



新発田市

食の循環によるまちづくり

推進計画



はじめに



「食」は、私たちが生きていくために欠くことのできないものです。

しかし昨今、「食」がないがしろにされ、初めて一人暮らしをする子ども達が、自分で食事を作ることすらできない現状にあることに対し、これからの世の中に不安を感じずにはいられません。

新発田市には、先人達が労苦を重ねて築き上げてきた「豊かなる大地」があります。このような時代だからこそ、生産者が手間暇かけて育てた食物が、尊い生命あるものであることを、今一度見つめ直し、ふるさとの「豊かなる大地」で生まれた「食」を尊ぶ行為を通じて、郷土への愛着や誇りをもつことを次世代に伝えていかなければならないと考えております。

そこで、作物を育て、調理し、食べる、そして残ったものは土に還すという、かつては当たり前であった「食の循環」を思い起こし、それを日々の暮らしの中で実現することで、食べる喜び、恵への感謝、自然との調和、生命の尊さなど多くを学び、それにより豊かな人間性を育てていくことが大切であると考えております。

そして、この願いを込めて、平成21年1月に「新発田市食の循環によるまちづくり条例」を施行いたしました。

この条例を受けて、「新発田市食の循環によるまちづくり推進計画」を、多くの市民、関係団体、関係機関の皆様のご協力、並びに新潟医療福祉大学村山伸子教授のご指導を賜り、策定いたしました。

この計画は、皆様の日常生活に密着した具体的な内容となっております。「食」を切り口として日々の生活を振り返りますと、様々なこととの関わりが見えてまいります。そして「食」を通じた様々な取組が求められていることがお分かりいただけると思います。まずは、ご家族等で一緒に食卓を囲み、楽しく食事をしていくことがその第一歩だと考えております。

今後、この推進計画に基づき、市は全力をあげて「食の循環によるまちづくり」を進めてまいります。市民の皆様、関係者の皆様方にも、このまちづくりの主役として積極的に取組にご参画いただき、共に、「食の循環のまち新発田」を全国に発信し、「愛せるまち誇れるまち」ふるさと新発田の実現をめざしてまいります。

新発田市長 片山 吉忠



目次

第1章 推進計画策定にあたって

| | |
|-----------|---|
| 1 計画策定の趣旨 | 1 |
| 2 計画策定の経緯 | 1 |
| 3 計画の位置付け | 3 |
| 4 計画の期間 | 3 |

第2章 食の循環によるまちづくりとは

| | |
|-----------------------|---|
| 1 「食の循環によるまちづくり」とは | 5 |
| 2 「食の循環によるまちづくり」成功の鍵 | 5 |
| 3 「食の循環によるまちづくり」イメージ図 | 7 |
| 4 「食の循環」の各段階のめざす姿 | 9 |

第3章 食の循環によるまちづくり取組の方向性

| | |
|------------------------|----|
| 1 「食の循環によるまちづくり」取組の方向性 | 11 |
| 2 実施主体の理解と役割 | 11 |
| 3 「食の循環」の各段階と基本的施策の関係 | 12 |
| 4 基本的施策の方向性 | 12 |
| ・基本的施策1 産業の発展 | 13 |
| ・基本的施策2 健康及び生きがいの増進 | 15 |
| ・基本的施策3 教育及び伝承 | 17 |
| ・基本的施策4 環境の保全 | 19 |
| ・基本的施策5 観光及び交流 | 21 |
| 5 基本的施策の目標値 | 23 |

第4章 具体的な取組の展開

| | |
|-------------------------|----|
| 1 「食の循環」の各段階における取組関連図 | 27 |
| 2 「食の循環」の各段階における行動計画一覧表 | 33 |

第5章 地域における取組

| | |
|--------------------------|----|
| 1 地域における取組の方向性 | 47 |
| 2 全地区における共通の取組 | 47 |
| 3 各地区独自の取組 | 49 |
| 4 「食の循環によるまちづくり」先進的取組の紹介 | 51 |

第6章 推進計画の推進体制及び進行管理

| | |
|-------------|----|
| 1 推進計画の推進体制 | 54 |
| 2 推進計画の進行管理 | 54 |

| | |
|-------|----|
| 基礎データ | 56 |
|-------|----|

参考資料

| | |
|----------------------|----|
| 1 新発田市食の循環によるまちづくり条例 | 78 |
| 2 用語解説 | 82 |



第1章

推進計画策定にあたって

| |
|-----------|
| 1 計画策定の趣旨 |
| 2 計画策定の経緯 |
| 3 計画の位置付け |
| 4 計画の期間 |

第1章 新発田市食の循環によるまちづくり推進計画策定にあたって

1 計画策定の趣旨

平成20年12月に制定しました「新発田市食の循環によるまちづくり条例」に基づき、市民、事業者及び市が相互の役割を理解し、協働^{*}により「食の循環によるまちづくり」を推進するためにこの計画を策定します。

【新発田市食の循環によるまちづくり条例 前文】

私たちの「ふるさと新発田」には、古（いにしえ）から治水や新田開発などにより先人たちが築き上げてきた、美しい自然に囲まれた「豊かなる大地」があります。

先人たちは、この大地と清らかな加治川の流れがもたらす風土に適した作物を育て、家庭や地域に伝わる料理をいただき、残渣を大地に還す「食の循環」という営みの中から、食べる喜び、恵みへの感謝、自然との調和、命の尊さなど多くを学び、それによって豊かな人間性を育んできました。

また、元禄時代には、この大地から生まれる豊かな実りが、「十二斎市（じゅうにさいいち）」と呼ばれる越後で最も回数が多い定期市で取引されるなど、新発田は「食」をはじめとした物資の交流により繁栄してきました。

しかし、今日では、生活様式の変化や「食」の分業化等により、「食の循環」の一連の流れが分断されて、「食」の安全性が揺らぎ、四季や作法等と結びついた日本の「食」が薄らぎ、食生活の乱れによる生活習慣病の増加や食品残渣の大量廃棄等、様々な問題が全国的に生じています。

そこで、私たちは、人や環境、社会にとって、真に望ましい「食」を実現するために、平成17年に制定された食育基本法の趣旨を踏まえ、かつて当たり前であった「食の循環」に着目し、市民、事業者及び市が一体となったまちづくりが必要であると考えます。

そのために、私たち一人ひとりがまちづくりの主役であることを自覚し、貴重な財産である「豊かなる大地」を育み、日々の暮らしの中で「食」の大切さを理解し、新たな発想と着実な行動で「食の循環」をつくり、この循環をまちづくりに活用することで、誰もが「愛せるまち 誇れるまち」と実感できる活力みなぎるふるさと新発田を次代に引き継ぐことを決意し、この条例を制定します。

2 計画策定の経緯

本市では、めざす将来都市像を「食料供給都市」として、「食」と「農」を重視したまちづくりを展開しています。そこで、平成15年度に分野を横断した総合的な推進をめざし、3つの重点課題として、「食と農の資源循環型社会づくり(農)」、「健康しばた21めざせ100彩(健康)」、「ニューフロンティア21新発田ひとづくり(教育)」を設定し取組を進めてきました。

また平成17年度には、「食と農の資源循環型社会づくりCFT(クロス・ファンクショナル・チーム)^{*}」を設置して、重点課題の具体的な取組についての検討を行い、「食」を核とした産業、健康、教育、環境、観光へと結びつけたまちづくりに取り組む必要性を提案しました。そして、平成18年度に策定した「新発田市総合計画・中期基本計画」では、「食(食育)」を中心に据えた「重点課題の推進」を基本計画として位置付けました。

さらに平成19年度には、条例の制定と推進計画の策定のため、学識経験者、公募市民、関係機関、民間団体等を構成委員とする「新発田市食のまちづくり検討委員会」を設置し、食を取り巻く様々な問題の背景には、「食(消費者)」と「農(生産者)」の距離が拡大したこと、つまり「食の循環」の各段階^{*}のつながりが希薄になったことが一つの要因であるとして、「食の循環」^{*}の一連の流れをつくり、活用することをベースとした具体的な取組を提言しました。

それを受けて、平成20年度に「新発田市食の循環によるまちづくりプロジェクト」において条例案及び推進計画案を検討し、「新発田市食の循環によるまちづくり条例」を平成20年12月に制定、翌年1月に施行しました。

「食の循環によるまちづくり推進計画」策定の経緯

分野を横断的に取り組む3つの重点課題を設定(平成15年度)

- 3つの重点課題
食と農の資源循環型社会づくり(農)
健康しばた21めざせ100彩(健康)
ニューフロンティア21新発田ひとづくり(教育)



食と農の資源循環型社会づくりCFT(クロス・ファンクショナル・チーム)…32回検討(平成17年7月～平成19年1月)

- 目的: 食と農の資源循環型社会づくりプランの策定
- 構成: 庁内職員、学校教諭、学校栄養職員
- 結果: 「食」を核とした、産業、健康、教育、環境、観光へと結び付けたまちづくりの必要性を提案



新発田市まちづくり総合計画・中期基本計画策定(平成18年度)

- 「食(食育)」を中心に据えた「重点課題の推進」を基本計画として位置付けた



新発田市食のまちづくり検討委員会…8回検討(平成19年3月～平成20年1月)

- 目的: 条例制定及び計画策定に向けた、具体的な内容を検討
- 構成: 学識経験者、公募市民、関係機関、民間団体、関係課職員
- 手法: ワークショップ方式で検討
- 「食の循環」の一連の流れをつくり、活用することをベースとした具体的取組を提言



新発田市食の循環によるまちづくりプロジェクト…44回検討(平成20年5月～平成21年5月)

