資　料

第2回　奈良市地産地消基本計画検討委員会

平成24年3月29日

本日、検討をしていただく内容

１．地産地消の課題について

２．奈良市地産地消基本計画　基本理念（案）について

３．基本理念の柱（案）について

参考資料１．基本理念の事例

参考資料２．奈良市における地産地消の意識

1．地産地消の課題について

消費に関して

≪現　状≫	≪今後の方向性≫	≪課題と考えられること≫
● 農作物は、旬のものでなくても美味しければいいという人がいる。	● 地元で生産されている品質の高い農林畜産物等を多くの市民に知ってもらう。	● 地元の人たちも美味しいものを知らないということは多々あると思う。
● 学校給食の地産地消を考える取り組みを進めている団体には、意識が高い参加者も多く、もっと安全安心なものを子供たちに食べさせたいという強い思いを持っている。	● ３～４月、９～１０月以外は野菜が余る。その時期は１品目でも１００％奈良産で給食をカバーできるように思う。	● 野菜の端境期にどう対応するか。
● 学校給食では一度に同じ食材がたくさん必要で、安定供給が求められるので地産地消が難しい。	● いつ・どのくらい必要かを事前に出して、それに合わせて生産するのがいい。	● 契約栽培などで農家に生産を依頼するのは良いことだが、収穫時に大勢の人手がいる。
● 学校給食の食材は財団法人奈良市学校給食会が一括で調達し、献立は半年前に決定する。決定後に献立を変更することは難しい。	● 基本的に地元の食材を使用するのが一番いいが、無理な場合は市場から仕入れても仕方がない。地域を分けて調達を行い、量的な問題に対応したい。	● 現在の２班体制をさらに分割し、地域をどう分ければいいか、供給可能な時期、数量などを把握する必要がある。 ● どの段階で市場から仕入れる判断をするのか天候不順による不作にも対応できるか。
● 奈良市は学校給食での奈良県産食材の使用割合が、品目ベースでは県内で最も高い。	● 給食で使う一般的な野菜は、契約栽培により流通コストの面で生産者支援にもつながる。今後は使用割合を伸ばし、取り扱う規模を拡大させ、地元に対する経済効果を高めたい。	● 今以上に使用割合の引き上げをするために、現在の献立作成に関するシステムを変えることが課題。

生産に関して

≪現　状≫	≪今後の方向性≫	≪課題と考えられること≫
● 奈良市は都市近郊農業で、若者が農業を辞めて働こうという動きがあるが、奈良県内の３５～４０前後の若手農家が集まり一緒に活動している。	● 戸別所得補償制度、農地の集約化や機械化、次世代の担い手育成等に関する支援を進めるとともに、生産者は消費者ニーズにもとづいた生産を行う。	● 農業従事者が減っている理由は、採算が合わないことが大きい。 ● 若い新規就農者には、これを作りたいという思いがあり、無理に変えることは難しい。
● 軟弱野菜など露地栽培ができるものは、九州など機械で収穫できるところが強く、生産力で相対的に弱い状況にある。	● ほうれん草の無農薬有機栽培で通常は３作までだが、９作までできる農法がある。市でも支援を行うべき。	● 生産者は、収入を得るため利益率の高い作物を作りがちである。
● 奈良は農地規模も小さく、気候面でも寒いので野菜の成育に不利。	● 奈良の地勢を生かした農産物にはお茶やイチゴ、トマトがあり、そこを伸ばしたい。	● 農業を始めるには、土地が手に入らないといけない。補助が少ないことも支障になる。
● 美味しくない品種のキャベツをいくら上手に作っても美味しくない。	● 地元での生産量を増やすだけではなく、おいしく品質の高い農産物を生産する。	● 美味しいものを普及させるには、生産者が品質の高い品種を選び、消費者に提供できるかが課題。
● 現在住んでいる所が住宅地として開けてきて、農業をする環境ではなくなってきている。	● 農地を守っていかなければならない。	● 耕作放棄地であっても、見ず知らずの人、使用目的が明確でない人に貸さないという地主が多い。

