

酒田市食育・地産地消推進計画  
(酒田市6次産業化戦略)

[ 本 編 ]

## つながろう・つなげよう、酒田の食育

「酒田市食育推進計画」が平成19年に施行されてから、この度第3次の計画を策定することとなりました。これまでの推進計画に基づいた取り組みの中で、課題となっていた子どもの朝食欠食率は大幅に改善され、前回の計画で新たに導入された「地産地消」の拡大も、関連団体の働きかけや、それに伴う家庭の食文化意識の向上によって、その成果が各所で見うけられるようになりました。ただし、次世代を担う子どもたちにとって、その生命の根幹を形作る「食」の重要性に関しては言を俟たないという共通認識がありますが、子ども以外の世代に対する食をめぐる課題に関しては、あくまで「自己責任」とされ、多くを語られることがありませんでした。

今次の計画では、若い世代や子育て世代に対する食育の取り組みの推進が、大きなポイントとなっています。近年極端なダイエットによる栄養バランスの偏りにより、新型栄養失調といわれる病気が若い女性の間にひろまっています。同様に偏った食生活により男性の肥満傾向も増大しています。次世代を担うのが子どもだとするなら、その子どもを生み、育てる世代の食生活がおろそかであってよい理由はありません。

また6次産業化による地元食材の高付加価値化や、食の生産から消費までの循環を重視した食品ロスの減少も、今次の計画における新たな取り組みです。特に6次産業化による異業種間のネットワークの拡充は、地域経済の活性化につながるのはもちろん、地域の福祉や医療にも寄与し、市民生活の質的向上に資することとなります。

こうしたヨコのつながり「食を中心とした各種産業や団体間のネットワーク」と、タテのつながり「子どもや若者世代、多世代を視野に入れた食育」の交差する地点に、食分野を含めた市民生活の安定と充実がある。そのように私たち計画策定に関わった者は考えております。なにとぞ皆様にはご理解をいただき、本計画とその実践が実り多きものとなりますよう、ご協力のほど宜しくお願いいたします。

酒田市食育・地産地消推進委員会委員長  
東北公益文科大学 准教授 **渡辺 暁雄**

## 食育を楽しみ、広げよう

私たちの食を巡る環境は、昭和30年代に始まる高度経済成長を皮切りにライフスタイルの多様化により変化し続けています。西洋文化の流入をはじめとして、現代では世界中の食品が簡単に手に入るようになり、多様な食を楽しむことができるようになりました。またコンビニエンスストアやスーパー、中食・外食産業などの発達により季節を問わず、一年中新鮮な生鮮食品や惣菜などを購入することができるようになり、人々は食に関して多様性や利便性を享受してきました。その一方で、朝食の欠食や栄養過多による肥満など、食習慣の乱れによる生活習慣病のリスクが高まったり、食材や料理を作ってくれた方への感謝が希薄になることで、まだ食べられる食品を廃棄することに抵抗が無くなったりするなど、現代の食に対する意識の低さも問題となっています。

こうした中、子どもたちの健康や豊かな食生活を育む基盤となる食育は今後さらに重要になるとともに、若年世代や子育て世代、単身で生活する方など、幅広いターゲットをとらえた新たな取り組みを進めていく必要があります。また、今回新たに加えた6次産業化に関する計画によって、関係団体と連携したネットワークの構築にも期待しているところです。

新たな計画では、これまで一人ひとりが実践してきた食育の輪を広げ、次世代に繋げるため、家庭や関係団体との多様な連携を図ることを目指しています。また、現代の食の多様性と利便性を受け入れ、上手に活用しながらも、一人ひとりが自らの食を見直す力を身につけるとともに、安心・安全な地元の農林水産物や郷土料理を楽しんでいただきたいとの想いが込められています。このたび食育・地産地消計画の策定に当たり、ご尽力いただきました委員長の渡辺暁雄先生はじめ委員の皆様から感謝申し上げます。

酒田市長 **丸山 至**

## 目 次【本 編】

### ◆「酒田市食育・地産地消推進計画」の概要

1 酒田市食育・地産地消推進計画の策定にあたって	1
(1) 計画策定の趣旨・基本理念	1
(2) 計画の位置づけ	2
(3) 計画期間	2
(4) 計画の推進	2

2 「食」を巡る現状と課題	3
(1) 食生活と健康づくり	3
(2) 食文化の継承	4
(3) 食の循環と環境	5

3 食育・地産地消推進のための施策の柱	7
(1) 食を楽しみ、食から健康をつくる	7
(2) 食を学び、食を受け継ぐ	10
(3) 食を知り、食に感謝する	11
(4) 食を誇り、食を発信する	13