- 目的: 食の循環によるまちづくり条例(案)及び推進計画(案)の策定
- 手法: 全体会議、専門部会会議、専門部会代表者会議で検討



新発田市食の循環によるまちづくり条例

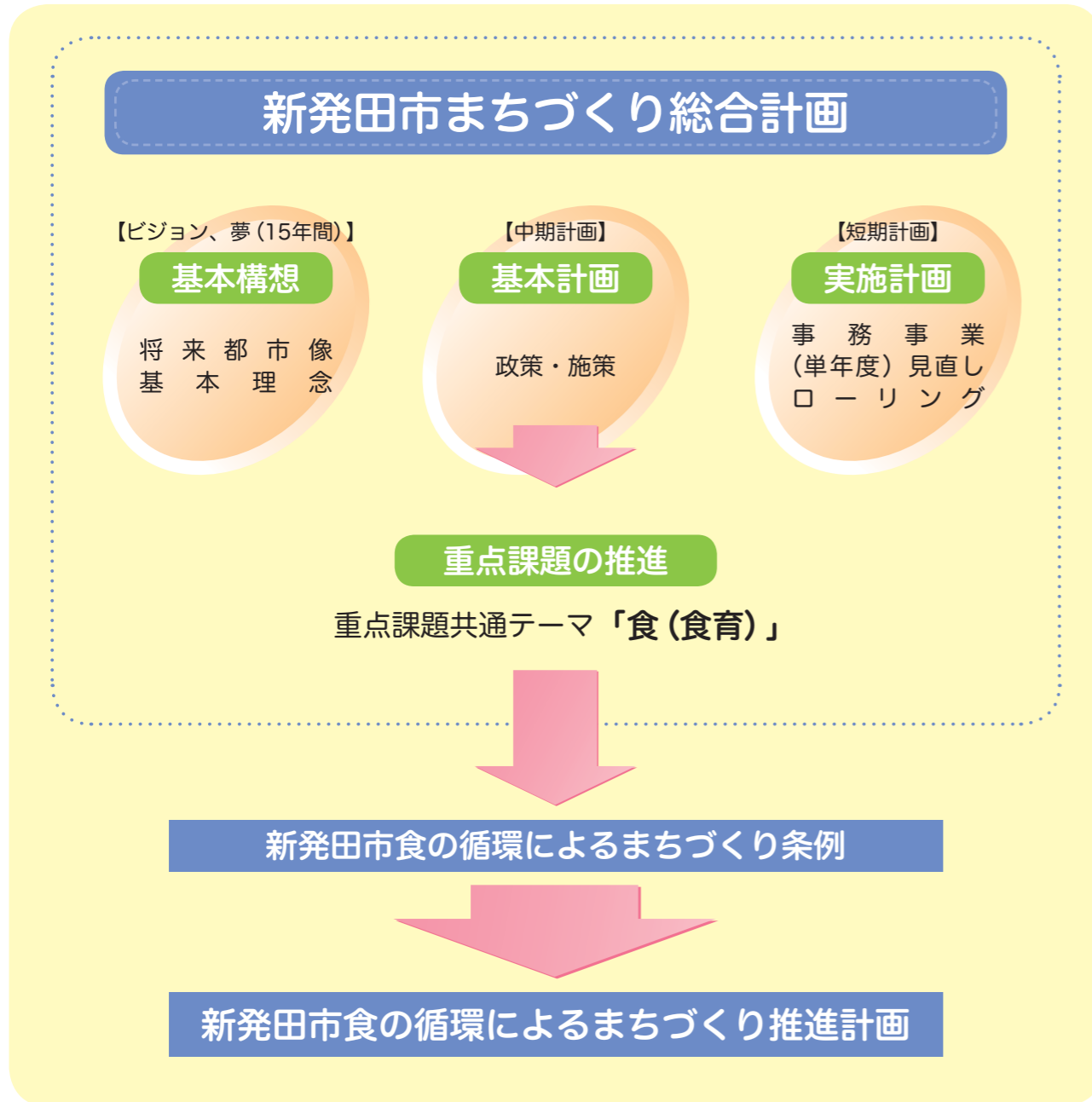
- 平成20年12月制定
- 平成21年1月施行



3 計画の位置付け

この推進計画は、「新発田市食の循環によるまちづくり条例」第7条に基づき策定したもので、「新発田市まちづくり総合計画」の下位計画に位置付けています。

なお、この推進計画は、食育基本法第18条*で規定されている市町村食育推進計画に該当するものです。



4 計画の期間

この計画の期間は、上位計画である「新発田市まちづくり総合計画」との整合を図り、平成21年度から平成27年度までとします。

なお、「食の循環によるまちづくり」が、その時々市の市民生活の状況と対応した取組となるよう、社会情勢等を踏まえ必要に応じて随時見直しを行います。



第2章

食の循環によるまちづくりとは

- 1 「食の循環によるまちづくり」とは
- 2 「食の循環によるまちづくり」成功の鍵
- 3 「食の循環によるまちづくり」イメージ図
- 4 「食の循環」の各段階のめざす姿

第2章 食の循環によるまちづくりとは

1 「食の循環によるまちづくり」とは

近年、急速な経済発展により、個人のライフスタイルや価値観が多様化し、私たちの生活環境は大きく様変わりしました。それにより、「食」を取り巻く状況として、「食」の海外依存や安全性の問題、四季折々の伝統的な食文化の喪失、食生活の乱れによる生活習慣病の増加、食品残渣の大量廃棄等の様々な問題が生じています。

このような「食」をめぐる問題の一つの要因として、「食（消費者）」と「農（生産者）」の距離が拡大したことが考えられます。そこで、この距離を縮めるために、「食の循環」を共通テーマとしたまちづくりを推進します。

食の循環によるまちづくりは、市民、事業者及び市が毎日の暮らしの中で「食」の大切さを認識し、「食の循環」におけるそれぞれの役割を理解し合い、行動することで、「食の循環」を再生するとともに、その循環を活用したまちづくりを進めるものです。そして、最終的には健康で心豊かな人材の育成、産業の発展、環境との調和、まちのにぎわい等の「地域の活性化」と「市民生活の質の向上」をめざすものです。

2 「食の循環によるまちづくり」成功の鍵

「食」は、私たちの「いのち」の源であり、私たちの身体と心を育む基盤となるものです。

私たちが毎日いただく「食事」は、食物を育む土づくりに始まり、食物を生産し、調理するという私たちの行為のつながりにより実現されます。そして、これらの行為を積み重ねた結果が、私たち個人の身体と心だけでなく、社会や環境、自然へも反映されます。そのため、「食の循環」の一連の行為にどのように関わるかが重要になります。

そこで、「地消地産」*の考え方により堆肥を活用した土づくりを積極的に行い、農薬や化学肥料に過度に頼らない安全・安心な農産物を栽培します。そして、収穫した農産物を直接又は加工し、「食の循環」から生み出された新発田ならではの農産物又は加工品として価値を高めて、市内外に向けて販路を拡大します。

一方、「地産地消」*の考え方により調理に地場産農産物を使うことを心掛け、郷土の文化や食事のバランス等を大切に心温まる料理を作ります。そして、家族等と一緒に楽しく食卓を囲み、正しい食の作法を実践しながら、なるべく残さず食事をします。また、調理時に排出した調理くずや、食べ残した残渣は堆肥として再利用し、土に還すことで新たな食物の生産へとつなげます。

「食の循環によるまちづくり」成功の鍵は、このように私たち一人ひとりが「食の循環」に携わる一員であることを自覚し、「いのち」の源である「食」に対してこれまで以上に関心を持ち、「食の循環」の一連の行為がより良いものとなるように実践することです。

キャラクターの紹介

しばた食卓一家

栄養のバランスが良い理想の食事を解りやすく伝えるキャラクターです。「家族全員が食卓に揃うことが理想的な食事」という意味を込めています。



小鉢ぼうや



さかなとうさん



くだものむすめ

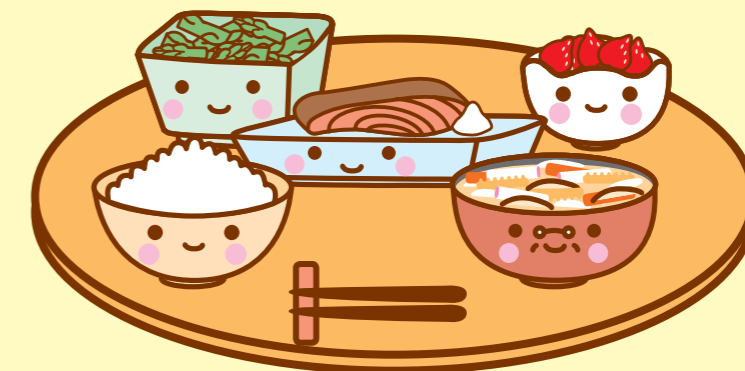


ごはんかあさん



のっぺばあちゃん

一家全員が揃うと
理想の食卓になります



循環を体現するキャラクターです。丸い矢印でつくられた体が循環を表現しています。





将来都市像「食料供給都市」の実現

- 安定的な食料供給体制を整備し、消費者を意識した食の安全性を確保する「産業の発展」
- 心身ともに健康で生きがいがある質の高い生活を確保する「健康及び生きがいの増進」
- 自立して生きていくために必要な力を身に付けた新発田の将来を担う人材を育成する「教育及び伝承」
- 有機資源の循環による自然環境と農地を保全する「環境の保全」
- もてなしの心で交流し、誇りをもって新発田の魅力を発信する「観光及び交流」

残渣処理

「食の循環」の浸透と
ごみの分別の徹底



肥料づくり・土づくり

堆肥を活用した土づくりの推進



食事

食への感謝と望ましい
生活習慣の確立・定着

「食の循環」を
みんなの力で!!



栽培・収穫

消費者を意識した安全・
安心な農産物の生産促進



調理

食文化の継承と年代に
応じた料理の修得



販売・購入

地場産農産物の加工品、
特産品の販路拡大



加工

地場産農産物を使用
した新たな農産加工
品の開発促進

4 「食の循環」の各段階のめざす姿



「食の循環」の各段階のめざす姿を以下のとおりとして、食の循環によるまちづくりに関する取組を進めます。

| 「食の循環」の各段階 | めざす姿 | |
|---------------|------------------------------|--|
| | 大項目 | 小項目 |
| 肥料づくり 土づくり | I 堆肥を活用した土づくりの推進 | ①消費者の肥料づくり・土づくりの理解促進 ②有機廃棄物の堆肥化推進 ③堆肥利用による土づくり推進 |
| 栽培・収穫 | II 消費者を意識した安全・安心な農産物の生産促進 | ①消費者が求める安全・安心な農産物の生産拡大 ②意欲ある担い手の確保・育成 |
| 加工 | III 地場産農産物を使用した新たな農産加工品の開発促進 | ①地場産農産物を利用した農産加工品の生産拡大 ②地場産農産物を利用したメニューや農産加工品の開発 |
| 販売・購入 | IV 地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大 | ①地場産農産物や農産加工品の販路拡大 |
| 調理 | V 食文化の継承と年代に応じた料理の修得 | ①栄養バランスの良い献立・料理の修得 ②伝承料理*等の食文化の継承 |
| 食事 | VI 食への感謝と望ましい食習慣の確立・定着 | ①規則正しい生活リズムの定着 ②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立 |
| 残渣処理 | VII 「食の循環」の浸透とごみの分別の徹底 | ①有機資源再利用の理解促進 ②ごみの分別・減量化促進 |
| 食の循環を活用 | VIII 「食の循環のまち新発田」の定着 | ①「食の循環のまち新発田」の魅力向上 ②「食の循環のまち新発田」の理解促進 |



第3章 食の循環によるまちづくり 取組の方向性

- 1 「食の循環によるまちづくり」取組の方向性
- 2 実施主体の理解と役割
- 3 「食の循環」の各段階と基本的施策の関係
- 4 基本的施策の方向性
 - ・基本的施策1 産業の発展
 - ・基本的施策2 健康及び生きがいの増進
 - ・基本的施策3 教育及び伝承
 - ・基本的施策4 環境の保全
 - ・基本的施策5 観光及び交流
- 5 基本的施策の目標値



第3章 食の循環によるまちづくり取組の方向性

1 「食の循環によるまちづくり」取組の方向性

「新発田市食の循環によるまちづくり条例」の基本方針及び基本的施策を踏まえて、長い歴史に育まれた豊かな大地と人々の営みにより形づくられた食の循環を尊重し、次の5つの基本的施策により食の循環によるまちづくりを進めます。

