

柏崎市食の地産地消推進計画

～ ふるさと味わう地産地消 ～



平成25年11月

柏崎市

はじめに

私たちが健康で豊かな生活を送るには、食の安全・安心を確保し、健全な食生活を営むことが大切です。幸い本市は、海・山・里などの豊かな自然環境に恵まれ、農林水産物の生産が盛んに行われてきました。特に、古来より米の産地として知られ、「早期越路早生」は、県内一の早場米として地域ブランドとなっています。



近年では、「刈羽節成きゅうり」や「越後姫」などに代表される「柏崎野菜」を中心とした園芸栽培も盛んになってきており、地域で生産された農産物は安全で安心な、信頼できる食品として期待が寄せられています。

食の地産地消とは、「地元で生産された農林水産物を地元で消費する」ということですが、それだけにとどまることなく、生産者、消費者、事業者の皆様が、それぞれの立場における役割を認識し、互いを理解し合い、結びつきを強めることは、地域の活性化にも繋がるものと考えています。

こうした観点から、当市では農林水産業の振興を通して、健康で活気ある豊かなまちづくりを実現することを目的とした「新潟県柏崎市食の地産地消推進条例」を平成24年10月に施行するとともに、この目的を実現するための基本計画である「柏崎市食の地産地消推進計画」をここに策定いたしました。

この計画を指針として、生産者、消費者、事業者及び市が連携して地産地消を推進するとともに、地場産の農林水産物を通して、市民が健康で豊かな食生活を送れるよう食育の推進にも取り組んでまいります。

市民の皆様をはじめ、関係機関・団体等の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

終わりに、この計画の策定にあたり貴重なご意見・ご提言をいただきました「柏崎市食の地産地消推進会議」の委員の方々をはじめ、市民の皆様、関係各位に心から感謝申し上げます。

平成25年11月

柏崎市長 会田 洋

目次

第1章 食の地産地消推進計画の趣旨

1	策定の趣旨	1
2	計画の位置づけ	1
3	計画の期間	2
	< 柏崎市における「地産地消」推進のメリット >	3

第2章 柏崎市の食の地産地消の現状

1	農林水産物の生産に関する現状	4
2	農林水産物の流通と販売に関する現状	6
3	農林水産物の消費に関する現状	8

第3章 課題とめざすべき方向

	【基本方針】	10
1	安全・安心な農林水産物の生産振興	10
2	食育と農村地域伝統文化の継承	13
3	食の地産地消の啓発と普及	15
4	家庭・公共施設・飲食店等での地場産農林水産物の利用促進	17
5	農林水産資源を活かした他産業との連携	18

