

今治市地産地消推進計画



平成25年6月

今治市

はじめに

今治市が12市町村という全国でも類をみない大きな枠組みでの合併を行ってから、早くも8年が経ちました。この合併により、今治市は、市街地を中心とした平野部から中山間部、広島県に繋がる海道沿いの島しょ部から離島に至るまで、多彩な自然環境を要する都市へと生まれ変わりました。

今治はタオルと造船の町といわれ、四国でも有数の工業都市であるのに比べると、農業は、決して盛んな地域とまではいえませんが、温暖な気候に恵まれていることで、かんきつ以外にも様々な作物が栽培されています。また、漁業は、市の真ん中を日本三大急潮の一つである来島海峡が横断し、その潮に揉まれた様々な天然魚介類が獲れる場所として有名です。このようにいろいろなものが栽培されたり、獲れたりするという環境が、今治市において、近年、地産地消が盛り上がりを見せている要因の一つであると考えております。

今治市では、これまで学校給食や直売所を中心に地産地消を推し進めてきました。私が市長に就任してからも、学校給食では、年に2回地元の天然マダイを使った給食を提供するなど、魚についても、まだ少量ではありますが、地元の魚が使われるようになりました。また、牛乳と調味料以外の食材全てが今治産のもので作られた給食を子どもたちに食べてもらう「地産地消今治ブランド週間」を設け、子どもたちに今治の農林水産物の魅力を学んでもらっております。

また、直売所はというと、地元の農協により全国でも有数の規模をもつ直売所が開設され、そこで行われている地産地消のこだわりやそれを発端とした生産者、消費者、地元業者との連携など様々な取り組みが評価を受け、昨年、日本農業賞特別部門の大賞を受賞するまでに至っております。

また、我が市の地産地消の取り組みは、「食」の世界に留まりません。最近では、今治で種から綿を栽培し、その綿を紡いだ糸を使用して織ったタオルが販売されるなど、地産地消は「食」以外の世界にも広がりがつつあります。

このように、今治市の地産地消の取り組みは、着実に成果を見せつつあります。しかし、地産地消であれば何でもいいというわけではなく、やはり安全安心なものでなくてはならないと考えます。今治では、30年以上前から立花地区を中心に有機農業がおこなわれており、その校区には、学校給食に有機野菜が導入されています。また、島しょ部では、Iターンしてきた人たちを中心に有機農業を行う人が増えてきております。

今後も、この多彩な環境に恵まれた今治という地域の資源を見つめ直し、そういった中から新たな地産地消の取り組みを探し出し、地域経済の発展に結び付けていくべく、この「今治市地産地消推進計画」を軸として、今後も市民の皆様のお力をお借りしながら、食と農のまちづくりを進めていきたいと考える次第です。

平成25年6月

今治市長 菅 良 二

目 次

第1章 計画の趣旨	
1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置づけ	2
3 計画の期間	2
第2章 本市の地産地消の取り組みと現状	
1 取り組みの経緯	3
2 地産地消の主な取り組み内容	4
第3章 地産地消の方針と目標	
1 地産地消の方針	8
2 地産地消に係る目標値	10
第4章 地産地消推進のための主要施策	
1 地元産農林水産物の利用の促進のための取り組み	12
2 地域の農林水産業及び関連事業の振興による地産地消 の推進のための取り組み	19
3 豊かな食生活の実現のための取り組み	24
4 食育との一体的な推進のための取り組み	29
5 農林水産業の体験活動と地域の農林水産業の活性化の ための取り組み	32
6 食料自給率向上のための取り組み	34
7 環境への負荷の低減と新しいライフスタイルを提唱の ための取り組み	35
8 市民が主体となって行うまちづくり（推進体制）	38
（参考）	
用語解説	40
参考資料	43

第1章 計画の趣旨

1 計画策定の趣旨

今治市では、12市町村が合併した平成17年の12月に、農林水産業団体や消費者団体など市民からの要望を受け、旧今治市時代にあった宣言に新たな要素が加わった「食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」が市議会にて可決されました。翌平成18年9月には、この都市宣言を着実に実行するための「今治市食と農のまちづくり条例」が制定され、この条例を基に、地産地消の推進、食育の推進、有機農業の振興を3本柱として地域の農林水産業を振興し、食と農を基軸としたまちづくりを、官民一体となって進めています。

この柱の1つである地産地消の取り組みは、旧今治市において、昭和58年に学校給食調理場の自校式化が開始されたことに伴い、学校給食へ地元の農産物や有機農産物が導入されたことが発端となっています。その後、昭和63年3月には「食糧の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」を議決し、安全な食べ物の生産と健康的な生活の推進に努めております。学校給食においては、今治産の特別栽培米や同じく今治産の小麦や大豆を使ったパンや豆腐が導入されるなど、地産地消が推し進められ、この取り組みが合併後の新しい今治市においても、引き継がれております。

このような学校給食への地産地消の取り組みは他へも波及し、市内の多くの小売店では、地元産の商品の特設コーナーが設置されたり、地元産をアピールするよう目立つ表示がされて販売されるようになり、また、全国的にも注目を浴びる巨大直売所が設立されるなど、一般へも着実に広がりつつあります。

今後も、このような地元で生産された食べ物を地元で消費するというごく当たり前の行動が、食品の安全の確立や消費者の安心、信頼性の向上に繋がり、ひいては地域農業と地域経済の振興に寄与していくということを市民一丸となって推し進め、拡大していく必要があります。

については、今治市のこれまでの地産地消の取り組みをさらに促進するための指針として、今治市食と農のまちづくり条例第4条の規定に基づき、「今治市地産地消推進計画」を策定します。

2 計画の位置づけ

- この計画は、「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（六次産業化法）」第41条に規定する「地域の農林水産物の利用の促進についての計画」（地産地消促進計画）として位置づけ、今治市食と農のまちづくり条例第4条の規定に基づき策定するものです。
- 家庭、学校、地域、企業、行政がそれぞれの役割に応じて、連携・協力しながら、地産地消に取り組むための基本指針とします。
- 市の総合計画や食育推進計画、その他関連計画と整合・調整を図りながら推進するものとします。

3 計画の期間

この計画は、平成25年度（2013年度）を初年度として、平成29年度（2017年度）までの5か年を計画期間とします。

なお、社会経済情勢の変化などを踏まえ、計画期間内であっても必要に応じて見直しを行います。

第2章 本市の地産地消の取り組みと現状

1 取り組みの経緯

今治市の地産地消の取り組みは、約30年前の学校給食センターの建て替え問題に端を発しています。それに伴う学校給食調理場の自校式化による給食への有機農産物の導入及び地元食材の優先使用を契機に、安全な食べ物を軸としたまちづくりをすすめてきました。

これらは行政主導ではなく、市民による自発的な取り組みを行政が支援する形で発展してきました。

■これまでのあゆみ

年 月	主な取り組み
1981年4月(昭56)	「立花地区有機農業研究会」(事務局：今治立花農協)の結成
1982年5月(昭57)	今治立花農協総会で動議。自分たちが作った安全な食べ物を子や孫に食べさせるため、学校給食に地場産野菜や有機農産物を導入するよう市に要望する決議を採択。総会后、今治市長に陳情
1983年4月(昭58)	市立鳥生小学校に自校式の単独調理場を整備(以後順次自校式の単独調理場を整備)
1983年4月(昭58)	今治青果事業協同組合の協力により給食の食材への地元産農産物の優先使用を開始
1983年4月(昭58)	給食の食材に有機農産物の導入を開始(立花地区)
1988年3月(昭63)	議員発議により「食糧の安全性と安定供給体勢を確立する都市宣言」を議決
1999年4月(平11)	学校給食米を地元産特別栽培米(農薬・化学肥料50%以上削減)に切替え
1999年4月(平11)	「今治市地域農業振興会」(事務局：農林水産課)を設立
1999年4月(平11)	有機農業の知識と技術を学ぶ「今治市実践農業講座」を開始
2000年4月(平12)	有機農業の市民農園「いまばり市民農園」を開設
2001年9月(平13)	地元産パン用小麦を使ったパン給食を開始
2001年12月(平13)	小中学生による地元食材を使ったアイデア献立コンクールを実施
2002年1月(平14)	地元産大豆を使った豆腐を学校給食へ供給開始
2003年4月(平15)	市農林水産課内に「地産地消推進室」を設置
2003年7月(平15)	「いまばり地産地消推進会議」(事務局：地産地消推進室)の発足
2004年2月(平16)	食育授業カリキュラム作成のための食育プログラム研究会を開催
2004年6月(平16)	「食」のメール配信を開始

