

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～

I. 基本方針

地産地消の推進は、今後、重点的に取り組む課題や施策を明らかにした新たな「食料・農業・農村基本計画」（平成17年3月閣議決定）においても、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、地域における地産地消の実践的計画策定と実行が規定されたところです。

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、地場農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来たところであり、このような取組は、消費者にとっては安全・安心で新鮮な農産物の確保、生産者にとってはコスト低減や小規模生産の維持、交流による地域の活性化に繋がるものです。

「食」と「農」の距離が益々離れていく現状の中で、地域の消費者が地域の農産物を食する、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、農業農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益々必要になると考えます。

このため、農業が盛んな本県としては、安全で安心な農産物生産と情報の発信、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農産物の利用など農業農村側からの働きかけを一層促進していきます。

II. 推進方向

1. 農産物の生産振興

(1) 地産地消を活かした産地づくり

地元農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により、地元産業と農家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、中核農家はもちろんのこと小規模農家や高齢農家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物の生産
- ②特別栽培農産物など環境に優しく安全・安心な農産物生産
- ③周年にわたり品揃えができる品目生産

- 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) 地場農産物の加工品づくり

農産加工は、農産物の付加価値を高める手段として、各地域において地元で生産される農産物の加工への取り組みを通じ、農業の経済的活力を高めるとともに雇用機会の創出にも役立ち農村地域の活性化に寄与してきたところ

です。今後とも、地元農産物の消費拡大並びに安全・安心を求める消費者ニーズに対応するため、産地直売所での販売が増加していることも視野に入れながら、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推進します。

また、地域の加工業者との連携を深め、地元農産物の利用拡大に努めます。

(3) 安全・安心の確保

都市と農村、生産者と消費者との距離が益々離れていく中で、農産物などの生産・流通過程に関する情報などを消費者が身近に知ることができることが、その農産物に愛着をもって消費することに繋がりますので、生産者と消費者の相互理解を深めるための制度の充実を図ります。

ア. トレーサビリティシステムの推進

県産農産物が「いつ・どこで・だれが・どのように」生産したのかを分かるようにすることで、生産者と消費者が顔の見える信頼関係を構築するとともに、安全や安心に関する問題が生じた場合の対策を迅速に行うため、「和歌山県産農産物におけるトレーサビリティシステム推進指針」（平成16年6月策定）に基づき、トレーサビリティシステム（注2）の導入を推進します。

| | 現状 (H17) | 目標 (H20) | 備考 |
|----------------|----------|----------|----|
| トレーサビリティマークの利用 | 214件 | 300件 | |

| | 現状 (H17) | 目標 (H20) | 備考 |
|--------------------|----------|----------|--------------------------------|
| ホームページによる生産履歴の開示者数 | 25人 | 100人 | 和歌山県食の安全・安心・信頼確保のためのアクションプランより |

「和歌山県産農産物におけるトレーサビリティシステム」

ホームページアドレス：<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070300/toresa/index.html>

イ. 安全・安心を担保する認証制度

県内の農産物や加工食品の信頼を高めるために、環境に配慮した生産方法や使用原材料等を厳格に審査し、和歌山県特別栽培農産物（注3）やエコファーマー（注4）、和歌山県ふるさと認証食品（注5）など、安全で安心な食品づくりへの取組が消費者に正しく評価される認証制度を一層推進します。

| 認証制度 | 現状（H16） | 目標（H20） | 備考 |
|-----------|-----------|------------|----|
| 県特別栽培農産物 | 延べ 649件 | 延べ 2,000件 | |
| エコファーマー | 784名 | 1,500名 | |
| 県ふるさと認証食品 | 96業者454商品 | 130業者520商品 | |

「和歌山県農林水産部エコ農業推進室」

ホームページアドレス：<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071400/>

2. 地元での消費促進

（1）産地直売所における取組

農産物直売施設は、地域特産物を中心に大型流通に向かない小規模生産や完熟農産物、規格外農産物などを農家や農協などの生産者が消費者に直接販売するため、地産地消の中心的役割を担っています。又、そこでは、生産者と消費者との顔の見える関係が築かれ、安全・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。