【基本的施策1：産業の発展】

食の循環の基盤となる安定的な食料供給体制を整備し、消費者を意識した食の安全性を確保します。

【基本的施策2：健康及び生きがいの増進】

心身ともに健康で生きがいを持てる質の高い生活を確保します。

【基本的施策3：教育及び伝承】

自立して生きていくために必要な力を身に付けた新発田の将来を担う人材を育成します。

【基本的施策4：環境の保全】

有機資源の循環により自然環境と農地を保全します。

【基本的施策5：観光及び交流】

もてなしの心で交流し、誇りをもって新発田の魅力を発信することで観光を振興します。

2 実施主体の理解と役割

「新発田市食の循環によるまちづくり条例」に基づき、市民、事業者及び市が食の循環によるまちづくりを担う一員であることを自覚し、主体的な参画と協働により取組を進めます。

市民の理解と役割

- 食の循環に取り組む人々との交流に心掛け、食の循環によるまちづくりに自ら進んで取り組むよう努めましょう。
- 豊かな食生活は家庭で育まれることを自覚し、食育に努めましょう。
- 地域で実施される食の循環によるまちづくりの取組に参画するように努めましょう。
- 事業者及び市が実施する食の循環によるまちづくりの取組に協力するように努めましょう。

事業者の理解と役割

- 自らの事業活動が地域社会への貢献と発展につながるように努めましょう。
- 市民と協力して食の循環によるまちづくりに取り組むように努めましょう。
- 市が実施する食の循環によるまちづくりの取組に協力するように努めましょう。

市の責務と役割

- 食の循環によるまちづくりに必要な体制を整備し、実効性のある食の循環によるまちづくりに関する取組を推進します。
- 市民と事業者の自発的な食の循環に関する取組を支援します。
- 市民、事業者と協働し、食の循環によるまちづくりを推進します。
- 積極的に食の循環によるまちづくりに関する啓発活動と情報の提供を行い、市民と事業者の理解を得るようにします。

3 「食の循環」の各段階と基本的施策の関係

食の循環によるまちづくりを推進する際には、「食の循環」の各段階を意識して取組を進めることが大切です。下表は、効果的かつ効率的に食の循環によるまちづくりを推進するため、「食の循環」の各段階と、5つの基本的施策の関係を示しています。

| 食の循環各段階 | めざす姿 | | 基本的施策(※) | | | | |
|--------------------|------------------------------|---------------------------|----------|----|----|----|----|
| | 大項目 | 小項目 | 産業 | 健康 | 教育 | 環境 | 観光 |
| 肥料づくり ・ 土づくり | I 堆肥を活用した土づくりの推進 | ①消費者の肥料づくり・土づくりの理解促進 | | | | ● | |
| | | ②有機廃棄物の堆肥化推進 | | | | ● | |
| | | ③堆肥利用による土づくり推進 | | | | ● | |
| 栽培・収穫 | II 消費者を意識した安全・安心な農産物の生産促進 | ①消費者が求める安全・安心な農産物の生産拡大 | ● | | | | |
| | | ②意欲ある担い手の確保・育成 | ● | | | | |
| 加工 | III 地場産農産物を使用した新たな農産加工品の開発促進 | ①地場産農産物を利用した農産加工品の生産拡大 | ● | | | | |
| | | ②地場産農産物を利用したメニューや農産加工品の開発 | ● | | | | |
| 販売・購入 | IV 地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大 | ①地場産農産物や農産加工品の販路拡大 | ● | | | | |
| 調理 | V 食文化の継承と年代に応じた料理の修得 | ①栄養バランスの良い献立・料理の修得 | | ● | | | |
| | | ②伝承料理等の食文化の継承 | | | ● | | |
| 食事 | VI 食への感謝と望ましい食習慣の確立・定着 | ①規則正しい生活リズムの定着 | | ● | | | |
| | | ②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立 | | | ● | | |
| 残渣処理 | VII 「食の循環」の浸透とごみの分別の徹底 | ①有機資源再利用の理解促進 | | | | ● | |
| | | ②ごみの分別・減量化促進 | | | | ● | |
| 食の循環を活用 | VIII 「食の循環のまち新発田」の定着 | ①「食の循環のまち新発田」の魅力向上 | | | | | ● |
| | | ②「食の循環のまち新発田」の理解促進 | | | | | ● |

基本的施策(※)

産業…産業の発展 健康…健康及び生きがいの増進 教育…教育及び伝承 環境…環境の保全 観光…観光及び交流

4 基本的施策の方向性

第2章において、「食の循環」の各段階のめざす姿について示しましたが、これを達成するため、次のとおり5つの基本的施策ごとに現状と課題を整理し、その方向性を明確にすることで取組を推進します。



【基本的施策1：産業の発展】



食の循環の基盤となる安定的な食料供給体制を整備し、消費者を意識した食の安全性を確保します。

「豊かな大地」を基盤として発展してきた農業と食品加工産業を主産業とした特徴を活かし、地消地産の考え方のもと、消費者が求める安全で安心できる美味しい農産物を安定的に供給します。

現状の概要と課題

■農業生産の状況

- ・農業産出額^{*}は約234億円（平成18年）と県内では新潟市に次いで第2位となっています。
- ・農業産出額の品目別内訳は米が5割、畜産が4割、野菜が1割と稲作を中心とした農業構造です。
- ・生産履歴を記載し生産出荷している主な青果物の出荷額は725百万円（平成20年）と増加傾向にあります。
- ・経営耕地総面積は9,303ha（平成17年）、そのうち水田面積が約9割を占めています。
- ・水稻の作付は、一般米が79.6%、特別栽培米^{*}が20.0%、有機栽培米^{*}が0.4%（平成20年度）です。
- ・県の特別栽培農産物認証制度に基づく園芸の作付は、2.4ha（平成20年度）です。
- ・土づくりからこだわって栽培した新発田産アスパラガスは新潟県内第1位の生産量です。

- 課題**
- ・食の安全性に対する消費者ニーズが高まっていることから、安全で安心できる農産物の生産拡大が必要です。
 - ・稲作とあわせた野菜等園芸作物の生産拡大による複合経営と、新発田ならではのブランド^{*}農産物の確立が必要です。

■農業の担い手

- ・農業就業人口は6,436人（平成17年）と過去10年間で約2割減少しています。
- ・農業就業人口の内訳は65歳以上の農業者が6割と高齢化が進んでいます。また男女別割合は女性が半数を占めています。
- ・環境保全型農業^{*}に取り組むエコファーマー^{*}は246人、県認証制度^{*}認証者は93人（平成20年）とここ数年増加しています。また農業生産法人^{*}や集落営農組織^{*}も増加傾向にあります。
- ・新発田市における認定農業者^{*}のうち目標所得水準に到達した経営体数は、140経営体（平成20年度）です。

- 課題**
- ・新規就農者の確保に加えて、経営力を備えた農業者、農業生産法人、集落営農組織のさらなる育成が求められています。
 - ・安全で安心できる農産物の生産拡大に向けた生産者の育成が急がれます。

■新発田市産農産物流通の状況

- ・産地直売の状況をみると、小売店でのインショップ^{*}販売額は66,263千円（平成20年）とここ数年伸びていますが、直売所販売額は77,216千円（平成20年）と伸び悩んでいます。
- ・市内小売店等で新発田市産農産物をよく見かける市民の割合は33.4%（平成20年度）で、その品目はイチゴ（越後姫）、アスパラガス、長ネギがあげられます。
- ・新発田市産農産物を意識して購入している保護者は30.7%（平成20年度）です。
- ・消費者が地場産農産物を購入するために求めることとして、小売店等での品揃えや取扱量の増加、旬の農産物の情報提供、地場産等の分かりやすい表示の工夫があげられています。
- ・食品関連産業における新発田市産農産物の活用実態については、十分に把握できていない状況です。
- ・市内学校給食で使用している新発田市産農産物の割合は38.4%（平成20年度）です。

- 課題**
- ・消費者のニーズに対して、新発田市産農産物の販売場所、取扱量や新発田市産と分かる表示等がまだまだ充分ではありません。
 - ・食品関連産業における地場産農産物の活用実態等を把握して、その結果に基づく地場産農産物の活用促進が求められます。

取組の方向性

■「食の循環」で生み出された農産物及び農産加工品の生産と販路の拡大

- ① 堆肥を活用した土づくりと、農薬や化学肥料の使用量を減らした農産物の生産を奨励し、「食の循環」で生み出された新発田ならではの農産物のブランド確立をめざします。
- ② 多様な販売チャネル^{*}を活用して、販路の拡大を進めます。市内流通では、直売所のネットワーク化や小売店のインショップを中心とした生産者の顔が見える販売方法により販路を拡大するとともに、学校給食等での使用拡大の仕組みづくりを進めます。また、生産者と食品関連産業が連携する仕組みをつくりまします。

市民、事業者、市の役割

■条例による指針

【市民】

農林水産業及び食に関連する産業を活性化するため、地産地消に努めましょう。

【事業者】

食の循環によるまちづくりを理解し、地域社会に根ざした事業の推進及び発展に努めましょう。

【市】

食料供給産業を核とした産業の発展のため、以下の取組を進めます。

- ・消費者を意識した地消地産の推進及び安全で美味しい食を安定供給する農林水産業の振興に関すること。
- ・農林水産業及び食に関連する産業との連携の推進、多様で付加価値の高い食料供給産業の振興に関すること。
- ・食の循環及び食に関する調査、研究、開発等に関すること。

■取組推進に向けた役割

| めざす姿 | 市民 | 事業者 | 市 |
|--|---|--|--|
| 栽培・収穫 ① 消費者が求める安全・安心な農産物の生産拡大 ② 意欲ある担い手の確保・育成 | | <ul style="list-style-type: none"> ● 生産者は、食の循環を意識して安全で安心できる農産物の生産に努めます。 ● JAは、生産者の確保と育成に努めます。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 食の循環を意識した安全で安心な農産物を生産する生産者の確保と育成を支援します。 |
| 加工 ① 地場産農産物を利用した農産加工品の生産拡大 ② 地場産農産物を利用したメニューや農産加工品の開発 | | <ul style="list-style-type: none"> ● 食品加工産業、中食産業[*]、外食産業[*]は、なるべく地場産農産物を活用し、その情報の発信に努めます。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 生産者と食品加工産業、外食産業等との連携を支援します。 ● 地場産農産物を活用した新メニューや新商品開発等を支援します。 |
| 販売・購入 ① 地場産農産物や農産加工品の販路拡大 | <ul style="list-style-type: none"> ● 地場産農産物や農産加工品の利用に努めます。 ● 給食の献立を参考に地場産農産物の利用に努めます。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 直売所と小売店等は、地場産農産物の取扱い量の拡大と分かりやすい表示、情報発信に努めます。 ● 生産者は、給食調理現場の実態を踏まえ、計画的な生産に努めます。 ● JAは、学校給食等の計画的な供給体制づくりや生産者の確保と育成に努めます。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 地場産農産物等の情報を発信します。 ● 生産者と小売店等が連携する仕組みづくりを推進します。 ● 直売所での生産者の顔が見える販売の仕組みを支援します。 ● 学校給食等で地場産農産物を使用拡大するため市統一納入ルート[*]と各調理場直接納入ルート[*]の2ルートの確立をめざします。 |



