

とちぎ地産地消推進方針（第4期）

平成28年5月

栃 木 県

とちぎ地産地消県民運動実行委員会

目 次

1	策定の趣旨	1
2	推進方針の役割	2
3	推進期間	2
4	基本目標	2
5	推進方策	
(1)	消費者と生産者の相互理解の促進	3
ア	情報交換の促進	3
イ	農の体験・交流の促進	3
ウ	エコ農業とちぎや環境に配慮した消費行動への理解促進	3
エ	ユニバーサル農業の促進	4
(2)	地域農産物の利用及び提供の拡大	4
ア	学校給食・施設給食、企業の社員食堂等における地域農産物の利用の促進	4
イ	農産物直売所や量販店等における地域農産物の提供の促進	4
ウ	フードバレーとちぎの推進	4
エ	多様な需要に対応する生産流通体制の構築	5
(3)	豊かなとちぎの食づくり	5
ア	多彩な農産物を活用した食生活の普及促進	5
イ	郷土料理の活用と新しい料理の開発・普及	5
ウ	地域農産物を活用した料理の提供の促進	6
エ	「食」を活かした地域資源づくりの促進	6
6	推進エリアの考え方	7
7	とちぎ地産地消県民運動の展開	7

1 策定の趣旨

(1) これまでの経緯

地産地消とは、地域で生産された農産物を地域で消費する取組で、農産物の生産振興や地域の活性化、さらには健康的で豊かな食生活の実現にもつながるものです。

本県では、関係機関・団体で構成する「とちぎ地産地消県民運動実行委員会^{※1)}」（H16設立）が中心となり、「とちぎ地産地消推進方針」に基づき、活力ある郷土とちぎの創造を目指して、県民運動が展開されるよう取組拡大を図ってきました。

この結果、学校給食や量販店等における地域農産物の利用が進むとともに、農家が生産から流通、販売までを行う6次産業化^{※2)}の取組や子どもたちを対象とした農業体験の活動が拡大するなど、様々な取組が各地域で展開されています。

今後は、TPP交渉の大筋合意に伴う安価な輸入農産物の増大などが見込まれており、これまで以上に、安全・安心な農産物の提供による消費者と生産者の信頼関係の構築が求められています。

これまでのとちぎ地産地消推進方針
とちぎ地産地消推進方針（平成15年～17年）
とちぎ地産地消推進方針（第Ⅱ期）（平成18年～22年）
とちぎ地産地消推進方針（第Ⅲ期）（平成23年～27年）

(2) 第4期方針の策定

国においては、「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」（H22年12月制定。以下、「六次産業化・地産地消法」という。）の中で、「生産者と消費者との結びつきの強化」、「地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化」、「消費者の豊かな食生活の実現」等を中心に地産地消を推進することとしています。

また、「食育基本法」（H17年6月制定）では、「農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用の促進のために必要な施策を講じる」としており、さらに、学校給食法（H27年6月一部改正）では、「栄養教諭が地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるもの」としています。

県においては、「栃木県農業振興計画」（H28年2月策定）の中で、「食育・地産地消の推進」を掲げ、本県農業の強みや可能性等を踏まえ、とちぎの地産地消の一層の推進を図るため、第4期の地産地消推進方針を策定し、地域で生産され

※1 「とちぎ地産地消県民運動実行委員会」とは、県やJA、消費者団体、商工観光団体、流通関係機関等、県内55の関係機関・団体で構成された組織です。

※2 「6次産業化」とは、農業（第1次産業）が農産物の生産だけでなく、自ら生産した農産物を用いて、新たに商品の加工・製造や消費者や事業者へ直接販売することで、農産物の付加価値を向上させて、農業経営の向上を図ることです。

た新鮮で安全・安心な農産物の供給を基本に、ふるさとを大切に思う気持ちや健康づくり、消費者と生産者の相互理解を一層進めていくものとします。

本県農業の強み

- 大消費地に位置する地理的優位性
- 経営規模の大きな農家が増加傾向
- フードバレーとちぎの取組を通じた他産業との連携

栃木県における地産地消に関連する計画等について

- 栃木県農業振興計画 (H28年2月策定)
- 栃木県食育推進計画 (H28年3月策定)
- とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画 (H28年3月策定)
- とちぎ環境立県戦略 (H21年11月策定)
- とちぎ観光立県戦略 (H28年3月策定)

2 推進方針の役割

本方針は、地産地消推進の基本目標と、その実現に向けた具体的な推進方策を明らかにし、消費者、実需者^{※1)}、生産者、関係団体、市町等が、地域の創意工夫を活かした地産地消を自ら実践し、あるいは連携して取り組む上での指針となるものです。

