

II 地域資源の高度活用と購買気運の醸成

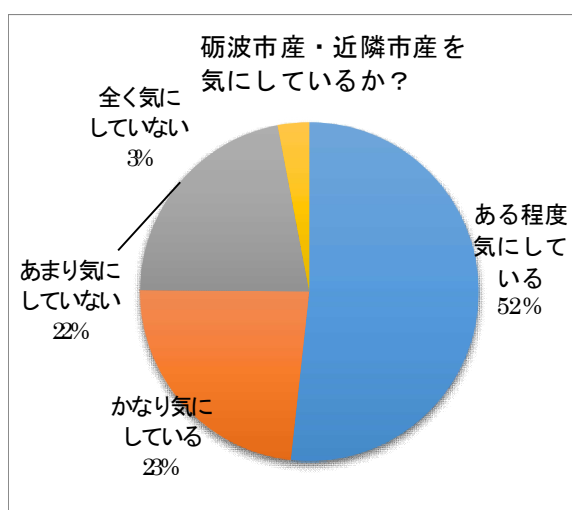
1 市民運動としての気運高揚

【めざす方向】

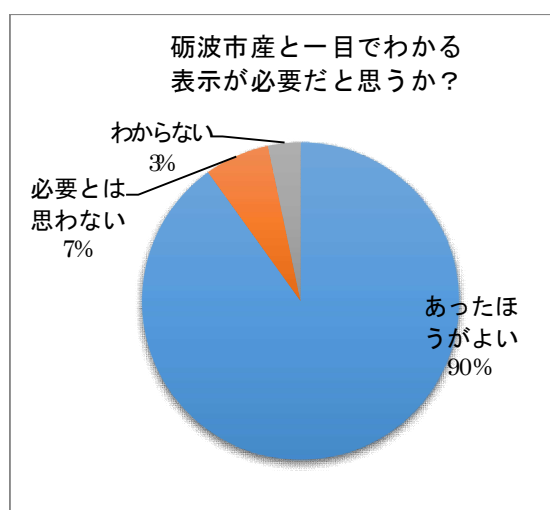
- 地場産食材に対する理解の促進と優先的に選択する環境づくり
地場産食材についての市民の理解を促進していくため、今後とも市ホームページや広報誌など様々な機会を捉え、地産地消の普及啓発を強化するとともに、地場産食材を優先的に選択する環境づくりを促進します。
- 市民ぐるみの地産地消活動
市民はもとより、企業等においても地域社会の一員として、様々な地産地消の活動への取り組みを促進することで、地域の活性化を進めます。

現状と課題

地産地消アンケートでは、砺波市産・近隣市産であることを気にしていると回答した割合が71%であり、また「砺波市産と一目でわかる表示が必要だと思うか」という質問に対し、「あったほうがよい」は89%となっており、新鮮で安心・安全な地場産品に対する期待が高いことがわかります。今後とも様々な機会を捉え、地産地消と地場産品について市民への理解の醸成を図っていく必要があります。



資料：地産地消アンケート



資料：地産地消アンケート

取組内容

- 地場産品（砺波産）の表示をするなど、地場産農産物や加工品を優先して購入する動機となる環境づくりに努めます。
- 食のイベントや地域行事等を通して、家庭、公共施設、飲食店での地産地消に対する認識を高めます。

【具体的な取組事例】

◇ 地場産品シールの貼付

直売所やインショップで販売する農産物に砺波市産であることがわかるシールを貼り、地産地消のさらなる活性化をめざします。



◇ 富山県産品購入ポイント制度の活用



富山県では県民ぐるみで県産物を大きく育てる地産地消運動の推進活動の一環として、対象品目に貼ってある県産品を示すシール等を集めて応募するキャンペーンを実施し、恒常的な地場産品の消費拡大につなげています。

