

# 和歌山県地産地消推進基本方針

～来て・見て・触れて・味わって  
和歌山の地産地消～



平成25年3月

和歌山県農林水産部

## 目 次

1. 基本方針	・・・ P 1
(1) 策定の趣旨	
(2) 基本方針の位置づけ	
(3) 基本方針の期間	
2. 生産振興方向	・・・ P 2
(1) 地産地消を活かした産地づくり	
(2) 安全・安心の確保	
(3) 地方卸売市場の活用	
(4) 地場産物の加工品づくり	
(5) 地産地消に取り組む人材育成	
3. 地元での消費促進	・・・ P 4
(1) 産地直売所における取組	
(2) 観光施設、外食産業等における取組	
(3) 量販店等における取組	
(4) 医療・福祉施設等における取組	
4. 生産者と消費者の交流促進	・・・ P 5
(1) 生産者と消費者の交流	
(2) 各種イベントでの交流	
(3) 都市と農村の交流	
5. 食育による地産地消推進	・・・ P 6
(1) 学校給食での地元産物の利用促進	
(2) 子供の食育による地元農業・農産物への理解促進	
(3) 消費者の豊かな食生活の実現	
6. 啓発と情報発信	・・・ P 7
7. 推進体制	・・・ P 7
用語の説明	・・・ P 8

## 1. 基本方針

### (1) 策定の趣旨

安全・安心な農林水産物を求める消費者ニーズが高まる中で、地域で生産された農林水産物を生産された地域内において消費する地産地消の取組を推進することが求められており、各地域段階で様々な関係者が連携を深めつつ具体的取組を進めることが重要とされています。

本県ではこれまでも、地域特産品の生産振興や消費者との交流促進、産地直売所による販売、地場産物を活用した加工品開発、学校での食育など地産地消に向けた取組を行ってきたところであり、このような取組は、消費者にとっては安全・安心で新鮮な農林水産物の確保、農林漁業者にとってはコスト低減やミニ産地の育成、交流による地域の活性化に繋がるものです。

「食」と「農山漁村」の距離が離れていく現状の中で、地域の消費者が地域の農林水産物を食する、また生産者が一層の情報提供と消費者との交流を促進するというお互いの努力と理解が、農山漁村の振興と食料生産の維持向上、フードマイレージ(注1)などの観点から見た地球環境に優しい食生活への理解、地域の食文化の伝承などに今後必要になると考えます。

このため、農林水産業が盛んな本県では、安全で安心な農林水産物生産と的確な情報発信、消費者との様々な形での交流、地域産業や学校との協力による地場産物の利用促進など農山漁村側からの働きかけを一層促進することを目的に、基本方針を策定しました。

### (2) 基本方針の位置づけ

本基本方針は、「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)第41条に基づく「地域の農林水産物の利用の促進についての計画」として位置づけます。

### (3) 基本方針の期間

平成25年度～平成29年度

## 2. 生産振興方向

### (1) 地産地消を活かした産地づくり

地場産物などを地元直売所や学校給食、食品加工産業、観光施設などで利用することは、農林漁業者と地元産業の結びつきが深くなるとともに、産地直売所や観光農園などを訪れる近隣消費者との交流が促進され、小規模な生産者、女性や高齢者の生き甲斐になるなど地域の活性化が図られます。

そのため、

- ①他の地域に誇れる地域特産品の生産
  - ②特別栽培農産物など環境に優しく安全・安心な農林水産物の生産
  - ③周年にわたり品揃えができる品目の生産
  - ④学校給食や食品加工業者など実需者の要望に応じた生産
  - ⑤消費者グループとの共同による生産
  - ⑥安全・安心の確保体制と周年安定生産体制の整備
  - ⑦産地情報の一元化と発信並びに消費者との交流促進
- などの取組の充実を図っていきます。

### (2) 安全・安心の確保

農産物をはじめとした食品が、消費者から選択され購入される動機として、その品質に加え、生産から流通に至るまでの安全管理やその情報を提供しているなど信頼性の確保を徹底していることが重要となります。

このため、生産から出荷に至るまでの衛生管理を行う「GAP（注2）」の導入に加え、収穫前と出荷前に農薬残留分析とWチェックする「わかやま農産物安心プラス認証制度」を積極的に推進します。

また、県産農産物の代表的な加工品である梅干しなど特産品を推奨する和歌山県ふるさと認証食品認証制度（注3）など、安全で安心な食品づくりに取り組みます。

地産地消を推進することは、県産農林水産物及びその加工品に関する情報を身近に入手でき、愛着を持って購入される大きな弾みとなります。

### (3) 地方卸売市場の活用

県内26ヶ所にある地方卸売市場での県内産取扱割合は、平成22年度において金額ベースで野菜では53%、果実では60%と微増状況が続いております。また、産地直売所など市場外流通の拡大しております。