第4章 食の地産地消推進計画の推進方策

1	計画の推進	19
2	推進体制	19
	1. 計画の推進体制	19
	2. 計画の進行管理	19

第1章 食の地産地消推進計画の趣旨

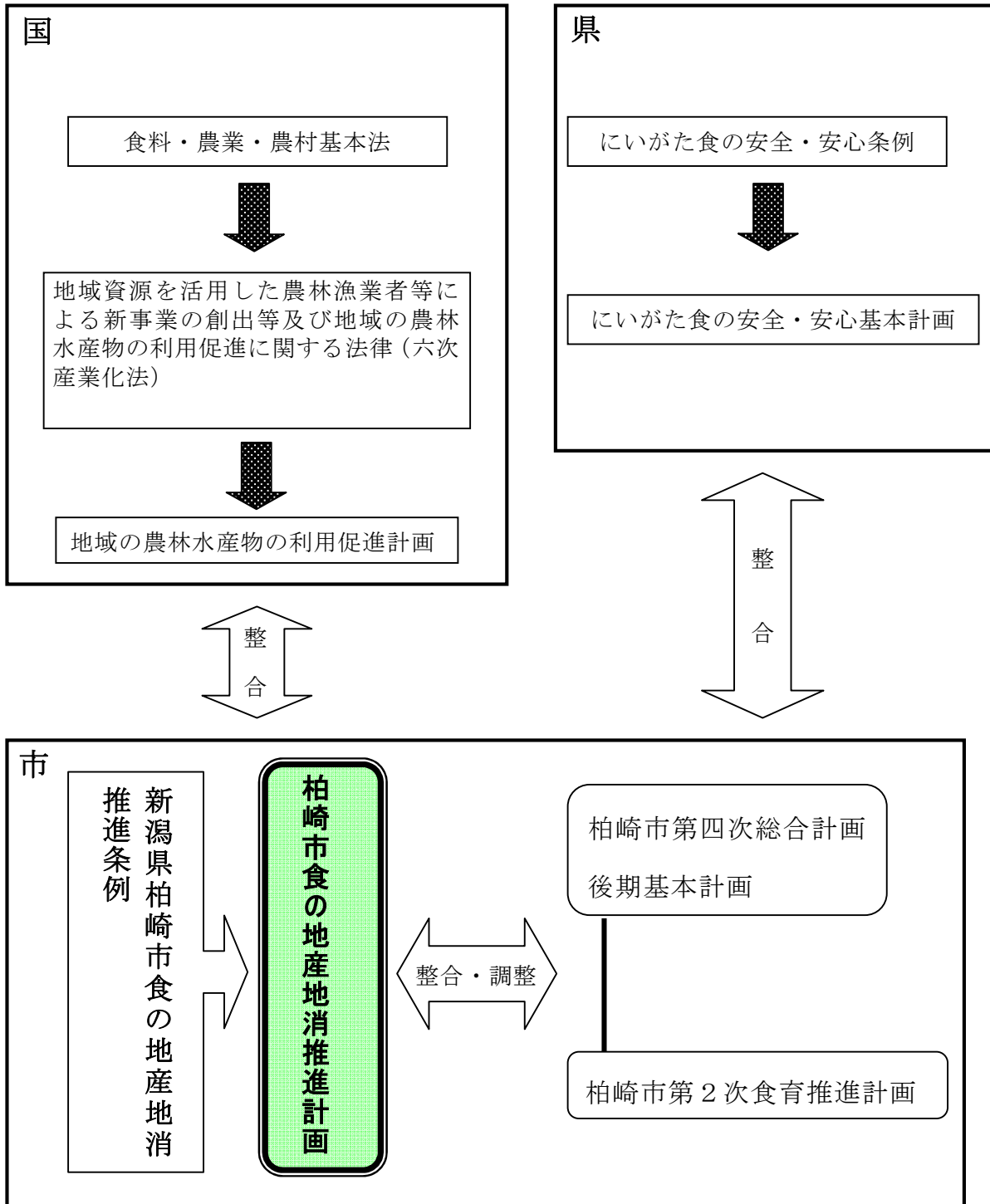
1 策定の趣旨

近年、残留農薬や食品の偽装表示などの問題から、消費者の「食」の安全性・信頼性への不安が高まり、「食」の安全・安心が広く求められています。また、健康志向の高まりから低カロリーでバランスの取れた日本の食文化が見直され、消費者の「食」に対する関心が高まっています。一方、生産面においては、生産にかかる諸材料の高騰や生産物価格の下落による所得の低迷と生産者の高齢化・担い手不足による活力の低下により、将来の農林水産物の安定供給が懸念される状況です。これらの消費者ニーズに応え、生産面の課題を改善するためには、地域で生産された農林水産物を地域で消費する「食の地産地消」を推進し、「生産者の顔が見え、消費者が安心して食する」生産者と消費者の信頼関係を構築し、生産・販売・消費の向上を市民みんなで進めることが必要です。柏崎の豊かな自然環境の下で育まれた安全で安心な地場産農林水産物を通して、市民一人ひとりが「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」を継承することが大切です。また、地域内で需要を創り増すことにより農林漁業者の経営の安定化を図るとともに、農商工連携による新たな仕組みづくりや本来「農」の持つ多面的機能である環境の維持・保全が期待できます。