4 食の魅力を高める6次産業化の推進（酒田市6次産業化戦略）	14
(1) 趣旨	14
(2) 現状と課題	14
(3) 取組方針	15
(4) 事業実施者等への支援と将来像	16
(5) 6次産業化の推進に関する国、県及び市の支援内容	17

5 具体的な施策	19
(1) 食を楽しみ、食から健康をつくる	19
(2) 食を学び、食を受け継ぐ	22
(3) 食を知り、食に感謝する	23
(4) 食を誇り、食を発信する	24

6 食育・地産地消推進計画の達成状況	25
--------------------	----

7 食育・地産地消及び6次産業化の推進における数値目標	30
(1) 食育・地産地消	30
(2) 6次産業化	31



## 1 酒田市食育・地産地消推進計画の策定にあたって

### (1) 計画策定の趣旨・基本理念

食は、生涯にわたって健全な心と体を培い、豊かな人間性を育む基礎となるものであり、大きな楽しみのひとつでもあります。また、それぞれの地域では食が「文化」の一つとして連綿と受け継がれています。

しかし、食をめぐる環境は時代とともに変化し続けており、食に感謝する心の希薄化や肥満・生活習慣病の増加、過度の痩身志向、孤食の増加や食文化の継承機会の減少など、食を巡る課題は複雑になっています。

こうした課題に対応するため、本市では国の食育推進基本計画に基づき、平成19年5月に「酒田市食育推進計画」、平成24年3月には「酒田市食育・地産地消推進計画」を策定し、食育の実践に加えて、生産者と消費者の顔が見える関係の構築による地場産農林水産物の消費拡大など、さまざまな施策に取り組んできました。

その結果、食育や地産地消に対する市民の関心が高まり、子どもの朝食の欠食率や女性の肥満者割合の改善や、学校等の教育活動を通じた子どもたちと生産者との交流機会の増加など、一定の成果をあげています。その一方で、依然として若い世代の朝食欠食率、若い女性のやせ、男性の肥満者割合が高い水準にあるほか、消費者のニーズを把握するための交流活動や地場産農林水産物の普及活動等のあり方など、解決すべき課題はまだ多くあります。

国では、これまでの10年間の取り組みによる成果や状況、食料自給率の維持向上、食品ロスなど新たな課題等を踏まえ、平成28年から5年間の期間とする「第3次食育推進基本計画」を平成28年3月に策定しました。本市でも、これまでの成果と課題、社会情勢の変化などを踏まえ、市民が食育の実践をしやすい環境づくりを進め、特に若い世代に対応した施策を推進し次世代に食育を伝えるとともに、地産地消の取り組みと6次産業化に関する施策を一体として推進する必要があります。

本計画では、以上の状況を踏まえて、平成28年度までの計画の趣旨を引き継ぎ、「市民一人ひとりが、酒田の食の恵みを大切に健やかな心と体づくりを目指す」ことを基本理念として「酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）」を策定します。

#### 基本理念

市民一人ひとりが、酒田の食の恵みを大切に  
健やかな心と体づくりを目指す

### (2) 計画の位置づけ

本計画は、「食育基本法」（平成17年法律第63号）第18条に基づく市町村食育推進計画及び、「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（6次産業化・地産地消法）」（平成22年法律第67号）第41条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（地産地消推進計画）として位置付けます。

また、本市が策定する酒田市総合計画などの計画と相互に連携し、食育・地産地消及び6次産業化を具体的に推進するための行動計画として位置付けます。

### (3) 計画期間

平成29年度から平成33年度までの5年間とします。

ただし、社会情勢の変化などによって計画の変更が必要になった場合には見直しを行います。

### (4) 計画の推進

施策の実施状況は、毎年酒田市食育・地産地消推進委員会を開催し、随時検証し、必要に応じて見直しを図りながら、効果的な施策を実施します。

#### ●酒田市食育・地産地消推進計画キャッチコピー

### おいしい! 楽しい! いきいき人生

人生の喜びのひとつは、  
おいしい食事を楽しくとれること。  
生まれてから、ずっと続く食事だから、  
いつまでも健康に楽しみたい。

どのように食べ物が作られて、どのように料理されているのかを学んでみると、  
普段当たり前のように食べている食事が、特別で大事なものに思えてくる。

「もったいない」「ありがとう」の気持ちをもって、三食しっかり味わって、  
おいしく、楽しい、活力あふれる人生を過ごそう!