【基本的施策2：健康及び生きがいの増進】



心身ともに健康で生きがいを持てる質の高い生活を確保します。

健康な心身は、毎日の食事により育まれます。市民一人ひとりが命と健康を守る食の大切さや、食べ物が生産される過程を理解し、地産地消を心掛けながら望ましい生活習慣を身に付けることで、健康で自分らしく彩りある暮らしをめざします。

現状の概要と課題

■健康の実態

- 健康水準の指標となる総死亡の年齢調整死亡率*は全国並みに推移しており、市民の健康状態は平均レベルにあると言えます。
- 生活習慣病（糖尿病、高血圧症、脂質代謝異常症等）を起因とする脳血管疾患の年齢調整死亡率は全国と比較して依然高い状況にあります。
- 自分自身が健康であると思う市民の割合は66.6%（平成20年度）であり、県と比較して低い状況にあります。
- 健康のために何か心掛けたり取り組んだりしている市民の割合は78.0%（平成20年度）です。
- 12歳児一人平均むし歯数はこれまで県平均より高く推移してきましたが、平成19年には、0.89本と県平均を下回りました。

課題 ・市民一人ひとりが健康に対する意識を高め、食を通じた主体的な健康づくりに取り組むことが出来るよう、社会全体で支援する仕組みづくりと体制整備が必要です。

■食生活の実態

- 食べ物の好き嫌いが無い小学6年生は13.3%です。
- 主食*・主菜*・副菜*が揃った「朝食」を週5回以上食べている小学6年生は42.7%、中学3年生は37.2%、保護者は27.1%（平成20年度）となっています。
- 主食・主菜・副菜が揃った「夕食」を週5回以上食べている小学6年生は67.3%、中学3年生は63.3%、保護者は61.8%（平成20年度）と「朝食」より高い割合となっています。
- 朝食を毎日食べている小学6年生は87.1%、中学3年生は86.2%、保護者は76.2%（平成20年度）であり、保護者では全国レベルよりも低い状況となっています。
- 朝食を食べない理由としては、食べる時間がないから、食欲がないから等、全国と同様の傾向となっています。

課題 ・子どもの頃から望ましい食習慣を身に付けられるよう、生涯にわたる一貫した食育を進めることが必要です。

■地産地消の実態

- 「地産地消」という言葉の意味を知っている保護者の割合は54.5%（平成20年度）と県の73.5%（平成20年度）より低い状況です。
- 新発田市で生産されている農産物を知っている小学6年生は64.3%、中学3年生は76.4%、保護者は93.7%（平成20年度）となっています。
- 実際に家で新発田市産の食物をいつも食べている小学6年生は22.0%、中学3年生は22.2%、保護者は32.1%（平成20年度）となっています。

課題 ・地産地消に関する積極的な情報提供が必要です。



具体的取組の方向性

■「食の循環」をテーマとした生涯にわたる食育の推進

- 健康な心身を育むために必要な食の大切さ等についての情報を提供します。
- 旬の新鮮な地場産農産物の使用を心掛け、主食・主菜・副菜が揃ったバランスの良い食生活と規則正しい生活リズムを身に付けるための情報や学習機会を提供します。
- 家庭、事業者、地域等の場を中心に、幼稚園・保育園、学校等との連携を図りながら「食の循環」をテーマに一貫した食育を進めます。

市民、事業者、市の役割

■条例による指針

【市民】

食の大切さを理解し、地産地消を心掛け、望ましい生活習慣の確立及び定着に努めましょう。

【事業者】

健康で生きがいを持てる社会の実現に貢献するように努めましょう。

【市】

- 市民の心身ともに健康で生きがいのある質の高い生活を確保するため、以下の取組を進めます。
- 地産地消の奨励、生涯各期にわたる食育の推進による市民の心身の健康及び生きがいの増進に関すること。
 - 食と健康に関する啓発、学習機会の提供等による市民の望ましい生活習慣の確立及び定着に関すること。
 - 食と健康に関する調査研究に関すること。

■取組推進に向けた役割

| めざす姿 | 市民 | 事業者 | 市 |
|---------------------------------|--|---|--|
| 調理 ①栄養バランスの良い献立・料理の修得 | <ul style="list-style-type: none"> 地場産農産物の使用を心掛け、主食・主菜・副菜が揃った日本型食生活に努めます。 自分に適した量や質等の食事内容を理解し、これを実践します。 | <ul style="list-style-type: none"> 中食産業と外食産業は、地場産農産物を使用したヘルシーなメニューの提供と栄養成分の表示等の情報提供に努めます。 食生活改善推進委員*は、各地域において食生活改善に関する知識や技術を提供します。 | <ul style="list-style-type: none"> 地場産農産物の活用と、バランスの良い食生活のための情報の提供と学習機会を充実します。 食生活改善推進委員の活動を支援します。 |
| 食事 ①規則正しい生活リズムの定着 | <ul style="list-style-type: none"> 食と健康に関する情報に関心を示し、講習会等の学習機会に参加するように努めます。 毎日の生活リズムを見直し、一日3回の食事をきちんと食べます。 歯みがきの習慣を身に付けます。 | <ul style="list-style-type: none"> 食と健康に関する情報の提供に努めます。 医師会は、食と健康に関する情報の提供に努めます。 歯科医師会は、食と健康に関する情報の提供に努めます。 地区保健自治会*は、各地域において食と健康に関する情報の提供と学習機会の充実に努めます。 食生活改善推進委員は、食に関する正しい情報の提供と知識を普及します。 | <ul style="list-style-type: none"> 食と健康や望ましい食習慣確立に関する学習機会と情報の提供を充実します。 事業者の食と健康に関する取組を支援します。 医師会が行う食と健康に関する取組を支援します。 歯科医師会が行う食と健康に関する取組を支援します。 地区保健自治会の食と健康に関する取組を支援します。 食生活改善推進委員の人材確保と育成を行います。 |

【基本的施策3：教育及び伝承】



自立して生きていくために必要な力を身に付けた新発田の将来を担う人材を育成します。

食文化を大切にしたい潤いある食生活を通じて、豊かな人間性と生きる力を身に付けた新発田の将来を担う人材を育成します。

現状の概要と課題

■料理の実態

- ・食事のお手伝い（買い物、料理、配膳、片付け等）を毎日している小学6年生は26.9%です。
- ・食事のお手伝いをしたり、自分で料理を作ることが楽しい小学6年生は80.4%、自分で料理を作ることが楽しい中学3年生は71.8%、保護者では65.9%です。
- ・週1回以上子どもと一緒に料理を作る機会がある小学6年生保護者は14.5%、中学3年生保護者は13.4%です。

課題 ・料理の楽しさを伝えていく機会を増やすことが必要です。

■食事の実態

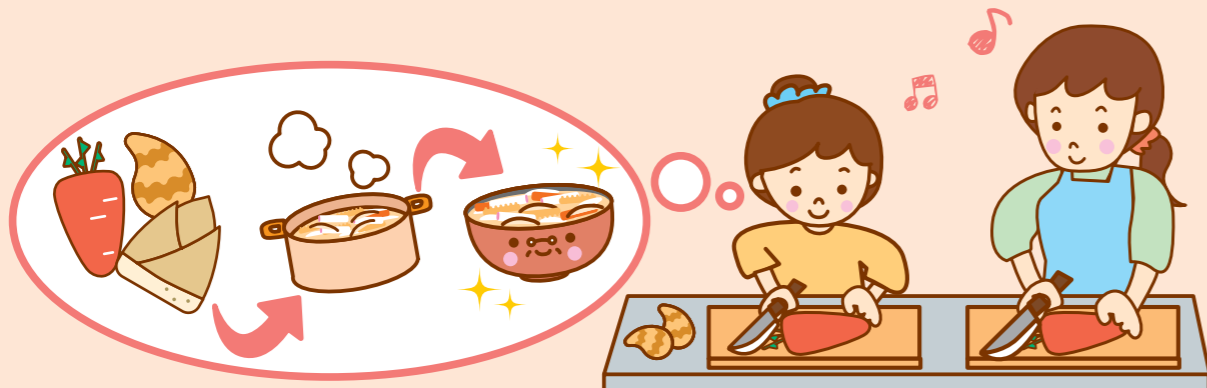
- ・一週間に5日以上、家族と一緒に夕食を食べている小学6年生は79.4%、中学3年生は68.6%（平成20年度）です。
- ・いつも食事を楽しんでいる小学6年生は46.7%、中学3年生は34.8%、保護者は55.8%（平成20年度）と必ずしも食事を楽しみと感じていない状況にあります。
- ・家で食事をするときいつも「いただきます」や「ごちそうさま」の挨拶をしている小学6年生は66.3%、中学3年生は48.1%とほぼ国並みですが、保護者は41.5%と国より低い状況です。
- ・箸を正しく持てる小学6年生は72.3%です。

課題 ・家族と一緒に食卓を囲み、楽しく食事をとりながら食の作法を身に付けるなど、豊かな食生活の定着を図るために、子ども世代とその保護者を重点対象とした食育の推進が必要です。

■伝承料理等の食文化継承の実態

- ・小煮物（のっぺ）を一人で作ることができる中学3年生は12.9%、保護者52.4%（平成20年度）です。
- ・市の祭り、民謡、茶道等の伝統文化に誇りを感じている市民の割合は67.9%（平成20年度）です。

課題 ・地域や家庭において伝承料理をはじめとした食文化を次世代に継承することが必要です。



取組の方向性

■豊かな食生活の形成と食文化の継承

- ①豊かな人間性を育むために必要な食に関する情報を提供します。
- ②新発田の食文化を理解し、食の礼儀作法を身に付けるための継続的な情報の提供、知識や技術を習得する機会を提供します。
- ③幼稚園・保育園と小・中学校を中心に、「食の循環」の一連の流れに沿った食育を、家庭、事業者、地域等の連携により進めます。

市民、事業者、市の役割

■条例による指針

【市民】

家庭及び地域において、食に関する作法及び礼節、新発田の伝承料理等の食文化を継承するように努めましょう。

【事業者】

豊かな人間性が育まれる地域社会づくりに貢献するように努めましょう。

【市】

自立して生きていくために必要な力を身に付けた新発田の将来を担う人材を育成するため、以下の取組を進めます。

- ・幼稚園、保育園、学校及びその他の機関における、子どもの成長に応じた食育の推進及び自立して生きていくために必要な力の育成に関すること。
- ・家庭及び地域における、食育の推進、食に関する作法及び礼節、新発田の伝承料理等の食文化を継承するための交流機会等の提供に関すること。
- ・食に関する幅広い情報及び学習機会の提供に関すること。