このように農林水産業の振興を通して、市民の心身の健康増進と活気ある豊かなまちづくりを実現することを目的に、平成24年10月1日「新潟県柏崎市食の地産地消推進条例」が施行されました。この目的を実現していく施策の総合的かつ計画的な推進を図るために「柏崎市食の地産地消推進計画」を策定するものです。

2 計画の位置づけ

この計画は、国が平成17年3月に策定した「食料・農業・農村基本計画」をはじめ、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」、「にいがた食の安全・安心条例」（新潟県条例第81号）「柏崎市第四次総合計画後期基本計画」及び「柏崎市第2次食育推進計画」と整合を図り、「新潟県柏崎市食の地産地消推進条例」第16条に規定する「食の地産地消推進計画」として位置づけ地産地消の施策を推進するための基本計画とします。



③ 計画の期間

計画期間は平成25年度から平成29年度までの5年間とします。

柏崎市における「食の地産地消」推進のメリット

■ 生産者のメリット

消費需要の拡大が見込め、消費者や事業者（流通・販売）のニーズを的確に捉えた生産の拡大に対応することや生産物の付加価値化により所得の確保と経営の安定化が図られます。これに伴い、生産意欲の向上が期待され、柏崎の生産者を育てる力となります。

消費者との結びつき

所得の向上

他産業との結びつき

■ 消費者のメリット

顔の見える生産者が供給をする安全・安心な農林水産物の入手が容易となります。また、農林水産物が本来持つ、旬の味を食することができるとともに新鮮で良質な食材の購入が期待できます。

食の安全・安心

生産者との結びつき

旬・新鮮食材の購入

■ 事業者のメリット

地場産の食材の活用により、生産者や他産業との結び付き（協働）の機会ができ、そこで新たな商品企画のアイデアの創出や、自らの産業への付加価値を加えることができます。既成のビジネスの範囲を超えた新たな発展が期待できます。

生産者との結びつき

新たな企画の創出

産業の発展

■ 環境へのメリット

遠方からの輸送費がかからないことや、輸送車両から排出される二酸化炭素排出量の削減効果と輸送用梱包等の資材の省資源化が期待されます。

環境保全・エコライフ

■ 地域のメリット

柏崎の地域経済の発展が期待できるとともに地域の活力向上が図られます。また、市民の食への関心を高める機会となり、食生活の向上による健康維持につながります。さらに、生産の場の必要性から環境の維持と同時に景観の保全にもつながります。

地域の活性化

地域経済の活性化・発展

食料自給率の向上

地域の食文化の継承

健康的な食生活の実現

環境・景観の保全

第2章 柏崎市食の地産地消の現状

1 農林水産物の生産に関する現状

1 農林水産業経営状況について

当市の農業の形態は、水稻栽培を中心とする農業経営が主であり、近年の米価下落は、農家所得の減少に直結しています。また、農林水産業すべてにおいて燃料や生産関連諸材料の高騰と機械に費やす経費が増す状況の中で、ますます経営状況の低迷が続いています。

2 生産者について

農業就業者の高齢化が急速に進み 60 歳以上の農業者は、2,272 人で全体の 87 パーセント占めており、平均年齢は、68.7 歳となっています。現在の市の農業は、60 歳以上の農業就業者に依存をしている状況です。また、農家人口の減少も進み販売農家数は 2,414 戸と少なく、農山村の活力の低下を招いています。近年、ようやく担い手農業者による農地集積と法人化の芽が出始めてきている状況です。水産業においても、漁業者の高齢化や担い手不足が進行しており、漁業生産力の低下が懸念されています。

3 農地について

農地の耕作面積は減少傾向にあります。経営農地の面積は 5,160ha、1 経営体あたりの平均耕作面積は 1.4ha、不作付けの面積は 585ha となっています。離農者の農地が担い手に引き継がれていないという状況です。これは、農地が有効に利用されずに放棄され、環境や景観の保全に悪影響を与えています。

4 生産物について

米 当市の農業の主力である水稻栽培においては、「じよんのびの里」「綾子舞」「炭秀米」など J A 柏崎ブランド米に加え、県内一の早場米^{※1}として早期越路早生のブランド化に取り組み、販売拡大を行っています。また、有機栽培や低農薬・低化学肥料栽培など環境保全型農業への取り組みを拡大しています。