和歌山県下の農産物直売施設は、現在129カ所（平成15年11月調査）が紀北から紀南まで幅広く立地しており、地域特産物を中心とした販売をしています。うち、農協系統の直売所は現在22箇所ありますが、引き続き整備を図っていきます。

今後は、直売所の規模や特産物、立地条件などを考慮しながら販売体制を充実させるとともに、生産者と消費者が集い交流や情報の交換など双方の信頼関係が築いていける施設として充実させていきます。

| | 現状（H15） | 目標（H20） | 備考 |
|------------|---------|---------|----|
| 農林水産物の直売所数 | 129 | 179 | |

「たずねてみよう直売所や観光施設」

ホームページアドレス：<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071600/tazu.pdf>

（2）観光施設、外食産業等における取組

観光地が多い和歌山県において、宿泊施設や飲食施設で「地域の食材を使った地域の料理を提供する」ことは、観光客が地域の食材や調理法、さらに

は農山村や自然、食文化により深く触れてもらい本県の魅力を一層理解してもらお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。

(3) 量販店等における取組

近年、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農産物コーナーを設けている店舗もみられますので、より一層の拡大を図るために、量販店への情報提供や地元農産物の取り扱いについて協力を求める仕組み作りを進めます。

3. 消費者との交流促進

(1) 生産者と消費者の交流活動

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、農作業体験や収穫・加工体験を通じ、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業・農産物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。

4. 食育による地産地消推進

(1) 学校給食での地元農産物の利用促進

安全・安心・新鮮で作った人の顔が見える地元農産物を食材に使った学校給食等を広めることにより、地元農産物の利用促進と地元農業や食文化、伝統食などへの理解を深めます。平成16年度の国の調査では、食材数での地場農産物の利用状況は全国平均21.2%に対して、本県は31.6%と利用は高い状況にありますが、引き続き一層の活用を推進します。

そのため、学校関係者と地元農家グループ、JA、市町村、県との連携を深め、安定的な地元農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。

(%)

| 地場産の使用割合 | 現状 (H16) | 目標 (H20) | 備 考 |
|----------|----------|----------|------------|
| 食材数ベース | 31.6 | 35 | 目標は本計画努力目標 |
| カロリーベース | 50.6 | 55 | |

現状：平成16年度国調査

(2) 子供の食育による地元農業・農産物への理解促進

地元で作られている果物・野菜などの栽培方法や健康に良い様々な機能性、料理方法などの学習と学童農園や校外学習などで直接農産物に触れ合うことにより、子供たちが地元農産物に親しみを持ち、地域農山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。

| 農業教育推進事業 | 現状 (H16) | 目標 (H19) | 備 考 |
|-------------|----------|----------|-----|
| 農業体験学習実施学校数 | 26 | 30 | |

「和歌山県食の安全・安心・信頼確保のためのアクションプラン」より

また、学校内でみかんなどの地域特産物のポット栽培を経験させることにより、農業への理解と地域産業や文化への愛着を深める取組を進めるとともに、県や地域の活動を紹介する「和歌山県食育ひろば」の充実を図ります。

| | 現状 (H17) | 目標 (H20) | 備 考 |
|----------|----------|----------|--------|
| ポット栽培学校数 | — | 240 | みかん等果樹 |

和歌山県食育ひろばホームページ

http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070300/hp_syokuiku/index.html

(3) 地域における食育推進

食育を進める重要な基本の一つとして家庭教育があると言えます。その中で、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6）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進めていきます。

| | 現状 (H16) | 目標 (H19) | 備 考 |
|---------------------|----------|----------|--------------------------------|
| 食育ボランティア数 | 384 人 | 600 人 | 食育事業実施計画 (果樹園芸課) |
| 食育ボランティアの活動回数 | 900 回 | 2,500回 | |
| 地域住民・子供を対象にした講習会の回数 | 104 回 | 150 回 | 和歌山県食の安全・安心・信頼確保のためのアクションプランより |