目標値

代表的な指標	現状値(2018年)	目標値(2023年)
砺波市産・近隣市産を意識して購入する人の割合	71%	80%

2 市民・企業等の活動参加の促進

【めざす方向】

○ 企業の地産地消活動

市民をはじめ、企業等においても地域社会の一員として、地産地消の取り組みにより、地域をより活性化するために、様々な活動に取り組んでいきます。

○ 企業と地域との連携

企業と地域が連携を図り、地域環境保全や農業生産活動などに積極的に取り組み、地域社会の全体が持続的な発展となるよう努めます。

○ 新たな地場産食材供給先の確保

企業の社員食堂や病院・福祉施設等にも地場産食材が供給できる新たな連携体制の構築を促進します。

○ (仮称) 地産地消協力店の登録促進

地場産食材を積極的に活用する飲食店等を募集し、登録を促進します。

現状と課題

市民総ぐるみで地産地消を幅広い運動としていくため、企業・団体、個人による積極的な応援体制の構築が求められています。

取組内容

- 企業の地産地消の取り組みを社会貢献活動の一部として位置づけ、生産者や地域社会との協働活動のため、商工団体やJAを含めた相互の交流を推進します。
- ホテルや旅館、飲食店等で積極的に地場産食材を活用する(仮称)地産地消協力店を募り、とらみブランドをはじめとした旬の食材のメニューの開発・提供を推進します。
- 社員食堂を運営する給食事業者や外食、病院・福祉施設などと連携した地場産食材の新たな供給先の開拓と使用拡大に取り組みます。

【具体的な取組事例】

◇ ホテルや旅館、飲食店等での地場産農産物の利用

一部のホテルや飲食店では、たまねぎなどの地場産農産物が使用されています。

目標値

代表的な指標	現状値(2018年)	目標値(2023年)
地場産農産物を使用するホテルや旅館、飲食店等	14	50

3 学校給食などでの地場産食材の利用拡大

【めざす方向】

○ 供給・生産体制の強化

学校給食に供給する地場産食材について、地域全体で関心を深めてもらうとともに、地域の実情に応じた安定した供給・出荷体制を強化します。

現状と課題

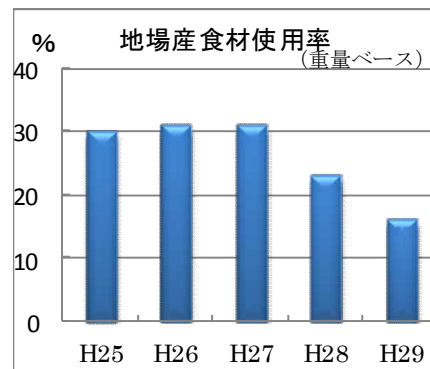
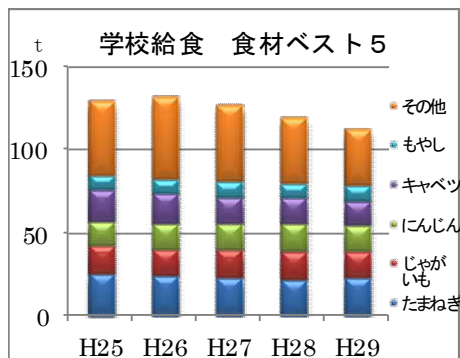
平成28年に「となみ野学校給食食材出荷組織連絡会」が設立され、学校給食に納品する農産物の出荷規格や出荷方法の統一を図るほか、定期的な出荷検討会や給食食材に適した野菜づくりの講習会を開催し、計画的な作付けと栽培技術の向上により良品質な農産物の安定的供給に努められています。

また、営農組合など地域との連携を強めることで、果物やハウス軟弱野菜など、より多品目の食材を供給することができるとともに、給食メニューに干しなすや干し大根などの加工野菜や郷土料理を提案・出荷することで、生産品目の少ない冬場の供給品目を増やし、年間を通じた供給につなげています。

しかし、天候不順による生産量の不足や価格の高騰により、学校給食における地場産使用率は平成27年の31%をピークに近年減少傾向であり、子どもたちに新鮮で安全な食材を提供するため、さらなる取り組みが必要です。