■取組推進に向けた役割

| めざす姿 | 市民 | 事業者 | 市 |
|----------------------------|--|--|---|
| 調理 ②伝承料理等の食文化の継承 | <ul style="list-style-type: none"> ●新発田の食文化に関心を示し、それを継承するよう努めます。 ●地域で行われる食文化継承の取組に参加するように努めます。 | <ul style="list-style-type: none"> ●食文化に関する情報の提供に努めます。 ●地域の特性を活かした食文化継承の取組に努めます。 ●食生活改善推進委員は、伝承料理等の食文化を継承するための情報の提供や知識の普及を行います。 | <ul style="list-style-type: none"> ●食の大切さに関する幅広い情報の提供と学習機会を充実します。 ●伝承料理等の食文化に関する情報の提供と学習機会等を充実します。 ●幼稚園・保育園、小・中学校において食の循環に沿った野菜栽培や料理体験等の食育を推進します。 ●地域で行われる食文化継承の取組を支援します。 |
| 食事 ②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立 | <ul style="list-style-type: none"> ●食に関する情報に関心を示し、学習機会に参加するよう努めます。 ●家族等と一緒に食事をする機会をつくるように努めます。 ●料理に親しむように努めます。 ●食事前後の挨拶や正しい箸の持ち方等を身に付けて、正しい食の礼儀作法で食事をするよう努めます。 | <ul style="list-style-type: none"> ●豊かな食生活の形成に貢献するように努めます。 ●食生活改善推進委員は、礼儀作法や豊かな食生活を形成するための情報の提供や知識・技術の普及を行います。 | <ul style="list-style-type: none"> ●食の礼儀作法や豊かな食生活を形成するための情報の提供と学習機会等を充実します。 ●幼稚園・保育園、小・中学校において食の循環に沿った食事や残渣処理等の食育を推進します。 ●地域で行われる食の礼儀作法や豊かな食生活を形成するための取組を支援します。 |

【基本的施策4：環境の保全】



有機資源の循環により自然環境と農地を保全します。

食の循環の意義を理解して、生ごみ等の減量化や分別に努めるとともに、生ごみ等の有機資源を再利用し、土壌に還元することで有機資源の循環を築き、自然環境と農地を保全します。

現状の概要と課題

■食の循環の理解と「もったいない」意識の実態

- ・土づくりから始まる「食の循環」についてイメージすることができる市民の割合は66.5%（平成20年度）です。また、食が「循環」することを知っている中学3年生は67.3%、保護者は87.0%（平成20年度）です。
- ・食物を生産し続けるためには、自然環境を守ることが大切だと思っている小学6年生は76.1%、中学3年生は66.2%、保護者は71.8%（平成20年度）です。
- ・食物を残すことが「もったいない」と思っている小学6年生は53.6%、中学3年生は52.1%、「もったいない」という意識を子どもにもたせるように話している保護者は82.0%（平成20年度）です。
- ・自然の恵みを無駄にしないように食べ残しを減らす努力を必ずしている小学6年生は30.9%、中学3年生は34.3%、保護者は33.0%（平成20年度）です。

課題 ・食の循環の意義や食物を大切にすることを学ぶ機会や、情報提供を充実することが必要です。

■堆肥づくりと土づくりの実態

- ・給食の食べ残しが肥料としてリサイクルできていることを知っている小学6年生は68.5%（平成20年度）です。
- ・家庭において生ごみを分別して堆肥づくりにまわしているのは、小学6年生で26.5%、中学3年生で28.3%、保護者で23.0%（平成20年度）です。
- ・有機資源センターへの家畜ふん搬入量は10,055t、生ごみは785tで、生ごみの搬入内訳としては、学校給食から42t、家庭生ごみを地域で回収したものが165t、食品産業から578tという状況です。また、これを原料として生産される特殊肥料^{*}生産量は4,494t、生ごみ特殊肥料^{*}生産量は279t（平成20年）という状況です。
- ・特殊肥料の水田散布量は4,951t、畑地散布量は819tです。また水田散布面積は610ha（平成20年）という状況です。
- ・家庭用生ごみ処理機器購入補助^{*}の過去5年間の累計申請件数は1,387件（平成16年度から平成20年度）となっています。

課題 ・家庭における生ごみの堆肥化について、一層の情報提供や活動に対する支援が必要です。
・有機資源センターの積極的な活用が求められます。

取組の方向性

■「食の循環」を意識したごみの減量化と分別の徹底、良質な土づくり

- ①「もったいない」を意識して、食料の買い過ぎや食べ残しを減らす等日常的にごみを出さない行動と、生ごみ分別の徹底によるごみの減量化を進めます。
- ②生ごみや家畜ふん等の有機資源を原料に、堆肥生産量を増やし、これを活用した良質な土づくりを進めます。

市民、事業者、市の役割

■条例による指針

【市民】

食の循環を理解し、生ごみ分別及びその堆肥化等環境に配慮した行動を実践するように努めましょう。

【事業者】

食の循環を理解し、環境に配慮した事業活動を展開するように努めましょう。

【市】

有機資源の循環による環境の保全を図るため、以下の取組を進めます。

- ・有機資源の再利用による資源循環の促進に関すること。
- ・環境に配慮した農業の推進による自然環境及び農地の保全に関すること。
- ・市民及び事業者に対する環境に配慮した行動促進のための啓発に関すること。

■取組推進に向けた役割

| めざす姿 | 市民 | 事業者 | 市 |
|---|---|---|--|
| 残渣処理 ①有機資源再利用の理解促進 ②ごみの分別・減量化促進 | <ul style="list-style-type: none"> ●食と環境の関わりを学ぶ機会に参加します。 ●「もったいない」を意識して、好き嫌いなく残さず食べるように努めます。 ●食材の買い過ぎや料理の作り過ぎをしないように努めます。 ●生ごみの分別に努めます。 ●地域における生ごみ分別の取組に参加します。 | <ul style="list-style-type: none"> ●「もったいない」を意識し、生ごみを出さない取組に努めます。 ●外食産業は、食べ残しを減らす取組に努めます。 ●生ごみの分別に努めます。 ●食と環境保全に関わる団体[*]等は、生ごみ分別の意識啓発や指導に努めます。 | <ul style="list-style-type: none"> ●食と環境の関わりを学ぶ機会を充実します。 ●「もったいない」の意識啓発やごみ減量化の情報を提供します。 ●外食産業における、生ごみ減量化の仕組みをつくります。 ●生ごみ分別の啓発と学習機会を充実します。 ●食と環境保全に関わる団体等の活動を支援します。 ●地域で行う生ごみ分別の取組を支援します。 |
| 肥料づくり・土づくり ①消費者の肥料づくり・土づくりの理解促進 ②有機廃棄物の堆肥化推進 ③堆肥利用による土づくり推進 | <ul style="list-style-type: none"> ●分別した生ごみの堆肥化に努めます。 ●堆肥を使った土づくりに関心をもつように努めます。 | <ul style="list-style-type: none"> ●畜産農家は、家畜ふんを有機資源センターへ搬入するように努めます。 ●食関連事業者は、生産または加工段階で生じた食品残渣を有機資源センターへ搬入するように努めます。 ●生産者は、環境に配慮し、堆肥を活用した土づくりに努めます。 | <ul style="list-style-type: none"> ●生ごみの堆肥化に関する学習機会を充実します。 ●家庭での生ごみ堆肥化を支援します。 ●有機資源センターは、原料となる家畜ふんと生ごみを計画的に確保し、堆肥を生産します。 ●生産者の土づくりの取組を支援します。 |

【基本的施策5：観光及び交流】



もてなしの心で交流し、誇りをもって新発田の魅力を発信することで観光を振興します。

市内外からの来訪者と、もてなしの心で交流を深め、「食の循環のまち新発田」の魅力を継続的に発信することで観光の振興をめざします。

現状の概要と課題

■食と観光の実態

- ・月岡温泉や城下町等の恵まれた観光資源を有するものの、現状としては「新発田のイメージ」と打ち出せる特徴がないのが実情です。
- ・年間観光入込総数はここ数年約270万人前後で推移しています。
- ・受け入れ体制に満足した観光客の割合は60.0% (平成20年) です。
- ・「ふるさとしばた『食』と『職』のおまつり」や「城下町しばた全国雑煮合戦」等の「食」をテーマとしたイベントを、通年で開催してきたことで市民に定着しつつあります。
- ・農村との身近なふれあいを通じて、農村と都市との交流活動や、市民の生涯学習活動の拠点施設として整備した「米倉有機の里交流センター」におけるイベント開催数は23回、参加人数は621人(平成20年度)です。

- 課題**
- ・「食」をテーマとしたイベントを充実することが必要です。
 - ・農村と都市とのさらなる交流活動の充実が必要とされています。

■情報の発信

- ・新発田駅前観光案内所来訪者数は、10,040件 (平成20年度) となっています。
- ・市ホームページのアクセス数について、産業・観光・文化関連件数は23,183件、食の循環によるまちづくり関連件数は13,522件 (平成20年度) となっています。
- ・食の循環によるまちづくりに取り組んでいることを知っている市民の割合は63.7% (平成20年度) です。

- 課題**
- 「食の循環のまち新発田」のさらなる情報発信が必要です。



取組の方向性

■「食の循環のまち新発田」の情報発信と交流促進

- ①機会をとらえ、様々な媒体を活用して、「食の循環のまち新発田」を分かりやすく充実した内容で情報発信します。また、情報発信の拠点については、既存の施設を活用し、整備を進めます。
- ②「食」をテーマとしたイベントや体験機会の開催にあわせて飲食店や食品小売店とのさらなる連携を強化し、イベントの内容を拡充します。
- ③「食の循環のまち新発田」に共感する人々による支援制度づくり等を進めます。

市民、事業者、市の役割

■条例による指針

【市民】

食の循環の活用により新発田の魅力に気づき、誇りを持って来訪者との交流に努めましょう。

【事業者】

食の循環の活用により魅力ある地域社会づくり、市内や市以外の地域の人々との交流の促進に貢献するように努めましょう。

【市】

にぎわいを創出し、観光の振興を図るため、以下の取組を進めます。

- ・食の循環の活用により、観光資源の価値を高め、その魅力を的確に伝えるための積極的な情報発信に関すること。
- ・観光資源の活用による市内や市以外の地域の人々との交流促進に関すること。



