

とちぎ地産地消推進方針（第5期）

令和3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 | ----- | 3 |
| 4 基本目標 | ----- | 3 |
| 5 推進方策 | ----- | 4 |
| (1) 消費者と生産者の相互理解の促進 | | 4 |
| ア 消費者への情報発信 | | |
| イ 農の体験・交流の促進 | | |
| (2) 県産農産物の利用及び提供の拡大 | | 5 |
| ア 学校給食・企業・交流施設等における県産農産物等の提供機会の拡大 | | |
| イ フードバレーとちぎの推進 | | |
| ウ 多様な需要に対応する生産流通体制の構築 | | |
| (3) 豊かなとちぎの食を起点とした地域活性化 | | 7 |
| ア 多彩な農産物の活用促進 | | |
| イ 「食」を活かした地域資源づくり | | |
| 6 推進エリアの考え方 | ----- | 8 |
| 7 とちぎ地産地消県民運動の展開 | ----- | 8 |
| 【別紙】とちぎ地産地消県民運動における主な主体の役割 | ----- | 9 |

1 策定の趣旨

(1) 経緯と背景

地産地消とは、地域で生産された農産物^{※1)}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つながるものです。

本県では、関係機関・団体が構成する「とちぎ地産地消県民運動実行委員会^{※2)}」(平成16年設立)が中心となり、活力ある郷土とちぎの創造を目指した地産地消の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、学校給食における県産農産物の利用や量販店における地場産コーナーの設置が進むとともに、農業者が生産から流通、販売までを行う6次産業化^{※3)}の取組や、子どもたちを対象とした農業体験活動が拡大するなど、消費者と生産者との信頼関係の構築や地域経済の活性化に向けた様々な取組が各地域で展開されています。

一方、経済のグローバル化や生活スタイルの多様化等に対応した生産・供給が求められるとともに、近年の自然災害の頻発や新型コロナウイルス感染症等の拡大による農産物流通への影響など、食を取り巻く様々な情勢変化が生じていることから、食料の安定確保や県民の心身の健康維持等に向けた取組が一層必要となっています。

(2) 第5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」(平成22年法律第67号。以下「六次産業化・地産地消法」という。)に基づき、「生産者と消費者の結びつきを強めること」、「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。

※1 本方針における「農産物」は、畜産物、水産物、林産物を含む。

※2 県やJA、消費者団体、商工観光団体、流通関係機関等、県内の関係機関・団体が構成された組織。

※3 1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組。

また、「食育基本法」（平成17年法律第63号）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に必要な施策を講じることとされており、さらに、「学校給食法」（昭和29年法律第160号）では、地域の産物を学校給食に活用し、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生徒の理解促進を図るよう努めることとされています。

さらに本県では、「とちぎ農業未来創生プラン」（令和3年3月策定）において、食料生産に関わる人々の活動や地域の食材、食文化等について理解促進を図るとともに、教育機関や観光部門との連携による県産農産物の活用促進を基本施策に位置づけています。

これらの法律・方針等を軸に地産地消を推進することは、県民自らが本県農業の重要性や農産物の大切さを理解し積極的に県産農産物を活用することや、環境に配慮した消費生活を選択していくことを広め、食の安定生産と供給や県民の健康長寿、ひいては持続可能な社会を目指すSDGs^{※1)}の実現につながります。

こうした地産地消の目的や効果についてすべての県民が理解を深め、自ら積極的に県産農産物の利活用に取り組むことを推進するため、本方針を策定します。

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^{※2)}、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。

※1 2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標。17のゴールで構成され、経済・社会・環境の3つの側面の統合的な解決により、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指している。