学校給食における主要食材の年間使用量と地場産食材の使用量（平成29年度）

	主要食材	年間使用量	地場産使用量	使用率
1	たまねぎ	22,895 kg/年	3,275 kg/年	14%
2	にんじん	15,969 kg/年	789 kg/年	5%
3	じゃがいも	15,805 kg/年	375 kg/年	2%
4	キャベツ	13,915 kg/年	3,985 kg/年	29%
5	はくさい	7,060 kg/年	1,330 kg/年	19%



資料：砺波市学校給食センター

取組内容

- となみ野学校給食食材出荷組織連絡会を中心に生産者、県農林振興センター、学校給食センター等と連携し、地場産食材を活用した特色ある学校給食の充実を図ります。

- 学校給食での使用量が多い重量野菜の安定供給に努め、実情に応じた地域の体制をさらに強化し、年間を通じて計画的に食材が供給されるよう地場産食材の使用拡大に努めます。
- 本市の次代を担う子どもたちに、学校教育や保育活動などの農作業・調理体験や生産者との会食などを通じて地域の農業や食材への理解向上を図り、健康な食生活を送るために食について考える食育と合わせて、家庭や地域と連携した地産地消活動を推進します。
- 子どもたちだけでなく、保護者に対しても配布物や掲示物、ホームページ等を通じて、献立の内容や食材などについて啓発し、地場産食材に対する理解が深まるよう努めます。

【具体的な取組事例】

◇ 学校給食への地場産食材の供給

本市では、生産者グループ、学校給食センター、JA、農林振興センターといった地域の関係者が役割を分担しつつ、地域が一体となって学校給食での地場産食材の使用拡大に取り組んでいます。

◇ 食育・地産地消の推進

栄養教諭の配置により、家庭・地域と連携した食育・地産地消活動を推進するとともに、地域の食文化や農業等に関する授業を実施しています。

◇ 生産者との給食会

学校給食に食材を納入している生産者を招いて会食会を行うことで、児童・生徒たちは生産者の苦勞を知り、地場産食材に対する認識を深めています。



◇ 調理体験の実施



保育園・認定こども園・幼稚園では、児童たちが育てた農産物を使い、カレーパーティーやピザパーティーなどの調理体験を行っています。生産する過程を学び、実際に調理を行うことで、食への関心を高めています。

目標値

代表的な指標	現状値(2017年)	目標値(2023年)
学校給食における地場産食材の使用率(金額ベース)	21%	30%
学校給食における地場産食材の使用率(重量ベース)	16%	30%

Ⅲ 生産者と実需者・消費者との交流促進

1 交流活動の支援

【めざす方向】

○ 交流拡大と理解醸成

生産者と消費者等との交流拡大を推進し、地場産品の生産と活用・消費の拡大や農山村が持つ豊かな自然や景観、魅力ある食への理解の醸成を図ります。

○ 多様な人材の参画による農山村の活性化

次代を担う子どもたちとその保護者等が、農業体験できる受け入れ体制の整備や、地域農山村の活性化に取り組む交流活動を支援します。

現状と課題

癒やしや安らぎ、豊かな自然を求め、農山村での体験や交流等を求める、都市住民の多様なニーズに対応するため、交流施設の整備や多岐にわたるイベントが開催されています。これらの交流活動が活発化しつつありますが、さらに、ヒトとモノの交流を促進し、相互の情報交換や魅力ある情報の発信を行う必要があります。

取組内容

- 都市住民や子どもたち、農業体験を通じた生産者との交流の定着を図るため、コシヒカリオーナー制度などを活用し、農山村の魅力発信を図ります。
- 学校農園などの活用により、子どもたちと生産者との交流を図り、あらゆる世代が生産から消費を通して食への関心を高められるよう努めます。

【具体的な取組事例】

◇ 都市住民との農作業体験交流

(公財) 砺波市農業公社では、コシヒカリオーナーによる田植え体験ツアー、稲刈り体験ツアーなど都市住民との農作業体験交流等を開催しており、農山村が持つ豊かな自然や、地域の食と食文化への理解向上が図られています。



◇ 子どもたちと生産者との交流



砺波北部小学校の学校田では、総合的な学習の時間を使ってもち米を育てています。代かき、田植え、稲刈りなど一連の作業は機械を使用せずに昔ながらの方法で行い、秋には地域の支援者を招いて収穫感謝祭を行っています。