しかし、多種多量の物品の集荷とその迅速な分荷、公正な価格形成、需要に関する的確な情報の提供、迅速確実な代金決済機能を有するなど、県民へ安定供給する基幹的流通機構として卸売市場の果たすべき役割が重要であることか

ら、地産地消の観点からも地方卸売市場の活用を図ります。

#### (4) 地場産物の加工品づくり

地元で生産される農林水産物を加工するなどの6次産業化への取組は、地場産物の付加価値を高めるとともに、所得向上及び雇用の機会創出など農山漁村の活性化に寄与してきたところです。

今後とも、地場産物の消費拡大並びに安全・安心を求める消費者の需要に対応するため、生産・販売・加工を一元的に行う6次産業化を推進するとともに、品揃えのための品目数の増加、食品添加物のない加工品や新たな加工品の開発などを促進します。

また、地域の加工業者との連携を深め、地元産物の利用拡大に努めます。

#### (5) 地産地消に取り組む人材育成

地産地消を推進するためには、それを担う幅広い人材・組織の育成が必要です。

そのため、地産地消に取り組む生産者グループ、農産加工グループ並びに学校給食への利用を通じて消費者と生産者を結ぶグループを支援するとともに、それらの中心となるリーダーの育成に努めます。

	現状 (H23)	目標 (H29)
県版 GAP (組織)	0	10
県ふるさと認証食品 (商品)	381 (H24)	400
農村女性起業グループの組織数 (件)	80	100 (H27)

### 3. 地元での消費促進

#### (1) 産地直売所における取組

直売施設は、大型流通に向かない小規模生産や完熟農産物、規格外農林水産産物など地域特産物を中心に、生産者が消費者に直接販売する地産地消の中心的役割を担っています。又、直売所では、生産者の顔の見えるシステムが築かれ、安心・新鮮という消費者が求めるサービスが提供されています。

産地直売所は、現在116箇所（うち農協系統32箇所）と数多く設置されており、県民の方々には身近な存在になっています。

今後は、生産者と消費者の交流や情報交換の場として双方の信頼関係が築いていける施設に充実させていきます。

#### (2) 観光施設、外食産業等における取組

宿泊施設や飲食施設で観光客に「地域の食材を使った地域の料理を提供する」ことは、農山漁村や自然、食文化により深く触れ、本県の魅力を一層理解してもらう良い機会となるので今後一層地域食材の活用を進めます。

また、生産者が直接経営し、自らの生産物を食材として料理を提供する農家レストランが新しい試みとして注目されています。

安全・安心・新鮮で安価な食材を楽しむことができ、生産者と消費者がレストランという場を通して交流できる施設として農家レストランの充実を促進していきます。

#### (3) 量販店等における取組

近年、スーパーマーケットなどの量販店においても、地産地消や食育に興味を持っており、すでに地産地消フェアの開催や地元産物コーナーを設けている店舗もみられます。今後、量販店への情報提供や地元農林水産物の取り扱いについて協力を求める仕組みづくりについて、より一層の拡大を図るよう努めます。

#### (4) 医療・福祉施設等における取組

食事を提供しているこのような施設は、地域食材の活用に大きなウェイトを占めているので、安全・安心で新鮮な地元農林水産物の情報を提供するとともに地産地消の理解促進に努めます。

	現状 (H23)	目標 (H29)
農林水産物の直売所数	116	140
ふるさと和歌山食週間推進店舗数	77	100

#### 4. 生産者と消費者の交流促進

##### (1) 生産者と消費者の交流

消費者と生産者との交流を深めるため産地直売所での対面販売の機会を充実させ、県産農林水産物に対する消費者ニーズの的確な把握に努めます。

また、農林水産業を活かした体験である収穫・加工体験等を通じ、地域農業と農産物等への理解を深めるとともに、伝統料理や行事・郷土料理などの講習会、新たな料理方法や加工品研究などを体験してもらう機会などを増やすことにより消費者の農山漁村への理解の促進に努めます。

##### (2) 各種イベントでの交流

各地域で開催されるイベントに農林水産物の販売コーナーや地産地消の推進ポスター・パネルコーナーなどを設置し、来場者との交流を促進します。

さらに、農山漁村女性等の料理講習会や消費者との交流会の開催などを推進し、県民の農林水産業や地場産物、食文化に対する理解促進を図ります。

##### (3) 都市と農村の交流

近年、グリーン・ツーリズムについては、農山漁村での滞在や自然とふれあう様々な体験を通じて「癒し」や「ふるさと・田舎」を求める都市農村交流への関心が高まりつつあり、本県においても各地域において、農林漁家民泊をはじめとする都市農村交流の取組が着実に広まりつつあります。

