

【基本方針1：食を通じた生涯にわたる健康づくり】

	第3次食育推進計画で取組むこと	令和元（2019）年度の実施内容	令和元（2019）年度の実施報告	今後の課題、方向性	担当課
個人・家庭の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの頃から、家族で規則正しい生活を心掛ける ・毎日朝食を食べる ・家族そろって食事をする日を増やす ・主食、主菜、副菜をそろえた食事をする ・毎食、野菜のおかずを食べる ・薄味でメリハリのある味付けをする ・自分に合った摂取カロリー、適量を知る ・よく噛んで食べることを心掛ける ・体重測定を習慣にして肥満を予防する ・食事のマナーを大切にして、食への感謝を忘れない気持ちを育てる ・災害に備えて食料を備蓄する 		<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりで、朝食の大切さや生活リズム、食事のマナー等の記事を掲載した。 	引き続き、給食だよりで給食の献立と併せて、園児生活リズムや朝食摂取の必要性、食事のマナーについて啓発し、家族で意識してもらえるように保護者への働きかけをする。	保育課
		<p>これまで同様、主食、主菜、副菜をそろえた食事や食事の適量、よく噛んで食べるなど、テーマに沿った給食を通して、繰り返し伝える。</p>	<p>朝食の大切さ、主食、主菜、副菜を揃えた食事や食事の適量、よく噛んで食べるなど、テーマに沿った給食を通して、年間を通じて伝えた。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・バランスのよい食事、朝食の重要性、適正なカロリーの摂取などについて、給食だより、講話、給食試食会等を活用し、積極的に発信する。 ・新型コロナウイルス感染症予防対策の一つとして、給食配膳時の密集を避けるために、給食の食器を減らした給食を実施しており、従来の主食、主菜、副菜を一目で理解できる給食提供が難しくなっている。現状を踏まえ、主食、主菜、副菜をしっかりと伝える対策を検討し、実施する。 	学校教育課 教育総務課
		<ul style="list-style-type: none"> ・健康増進事業や保健指導等で望ましい食習慣の実践に結びつく働きかけを行う。 ・食生活改善推進員協議会の活動では、欠食が糖尿病と関連があることから、朝食摂取や食事の多様性摂取（さあにぎやかにいただく）を地域で啓発していく。また健康推進員協議会では、血糖値を上げない食事のコツやバランス食の啓発を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・母子保健事業、健康増進事業等で、食事のリズムやバランスなどの啓発を行った。また、中学校、高校、大学では、朝食の摂取、バランスの良い食事等、健康を維持するための食習慣の啓発を行った。 ・食生活改善推進員協議会活動では、地区活動やイベント等で、朝食摂取と食事の多様性摂取の啓発と1,529名を対象に調査を行い、現状を把握した。 ・健康推進員協議会活動では、地域で血糖値を上げない食事のコツやバランス食の啓発を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・若者世代の朝食欠食、働き盛り世代の男性の肥満が多いことから、健康を維持するための食習慣の定着に向けて、若者世代からの啓発を行っていく必要がある。 	健康推進課