また、六次産業化・地産地消法第41条の規定に基づく「地域の農林水産物の利用の促進についての計画」として策定するものです。

3 推進期間

とちぎ元気発信プラン及び栃木県農業振興計画の目標年次である平成32年度までの5年間で第4期として推進します。

4 基本目標

とちぎの地産地消の推進にあたっては、「安全・安心で新鮮な地域農産物^{※2)}の生産及び供給」、「6次産業化を中心とするフードバレーとちぎ^{※3)}の推進」、「心身の健康と豊かな人間性を育む食育」の視点を基本に、次の3つを目標として推進します。

- (1) 消費者と生産者の相互理解がより一層進むことを目指します。
- (2) 地域農産物の利用及び提供の拡大を目指します。
- (3) 豊かなとちぎの食づくりを目指します。

※1 「実需者」とは、農産物を原料として食品を製造する会社及び農産物を取り扱っている流通業者のことです。

※2 「地域農産物」とは、「地域内（最大で県内）で生産された農産物・畜産物・水産物・特用林産物及びこれらを原料として製造した農産加工品」とします。

※3 「フードバレーとちぎ」とは、本県の良質で豊富な水や優良な農産物を活用して、食品産業及び農業をはじめとする関連産業の振興を図り、経済の持続的発展、ひいては県内地域の振興を図ることを目指すものです。

5 推進方策

基本目標の実現を目指し、次の方策を推進します。

(1) 消費者と生産者の相互理解の促進

ア 情報交換の促進

- 地域農産物に関する情報（旬、生産、販売、需要、地域ブランド農産物等）や地域農産物を活用した農産物加工品・料理等に関する情報の発信を促進します。
- シンポジウムやイベントの開催、食と農の相談室^{※1}、各種広報媒体等を通して、地域農産物や農業への県民の理解を促進します。
- 農産物直売所や農村レストラン等における「食」に関する消費者と生産者の情報交換を促進します。

イ 農の体験・交流の促進

- 消費者を対象とした農業や食に関する体験等の機会拡大を図ります。
- とちぎアグリプラザ^{※2}の機能を活用し、食と農の理解促進を図ります。
- 各地域の特徴ある資源を活かしたグリーン・ツーリズム^{※3}の推進や、市民農園・観光農園等での体験等を通じた消費者と生産者の交流を促進します。

ウ エコ農業とちぎ^{※4}や環境に配慮した消費行動への理解促進

- エコ農業とちぎ実践者が生産した農産物の購入や消費者と実践者の交流機会の提供等を通して、エコ農業とちぎへの理解を促進します。
- フードマイレージ^{※5}削減等環境負荷軽減について県民の理解を促進します。
- 食材を無駄なく使う料理や加工品の開発・普及など、食品ロスを抑制させる取組を支援します。



農業体験の様子

-
- ※1 「食と農の相談室」とは、県庁（農政課）及び各農業振興事務所に設置している食料や農業・農村に関する相談窓口のことです。
 - ※2 「とちぎアグリプラザ」とは、生産者相互の交流と生産者と消費者の交流の場として整備された施設であり、食と農に関する相談、研修、情報提供等の事業等を実施しています。
 - ※3 「グリーン・ツーリズム」とは、緑豊かな農山漁村地域において、その自然、文化、人々との交流を楽しみながら、ゆとりある休暇を過ごす滞在型の余暇活動のことです。
 - ※4 「エコ農業とちぎ」とは、化学肥料や農薬の使用などによる環境負荷の低減に配慮した農業に、「地球温暖化防止」「生物多様性の維持・向上」「安全・安心・信頼性の確保」を加えた総合的な取組のことです。
 - ※5 「フードマイレージ」とは、食料の輸入が地球環境に与える負荷を把握するために考え出された、食料の輸送量に輸送距離を掛け合わせた指標のことです。

エ ユニバーサル農業^{※1)}の促進

- 農業分野と福祉分野との相互理解を促進するとともに、県民への普及啓発を図ります。
- とちぎヒーリング・ファーム^{※2)}の取組等を通じて、農が持つ多彩な効用について、県民の理解促進を図ります。

(2) 地域農産物の利用及び提供の拡大

ア 学校給食・施設給食、企業の社員食堂等における地域農産物の利用の促進

- 地域農産物が安定的に供給され、利用できる体制整備を促進します。
- 地域の生産者、学校関係者、行政等が連携し、学校給食における地域農産物の利用拡大を推進するとともに、生産者と児童・生徒等との交流を通して、農産物への理解促進を図ります。
- 地域農産物を活用した給食メニューの開発を促進します。



地域農産物の利用拡大が進む学校給食

イ 農産物直売所や量販店等における地域農産物の提供の促進

- 農産物直売所や農村レストラン等の流通機能の充実化を支援することにより、地域農産物の一層の提供を促進します。
- 量販店における地域農産物コーナー等の設置や、市街地の小売店での地域農産物の提供を促進します。
- 地域農産物の円滑な供給に向け、生産者や農産物直売所とホテルやレストラン等とのマッチングを進めます。

