

柏崎市第二次食の地産地消推進計画

～ふるさと味わう地産地消～



平成30年3月

柏崎市

目 次

第 1 章	食の地産地消推進計画の概要	1
	1 策定の趣旨	1
	2 基本方針	1
	3 計画の位置付け	2
	4 計画の期間	2
	＜柏崎市における「食の地産地消」推進のメリット＞	3
第 2 章	第一次食の地産地消推進計画の評価と検証	4
	1 これまでの主な取組と目標達成状況	4
	2 今後の課題	25
第 3 章	柏崎市における食の地産地消の現状	27
	1 農林水産物の生産に関する現状	27
	2 農林水産物の流通と販売に関する現状	31
	3 農林水産物の消費に関する現状	33
第 4 章	今後の目指すべき方向と施策	35
	1 安全・安心な農林水産物の生産振興	35
	2 食育の推進と農村地域伝統文化の継承	37
	3 食の地産地消の啓発と普及	39
	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	40
	5 農林水産資源をいかした他産業との連携	41
第 5 章	食の地産地消推進計画の推進体制	42
	1 計画の推進	42
	2 推進体制	42
資料編	43
	用語解説	43

第1章 食の地産地消推進計画の概要

1 策定の趣旨

近年、食品の産地や有機栽培にこだわる消費者が増加するなど、消費者の「食」の安全・安心への意識が強まっています。また、健康志向の高まりから、低カロリーで栄養バランスに優れた日本の食文化が見直されるなど、消費者の「食」への関心が高まっています。生産面では、生産に係る諸材料の高騰や、生産物価格の下落による所得の低迷、生産者の高齢化・担い手不足を受け、将来の農林水産物の安定供給が懸念される状況です。

こうした消費者ニーズに応え、生産面の課題を改善するため、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」を推進してきました。平成24年度に「新潟県柏崎市食の地産地消推進条例」を制定し、平成25年度には柏崎市食の地産地消推進計画（第一次）を策定して、食の地産地消を推進する様々な取組を行っています。これまでの取組により、積極的に柏崎の食文化を学ぼうとする消費者が増えるなど、食の地産地消の認知度は着実に高まっています。また、生産者の顔が見える安全・安心な農林水産物の生産拡大が進んでいます。

一方、地場農林水産物の生産量は増えているものの、依然として供給や品質が安定しないなど、課題が多く残されています。供給、品質を安定させることで、異なる産業同士の連携を促し、活気あるまちづくりへとつなげる必要があります。

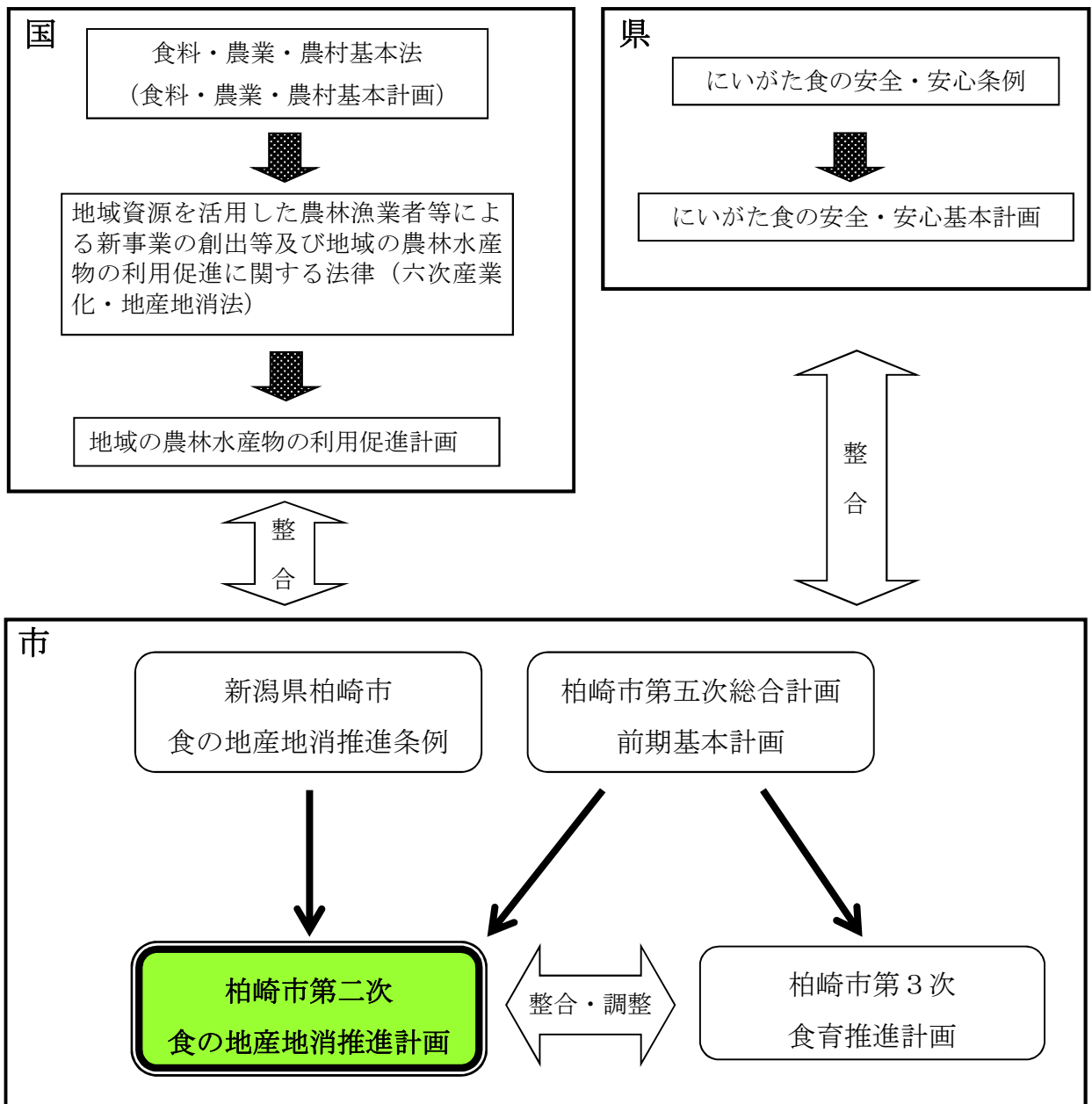
こうした第一次食の地産地消推進計画の課題を解決し、地産地消を更に普及するため、第二次食の地産地消推進計画を策定しました。農林水産業の更なる振興を通して、市民の心身の健康増進と活気ある豊かなまちづくりを実現することを目指します。

2 基本方針

- (1) 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、食の地産地消の取組を進めていきます。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。
- (2) 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、雇用や経営面においてメリットをもたらすとともに、地域資源の循環、発展につなげていきます。
- (3) 市民の健康増進と活気ある豊かなまちづくりのため、食の地産地消の取組を市民みんなで進めます。

3 計画の位置付け

この計画は、国が策定した食料・農業・農村基本計画を始め、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（平成22年法律第67号 六次産業化・地産地消法）、にいがた食の安全・安心条例（平成17年新潟県条例第81号）、柏崎市第五次総合計画前期基本計画及び柏崎市第3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（平成24年条例第42号）に規定する食の地産地消推進計画として位置付け、食の地産地消の施策を推進するための基本計画とします。



4 計画の期間

計画期間は、平成30年度から平成34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。

消費者との結び付き

所得の向上

他産業との結び付き

■ 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

生産者との結び付き

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。

生産者との結び付き

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 第一次食の地産地消推進計画の評価と検証

1 これまでの主な取組と目標達成状況

第一次食の地産地消推進計画の主な取組と目標達成状況は、次のとおりです。

(1) 安全・安心な農林水産物の生産振興

施策1 消費者ニーズに即した農林水産物の生産

ア これまでの取組

○消費者ニーズに対応した安全・安心な農林水産物の提供

- ・多様なニーズに対応する米づくりとして、極早生から晩成品種までの品揃えに加え、安全・安心でおいしい柏崎産ブランド米を売り出すため、平成29年度に認証制度を創設し、平成30年度から栽培を開始する予定です。
- ・エコファーマーや、新潟県特別栽培農産物の認証制度、有機農業の推進により、安全・安心な農林水産物の生産を推進しました。



新潟県特別栽培農産物
認証マーク

○環境保全型農業の推進

- ・環境保全型農業直接支払交付金事業の推進や、有機肥料の購入助成により、環境にやさしい農業を推進しました。

○情報交換、販売状況調査

- ・市内事業者へ地元食材の利用状況アンケートを実施しました。
 - 飲食店 … 平成28年2月実施（照会数208、回答数98）
 - 旅館、ホテル … 平成28年8月実施（照会数56、回答数22）
- ・ぱくもぐフェア、ランチフェアなどの市のイベントに際し、参加者へ食の地産地消についてのアンケートを実施しました。
- ・(株)みやじ豚 代表取締役社長 宮治勇輔氏を講師に招き、農業や商工業などの後継者を対象にした「未来の経営者研修会」を、平成27年7月に開催しました。
- ・平成27年12月に、ランチフェア参加7店舗による意見交換会を実施しました。
- ・平成28年6月に、生産者、飲食店、加工業者15人による意見交換会を実施しました。

イ 目標の達成状況

指標	基準値 (策定時)	平成 28 年度	目標値	達成 状況
環境保全型農業に積極的に取り組む 「エコファーマー」認定者数の増加	362 人	245 人	400 人	×
新潟県特別栽培農産物認証面積	526.9ha	628.7ha	550.0ha	◎

- ◎ … 策定時の数値より向上し、目標値を達成したもの
 ○ … 策定時の数値より向上したが、目標値を下回ったもの
 △ … 策定時の数値より悪化したもの
 × … 策定時の数値より大幅に悪化したもの

- ・エコファーマーの認定者が減少している理由は、①農業者が減少し、担い手への農地集積が進んでいること、②エコファーマーは化学肥料・農薬の3割低減が認定基準の1つですが、新潟県特別栽培農産物は5割低減であり、現在では5割低減が一般的となっているため、取組メリットがないことが原因です。
- ・安全・安心な農産物への消費者ニーズに対応し、農産物の付加価値を高めたい生産者が増えているため、新潟県特別栽培農産物の認証面積は、目標値を大きく上回りました。