加工・流通に関して

≪現　状≫	≪今後の方向性≫	≪課題と考えられること≫
● 加工団体では、加工食品も販売まで行う方が増えてきたが、冬季に雪の中を加工所まで車で運搬する負担が大きい。	● 自分たちで加工所を立ち上げたい。	● 県の農業試験場が持つ設備を簡単に利用できる仕組み作りと加工場の新設。
● 学校給食では加工時間の短縮のため、ある程度形のそろった食材が求められる。	● 衛生的な面からも、野菜の加工品を給食に取り入れる。給食においても野菜の消費がしやすくならなければならない。	● 給食費をむやみに上げることはできない。費用をなるべくかけない工夫が必要。
● 野菜には栄養価の落ちにくい冷凍技術ができており、解凍してすぐに使える食品ができるが、食品を冷凍してから戻すと味は確実に落ちる。	● 野菜等の端境期でも加工品などで給食に質の良い食材が提供できるよう、今後さらに加工技術の充実と加工品開発に力を入れる。	● 農業試験場などで専門知識を持った人に相談できる体制づくりをすすめるとともに、加工技術の研究と実践に向けた取り組みが課題。
● 奈良県北西部は、朝市の実施。スーパーなどのインショップでも直売コーナーでの販売を進めている。店の賑わいが増している。	● 経済的な側面からも、生産者は市内で作ったものを市内で流通・販売していくようにしたい。	● 生産者の立場からは、市内・市外に関わらずどこが高く買ってくれるかが課題。
● 朝市や直売所では生産者の顔が掲示されていると安心感があるようで、購入されるお客さんがいる。	● 消費者が安心して地元の農畜産物を購入できる場をつくる。	● 既存の常設直売施設の機能強化とイベントにおける直接販売の開催支援
● 放射能汚染の問題から、西日本で厳密な検査をしなくても安心して消費できる立場にある。	● もっとたくさん生産して県外に送る活動にもつながればいい。	● 被災者支援活動の充実と生産者の参画

観光・商工に関して

≪現　状≫	≪今後の方向性≫	≪課題と考えられること≫
● これまでは、店同士のつながりが無く「自分の店が良ければそれでいい」という考えが多かったが、奈良町では少しずつ話し合いを持つようになっている。	● 地産地消は奈良のイメージアップ、観光戦略とも関係があり、連携して進める。	● 観光と商工の連携方法

地産地消、食育に関して

≪現　状≫	≪今後の方向性≫	≪課題と考えられること≫
● 県ではなく市がやるべきことは何か、どこまで実行するのか明確ではなく、また地産地消について周辺市町村との連携も重要。	● 地産地消で考えられることは、経済的な効果、農家補償や農家の振興、食育と健康の増進、伝統の継承、奈良の観光の促進。	● 農業の健全な生産をする環境を整えることが自治体の責務。
● 食育の認知度は上がってきていると思うが、地産地消という言葉の認知度は一般にはまだ低い。	● 地産地消基本計画の策定およびその後の促進計画を通じた地産地消活動の推進	● 地産地消の認知度向上と市民意識の向上
● 大和野菜などの伝統野菜は生産性が悪く、味も普通で学校給食には向かない。また、一般に流通するのが難しく、生産農家の周りだけで消費される。	● 「大和まな」などは、冷凍加工等により給食や家庭でも使いやすい材料になるはず。大和野菜の認知度と普及率を向上させる。	● 学校給食の食材にも一部使用しながら、大和野菜をいかにPRするか、生産と流通、販売、消費をシステムとしてどう構築していくかが課題。
● 献立表に栄養士からのコメントが記載されている。	● 献立表に生産者情報などを記載できるといい。	● 生産者と行政の連携による情報発信
● 学校教育の場で食育活動に生産者が十分参加できていない。	● 農家の方が年に数回でも学校で食材の説明をしていただけるといい。	● 学校と生産者の連携の強化
● 役所にやってもらうのではなく、自分たちが動くことで、一緒に動かしていこうと活動している。	● 市民と協働した取り組みの推進	● 奈良市民は奈良のうまいもんが何なのか答えられるよう、市民・関係者・行政の距離を縮めることが課題。

2. 奈良市地産地消基本計画　基本理念（案）について

≪案①≫　**「大和は国のまほろば、大和にうまいもんあり」**

新鮮でおいしい奈良の農林畜産物の生産と消費を拡大し、
「食」への感謝や郷土への思いを通して、豊かな心・体を育むことを目指します。

≪案②≫　**「まほろばの奈良が生みだすうまいもん」**

食べることは、生きること。新鮮でおいしい奈良の農林畜産物の生産と消費を拡大し、
「食」への感謝や郷土への思いを通して、健やかで豊かな心・体・環境を育むことを目指します。

≪案③≫　**「奈良のうまいもんで磨く、食と人の環（わ）」**

生産者と消費者の信頼関係により、「食」と「農」の一体感を醸成し、
奈良の農林畜産物の消費を促進し、健康で豊かな生活を営むことを目指します。

≪案④≫　**「大切にしたい、ならのごちそう」**

≪案⑤≫　**「みんなにあげたい、ならの大地で育つうまいもの」**

≪案⑥≫　**「奈良でええもん採れてんで、おおきにありがとう」**

≪キーワード≫

子ども　食育　育む　自然　環境　歴史　文化

3. 基本理念の柱（案）について

≪案①≫

●安全・安心な農林産物の生産・流通・消費の推進

- 新鮮で安全・安心な地場産農林産物による「食」の楽しみ
- 地場産農林産物の安定生産・安定供給ならびに地域内流通

●豊かな食生活と健康づくりの推進

- 地域で生産される食料の積極的な消費
- 家庭、学校、地域等の連携による食の重要性の学習
- 健康で豊かな食生活の実践と、地域の優れた食文化の継承

●連携と交流の促進

- 生産者、行政、関連事業者の連携による農林産物の特徴や生産方法などの情報提供
- 農資源や豊かな自然を生かした農村と都市との交流
- 農業、農村への理解の促進と、農村地域の活性化