ウ フードバレーとちぎの推進

- 農業の6次産業化を推進するための研修会等の開催を通して、地域農産物を活用した新たな加工品づくりや販路開拓など、生産者自らによる取組を支援します。
- 農業と食品関連産業との連携を促進するとともに、多様なネットワークづくりを進め、新たな農産加工品の開発を促進します。
- 農業と食品企業等が連携した優良活用事例などの積極的な情報提供を行うとともに、テストマーケティング^{※3)}等の取組を支援します。

※1 栃木県における「ユニバーサル農業」とは、農にふれることにより、農が持つ多彩な効用（心身のリハビリテーションや癒し、コミュニケーションの促進等）を享受し、豊かで潤いのある生活を送ることができるよう、誰もが取り組み、親しむことができる農業のことです。

※2 「とちぎヒーリング・ファーム」とは、リフレッシュや仲間づくりができる農園のことです。

※3 「テストマーケティング」とは、新商品を発売する前に、限定された地域、期間、チャネルなどで試験的に販売し、消費者の反応を調査することです。

- 地域や産地としての6次産業化の取組を推進するため、地域研究会^{※1)}の設置や地域ブランド商品の創出を支援します。
- 「Eマーク食品^{※2)}」の普及啓発を図り、地域農産物を活用した農産物加工品作りを促進します。

エ 多様な需要に対応する生産流通体制の構築

- 地域の消費者ニーズに対応した地域農産物を安定的に供給できるマーケットイン^{※3)}型産地を育成します。
- 消費者や実需者等の要望に対応できる地域内農産物流通体制づくりを進めます。
- 地域特産物のブランド力の向上をはかり、地域内販売を促進します。
- 安定した需要の確保に向けた契約取引や広域的な産地間連携による販売ルートが多様化を促進します。

(3) 豊かなとちぎの食づくり

ア 多彩な農産物を活用した食生活の普及促進

- ユネスコ無形文化遺産に登録された和食等の食文化の普及啓発を行います。
- ごはんを中心とした日本型食生活^{※4)}の推進において、心身の健康を担う栄養バランスに優れた食生活の実践について情報発信するとともに、地域農産物の活用を促進します。

イ 郷土料理の活用と新しい料理の開発・普及

- 地域に伝わる郷土料理を伝承・活用するとともに、地域農産物を活用した新しい料理の開発・普及を推進します。
- 米粉を活用した新たな商品の開発や販路開拓等の取組を支援し、消費拡大を図ります。

※1 「地域研究会」とは、各地域の農業者、農業団体、商工業者等により、特産品や強みを持つ農産物の6次産業化に関する推進プログラムの検討を行う組織です。

※2 「Eマーク食品」とは、県産農産物を原料に県内の食品製造業者等がこだわりをもって加工した食品（地域特産品）を、県が特別表示認証食品として認証したものです。

※3 「マーケットイン」とは、企業（事業者）が製品や商品、サービスの調達・開発・提供・販売を行う際に、市場や顧客のニーズを汲み取った上でそれらの事業活動に取り込んでいく考え方です。

※4 「日本型食生活」とは、ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食を組み合わせた栄養バランスに優れた食生活のことです。

ウ 地域農産物を活用した料理の提供の促進

- 県産農産物を活用するとちぎの地産地消推進店^{※1)}等の取組を支援します。
- とちぎのヘルシーグルメ推進店^{※2)}をはじめとする飲食店において、地域農産物を活用する取組を促進します。



とちぎの地産地消推進店登録証



とちぎのヘルシーグルメ推進店ステッカー

エ 「食」を活かした地域資源づくりの促進

- 地域ならではの「食」をテーマに、地域の魅力を発信する「とちぎ食の回廊づくり」を支援します。
- 関係者の連携により旅館・ホテル等への食材配送体制の構築を促進するとともに、旅館等における地域農産物を活用した料理の提供等を促進します。
- 2020年の東京オリンピック・パラリンピックやその2年後に本県で開催される国民体育大会・全国障がい者スポーツ大会等を見据え、地域色豊かなオリジナル料理や土産品の開発等により、「食」を素材とした地域資源づくりを促進します。

※1 「とちぎの地産地消推進店」とは、県産農産物を使用した料理を提供している店舗や、県産農産物コーナーを常設している小売店などの店舗のことです。

※2 「とちぎのヘルシーグルメ推進店」とは、栄養成分表示やヘルシーメニューの提供、ヘルシーオーダーの対応等、県民の健康づくりに配慮した食事を提供する飲食店等のことです。