※1 早場米 通常の出荷時期より早い時期に出荷される米で、新米のおいしさを早く消費者に届けられることから商品性が高い利点があります。

野菜

園芸作物については、水稻栽培が中心であったために取組む農家が少なく産地化されている作物はありません。かつては、栽培される園芸作物のほとんどが自給用でしたが、近年の複合経営の推進により販売用の栽培が少しずつ増加しています。特に県下でブランド化されている品目や供給先が確保されている品目として柏崎・刈羽地域では越後姫、枝豆、オータムポエムなどの8品目を「柏刈^{エイト}∞」と位置づけ、生産面積拡大を推奨しています。また、水稻育苗ハウスを活用したキュウリや白菜などの契約栽培も始まっています。

畜産

畜産業については、畜産業者が少なく、乳用牛では飼養農家6戸、肉用牛は飼養農家4戸、食用豚は飼養農家1戸のみです。ブロイラーの飼養農家は、1戸で、採卵鶏の飼養農家は2戸です。食用肉（牛肉、豚肉、鶏肉）の畜産業者数及び飼養数が少ない状況が続いています。

水産

水産業については、吾智網、刺網、釣漁業等が行われ、マダイ・ヒラメ・カレイ類・メバル等が多く漁獲されています。また、夏場を中心にサザエやモズク等を漁獲する採貝・採藻漁業が行われています。特にマダイやモズクは、柏崎を代表する水産物として定着し、人気となっています。さらに、獲る漁業だけでなく、つくり育てる漁業として、ヒラメやクルマエビの種苗^{※2}を放流して、地先海域の水産資源を継続的に利用できるように取組んだり、谷根川においてサケのふ化放流事業を実施しています。

きのこ

きのこ類の生産においては、2戸の生産者で生しいたけやなめこなど年間8.2tの生産が行われ、業者出荷や直売所で販売されています。

柏刈^{エイト}∞（かしかりエイト）とは

カリフラワー、ブロッコリー、アスパラガス、にんにく、たまねぎ、越後姫（いちご）、オータムポエム（アスパラ菜）、枝豆の8品目のことです。



サケの人工授精の様子

※2 種苗 増・養殖に用いる水産生物の稚魚や稚エビなど

2 農林水産物の流通と販売に関する現状

1 流通について

米の流通については、柏崎全体の出荷量約1万8千トンと見込まれ、一部をブランド化して優位な販売を拡大しています。出荷だけではなく、農業者独自で、縁故や知人などに直接販売をすることも多く、インターネット販売にも乗り出しています。最近では、飲食業者等へ直接販売を行うケースも増えていきます。園芸作物については、産地化されている作物が少ないために出荷される作物はほぼ青果市場へ出荷されます。また、水産物については、季節、天候、資源量といった自然条件に大きく左右されることや、鮮度管理にも気を配る必要があるため、安定的な生産・供給を行うことが難しいという特徴があります。柏崎の近海で漁獲されたほとんどは、柏崎魚市場に出荷され、市内をはじめ県内外へ流通します。



2 小売での販売形態について

農業経営者が直接市内スーパーと契約し、栽培・出荷をするケースやインショップなどの取組みが行われています。また、地場産の食材をまとめたコーナーを作り、販売促進を図るスーパーが増えています。また、水産物も最近、市内の各量販店で地元産が陳列されていますが、その数量自体は、あまり多くありません。



3 直売所について

ここ数年、農産物直売所の増加により、現在市内には17か所の直売所が運営されています。JA柏崎の「愛菜館」が基幹的な直売所となっており、提供農業者も年々増加し、平成24年度末現在の利用組合員は334人（団体）となっています。かつては、旬の野菜の販売が主でしたが、複合経営による取組みにより農産物を利用した加工品の販売が増えてきました。保存できる加工品は、冬期間においても販売ができるメリットがあります。また、生産者自身が加工品を独自の直売所や加工所に併設した売店において販売する六次産業化の取組みも年々増加しています。しかし、まだ量は少なく、今後は、品数と生産量を増やす取組みが必要です。