## 2 「食」を巡る現状と課題

### (1) 食生活と健康づくり

#### 【現状】

- 食事は、私たちが生きていくために必要な栄養素をとるために行うもので、1日3食の規則正しい食生活が大切です。特に朝食は脳と体を目覚めさせ、一日を活動的に過ごすためのエネルギー源となります。本市では、これまでの取り組みにより子どもの朝食欠食率がある程度改善しているものの、20歳代の朝食欠食率が38%以上（平成27年度）と依然として高い水準にあり、若い世代の食に関する知識や意識、食育実践状況等で他の世代より課題が多いのが現状です。
- 全国的に少子高齢化や家庭環境の状況が多様化する中、本市でも共働きや単身世帯、ひとり親世帯が増えているほか、保護者の労働時間の多様化や子どもも塾や習い事、部活動などで忙しいことから、家族や友人と一緒に食事をとる機会が減少し、「孤食」が増加傾向にあります。
- 本市の悪性新生物、心疾患、脳血管疾患のいわゆる「三大生活習慣病」による死亡率は54.3%（平成26年度）を占めています。栄養を考え、正しい食生活を送ることは健康づくりの基本であり、疾病や心身の安定とも深い関わりがありますが、脂肪や塩分の過剰摂取に代表されるような栄養の偏りの課題は現在も改善するまでには至っていません。
- 無理なダイエットや偏った食生活により、若い世代の女性のやせの傾向は依然として高く、中高年層では肥満やメタボリックシンドローム<sup>1</sup>の傾向、高齢者では食欲減退、嚥下機能の低下などによる低栄養状態の傾向があることが指摘されています。
- 核家族や単身世帯の増加、生活スタイルの多様化などにより中食<sup>2</sup>・外食<sup>3</sup>の利用が伸びていますが、内食<sup>4</sup>に比べて主食・主菜に偏った食事、塩分・脂肪の摂取が多い食事になる傾向があります。また、本市のアンケート調査では、野菜を「ほぼ毎日食べている」人の割合が大幅に減少しているという結果も出ており、野菜不足が栄養バランスの悪化や食事内容の単調化の要因となっています。

#### 【課題】

- 子ども時代に健全な食生活を確立することは今後、健全な心身と豊かな人間性を育む基礎となるものであることから、子どもを産み育てる若い世代の食育を重点的に進め、食育の知識や取り組みを次世代につなげることが求められています。
- 生涯にわたって健康に過ごせるよう、幼少期から食育の意識や必要性に対する理解を深める必要があります。

1 「メタボリックシンドローム」 内臓脂肪肥満型に高血糖、高血圧、高脂血症のうち2つ以上を合併した状態をいいます。  
 2 「中食」 外部で調理されたものを購入し、家庭等、購入店以外の場所で食べることをいいます。  
 3 「外食」 飲食店等で食事をするをいいます。  
 4 「内食」 家庭で食材を調理して食べることをいいます。

- 共働きや核家族、単身世帯が増加している中、孤食に見られる食の単品化や偏りを改善し、子どもから高齢者までの幅広い世代と一緒に食事をする「共食」を促進し、誰かと食べることによるコミュニケーションの増加や食事内容の充実が求められています。
- 生活習慣病の予防や重症化の防止・改善のため、正しい食の知識による健全な食生活の実践が求められています。
- 栄養や健康を意識して中食・外食を上手に利用する必要があります。

### (2) 食文化の継承

#### 【現状】

- 本市には、四季折々の食材を利用した郷土料理や、伝統行事の際に伝えられてきた行事食と呼ばれる地域独特の食文化があります。しかしながら、核家族化の進展や後継者不足による地域行事の減少などにより、郷土料理や行事食の由来、食事の作法など、伝統的な食文化を学ぶ機会が減少し、次の世代に受け継がれなくなってきています。そのため、郷土料理や行事食の作り方を知らない人が多くなり、実際に食べる機会も減少しています。
- 生産技術の進歩や物流の発達により、四季を問わず全国各地の多様な生鮮食料品を購入できるため、旬の食材を使った料理や食材の産地を意識しにくくなっています。
- 農林漁業者の高齢化が進み、担い手が減少しており、一部の在来作物では継承が懸念される作物もあります。
- 若年代や本市へ移住してきた方などは、在来作物をはじめとした地域特有の食材や郷土料理についての知識を得る機会が少なく、調理方法が分からないといった声も寄せられています。

