

地産地消に積極的な事業者の取組

高柳産小麦「雪郷こむぎ」

高柳町地域では、Uターンした方が耕作放棄された水田を活用し、小麦の栽培を行っています。「雪郷こむぎ」と名付けられた高柳産小麦。地ビールや中華麺に加工しているほか、市内外の飲食店やパン屋でも利用されています。



柏崎産食材をふんだんに使用した

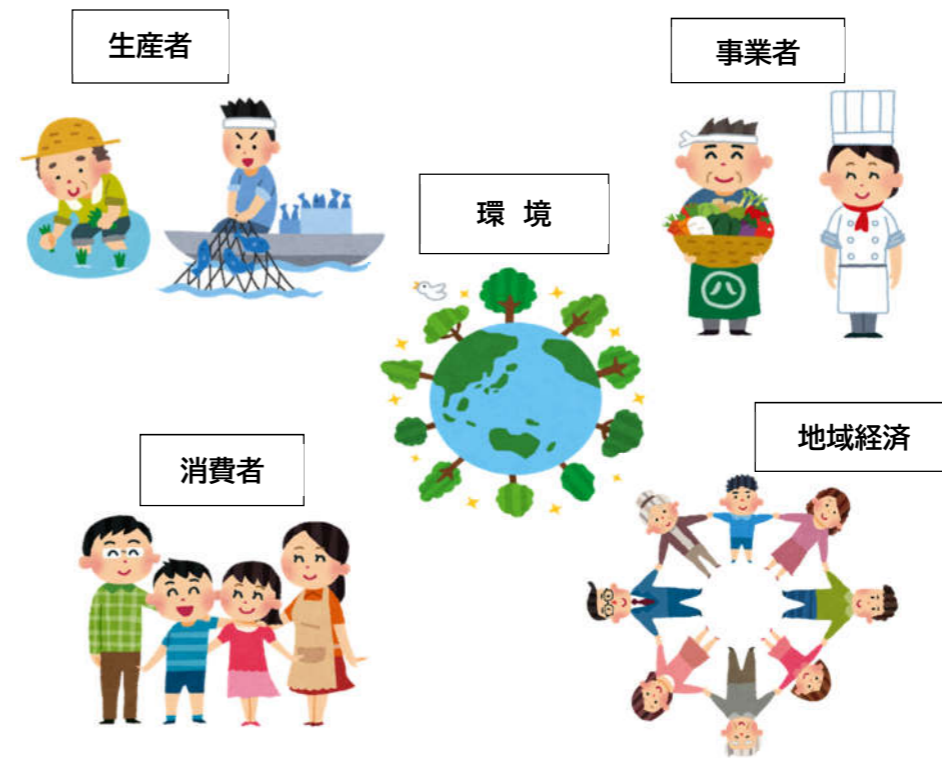
お弁当販売

四季折々の旬の柏崎産食材がたくさん詰まったお弁当を愛菜館や市役所売店などで販売。お弁当には独自に算出した地産地消率の表示があり、消費者にも分かりやすく、地産地消の啓発にもつながる取り組みです。



柏崎市第三次食の地産地消推進計画

概要版



地域で生産された農林水産物をその地域で消費する「地産地消」は、生産者の顔が見える新鮮で安心・安全な食材を購入でき、地域内経済循環に繋がります。また、輸送距離も短く済むなど環境にも優しい取り組みです。

フードロスへの取組



規格外品や余剰野菜などの最大限の活用に、これからも「フードバンクかしわざき」と連携して取り組んでいきます。

柏崎市食の地産地消推進店

柏崎市では地産地消に積極的に取り組む市内の飲食店や食品製造業、小売店を「食の地産地消推進店」として認証しています。また、推進店が地場産食材を使用したオリジナルメニュー等を提供する「地産地消フェア」を開催しています。

柏崎産食材を使用した
おいしいレシピ



○計画策定の趣旨○

柏崎市は、米山を始め、黒姫山、八石山、西山連峰の懐に抱かれ、鵜川、鯖石川、別山川の流れがもたらす豊かな恵み、日本海に面した福浦八景など、変化に富んだ海岸線を有し、山、里、海の「三つの幸」の恩恵を受けています。

柏崎の豊かな自然環境の下で育まれる安全で安心な農林水産物等を通して、市民一人一人が「食と健康」の大切さや、「食」を支える「地域の力」を認識し、柏崎の「食文化」を継承することが、心身の健康増進と活気あるまちづくりにつながります。

平成24(2012)年6月に「新潟県柏崎市食の地産地消推進条例(平成24年条例第42号)(以下「条例」という。)」が制定され、この条例に基づき、食の地産地消に関する総合的かつ計画的な推進を図るため、「柏崎市食の地産地消推進計画(以下「計画」という。)」を策定しています。