2004年10月(平16)	市立鳥生小学校で食育モデル授業を実施
2005年1月(平17)	12市町村合併、新今治市が発足
2005年12月(平17)	新今治市が「食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」を議決
2006年9月(平18)	「今治市食と農のまちづくり条例」を制定
2006年10月(平18)	市立日高小学校で食育モデル授業を実施
2007年3月(平19)	「キッズキッチンプログラム」を開始
2007年4月(平19)	越智今治農協が地産地消型地域農業振興拠点施設「さいさいきて屋」を開設
2007年6月(平19)	今治市地域農業振興会、いまばり地産地消推進会議を統合、再編し、「今治市食と農のまちづくり委員会」(事務局：農林振興課)を発足
2007年6月(平19)	小学5年生向け食育副読本、教員向け指導要領、研修用DVD、教材を作成し、配布
2007年6月(平19)	「さいさいきて屋」が運営する「Sai Sai Kids 倶楽部」の発足。学童農園開始
2008年2月(平20)	今治市有機農業推進協議会が発足
2008年9月(平20)	「さいさいきて屋」が、学校給食へ地元農産物の納入を開始
2009年9月(平21)	「さいさいきて屋」が、私立若葉幼稚園の給食を開始
2009年11月(平21)	学校給食において、「地産地消今治ブランド週間」を開始
2010年11月(平22)	地元産水産物(天然マダイ)の学校給食への導入を開始(年2回)
2012年1月(平24)	「さいさいきて屋」が有機農産物の特別コーナーを設置
2012年3月(平24)	「さいさいきて屋」が日本農業賞特別部門「食の架け橋賞」大賞を受賞
2012年7月(平24)	今治市食育推進協議会が発足

2 地産地消の主な取り組み内容

今治市が現在行っている地産地消に係わる主な取り組みとして、次のようなものがあります。

(1) 食と農のまちづくり条例

学校給食への有機農産物の導入や地元食材の優先使用を契機として、今治市議会において、昭和63年に「食糧の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」を議決し、農薬や化学肥料を低減した栽培技術を確立することで、市民に安定して安全な農産物を提供し、市民の健康を守る食生活を推し進めるための施策の展開を図ってきました。

こうした中で、平成17年1月に12市町村という、新設では全国に類をみない大きな枠組みでの合併を果たし、農業団体、商工団体、消費者団体、PTAなど各界各層の要請を受け、同年12月に再び「食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」が議決され、この都市宣言を着実に実行することを目的に、「今治市食と農のまち

づくり条例」を制定しました。地産地消の推進、有機農業の振興、食育の推進を3本柱に地域農林水産業を振興することで、「食」と「農」を基軸としたまちづくりを目指しています。

(2) 地産地消の取り組み

学校給食から始まった今治市の取り組みを、その培った知識やノウハウを用いて、病院給食や老人健康保険施設の給食、幼稚園や保育所さらには、一般家庭への地産地消推進運動に広げていくため、平成15年に市農林水産課に地産地消推進室を設置し、様々な取り組みを行っております。

1) 今治市食と農のまちづくり委員会

市長の諮問に対し、審議、答申する審議会機能に加え、既存の食農組織、生産・流通・販売組織、教育、消費者などを網羅した市民運動の推進母体です。推進運動の企画・運営、キャンペーン活動、情報提供、地産地消認証などを行っております。

2) いまばり地産地消推進応援団

地産地消を実践する市民サポーターで、食品監視や施策提言も行っています。ホームページや広報等で広く公募し、サポーターを登録し、地産地消情報をFAXやパソコンメール配信で受け取り、地元農林水産物を食べることで、地元の農林水産業を支える応援団です。

3) 地産地消認証

地産地消推進運動の趣旨に賛同し、地元農林水産物を一定以上取り扱う流通業者や販売店等を認証し、認証ステッカー等の配布や広報を実施しています。

4) リスクコミュニケーションの推進

生産者や事業者、サポーターからの依頼により、遺伝子組み換えや残留農薬の簡易分析を行い、その結果情報を提供することで、目に見える形での安全を図っています。

5) トレーサビリティの確立

農協に協力を求め、全ての農産物の生産記録の記帳を推進しています。また、食品製造業者にも協力を求め、製造履歴追跡を可能にする取り組みを行っております。

6) 食のメール

いまばり地産地消推進応援団に対し、ファクシミリ、パソコン等で随時、旬の情報や認証者の情報、初物入荷情報、販売店情報など、今治市の地産地消情報を配信しています。

(3) 学校給食の取り組み

1) 学校給食調理場（自校調理場方式）

今治市では、今治市学校給食センター（24小中学校、21,000食）の老朽化に伴い単独自校方式の調理場の導入を決め、昭和58年4月の鳥生小学校を皮切りに順次単独自校方式の調理場を整備しました。現在は、23の調理場で約14,000食が提供されていますが、うち9校が単独自校調理場方式です。加工品は使用せず、各調理場で手作りの給食が作られ、提供されております。

2) 地元食材の使用（地産地消）

単独調理場への切り替えを契機に、昭和58年より学校給食の食材には、地元産の農産物を優先的に使用しています。また、遺伝子組み換えとわかる食材の使用は避けています。

23の調理場で、それぞれ独自の献立をたてているため、地元の食材が使用しやすくなっています。

3) 有機農産物の供給（旬産旬食）

昭和58年の鳥生小学校の自校式調理場の整備に伴い、その校区である立花地区で生産された有機農産物の学校給食への導入が開始されました。現在では、鳥生小学校、立花小学校、城東調理場の3調理場4校分約1,400食で有機農産物が使われ、それらの小中学校で使われる野菜のうち、約40%（重量割合）が有機農産物となっています。

4) 地元産特別栽培米の使用（特別栽培・搗きたて・炊きたて）

今治市では小中学校の学校給食に地元産の特別栽培米（農薬・化学肥料当地比50%削減）を使用することにより、児童生徒の健全育成、給食の安全性と品質の向上を図り、あわせて地元産特別栽培米のPRと消費拡大、環境保全型農業の普及を促進しています。平成11年4月より旧今治市でスタートし、合併後においても、全小中学校で使用し続けられております。

5) 地元産小麦によるパン（ローカルマーケットの創出）

パンについても、市内で生産された小麦で製造するため、平成12年に九州農試で開発された西南暖地用パン用小麦「ニシノカオリ」（現在は「ミナミノカオリ」）を導入しました。現在では、毎年6～7割のパンが地元産の小麦で作られるようになりました。給食のパンの原料の小麦を外国産から地元産に切り替えることで、今治市にパン用小麦という新たなマーケットが誕生しました。

6) 地元産大豆による豆腐

学校給食用の豆腐も、外国産の非遺伝子組み換え大豆を原料としていましたが、豆腐加工にむく大豆「サチユタカ」の栽培を推奨したことで、平成14年1月より地元

産の大豆を使った豆腐の供給が開始されました。ただし、この大豆の生産量がまだ少なく、全量地元産の大豆を使った豆腐を供給するまでには至っていません。また、地元産の豆腐を発注する際には、ある程度まとまった数量が必要となるため、各調理場が連携して同じ日に豆腐を使ったメニューを提供する「豆腐の日」を月1回設けるなど工夫をしています。

7) 地魚の供給（天然マダイの日）

学校給食への地魚の使用は、供給体制やコスト面などからできなかったのですが、大三島漁協にある水産物加工場で1次処理（切り身など）し、冷凍保存することで、給食用の地魚の大量発注が可能となりました。そこで、平成22年11月より漁獲量が全国1位である天然マダイの切り身を使った給食を提供する取り組みが開始されました。また、この取り組みにより、他の地元水産物も徐々に給食に使われ始めました。

8) 地産地消今治ブランド週間

平成21年度より、毎年11月～12月をブランド月間と位置づけ、その間は市内のどこかの調理場で1週間可能な限りすべて今治産の食材を使用（調味料、乳製品以外）した給食を実施しています。

9) 学校農園

農業体験を通して食べ物の旬や生産の苦労とよろこびを感じてもらうため、小学校では学校農園などでの農業体験を行っております。また、そこで栽培された農産物の一部を学校給食の食材として使用しております。