#### 【課題】

- 食を通じた地域文化を次世代に継承するため、地域の郷土料理や行事食の作り方、由来、食事作法を子どものころから学び、郷土愛を育む必要があります。
- 郷土料理や行事食などの食文化を家庭だけでなく学校や地域でも学ぶ機会を設けるほか、核家族などで食文化の継承が困難な家庭の保護者へも積極的に情報発信を行う必要があります。
- 地元の旬の食材のすばらしさを再認識し、栄養バランスの面でも優れた食生活を実践するため、地場産農林水産物について料理方法を含め周知を図る必要があります。



市内の保育園などでは箸の使い方といった食事作法を分かりやすく教えるとともに、郷土料理や地元食材を日々の給食で活用し、由来や栄養に関する知識を伝えています。



### (3) 食の循環と環境

#### 【現状】

- 庄内平野に位置する本市は、広大な農地で産出される農産物や日本海の漁業資源に恵まれ、市内各所には生産者が直接消費者に販売する農産物直売所が設置されているほか、市内のスーパーマーケット等にも地元の野菜を販売するコーナーが設けられています。また、本市の友好都市である武蔵野市にも農林水産物等を販売するアンテナショップ「麦わら帽子」<sup>5</sup>が設置されており、構成する他市町村と比較した売り上げはトップを維持しています。
- 主な農産物直売所は武蔵野市のアンテナショップを含めて現在9か所開設されており、販売額は約5億8千万円（平成27年度）にのぼっています。
- 幼稚園、保育園、小・中学校において、農業体験などの食育交流活動を実施する農業者による地域学習活動が定着しています。
- 現代は食べ物が豊富にあり、簡単に調理されたものを手に入れることができるため、食への感謝の心が薄れてきています。本市でも、市街地化が進み子どもの農業体験の機会が減少するなど、農林水産物が育つ自然環境、その生産等に伴う苦労や喜びなど食の背景が見えにくくなっています。そのため、生産者や料理を作ってくれた人への感謝の気持ちを実感できず、偏食や食べ残しに違和感を持たない傾向が見受けられます。
- 規格外の農産物は直売所での販売や加工品等に使用されるものの、生産の段階で捨てられているものも多くあります。
- 食料自給率が39%（平成27年度）の日本では、食料の供給を海外からの輸入に大きく依存している一方、推計で632万トン（平成25年度推計）にのぼる大量の食品ロス<sup>6</sup>を発生させており、環境へ大きな負担を生じさせています。
- 各生産者・団体間で交流・連携を行っている事例はありますが、地元の様々な生産者や加工業者、飲食店など、他産業との情報交換や連携の場が少ない状況にあります。

#### 【課題】

- 食材の種類や品質に特に恵まれている土地であることを認識し、地元の食材に対する愛着を高め、誇りに思う気持ちを養うことが求められています。
- 生産から消費に至るまでの間にどれだけの人が食に携わっているのかを意識し、食への感謝の気持ちを育む必要があります。
- 大量の食品を廃棄している国がある一方、世界では多くの人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいる状況を理解し、食事ができることに感謝し、「もったいない」の精神で食品ロスの減少に取り組む、環境への負担軽減に配慮する必要があります。

<sup>5</sup>アンテナショップ「麦わら帽子」 東京都武蔵野市と酒田市を含む友好都市9市町村の出資によって平成13年に開設した農林水産物等の直売施設です。

<sup>6</sup>「食品ロス」 食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。

- 生産者と消費者の交流を通じた食への理解は、農産物直売所や農林水産まつり、グリーン・ツーリズム活動などを通して深められてきていますが、より一層推進していき、生産者と消費者のお互いの顔が見える関係により、地元の安全・安心な農林水産物をPRし、地産地消<sup>7</sup>を積極的に進めていく必要があります。
- 生産者と消費者だけでなく、直売所や食品加工業者、飲食店などの事業者とのネットワークをつくり、お互いにより良い関係を構築するための環境づくりを進める必要があります。



食材の生産現場を体験し、食への感謝の気持ちを持つことのできる、グリーン・ツーリズム体験活動の普及を進めています。



東京都武蔵野市には、友好都市アンテナショップ「麦わら帽子」があり、ここを拠点としてプロモーション活動や各種イベントを実施することで首都圏での地場産農林水産物の普及を図っています。

<sup>7</sup>「地産地消」 地元で生産された農林水産物を地元で消費することをいいます。国の基本計画では、地域の消費者ニーズに即応した農業生産と、生産された農産物を地域で消費しようとする活動を通じて、農業者と消費者を結びつける取り組みであり、消費者が生産者と「顔が見え、話ができる」関係で地域の農産物・食品を購入する機会を提供すると共に、地域の農業と関連産業の活性化を図ることと位置づけています。