水産物については、漁業者による直売所の整備が全国的には見られるようになってきましたが、柏崎ではまだこういった取組みは行われていません。



③ 農林水産物の消費に関する現状

1 消費者ニーズ

近年、残留農薬や食品の偽装表示などの問題から、食の安全性・信頼性への関心が高まり、減農薬・無農薬の農産物や、「生産者の顔が見え、消費者が安心して食する」安全で安心な地場産の食材やそれらを使用した加工品を買い求めたいとする消費者ニーズが高まっています。また、健康意識の高まりから、栄養面を考慮して食材を購入することや、旬の食材を新鮮なうちに買い求めたいというニーズもあります。水産物においては、「家庭での調理が難しい」「手間がかかる」「食べにくい」といったことから消費が伸び悩んでいるのが現状ですが、DHAやEPAといった身体に良い成分が多く含まれていて、栄養面に関して非常に優れた食材であることから、日本型の食生活を支える健康食材として見直されています。



2 学校給食について

学校給食における地場産野菜の使用量は、平成24年度に初めて20トンを超え使用割合は野菜全体の12.3%となりました。納入品目においては基本8品目（大根、人参、キャベツ、ねぎ、馬鈴薯、たまねぎ、里芋、白菜）、季節品目17品目と合わせて25品目となっています。米飯では、児童・生徒に柏崎の主力品種であるコシヒカリに親しみを持ってもらうように全量柏崎産コシヒカリを使用しています。地場産野菜については、調理場の発注量に対し、供給量が確保できていないという現実があり、地場産野菜の生産量不足が課題となっています。水産物については、谷根川のサケを生態学習と併せ地元食材として利用する取組みを行っています。しかし、年によってサケの資源量の変動するなど、自然条件に左右されることから、安定的な供給ができないのが現状です。

3 地場産食材の普及啓発

地場産農林水産物の認知度や利用度を増加させるための情報発信が少ない状況にあります。小売店においても、地場産食材であることの表示が充実していないところも見受けられます。

スーパーにおいては、地場産コーナー、インショップを設けているところもありますが、消費者へのPR不足となっています。

4 飲食店などでの地場産食材の利用

地元で採れた季節の旬の味を楽しむことができる農家レストランは、現在 9 か所で営業をしています。水産品については、「鯛茶漬け」「鯛めし」が柏崎名物として認知され、地物の鯛が柏崎ブランドとして県内外にも知られるようになっていきます。また、柏崎野菜を使用した料理を提供する飲食店も年々増えていきます。



鯛茶漬け

基本方針

- ・地域の農林水産業や地域資源を基盤に、生産者、消費者、事業者、行政等がそれぞれの役割を担い、地産地消の取組みを進めていきます。地域で採れた食材をその地域で消費することにより、健康と命を支える食の大切さと地域の食文化への関心を深めます。
- ・農林漁業者と関連産業が連携し、地域の資源を地域で活用することで雇用や経営面などにおいて、メリットが期待でき、地域経済の循環、発展につなげていきます。
- ・市民の健康増進と活気ある豊かなまちづくりのため、地産地消の取組みを市民みんなが進めます。

1 安全・安心な農林水産物の生産振興

課題

- 消費者の安全で安心な農林水産物や健康・環境への関心が年々高まっているが、生産者において多様化する消費者ニーズを把握できていない。
- 小売店、スーパーなどへの地場産農林水産物の供給量が少なく、安定していない。
- 果樹、畜産（豚、牛の肉用）の生産者が極めて少なく、供給量がない。
- 農業者、漁業者の高齢化が進み担い手が不足している。
- 園芸栽培に適したほ場が少ない。

めざすべき方向

まず、第一に安全で安心な農林水産物の安定供給ができる体制を整備する必要があり、生産者の効率的で安定した農業経営が基盤となります。生産者の収入の安定確保を図りながら、同時に労働力や施設の効率利用によるコスト低減により経営の向上を目指します。また、複合経営による六次産業化などの取組みを推奨し、新たな収入による経営強化を図ります。