第3章 地産地消の方針と目標

1 地産地消の方針

今治市は、今まで行ってきた地産地消の取り組みをさらに推し進めるため、次の事項について、生産者、事業者、消費者などの協力を得ながら、取り組んでいきます。

(1) 地元産農林水産物の利用の促進

今治市は、今まで、学校給食や直売所を中心に地産地消の推進を行ってきました。今後もこれら取り組みを継続・拡大させながら、さらなる地産地消の促進を図ります。

また、生産者と消費者の交流を図ることで、生産者は需要についての情報や生産した農林水産物の評価を得ることができ、消費者は自分たちが食する農林水産物についての情報を得ることができます。お互いの交流を促進し、生産者と消費者との結びつきを強めることで、地産地消を進め、地域の農林水産物を食べることや消費することで支える活動を推進します。

(2) 地域の農林水産業及び関連事業の振興による地産地消の推進

地産地消による地域の農林水産業の促進を図るためには、地元の農林水産物を消費者の需要に応じた形で供給する必要があるため、地元の加工業者や流通業者などとの連携が不可欠になります。これらとの連携を支援していくことで、地元の農林水産物の消費拡大を図るとともに、地域の活性化を図ります。

(3) 豊かな食生活の実現

地産地消を促進するうえで、地元で供給される農林水産物であれば何でもいいというわけではなく、やはりより安全安心で、かつ新鮮な農林水産物であるべきであるため、消費者がそういった農林水産物を入手しやすい環境を構築する必要があります。また、今治には数多くの郷土料理などがあり、それらと地元の農林水産物を結び付け、推進していくことで、消費者の豊かな食生活を実現し、地元の農林水産物のさらなる消費拡大を図ります。

(4) 食育との一体的な推進

今治市のこれまでの地産地消の取り組みにより、一定の成果を上げておりますが、さらに地産地消を進めていくには、消費者の地元農林水産物への理解を深めることが必要です。そのためには、食に関する情報を発信したり、食育を行っていく必要があります。現在、子どもたちを中心に行っている食育を充実させるとともに、それ以外の世代への食育活動を拡大していくことで、地域の地産地消に対する意識の向上を図ります。

(5) 農林水産業の体験活動と地域の農林水産業の活性化

自然環境や伝統文化、各種施設などの今ある地域資源を活用して様々な体験活動を行い、消費者にその体験を通じて農山漁村の生活や農林水産業そのものを知ってもらうことで、地元産品に対する愛着や誇りをもつ気運を醸成し、地産地消の推進を図るとともに、体験活動を行ったことにより現れた、新規就農希望者や農山漁村への移住希望者などを受け入れる体制を整え、定住させることで、地域の農林水産業の活性化を図ります。

(6) 食料自給率の向上への寄与

学校給食から始まった今治市の地産地消の取り組みを今後も充実させていくとともに、そこで培ったノウハウを一般家庭や企業へ広げていくことで、地域の食料自給率の向上を図ります。直売所などで生産者自身が消費者の反応を間近に見られることや地元のを地元で消費することによる流通コストの削減に伴う生産者の収入の増大は、生産者の生産意欲の向上をもたらし、地元の農林水産物の生産の拡大、ひいては、食料自給率の向上に繋がります。

(7) 環境への負荷の低減と新しいライフスタイルの提唱

地元のを地元で消費することにより、輸送距離の短縮によるエネルギーの消費低減や温室効果ガスの削減を図ることができます。また、有機農業やエコファーマーなどを推進することにより、地域の環境負荷の低減が図られるとともに、より安全安心なものを市場へ供給していくことで、地元の農林水産物の安全性をアピールし、「今治産＝安全安心」というイメージの定着を図ります。また、地産地消の取り組みと食育や環境教育を一体的に推進し、新しいライフスタイルを提唱することで、経済の地域循環を促し、地域の農林水産業の振興を図ります。

(8) 市民が主体となっていくまちづくり

地元の農林水産物の利用がさらに促進されるよう、地産地消や食育についての情報提供を積極的に行うとともに、食と農のまちづくり委員会を軸とし、生産者、商工業者、消費者などの意見を取り入れながら、新たな施策を検討・実施し、さらなる食と農のまちづくりを促進します。

2 地産地消に係る目標値

今治市の地産地消の推進状況を測る目安として、次の項目を目標に掲げます。

直売所などにおける地元産農林水産物の利用の促進

取組内容	取組指標		
	従前	現状	目標
主要な直売所の利用者数	710 千人(推定) 19 年度	918 千人 23 年度	1,100 千人 29 年度
地産地消推進協力認証店の拡大	19 店 18 年度末	19 店 24 年度末	30 店 29 年度末

学校給食などにおける地元産農林水産物の利用の促進

取組内容	取組指標		
	従前	現状	目標
学校給食の特別栽培米の 100%供給の維持	100% 18 年度	100% 23 年度	100% 29 年度
学校給食での需要量(玄米ベース)	144t	136t	127 t (推定)
学校給食で使用される特裁米品種の玄米ベースの生産量 ※1	174t	177 t	180t
学校給食のパン用小麦の供給率の拡大	67.2% 17~18 年度平均	71.4% 21~23 年度平均	100% 29 年度
学校給食の地元産野菜の使用割合の増大(重量ベース)	37.2% 18 年度	47.8% 21~23 年度平均	60% 29 年度
学校給食の地元産有機野菜の使用割合の増大(重量ベース)	5.3% 18 年度	3.9% 21~23 年度平均	5.0% 29 年度
地元産食材を主とした給食等を実施する幼稚園・保育所の増加	2 園 18 年度	7 園 23 年度	12 園 29 年度

安心・安全な農林水産物の推進

取組内容	取組指標		
	従前	現状	目標
有機 JAS 認定者数の増加	12 人 19 年度	20 人 24 年度	27 人 29 年度
有機農業の基礎知識と栽培技術の習得者の増加（農業講座の修了生総数）	延べ 114 人 18 年度	延べ 178 人 24 年度	延べ 225 人 29 年度

農林水産業の体験の場と地域の農林水産業の活性化

取組内容	取組指標		
	従前	現状	目標
しまなみグリーンツーリズムの体験者数（農林漁家民宿の宿泊人数）	11,664 人 （一人）※2 18 年度	22,234 人 （267 人） 23 年度	30,000 人 （500 人） 29 年度

※1 学校給食に使用される特別栽培米は、コシヒカリ以外の一般米（ヒノヒカリ、あいのゆめ、祭り晴、キヌムスメ）の生産量。

※2 農林漁家民宿は平成 19 年度から随時開業しているため、従前の農林漁家民宿の宿泊人数はなし。

第4章 地産地消推進のための主要施策

1 地元産農林水産物の利用の促進のための取り組み

(1) 直売所などにおける地元産農林水産物の利用の促進

【基本目標】

生産者と消費者がお互いの顔が見えやすい販売形態の一つとして、直売所の活用を図ります。魅力ある直売所などを活用することで、地元産の農林水産物が一般消費者の手に渡りやすい環境を整えるとともに、消費者の地元産農林水産物への購買意識を高める施策を講じます。

【重点プロジェクト】

- 1) 市内直売所や直売コーナー、産直市などの強化を図ります。
- 2) 魅力ある直売所づくりを支援します。
- 3) 地産地消推進協力店の拡充を図るなど、地元産農林水産物の入手しやすい環境を整えます。

【主要施策】

① 直売所などの整備支援

市地産地消推進事業（地産地消型地域農業振興施設整備事業）を活用し、担い手育成施設の整備を支援します。

② 直売所などの活性化に係る支援

直売所などに出荷する農業者・漁業者を増やすよう支援を行います。

地元産農林水産物の安定した供給体制を確立するため、徹底した営農指導やPOSシステムの活用による情報発信などを呼びかけ、魅力ある店舗づくりを支援します。

さらに、地域の直売所間のネットワークの構築に努め、直売所間の連携を強化することにより、過不足調整機能をもたせることができないか働きかけます。

③ 生産者などによる加工品の開発の促進

消費者・実需者の需要に対応した地元産農林水産物の付加価値の向上及び、規格外品の利用や周年的な品揃えの確保等により生産者の所得の向上を図るため、生産者等が農林水産物の冷凍処理、洗浄、カット等の一次加工やその加工品の開発・生産を行う取り組みへの支援に努めます。