### 3 食育・地産地消推進のための施策の柱

本市における食育・地産地消に関する現状と課題、これまでの取り組みによる実績や評価、意見等を踏まえ、今後の食育・地産地消に関する施策を進める上で次の4つの考え方を基本として、これまでの各団体等の取り組みをさらに進めていきます。

#### (1) 食を楽しみ、食から健康をつくる ★実践ポイント 「若い世代の食を見直し、生涯健康に食を楽しむ」

##### 重点課題

- 日頃の食事を見つめ直し、家族みんなで食を意識する。
- 食と健康に関する正しい情報を分かりやすく提供する。
- 「共食」の機会を積極的に持ち、食を楽しむ。
- 行政と関係団体が連携して、地域の食生活を改善する。
- 中食・外食は栄養バランスを意識して組み合わせる。

#### ● 世代ごとに目指す姿

##### 乳幼児期



- さまざまな食材を口にして、好き嫌いをつくらない。
- よく噛んで食べる習慣を身につける。
- きちんと歯みがきをする。
- スプーン、フォーク、箸などの食器の正しい使い方やマナーを身につける。
- “早寝早起き朝ごはん”を中心に、規則正しい生活リズムを身につける。

- 給食やおやつの時間にみんなで食べ、食べることを楽しいと感じる心を育む。
- 「いただきます」「ごちそうさま」といったあいさつができるようになる。

##### 小学生



- 一日一食は家族と一緒に食卓を囲み、会話を楽しみながら食べる。
- 日に3度の食事をとり、特に朝食は毎日しっかり食べる習慣を身につける。
- 早寝早起き、歯磨きなどの基本的な生活習慣を身につける。
- あいさつやマナーなど食事の礼儀や作法、調理の手伝いや後片付けを習慣化する。
- 家庭での食事や給食を通して、食や食材について興味、関心を持ち、みんなと同じものを食べて好き嫌いや食わず嫌いを減らす。
- 正しい食習慣と栄養バランスの良い食事で、健康な心と身体を育む。

##### 中学・高校生



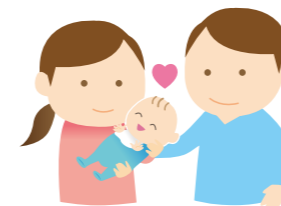
- できるだけ家族や友人と一緒に食事し、会話を楽しむ。
- 日に3度の食事をとり、特に朝食は毎日しっかり食べる習慣を身につける。
- 買い物や料理の手伝いを通して、適切な食品の選択や保存、調理上の衛生管理等ができるようにする。
- 食品に関する正しい知識を身につけ、主体的な判断により、食品を選択できるようにする。
- 自分の適正体重を知り、無理なダイエットをしない。
- 自分の食生活を振り返り、評価し改善できる力や、自分の身体の成長や体調の変化を知り、自分を大切にできる力をつける。
- さまざまな学習を通して、栄養バランスなど食に関する幅広い知識を習得する。

##### 大学生・若年期



- できるだけ家族や友人と一緒に食事し会話を楽しむ。
- 日に3度の食事をとり、特に朝食は毎日食べる習慣をつける。
- 日頃の食事を自己認識し、栄養バランスや規則正しい食生活を意識し、改善する。
- 家庭の味、郷土料理の作り方を楽しみながら習得する。
- 主体的な判断で食品を選択できるように、食品や健康、生活習慣病に関する正しい知識を身につける。
- 無理なダイエットによるやせ過ぎや、過食・偏食による肥満を予防・改善する。
- 生活習慣病や健康に関する情報を収集し、主体的に食の選択ができるようにする。

##### 子育て期



- 家庭での食事が食育の原点であることを自覚し、子どもの発育に応じて「いただきます」「ごちそうさま」などのあいさつや食事の作法を教え、身につけさせる。
- 日頃の食事を自己認識し、栄養バランスや規則正しい食生活を意識し、改善する。
- 日に3度の食事をとり、特に朝食は家族も含めて毎日食べる習慣を身につける。
- できるだけ家族一緒に食卓を囲み、家族を含めた健康管理や生活習慣病予防のための食生活を心がける。
- 子どもの発育に応じた調理体験の機会を増やす。
- 各種講座や給食だよりなど、食育に関する情報を積極的に学び、それを実践する。
- 適切な食品の選択や保存、調理上の衛生管理等をしっかり行い、食品に関する正しい知識を身につけ、主体的な判断により食品を選択できるようにする。
- 自分にとって適正な食事内容と量を知り、適正体重を維持する。