この度、第二次計画が令和4(2022)年度で終了することから、これまでの取組の成果を検証するとともに社会情勢等を勘案した第三次計画を策定しました。

○計画の期間○

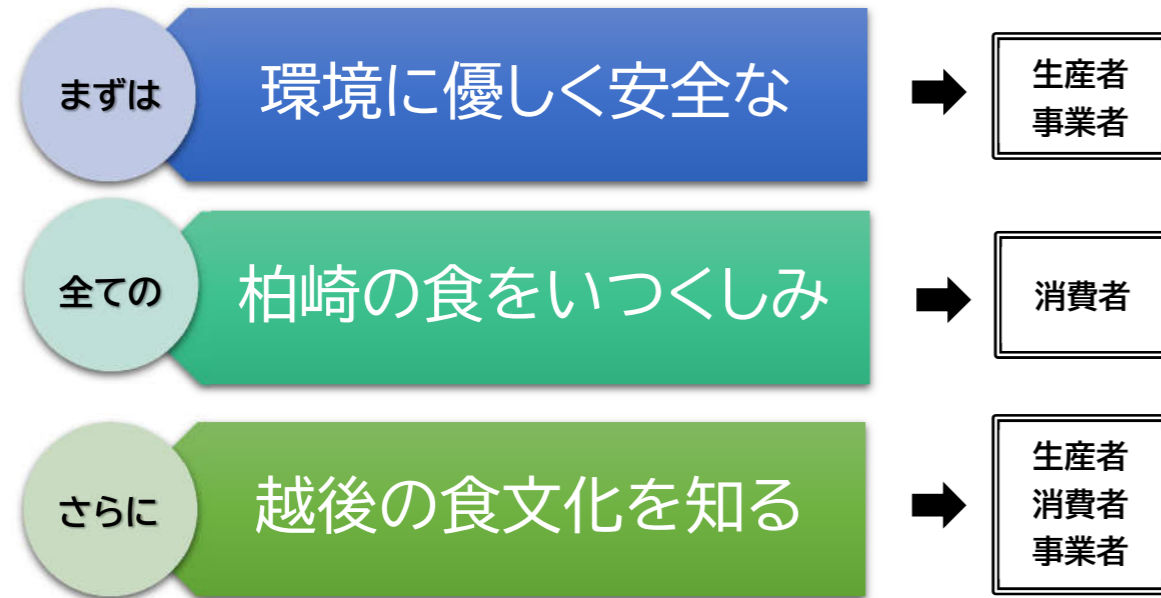
本計画の期間は「柏崎市第五次総合計画後期基本計画」及び「柏崎市第3次食育推進計画」の終期と合わせることとし、令和5(2023)年度から令和7(2025)年度までの3か年とします。

柏崎市産業振興部 農林水産課 農業振興係

〒945-0011 新潟県柏崎市日石町2番1号
TEL 0257-21-2295 FAX 0257-22-5904
Email nourin@city.kashiwazaki.lg.jp

計画に関する
お問い合わせ

第三次食の地産地消推進計画の基本方針とその計画



基本方針1 (まずは)「環境に優しく安全な」

- 条例第10条(安全で安心な農林水産物の供給)及びみどりの食料システム法並びに新潟県環境負荷低減事業活動の促進に関する基本的な計画に基づき、安全で安心な農林水産物や一次加工品の供給に努めます。
- 環境低負荷型農業によって育まれた安全な農作物を生産します。
- 地域の生ごみや廃棄物等を活用し、環境に配慮した循環型農業に取り組みます。
- 環境に優しい農地から、川、海へ通じた養分が水産物の安全性も高めます。
- 微生物の力を借りた有機農業を目指すことで温室効果ガス削減につながります。
- これらに係るコスト上昇を消費者も理解するとともに生産された農林水産物の食品ロスの最少化を図ります。
- 地場産農林水産物を利用することで、輸送に係る環境負荷低減につながります。



基本方針2 (全ての)「柏崎の食をいつくしみ」

- 条例に掲げる農林水産物の普及・啓発、使用促進、供給、生産振興及び農林水産資源を活用した幅広い交流を図り、また、柏崎地域園芸振興プラン※に基づき生産された園芸産品を積極的に活用します。
- 地域の伝統と文化の礎となった「柏崎伝統野菜」を守り、その希少性を付加価値とし、市場投入に必要な栽培面積の拡大を進めます。
- 市民が生産現場を知る機会を増やし、実際に体験することで、本市の農林水産業の実態とその必要性を認識していただくことに努めます。
- 柏崎地域の四季を通じた郷土料理を紹介する「かしわざきのおいしいレシピ」を活用し、市民の郷土食への愛着を高めます。
- 地場産品のブランド化を促進し、市民が誇れる農林水産業を目指します。
- 伝統的農法や漁法を広く紹介します。
- 学校給食では、食材として米と野菜以外の地場産品や一次加工品を新たに採用することで、供給率を増加させます。
- 国の第四次食育推進基本計画に基づき、学校給食での地場産物供給割合について、金額ベースを基本としつつ、柏崎市第五次総合計画に掲げる重量ベースも継続し、両論併記による目標管理を行います。

※ 県・市・農業出荷団体が策定する中長期的な目標



基本方針3 (さらに)「越後の食文化を知る」

- いわゆる六次産業化・地産地消に基づく地域の農林水産物の利用の定義では、地域において供給が不足している農林水産物がある場合に、他の地域で生産された農林水産物を消費することとされています。本市においては、これまで柏崎市内で生産された農林水産物及びその加工品を地産地消のベースとして取り組んできましたが、今後は、地域という概念を導入することとします。あわせて、構成市町村の協力体制づくりに努めます。
- 具体的には、JAえちご中越(三条市、田上町、加茂市、出雲崎町、見附市、長岡市及び刈羽村)で生産される農林水産物を地域農産物とします。
- また、第三次新潟県食育推進計画では、新潟県産及び国産農林水産物を学校給食で使用している割合を重点課題としておりこれに即した事業も展開します。