	現状 (H23)	目標 (H29)
農林漁家民泊の認定件数 (件)	98	145

## 5. 食育による地産地消推進

### (1) 学校給食での地元産物の利用促進

学校給食に郷土料理や行事食を取り入れたり、地元産物の提供や積極的な活用の推進により、地域農林水産物の利用促進と農林水産業や食文化、伝統食などへの理解を深めます。

そのため、学校関係者と地元グループ、J A・漁協、市町村、県等との連携を深め、安定的な地元産物の生産供給体制を整える必要があります。その際には、現在生産している農産物の供給だけではなく、年間を通じた多品目の供給体制をとるため、生産者の作付け計画とそれに合わせた給食メニューを整えることができるように給食関係者と生産者がお互いのコンセンサスときめ細かい情報交換ができる体制づくりを進めます。

### (2) 子供の食育による地元農業・農産物への理解促進

地元で生産される農林水産物に触れ合う学童農園や校外学習、その農林水産物を使用した健康に良い様々な機能性、料理・加工方法の学習等により、子供たちが地元農林水産物に親しみを持ち、農山漁村や食文化に対する理解を深めるとともに、正しい食生活をするることによる健全な身体づくりを進めます。

### (3) 消費者の豊かな食生活の実現

食育とともに地産地消を推進するために、食育ボランティア（注4）を中心に関係者が連携を図りながら各地域で大人から子供まで様々な人を対象に健康によい食生活のあり方や地域食材の利用、伝統食や行事食の伝承活動などを地域や家庭で進めていきます。

地域食材や郷土料理等を組み入れた和歌山版「食事バランスガイド（注5）」の活用を促進し、日本型食生活、伝承料理・郷土料理、地場産物を使った料理の普及啓発に努めます。

	現状 (H23)	目標 (H29)
学校給食における地場産物を使用する割合 (品目ベース%)	30.2	40
食育の推進に関わる食育ボランティア数(人)	2,857	3,000
食事バランスガイドの実践度 (%)	72.5	80



## 6. 啓発と情報発信

地産地消を県全体への取組とするためには、生産者はもとより消費者へのよりの確で多様な情報発信が必要であることから、県関係部局や関係者との連携による情報発信の強化を図ります。

このため、毎月第3月曜からの1週間を地産地消を重点的に推進する「ふるさと和歌山食週間」として設定し、各関係者がそれぞれの立場で地産地消に取り組むことを促進します。

また、食育や安全安心等のホームページの充実を図るとともに、関連施策の中でも地産地消の意義や必要性についての情報発信をします。

## 7. 推進体制

県関係部局はもとより、市町村、農林漁業団体、生産者、消費者、食品加工業者、流通業者、外食産業等様々な関係者や関西広域連合との連携のもと、地産地消を推進していきます。

## 用語の説明

### 注1) フードマイレージ(food mileage)

食料輸送における環境負荷の指標。輸送距離と輸送量の面から捉えた食料供給の実態と食料輸送が環境負荷に与える度合いを表す。食料の輸送距離と重量を乗じて算出。外国産より地元産の農産物の方が移送に伴うエネルギー消費が少なくて済み、地球環境に優しいという考え方。

### 注2) GAP (農業生産工程管理)

Good Agricultural Practice の略称で、農業生産現場において、農産物の安全確保などに向けた適切な管理を生産から出荷まで実施するためのチェック項目を定め、それを実践・記録し、自己点検や自己以外の客観的な点検を行うことにより、継続的な改善に取り組むもの。

### 注3) 和歌山県ふるさと認証食品

「梅干し及び調味梅干し」「味付けポン酢」「だいこんの漬物」「果実ジュース」及び「黒大豆及び黒豆煮」について県独自の基準を定め、その基準をクリアしたものを「和歌山県ふるさと認証食品」として認証する制度。

### 注4) 食育ボランティア

農林水産省が進める食育推進のなかで「食」に関わる知識や技術を通じて地域の中で食育を推進してくれる人。

### 注5) 食事バランスガイド

何をどれだけ食べたらいいかを、わかりやすくコマのイラストで示し、誰もが手軽にバランスのよい食べ方が出来るツールとして、農林水産省と厚生労働省が策定した。



サンショウ (ブドウサンショウ)



まぐろ