※2 農産物を原料として食品を製造する会社や農産物を取り扱っている流通業者のこと。

3 推進期間

本指針は、「とちぎ未来創造プラン」及び「とちぎ農業未来創生プラン」の目標年次である令和7（2025）年度までの5年間を期間として推進します。

4 基本目標

本方針では、目指すべき3つの基本目標を掲げ、具体的な取組を進めることとします。

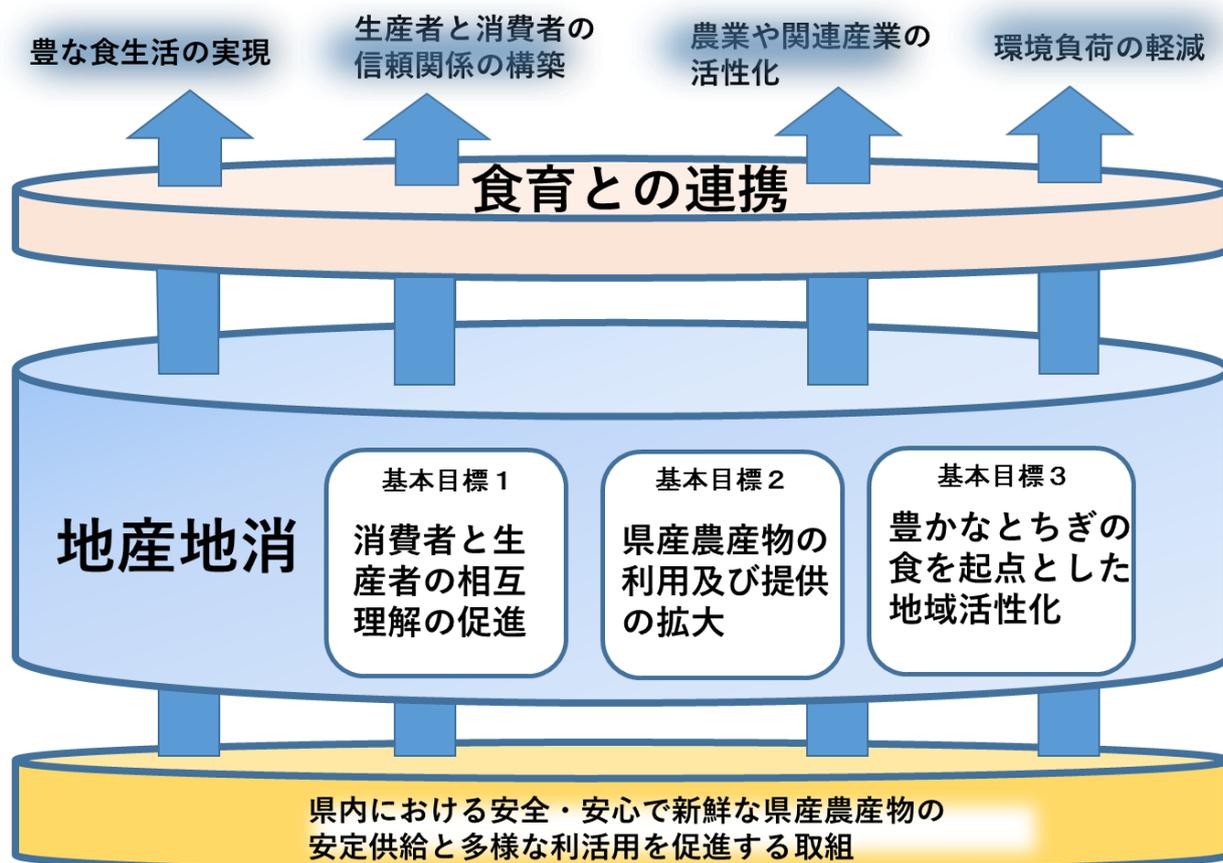
なお、これらの目標の実現においては、「安全・安心で新鮮な農産物の安定供給」を基本として、「県産農産物の多様な利活用の促進」及び「食育」との連携が重要であることから、これらの施策との一体的な推進を図ることとします。

基本目標1：消費者と生産者の相互理解の促進

基本目標2：県産農産物の利用及び提供の拡大

基本目標3：豊かなとちぎの食を起点とした地域活性化

県民が心身の健康と豊かな人間性を育み、地域経済が持続的に発展できる栃木県へ



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

県産農産物に関する情報を提供する機会や、消費者が農業に触れ合う機会を増やす等、県産農産物の安全性や魅力、地産地消の大切さについて県民一人ひとりの理解を深めるフィールドを拡大します。

ア 消費者への情報発信

- 毎月18日の「とちぎ地産地消の日」^{※1)} や5と8のつく日の「栃木県民ごはんの日」^{※2)} 等の地産地消に関する様々な運動を展開しながら、県産農産物に関する情報の発信を促進し、県民の機運醸成を図ります。
- 農業や食を学ぶイベントの開催や食と農の相談室^{※3)} の設置、教材や各種広報媒体等を通じて、子どもたちをはじめとする各世代に対し、農産物や農業へ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農業や食に関する情報について、SNSやHP等を通じて広く消費者へ発信します。
- 環境に配慮した農業生産の実践、食品ロスの削減やフードマイレージ^{※4)} 削減等、生産者や消費者の双方における環境負荷軽減の取組の重要性について啓発を行い、県民が自ら積極的に取り組むよう、意識醸成を図ります。