施 策**①****消費者ニーズに即した農林水産物の生産**

- 消費者ニーズの把握に努め、少量多品目の生産振興による新規取組品目の増加と、多様な消費者ニーズに対応できるよう、安全・安心な農林水産物の提供に努めます。
- 環境保全型農業による、有機農業促進と減農薬・減化学肥料の取組みを進め、安全・安心な農林水産物の生産拡大を目指します。
- 消費者ニーズを捉えるために情報交換や販売状況の調査や消費者、生産者、事業者の交流の機会を設けます。

目 標

>>>>

安全で安心な農産物生産

指 標	現 状	目 標 値
環境保全型農業に積極的に取組む「エコファーマー」の設定者数の増加	362 人	400 人
新潟県特別栽培農産物認証面積	526.9ha	550.0ha

施 策**②****担い手の確保・育成**

- 効率的で安定的な農業・漁業経営に取組めるように、若年層を中心とした担い手の育成、確保を図ります。
- 担い手に農地の利用集積を勧めます。また、栽培農地の確保と遊休農地の有効活用を図ります。
- 女性の農業経営への参画や、地域資源を活用した加工や販売などの取組みの発展を図ります。
- 高齢農業者の活動の場を確保します。

目 標

>>>>

農地の利用集積

指 標	現 状	目 標 値
担い手の農地集積率	59.4 %	70.0 %

施 策 ③ 農林漁業者の複合経営

- 園芸作物の栽培を推奨し、生産者への営農指導・栽培指導、補助事業の導入などにより、品質の向上、産地づくり、付加価値の高い農産物の生産を図るとともに、生産力を高めます。
- 複合経営と法人化への誘導により、経営の安定による他産業並の所得確保を目指します。
- 六次産業化の取組みによる多種多様で安定した商品の生産を目指します。
- 園芸振興や六次産業化等の取組みに必要な設備整備を支援します。
- 地域の特性にあわせた特産品の開発や生産拡大を図ります。
- 直売所の利用促進と供給体制の整備を図ります。

目標 >>>> 直売所の利用促進

指 標	現 状	目 標 値
直売所販売額の増加	2 億 760 万円	2 億 1,000 万円



農林水産物の加工品

2 食育の推進と農村地域伝統文化の継承

課題

- 学校給食への食材供給量が不足しており、発注量を確保できない。
- 保育園給食での地場食材情報が不足しており、供給量が少ない。
- 安全・安心、「旬」の地場食材の情報提供が充分でない。
- 地域の伝統食材、伝統文化、郷土料理の継承が難しくなっている。
- 郷土料理を食する機会が少なくなっている。
- 地場産農林水産物の理解と正しい食の知識の習得が必要である。

めざすべき方向

学校給食では、大根、人参、キャベツ、ねぎ、馬鈴薯、たまねぎ、里芋、白菜を基本 8 品目として、きゅうり、なす、オータムポエムなど 17 品目を季節品目として使用しています。今後も、供給品目と供給量の拡大に努めると共に、新たに、保育園給食での使用の可能性を検討します。

郷土料理や昔からの行事食などの食文化の多くは、その地域で採れる旬の農林水産物を食材として利用してきました。それらの食材は、そこに住んでいる人の身体に一番合っているとされています。郷土料理などの普及に努め、「日本食を基本とした健康で豊かな食生活」を構築するとともに伝統的食文化の継承を目指します。

施策 ① 学校給食等の利用促進

- 学校給食への地場農林水産物の供給品目、供給量の増加に努めます。
- 保育園給食への地場食材情報の提供を行い、供給量の増加に努めます。
- 地場食材の安全性のPRと「旬」の地場食材の情報提供に努めます。