④ 地産地消推進協力店の拡充

地産地消推進協力店を拡充し、それらをPRすることにより、利用者の増大を図ります。また、協力店以外にも、今治産直売コーナーの設置や定期的な地産地消イベント、産直市の開催などを呼びかけ、消費者が地元産農林水産物を入手しやすい体制を整えます。

(2) 学校給食などにおける地元産農林水産物の利用の促進

【基本目標】

地元産農林水産物の利用拡大を図るとともに、子どもたちが地域の農林水産業に関心を持ち、将来にわたって地元の農林水産物を買って支え、食べ支えてもらえるように、学校給食での地元産農林水産物の活用を図ります。

【重点プロジェクト】

- 1) 学校給食における地元産農林水産物の活用の拡大に努めます。
- 2) 地産地消推進事業により学校給食への地元産農林水産物の活用を支援します。
- 3) 生産者と学校給食関係者との連携の強化に努めます。
- 4) 学校給食以外の分野での地元産農林水産物の活用を促進します。

【主要施策】

① 地元産特別栽培米・パン用小麦・豆腐用大豆の利用

学校給食用特別栽培米、パン用小麦、豆腐用大豆について、引き続き生産の維持、拡大を図り、一般消費者への供給拡大を目指します。

② 地元産野菜の使用割合の拡充

学校給食の地元産野菜及び有機農産物の使用割合（重量ベース）を増加させるために、夏場のほうれん草や白菜のように旬の時期以外には地元で生産することが困難な野菜の使用を考慮するよう働きかけます。

また、そのための食材の旬についての勉強会を実施します。

③ 地元水産物の使用拡大

学校給食への地魚及び冷凍加工品の供給量を増やし、地元水産物の消費拡大に努めます。

④ 地産地消推進事業の実施

地元産農林水産物を使用する際の価格差が学校給食費へ反映されることを防ぐため、市地産地消推進事業を活用し、学校給食への地元産農林水産物の使用を支援します。

⑤ 新たな加工品の開発

地元産小麦を活用した麺類など、学校給食用の地元産農林水産物を原料とした新たな加工品の開発を支援します。

また、地元産農林水産物の一次加工品（ペースト加工や微粉末など）の学校給食で

の活用を働きかけます。

- ⑥ 地元産農林水産物を原料とした調味料の活用
地元産大豆や裸麦を使用した味噌や醤油など、地元産農林水産物を原料として製造された調味料の学校給食での使用を目指します。
- ⑦ 地産地消今治ブランド週間の実施
牛乳と調味料をのぞき、できるだけ地元産の食材を使用した学校給食を1週間提供する「地産地消今治ブランド週間」の継続及び拡充を目指します。
- ⑧ 学校農園で栽培された農産物を給食食材として活用
子どもたちが学校農園などで栽培した野菜を給食の食材として使用し、栽培の苦労や収穫の喜びを学んでもらう「地産地消の体験学習」を全小学校で実施することを目指します。
また、「学校給食用有機食材自給事業」の実施について検討します。
- ⑨ 学校給食懇談会の開催
地域の生産者及び栄養士、関係者が意見交換を行う学校給食懇談会を調理場ごとに設置し、現在立花地区のみで実施されている有機農産物の校区内生産校区内消費の取組を他の地域にも広げることを目指し、供給体制の整備に努めます。
- ⑩ 学校給食以外での地元産農林水産物の利用の促進
幼稚園や保育所、介護施設など学校給食以外の公の施設での地元産農林水産物の使用の拡大を図ります。
また、私立の幼稚園や保育所、病院、企業の社員食堂、老健施設など民間の施設へ地元産農林水産物の使用を呼びかけます。

(3) 生産者と消費者の相互理解の促進

【基本目標】

生産者と消費者との関係が希薄になる中、生産者と消費者が必要としている情報を入手することができるよう、お互いの橋渡しに努め、交流を促進することによって、生産者と消費者の結びつきを強めます。

【重点プロジェクト】

- 1) 対面販売やイベントなど、生産者と消費者との交流促進に努めます。
- 2) 地元産農林水産物についての情報提供を行う「食」のメールを配信します。
- 3) 地産地消推進応援団の拡大に努めます。

【主要施策】

① 生産者と消費者との交流の促進

生産者と消費者の顔の見える関係を築くために、朝市やマルシェなどの対面販売を積極的に支援します。

また、「農業まつり」や「漁協まつり」、各地域で実施されている産業まつり、県が主催する「地産地消愛あるサポーター交流会」などのイベントにおいて生産者と消費者との交流を図ります。

② 「提携－TEIKEI－」の推進

地域の農林水産物を地域全体で支えて行くことを目指し、主に有機農家とその消費者との間で行われてきたお互いが対等の立場で支え合う「提携－TEIKEI－」の取組について消費者への普及啓発を図ります。

③ 地元産農林水産物に関する情報提供

生産者と消費者がお互いに伝えたい、知りたいと思っている事柄を容易に情報交換することができるよう、「食」のメールの配信や市HPを通じて地元産農林水産物や加工品の情報、直売コーナー設置店の情報、飲食店の情報、生産者のこだわりなどの情報提供に努めます。

④ 地産地消推進応援団の拡充

地元産農林水産物を購入し、食べることで今治市の地産地消を応援する地産地消推進応援団の登録を促進し、拡充を図ります。

(4) 地元産農林水産物の信頼の確保

【基本目標】

正しい食品の表示制度を啓発し、検査を徹底することによって消費者の食の安全に対する信頼の確保に努めます。

【重点プロジェクト】

- 1) 生産履歴の記帳を推進し、公表に努めます。
- 2) 農薬の適正使用の周知に努めます。
- 3) 食品表示制度についての普及啓発を実施し、適正な表示に努め、指導体制を強化します。
- 4) 有機JAS認証制度や生産情報公表JAS制度など様々な表示制度の活用を図ります。
- 5) 残留農薬検査、遺伝子組み換え検査を実施します。

【主要施策】

① 生産履歴の記帳の推進

農協や直売所に協力を求め、すべての農産物について生産履歴の記帳を推進し、必要があればいつでも公表できる体制を整えます。

また、食品製造業者に対しても、食品製造履歴の追跡を可能にする取り組みを推進します。

② 農薬の適正使用の周知

消費者の信頼をそこなわないようにするため、生産者に対し、農薬を使用する者が遵守すべき基準を定める省令（平成15年農林水産省・環境省令第5号）などに基づいた農薬の適正使用を呼びかけます。特に、直売所の出荷者など少量多品目を栽培するものに農薬の掛け違えがないよう注意喚起に努めます。

③ 適正な食品表示の推進

「生鮮食品品質表示基準」（平成12年3月31日農林水産省告示第514号）や「加工食品品質表示基準」（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）などの各種法令に基づいた食品表示を徹底します。特に生産者が自ら表示を行う直売所での監視、指導を強化し、消費者の信頼確保に努めます。

④ 有機JAS認証制度などの表示制度の活用

有機農業などのこだわりの生産を行っている生産者及び事業者に対しては「有機農産物の日本農林規格」（平成12年1月20日農林水産省告示第59号）や「生産情報公

表農産物の日本農林規格」（平成 17 年 6 月 30 日農林水産省告示第 1163 号）、「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」（平成 19 年 3 月 23 日改正 18 消安第 14413 号）、「農業生産工程管理（GAP）」、「HACCP」などの制度を積極的に活用し、付加価値を付けるよう推奨します。

また、同時に消費者に対しての表示制度の普及啓発を実施します。

⑤ 残留農薬検査、遺伝子組み換え検査を実施

食の安全に対する信頼の確保と消費者とのリスクコミュニケーションを図るため、市地産地消推進室において、消費者などが持ち込んだり、市がサンプル購入した食品の簡易な残留農薬検査、遺伝子組み換え作物の混入検査を実施し、その結果を公表します。

また、農協や直売所に対し、残留農薬の自主検査を呼びかけ、地元産農林水産物の信頼確保に努めます。

2 地域の農林水産業及び関連事業の振興による地産地消の推進のための取り組み

(1) 地元産農林水産物の供給体制の整備

【基本目標】

地域の需要に応じた多様な農林水産物を地域で生産し、安定的に供給できる体制を整えることで、さらなる地産地消を推し進め、遊休農地の解消や地域の農林水産業の振興を図ります。

