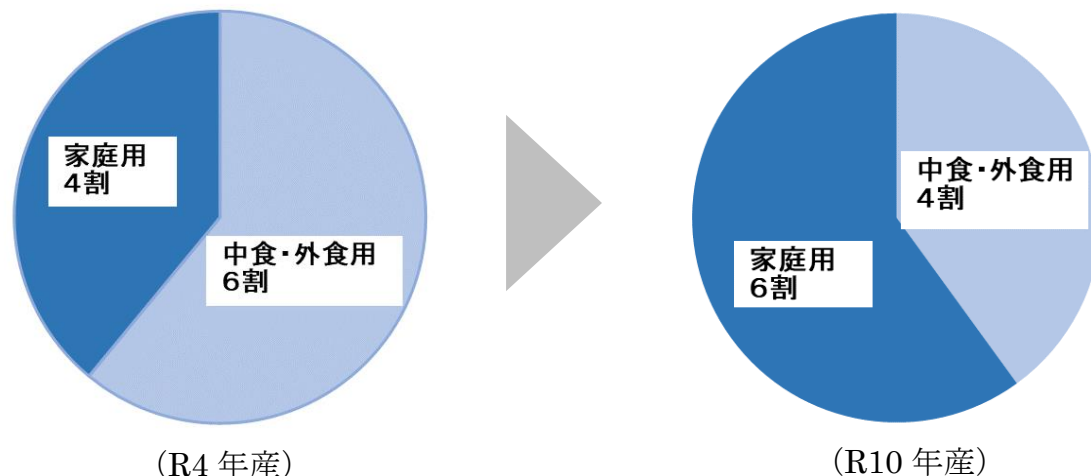
○家庭用の拡大 ～食べてもらう、知ってもらう機会の創出～

- 学校給食での活用による児童・生徒や若い世代への浸透
- 「寿司といえば、富山」ブランディングプロジェクトと連動しながら、SNSやマガジン等、ターゲットに届く効果的な手法を活用した情報の発信
- 消費者参加型のレシピコンテストや動画配信等により、多様な食べ方の紹介
- 小売店舗等での消費者対面型の試食やPR販売の支援 など

○中食・外食用の拡大～継続活用や新規需要開拓へのPR支援～

- おにぎり・弁当の製造・販売者や飲食店など中食・外食事業者の富富富活用商品やメニューのPR、フェアの開催等を支援

<図4:用途別割合>



② 流通・販売事業者・消費者へのアピール

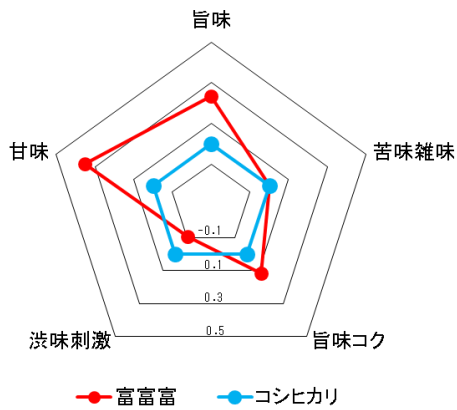
富富富は地球温暖化や環境の配慮など、未来を見据えた品種であることや、これまでの評価を踏まえ、現行のキャッチコピーを見直し、富富富の特徴を盛り込んだわかりやすい表現で訴求力を高める。

※現行「うまみ。あまみ。ふと香る。ほほえむうまさ。富山から。」は、コシヒカリとの比較を基にしたものとなっており、特徴を再整理する(図5)。

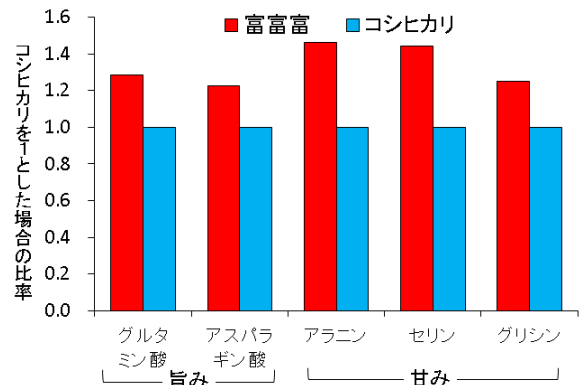
<ポイント>

- 猛暑などの気象条件下でも安定した品質が確保できること
- 冷めても硬くなりにくいことから、「弁当やおにぎりに合う」「あっさりして様々なおかずに合う」など用途が広いこと
- 減農薬・減化学肥料栽培など、環境にやさしい未来の米づくりを実施していること

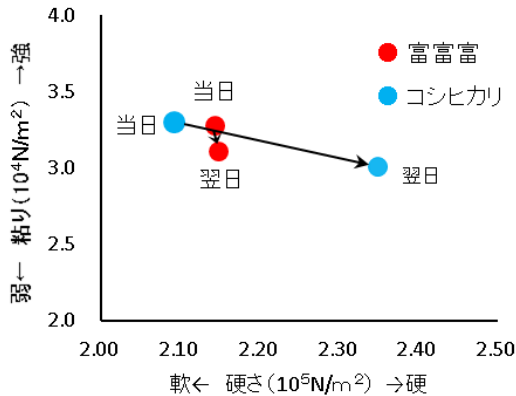
<図5: 富富富とコシヒカリの特徴の比較>



[炊飯米の味覚センサーによる味の推定値]



[炊飯米の遊離アミノ酸含有量比較]



[炊飯後から 20 時間後の物性変化]

③ 主食用米以外の展開

- ・ 輸出用米として生産を開始し、海外市場のニーズを掘り起こしつつ輸出拡大を進める。
- ・ 加工用米や米粉用米の需要も見極めつつ、非主食用米の取扱いを検討していく。

【参考】富富富に対する各種評価等（令和5年度）

- ・一粒一粒がしっかりしており、視覚的に良い。歩留まりが良い。（流通）
- ・わかりやすい米の特長、試食を通して知ってもらうことが必要。（流通）
- ・どんなおかずにも合う。ふっくら甘くておいしい。（小学生）
- ・中長期的な視野で富山米を育てていく必要がある。（生産者）
- ・今後も温暖化が進み、品質が安定している富富富で収益性を上げるべき。（生産者）
- ・コシヒカリと差別化でき、縁起の良い名称である。（海外）

○県内小学5年生のアンケート結果（R5年度、N=727）

- ・学校給食のご飯が「富富富」であると知っているか。
⇒知っていた 53%、アンケートをきっかけに知った 47%
- ・「富富富」の感想
⇒美味しい 88%（理由：もちもち、ふっくら、おかずに合う、等）
- ・家庭で「富富富」のご飯を食べますか。
⇒普段のご飯として食べている 16%、コンビニのおにぎり等で 23%

【参考】富富富のロゴデザイン

<「富富富」の流通基準>

「富富富」のロゴデザインを使用して販売する場合は、下の基準を満たすものとする。

- ・検査等級：1等
- ・化学合成農薬の成分使用回数：12以内

「富富富」ホームページ
<https://fu-fu-fu.jp/>