目標 >>>> 学校給食等の利用促進

指標	現状	目標値
学校給食における地場産供給量	121,817kg	135,000kg
学校給食における発注量に対する供給率	45.7 %	56.0 %

目標 >>>> 学校給食等の利用促進

指 標	現 状	目 標 値
保育園給食への供給	なし	供給開始

施 策 ② 食育の推進

○柏崎市第2次食育推進計画に沿った推進を行います。

施 策 ③ 地域の食文化の理解と継承

- 地域の伝統食材、伝統文化の継承に努めます。
- 地域の郷土料理の伝承を支援します。
- 「なりわいの匠^{※3}」による農村地域伝統文化の継承を支援します。
- 地域と連携をした情報発信と学ぶ機会を増やし食文化や伝統料理の理解を深めます。



全市一斉地場産給食デー

郷土料理
(煮しめ)



※3 なりわいの匠^{たくみ}

農山漁村地域の暮らしの中で培われた高い技術や技能を持った方を、県知事が指導者として認定をする制度です。県内で約 2,000 名が体験交流や講習、イベントなどで活躍しています。

③ 食の地産地消の啓発と普及

課題

- 地場産食材や直売所の情報が少ないため、市民の地産地消に関する関心が薄い。
- 市内の小売店等に地場産コーナーがないところが多い、あるいはコーナーがあっても商品の品数、量が少ない。
- 地域で生産されている地場産食材が市民に知られていない。
- 地場産の品数、情報が少ないため地産地消が進まない。
- 地場産の米を利用した食堂、料理店、ホテル、旅館が少ない。

めざすべき方向

地産地消の啓発と地場農林水産物の普及活動に努める必要があります。生産者や生産物の特徴などの情報を消費者や事業者伝える手段を構築し、地元で生産されている農林水産物の知名度を上げる取組みや消費者が地場産品を優先して購入したり、飲食店などで優先して食べてもらえるような有効な情報発信を行います。また、直売所や一般小売業者が、商品として取り扱いやすい、または消費者が手に取りたくなる包装デザインやPOP表示などの販売促進の工夫や取組みを推進します。さらには、グリーンツーリズムなどで消費者が生産現場を知り、生産者と消費者が直接交流するための体験イベントの実施など地産地消の取組みを広げる機会を増やします。

施策 地産地消の普及啓発及び情報の発信

- 「食の地産地消推進の日」を毎年11月19日と定め、生産者、消費者、事業者、行政等が連携し、地産地消・食育の啓発と地場農産物の普及活動に努めます。
- 毎月13日～19日を「食の地産地消・食育啓発ウィーク」として、事業者や職場、家庭、学校などそれぞれの身近な取組みを通じて啓発活動を実施します。啓発活動では、「ぱくぱくもぐもぐ柏崎産ウィーク」を愛称として、活用します。
- 消費者や事業者への地場産農林水産物の情報提供を進めます。
- 地場農林水産物の取り扱い事業者と販売コーナーの増設に努めます。

- 地場農林水産物の栽培履歴や漁場情報など安全・安心とおいしさの情報提供に取組みます。
- 地場産農林水産物を利用した各種料理教室等の取組みを拡大します。

目標 >>>> 地場産農林水産物の普及

指 標	現 状	目 標 値
地元の特産品を知っている人の増加	45.6 %	70.0 %以上
地元の食材を優先して利用をする人の増加	69.8 %	80.0 %以上

柏崎野菜について

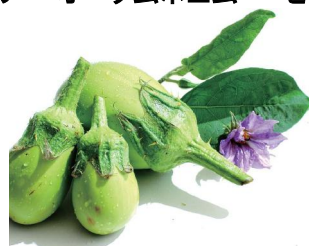
柏崎市は、地産地消、地域振興として「柏崎野菜」を推進する取り組みを行っています。柏崎野菜は、地域に昔から伝わり、栽培されてきた「柏崎伝統野菜」の 6 品目と生産量が多く、地域の特徴ある「柏崎地場特産品」の 15 品目の合計 21 品目です。

< 柏崎伝統野菜 >

刈羽節成きゅうり 緑なす 与板菜 仙人菊 黒姫人参 新道いも

< 柏崎地場特産品 >

つららなす マコモタケ 新道柿 磯之辺トマト 土垂 スイキ そら豆
 ゆうごう(夕顔) 糸うり カリフラワー えだまめ オータムポエム ぜんまい
 越後姫 宝交早生