ウ 評価

- ・アンケート等の状況調査により消費者ニーズを把握し、安全・安心な農林水産物の生産が拡大しています。

施策2 担い手の確保・育成

ア これまでの取組

○担い手確保・育成の取組

- ・毎年6月頃に「担い手農業者総合研修会」を開催しています。先進事例の紹介や関係機関からの情報を提供しました（平成29年度：農業者81人、関係機関45人、合計126人参加）。



担い手農業者総合研修会の様子

- ・新規就農希望者への相談・指導を行うとともに、青年就農支援事業を活用し、経営が安定するまでの期間、青年農業者を支援しました。

青年就農支援事業の支援者数

平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度
4 人	6 人	9 人	10 人

- ・市内全集落で人・農地プランを作成しました。当初の90プランから12プランに統合し、広域的な担い手の確保・育成等の話し合いを推進しました。
- ・漁業者の確保、育成に向け、漁船リース事業を活用するため、平成28年度に中核的漁業者2人を認定支援しました。

○農地の利用集積

- ・人・農地プランの話し合い及び農地中間管理事業の活用により、地域の中心となる担い手の農地集積、集約化が進展しました。

担い手への農地集積率

平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度
59.4%	60.2%	64.2%	70.8%

○女性の農業経営への参画

- ・女性農業者で組織する農村地域生活アドバイザーの活動を通して、女性農業者の経営参画、社会参画を推進しました。

○高齢農業者の活動の場の確保

- ・多面的機能支払交付金事業の取組を促進し、高齢化が進む地域の農業者が、共同で取り組む活動を支援しました。

多面的機能支払交付金事業の取組状況

区分	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度
集落数	73	83	97	114
対象農用地面積	2,340 ha	2,509 ha	2,741 ha	3,039 ha

※多面的機能支払交付金事業は、平成26年度からの制度です。

イ 目標指標の達成状況

指標	基準値 (策定時)	平成 28 年度	目標値	達成 状況
担い手の農地集積率	59.4%	70.8%	70.0%	◎

- ◎ … 策定時の数値より向上し、目標値を達成したもの
- … 策定時の数値より向上したが、目標値を下回ったもの
- △ … 策定時の数値より悪化したもの
- × … 策定時の数値より大幅に悪化したもの

ウ 評価

- ・担い手への農地集積が進み、目標を達成しました。農作業の効率化が図られ、生産性が向上しています。
- ・農業者、漁業者の高齢化が進んでいますが、新たな担い手の確保が進んでいません。

施策3 農林漁業者の複合経営

ア これまでの取組

○園芸作物の生産拡大

- ・8品目の野菜（枝豆、オータムポエム、にんにく、たまねぎ、カリフラワー、ブロッコリー、アスパラガス、越後姫）の生産拡大を推奨しました。特にカリフラワー、枝豆、たまねぎの3品に重点を置いて、関係機関と連携・協力し、栽培技術を指導しました。

重点3品目の作付面積 (h a)

品目	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度
カリフラワー	2.4	2.9	2.6	2.8	2.1
枝豆	10.2	10.3	11.4	11.8	12.8
たまねぎ	0.9	1.8	4.0	6.9	6.9

- ・関係機関と連携し、水田高度利用、園芸用ハウスを整備し、生産拡大を推進しました。

(例) 水田畑地化排水対策機械実演研修会の開催

養液栽培（トマト、いちじく）、ブドウアーチ栽培の技術指導を行いました。

- ・収穫時期を集中させず分散させるために、関係機関と連携し播種時期を調整するように指導を行いました。

○複合経営と法人化

- ・組織化を推奨し、営農組織の設立を支援しました。

農業法人数

平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度
49	50	51	51	51

○六次産業化

- ・商品パッケージ製作を 2 件支援しました。
- ・リゾート専用米「和みリゾート」の商品開発や販路拡大を支援しました。

○設備整備の支援

- ・市の単独支援事業である地域営農支援事業により、園芸作物の生産拡大や、六次産業化に必要な施設整備、機械導入等を支援しました。

園芸振興支援

年度	事業数	補助 (千円)	事業内容
平成 25	7	3,069	園芸用ハウス、乗用管理機、ディスク式除草機、大豆摘芯機、うね整形機、マルチロータリー、施肥機、培土器、枝豆選別機・脱莢機・コンベア、マルチ巻取機、里芋掘取機・選別機
平成 26	6	4,136	園芸用ハウス、マルチロータリー、長ねぎ根葉切り機・皮むき機・結束機、掘取機、たまねぎ播種機、枝豆選別機・洗浄機・脱水機・袋詰機
平成 27	5	4,854	園芸用ハウス、枝豆脱莢機・選別機・コンベア、野菜洗浄機、たまねぎ剪葉機・乗用移植機、収穫機、ピッカー
平成 28	5	2,904	園芸用ハウス、溝堀機、じゃがいも・人参・里芋掘起機、人参洗浄機、鮮度保持扇風機、枝豆収穫機、トマト養液土耕システム
平成 29	2	1,489	園芸用ハウス、うね成形マルチ、たまねぎピッカー、里芋毛羽取機



園芸用ハウス



枝豆収穫機



たまねぎ収穫機

六次産業化支援

年度	事業数	補助 (千円)	事業内容
平成 25	6	6,774	販売店舗、厨房器具、レジスター一式、脱気シーラー、電子量り、ラベルプリンタ、冷凍ケース、米粉クレープ器・移動販売車、溶断袋、商品シール製作、電気乾燥庫
平成 26	6	5,609	色彩選別機、真空包装機、商品用袋、品名シール、売店・食堂店舗、もみがらかまど
平成 27	2	479	脱気シーラー、冷蔵ケース、看板、厨房機器、屋外テント、日除け垂れ幕
平成 28	2	1,115	移動販売レジシステム、看板、厨房機器
平成 29	1	901	直売所看板



米粉クレープ移動販売車



看板

○特産品の開発、生産拡大

- ・生産拡大に向けて、刈羽節成きゅうりや土垂など、柏崎野菜を中心とした特産品の周知活動を行いました。



刈羽節成きゅうりの漬物



土垂を使った「おいな汁」のパフレット

○直売所の利用促進、供給体制の整備

- ・市内の直売所の状況を毎年調査しており、市ホームページで、営業時間や所在地を公開しています。
- ・これまで市場に出されていなかった地場野菜を市場へ出荷するため、園芸作

物集出荷システムモデル事業を平成27年度から実施し、愛菜館や学校給食へ出荷しました。

イ 目標指標の達成状況

指標	基準値 (策定時)	平成28年度	目標値	達成 状況
直売所販売額の増加 (地場産以外も含む)	2億760万円	4億1,176万円	2億1,000万円	◎

- ◎ … 策定時の数値より向上し、目標値を達成したもの
- … 策定時の数値より向上したが、目標値を下回ったもの
- △ … 策定時の数値より悪化したもの
- × … 策定時の数値より大幅に悪化したもの

(参考) 愛菜館の地場産販売額の推移

平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度
9,027万円	1億973万円	1億1,664万円	1億1,629万円

ウ 評価

- ・機械等の整備支援により、園芸作物の生産が拡大しています。
- ・施設整備や機械の導入により、六次産業化に取り組む生産者が増えています。
- ・直売所の販売額は年々伸びており、目標を大きく上回りました。直売所の中でも、愛菜館へ出荷されている地元農産物の売上高は、平成25年度が約9,000万円であるのに対し、平成28年度は約1億1,600万円となり、29パーセントの増加となっています。しかし、地場産比率は、売上額ベースで5割を下回っていることから、引き続き園芸作物の生産拡大が課題となっています。

(2) 食育の推進と農村地域伝統文化の継承

施策1 学校給食等の利用促進

ア これまでの取組

○学校給食への供給拡大

- ・「学校給食地場農産物供給拡大連絡会」を年間を通して開催しました。青果市場、JA、調理場などの関係者が集まり、納入体制、出荷規格、季節の農産物などの情報を交換しました。
- ・学校給食で地場野菜の供給量が年々増加しています。機械等の整備支援により、特にたまねぎの供給量が増加しました。

学校給食野菜（主要8品目）地場産供給量の推移 (t)

主要8品目	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度
じゃがいも	1.6	2.4	2.8	4.2
たまねぎ	2.1	4.2	3.1	10.0
キャベツ	2.7	4.2	6.2	3.2
だいこん	2.6	2.7	3.7	2.1
ねぎ	1.9	2.6	2.2	0.9
にんじん	0.4	1.9	1.1	2.6
はくさい	0.8	2.4	2.8	0.9
さといも	1.8	1.2	1.2	0.6
合計	13.9	21.6	23.0	24.5

- ・平成27年度に学校給食用野菜の規格スケールを作成し、生産者へ配布しました。



たまねぎ規格スケール



長ねぎ規格スケール

- ・魚食では、地元産の鮭ミンチの学校給食を全校で実施しました。それ以外の水産物についても、関係者と協議を開始しました。

○保育園給食への供給拡大

- ・平成27年度から毎月1回、地場野菜を取り入れた、小中学校と保育園の合同メニューを提供しています（えちゴンのふるさとぱくもぐランチ）。また、メニューのレシピを市ホームページで公開しています。

○地場食材のPR、情報提供

- ・「学校給食だより」で地元食材の情報を提供しました。
- ・年1回「全市一斉地場産給食デー」を設け、市内の全小中学校で地場農産物を取り入れた共同献立を提供しました。当日は、生産者が学校を訪問し、児童と一緒に給食を食べながら、地元農産物について説明をしました。



児童へ説明する生産者



実際に提供した給食

イ 目標指標の達成状況

指標	基準値 (策定時)	平成28年度	目標値	達成 状況
学校給食における地場産供給量	121,817 kg	118,772 kg	135,000 kg	△
学校給食における発注量に対する供給率	45.7%	46.8%	56.0%	○
保育園給食への供給	なし	供給開始	供給開始	◎

- ◎ … 策定時の数値より向上し、目標値を達成したもの
- … 策定時の数値より向上したが、目標値を下回ったもの
- △ … 策定時の数値より悪化したもの
- × … 策定時の数値より大幅に悪化したもの

ウ 評価

- ・学校給食の野菜は、一定の規格・品質が求められるため、野菜が産地化されていない本市では、まだまだ供給が不足しています。また、天候不順の影響を受けやすく、供給が安定していません。
- ・機械等の整備支援により、たまねぎは大幅に供給量が増えました。
- ・水産物では、地元産の鮭ミンチが供給されていますが、それ以外の水産物は安定供給が困難な状況にあり、供給はほとんどない状況です。
- ・保育園給食では、平成27年度から、毎月1回、地場野菜を取り入れたメニューの提供を開始しました。