【重点プロジェクト】

- 1) 地域の需要に応じた農林水産物の生産を促進します。
- 2) 新品種や栽培方法の導入を支援します。
- 3) 小規模な生産者の生産意欲を促し、地域農林水産業の底上げを図ります。
- 4) 新たな生産者に対する支援を行います。

【主要施策】

① 地域の需要に応じた農林水産物の生産促進

直売所の販売実績データなどをもとに、地域内の受給バランスを調査し、需要に応じた生産計画及び、年間を通じて地元産農林水産物が安定的に供給できるように、陸地部から山間部までの多様な地勢を勘案した生産計画を提案し、安定的な生産を促します。

② 新品種や栽培方法等の導入支援

地域に適した品目を安定的に生産、供給するため、生産者や農協等が新品種や新たな栽培方法を導入することに対し、支援を行います。

また、需要はあるが生産に手間がかかるなどの理由で、ほとんど地域内で生産されていない品目やニッチ品目の生産を奨励し、地域の特定の需要に対応できるよう努めます。

③ 小規模生産者に対する支援

直売所などの小ロットからでも販売可能な場を活性化することで、兼業農家や定年帰農者、農家女性といった小規模な生産者の掘り起こしを図り、担い手と位置づけることによって意欲と誇りを持って農林漁業を営むことができるように支援し、遊休農地の解消や地域農林水産業の振興に努めます。

④ 新たな生産者に対する支援

新規就農希望者や定年帰農者などが安心安全な農産物の栽培方法を習得できるように、有機農業の基礎知識や栽培技術を学べる実践農業講座を引き続き開設します。

(2) 地域資源の利用促進

【基本目標】

地域資源を活用して生産者が自ら行う加工や飲食業などの新事業創出を支援し、また地元関連事業者に地元産農林水産物などの地域資源の利用を促すことによって、地域の農林水産業及び関連事業の振興を図り、地域資源の地域内循環及び地域経済の活性化を図ります。

【重点プロジェクト】

- 1) 地元産農林水産物を活用し、生産者が自ら行う新事業の創出を支援します。
- 2) 学校給食以外での地元産農林水産物などの活用を促進します。
- 3) 農山漁村に由来する地域資源を見直し、活用を図ります。

【主要施策】

① 農林漁業者による新事業創出支援

農林漁業者が自らの生産に係る農林水産物の加工や農林漁家民宿、農林漁家レストランなどの新たな事業に主体的に進出し、経営を多角化・高度化する取り組みの支援を行います。

② 関連事業者の地元産農林水産物などの活用促進

外食産業や中食産業、製造業、宿泊業など民間の関連事業者での地元産農林水産物などの活用を呼びかけます。

③ 地元企業と連携した特産品の開発

地域内の加工業者による地元産農林水産物を活用した加工品や地元産の綿花を使用したタオルの開発など、地元企業と連携した特産品の開発を支援することによって、地域の活性化を図ります。

④ 鳥獣害防止対策に係る鳥獣肉などの活用の推進

鳥獣害防止対策を持続的に実施する観点から、捕獲または殺傷をした鳥獣の肉などについて、その安全性を確保しつつ、加工、販売、料理への活用等を行う取り組みを支援し、商品等のPRに努めます。

⑤ 地元産木材の利用促進

地元産木材を利用した住宅などの建築を推奨し、地元産木材の消費拡大を図ります。また、間伐材を利用した商品開発（例えば、割り箸、馬路村のMONACCA（アタッシュケース）など）を検討し、持続可能な森づくりのための森林整備を支援します。

⑥ 農山漁村に由来する地域資源の活用

農林漁業者が生産する農林水産物だけでなく、バイオマスや太陽光、水力、風力といった農山漁村や地域に由来する地域資源を見直し、地域内での活用を図ることによって、循環型社会の形成を目指します。

(3) 地元産農林水産物の販売の促進

【基本目標】

生産者と地元産農林水産物の取扱を希望している実需者や流通関連業者、小売業者等との交流を図ることによって、地元産農林水産物の流通を円滑に行い、販売を促進します。

【重点プロジェクト】

- 1) 生産者と流通・販売などに係る事業者との交流を図ります。
- 2) 公設地方卸売市場の利用を促します。
- 3) 地産地消推進協力店認証を活用し、地元産農林水産物の流通拡大を図ります。

【主要施策】

- ① 生産者と実需者、流通関連事業者などとの交流促進
生産者と地元産農林水産物を使用してみたいと考えている実需者及び流通関連業者、小売業者との情報交換会やマッチングの支援を行い、地元産農林水産物の流通の円滑化を図ります。
- ② 公設地方卸売市場の利用促進
直売所以外の小売店での地元産農林水産物の販売を拡大するため、生産者に公設地方卸売市場への出荷を促します。
また、公設地方卸売市場や今治漁業協同組合水産物荷捌き場などの見学を行うことによって、生産者や消費者、流通関連事業者等との交流を促します。
- ③ 地産地消推進協力店認証の活用
地産地消推進協力店認証を活用し、地元産農林水産物を販売する小売店や地元産農林水産物を原料として加工品を製造する製造業者、飲食店の拡大を目指します。

3 豊かな食生活の実現のための取り組み

(1) 安全・安心な農林水産物の推進

【基本目標】

地産地消を推進するためには、地元で生産される農林水産物は、より安全で新鮮な農林水産物であるべきです。より安全な食べものを消費者に安定して供給することで、市民の健康の増進に寄与します。

【重点プロジェクト】

- 1) 有機農業や環境保全型農業の推進に努めます。
- 2) 遺伝子組み換え作物の栽培を許可制にします。
- 3) 家畜医薬品の使用及び水産物の抗生物質の使用を最小限に抑えます。
- 4) 安全な食べものの販売拡大に努めます。

【主要施策】

① 有機農業や環境保全型農業の推進

消費者に安全な農産物を提供するため、「今治市有機農業振興計画」に基づき、化学合成農薬と化学肥料を使用しない有機農業の振興を行います。

また、農薬や化学肥料の使用を抑えた特別栽培農産物の生産や、環境保全型農業を推進します。

② 環境保全型農業直接支援制度の活用

有機農業者やエコファーマーなどに対し、環境保全型農業直接支援制度を活用し、直接支払いを行うことによって、環境保全型農業に取り組む農業者の拡大を目指します。

③ 遺伝子組み換え作物の交雑等の防止

「今治市食と農のまちづくり条例」に基づき、市内における遺伝子組み換え作物の栽培を市長の許可制にし、地域内の農産物などへの混入、交雑等を防止します。

④ 家畜医薬品等の使用の低減

畜産物や水産物の安全性にも留意をするため、家畜医薬品や水産物の抗生物質の使用を最小限に抑えるよう生産者に対して働きかけます。

⑤ 安全な食べものの販売拡大

消費者及び実需者に対して、有機農業や環境保全型農業などの普及啓発を行い、安全な食べものに対する理解を深めてもらうことによって、地域で生産される安全な

食べものの販売及び消費の拡大に努めます。

(2) 地域における伝統的な食文化を伝承する活動などの支援

【基本目標】

日本食文化や地域の伝統的な食文化と地元産農林水産物を結びつけ、伝承していくことで、消費者の豊かな食生活を実現し、地元の農林水産物のさらなる消費拡大を図ります。

また、国が進める「日本食文化の世界遺産化プロジェクト」に賛同し、日本食文化の普及に努めます。

【重点プロジェクト】

- 1) 学校給食の献立に郷土料理などを活用します。
- 2) 地域のイベントなどを活用し、普及啓発に努めます。
- 3) 料理教室を開催し、若い世代への継承に努めます。
- 4) 伝統食や行事食の意味や食事作法についての学習会を開催します。

【主要施策】

① 学校給食献立への活用

学校給食に、地元食材を活用した日本の伝統食や行事食、地域の郷土食などを取り入れ、学校給食を通じて食文化の継承や郷土への愛着心の育成を図ります。

② 地域イベントなどでの活用

地域の食生活改善推進員や市生活研究協議会、市郷土料理普及協議会などの協力を得て、各地区で催される文化祭や地域イベントなどで、地元食材を活用した地域の伝統料理や郷土料理を提供・紹介することによって、郷土の伝統的な食文化の継承を図ります。