4 家庭・公共施設・飲食店等での地場産農林水産物の利用促進

課題

- 家庭内、公共施設、飲食店での食の地産地消の認識が薄く、地場産農林水産物の利用が進んでいない。
- 地場産農林水産物の生産量が少ないため家庭内、公共施設、飲食店での利用が少ない。
- 飲食店、ホテル等で地場産農林水産物を使ったメニューを製作し、積極的にPRしているところが少ない。
- 家庭内で郷土料理を作る機会が少なくなっている。または、郷土料理が伝承されていない。
- 公共施設、飲食店での郷土料理の提供やこれを使った誘客、観光に取り組んでいるところが少ない。

めざすべき方向

食の地産地消を進めていくためには、農林水産物の生産の拡大を実現するとともに、消費面における消費者の理解や流通、加工、販売など各分野の連携、協力が必要です。流通現場や消費現場での新たな発想と多様な面からのニーズをとらえて様々な機会やサービスを生みだし、安定的に消費を増加させる取り組みを進めます。また、食材を多く利用する学校給食や事業所、福祉施設などで地場産農林水産物の利用を促し、利用率をさらに高めていきます。

施策 地元農林水産物の利用の促進

- 家庭内、公共施設、飲食店での食の地産地消の認識を高める活動をします。地場産農林水産物が様々な場面で利用されるように供給量を拡大し利用を促進します。
- 飲食店やホテル等で地場産農林水産物を使ったメニューを揃え、企画としてPRするなど、地場産農林水産物の利用を促進します。
- 家庭内で郷土料理を作る機会が増えるような取り組みを実施します。
- 地場産農林水産物を活用した加工品等新商品の開発促進と地域ブランド創出に努めます。
- 公共施設、福祉施設での地場産農林水産物の利用を促進します。
- 郷土料理はこの地の特徴料理であるため、誘客や観光に積極的に活用します。

5 農林水産資源を活かした他産業との連携

課題

- 生産者、流通業者、加工業者、小売業者と別の業種であり、結びつきが少ない。
- 他産業との交流の機会が少ない。
- 地場産農林水産物の生産量が少ないことから、出荷・流通で扱われる機会が限られている。

めざすべき方向

地産地消の展開は、他産業との連携が必要不可欠です。当市の産業の成長において、農林水産資源を活かした新たな企画・アイデア創出の機会と期待します。農商工連携により、消費者の多様なニーズに対応した特産品開発や高付加価値化、新たな販売手法による消費需要の掘り起こしを目指します。

地域で消費を拡大することによって、消費者が地域の産業を育てることを目指します。

施策 地域資源を生かした産業の発展

- 生産者と加工・小売業との交流の機会を増やし、双方の協働による商品企画や販売戦力の強化に努めます。
- 農林水産物及びその加工品が消費者の手元に届きやすくなるように販売店や取り扱いスペースの拡大、宅配、移動販売など購入の機会が増える取組みを推進します。
- 加工品のパッケージや容器など市内業者で新たな製造開発の可能性を広げます。
- 農林水産物の直売所や農家レストランへの関心の高まりから、観光業との連携による誘客や商品の販路拡大を図ります。

第4章 食の地産地消推進計画の推進方策

1 計画の推進

消費者・生産者・小売業者・流通業者・食品関連事業者や関係機関で連携を図り、本基本計画の目指す食の地産地消の取組みの具体的な方策について検討し、実現に向け進めていきます。

2 推進体制

1 計画の推進組織

本基本計画の目指す姿の実現に向け、具体的な取組みの検討と推進をする消費者、生産者、流通業者、食品関連事業者等による組織を設けます。その組織において、消費者・生産者・小売業者・流通業者・食品関連事業者、教育、福祉などで食の地産地消を推進する役割を整理していくとともに、施策を実行するための具体的な提案をします。

2 推進及び進行管理

「柏崎市食の地産地消推進会議」が「柏崎市食の地産地消推進計画」の推進状況について進行管理を行います。