施策2 食育の促進

- ・ 柏崎市第2次食育推進計画に基づき、食育推進計画市民アンケートの結果等から目標値の達成状況を確認し、相互の計画の整合性を図りながら推進しました。

施策3 地域の食文化の理解と継承

ア これまでの取組

○地域の伝統食材、伝統文化の継承

- ・ 市内各地のコミュニティセンターでは、地域による地元食材を使用した料理教室や収穫祭を開催しています。

○地域の郷土料理の継承

- ・ 小学校の家庭科や総合学習の時間に地域の方々を招き、児童が魚の調理や笹団子づくりを体験しました。
- ・ 市内の郷土料理をまとめた冊子「かしわざきのおいしいレシピ」を市内の小中学校、コミュニティセンター、ソフィアセンター、元気館などへ配布しました。



かしわざきのおいしいレシピ

- ・ 日本調理科学会による「次世代に語り継ぐ日本の家庭料理」の調査に協力しました。農文協出版の雑誌「うかたま」に、柏崎の郷土料理が掲載されることが決定しました。

※掲載予定の郷土料理

いかずまき、くるみ豆腐、いが団子、笹団子、くじら汁



いかずまき



いが団子



くじら汁

○なりわいの匠の活動支援

- ・県知事が認定した「なりわいの匠」による、農村地域伝統文化の継承活動を支援しました。

「なりわいの匠スゴ技体験交流会」の様子



縄ない



郷土料理づくり



みそづくり



かまど炊き

○地域との連携

- ・生涯学習課の「ふれあい講座」で、町内会やコミュニティセンターに出向き、食の地産地消や柏崎の農業について周知啓発しました。

イ 評価

- ・「なりわいの匠」は高齢者が多く、認定者数は年々減少していますが、毎年度新規認定者がおり、伝統食材、伝統文化の継承活動の担い手は確保されています。

なりわいの匠の認定者数

	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度
新規認定	14 人	2 人	2 人	10 人
認定取下	5 人	19 人	9 人	11 人
認定者合計	136 人	119 人	112 人	111 人

- ・毎年度、町内会から食の地産地消や柏崎の農業について「ふれあい講座」の依頼があることから、地域で自発的に学ぼうとする取組が見られます。

(3) 食の地産地消の啓発と普及

施策 地産地消の普及啓発及び情報の発信

ア これまでの取組

○食の地産地消の日

- ・毎年11月19日を「食の地産地消の日」と定め、市内スーパー、直売所、飲食店でのぼり旗を設置するなど、普及活動を実施しています。
- ・毎年「食の地産地消の日」に併せ、市内の全小中学校で地場農林水産物を取り入れた共同献立を提供する「全市一斉地場産給食デー」を実施しています。

○食の地産地消・食育啓発ウイーク

- ・毎月13日から19日までを、「ぱくぱくもぐもぐ柏崎産ウイーク」を愛称として、市役所に横断幕やのぼり旗を設置するなど、普及啓発活動を実施しています。
- ・毎月の「ぱくぱくもぐもぐ柏崎産ウイーク」に併せ、市ホームページで地元食材や生産現場を紹介する連載記事「ぱくもぐナビ」を掲載しています。



「食の地産地消の日」
ロゴマーク



「ぱくぱくもぐもぐ柏崎産ウイーク」
ロゴマーク

○消費者、事業者への情報提供

- ・柏崎の伝統野菜や地場特産品をまとめた「柏崎野菜」のパンフレットや、食の地産地消を呼びかけるチラシを、イベントや料理教室などで配布しました。



「柏崎野菜」パンフレット

- ・市ホームページで、旬の地元食材や生産現場を紹介しました。
- ・平成28年度から、食の地産地消PR動画を、市役所1階ロビーの案内板で公開しています。

○地場農林水産物の取扱事業者と販売コーナーの増設

- ・かしわざき地場産ランチフェアを通して、地場農林水産物を使用する飲食店が増加しました。

ランチフェア参加店舗

平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度
3店舗	11店舗	20店舗	21店舗	27店舗

- ・市内スーパーのインショップコーナーでは、地元野菜の販売コーナーが拡大しました。



ウオロク柏崎店

○安全・安心とおいしさの情報提供

- ・広報かしわざき平成29年3月号に特集記事「柏崎産を食べよう」を掲載しました。安全、安心を考えて生産している市内の農業者を紹介しました。



○地場農林水産物を使った料理教室

- ・地元産の野菜や水産物を使った料理教室を、毎年開催しています。親子向け、若者向け、男性向けなど、幅広い層を対象に実施しました。



郷土料理教室



親子おさかな料理教室



フレッシュおさかな料理教室

イ 目標指標の達成状況

指標	基準値 (策定時)	平成 28 年度	目標値	達成 状況
地元の特産品を知っている人の増加	45.6%	50.4%	70.0%以上	○
地元の食材を優先して利用する人の増加	69.8%	67.6%	80.0%以上	△

※食育推進計画アンケート結果より

- ◎ … 策定時の数値より向上し、目標値を達成したもの
- … 策定時の数値より向上したが、目標値を下回ったもの
- △ … 策定時の数値より悪化したもの
- × … 策定時の数値より大幅に悪化したもの

ウ 評価

- ・地元の特産品を知っている人は、少し増加しましたが、目標値を大きく下回りました。特産品と呼べるような特徴ある地元食材は、品目、生産量ともに少なく、市民へ普及していないことが原因と考えられます。
- ・地元の食材を優先して利用する人は、基準値から減少しました。イベントのアンケートなどでは「地元食材を利用したい」という意見は多いことから、年間を通して安定した供給がないことが原因と考えられます。
- ・市内スーパーでは、地元野菜の販売コーナーは人気があり、年々売上が伸びています。しかし、地元野菜が少ない時期には県内産がコーナーを占めるなど、まだまだ供給が不足しています。

(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

施策 地元農林水産物の利用の促進

ア これまでの取組

○食の地産地消の認識を高める活動

・ほんちょうマルシェ

フォンジェストリート棟にて定期市を開催しています。鯛茶漬け、地元産の野菜、水産加工品が販売されました。

・かしわざき港おさかなまつり

漁業者自らが地場産魚介類の直売や、漁船の体験乗船を実施しました。平成28年度にプレ開催し、平成29年度から本格開催しました。

・地元野菜の収穫体験

枝豆、オータムポエム、茎わさびの収穫作業や、収穫から袋詰めまでの農業体験、加工体験のイベントを開催しました。



枝豆の収穫体験



わさびの葉茎の収穫体験



わさび漬の加工体験

・かしわざき食の地産地消イベント ばくもぐフェア

平成26年度から毎年度、文化会館アルフォーレと駅前公園を会場に、柏崎の食をPRする一大イベントを開催しました。



会場の様子



地元野菜の販売



地元特産品の販売

・さけ豊漁まつり

柏崎さけのふるさと公園で、谷根川のさけや増殖事業をPRするイベントを開催しました。谷根川産さけを使用した加工品、さけ汁、イクラ丼等が販売されました。

○飲食店、ホテルでの利用促進

・かしわざき地場産ランチフェア

市内飲食店で、地元食材を使用した期間限定のランチメニューを提供しました。平成28年度は水球をテーマにし、メディアを通じて市内外へ幅広くPRを行いました。

※ランチフェア実績

年度	開催月	参加店舗数	提供食数
平成 25	11 月 (1 週間)	3 店舗	644 食
平成 26	9 月 (1 週間)、11 月 (1 週間)	11 店舗	2,838 食
平成 27	7 月 (11 日間)、10 月 (11 日間)	20 店舗	4,929 食
平成 28	7 月 (15 日間)、10 月 (15 日間)	21 店舗	5,087 食
平成 29	7 月 (15 日間)、10 月 (15 日間)	27 店舗	5,102 食



テレビ取材の様子

地元の鯛を使ったランチ

地元の夏野菜を使ったランチ

・水産物地産地消会館（市場食堂）

中越沖地震復興基金を導入し、卸売市場の(株)柏崎魚市場が主体となり、平成28年7月末に完成しました。他地域では食用として利用されているのに対し、柏崎では漁獲量が少ないためなじみがないものや、見た目が奇異で捨てられている魚種があります。こうした低未利用魚を食堂メニューとして提供し、利用促進に努めています。

○家庭で郷土料理を作る取組

- ・イベントや郷土料理教室などで、柏崎の郷土料理レシピカードを配布しました。
- ・市ホームページに郷土料理のレシピを掲載しています。

○商品開発

- ・地場産の農林水産物を素材にした加工品が開発されています。
 (例) 柏崎産米(越路早生)を使用したお酒の醸造
 越後姫や米粉用米等を使った菓子の開発

○公共施設、福祉施設での利用促進

- ・コミュニティセンターの料理教室を訪問し、食の地産地消についての説明を通して、地場食材の利用を呼びかけました。

○郷土料理の観光への活用

- ・地元食材を活用した農家レストランが営業しています。農家レストランは全国的にも人気が出ており、市外からの観光客に向けてPRしています。

市内の農家レストラン

店名	所在地	開業年
味楽庵	矢田	平成 11 年
ふるさと食堂 喜楽来 (きらら)	久米	平成 23 年
のうか民宿 花いかだ	東条	平成 24 年
ふかぐら亭	高柳町山中	平成 24 年
舞待夢 (まいたいむ)	西山町別山	平成 24 年
ごぼう庵	南条	平成 25 年
そば処 清流庵	久米	平成 29 年

イ 評価

- ・市内スーパーの地場野菜コーナーは売場面積が拡大しており、鮮魚コーナーでも「柏崎産」のラベル表示をした水産物が提供されるなど、地元食材の人気が高まっています。
- ・「かしわざき地場産ランチフェア」の開催により、地元食材を利用する店舗が増加し、店舗と生産者が連携するきっかけにもなっています。ランチフェアに参加した市民からは、「地元食材の使い方の勉強になる」という声も聞かれました。
- ・市内の飲食店を対象に実施したアンケートでは、柏崎産米は68パーセントと多くの店舗で使用されていました。野菜は60パーセント、水産物は56パーセントの店舗で使用されていました。
- ・地元食材を使用している店舗は多い一方、柏崎産とお客へ表示している店舗は、米は46パーセント、野菜は7パーセント、水産物は22パーセントと、特に野菜と水産物は少ない結果でした。米については「味は良いがブランド力が弱い」、野菜や水産物については「供給が安定せずメニューに掲載が難しい」という意見が多くありました。また、地元食材の情報が不足しているという回答が全体の70パーセントを占めました。