5. 医療・福祉施設等における地元農産物の利用促進

施設内で食事を提供しているこのような施設は、地域食材の活用にも大きなウエイトを占めているので、安全・安心で新鮮な地元農産物の情報提供と理解の促進に努め、今後、一層の利用促進を図っていきます。

6. 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や農産加工グループ並びに学校給食への地場農産物の利用など消費者と生産者を結ぶ組織とそれらの中心となるリーダーの育成支援を行います。

| 女性起業グループの育成 | 現状 (H17) | 目標 (H22) | 備考 |
|---------------|----------|----------|----|
| 農林水産加工活動グループ数 | 65 | H18年策定予定 | |

「農山漁村におけるパートナーシップに関する指標」

7. 県内市場流通の現状

県内地方卸売市場の近年の動きは、果実では60%以上（金額ベース）が県内産ですが、野菜では近年県内産の取扱が減少しており、平成13年度以降は50%を下回っています。

県内で消費する青果物の大部分は、県内の卸売市場を通じて家庭に届けられており、地産地消を推進するにはいかに多くの県産青果物を地元市場に向けていくかが大きな課題と言えます。

そのためには、地元市場を通じて県内販売業者や加工業者に地元農産物を円滑に供給するための仕組みづくりと関係者の合意形成が一層必要です。

| 県内産取扱割合 (金額ベース%) | 元 | H5 | H10 | H15 | 目標 (H19) | 備考 |
|---------------------|----|----|-----|-----|-------------|----|
| 野菜 | 51 | 51 | 52 | 48 | 50 | |
| 果実 | 59 | 62 | 58 | 67 | 67 | |

果樹園芸課資料

8. 啓発・情報発信

本県での地産地消の取組は、農家が地域農産物を販売していた規模の小さい直売所や古くからある伝統食品や地域農産物を利用した加工品づくり、また学校給食での利用などで各地域で独特の取組が行われてきました。そのような中で、近年、消費者が安全・安心・新鮮な食材を求める傾向が強くなり、直売所

の大型化や設置数の増加、加工品の多様化、地域での利用の多様化など地産地消の取組は益々活発化しています。

しかしながら、このような取組は緒についたばかりであり、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積極的で多様な情報発信が必要であり、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。

そのため、今後、地産地消推進のホームページの開設や現在ある食育推進、直売・観光施設紹介・安全安心等のホームページの充実を図るとともに、関連施策の中で地産地消の意義や必要性についての啓発推進を実施します。

| 取組内容 | 現状 (H17) | 目標 (H19) | 備 考 |
|--|----------|----------|-----------------|
| 地産地消ホームページの開設 | — | 開設 | |
| 各種情報誌での PR | 随時 | 充実 | |
| 産地直売所等ホームページ | 開設済 | 充実 | |
| 食育ホームページ | 開設済 | 充実 | |
| 食の安全・安心わかやまホームページ http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/ | 開設済 | 充実 | アクションプラン 掲載。 |
| 地産地消推進大会の開催 | — | 1 回 | |

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済み、地球環境に優しいという考え方。

注2) トレーサビリティシステム

トレーサビリティはトレース（追跡）とアビリティ（可能性）を合成した言葉で、追跡可能性と訳されています。農産物の生産及び流通情報を生産者から消費者まで伝達し、食品の安全と消費者の安心を確保するシステム。

注3) 和歌山県特別栽培農産物

和歌山県産であって国が定めた「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」（平成4年10月1日付け4食流第3889号。）に基づき、化学合成農薬と化学肥料を慣行の50%以下に減らして栽培された農産物を特別栽培農産物として認証する制度。

注4) エコファーマー

エコファーマーとは持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律(平成11年法律第110号)に基づき、たい肥等による土づくりと化学肥料、化学農薬の低減を行う農業生産方式の導入計画を知事に提出し認定を受けた農業者の愛称。

注5) 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」及び「果実ジュース」について県独自の基準を定め、その基準をクリアーしたものを「和歌山県ふるさと認証食品」として認証する制度。

注6) 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。