■取組推進に向けた役割

| めざす姿 | 市民 | 事業者 | 市 |
|--|---|---|---|
| 食の循環を活用 ①「食の循環のまち新発田」の魅力向上 ②「食の循環のまち新発田」の理解促進 | <ul style="list-style-type: none"> ●「食の循環」で生み出された新発田の食の美味しさを伝えるように努めます。 ●「食の循環のまち新発田」の魅力を伝えるように努めます。 ●来訪者に、もてなしの心で接するように努めます。 ●食をテーマとしたイベント等を交流の場と考え、参加するように努めます。 | <ul style="list-style-type: none"> ●観光産業等は、地場産農産物を活用したメニューの提供と情報発信に努めます。 ●観光産業等は、食をテーマとした交流イベントの開催に努めます。 ●来訪者に、もてなしの心で対応するように努めます。 | <ul style="list-style-type: none"> ●「食の循環」で生み出された新発田の食と「食の循環のまち新発田」の魅力を情報発信します。 ●観光産業等と生産者などが連携する仕組みをつくりまします。 ●既存施設を活用して、情報発信拠点の整備と情報のネットワークを構築します。 ●食をテーマとしたイベント等を支援します。 ●大都市圏向けの地場産農産物のPRイベントやキャンペーンをコーディネートします。 |

5 基本的施策の目標値



5つの基本的施策別に、「食の循環」の各段階のめざす姿に対する達成度を評価するため、以下のとおり目標値を設定しました。

なお、現状値については、基礎データ（後頁）に掲げる直近年の数値としています。

1) 産業の発展

| めざす姿 大項目 | 成果指標 | 現状値 | 目標値 (H27) |
|---------------------------------|-----------------------------------|--------|--------------|
| 栽培・収穫 消費者を意識した安全・安心な農産物の生産促進 | 生産履歴を記帳して生産出荷している主な青果物の出荷額 | 725百万円 | 935百万円 |
| | 特別栽培米栽培面積の割合 | 20.0% | 56.6% |
| | 県の特別栽培農産物認証制度の野菜栽培総面積 | 2.4ha | 4.8ha |
| | エコファーマー認定者数 | 246人 | 580人 |
| | 認定農業者の目標所得水準（年間所得4百万円）に到達した経営体数 | 140経営体 | 210経営体 |
| 加工 地場産農産物を使用した新たな農産加工品の開発促進 | 食品加工業者における市内産農産物使用割合 | 現状値なし | ※H22年度設定 |
| | 地場産農産物を使用している中食産業、外食産業の店舗割合 | 現状値なし | ※H22年度設定 |
| 販売・購入 地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大 | 産地直売販売額（直売所及びインショップ） | 143百万円 | 184百万円 |
| | 市内小売店等で買い物をする際、市内産農産物をよく見かける市民の割合 | 33.4% | 90.0% |
| | 学校給食における新発田市産農産物の使用割合 | 38.4% | 42.6% |

2) 健康及び生きがいの増進

| めざす姿 大項目 | 成果指標 | 現状値 | 目標値 (H27) |
|---------------------------|-----------------------------------|-------|--------------|
| 調理 食文化の継承と年代に応じた料理の修得 | 食事バランスガイド*の認知度 | 現状値なし | ※H21年度設定 |
| 食事 食への感謝と望ましい食習慣の確立・定着 | 主食・主菜・副菜の揃った「夕食」を週5回以上食べている保護者の割合 | 61.8% | 68.8% |
| | 健康のために何か心掛けたり取り組んだりしている市民の割合 | 78.0% | 92.0% |
| | 毎日朝食を食べている小学6年生の割合 | 87.1% | 100% |
| | 毎日朝食を食べている保護者の割合 | 76.2% | 85.0% |
| | 12歳児一人平均むし歯本数 | 0.89本 | 0.7本 |

3) 教育及び伝承

| めざす姿 大項目 | 成果指標 | 現状値 | 目標値 (H27) |
|---------------------------|---------------------------------|-------|--------------|
| 調理 食文化の継承と年代に応じた料理の修得 | 新発田市の祭り、茶道などの伝統文化に誇りを感じている市民の割合 | 67.9% | 79.0% |
| | 小煮物（のっぺ）を一人で作れる中学3年生の割合 | 12.9% | 33.9% |
| | 自分で料理をすることを楽しんでいる保護者の割合 | 65.9% | 72.9% |
| 食事 食への感謝と望ましい食習慣の確立・定着 | 正しく箸が持てる小学6年生の割合 | 72.3% | 86.3% |
| | 家で食事をする際いつも挨拶をする中学3年生の割合 | 48.1% | 62.1% |
| | 食事がいつも楽しいと思う小学6年生の割合 | 46.7% | 60.7% |
| | 毎日大人と食事（夕食）をしている小学6年生の割合 | 66.7% | 73.7% |

4) 環境の保全

| めざす姿 大項目 | 成果指標 | 現状値 | 目標値 (H27) |
|------------------------------|---------------------------------|---------|--------------|
| 残渣処理 食の循環の浸透とごみの分別の徹底 | 土づくりから始まる「食の循環」についてイメージできる市民の割合 | 66.5% | 75.6% |
| | 食が循環することを知っている中学3年生の割合 | 67.3% | 81.3% |
| | 食物を残すことがとても「もったいない」と思う中学3年生の割合 | 52.1% | 66.1% |
| | 食べ残しを減らす努力をしている保護者の割合 | 33.0% | 40.0% |
| | 生ごみを分別して堆肥づくりにまわしている保護者の割合 | 23.0% | 30.0% |
| | 有機資源センターへの生ごみ搬入量 | 785t | 1,200t |
| 肥料づくり・土づくり 堆肥を活用した土づくりの推進 | 有機資源センターへの畜ふん搬入量 | 10,055t | 14,500t |
| | 有機資源センターでの特殊肥料・生ごみ特殊肥料生産量 | 4,773t | 7,100t |
| | 有機資源センターの特殊肥料水田散布面積 | 610ha | 1,100ha |

5) 観光及び交流

| めざす姿 大項目 | 成果指標 | 現状値 | 目標値 (H27) |
|-----------------|-----------------------------------|---------|--------------|
| 「食の循環のまち新発田」の定着 | 観光入込客数（総数） | 2,740千人 | 3,143千人 |
| | 観光入込客数（月岡温泉） | 582千人 | 600千人 |
| | 「食」をテーマとしたイベントの開催回数 | 7回 | 7回 |
| | 「食」をテーマとしたイベントの来場者数 | 51,209人 | 53,000人 |
| | 新発田駅前観光案内所来訪者数 | 10,040人 | 11,700人 |
| | 市ホームページ産業・観光関連アクセス件数 | 23,183件 | 24,300件 |
| | 市ホームページ食の循環によるまちづくり関連アクセス件数 | 13,522件 | 24,300件 |
| | 食の循環によるまちづくりに取り組んでいることを知っている市民の割合 | 63.7% | 77.7% |





第4章 具体的な取組の展開

- 1 「食の循環」の各段階における取組関連図
- 2 「食の循環」の各段階における行動計画一覧表

第4章 具体的な取組の展開

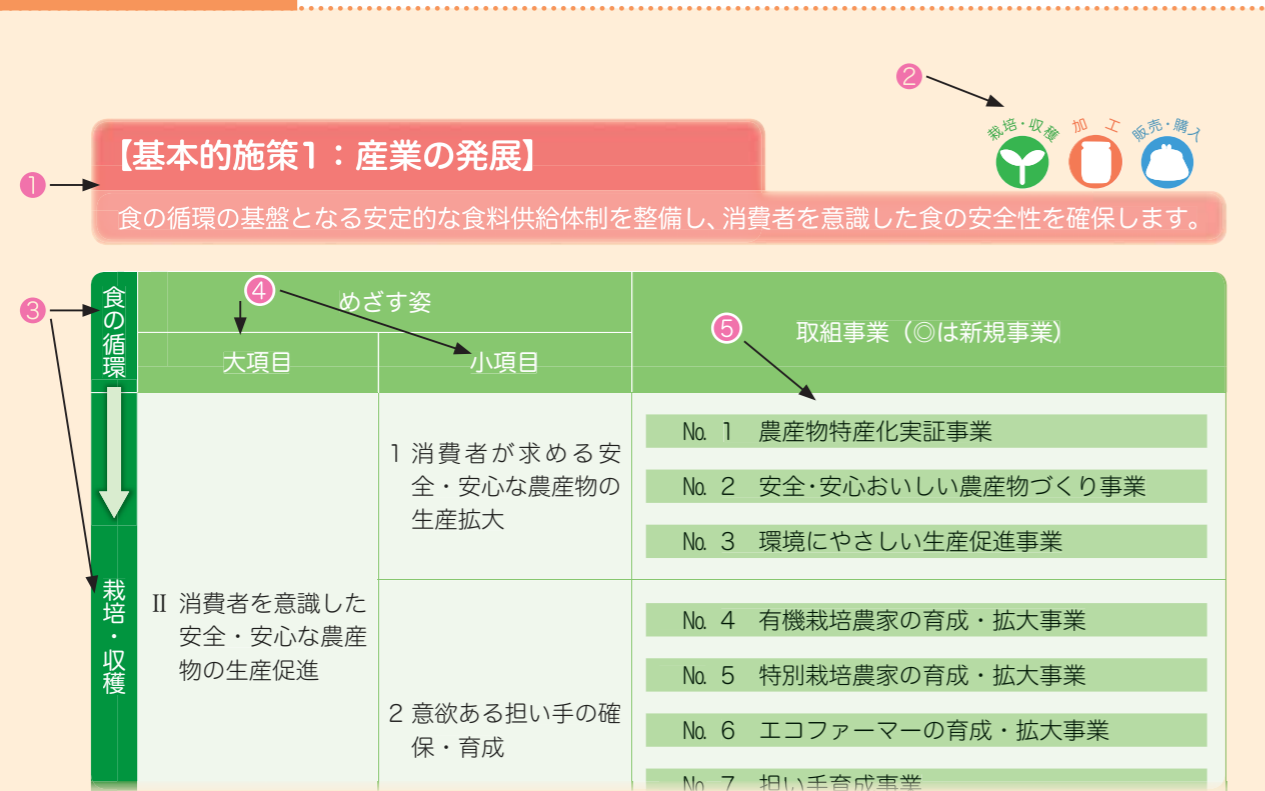
この章では、第3章の食の循環によるまちづくり取組の方向性で示された内容に基づき、具体的に推進していく事業を取組関連図及び行動計画一覧表に掲げています。

なお、行動計画一覧表では、各事業における活動指標の現状値と方向性（平成27年度）を掲げ、「食の循環によるまちづくり」を推進していくこととしています。

1「食の循環」の各段階における取組関連図

取組関連図の見方を以下に示しています。

取組関連図の見方



各項目の説明

- ① 5つの基本的施策を表す。
- ② } ①の基本的施策と関わりのある「食の循環」の各段階を表す。
- ③ }
- ④ 「食の循環」の各段階に対応するめざす姿（大項目・小項目）を表す。
- ⑤ 「食の循環」の各段階において取り組む事業を表す。◎印は、新規に取り組む事業を表す。