農産物	柏崎産を使用している	柏崎産を使用している場合産地をお客へ表示している
米	68%	46%
野菜	60%	7%
水産物	56%	22%

※平成 28 年 2 月実施 市内飲食店向けアンケートによる (回答数 98)

- ・市内の旅館・ホテルを対象に実施したアンケートでは、飲食店とほぼ同様の結果が得られました。

農産物	柏崎産を使用している	柏崎産を使用している場合 産地をお客へ表示している
米	71%	53%
野菜	76%	10%
水産物	85%	19%

※平成 28 年 8 月実施 市内旅館・ホテル向けアンケートによる（回答数 21）

(5) 農林水産資源をいかした他産業との連携

施策 地域資源をいかした産業の発展

ア これまでの取組

○生産者と加工・小売業との交流

- ・平成28年6月に、生産者、飲食店、加工業者15人による意見交換会を実施しました。
- ・かしわざき地場産ランチフェアの参加店舗に、地場食材を提供できる生産者、市内の旬の食材などの情報を提供しました。
- ・新潟産業大学、農業者、飲食店が連携し、地元農産物を使った加工品の開発に着手しました。

○購入の機会が増える取組の推進

- ・市内の農産物直売所「愛菜館」では、売場に料理レシピや旬の野菜の情報を表示するなど、消費者が購入したくなる売場スペースを整備しました。

○加工品パッケージ・容器の、市内業者による製造開発

- ・地元農産物加工品のパッケージや容器の開発を支援し、市内業者での製造へと進展しました。

○観光業との連携

- ・市ホームページで、農業体験や自然体験など、市内で体験できるグリーン・ツーリズムのメニューを紹介しています。新潟県グリーン・ツーリズム推進協議会を通して、県内外へもPRしています。

・四つ蔵飲み鯛晩酌セット

平成26年度から、柏崎産の鯛などの地元食材と、市内4蔵元の地酒を、市内の飲食店で提供するイベントを開催しました。



- ・錦秋の味づくしキャンペーン

平成28年度から、松雲山荘の紅葉に併せ、市内飲食店で地魚、地場野菜、地酒を提供しました。



イ 評価

- ・「かしわぎき地場産ランチフェア」を通して、連携を始めた飲食店と生産者が見られました。
- ・市ホームページに、自然体験や農業体験など、市内で体験できるグリーン・ツーリズムのメニューを掲載したところ、旅行業者などから問合せが増えています。

(6) 食の地産地消推進計画の推進体制

ア 計画の推進

関係機関と連携し、食の地産地消に関する具体的な施策を検討しました。

(例)

- ・ J A 柏崎、青果市場、学校給食共同調理場と連携し、学校給食地場農産物供給拡大連絡会を、毎年度 3 回～6 回開催しました。
- ・ 新潟県による「なりわいの匠」の認定、継承活動を行いました。
- ・ 平成 27 年度から平成 29 年度にかけて、J A 柏崎が実施主体となり、集出荷システムモデル事業を実施し、3 ルートで集荷を行いました。

イ 推進体制

(ア) 計画の推進組織

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るまでは至りませんでした。アンケート、意見交換会、各種イベントなどで意見を聞きながら、市民の自主的な取組を促進するよう施策を実行しました。

(イ) 推進及び進行管理

毎年度、「食の地産地消推進会議」に対して、食の地産地消の推進状況や今後の課題を報告し、推進計画の進行管理を行いました。



食の地産地消推進会議

2 今後の課題

食の地産地消の今後の課題は、次に掲げるものがあります。第二次食の地産地消推進計画の推進により、課題の解決を図る必要があります。

(1) 安全・安心な農林水産物の生産振興

- ・消費者の、安全で安心な農林水産物や、健康・環境への関心が高くなっています。こうした消費者ニーズを意識した生産者も増えていますが、生産者の多くは多様化する消費者ニーズを十分把握できていません。
- ・農業者、漁業者の高齢化が進み、担い手が不足しています。
- ・担い手への農地集積・集約は進んでいますが、担い手の確保・育成が課題です。
- ・小売店、直売所などへの、地場産の農林水産物の供給量が少なく、園芸作物等の生産拡大が最大の課題となっています。

(2) 食育の推進と農村地域伝統文化の継承

- ・学校給食への地元食材の供給量が徐々に増えていますが、まだ発注量に対して供給量を確保できていません。
- ・保育園給食では、施設ごとの取扱量が少なく、地場産の利用拡大が難しい状況です。
- ・様々な国や地域の食を体験できる機会が増えていることや核家族化の進展により、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ます。
- ・郷土料理の作り手が少なくなっており、調理に手間が掛かるものが多く、郷土料理を食する機会が少なくなっています。
- ・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す。

(3) 食の地産地消の啓発と普及

- ・市内の小売店などでも地場産コーナーが増えていますが、商品の品数・量が不足しています。
- ・地域で生産されている地元食材が市民にあまり知られていません。
- ・地場産の品数・情報が少ないため、更なる啓発が必要です。
- ・地場産の食材を利用した飲食店、旅館・ホテルは多いものの、利用していてもお客へ地元産と表示する店舗が少ない状況です。

(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

- ・家庭・公共施設・飲食店で、食の地産地消が認識されてきていますが、十分ではありません。
- ・地元農林水産物の生産量が少ないため、家庭・公共施設・飲食店での利用が少ない状況です。
- ・飲食店、旅館・ホテルなどで、地場産農林水産物を使ったメニューを制作し、積極的にPRしているところが少ない状況です。
- ・家庭内で郷土料理を作る機会が少なくなっています。また、郷土料理が十分伝承されていません。
- ・飲食店での郷土料理の提供や、郷土料理を利用した誘客、観光に取り組んでいるところが少ない状況です。

(5) 農林水産資源をいかした他産業との連携

- ・生産者、流通業者、加工業者、小売業者は別の業種であり、業種間連携が進んでいません。一部では連携を始めた例も見られますが、全体的には結び付きが少ない状況です。
- ・他産業との交流の機会が少ない状況です。
- ・地場産農林水産物の生産量が少なく、出荷、流通で扱われる機会が限られています。