壮年・高齢期



- 家庭が食育の原点であることを自覚し、子どもや孫世代への適切なしつけとともに食育を推進する。
- 日頃の食事を自己認識し、栄養バランスや規則正しい食生活を意識して改善する。
- 日に3度の食事をとり、特に朝食は家族も含めて毎日食べる習慣をつける。
- 買い物や料理を子どもや孫世代と共に行い、知識や体験を次世代に伝える。
- 地域全体で「共食」の機会を設け、食を楽しみながら食文化や正しい食生活を伝える。
- 年代に応じた各種講座や学校等の給食だより等で食習慣や食に関する知識を再習得する。
- 高齢者の身体的機能の低下を補うための食事を理解し、協力する（歯の欠損、唾液の分泌低下、嚥下障害、消化液の分泌減少、味覚・臭覚・視力の低下等）。
- 単身または夫婦のみの高齢世帯者においては、地域活動への参加と併せて、地域での「共食」の機会を積極的にもち、参加する。

(2) 食を学び、食を受け継ぐ

★実践ポイント  
「地域の食文化や伝統を学び、次世代に伝える」

重点課題

- 地域の食文化を学び、郷土愛を育む。
- 魚介料理、郷土料理、行事食を作る技を活かし、若い世代に伝える。
- 伝統的な食文化の継承のほか、地元の食材を使い、若い世代にも受け入れられる料理の工夫を行う。

世代ごとに目指す姿

乳幼児期



- 地域の食材に触れ、食にはさまざまなものがあることを教わる。

小学生



- 家庭料理、郷土料理を作るお手伝いを積極的に行い、地域文化を学ぶ。
- 料理教室などに積極的に参加し、家でも作ってみる。
- 学校給食に用いられる食材について興味をもつ。
- 郷土料理や行事食に触れ、地域の食文化に親しみをもつ。

中学・高校生・大学生・若年期



- 地域の食材や食文化を学び、次の世代に伝えていく大切さを理解する。
- 家庭料理、郷土料理を作る手伝いを積極的に行い、地域文化を学ぶ。
- 地元の旬の食材を使い、いろいろな料理方法を試みる。

子育て期・壮年・高齢期



- 地域の伝統行事等を通じ、地域の食材、郷土料理や食文化を次の世代に伝える。
- さまざまな食体験の機会を設け、郷土料理や行事食を紹介し楽しむ。
- 家庭の味、郷土料理の作り方や由来等を自ら学ぶとともに子どもに教える。その中で、地域文化や食へのこだわりについて教える。
- 地元の旬の食材を使い、いろいろな料理方法を試みる。
- 地域の高齢者の知恵や体験談を若い世代に伝える場を設け、食に対する知識を高める。



(3) 食を知り、食に感謝する **★実践ポイント**  
「地元の食材に関心を持ち、誇りにする」

重点  
課題

- 安心安全な食の生産現場を知り、理解する機会を増やす。
- 生産者、料理を作る人との共感により、食への感謝の心を育み、食品ロスを減少させる。
- 生産者と消費者の交流を通して、地産地消を推進する。

● 世代ごとに目指す姿

乳幼児期



- 農産物の栽培、収穫、簡単な料理体験・調理を通して、食べ物に興味をもつ。

小中学生・高校生



- 農産物の栽培、収穫、調理を通して、食べ物の生産から消費に興味をもつ。
  - 料理のお手伝いを通して、食事を作る家族や生産者への感謝の気持ちを育む。
  - 農林漁業体験に積極的に参加し、生産者との交流を通して農林水産業の重要性を学ぶ。
  - 家庭菜園や農林漁業体験など多様な食体験をする。
- 身近な地域の食材を食する喜びを感じ、感謝の気持ちや、食べ残すことに対して「もったいない」と感じる心をもつ。
  - 自分たちが食べている食材が、いつ、どこで、どのように作られているかに関心をもつ。

大学生・若年期



- 地域の農林水産物に関心を持ち、その旬を知り、食事に積極的に取り入れる。
  - 農林漁業体験に積極的に参加し、生産者との交流を通して農林水産業の重要性を学ぶ。
  - 農林漁業体験を通して、地域の人々や自然と関わり、思いやりの心や食への感謝の心を学ぶ。
- 「もったいない」の気持ちを持ち、食品ロスの減少に取り組む。
  - 食料生産の国際情勢を学び、食べられる喜びと感謝の気持ちをもつ。
  - 自分たちが食べている食材が、いつ、どこで、どのように作られているかに関心をもつ。