【基本的施策1：産業の発展】



食の循環の基盤となる安定的な食料供給体制を整備し、消費者を意識した食の安全性を確保します。

| 食の循環 | めざす姿 | | 取組事業（◎は新規事業） |
|-------|------------------------------|----------------------------|--|
| | 大項目 | 小項目 | |
| 栽培・収穫 | II 消費者を意識した安全・安心な農産物の生産促進 | 1 消費者が求める安全・安心な農産物の生産拡大 | No. 1 農産物特産化実証事業 No. 2 安全・安心おいしい農産物づくり事業 No. 3 環境にやさしい生産促進事業 |
| | | 2 意欲ある担い手の確保・育成 | No. 4 有機栽培農家の育成・拡大事業 No. 5 特別栽培農家の育成・拡大事業 No. 6 エコファーマーの育成・拡大事業 No. 7 担い手育成事業 No. 8 女性農業者担い手育成事業 |
| 加工 | III 地場産農産物を使用した新たな農産加工品の開発促進 | 1 地場産農産物を利用した農産加工品の生産拡大 | ◎No. 9 地場産農産物活用実態調査事業 ◎No.10 食品加工地場産農産物活用促進事業 No.11 規格外品農産物活用事業 |
| | | 2 地場産農産物を利用したメニューや農産加工品の開発 | No.12 新発田市食品加工技術研究会参画事業 No.13 地場産農産物活用支援事業 No.14 特産品開発事業 |
| 販売・購入 | IV 地場産農産物や加工品・特産品販路拡大 | 1 地場産農産物や農産加工品の販路拡大 | ◎No.15 食の循環農産物推奨事業 ◎No.16 食の循環推奨農産物販路拡大事業 ◎No.17 地場の厳選食材マッチング事業 ◎No.18 中食・外食産業マッチング事業 ◎No.19 元気な直売所事業 No.20 市内インショップ取組拡大事業 No.21 学校等給食生産者育成事業 No.22 学校等給食納入ルート確立事業 No.23 学校等給食連絡調整事業 No.24 学校給食地場産農産物需給計画事業 |

【基本的施策2：健康及び生きがいの増進】



心身ともに健康で生きがいがある質の高い生活を確保します。

| 食の循環 | めざす姿 | | 取組事業（◎は新規事業） |
|------------------------|----------------------|---------------------|---------------------|
| | 大項目 | 小項目 | |
| 調理 | V 食文化の継承と年代に応じた料理の修得 | 1 栄養バランスの良い献立・料理の修得 | No.25 親子料理教室事業 |
| | | | No.26 若者応援食講座事業 |
| | | | No.27 栄養教室開催事業 |
| | | | No.28 地区別栄養講習会開催事業 |
| | | | No.29 望ましい食生活応援事業 |
| | | | No.30 我が家の朝ごはんリレー事業 |
| | | | No.31 ヘルシーメニュー提供事業 |
| | | | No.32 保健医療福祉連携事業 |
| | | | No.33 地場産食材使用弁当配食事業 |
| | | | 食事 |
| No.35 すくすく教室事業 | | | |
| No.36 育児相談事業 | | | |
| No.37 乳幼児健診事業 | | | |
| No.38 歌って踊って食育事業 | | | |
| No.39 むし歯予防教室 | | | |
| No.40 小学校歯科保健推進事業 | | | |
| No.41 しばた食彩フェア開催事業 | | | |
| No.42 朝食・野菜モリモリ！食育の日事業 | | | |
| No.43 食と健康の普及啓発事業 | | | |
| No.44 食と健康の情報提供推進事業 | | | |
| No.45 健康づくりフェスティバル開催事業 | | | |
| No.46 新発田市保健自治会支援事業 | | | |
| No.47 食習慣改善指導事業 | | | |
| ◎No.48 市民健康栄養実態調査事業 | | | |
| No.49 地区健康教室・相談会事業 | | | |
| No.50 成人歯科健診教育事業 | | | |
| No.51 低栄養高齢者向け栄養指導事業 | | | |
| ◎No.52 食生活改善推進委員育成事業 | | | |

【基本的施策3：教育及び伝承】



自立して生きていくために必要な力を身に付けた新発田の将来を担う人材を育成します。

| 食の循環 | めざす姿 | | 取組事業（◎は新規事業） |
|------------------------|----------------------|----------------|--------------------------|
| | 大項目 | 小項目 | |
| 調理 | V 食文化の継承と年代に応じた料理の修得 | 2 伝承料理等の食文化の継承 | ◎No.53 園での育てる（栽培）事業 |
| | | | ◎No.54 園での作る（料理）事業 |
| | | | ◎No.55 食の循環キッズ・キッチン開催事業 |
| | | | No.56 学校での育てる（栽培）事業 |
| | | | No.57 学校での作る（料理）事業 |
| | | | ◎No.58 食の循環ジュニア・キッチン開催事業 |
| | | | ◎No.59 放課後児童クラブ食育推進事業 |
| | | | No.60 食の循環市民料理教室 |
| | | | No.61 食の循環シルバー料理教室 |
| | | | 食事 |
| ◎No.63 園での返す（リサイクル）事業 | | | |
| No.64 園家庭啓発教育事業 | | | |
| No.65 園給食試食交流会事業 | | | |
| ◎No.66 園食のサイクル指導者研修会事業 | | | |
| ◎No.67 園食育実態調査 | | | |
| No.68 学校での食べる事業 | | | |
| No.69 学校での返す（リサイクル）事業 | | | |
| No.70 学校食のサイクル指導者研修会事業 | | | |
| No.71 学校家庭啓発事業 | | | |
| ◎No.72 学校・家庭・地域連携事業 | | | |
| No.73 学校食育実態調査 | | | |
| No.74 学校給食試食交流会事業 | | | |
| No.75 通学合宿開催事業 | | | |
| ◎No.76 新発田の食文化伝承事業 | | | |

【基本的施策4：環境の保全】



有機資源の循環により自然環境と農地を保全します。

| 食の循環 | めざす姿 | | 取組事業（◎は新規事業） |
|-----------------|---|-----------------------|---|
| | 大項目 | 小項目 | |
| 残渣処理 | VII「食の循環」の浸透とごみの分別の徹底 | 1 有機資源再利用の理解促進 | ◎No.77 家庭堆肥づくり講習会開催事業 |
| | | 2 ごみの分別・減量化促進 | No.78 家庭生ごみ処理機器購入補助事業 ◎No.79 食の循環もったいない啓発事業 ◎No.80 食の循環もったいない推進事業 No.81 エコ・クッキング事業 |
| 肥料づくり・土づくり | I 堆肥を活用した土づくりの推進 | 1 消費者の肥料づくり・土づくりの理解促進 | No.82 堆肥理解促進事業 |
| | | 2 有機廃棄物の堆肥化推進 | No.83 家庭生ごみ堆肥化推進事業 |
| | | | ◎No.84 家庭生ごみ資源循環モデル事業 |
| | | | No.85 家畜ふん搬入啓発事業 |
| | | | ◎No.86 家畜ふん確保促進事業 |
| | | | No.87 学校給食のサイクル推進事業 |
| | | | No.88 特殊肥料生産事業 |
| | | | No.89 生ごみ特殊肥料生産事業 |
| | | | No.90 食品加工業者生ごみ搬入事業 |
| | | | No.91 旅館ホテル生ごみ搬入事業 |
| 3 堆肥利用による土づくり推進 | No.92 特殊肥料散布事業 No.93 生ごみ特殊肥料散布事業 No.94 環境にやさしい農業推進事業 No.95 良質な土づくり事業 | | |

【基本的施策5：観光及び交流】



もてなしの心で交流し、誇りをもって新発田の魅力を発信することで観光を振興します。

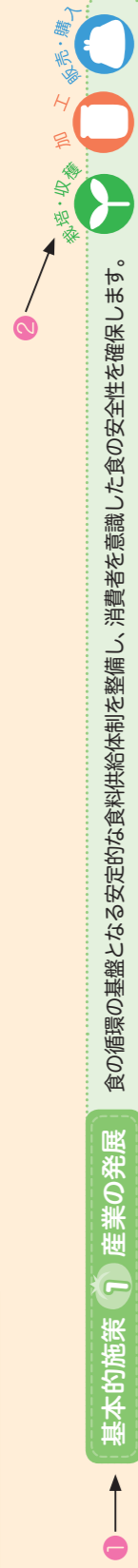
| 食の循環 | めざす姿 | | 取組事業（◎は新規事業） |
|------------------------|---|--|------------------------------|
| | 大項目 | 小項目 | |
| 食の循環を活用 | VIII「食の循環のまち新発田」の魅力向上 2「食の循環のまち新発田」の理解促進 | 1「食の循環のまち新発田」の魅力向上 2「食の循環のまち新発田」の理解促進 | No. 96 ふるさとしばた「食」と「職」のおまつり事業 |
| | | | No. 97 城下町しばた全国雑煮合戦事業 |
| | | | No. 98 紫雲寺・加治川「食の陣」 |
| | | | No. 99 健康づくり大学開催事業 |
| | | | No.100 大農業まつり事業 |
| | | | No.101 さかなまつり |
| | | | No.102 十二斎市開催事業 |
| | | | ◎No.103 食の循環体感観光ツアー事業 |
| | | | No.104 食の循環ぐるぐるツアー事業 |
| | | | No.105 地域交流センター事業 |
| | | | No.106 寺町たまり駅新発田の食発信事業 |
| | | | No.107 紫雲の郷館新発田の食発信事業 |
| | | | No.108 桜館新発田の食発信事業 |
| | | | No.109 サンワークしばたの食発信事業 |
| | | | No.110 中心市街地定期市開催事業 |
| | | | No.111 地場の厳選食材大都市圏PR事業 |
| | | | No.112 郷人会支援事業 |
| | | | ◎No.113 食の図書館事業 |
| No.114 米倉有機の里構想推進事業 | | | |
| ◎No.115 新発田の食文化啓発事業 | | | |
| ◎No.116 食の循環のまち情報発信事業 | | | |
| No.117 しばたリレートーク開催事業 | | | |
| ◎No.118 食の循環のまち新発田応援事業 | | | |



2 「食の循環」の各段階における行動計画一覧表

行動計画一覧表の見方を以下に示しています。

行動計画一覧表の見方



基本的施策 1 産業の発展

食の循環の基盤となる安定的な食料供給体制を整備し、消費者を意識した食の安全性を確保します。

- 食の循環 環：栽培・収穫
- めざす姿(大項目)：II 消費者を意識した安全・安心な農産物の生産促進

| めざす姿(小項目) | 事業No. | 事業名 ()は専務事業名 ()は専務事業 | 主管理 ()は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|---------------------------------|-------|--|----------------|--------------|---------------|---|--------------|--------------|--------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | | 指標 | 現状値 (H20) | 方向性 (H27) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 栽培・収穫1 消費者が求める安全・安心な農産物の生産拡大 | 1 | 農産物特産化実証事業 (新発田市農業研修センター参画事業) | 農林水産課 | JA | 新発田市農業研修センター | ⑥ 農業研修センターの試験圃場で、在来希少作物や新野菜の栽培実証を行う。 | ④ 栽培実証品目数 | 4件 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 2 | 安全・安心おいしい農産物づくり 事業 (元気でおいしい農産物づくり推進事業) | 農林水産課 | 新発田市農業研修センター | 生産者 | ⑥ 履歴を管理し、堆肥と微量要素(ミネラル)肥料の施用、減農薬、減化学肥料による栽培実証を行う。 | 11件 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