第3章 柏崎市における食の地産地消の現状

1 農林水産物の生産に関する現状

本市の農林水産物の生産に関する状況は、次のとおりです。

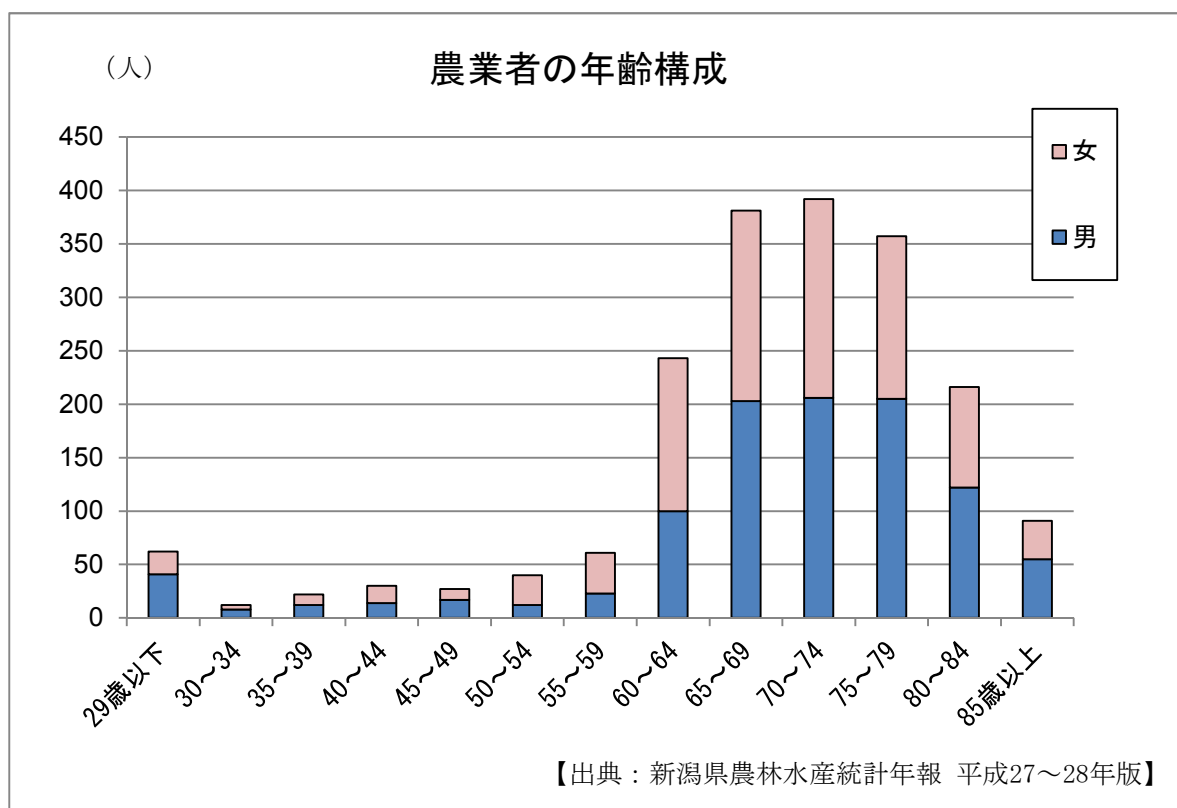
(1) 経営状況

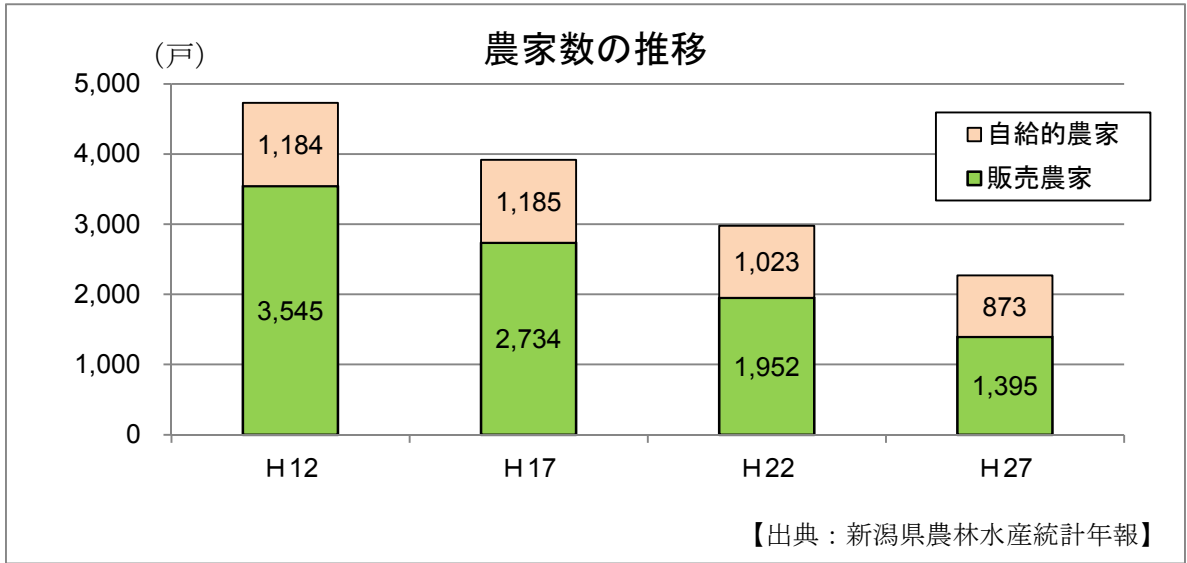
本市の農業は、水稻栽培を中心とする農業経営が主であり、近年の米価下落は農家所得の減少に直結しています。さらに、平成30年から米の生産調整の廃止が決定し、米の産地間競争が一層激しくなるなど、農業経営を取り巻く環境は厳しさを増しています。

また、水産業では、水産資源量の減少、生産資材の高騰など、経営状況の低迷が続いています。

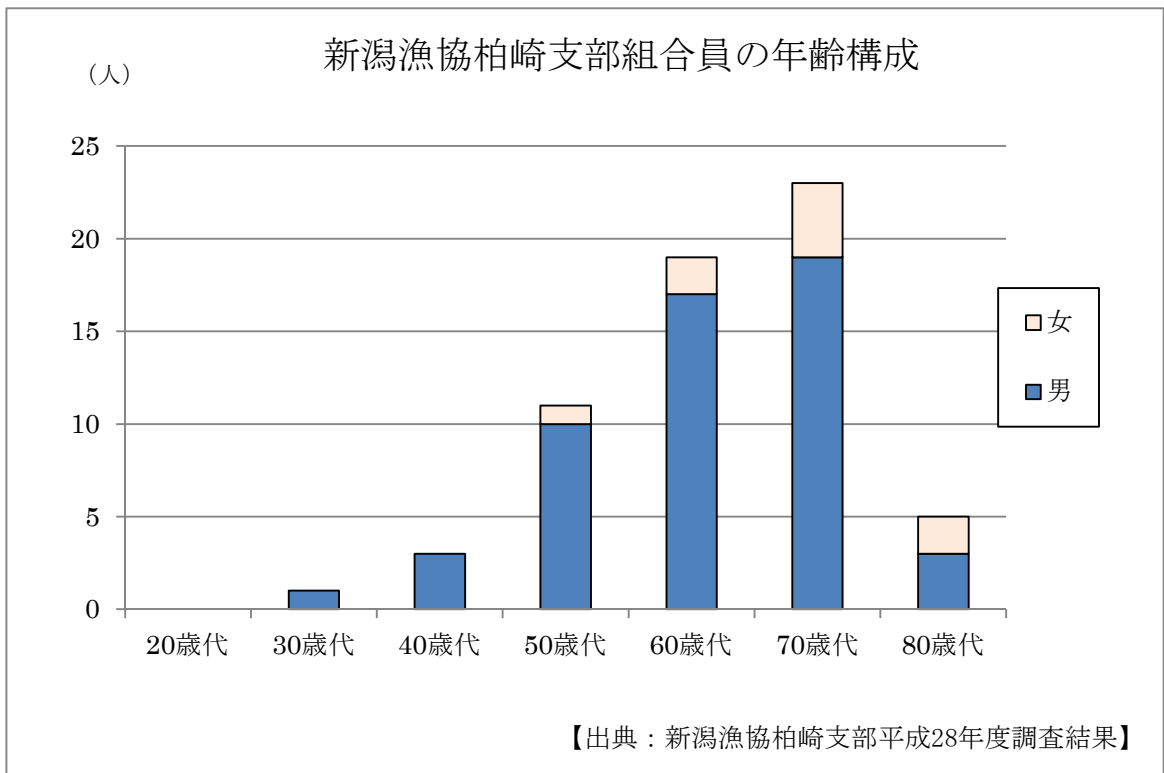
(2) 生産者

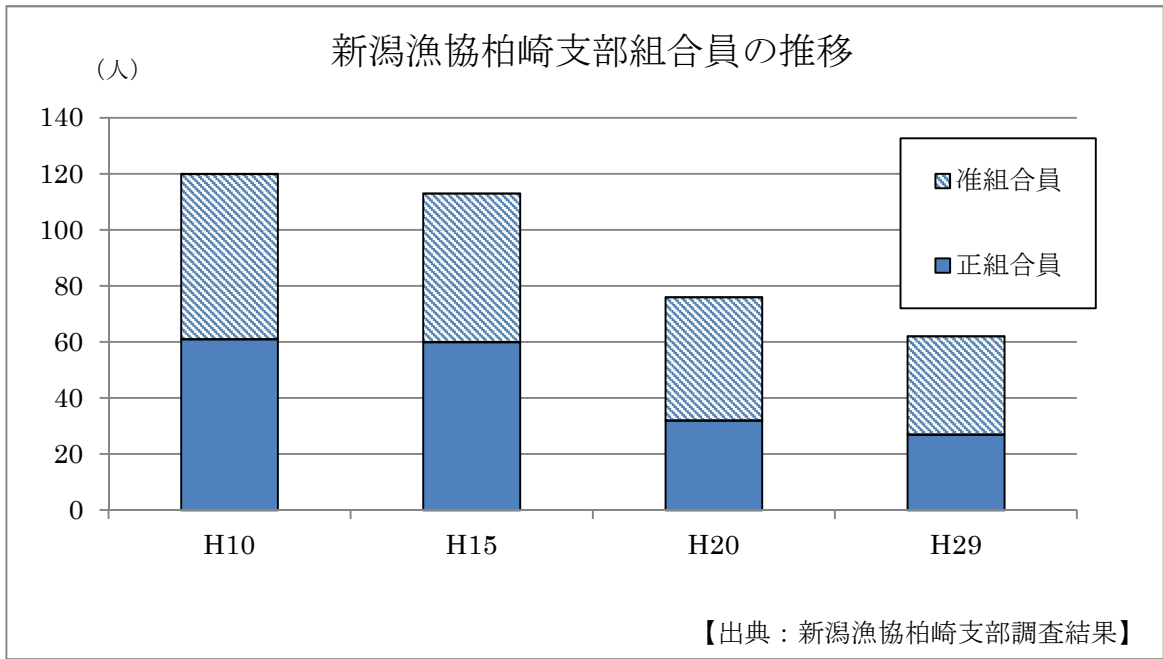
農業では、就業者の高齢化が急速に進み、平成27年には60歳以上の農業者は1,680人で全体の87パーセントを占めています。平均年齢は68.5歳となっており、現在の市の農業は60歳以上の就業者に依存している状況です。農家人口の減少も進み、販売農家数は1,395戸と少なくなっており、担い手へ農地の集積を進めている状況です。





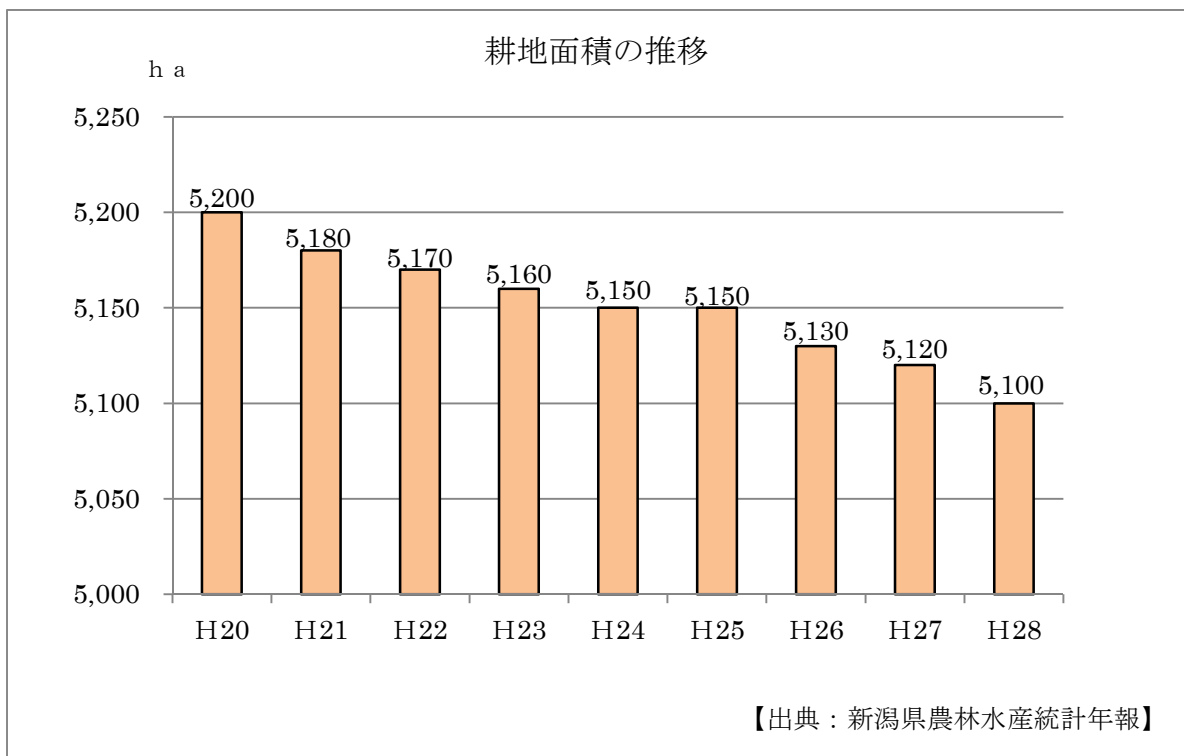
水産業においても、漁業就業者数が平成10年の120人から平成28年では63人と半減しており、平均年齢も63歳から65歳となり、高齢化と担い手不足が進行していることから、漁家子弟以外からの担い手も確保しながら、世代交代を進める必要があります。