	第3次食育推進計画で取組むこと	令和元（2019）年度の実施内容	令和元（2019）年度の実施報告	今後の課題、方向性	担当課
		各種介護予防事業を通じて、低栄養やフレイル予防について説明していく。	各種介護予防事業を実施。	<ul style="list-style-type: none"> 各種介護予防事業の継続実施 介護予防の場があっても「栄養」について伝える機会が少ない。 	介護高齢課
幼稚園・保育園・学校の取組	<ul style="list-style-type: none"> 好き嫌いをなくすために給食で様々なメニューを提供する 適正な食事（選択すること）や食事のマナーを教える 保育園試食会で「早寝・早起き・朝ごはん」の大切さを親子に伝える 給食試食会で親が園や学校の手作りメニューを試食する 児童・生徒・保護者向けに食と健康に関する学習の機会を提供する 給食だよりで食育の情報を伝える 「かしわざきの食育5か条」を幼児・児童・生徒に伝える 給食を通して「毎月18日19日はいい歯・食育の日」を啓発する 	<ul style="list-style-type: none"> 園での健康講話、給食だより、試食会、子育て講座等で、望ましい食習慣について啓発する。 子どもが好む献立や野菜料理等のレシピ提供など、家庭での実践につなげられるような情報提供を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> 保育園では、年間食育計画を作成し、月別のテーマに沿って食育の取組を行った。また、保育士が月1回、食育の講話等を行った。 園児、保護者、祖父母を対象とした健康講座を行い、子どもの頃からの望ましい食習慣の大切さについて啓発した。 試食会では、人気の給食メニューや旬の野菜を使ったメニューを紹介した。 毎月18日19日前後には、「いい歯・食育の日」給食として、噛み応えのあるメニューを提供したり、学保合同メニュー「えちゴンのぱくもぐランチ」を8月以外、毎月実施し、学校給食と同じメニューを提供することで、園児、児童生徒、保護者が家庭で話題にするなど、食に関する関心を高めた。 	<ul style="list-style-type: none"> 引き続き、各保育園で年間食育計画を作成し、月別テーマに沿って食育活動を実施する。 新型コロナウイルス感染症の影響により、保育参観や試食会の実施を延期しているが、日々の保育園活動を通して、園児に繰り返し働きかけをしていく。 給食では、「いい歯・食育の日」の給食や「えちゴンのぱくもぐランチ」を実施する。 	保育課
		<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭は、食育に関する指導の資料を持ち寄り協議する研修を通して、児童・生徒・保護者向けの食に関する学習が効果的に行われるようにしている。 給食試食会で親が学校の手作りメニューを試食する。 各調理場の給食だよりで1回以上「かしわざきの食育5か条」に関する情報を掲載する。 学保合同メニュー「えちゴンのぱくもぐランチ」を8、3月以外毎月実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭は、食育に関する指導の資料を持ち寄り協議する研修を通して、児童・生徒・保護者向けの食に関する学習が効果的に行われるようにした。（柏刈学校研学校栄養研究部との連携） 給食試食会で親が学校の手作りメニューを試食した。 各調理場の給食だよりで1回以上「かしわざきの食育5か条」に関する情報を掲載し、児童生徒と保護者に食に関する関心を高めた。 学保合同メニュー「えちゴンのぱくもぐランチ」を8、3月以外毎月実施した。メニューを共通化し、工夫することで児童生徒と保護者に食に関する関心を高めた。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食だよりで食育の情報を伝える。 各調理場の給食だよりで1回以上「かしわざきの食育5か条」に関する情報を掲載する。 学保合同メニュー「えちゴンのぱくもぐランチ」を8、3月以外毎月実施する。 	学校教育課 教育総務課

	第3次食育推進計画で取組むこと	令和元（2019）年度の取組内容	令和元（2019）年度の取組報告	今後の課題、方向性	担当課
地域・関係機関の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・男の料理教室、独居の料理教室、親子の料理教室、バランス食等の料理講習会を開催する ・減塩の工夫や手軽に作れる野菜料理のレシピを紹介する ・スーパーでは「食育の日」に合わせ、健康や栄養バランスに配慮したお勧め献立の食材をまとめて店頭で紹介する ・産地表示など「食の安全・安心」について啓発する ・職域で生活習慣病予防を啓発する 	<p>食生活改善推進員が学校、地域、職域等で料理講習会の開催や食事提供を通じて、バランスのよい食事や減塩などの啓発を行う。</p>	<p>食生活改善推進員が各地区で子どもから高齢者まで、さまざまな年代を対象に健康教室や料理講習会、試食提供等を開催し、バランスの良い食事、適塩、野菜摂取、フレイル予防などの啓発を行った。</p>	<p>地区活動で望ましい食習慣の啓発を行うため、食育研修会（食生活改善推進員研修会）で市の健康課題等を情報提供する。</p>	健康推進課
行政の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・母子学級を通して妊婦の頃から生活習慣病予防を啓発する ・園との連携で、幼児期から肥満予防の大切さを伝える ・健康教育やイベント等でバランスのとれた食生活について、正しい知識を普及する ・糖尿病・高血圧などの病態に合わせた食事指導を実施する ・生活習慣病予防が介護予防にもつながることを啓発する ・健康づくり支援店を増やすために普及啓発をする ・「毎月18日19日は いい歯・食育の日」を啓発する ・食生活改善推進員の育成・活動支援を行う ・家庭において災害時の食料備蓄の大切さを伝え、具体的な備蓄量を提示する 	<p>○妊婦の朝食摂取を啓発 今まで朝食を食べない習慣の方も、妊娠をきっかけに朝食を食べる習慣を啓発し、出産後も継続して3食摂取を目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・母子健康手帳交付時：つわりが治まったら、1日3食を ・すくすく広場①：母の朝食摂取の勧奨（産後の体力回復の視点） <p>○離乳食2回食から3回食へのスムーズな移行を支援</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4か月、10か月児健診会場に離乳食パネルを展示（児の生活リズムと離乳食のタイミングを併記したパネル） ・離乳食相談が多かった、食数のペースダウン時の対応、味つけの方法等（濃度とバリエーション）を、健診会場やすくすくネットで発信。 	<ul style="list-style-type: none"> ・母子健康手帳交付時に冊子を活用して、1日3食とることのメリットと、主食3、主菜1、副菜2のバランスを説明し、妊娠中の食習慣の改善のきっかけづくりとした。 ・離乳食の講座に参加されない方などにも、広く情報発信するため、すくすくネットで離乳食（初期）の調理方法等のコツを動画で配信した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・母子手帳の交付時は、つわり等の体調不良で食事バランスの崩れや、塩分摂取が増加傾向にあるため、タイムリーな献立例等、妊婦のニーズに対応し、簡便に説明できるチラシを栄養士と検討する。 ・離乳食のコツについて、続編の動画（離乳食の中期・後期）を作成し、すくすくネットで配信する。 	子育て支援課
		<p>全体では、健康講話や給食だより等で体格調査結果や肥満予防について情報発信する。個別では、肥満度20%以上自の保護者に対して、肥満の軽減に向けた生活習慣の見直しや改善の働きかけを行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・保育課では、春と秋に体格調査と主食量調査を行い、個別の結果を各保育園に伝え、やせ・肥満の状況について周知した。 ・体格調査の結果を踏まえ、保育園では保育士が個別に保護者へ家庭での食事量やおやつの食べ方、生活習慣の改善について働きかけをした。 	<p>今後も引き続き、体格調査、主食量調査を実施する。肥満傾向児の保護者に対して、保育士、栄養士、園担当保健師等が個別相談を実施する体制はあるが、介入が難しいケースもあるため、園児全体に向けての啓発をしながら、対象園児と保護者への働きかけを行う。</p>	保育課