子育て期・壮年・高齢期



- 日々の食事に地元の食材を取り入れ、食卓の話題にする。
  - 子どもに家庭菜園で採れた野菜の調理など多様な食体験の機会を設ける。
  - 「もったいない」の気持ちを持ち、食品ロスの減少に取り組み、次世代へ伝える。
  - 農林漁業体験を通して、地域の人々や自然と関わり、思いやりの心や食への感謝の心を学び、次世代に伝える。
- 子どもたちの農林漁業体験の充実や受入態勢の整備を図りながら、グリーン・ツーリズムや農家民泊（農泊）を推進し、地域と都市の住民間や世代間の交流を図る。
  - 生産者と消費者との交流を通して、地域の食や農業について学ぶ食農教育を、地域を巻き込んで幅広く展開する。





(4) 食を誇り、食を発信する ★実践ポイント  
「地元産食材の付加価値を高め、ブランド化を図る」

重点  
課題

- 地場産農林水産物の利用拡大を図る。
- 6次産業化<sup>8</sup>を推進する。

● 世代ごとに目指す姿

生産者・農林水産業団体等



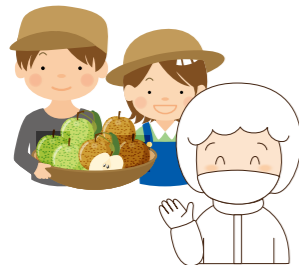
- 地場産農林水産物の販路拡大・販売促進を図る。
- 消費者ニーズを踏まえた新たな商品開発や、異業種間の連携を推進する。

生産者・農林水産業団体・企業・団体・飲食事業者等



- 市内飲食店等での地場産農林水産物の利用拡大を推進する。

行政・農林水産業団体等



- 生産者と加工業者、飲食店など、異業種事業者との交流推進を図る。
- 地場産農林水産物を利用した加工品等の開発・販売への支援を行う。
- 地場産農林水産物の加工等を行う企業誘致を行う。
- 新たな産業の創出を図る。
- 販路開拓・販路拡大に役立つ情報を提供する。

8 「6次産業化」 農業や水産業などの第一次産業が食品加工（第二次産業）・流通販売（第三次産業）にも業務展開することをいいます。1、2、3を掛けて（又は足して）6になることから6次産業といっています。

## 4 食の魅力をもつ6次産業化の推進（酒田市6次産業化戦略）

### (1) 趣旨

海、山、川、平野といった地理的環境に恵まれ、多様で優れた地域資源が豊富な本市において、農林水産業は重要な基盤産業であるといえます。しかしながら、人口減少等による食の需要の減少や、少子・高齢化による担い手不足など、農林水産業をめぐる状況はこれまで以上に厳しくなることが予想されます。

こうした中、本市は魅力ある地域資源を有効に活用し、生産、加工、販売を一体的に取り組む6次産業化や、人、物、技術、情報の共有など地域のネットワークによる連携を推進し、農林水産業の持続的発展の実現と地域ビジネスによる産業の活性化を図るため、この6次産業化戦略において本市の6次産業化の基本的な方向性を示すものです。

### (2) 現状と課題

#### 【現状】

- 本市では約30年前から女性農業者を中心とした農林水産加工グループが組織され、個人で活動する農業者も含めて、さまざまな加工品の開発及び販売が行われてきましたが、高齢化や後継者不足等により、活動を辞める団体や個人が近年見受けられます。
- 農業者は生産だけでも忙しく、加工や販売まではなかなか手が回らないことや、加工を行う上での設備投資のリスクも生じることから、6次産業化に取り組みたいという気持ちはあるものの、なかなか実現には至らない状況にあります。
- 加工・販売には、さまざまな申請手続きのほか、経営感覚、加工技術なども求められること、また、消費者ニーズの把握、販路開拓なども重要となりますが、相談できる場やノウハウを習得する機会が少ないことも、6次産業化への障壁となっています。
- 農業者と商工業者が連携した商品開発や、商品開発を前提とした意見交換などの取り組みは進められましたが、原料の安定供給などの課題もあり、商品開発に至ったケースは少ないのが現状です。
- 開発から販売に至った商品においても、販路開拓に苦慮するなど、販路拡大が難しいケースが多く見受けられます。