(3) 農地

農地の耕地面積は、減少傾向にあります。平成28年度の耕地面積は5,100ヘクタール、耕作放棄地は596ヘクタールとなっています。離農者の農地が担い手に引き継がれていない状況です。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

ア 米

本市の農業の主力である水稻栽培においては、トップブランドである「コシヒカリ」のほか、「こしいぶき」や県内で一番早く収穫・出荷できる「越路早生」など、多種多様な品種を生産しています。また、農業関係者と協議を行い、柏崎市独自の米の認証制度を創設し、ブランド化に向けた取組を進めています。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組を拡大しています。

イ 野菜

本市の農業は水稻栽培が中心であるため、かつては園芸作物のほとんどは自給用でした。しかし、近年の複合経営の推進により、販売用の野菜が増加しています。柏崎・刈羽地域では、たまねぎ、枝豆、カリフラワーなどの8品目を重点品目と位置付け、生産販売体制の強化に努めています。

ウ 畜産

畜産業については畜産業者が少なく、平成28年では乳用牛は飼養農家4戸、肉用牛は飼養農家3戸、食用豚はありません。ブロイラーの飼養農家は1戸、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、飼養数が少ない状況が続いています。

エ 水産

本市における漁業生産は、3トン未満の小型漁船を中心とした刺網、一本釣漁業のほか、10トン程度の中型漁船による吾智網漁業が営まれ、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、モズク等の採介藻漁業も盛んに行われています。

漁獲量（属人）については、180～200トン前後を推移していますが、漁業者の高齢化に伴う漁業就業者数の減少により、漁業生産力の低下が懸念されるため、一定の漁獲量を維持して地場産水産物の安定供給を図る必要があります。

オ きのこと

きのこ類の生産では、平成24年度は2戸の生産者で生しいたけやなめこなどを年間8.2トン生産していましたが、現在は1戸の生産者で生しいたけを年間3.5トン生産するのみとなっています。

2 農林水産物の流通と販売に関する現状

本市の農林水産物の流通と販売に関する状況は、次のとおりです。

(1) 流通

米の流通については、柏崎全体の出荷量は約1万6千トンと見込まれ、一部をブランド化して有利販売を行っています。出荷だけではなく、農業者独自で親戚や知人などに直接販売することも多く、市内の飲食業者への直接販売も多く見られます。近年では、インターネットでの販売も増えています。

園芸作物については、産地化された作物が少なく市外への出荷は多くありません。近年ではたまねぎの生産拡大が進み、青果市場を通して市外への出荷が増えています。

水産物については、季節、天候、資源量といった自然条件に左右されることや、鮮度管理にも気を配る必要があるため、安定的な供給を行うことが難しいという面があります。柏崎の近海で漁獲された水産物は、主に柏崎魚市場に出荷され、市内を始め、県内外へ流通します。

(2) 小売での販売形態

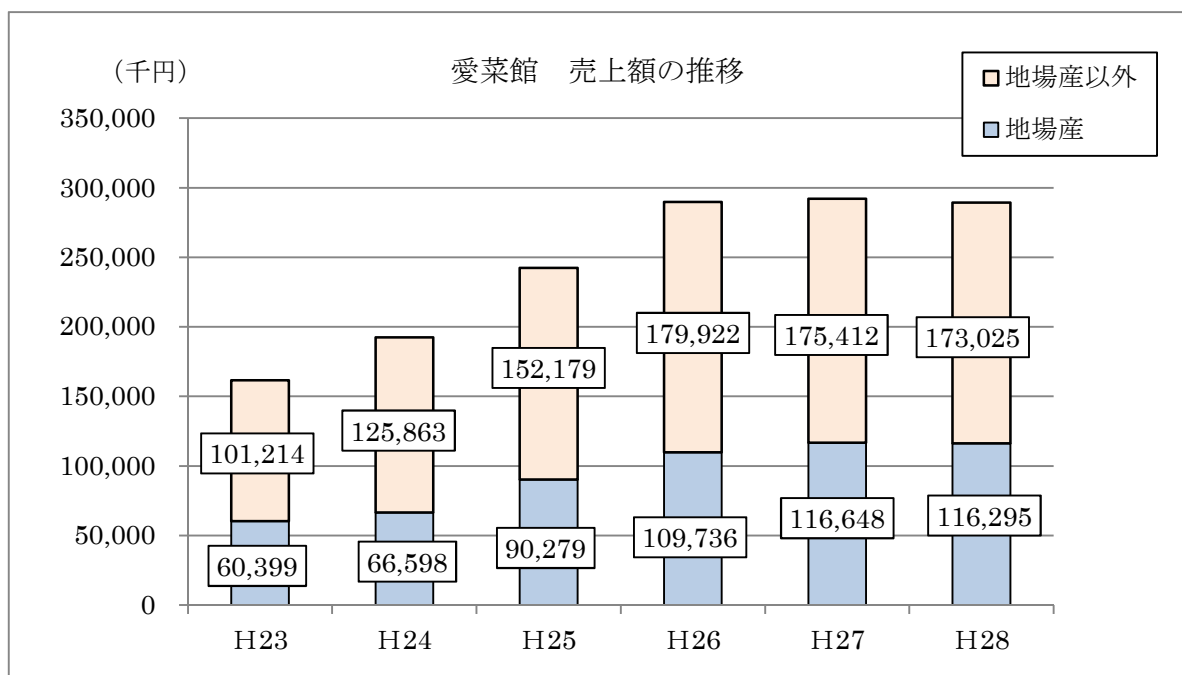
農業経営者が市内スーパーと契約し、直接店頭へ出荷をするインショップなどの取組が行われています。また、地場産の食材をまとめたコーナーを作り、販売促進を図るスーパーが増えています。水産物についても、市内の量販店では「柏崎産」のラベルを付けた水産物が陳列されるなど、地元産を分かりやすくPRする店舗が増えています。



ウオロク柏崎店 インショップコーナー

(3) 直売所

農産物直売所について、J A 柏崎の「愛菜館」が基幹的な直売所となっています。平成 28 年度末現在の利用組合員は 324 人、販売額は 2 億 8,932 万円で、平成 22 年のオープン以来、利用者が大きく増加しています。旬の野菜だけでなく、複合経営により、農産物を利用した加工品の販売も増えています。しかし、農産物の地場産割合は売上額ベースで 5 割を下回っており、夏野菜などは一時期に出荷が集中するなど、課題があります。



愛菜館以外では、平成 25 年には市内に 17 か所の直売所が運営されていましたが、地域で運営している直売所では、高齢化や後継者不足により閉鎖した直売所もあり、平成 29 年現在では 9 か所での運営となっています。

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見られるようになってきました。柏崎では開設場所や販売員の確保が難しく、現時点では常設されていませんが、柏崎港敷地内にある観光交流センター「夕海」を活用し、「かしわざき港おさかな祭り」や、平成 29 年度から朝市を開催して、地場水産物の直売を行っています。



季菜市 (ときないち)



安根菜 (あねさ)

3 農林水産物の消費に関する現状

本市の農林水産物の消費に関する現状は、次のとおりです。

(1) 消費者ニーズ

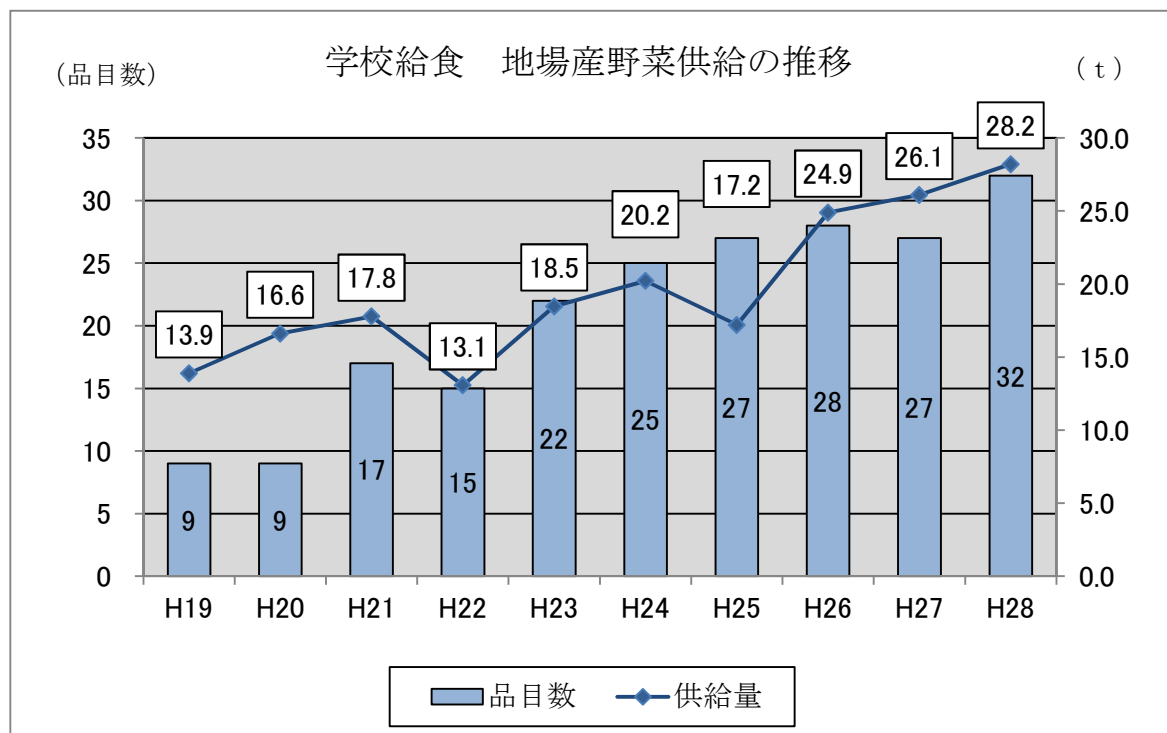
近年、食の安全性、信頼性への関心が高まり、減農薬、無農薬の農産物や、生産者の顔が見える安全で安心な食材、それらを使用した加工品を求める消費者ニーズが高まっています。