【とちぎ地産地消推進方針（第4期）における推進目標】

	指 標	基 準 (直近値)	目 標 (H32)
1	農産物直売所等の交流拠点施設の利用者数 (万人)	1,688 (H26)	1,800
2	農産物直売所の販売額 (億円)	133 (H26)	145
3	農産物直売所等に複合的な機能を備えた施設数(施設)	8 (H26)	20
4	体験農園の利用者数※ ¹⁾ (人)	4,187 (H26)	4,450
5	学校給食における地場産物活用割合※ ²⁾ (%)	36.8 (H27)	50

※1 体験農園の利用者数：市民農園の契約者数とオーナー制度のオーナー数

※2 地場産物活用割合：学校給食に使用した食品のうち、地場産食材数の割合

6 推進エリアの考え方

地産地消の推進にあたっては、社会的・経済的まとまりのある市町単位に推進することを基本とします。さらに、農産加工や飲食店・旅館等での取組においては、広範囲におよぶ関係者の連携が重要であることから、県域を対象に推進することとします。

また、必要に応じて隣接地域や近県等との連携を図るなど、より広がりのある取組として地産地消を推進することとします。

7 とちぎ地産地消県民運動の展開

栃木県ととちぎ地産地消県民運動実行委員会は、市町及び関係機関、団体との連携を図りながら、多くの県民の参加を得て、「とちぎ地産地消県民運動」を展開することとします。

- 県民運動として、毎月18日の「とちぎ地産地消の日」の普及啓発を図ります。
- 各市町の地産地消推進方針に基づき展開される地域性豊かな取組を支援します。

とちぎ地産地消県民運動における主な主体の役割

主な主体	期待される取組
県民	生産者等との積極的な交流により、信頼関係を構築し、農業・農村への理解を深めるとともに、地域農産物を活用し、健全な食生活や食文化の伝承等に取り組むことが期待されます。
農業関係者・団体	生産者・農業関係団体は、地域の消費者、実需者等のニーズを的確に把握し、安全・安心な質の高い農産物を生産するとともに、安定供給に努める必要があります。また、消費者等誰もが楽しく農に親しむことのできる場づくりを、関係者相互の連携により積極的に行っていくことが期待されます。
商工業関係者・団体	農業関係者等との連携を図りながら地域農産物の特性を理解し、飲食店等での利用促進、商品開発を通して、消費者に安全・安全な食品を提供することが期待されます。
教育関係者・団体	学校給食を通して地域農産物への理解を深め、地域の食文化の継承や農業・農村への理解促進を図るとともに、食を大切にする心を育むなど食育の推進が期待されます。
保健福祉関係者・団体	食品の栄養・機能性に関する啓発活動や食生活指針の普及、食生活改善に関する指導において、地域農産物を積極的に活かすとともに、心身の健康と豊かな人間性を育む食育の推進が期待されます。
報道機関	地域農産物や安全・安心な食品についての情報発信や食育等の啓発活動への取組が期待されます。また、様々な地産地消の取組について積極的な広報活動が期待されます。
行政機関	<p>市町においては、関係機関・団体・生産者・消費者等との連携を図り、地域の立地条件や特色に応じた地域性豊かな地産地消の取組を推進することが期待されます。</p> <p>-----</p> <p>県においては、地産地消の啓発活動を継続的に実施するほか、各種事業・施策を総合的かつ計画的に推進します。また、県民一人ひとりが農業・農村や食生活について考える機会等を提供するとともに、県民が自主的に行う地産地消活動推進のための取組を支援します。</p>

とちぎ地産地消県民運動の展開

【県段階】

とちぎ地産地消推進方針（第4期）に基づく「とちぎ地産地消県民運動」の展開

- とちぎの地産地消の普及啓発
- とちぎ地産地消県民運動実行委員会を中心とした活動

とちぎ地産地消推進方針（第4期）の基本目標

- ①消費者と生産者の相互理解
- ②地域農産物の利用及び提供の拡大
- ③豊かなとちぎの食づくり

連携

支援

【地域段階】

地域における地産地消推進方針に基づく「地域性豊かな取組」の展開

- 地域でのイベント、セミナーの開催
- 地域農産物に関する情報発信
- 各地域の特徴ある資源を活かしたグリーン・ツーリズム推進
- 農産物直売所や農村レストランにおける地域農産物の提供拡大
- 学校給食における地域農産物の利用拡大
- 特色ある地域農産物の育成、ブランド化推進
- 地域の消費者ニーズに対応したマーケットイン型産地の育成
- 地域農産物を活用する飲食店の取組
- 新たな加工食品等の研究・開発・利用の拡大
- 観光地での地域農産物を活用した料理の提供

- 消費者・実需者・生産者間の信頼関係の構築
- 県民の健康で豊かな食生活の実現
- 農業の活性化
- 食品産業の活性化
- 環境の保全

魅力あふれる元気な“とちぎ”