	第3次食育推進計画で取組むこと	令和元（2019）年度の実施内容	令和元（2019）年度の実施報告	今後の課題、方向性	担当課
		<ul style="list-style-type: none"> ・糖尿病、肥満予防等と関連づけながら、甘味飲料に含まれる糖分の啓発を行う。今年度から保育園で親子を対象とした甘味飲料講座を実施する。 ・企業向けの出前講座（からだスッキリ講座）で生活習慣病予防を予防するための食習慣を啓発する。 ・健康増進事業や保健指導等で生活習慣病を予防するための食事の啓発や病態に合わせた食事指導を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・保育園（4園）で園児、保護者を対象に甘味飲料講座を実施し、飲料に含まれる糖分量の計算や計量を実際に体験してもらい、甘味飲料の飲み過ぎ予防を啓発した。 ・企業向けの出前講座（からだスッキリ講座）で肥満をはじめとする生活習慣病予防の食習慣の啓発を7事業所で行った。 ・栄養相談会、糖尿病相談会で病態に合わせた食事指導を51件行った。 ・健康増進事業や保健指導で、バランスのよい食事の啓発を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生活習慣病の発症予防・重症化予防のために、若者世代からの啓発を継続する。 	健康推進課
		<ul style="list-style-type: none"> ・訪問型個別指導 各事業等で栄養改善が必要と認められた者に対し（要支援2以下、事業対象者を含む）、管理栄養士等の専門職が訪問し、必要な相談や指導を実施する。（月に1～2回、3～6か月） ・おいしく食べて歯ッピー教室 高齢期における栄養改善に関する普及啓発を行い、介護予防効果を高める。（コツコツ貯筋体操の新規会場で、立ち上げ時のスケジュールに組み込む） ・フレイル予防啓発 コツコツ貯筋体操のハイリスク会場に対し、フレイル予防の必要性や低栄養予防について啓発し、働きかける。（28会場予定） 	<ul style="list-style-type: none"> ・訪問型個別指導 栄養士 1件 3回実施 ・口腔・栄養講座（おいしく食べて歯ッピー教室） 実施数:2団体 延べ参加者数:34人（そのうち栄養講座1回） ・フレイル予防啓発 ハイリスク会場だけでなく、一般会場も含め、フレイル予防の必要性について、19回、711人に働きかけた。 ・コツコツ貯筋体操センター事業の「みになる講座」において、栄養士がフレイル予防の講話を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・訪問型個別指導は、事業として実施しているが利用者が少なく、他事業との連携が必要である。 ・コツコツ貯筋体操の新規会場が少なく、啓発する範囲が限られやすいため、実施の方法を検討していく必要がある。 ・コツコツ貯筋体操のハイリスク会場において、フレイル予防啓発を実施していない会場に働きかけを行う。 	介護高齢課