また、健康意識の高まりから、栄養面を考慮して食材を選ぶことや、旬の食材を新鮮なうちに入手したい、生産者からおいしい食べ方を聞きたい、といったニーズもあります。

水産物では、「家庭での調理が難しい」、「調理に時間がかかる」、「食べにくい」といった理由から、消費が伸び悩んでいると言われていています。しかし、魚は身体に良い成分が含まれており、栄養面で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

学校給食における地場産野菜の使用量は、平成24年度は20トン、使用割合は野菜全体の12.3パーセントでしたが、平成28年度には28トン、使用割合は17.3パーセントと、徐々に使用量が増加しています。納入品目では、基本8品目(大根、人参、キャベツ、ねぎ、じゃがいも、たまねぎ、里芋、白菜)に加え、季節品目を合わせると、32品目が使用されていますが、調理場の発注に対して、供給が少ない状況です。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ため、全量柏崎産のコシヒカリを使用しています。



水産物については、谷根川のサケを生態学習と併せて地元食材として使用しています。それ以外の水産物については、納入価格と納入形態の調整が課題となっており、供給が進んでいません。

(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です。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られます。

スーパーにおいては、地場産コーナーやインショップを設け、消費者へのPRが充実している店舗も見られますが、あまりPRしていない店舗もあるなど、温度差が目立ちます。

(4) 飲食店などでの地場産食材の利用

地場産農林水産物を提供する飲食店が増えてきましたが、年間を通じて供給が安定している食材が少なく、積極的な利用が難しい状況です。また、利用していてもメニューなどで柏崎産と表記がなく、消費者へ地場産と伝えていない店舗が多く見られます。米の供給は安定していますが、ブランド力が弱いと認識している飲食店も多く、柏崎産米を積極的に消費者へPRする店舗が多くありません。

第4章 今後の目指すべき方向と施策

第二次食の地産地消推進計画における今後の目指すべき方向と施策は、次のとおりです。

1 安全・安心な農林水産物の生産振興

(1) 目指すべき方向

第一に、安全で安心な農林水産物を安定供給できる体制を整備する必要があります。生産者の効率的で安定した経営基盤が必要となるため、収入の安定確保を図りながら、労働力、施設の効率利用によるコスト低減を図ります。複合経営による六次産業化などの取組を支援し、新たな収入による経営強化を図ります。また、担い手の確保、育成のため、新規就業者の受け皿となる経営体を育成します。

(2) 施策

ア 消費者ニーズに即した農林水産物の生産

- (ア) 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。
- (イ) 柏崎市認証米「米山プリンセス」を始め、柏崎産米のブランド化による有利販売の取組を進め、産地販売力の強化と農業所得の向上を目指します。
- (ウ) 環境保全型農業による、有機農業促進と減農薬・減化学肥料の取組を進め、安全・安心な農林水産物の生産振興を目指します。
- (エ) 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、消費者・生産者・事業者の交流の機会を設けます。

指標	現状 (平成 28 年度)	目標 (平成 34 年度)
新潟県特別栽培農産物認証面積	628.7ha	800.0ha
園芸重点 8 品目作付面積 (用語解説参照)	20.8ha	55.0ha



稲刈作業



たまねぎ収穫作業

イ 担い手の確保・育成

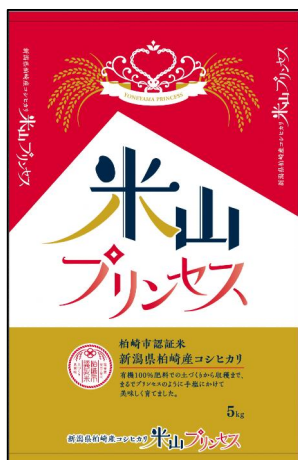
- (ア) 農業、漁業の新規就業者への相談、支援を行いながら、若年層を中心とした担い手の確保、育成に努めます。
- (イ) 担い手への農地の利用集積を進めるとともに、栽培農地の確保と遊休農地の有効活用を図ります。
- (ウ) 女性の農業への参画や、地域資源を活用した加工や販売などの取組の発展を図ります。

指標	現状 (平成 28 年度)	目標 (平成 34 年度)
担い手の農地集積率	70.8%	80.0%

ウ 農林漁業者の複合経営

- (ア) 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。
- (イ) 六次産業化の取組による多種多様で安定した商品の生産を目指します。
- (ウ) 園芸振興や六次産業化の取組に必要な設備整備を支援します。
- (エ) 地域の特性に合わせた特産品の開発や生産拡大を図ります。
- (オ) 直売所の利用促進と供給体制の整備を図ります。

指標	現状 (平成 28 年度)	目標 (平成 34 年度)
愛菜館での地元産品の販売額の増加	1 億 1,629 万円	1 億 3,000 万円



柏崎市認証米「米山プリンセス」



直売所「愛菜館」

2 食育の推進と農村地域伝統文化の継承

(1) 目指すべき方向

学校給食で使用する野菜は、大根、人参、キャベツ、ねぎ、じゃがいも、たまねぎ、里芋、白菜を主要8品目として、きゅうり、なす、オータムポエムなど20品目以上を季節品目として使用しています。今後は、供給品目数を維持しながら、使用頻度が高い主要8品目の供給量の拡大に努めます。魚食では、柏崎産の鮭ミンチを学校給食に使用していますが、それ以外の水産物についても、学校給食での使用を目指します。

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、その土地の風土に根ざし、そこに住む人々の身体に一番合っているとされています。「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。

(2) 施策

ア 学校給食等の利用促進

- (ア) 関係機関が定期的に連絡会議を開催し、学校給食への地場農林水産物の供給量の増加に努めます。
- (イ) 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。
- (ウ) 生産現場や生産者を紹介するなど、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。

指標	現状 (平成28年度)	目標 (平成34年度)
学校給食における発注量に対する地場産の供給率	46.8%	55.0%

(参考) 国の第3次食育推進基本計画では、学校給食における地場産物の使用割合は現状で26.9%です。

第2次新潟県食育推進計画では、学校給食における県産農林水産物の使用割合は現状で34.9%です。



生産者と関係機関による学校給食野菜の目合わせ会

イ 食育の推進

柏崎市第3次食育推進計画に基づき、食を通じ、生涯にわたる健康づくりや、地域の食文化の継承、地産地消の推進を重点の柱に推進します。

ウ 地域の食文化の理解と継承

- (ア) 地域で行う収穫祭や料理教室等の活動に協力し、伝統食材、伝統文化の継承を支援します。
- (イ) 料理教室や料理レシピの紹介など、地域の郷土料理の伝承に努めます。
- (ウ) 「なりわいの匠」による農村地域伝統文化の継承を支援します。
- (エ) 行政職員が学校やコミュニティセンターへ出向いて行う「ふれあい講座」などを通して、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。



なりわいの匠による体験イベント



ふれあい講座

3 食の地産地消の啓発と普及

(1) 目指すべき方向

食の地産地消の啓発と地場産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、消費者や事業者に伝える手段の構築を目指します。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たりするような、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、又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を推進します。

さらには、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、食の地産地消の取組を広げる機会を増やします。

(2) 施策

食の地産地消の普及啓発及び情報の発信

- (ア) 「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、食の地産地消・食育の啓発と地場産農林水産物の普及活動に努めます。
- (イ) 毎月13日～19日を「食の地産地消・食育啓発ウイーク」として、事業者や職場、家庭、学校など、それぞれ身近な取組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イーク」を愛称として活用します。
- (ウ) 市ホームページやSNSを活用しながら、消費者や事業者へ地場産農林水産物の情報提供を進めます。
- (エ) 地場産農林水産物の取扱事業者と販売コーナーの増設に努めます。
- (オ) 栽培履歴、生産者情報、漁場情報など、安全・安心とおいしさの情報提供に取り組みます。
- (カ) 地場産農林水産物を利用した各種料理教室を開催し、旬の食材や調理法の普及を行います。
- (キ) 平成30年度から、食のイベント「農業まつり」と「ぱくもぐフェア」を一本化し、柏崎の食の一大イベントとして開催することで、食の地産地消の更なる普及啓発に取り組みます。

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

(1) 目指すべき方向

食の地産地消を進めるためには、農林水産物の生産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。各分野での新たな発想と、多様な面からのニーズを捉え、様々な機会やサービスを生み出し、安定的に消費を増加させる取組を進めます。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、利用率を更に高めていきます。

(2) 施策

地元農林水産物の利用促進

- (ア) 農業、漁業体験イベントや、地場産農林水産物の販売イベントなどを通して、家庭、公共施設、飲食店での食の地産地消の認識を高めます。
- (イ) 飲食店や旅館、ホテル等で、年間を通して地場産農林水産物を使ったメニューを提供する店を「食の地産地消推進店」として登録し、店舗に推進店登録証を設置することで、地場農林水産物の利用を促進します。
- (ウ) 家庭内で郷土料理を作る機会が増えるような取組を実施します。
- (エ) 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の創出に努めます。
- (オ) 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。
- (カ) 郷土料理はこの地の特徴料理であるため、市外からの誘客や観光に積極的に活用します。
- (キ) 低未利用魚の付加価値化を図るため、消費者へ食用魚として啓発することで、柏崎の新たな食文化として定着を目指します。

指標	現状 (平成 28 年度)	目標 (平成 34 年度)
食の地産地消推進店の登録店舗数	—	50 店舗

5 農林水産資源をいかした他産業との連携

(1) 目指すべき方向

食の地産地消の推進は、農林水産資源をいかした他産業との連携が必要不可欠です。農商工連携の六次産業化の推進により、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。

(2) 施策

地域資源をいかした産業の発展

- (ア) 新しい商品企画や販売力の強化に努めるため、生産者と加工・小売業者、飲食店との交流の機会を増やします。
- (イ) 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。
- (ウ) 農林水産物の直売所・農家レストランと観光業との連携による誘客や販路拡大を図ります。