※1 これまでの「おにぎりの日（毎月18日）」に様々な農産物に関する地産地消運動を併せて展開することで、18日を中心として、県民に地産地消の重要性等を総合的かつ効果的に啓発する目的で平成15年度に制定したもの。

※2 米の消費が減少する中、毎月「5（ご）」と「8（はん）」のつく日を「栃木県民ごはんの日」と定め、県民が改めてお米の良さを理解しご飯を食べる機会を増やしていくために、令和2年度に制定したもの。

※3 県庁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。

※4 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。

イ 農の体験・交流の促進

- とちぎアグリプラザ^{※1)}の機能を活かし、生産者相互の交流や生産者と消費者の交流を進め、食と農の理解促進を図ります。
- グリーン・ツーリズム^{※2)}や、市民農園等における農業や食に関する体験等を通じ、消費者と農業者の交流を促進します。
- 福祉分野をはじめとしたユニバーサル農業^{※3)}の推進により、農業と地域産業の相互連携を促進し、多様な人材が農業への関わりを深める機会を拡大します。

(2) 県産農産物の利用及び提供の拡大

学校給食や社員食堂等における県産農産物の活用により、身近な地産地消の場を広げるとともに、県民ニーズに応じた提供が可能となるよう、食品事業者や流通業者等との連携による多様な食材活用と供給体制の構築を図ります。

ア 学校給食・企業・交流施設等における県産農産物等の提供機会の拡大

- 生産者、学校関係者、行政等が連携し、学校給食における県産農産物の利用を促進するとともに、児童・生徒等に地域の農産物や農業の大切さを伝える機会を確保し、地域ぐるみで子どもたちに対する地産地消への理解促進を図ります。
- 社員食堂等において、旬の県産農産物等を活用し、かつ栄養バランスに配慮したメニューの導入を促進します。
- 量販店における県産農産物コーナー等の設置や、生産者とレストラン等とのマッチングを進めるなど、県内店舗における県産農産物の提供を促進します。

※1 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る。

※2 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む滞在型の余暇活動のこと。

※3 農にふれることにより、農が持つ多様な効用（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。

イ フードバレーとちぎ^{※1)}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じて、県産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や流通部門等との多様なネットワークづくりを進め、県産農産物利用の新たな商品開発と販路の拡大を促進します。
- 農業と食品企業等が連携した優良活用事例について農業者等への情報提供を進めるとともに、地域内販売先の確保に向けて、テストマーケティング^{※2)}や商談等を支援します。
- 地域や産地としての6次産業化の取組を推進するため、地域ブランド商品の創出を検討する場の設置を促進します。
- Eマーク食品^{※3)}の普及啓発を図り、県産農産物を活用した農産物加工品作りを促進します。

ウ 多様な需要に対応する生産流通体制の構築

- 共働きや高齢化に対応した食材パッケージング化やデリバリーの促進等、県民ニーズや新しい生活様式に対応したマーケットイン^{※4)}型の取組を進めます。
- 安定した需要の確保に向けた契約取引やeコマース（電子商取引）の活用、さらには広域的な産地間連携による販売ルートの多様化を促進し、消費者や実需者等の要望に対応できる県産農産物の流通体制づくりを進めます。

※1 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取組。

※2 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。

※3 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。

※4 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。

(3) 豊かなとちぎの食を起点とした地域活性化

特産品や郷土料理等の地域の食文化を活かしながら、地域住民の交流事業や国体等のイベントと地産地消の取組とのタイアップを進め、食を起点とした地域活性化を図ります。

ア 多彩な農産物の活用促進

- 栄養バランスの優れた和食やごはんを中心とした日本型食生活^{※1)}、特色ある郷土料理等が日々の生活に取り入れられるよう、各種イベントや情報発信を通じて啓発します。
- 豊かなとちぎの食文化や食生活に着目し、伝統野菜や米粉などの地域の多彩な食材を用いた料理開発や商品づくりを促進します。

イ 「食」を活かした地域資源づくり

- とちぎの地産地消推進店^{※2)} やとちぎのヘルシーグルメ推進店^{※3)} をはじめとする飲食店において、地域の農産物を活用する取組を促進します。
- 関係者の連携により、旅館・ホテル等への食材配送や、旅館等における県産農産物を活用した料理の提供等を拡大します。
- 本県で開催される第77回国民体育大会「いちご一会とちぎ国体」・第22回全国障害者スポーツ大会「いちご一会とちぎ大会」等を契機に、地域色豊かなオリジナル料理や商品の開発等により、「食」を素材とした地域資源づくりを進めます。