③ 料理教室の開催

核家族化が進み一般家庭において、地域の郷土料理や伝統食に触れる機会が少なくなるなかで、料理教室を開催し、若い世代への地域の伝統的な食文化の継承に努めます。

④ 学習会の開催

地域に根づく伝統食や行事食などが、その地域にその時期で食べられている意味や、「典座教訓」や「赴粥飯法」などの禅の流れからくる日本食独特の食事作法や意味を教える学習会を開催し、「食」に対する感謝の心を育みます。

(3) 地域食材などの活用による商品・料理の開発の推進

【基本目標】

ご当地グルメや地域の銘菓などと地元産農林水産物を結びつけたり、新たな商品や料理を開発することによって多様な食を提案することで、消費者の豊かな食生活の実現や地域経済の活性化を図ります。

【重点プロジェクト】

- 1) ご当地グルメや銘菓などでの地元産農林水産物の使用を働きかけます。
- 2) 地元産食材を活用した新たな商品や料理の開発の支援を行います。

【主要施策】

① ご当地グルメや銘菓などでの活用

今治のご当地グルメである焼鳥や焼豚玉子飯などや鶏卵饅頭や椀舟、鬼瓦もなか、神島まんじゅうなどといった地域の銘菓での地元産農林水産物の使用を働きかけます。

② 新たな商品や料理の開発

地域の関連事業者に対して、地元産農林水産物を使用したスイーツコンテストへの参加や、商品開発、コースメニューなどの新たな料理の開発を呼びかけます。

特に水産物については、刺身以外のおしゃれな食べ方を提供するよう働きかけます。

また、子どもたちが幼い頃から安心安全な地元農林水産物を食せるようにするため、離乳食の開発を呼びかけます。

③ 特定の農家や品目とのコラボ

「〇〇さんの卵を使ったプリン」や「〇〇さんの有機みかんを使ったケーキ」のように生産者と連携した商品開発を検討します。

また、料飲業生活衛生同業組合今治支部や社交業生活衛生同業組合今治支部、喫茶業生活衛生同業組合今治支部、旅館ホテル生活衛生同業組合今治支部などに依頼し、

「今治産新米月間」や「今治産ライムを使ったカクテル週間」のようなある特定の品目を市内の関連事業者が一斉に一定期間フィーチャーするような取り組みを検討します。

④ 特区を活用した商品の開発

リキュール特区を取得し、地元の農林水産物を活用したリキュールの製造を支援するとともに、それを使用した特産品の開発を推進します。また、今後は特区の取得をどぶろくや果実酒へも拡大し、さらなる地元産農林水産物の利用促進と地域の活性化

を図ります。

4 食育との一体的な推進のための取り組み

(1) 地産地消を推進するための食育の推進

【基本目標】

地産地消と食育を一体的に推進することによって、市民一人ひとりが自ら判断し、正しい食生活を送るために地元産農林水産物を選択する力を養うことができるよう努めます。

【重点プロジェクト】

- 1) 生涯食育の推進を図ります。
- 2) 義務食育の推進を図ります。
- 3) 体験学習や料理教室を実施することで地元産農林水産物に対する理解の増進を図ります。
- 4) 地産地消の意義についての普及啓発を図ります。

【主要施策】

① 生涯食育の実施

就学前児童を対象とした料理教室や乳幼児をもつ保護者を対象とした地元水産物を活用した離乳食講習など、「今治市食育推進計画」に基づき、世代に合った食育の推進を行います。

② 義務食育の実施

子どもたちに地産地消や地域農林水産業についての理解の促進を図り、正しく食を選択する知識と技を身につけることができるように総合的な学習の時間などを活用した学校の授業として行える食育の推進を行います。

また、中学生を対象とした義務食育の実施について検討します。

③ 農林水産業体験学習の実施

子どもたちに地元産食材や地域農林水産業に対する理解を深めてもらうために、小学校における農林水産業体験の実施や学校農園の設置、農協の直売所が実施する「Sai Sai Kids 倶楽部」といった取り組みを支援します。

また、学校給食に使われる農林水産物の生産現場の視察や実地体験、農林漁家による出前授業など、子どもたちが生産者と交流する機会をもつための支援を行います。

④ 地元産農林水産物を活用した料理教室の開催

地元産農林水産物を活用した郷土料理教室や、有機農産物の食べ方教室、地元水産

物を利用した料理教室など食育的意義のある料理教室を開催することによって、地元産農林水産物の普及を促進します。

⑤ 地産地消の意義についての普及啓発

農林水産業の本質的な意義や地産地消を推進することの意義などの普及啓発に努めることによって、地元産食材を選択する気運の醸成を図ります。

(2) 食育的な売り場の形成

【基本目標】

買い物をすることによって、食を正しく選択する力を身につけることができるような魅力ある売り場づくりをすることで、消費者の地産地消や地域農林水産業についての理解促進や食に対する知識を養います。

【重点プロジェクト】

- 1) 食育的な売り場づくりについて検討します。
- 2) 地元産農林水産物の売り方について研究します。

【主要施策】

① 食育的な売り場づくりの検討

買い物をするすることで、自然と食を正しく選択することができるような食育的な売り場づくりができないか検討します。

② 地元産農林水産物の売り方の研究

フードマイレージやバーチャルウォーター、省CO₂などを農産物に表示をすることによって、地元産農林水産物を選択することのメリットを消費者に目に見える形でわかりやすく訴えることができるような売り方をするできないか研究します。

5 農林水産業の体験活動と地域の農林水産業の活性化のための取り組み

(1) 農林水産業の体験活動と地域の農林水産業の活性化

【基本目標】

主に農山漁村にある様々な地域資源を生かし、農林水産業の体験活動を行うことで、消費者農山漁村の生活や農林水産業そのものを知ってもらい、地元産品に対する愛着や誇りを持つ気運を醸成することで、地産地消の推進を図ります。また、体験活動を行った人の中から現れた新規就農希望者や農山漁村への移住希望者の受け入れ体制を構築し、地域の農林水産業の活性化を図ります。

【重点プロジェクト】

- 1) 農山漁村における農作業などの体験活動やグリーン・ツーリズム活動を推進します。
- 2) 市民農園などを開設することによって市民に生産体験の場を提供します。
- 3) I・Uターン者の価値観やライフスタイルを積極的に取り入れます。
- 4) 就農希望者や定住希望者を受け入れる体制を整えます。

【主要施策】

① グリーン・ツーリズムの推進

農林水産業体験や自然体験、産直市、農家レストランなどを通じて地元産食材や地域の農林水産業に対する理解を深めてもらうために、グリーン・ツーリズムの活動を支援します。

また、子どもたちのグリーン・ツーリズム体験についても積極的に呼びかけます。

② 滞在型農園施設の開設

都市住民が農業体験をしながら農村地域での交流を図ることができるように、宿泊施設のついた農園「ラントゥレーベン大三島」を引き続き開設し、「農のある暮らし」を体験してもらい、移住を促します。

また市民も使用することができる体験型の宿泊施設（短期型）を新たに開設し、生産者と消費者との交流を促します。

③ 市民農園の開設

安全な農産物を生産する苦勞を体験してもらうために、農薬や化学肥料を使用しないことが入園条件である「いまばり市民農園」を引き続き開設し、市民の地元産の安全な農産物や農業に対する理解の促進を図ります。

また、農協などに対しても、市民農園の設置を促します。

④ I・Uターン者の尊重

地域資源を見直すためには、Iターン者やUターン者といった一度都会暮らしを経験したことがある人たちの視点はとても貴重なものです。そのため、地域住民との交流を積極的に支援します。

また、I・Uターン者の意見を聞く機会を設け、価値観やライフスタイルを施策にも反映させます。

⑤ 就農希望者などの受入体制の整備

Iターン者などと地元住民の交流を積極的に行い、理解を深めてもらうことによって、新規就農を希望する者や、都会からの移住希望者を受け入れることができる体制づくりを整えます。

6 食料自給率向上のための取り組み

(1) 地域内食料自給率の向上

【基本目標】

地域で生産された農林水産物をその地域の人々が消費をすることで、地域全体で農林水産業を支え、地域農林水産業の振興並びに地域内食料自給率の向上を図ります。

【重点プロジェクト】

- 1) 地域内自給率向上のための様々な試算を行います。
- 2) 作物別自給率を調査し、需要に即した生産体制の整備に努めます。
- 3) 飼料作物の生産を振興し、餌の自給率を向上させます。
- 4) 国産、無農薬種子の利用の推奨や種子の自家採取の推進を図ります。