地場産農林水産物の加工品



農家レストランの料理

第5章 食の地産地消推進計画の推進体制

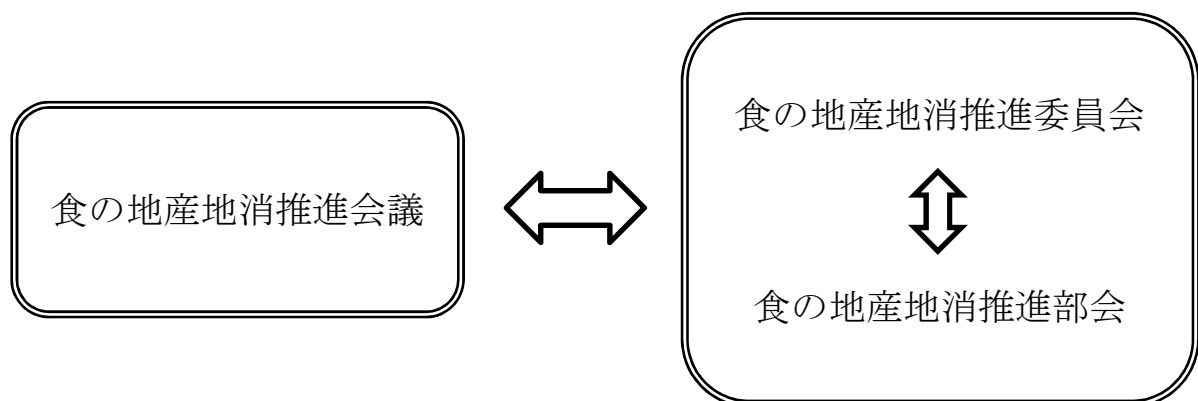
食の地産地消推進計画の推進体制は、次のとおりです。

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と連携し、本基本計画の目指す目標の実現に向け進めていきます。

2 推進体制

本計画の実現に向け、外部委員から成る「柏崎市食の地産地消推進会議」により、計画の進捗状況について進行管理を行います。また、本市関係部署に「食の地産地消推進委員会」及び「食の地産地消推進部会」を組織し、同会議へ進捗状況の報告及び提案を行います。



資料編

用語解説

【あ行】

用語	解説	掲載ページ
愛菜館	J A 柏崎の農産物直売所	10・22・32・36
営農組織	農業生産過程の全部又は一部について共同で取り組む組織	8
エコファーマー	農業者が策定する「土づくり技術」、「化学肥料低減技術」、「化学農薬低減技術」を一体的に取り組む計画（持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画）が都道府県の定める指針に適合する場合、知事はその農業者を環境保全型農業を实践する農業者として認定する制度。認定者をエコファーマーと愛称で呼ぶ。	4・5
エコライフ	日常生活が自然や環境に影響を及ぼしているということ認識し、環境にやさしい生活を実施していくこと。	3
園芸作物	果樹、野菜、花き（観賞用に栽培される植物）の総称	7・8・9・10・25・30・31・35
園芸重点8品目	J A 柏崎が作付拡大に注力している次の8品目 たまねぎ、枝豆、カリフラワー、ブロッコリー、アスパラガス、越後姫（いちご）、里芋、人参	35

【か行】

用語	解説	掲載ページ
環境保全型農業	農業の持つ物質循環機能をいかし、生産性との調和などに留意しつつ、土づくり等を通じて化学肥料、農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業	4・5・30・35
郷土料理（柏崎地区）	その地域に根付いた産物を使い、その地域独自の調理方法で作られ、地域で広く伝承されている地域固有の料理 （例）くじら汁、煮菜、鯛めし、おいな汁、いかず巻等	13・14・17・19・20・25・26・37・38・40
漁船リース事業	漁船漁業の競争力強化を図るため、新たな操業生産体制に係る取組に必要な中古漁船又は新造漁船の円滑な導入を支援する事業	6
グリーン・ツーリズム	緑豊かな農山漁村地域でゆっくりと滞在し、訪れた地域の人々との交流を通じて、その自然、文化、生活、人々	22・23

	の魅力に触れ、農山漁村でさまざまな体験などを楽しむ 余暇活動のこと	
耕作放棄地	農作物が1年以上作付けされず、農家が数年の内に作付けする予定がないと回答した田畑、果樹園	29
極早生	収穫期となるまでの栽培期間が短い品種 (期間) 短：極早生＞早生＞中生＞晩成＞極晩成：長	4
吾智網漁業	楕円状の1枚の網と、その両端に結びつけたひき網で、 包囲網をつくり、それを狭めて魚類を威嚇して網に追い込み、 網目に刺させたり、からませてとる漁業	30
米の生産調整	1970年頃から米の過剰生産を防ぐために、米の生産量を調整するよう行政指導が行われている。平成30年度に廃止予定	27

【さ行】

用語	解説	掲載ページ
採介藻漁業	素潜りや船上から箱メガネでのぞきながら、ヤスなどを使って貝類又は海藻を採捕する漁業	30
刺網	目標とする魚種が遊泳・通過する場所を遮断するように網を張り、その網目に魚の頭部を入れ込ませることによって漁獲するための漁具	30
産地化	物(野菜等)の生産がされている土地にしていくこと。	12・31
地場産	市内で生産されたもの	3・10・11・ 12・15・16・ 18・19・20・ 22・23・25・ 26・30・31・ 32・33・34・ 37・39・40・ 41
地場食材	市内で生産された食材	4・12・13・ 15・16・17・
地元食材		19・20・22・ 25・34・37
地場特産品(柏崎地区)	柏崎の気候風土や文化等の特性をいかした物品 (例) 棚田米、笠島もずく、みそ漬、鯛めし、地酒等	15
地場農林水産物	市内の農業、林業、水産業による生産物	1・15・16・ 17・37・40
地元農産物	市内の農業による生産物(穀物、野菜、果樹、花き)	10・12・22
地元農産物加工品	市内で生産される農産物を加工、製造したもの	22

出荷規格	農林水産物を商品として出荷するために定められた基準値	11
食料・農業・農村基本法 (食料・農業・農村基本 計画法)	国土や環境の保護など、生産以外で農業や農村も持つ役割を高めること、食料自給率を高めることなどを目的として制定された法律	2
食料自給率	地域の食料消費が、その地域でどの程度賄えているかを示す指標	3
水田高度利用	水田を水稻以外の高収益作物の栽培に転換利用するなど、水田を汎用化し、農地の有効活用に利用すること。	7
青年就農支援事業	次世代を担う農業者となることを志向する就農希望者や新規就農者に対し、資金の交付等を行う事業 新潟県では「準備型」と「経営開始型」の2タイプの支援を実施している。	6

【た行】

用語	解説	掲載ページ
多面的機能支払交付金	農業を支える共用の設備を維持管理するための地域の共同作業に支払われる交付金	6
地域営農支援事業	農業者等の複合経営とほ場整備の推進を図るため、農業組織体制の確保・育成を支援する市の補助事業	8
中越沖地震復興基金	平成19年7月16日に発生した新潟県中越沖地震からの早期復興のため、各種取組を補完し、被災者の救済及び自立支援並びに被災地域の総合的な復興対策を進めることを目的として設立された公益財団法人又は同法人から交付される補助金のこと。	19
中核的漁業者	その地域で漁業の中心的役割を担う漁業者	6
伝統食材（柏崎地区）	市内で昔から使われている食材 (例) えご、棒だら、かすべ、糸瓜、ズイキ等	13・14・25・ 38

【な行】

用語	解説	掲載ページ
なりわいの匠	農山漁村地域で暮らしの中で培われた「農業・林業・水産業」技術や、クラフトづくりなどの「手技」、農産物の加工や、地域に伝わる料理方法など、高度な技能を有する人材を都市農村交流の指導者等として、新潟県知事が認定する制度	14・24・38
縄ない	藁（わら）から縄をなうこと（ロープ作り）	14
新潟県特別栽培農産物認証制度	米、大豆、野菜、果実、茶で農薬の使用回数及び化学肥料の使用量を慣行栽培の5割以下に削減して栽培され	4・5・35

	た農産物を新潟県が認証する制度	
(一社) 日本調理科学会	調理科学に携わる研究者のほか、関連分野の研究者、教育者、技術者が参加し、調理に関する科学的研究の推進、その知識の普及を目的として活動している学術団体	13
農村地域生活アドバイザー	農村地域において、自ら農業経営に取り組むとともに、農村女性の経営参画、社会参画、担い手の育成等の促進に意欲を持って貢献できる農業者	6
農地集積率	耕作面積に占める、担い手の農地利用している集積面積の割合	6・7・36
農地中間管理事業	地域内の分散し錯綜した農地利用を整理し、担い手ごとに集約化する必要がある場合や、耕作放棄地等について農地中間管理機構が借り受け、必要な場合には、基盤整備等の条件整備を行い、担い手がまとまりのある形で農地を利用できるよう配慮して貸し付ける事業	6
農家レストラン	農業を営む者が、自ら生産した農産物や地域の食材を用いた料理を提供するレストラン	20・41

【は行】

用語	解説	掲載ページ
播種	作物の種をまくこと。	7・8
晩成品種	収穫期となるまでの栽培期間が長い品種 (期間) 短：極早生＞早生＞中生＞晩成＞極晩成：長	4
人・農地プラン	農業の担い手確保や担い手への農地集積・集約化など、地域の抱える人と農地の問題を解決するため、地域における農業の担い手、農地の出し手、今後の農業の在り方などを定めた計画 人と農地の問題を解決するため、集落、地域の話し合いにより、今後の地域に中心となる経営体を定め、そこへ農地集積を進めている	6
ブロイラー	肉鶏の一品種。短期間で急速に成長させる狙いで作られた品種	30

【や行】

用語	解説	掲載ページ
有機栽培	化学肥料や農薬等の合成化学物質を使用せず、地域資源をできるだけ活用し、自然が本来有する生産力を尊重した栽培方法	1・30
遊休農地	耕作の目的に供されておらず、かつ、引き続き耕作の目的に供されないと見込まれる農地	36

【ら行】

用語	解説	掲載ページ
六次産業化	農林漁業（一次産業）が、農産物などの生産物の元々持っている価値を、食品加工（二次産業）や流通・販売（三次産業）にも取り組むことで更に高め、農林水産業を活性化させ、農山漁村の経済を豊かにしていこうとする取組	8・9・10・35・36・41
六次産業化・地産地消法	<p>(1) 農林漁業者による加工・販売への進出等の「六次産業化」に関する施策</p> <p>(2) 地域の農林水産物の利用を促進する「地産地消等」に関する施策</p> <p>これらを総合的に推進することにより、農林漁業等の振興を図ることを目的として制定された法律</p>	2