【基本方針2：柏崎地域の食材を知り、食文化を継承する】

	第3次食育推進計画で取組むこと	令和元（2019）年度の事業内容	令和元（2019）年度の実績報告	今後の課題、方向性	担当課
個人・家庭の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・大人が子どもに郷土料理を伝承する（一緒に作る、食卓に出す） ・郷土料理や特産物の調理方法を習得する（初心者や上級者などのレベル別に行う） 	食生活改善推進員が学校や地域で郷土料理の実習を行う。	食生活改善推進員が地域や小中学校で郷土料理（笹団子、ちまき、のっぺ等）の講習会を22回行った。	食生活改善推進員が地域や小中学校で、スムーズに連携して講習会を行えるよう、今後も支援する。	健康推進課
幼稚園・保育園・学校の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・菜園活動から調理の一連の体験をする ・給食で旬の食材を使う ・給食で郷土料理を提供する ・給食だよりで旬の地場産食材や、郷土料理を紹介する ・郷土料理・食文化を通じて異世代交流を図り、地元愛を育てる ・食文化を学習し、他校へ活動紹介をする（情報や講師の紹介あつ旋の支援） 	<ul style="list-style-type: none"> ・保育園の食育年間計画に一連の体験活動を盛り込んで、栽培、収穫、調理等の取組を行う。 ・給食を通して、旬の食材、郷土料理を提供する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・園庭で野菜づくりを行い、園児は水やりや収穫等を通して、食べ物の大切さを学んだ。また、収穫した野菜を使用して、給食を実施した。 ・給食だよりでは、季節ごとに旬の食材やレシピを紹介した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・引き続き、園庭の野菜づくりや調理保育を実施していく。 ・献立に旬の食材を取り入れ、季節感のある給食を提供する。 	保育課
		<ul style="list-style-type: none"> ・「えちゴンのぱくもぐランチ」に、旬の食材や地場産食材を活用して継続実施する。 ・地場産食材について、給食だよりや給食時間の講話を活用して、積極的に情報を発信する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「えちゴンのぱくもぐランチ」に旬の食材や地場産食材を活用して継続的に実施した。 ・地場産食材について、給食だよりや栄養教諭による給食時間の講話を活用して、積極的に情報を発信した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「えちゴンのぱくもぐランチ」を活用して旬の食材や地場産食材を活用して継続する。 ・地場産食材について、給食だよりや栄養教諭による給食時間の講話を活用して発信する。 	学校教育課 教育総務課
地域・関係機関の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・郷土料理講習会を開催する ・惣菜コーナーに郷土料理を充実させる ・特産物の調理方法を紹介する ・地場産食材や郷土料理を提供する飲食店を充実させる 	食生活改善推進員が学校や地域で郷土料理の実習を行う。	食生活改善推進員が地位の小中学校で郷土料理（笹団子、ちまき、のっぺ等）の講習会を22回行った。	食生活改善推進員が地域や小中学校で、スムーズに連携して講習会を行えるよう、今後も支援する。	健康推進課
		飲食店と生産者とのマッチング会を開催することで、地場産食材の使用量や使用する店舗の増加を図る。	飲食店、生産者、食品製造業者を集め、地場産食材の取引拡大に向けたマッチング会を開催した。 <ul style="list-style-type: none"> ・1月30日（木）10者（12名）参加 ・2月5日（水）8者（9名）参加 	マッチング会に未参加の事業者、生産者の参加を促し、引き続き異業種間でのマッチング会を開催する。	農政課