≪案② ≫

●奈良を食べよう－奈良発の食、再発見！

- 安全・安心でおいしい奈良の農林畜産物の生産・流通・消費で奈良の元気を広げよう
- 奈良で生まれた発酵食、伝統食から、日本の食の原風景を見直そう

●奈良をつなごう－つながる、伝える！

- 家庭、学校、地域が連携し、食の重要性や奈良の食文化を伝え、奈良の元気をつなごう
- 生産者、行政、事業者、地域が連携し、奈良のうまいもんを発信しよう

●奈良を楽しもう－訪れる、感じる！

- 農林畜産業や食の現場を訪ね、食・農・環境のつながりを感じよう
- 季節や地域によって異なる奈良のうまいもんを味わい、自然やいのちの循環を感じよう

≪追加項目案≫

- 生産者組織への地域に合った品目栽培誘導
- 子供たちが健やかに育つような食生活
- 訪問客が観光を楽しめる奈良の食のおもてなし
- 地元消費が拡大するための新たな生産技術・加工技術の追求
- 農地の多い東部地域と住宅の多い西部地域の交流の促進

≪検討事項≫

●基本理念の柱として、どのような考えに基づくか検討が必要

※今後取り組む分野ごとに柱を作成するかの検討が必要

＜参考資料　1＞　基本理念の事例

≪奈良市食育推進計画≫

基本理念

「食」を通じて健全な心とからだを培い、健康で豊かな生活が送れるまちづくり

重点目標

- 規則正しい食習慣を身につける
- 「食」を選択する力を身につける
- 食文化を通じて豊かな心を育てる

≪奈良市次世代育成支援行動計画（後期）≫

基本理念

豊かな心を持ち、未来をひらく子どもを育むまち・なら

重点目標

- 子ども一人ひとりの最善の利益を優先する
- 子どもとふれあう体験を通じて、おとなも豊かになれるまちをめざす

≪滋賀県「おいしが　うれしが」キャンペーン≫

「おいしが　うれしが」の意味

滋賀県産農水産物を食べた人の「おいしい！」
提供した人の「うれしい！」との会話を表現。

サブフレーズ

- 自然がおいしい、心がうれしい。
  県産農水産物を通して「くらし（環境、からだ、こころ）に‘やさしさ’を届けます」との考え方。
- やっぱり地のもんがええなあ
  一人でも多くの皆さんに、このフレーズを口に出して言っていただきたい。そんな地産地消への想い。

≪和歌山県地産地消推進基本方針≫

サブタイトル

来て・見て・触れて・味わって・和歌山の地産地消

推進方向

- 農産物の生産振興
- 地元での消費促進
- 消費者との交流促進
- 食育による地産地消推進
- 医療、福祉施設等における地元農産物の利用促進
- 地産地消に取り組む人材育成
- 県内市場流通の現状
- 啓発、情報発信

≪福井県：ふくいの食育・地産地消推進計画≫

基本理念

ふくいの食を通じて健康で豊かな人間性を育む

基本方針

- 食べものをありがたくいただく気持ちの醸成
- おいしく安全な食を提供する地産地消の推進
- 健全な食生活の実践

≪宮崎県食育・地産地消推進計画≫

基本目標

「いただきます」からはじめよう！みやざきの健全な食生活

基本的視点

- 県民一人ひとりが自発的に取り組む県民運動としての食育・地産地消
- いのちの恵みに感謝する「いただきます」の心を育む食育
- 生涯にわたり健全な食生活を実践できる人を育てる食育
- 生産者と消費者の相互理解により進める地産地消

≪滋賀県：長浜市地産地消推進計画≫

基本理念

地産地消を推進し、「風土と結びついた暮らしの実現」を目指すことから、地域固有の食文化の伝承と地域産業の活性化を図ります。

基本方針

- 食の安全性を追求する農業経営者の育成
- 消費者との体験型交流の推進（農からの食育）
- 直売機能、学校給食等の推進基盤の強化
- 地産地消に関する情報発信と「農商工連携」の推進