【主要施策】

① 地域内自給率の試算

カロリーベースや重量ベース、金額ベースなど様々な地域内自給率を計算し、それぞれの自給率を向上させるためのモデルを試算します。

② 作物別自給率の調査

作物別の地域内の自給率を調査し、消費者の需要に応じた栽培を行うことで、作物毎の自給率を向上させ、地域全体の自給率の底上げを図ります。

③ 飼料作物の生産振興

カロリー換算での食料自給率の向上を図るためには、畜産物や油脂といったカロリーの高い品目の自給率を上げることが必要ですが、その場合には、畜産物の餌も地元産でなければ自給率には反映されません。そのため、飼料作物の栽培を呼びかけ、餌の自給率並びに畜産物の自給率の向上を目指します。

④ 種子の自家採取の推奨

現在、日本で栽培されている野菜の種の約9割は外国産といわれ、また、そのうちの多くが遺伝子組み換えをされていたり、農薬でコーティングされていたりと、安全性に疑いを持たざるを得ないものが多数存在します。については、国産、無農薬の種子の利用を推奨するとともに、種子の自家採取の推進を図り、その栽培方法を調査していきます。

7 環境への負荷の低減と新しいライフスタイルの提唱のための取り組み

(1) 地産地消＋エコ

【基本目標】

地域内で生産された農林水産物をその地域内で消費する地産地消の取り組みは、輸送距離が短いことからCO₂などの温室効果ガスやエネルギー消費の削減につながります。そのため、地産地消を推進することが環境保全につながることを鑑み、地産地消とエコを組み合わせた施策の展開を図り、環境への負荷の低減を目指します。

【重点プロジェクト】

- 1) 環境保全型農業を推進します。
- 2) 旬産旬食を推進します。
- 3) 集落内生産・集落内消費、校区内生産・校区内消費を推進します。
- 4) 生態系の維持に努め、生物多様性が豊かな地域づくりを目指します。
- 5) 持続可能な豊かな森づくりを行います。
- 6) 資源の地域内循環を推進します。

【主要施策】

① 環境保全型農業の推進

有機農業や環境保全型農業を推進することによって、化学合成農薬や化学肥料の使用を抑え、環境に与える負荷を軽減します。

また、再利用可能な資材の使用や、リビングマルチの使用などを推進し、できるだけ石油由来資材の使用抑制に努めるよう呼びかけます。

② 旬産旬食の推進

ハウス栽培では露地栽培の8～30倍のエネルギーを消費するといわれています。については、農作物を栽培するエネルギーの消費削減を図るため、適期適作や旬産旬食を推進します。

③ 校区内生産・校区内消費の推進

農林水産物の輸送距離をできるだけ短くし、輸送に際して排出されるCO₂やNO_xといった温室効果ガスの削減や石油エネルギーの消費低減に努めるため、校区内での地産地消を推進します。

また、直売所などへの出荷についても、集落や地域内で集荷するような体制を整備できないか検討します。

④ 生態系の維持

有機農業や環境保全型農業の推進、荒廃農地や放棄竹林の解消、里山の維持管理を推進することで、地域の生態系バランスを維持し、生物多様性豊かな地域づくりを目指します。

⑤ 持続可能な森づくり

地元産木材や間伐材の利用を促進し、枝打ちや間伐などの森林整備を計画的に実施することで、森林のCO₂の吸収力を維持します。また、複層林の整備についてもこれまでどおり推進し、豊かな水源の森をつくるための森林整備を行います。

⑥ 豊かな漁場づくり

豊かな水源の森づくりや藻場の整備を行うことで、豊かな漁場を育みます。

⑦ 資源の地域内循環

食品残さを堆肥化し、農地に還元する循環型農業の推進など、資源の地域内循環を目指します。

(2) 新しいライフスタイルの提唱

【基本目標】

地産地消の取り組みと食育や環境教育を一体的に推進し、新しいライフスタイルを提唱することによって、「食べることで地域の農林水産業を支えよう」という気運の醸成を図り、地域資源を活用することで地域の農林水産業を振興し、経済の地域循環を促し、持続的に発展する地域社会の形成を目指します。

【重点プロジェクト】

- 1) 食育や環境教育を一体的に推進します。
- 2) フードマイレージなどの調査を実施します。
- 3) 新しいライフスタイルを提唱することで、新たな価値観の形成を促します。
- 4) 地域全体で農林水産業を支えようという気運の醸成を図ります。

【主要施策】

① 環境教育の推進

食育と同様に環境教育を推進することで、フードマイレージやバーチャルウォーター、エコロジカルフットプリントといった指標を広く周知し、市民のグローバルな視点を養います。

② フードマイレージなどの調査の実施

イベントなどでフードマイレージやバーチャルウォーターなどの調査を実施し、地元産農林水産物の理解促進を図ります。

③ 新しいライフスタイルの提唱

スローライフやダウンシフターズ、ロハス、半農半Xといった新しいライフスタイルを提唱することで、拡大・成長といった経済成長ではなく、生活の豊かさや質的充実を追求し、人と環境にやさしい社会を志向するような価値観の形成を促します。

④ CSA・CSFの推進

再生産可能な適正な価格で地域の農林水産物を購入し、食べることで、地域の農林水産業は地域で支えていこうというCSAやCSF（Community Supported Agriculture／Fishery）といった取り組みを推進します。

8 市民が主体となって行うまちづくり

(1) 市民が主体となって行うまちづくり

【基本目標】

約30年前の農民運動や市民運動に端を発している今治市の地産地消の取り組みを、市民と一体となって進めていくために、それぞれ意欲的な市民が工夫を活かして主体的に行っている取り組みを尊重し、またそれらを連携させることによって、地産地消の一層の促進を図りまちづくりとして推進していきます。