	第3次食育推進計画で取り組むこと	令和元（2019）年度の事業内容	令和元（2019）年度の取組報告	今後の課題、方向性	担当課
行政の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ イベントや講演会において、特産物や郷土料理を積極的に提供する ・ 市民参加型のイベントを実施し、郷土料理や食への関心を高める 	<p>柏崎市おさかな普及協議会主催の魚を使用した料理教室を開催する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ おさかな料理教室 一般成人を対象に、魚をさばくことに重点をおき、家庭での魚食普及を行う。 ・ 夏休み親子おさかな料理教室 小学生とその保護者を対象に、様々な魚介類を見て、触って、食べることで魚食に関する興味を高め、若年層への魚食普及を行う。 ・ フレッシュおさかな料理教室 20歳代、30歳代を対象に、手軽な魚の調理法を講習することで、魚離れが進む青年層への魚食普及を行う。 	<p>柏崎市おさかな普及協議会主催の料理教室を開催した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ おさかな料理教室 6月25日（火）に開催し、19名が参加した。アジとイカを鮮魚の状態から調理することで、魚料理の関心を高め、家庭での魚食普及を行った。 ・ 夏休み親子おさかな料理教室 8月1日（木）に開催し、親子6組（14名）が参加した。アジの身おろしや、市販されているタコをアレンジした調理を行うことで、若年層への魚食普及を行った。 ・ フレッシュおさかな料理教室 2月23日（日）に開催し、8名が参加した。サバとイカを使用した簡単な調理方法について講習することで、青年層への魚食普及を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 参加者の応募状況やアンケート結果から好評を得ている。今後も家庭での魚食普及のためにメニューを工夫しながら開催していく。 ・ 小学生は、鮮魚の状態の魚をさばく機会が少ないため、今後も魚の身おろしに重点をおいて開催する。また、様々な魚介類を見て、触って、食べることで魚食に関する興味を高めていく。 ・ 魚の身おろしだけでなく、市販されている切身やさくの状態の魚を活用したお手軽メニューについて講習することで魚離れが進む青年層への魚食普及を行う。 	農林水産課
		<p>市民を対象に、農産物の収穫、出荷、加工等の体験イベントを3回開催し、地場産食材への理解を深める。</p>	<p>市民を対象に、農作物の収穫、出荷、加工等の体験イベントを3回開催した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 枝豆収穫体験：8月3日（土）24名参加 ・ カリフラワー収穫加工体験：11月9日（土）11名参加 ・ 茎ワサビ収穫加工体験：2月15日（土）20人参加 	<p>これまで実施していない地場農産物でのイベントを実施し、市民の地場産食材への理解を深める。</p>	農政課

【基本方針3：安全・安心な農林水産物の生産と利用の促進、地産地消の推進】

	第3次食育推進計画で取組むこと	令和元（2019）年度の事業内容	令和元（2019）年度の実績報告	今後の課題、方向性	担当課
個人・家庭の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・買い物の際に、食材の産地表示を見て食材を選ぶ ・地場産食材の旬を知り、積極的に取り入れる ・地域の収穫祭や料理教室等へ参加する 				
幼稚園・保育園・学校の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産食材給食デーを継続する ・学校給食で地場産食材や郷土料理を提供する ・給食で児童生徒の好みに合った献立で地場産食材を提供する ・生活科や総合的な学習で地産地消について学び、生産者と交流する ・子どもと保護者に地場産食材のPRや情報提供を行う ・給食だよりで地場産食材の調理法を保護者に紹介する ・保育園で野菜づくりを行う 	<ul style="list-style-type: none"> ・保育園の食育年間計画に一連の体験活動を盛り込んで、栽培、収穫、調理等の取組を行う。 ・給食を通して、旬の食材、郷土料理を提供する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・園庭で野菜づくりを行い、園児は水やりや収穫等を通して、食べ物大切さ学んだ。また、収穫した野菜を使用して、給食を実施した。 ・給食だよりでは、季節ごとに旬の食材やレシピを紹介した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・引き続き、園庭の野菜づくりや調理保育を実施していく。 ・献立に旬の食材を取り入れ、季節感のある給食を提供する。 	保育課
		市内全調理場で、11月19日に毎年恒例の「全市一斉地場産給食デー」を実施する。	市内全調理場で、11月19日に毎年恒例の「全市一斉地場産給食デー」を実施した。	市内全調理場で、11月19日に毎年恒例の「全市一斉地場産給食デー」を実施する。	学校教育課 教育総務課
地域・関係機関の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・給食での地場産食材の供給量を増加させる ・スーパー等で地場産食材の販売やPRイベントを実施する ・安全安心な地場産食材の表示と市民への周知を行う ・環境に優しい農業（低農薬、有機栽培）を推進する ・地場産食材（野菜・魚）を使用した料理教室を開催する ・地場産食材を使って地域の行事や体験イベントを実施する 	学校給食について、関係機関が2か月に一度の頻度で連絡会議を開催し、野菜の生育状況などの情報交換を行うことで、地場産食材の供給量の増加を図る。	関係機関が集まる連絡会を4回開催し、野菜の生育状況、出荷規格、調理場が使用したい野菜など、タイムリーな情報交換を行った。	引き続き、関係機関が集まる連絡会を定期的に開催することで、地場産食材の供給量増加を図る。	農政課