目標値

代表的な指標	交流事業	現状値(2018年)	目標値(2023年)
(公財) 砺波市農業公社における農業等体験者数	田植え体験	13人	30人
	稲刈り体験	24人	30人
	フラワー体験	18人	30人

交流促進の様子



田植え体験ツアー



フラワー体験ツアー



学校田での稲刈り



もちつき集会(収穫祭)



さつまいも・にんじん等収穫



しいたけのほだ木作り

2 食文化の継承・発展

【めざす方向】

○ 人材の育成

地域の食材を活かした食文化を伝承・創造する人材を育成するとともに、優れた技術の普及拡大に努めます。

○ 魅力の発信

歴史に育まれた伝統的な食文化に関する様々な情報を市民に発信し、地域の食材や食の魅力向上に努めます。

○ 調理方法の提案

郷土料理などのPRやレシピの作成などを行い、情報提供に努めます。

現状と課題

世帯構造の変化や「食」の簡素化、外部化などにより、家庭で郷土料理や伝統料理を伝承する機会が無くなりつつあります。

富山県には、気候風土に培われ、地域で育まれた伝承料理が数多くあり、そうしたとやまの食を支える卓越した知識や技能を有する人材を、「とやま食の匠」として県では部門別に認定しており、砺波市においては、「とやま食の匠・伝承の匠」に認定された方が4名います。今後は、その技能や知識を継承していく新たな人材の確保・育成が求められています。

また、砺波地域に古くから伝わる「よごし」、「いところ煮」、「おすわい」など砺波ならではの郷土料理や冬季に食べられるよう「いもじ」や「干しずいき」などの伝統的な乾燥野菜の伝承普及が求められています。

取組内容

- 卓越した技能や知識で砺波の伝統料理を調理する食生活改善推進員や卯月の会などの普及活動を支援し、砺波の食と食文化を伝承する人材の育成に努めます。
- 消費者や実需者に地元の農産物を知っていただくために、郷土料理や新たな食べ方のPRや調理方法、レシピの作成などを推し進めます。
- 食のイベントや地域行事を通じて、地域の食材や優れた郷土料理などの食文化普及を図ります。

【具体的な取組事例】

◇ 地元農産物の紹介と料理提案

庄川ゆずまつりでは、となみブランドであるゆずの特産振興を図り、また、となみ野農業まつりでは、地場産農産物の品評会をはじめ、地場産農産物を使った料理コンテストなどを行い、食のイベントを通じて関心を深めています。



庄川ゆずまつり



ゆずみその調理体験



農業まつり（農産物品評会）



料理コンクール

3 地産地消の情報発信

【めざす方向】

○ 情報の収集と提供

学校、社員食堂等での地場産食材の活用や生産者との交流などの優良な取り組みを紹介し、地産地消に関する市民の意識の醸成に努めます。

現状と課題

地産地消を市民運動として取り組みを拡大するには、県が実施している市民や企業、団体等による地産地消「とやまの旬」応援団の加入を啓発し、地産地消の優良な活動の情報収集に努め、優良な活動の紹介を行うなどの必要があります。

生産者と消費者・企業とを結びつける情報発信の充実に努め、報道機関とも連携した市民運動として展開を図ります。

取組内容

- 広報誌やホームページ、マスメディア等を活用し、食に関するイベントや旬の食材、料理方法などの情報提供を行い、地産地消への市民意識の高揚に努めます。
- 企業・団体や市民の優良な地産地消推進活動等を市のホームページや広報誌等で積極的に紹介します。

【具体的な取組事例】

◇ ホームページによる情報発信

市、JAでは、ホームページや広報に、農産物の旬の情報を掲載するとともに、地産地消や食のブランド化を推進し市民意識の向上を図っています。

◇ 生産者との交流・情報発信

児童・生徒たちが生産者の畑を訪問し、インタビューや収穫体験、農産物に関するクイズ等を実施している様子をDVDにまとめ、各校に配布する「子ども特派員報告」では、編集した映像を給食時に放映しています。