※1 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。

※2 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。

※3 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。

【とちぎ地産地消推進方針（第5期）における推進目標】

| | 指標 | 基準 (R1年度) | 目標 (R7年度) |
|---|--|--------------|--------------|
| 1 | 農産物直売所や農村レストラン等の利用者数 | 1,954 万人 | 2,000 万人 |
| 2 | 学校給食における地場産物活用割合（金額ベース） が基準値より向上した市町の割合 | －（※） | 100% |
| 3 | 6次産業化の新商品開発数 | 218件 | 280件 |

（※） 令和3（2021）年度から調査を開始

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を構成する市町及び関係機関、団体等は、本方針におけるそれぞれの役割を踏まえ、相互に連携を図りながら、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。

- 毎月18日の「とちぎ地産地消の日」を柱として、地産地消における県民運動を展開します。
- 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（※別紙）

別紙 とちぎ地産地消県民運動における主な主体の役割

| 項目 | 各主体の期待される役割 | | | | | |
|-------------------------|---|---|---|---|---|---|
| | 県民 | 農業関係者・団体 | 商工業関係者・団体 | 教育関係者・団体 保健福祉関係者・団体 | 報道機関 | 行政機関 |
| (1) 消費者と生産者の相互理解の促進 | <ul style="list-style-type: none"> 生産者との交流により農業・農産物への理解を深める機会の拡大 | <ul style="list-style-type: none"> 農産物の魅力や安全性に関する情報発信を促進 様々な手法により農業に関する消費者の体験・交流を促進 | <ul style="list-style-type: none"> 県産農産物を活用した商品の情報発信を促進 農商工関係イベント等の企画を通じた消費者交流を促進 | <ul style="list-style-type: none"> 学校等における学習機会を通じ、子供や家庭へ農業・農産物の正しい情報と地産地消の大切さを指導 地元農業者と交流する機会の拡大や、体験活動を促進 | <ul style="list-style-type: none"> 農業・農産物の正しい情報と地産地消の大切さを情報発信 農の体験・交流に関する施設やイベント等を情報発信 | <ul style="list-style-type: none"> 農業・農産物に関する消費者の理解促進や生産者との相互交流を支援 農の体験・交流に必要なネットワークづくりや情報発信等 |
| ○ (2) 県産農産物の利用及び提供の拡大 | <ul style="list-style-type: none"> 県産農産物の特徴を理解し、購入や活用する機会の拡大 | <ul style="list-style-type: none"> 学校・企業等への県産農産物の供給の実践 6次産業化や農商工連携の取組の実践 関係者相互連携により県産農産物の安定供給を確保 | <ul style="list-style-type: none"> 学校・企業等への県産農産物を活用した商品等の供給支援 県産農産物を活用した商品づくりとその販売の促進 | <ul style="list-style-type: none"> 学校や医療機関等における地元農産物の積極的な活用促進 6次産業化や農商工連携の取組について子供や家庭へ情報提供 | <ul style="list-style-type: none"> 学校や社員食堂における地元農産物利用の取組等について情報発信 フードバレーとちぎの様々な取組について、情報発信 | <ul style="list-style-type: none"> 学校・企業等における県産農産物利用拡大を支援 6次産業化や農商工連携の取組を支援 |
| (3) 豊かなとちぎの食を起点とした地域活性化 | <ul style="list-style-type: none"> 県産農産物を通じて、健全な食生活や伝統的食文化の理解を深める機会の拡大 | <ul style="list-style-type: none"> 農産物の栄養等の情報発信や料理等の提案 観光地やスポーツイベント等における農産物供給の実践 | <ul style="list-style-type: none"> 飲食店等における県産農産物の利用を拡大 ホテル等における県産農産物活用商品の販売や料理提供の拡大 | <ul style="list-style-type: none"> 日本型食生活や伝統的食文化の良さについて学習機会等を通じて子供や家庭へ指導 | <ul style="list-style-type: none"> 地域の伝統的食文化や地産地消に取り組む飲食店等の活動について情報発信 食を活かした観光資源づくりについて情報発信 | <ul style="list-style-type: none"> 日本型食生活や伝統的食文化の普及活動を支援 県産農産物の提供による本県の魅力向上や経済活性化につながる取組を支援 |