【重点プロジェクト】

- 1) 食と農のまちづくり委員会を設置し、まちづくりとして推進します。
- 2) 今治市の実施している取り組みを地域内外に積極的に発信していきます。

【主要施策】

① 食と農のまちづくり委員会の設置

生産者や消費者、実需者、関連事業者、農業団体、行政などで構成する食と農のまちづくり委員会を設置し、さまざまな立場での施策提言を行い、まちづくりを推進します。

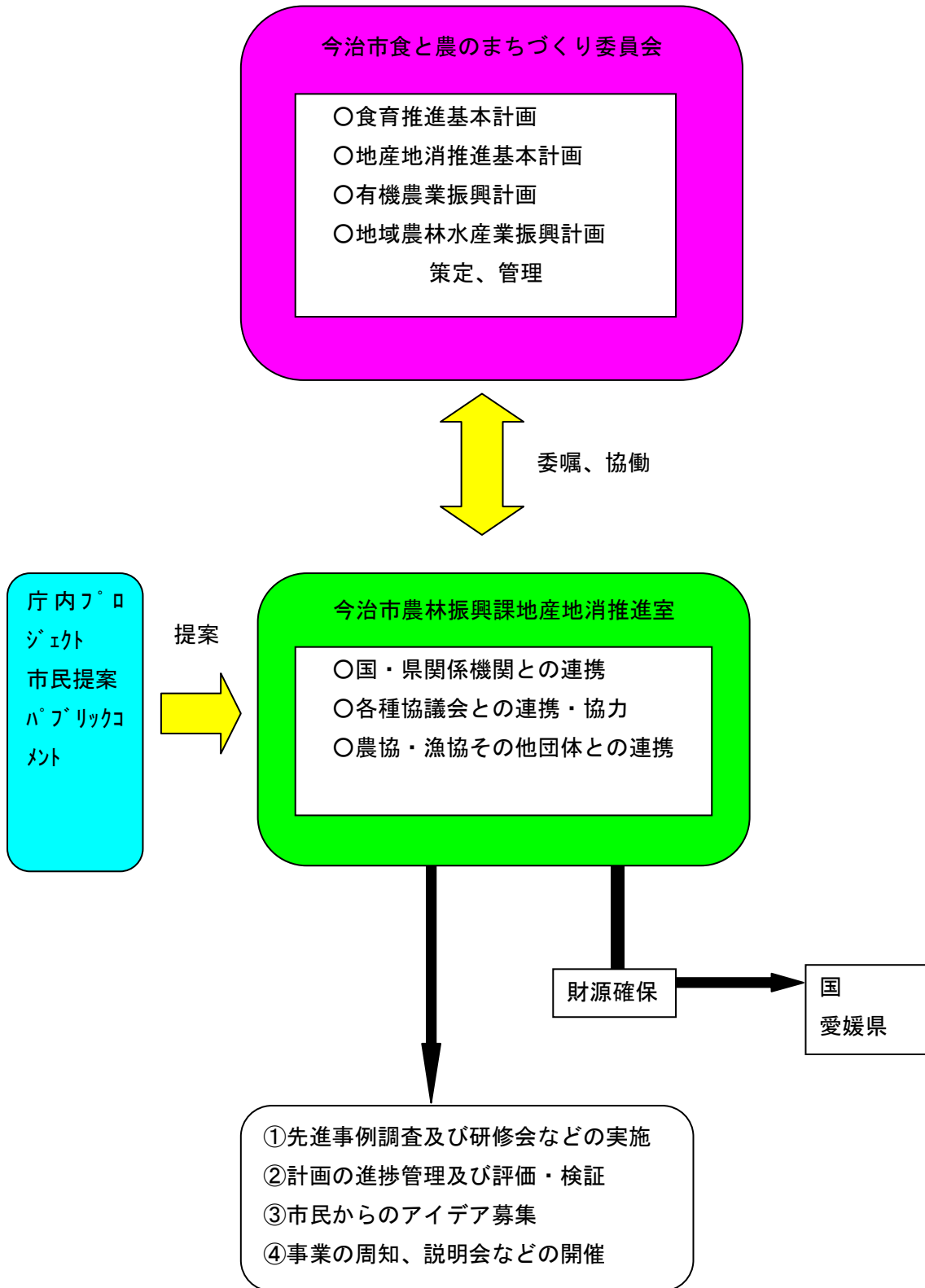
② 関係機関・団体との連携

今治市食と農のまちづくり委員会が中心となって、いまばり農業者会議や市漁業協同組合協議会、商工会、観光協会、その他の関係機関、団体などとのコーディネートを行い、個々で実施されている取り組みを連携させることによって、市民と一体となって推進します。

③ 取り組みについての情報発信

地産地消の推進をはじめとする、有機農業の振興、食育の推進といった市民が主体となって行われている「食」と「農」を基軸としたまちづくりに関する取り組みを地域の内外に機会がある毎に積極的に発信することで、「今治産は食と農のまちづくりを行っているまちの農林水産物であってイコール安全安心である。」といった地域イメージの定着を図ります。

◎今治市地産地消推進計画の推進体制



用語解説

エコファーマー	平成 11 年 7 月に制定された「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律（持続農業法）」第 4 条に基づき、「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画」を都道府県知事に提出して、当該導入計画が適当である旨の認定を受けた農業者（認定農業者）の愛称名
エコロジカルフットプリント	人間活動により消費される資源量を分析・評価する手法のひとつで、人間 1 人が持続可能な生活を送るのに必要な生産可能な土地面積（水産資源の利用を含めて計算する場合は陸水面積となる）として表わしたもの
しまなみグリーンツーリズム	今治市のしまなみ海道沿いの 3 島及び上島町の島々の生活改善グループなどが主体となり、様々な農山漁村の体験をしてもらう活動を集約。平成 12 年にスタートし、現在では、上島町を含め、60 余りの体験メニューと 7 軒の農林漁家民宿がある
生涯食育/義務食育	生涯食育は、食によるまちづくりを行っている福井県小浜市が提唱する「人は命を受けた瞬間から老いていくまで食に育まれる」という食育の概念。その中でも、成長期の子供たちの食育は大変重要であるとの考えから、小中学校の義務教育と同様に、市内の就学前の園児、小学生、中学生全員がそのライフステージに応じて、様々な食育体験学習ができる「義務食育」体制を講じている
スローライフ	スローライフとはイタリアで起こったスローフード運動から派生したといわれる言葉で、効率や利便性を追求する現代人に、あらためて自分自身、また自分の生活を見直そうといった考え方。スローライフはあくまで普段の生活の中で他人や社会に翻弄されないゆったりとした時間を過ごし、個々の衣食住を考え直してみようというもの
ダウンシフターズ	過度な消費主義から抜け出し、もっと余暇を持ち、スケジュールのバランスをとり、もっとゆっくりとしたペースで生活し、もっと意義のある仕事をし、もっとも深い価値観に合った日々を過ごすことを選んでいる人、もしくは人々のこと。元々は「車のギアを 1 段下げる」という意味のダウンシフトから転じた派生語

典座教訓 (てんぞきょうくん)	典座とは禅宗の食を司る僧侶のこと。道元禅師が、禅寺の献立の立て方、お米のとぎ方、野菜の扱い方、調理と味付けの方法まで詳しく定めたもの
特区（構造改革特別区域）	民間事業者や地方公共団体等の自発的な提案により、地域の特性に応じた規制緩和等を行う特定地域(特区)を設け、地域経済の活性化を図るとともに、地域における規制緩和の成功例を示すことにより、全国的な規制改革へと波及させ、国全体の経済の活性化を図ることを目的として、平成14年に国がスタートさせた制度
日本食文化の世界遺産化プロジェクト	世界では自国の食に関する分野をユネスコの無形文化遺産として登録する動きがあり、フランス美食術、地中海料理、メキシコ、トルコの伝統料理が社会的慣習としてすでに登録されている。日本においても、日本食文化の無形文化遺産登録を目指し、24年3月にユネスコへの登録を実現するための推進協議会が発足し、今後、検討・審査を経て、最短で平成25年秋に可否が決定される予定である
農業生産工程管理 (GAP)	農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のこと
バイオマス	バイオマスとは、木材、海草、生ゴミ、紙、動物の死骸・糞尿、プランクトンなど、化石燃料を除いた再生可能な生物由来の有機エネルギーや資源のこと
バーチャルウォーター（仮想水）	食料を輸入してから、消費者の口に入るまでに、食料がどれくらいの距離を運ばれてきたのかを数字で表したもの。農産物や製品などを輸出することは、その生産や製造の際に必要な水を購入者が間接的に消費することを意味する。日本は多くの農産物を輸入しているが、輸出国では栽培のために水が消費されており、もし国内でそれを栽培しようとするれば多くの仮想水が必要となる。逆を言えば、農産物の輸入によって日本が節約できた水資源が仮想水となる

半農半X	1990年代半ば頃から提唱してきたライフスタイルで、自分や家族が食べる分の食料は小さな自給農でまかない、残りの時間は「X」、つまり自分のやりたいこと（ミッション）に費やすという生き方
赴粥飯法（ふしゆくはんぼう）	禅宗の食事を頂くときの作法のこと
フードマイレージ	食料を輸入してから、消費者の口に入るまでに、食料がどれくらいの距離を運ばれてきたのかを数字で表したものだ。生産地から食卓までの距離が短い食べ物を食べることで、輸送に伴って発生する二酸化炭素（CO ₂ ）など温室効果ガスの排出量を少なくして、環境への負荷を小さくする「フード・マイルズ」という考え方に基づく。フードマイレージが高い国ほど、環境に対して大きな負荷を与えていると推測することができる。日本の人口1人あたりのフードマイレージは、ドイツ、フランスの3～4倍、アメリカの約7倍で、わが国の食料供給構造が、長距離輸送を経た大量の輸入食料に依存していることがわかる
ロハス（LOHAS）	英語の「Lifestyle of Health And Sustainability」の頭文字を抜き出した略語で、これを日本語にすると、「人間の健康と環境を最優先とし、持続可能な社会を志すライフスタイル」となる。明確な定義はないが、自分自身の日常生活や身近な自然保護だけでなく、地球規模での環境や人間の健康を最優先するライフスタイルという意味で浸透している
CSA（Community Supported Agriculture コミュニティ サポート アグリカルチャー）/CSF（Community Supported Fishery コミュニティ サポート フィッシャー）	CSAはアメリカの東海岸に始まったとされる運動で、日本では「地域が支える農業」と訳されている。生産者と消費者の一年契約による農産物の直接販売の一形態。例をあげると、消費者が350ドルとか400ドルの年会費を春先に生産者に振り込み、初夏から秋口にかけての4～5カ月間、多品目の野菜セットが届けられる。ただし、支払われた年会費は、天候不順で生産量が落ち込んだ場合も払戻しはされないといった形式 また、CSFは、CSAの漁業版になる
HACCP（危害分析重要管理点）	1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法