#### 【課題】

- 6次産業化の成功事例や失敗事例など、6次産業化に取り組む際の参考となる情報共有の機会や、加工品製造の基礎知識、リスクへの対応方法などの知識を習得する場が求められています。
- 集約された農地の活用による効率的な生産体制の構築や、原材料の安定供給のためのロットの確保など、商品開発や販売における課題を整理し検討する必要があります。
- 他産業との情報交換や人脈形成の場を確保し、連携して商品開発や販売を行うための仕組みづくり



くりが求められています。

●マーケットイン<sup>9</sup>の考え方に基づいた原材料の生産、商品開発、販路の確保を行うほか、消費者への訴求力のある商品の情報発信（商品価値、物語、ブランド性等）を考える必要があります。

### (3) 取組方針

6次産業化や農商工観連携<sup>10</sup>により地域が一体となって農林水産物の付加価値を高め、地域ビジネスによる産業振興を図るため、次のことに取り組みます。

#### ① 6次産業化の取り組みによる商品開発・販売の推進

6次産業化に関するセミナーへの参加を呼びかけるほか、商談会等に出展し販路拡大に取り組む団体を支援します。また、地場産農林水産物を単に使用するだけでなく、消費者ニーズを踏まえた上での商品開発及び販路を確保する取り組みを推進します。

#### ② 6次産業化の取り組みにより開発された商品の地域での利用促進

市内の直売施設、小売店等に対して6次産業化商品の取り扱いに関する状況調査を実施し、現状把握を行うとともに、商品の新規展開、規模拡大を働きかけ、地域内でのPRを行い地元での消費拡大を目指します。

#### ③ 学校、医療機関、福祉施設における給食での活用

学校や医療機関、福祉施設などの給食提供施設に対して6次産業化商品の利用状況調査を実施し、状況把握を行うとともに、地場産農林水産物を原材料とした加工品等の利用を働きかけ、消費の拡大と市民への意識づけを行います。

#### ④ 商品の販路開拓

農業者団体や商工業者等に対して国内外で開催される商談会等の情報を提供するとともに、出展を支援し、プロモーション活動を促進します。

#### ⑤ 農商工観連携

生産者、加工会社、飲食店、商工観光関係団体、学生等との交流の機会を設け、情報提供や人脈づくり、知識やアイデア、技術提供の場をつくり、相互理解のもと、地域が一体となって地場産農林水産物の高付加価値化及びブランド化を推進します。

### ⑥ 付加価値向上及びブランド化を進めるための地域資源の活用

次の対象品目を活用した商品開発を重点的に推進します。また、本市のブランド化を目指す品目としても重点的に活用します。

項目	品目
穀類	米、もち米、大豆、そば
野菜(※)	ねぎ、枝豆、トマト、山菜、いちご、メロン、きゅうり、なす、かぶ、だいこん、菌茸類、はくさい、アスパラガス、にんじん、ながいも、さといも、さやいんげん、しそ、ごぼう、あさつき、パプリカ、すいか、かぼちゃ、さやえんどう、キャベツ、レタス、ブロッコリー、ほうれんそう、たまねぎ、にら、にんにく、じゃがいも、さつまいも、オクラ、菜類
果樹(※)	日本なし、西洋なし、かき、ぶどう、おうとう、もも、りんご
水産物	イカ、エビ、タイ、カレイ、サワラ、サクラマス、サケ、トラフグ、サザエ、アワビ
畜産物	豚、牛、鶏
特用林産物	きのこ類、山菜類

(※) 野菜・果樹については、新農林水産業元気再生戦略の県域重点プロジェクト及び地域重点プロジェクトの対象品目を掲載

### (4) 事業実施者等への支援と将来像

6次産業化セミナーや研修会への参加を促すほか、各種支援事業等の情報提供を行います。また、生産者と食品加工会社とのマッチング会や商談会等への出展による販路拡大を支援します。

さらに、原材料の安定供給による商品開発や安定的な事業経営のため、農業法人等による6次産業化事業や、農業法人等と食品加工会社等との連携による6次産業化に取り組む事業団体を育成し、産業の持続的発展を図ります。



6次産業化セミナーでは、地域の6次産業実践者の事例発表等を行っています。参加者は講師の話に真剣に耳を傾けています。

9 「マーケットイン」 消費者が必要とするものを提供するという考え方をいいます。

10 「農商工観連携」 農林水産業者と商工業者、観光業者等の関係団体がそれぞれの有する経営資源を互いに持ち寄り、新商品・新サービスの開発等に取り組むことをいいます。