

食の地産地消推進における今後の取組計画（令和4（2022）年度）

（現時点での予定です。予算の確保などの理由により変更になることがあります。）

1 安全・安心な農林水産物の生産振興

食の地産地消の推進に向けて、農林水産物の安定供給が課題です。農産物では、園芸作物の生産拡大を継続して推奨するとともに、関係機関と協力しながら、枝豆、たまねぎの産地育成を進めます。水産物では、ヒラメ等の種苗放流を実施し、水産資源の維持増大を図ります。また、夏のアラ、冬のヒゲソリダイを中心に柏崎産水産物のPRを行うことで需要を高め、生産拡大を図ります。

(1) 園芸作物の生産拡大と六次産業化による新たな販路拡大への取組

これまで市の地域営農支援事業のメニューとして行ってきた園芸振興支援事業と六次産業化支援事業をそれぞれ独立化、より対象を明確化します。

園芸振興支援事業として、特に枝豆、たまねぎの生産拡大に力を入れているところから、両品目については他品目よりも補助率を高く設定し、更なる生産拡大を図ります。

また、これまでの機械・設備購入等への支援に加え、資材等の購入や作業委託への支援なども対象とするなど、当市の更なる園芸振興に向けて支援を行ってまいります。

六次産業化では施設整備、機械、設備等の購入、商品開発及び販売促進等に必要な経費について支援し、農林水産物を活用した農林水産加工品の開発や販路開拓など、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出すことで、農業所得の向上、農林漁業の活性化を図ります。

(2) 高収益作物の産地化に向けた取組

枝豆については、順調に生産面積の拡大が進んでいます。令和2（2020）年度に整備した出荷調整施設をフル活用するとともに、柏崎農業協同組合、柏崎地域振興局等の関係機関と連携のうえ、生産拡大に伴う課題を整理し、生産・集出荷等の効率化を図りつつ、更なる生産販売拡大を進めます。

たまねぎは、生産拡大が低調となっていることから、課題解決に向け関係機関と連携し継続的に協議を重ねながら、長期的な視点での産地化計画を進めます。

(3) 担い手の確保

農業では、U・Iターンの新規就農者を対象に、農地購入や資格取得、農業用機械購入等を支援します。また、市外からの新規就農希望者を対象に、市内の農家等に滞在しながら、柏崎の農業を体験する取組を実施します。さらに、新規就農者を雇用する農業法人等に対して、就農に必要な技術を習得するための研修費を助成します。水産業では、漁業者の漁船購入や新規就業者の経営を支援する取組を実施します。

(4) 水産資源の維持増大

柏崎周辺海域の水産資源を安定的かつ持続的に利用するため、関係機関と協力して、海面でヒラメ及びアワビ、内水面でアユ、ヤマメ及びイワナ種苗の放流を実施するとともに、サケ増殖事業に引き続き取組みます。また、ヒゲソリダイの陸上養殖を支援します。

(5) 学校給食での利用促進

学校給食での地場産農産物の供給量を増やすため、柏崎農業協同組合等の関係機関と連携し、これまでの取組について改めて協議し、必要な見直しを行うことで、長期に安定出荷できる体系の確立を目指します。

2 食の地産地消の普及・啓発

食の地産地消の更なる推進に向けて、消費者、生産者、事業者の交流の機会を増やし、地場農林水産物への理解を深め、消費拡大を図ります。

(1) 食の地産地消推進店

登録基準を満たす店舗の掘り起こしを行い、推進店の登録数を更に増やすとともに、これまで実施してきた、推進店が地元食材を使った特別メニューを期間限定で提供するイベント「食の地産地消フェア」の内容を見直すなど、推進店制度の魅力アップの機運醸成を図ります。

(2) 秋の収穫祭

新型コロナウイルス感染症の影響で、昨年・一昨年と中止を余儀なくされている状況ですが、国・県から示される感染症対策に配慮したうえで開催に向けて進めていきます。収穫祭により、地場産農林水産物や加工品等、柏崎の食を市内外へPRします。

(3) 農産物収穫体験

市民の食の地産地消への理解を深めるため、引き続き農産物の収穫や加工体験を企画します。

(4) 水産物の直売

地場産水産物の周知と消費拡大のため、関係団体と連携して「かしわざき港おさかな祭り」、「かしわざき港おさかな朝市」及び「さけ豊漁まつり」などを開催することにより、直売の機会を増やし、地場産水産物を使用した加工品や料理を提供します。

(5) 学校給食での普及・啓発

全小中学校で、地場産食材を使った共同献立を提供する「全市一斉地場産給食デー」のほか、柏崎産米「葉月みのり」、「新之助」、「柏崎地域特産コシヒカリ」を収穫時期に合わせて提供し、柏崎産米の周知を図るとともに地域内での消費拡大を進めます。