≪石川県：白山市地産地消推進計画≫

地産地消のテーマ

白山を食べる　～白山の『恵み』を、地域で育み・つなぎ・美味しくいただく～

3つの柱

「はぐくむ（生産）」「つなぐ（流通）」「いただく（消費）」

＜参考資料　2＞　奈良市における地産地消の意識

出典　奈良市「食育」に関する意識調査

調査目的

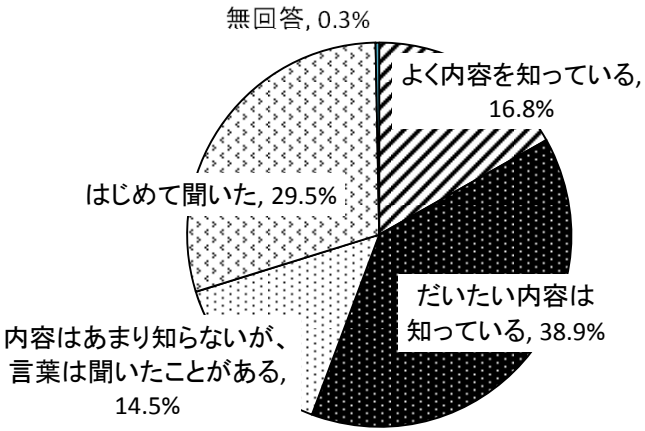
本調査は、奈良市民の食育に関する認知度や食生活の状況、また、地産地消や食文化に対する意識などを把握し、「奈良市食育推進計画」の策定のために現状・課題を把握し、数値目標を設定するための基礎資料として活用することを目的とする。

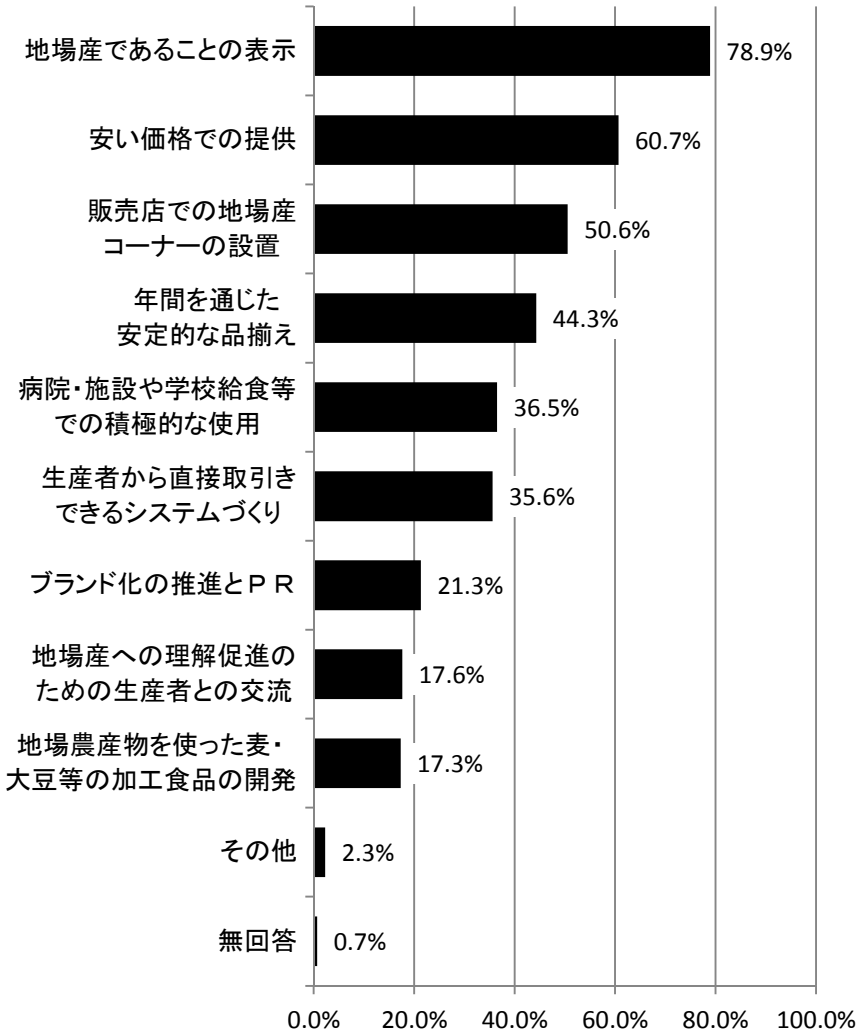
調査設計及び回収結果

調査対象	奈良市内に居住する２０歳以上の男女
調査方法	郵送配布・郵送回収
調査期間	平成19年8月11日～8月31日
対象者数	2,000
有効回答数	766
有効回答率	38.3%

問.あなたは、「地産地消」という言葉を知っていますか。

（n=766）



問.「地産地消」を推進する上で必要だと思うことは何ですか。

（複数回答、n=427）