	第3次食育推進計画で取組むこと	令和元（2019）年度の事業内容	令和元（2019）年度の実績報告	今後の課題、方向性	担当課
行政の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・食の地産地消をイベントによって普及啓発する ・地元の食材やその旬の料理のPR、情報提供 ・地元の食材を使用する飲食店、販売する店舗・直売所の情報を発信する ・地場産食材の生産拡大を支援する ・給食で地場産食材を取り入れるための検討会を開催する 	<ul style="list-style-type: none"> ・かしわざき港おさかな祭り（かしわざき港おさかな祭り実行委員会主催） 6月2日（日）に開催。漁業者が魚介類の直売や浜汁の無料配布等を行うことで、地場産水産物の魅力を発信し、地産地消の促進と魚食普及の拡大を図る。 ・さけ豊漁まつり（柏崎市さけ・ます増殖事業協会主催） 11月23日（土）、24日（日）に開催。谷根川にそ上する「さけ」を活用し、鮮魚、加工品、さけ汁、イクラ丼の販売等を行う。谷根川のさけを来場者にPRすることで、地産地消の促進と魚食普及の拡大を図る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・かしわざき港おさかな祭り（かしわざき港おさかな祭り実行委員会主催） 6月2日（日）に開催し、4,000人が来場した。魚介類の直売や浜汁の無料配布等を行うことで、地場産水産物の魅力を発信し、地産地消の促進と魚食普及の拡大を図った。また、元気発信課と協力し、柏崎ファンクラブの新規加入者（先着50人）に対して、養殖ヒゲソリダイの鮮魚をプレゼントし、地場産食材のPRを行った。 ・さけ豊漁まつり（柏崎市さけ・ます増殖事業協会主催） 11月23日（土）、24日（日）に5,000人が来場した。谷根川にそ上する「さけ」を活用し、鮮魚、加工品、さけ汁、イクラ丼の販売等を行うことで、谷根川のさけを来場者にPRした。今年度は、さけのそ上状況が思わしくなかったため、加工品の在庫や鮮魚販売用のさけを十分に確保することができなかった。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、大勢の来場者でにぎわうため、地場産水産物の魅力をPRする最大の機会となっている。近年は、量販店で地場産魚介類の販売コーナーが設けられているため、イベントの直売によって地場産魚介類の魅力をPRし、日常での地場産魚介類の消費拡大につなげるきっかけとなるように取り組んでいく。 ・さけのつかみどりを実施しているため、近年では県外からの来場者も多くなっている。谷根川のさけについて多いにPRすることが出来ているが、ここ数年は、さけのそ上状況が思わしくなく、商品の確保に苦労している。今後は、さけのそ上状況が思わしくない場合を想定した工夫が必要である。 	農林水産課
		<ul style="list-style-type: none"> ・10月27日（日）に秋の収穫祭を開催し、食の地産地消を普及啓発する。 ・食の地産地消推進店の登録数を増やし、店舗で登録証やのぼり旗の掲示、食の地産地消フェアの開催により、地元食材を使用・販売する店舗の情報を発信する。 ・市の補助事業を活用し、園芸作物の生産拡大や六次産業化に必要な施設の設備、機械導入を支援する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・10月27日（日）に秋の収穫祭を開催し、78団体が参加、約33,000人が来場した。 ・食の地産地消推進店を新規に18店舗追加し、飲食店、直売所以外に、新たに食品製造業者を登録した。また、食の地産地消推進店を対象に、11月に食の地産地消フェアを開催し、25店舗が参加した。 ・市の補助事業（地域営農支援事業）の活用により、園芸用パイプハウスや丸餅製造機等、3者の施設整備、機械導入を支援した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・市役所新庁舎の開庁後に、新庁舎、駅前公園及びアルフォーレのエリア一帯を会場に、秋の収穫祭を更に発展させたイベントを開催し、市内外へ地場産食材をPRする。 ・食の地産地消推進店の登録店舗数を更に増やし、食の地産地消フェア等のイベント開催により、地場産食材の普及啓発を進める。 ・引き続き、市の補助事業を活用し、園芸作物の生産拡大、六次産業化の推進を支援する。 	農政課