各項目の説明

- ① 5つの基本的施策を表す。
- ② ①の基本的施策と関わりのある「食の循環」の各段階を表す。
- ③ 「食の循環」の各段階及び、それに対応するめざす姿(大項目・小項目)を表す。
- ④ 実施事業の事業番号を表す。事業番号の下に「◎」印が記載されているものは新規事業を表す。
- ⑤ 実施する事業名を表し、()内は専務事業※名を表す。
- ⑥ 実施事業の主管理を表し、()内は関係課を表す。
- ⑦ 事業を実施する者や組織等を表す。
- ⑧ 実施者が対象とする者や組織等を表す。
- ⑨ 事業の方法や手段を表す。
- ⑩ 実施事業の成果を測るための指標項目を表す。
- ⑪ 活動指標に対する現状値を表す。()内は現状値の基準年度を表す。
- ⑫ 活動指標に対する方向性を「↑(増加、向上)」、「→(維持)」で表す。
- ⑬ 事業に取り組む年度を、「●」印で表す。なお、あくまでも計画上の予定であり、「財政計画」や「行政評価の結果」等との整合性を図りながら、単年度ローリング方式※により見直しを行う。

基本的施策 1 産業の発展

食の循環の基盤となる安定的な食料供給体制を整備し、消費者を意識した食の安全性を確保します。

- 食の循環 環：栽培・収穫
- めざす姿(大項目)：II 消費者を意識した安全・安心な農産物の生産促進

| めざす姿(小項目) | 事業No. | 事業名 ()は専務事業名 | 主管課 ()は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|---------------------------------|-------|--|----------------|------------------|---------------|---|---|-----------------------------|--------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | | 指標 | 現状値 (H20) | 方向性 (H27) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 栽培・収穫1 消費者が求める安全・安心な農産物の生産拡大 | 1 | 農産物特産化実証事業 (新発田市農業研修センター参画事業) | 農林水産課 | JA | 新発田市農業研修センター | ⑥ 農業研修センターの試験圃場で、在来希少作物や新野菜の栽培実証を行う。 | 栽培実証品目数 | 4件 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 2 | 安全・安心おいしい農産物づくり 事業 (元気でおいしい農産物づくり推進事業) | 農林水産課 | 新発田市農業研修センター | 生産者 | ⑥ 履歴を管理し、堆肥と微量要素(ミネラル)肥料の施用、減農薬、減化学肥料による栽培実証を行う。 | 栽培実証品目数 | 11件 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 3 | 環境にやさしい生産促進事業 (農地・水・環境保全向上対策支援参画事業) | 農林水産課 | 農林水産課 | 生産者 | ⑥ 地域の生産者がまとまり、5割以上の減農薬、減化学肥料で水稲栽培を行う営農活動に対して支援を行う。 | 特別栽培米栽培面積 | 1,446ha | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 4 | 有機栽培農家の育成・拡大事業 (元気でおいしい農産物づくり推進事業) | 農林水産課 | JA 農業生産者団体 | 生産者 | ⑥ 有機栽培技術の習得に必要な各種講習会や研修会を開催する。 | 有機栽培米(UAS)栽培面積 | 26ha | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 5 | 特別栽培農家の育成・拡大事業 (元気でおいしい農産物づくり推進事業) | 農林水産課 | JA 農業生産者団体 | 生産者 | ⑥ 減農薬、減化学肥料による栽培技術習得に必要な各種講習会や研修会を開催する。 | ①県認証特別栽培米栽培面積 ②県認証以外の特別栽培米栽培面積 ③県認証による野菜、果物栽培面積 | ①321ha ②1125ha ③2.4ha | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 栽培・収穫2 意欲ある担い手の確保・育成 | 6 | エコファーマーの育成・拡大事業 (元気でおいしい農産物づくり推進事業) | 農林水産課 | JA 農業生産者団体 | 生産者 | ⑥ エコファーマーを養成するための各種講習会や研修会を開催する。 | エコファーマー認定者数 | 246人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 7 | 担い手育成事業 (担い手育成支援事業) | 農林水産課 | 新発田市担い手育成総合支援協議会 | 生産者 | ⑥ 担い手を育成するため、相談窓口の設置や各種講習会、研修会を開催する。 | 認定農業者数 | 773人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 8 | 女性農業者担い手育成事業 (農業後継者及び女性農業者支援事業) | 農業委員会 | 女性農業者の会 | 女性農業者 | ⑥ 女性農業者を育成するため、情報交流会や講座開催等の活動を行う。 | 研修会等参加者数 | 116人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

■食の循環：加工
■めざす姿(大項目)：Ⅲ地場産農産物を使用した新たな農産加工品の開発促進

| めざす姿 (小項目) | 事業 No. | 事業名 ()は事務事業名 ()は関係課 | 主管課 ()は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|---------------------------------|-----------|--|------------------|----------------------------|--------------------------|---|------|--------------|--------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | | 指標 | 現状値 (H20) | 方向性 (H27) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 加工1 地場産農産物を利用した農産加工品の生産拡大 | 9 | 地場産農産物活用実態調査事業 (地場の農産物活用メニュー創造 事業) | 商工振興課 (農林水産課) | 商工振興課 | 飲食店 中食業者 食品加工業者 | 地場産農産物の活用状況を調査し、実態把握する。 | - | - | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 10 | 食品加工地場産農産物活用促進事業 (新発田市食料・農業振興協議会 運営事業) | 農林水産課 商工振興課 | 新発田市食料・ 農業振興協議会 | 生産者 食品加工業者 | 地場産農産物の活用促進のため、生産者と食品加工業者が連携できる仕組みをつくる。 | - | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 11 | 規格外品農産物活用事業 (新発田市食料・農業振興協議会 運営事業) | 農林水産課 | 新発田市食料・ 農業振興協議会 | 生産者 食品加工業者 | 地場産農産物のB級・規格外品を活用した農産加工品の製造を支援する。 | - | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 加工2 地場産農産物を利用したメニューや農産加工品の開発 | 12 | 新発田市食品加工技術研究会企画 事業 | 商工振興課 | 新発田市食品加 工技術研究会 商工会議所 | 生産者 JA 食品加工業者 | 地場産農産物活用による農産加工品の開発、調査 研究を行う。 | 4品目 | - | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 13 | 地場産農産物活用支援事業 (地場の農産物活用メニュー創造 事業) | 商工振興課 (農林水産課) | 商工振興課 | 飲食店 中食業者 食品加工業者 | 研究機関等の活用により、新メニューや加工品の 研究、開発を支援する。 | 3品目 | - | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 14 | 特産品開発事業 (新発田市食料・農業振興協議会 運営事業) | 農林水産課 | 新発田市食料・ 農業振興協議会 | 生産者 食品加工業者 旅館・ホテル等 | 農産加工品に結び付き農産物の掘り起こし調査、 食材提案会等を行う。 | 5品目 | - | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

■食の循環：販売
■めざす姿(大項目)：Ⅳ地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大

| めざす姿 (小項目) | 事業 No. | 事業名 ()は事務事業名 | 主管課 ()は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|----------------------------|------------------------------------|--|-----------------------------|--------------------------|---|--|--------------|--------------|--------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | | 指標 | 現状値 (H20) | 方向性 (H27) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 販売・購入 地場産農産物や農産加工品の販路拡大 | 15 | 食の循環農産物推奨事業 (新発田市食料・農業振興協議会 運営事業) | 農林水産課 | 新発田市食料・ 農業振興協議会 | 生産者 JA 食品関連企業 | 食の循環により生産された農産物や加工品を推奨 する仕組みをつくる。 | - | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 16 | 食の循環推奨農産物販路拡大事業 (新発田市食料・農業振興協議会 運営事業) | 農林水産課 | 新発田市食料・ 農業振興協議会 | 生産者 JA 食品関連企業 消費者 | 食の循環により生産された農産物や加工品の情報提供と 販売促進のための支援を行う。 | - | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 17 | 地場の厳選食材マッチング事業 (農畜産物加工品マッチング事業) | 商工振興課 (農林水産課) (観光振興課) | 商工会議所 | 食品加工業者 流通業者 | 地場産農産物を専門アドバイザーの活用を通じ、 新たな販路拡大に結び付ける。 | - | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 販売・購入 地場産農産物や農産加工品の販路拡大 | 18 | 中食・外食産業マッチング事業 (農畜産物加工品マッチング事業) | 商工振興課 (農林水産課) (観光振興課) | 商工会議所 | 中食業者 外食業者 | 地場産農産物をアドバイザーや商談会を通じ、新 たな販路拡大に結び付ける。 | - | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 19 | 元気な直売所事業 (新発田市食料・農業振興協議会 運営事業) | 農林水産課 | JA 新発田市食料・ 農業振興協議会 | 直売所 | 各直売所の特色を生かし、生産者の顔が見える販 売の仕組みづくりを支援する。 | 77,000 千円 | 77,000 千円 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 20 | 市内インショップ取組拡大事業 (新発田市食料・農業振興協議会 運営事業) | 農林水産課 | JA 新発田市食料・ 農業振興協議会 | 生産者 小売店 | 市内インショップにおける販売促進や開設に向け た働きかけを行う。 | 66,000 千円 | 66,000 千円 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 販売・購入 地場産農産物や農産加工品の販路拡大 | 21 | 学校等給食生産者育成事業 (新発田市食料・農業振興協議会 運営事業) | 農林水産課 (食育推進室) (こども課) | 新発田市食料・ 農業振興協議会 | 生産者 直売所 JA | 学校給食等に地場産農産物を供給する生産者や出 荷組織の掘り起こしと育成を行う。 | ①25人 ②3組織 | ①25人 ②3組織 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 22 | 学校等給食納入ルート確立事業 (学校給食地産地消導入事業) (新発田市食料・農業振興協議会運営事業) | 農林水産課 (食育推進室) (こども課) | 新発田市食料・ 農業振興協議会 | 生産者 JA 青果物業者 | 学校給食等に地場産農産物を供給する市統一納入 ルートと生産者直売ルートを確認するため、調整 会議を開催する。 | 3回 | 3回 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 23 | 学校等給食連絡調整事業 (学校給食地産地消導入事業) | 食育推進室 (農林水産課) (こども課) | 食育推進室 | 生産者 JA 調理栄養士 | 学校給食等の地場産農産物使用拡大を目的に、連 絡調整会議や研修会を開催する。 | 15回 | 15回 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 24 | 学校給食地場産農産物需給計画事業 (学校給食地産地消導入事業) | 食育推進室 (農林水産課) (こども課) | 食育推進室 | 生産者 JA 調理栄養士 | 納入する地場産農産物について、品目や量、安全 性について検討し、需給計画を作成する。 | 38.4% | 38.4% | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |

基本的施策 ② 健康及び生きがいの増進

心身ともに健康で生きがいを持つ質の高い生活を確保します。

■食の循環：調理

■めざす姿(大項目)：V 食文化の継承と年代に応じた料理の修得

| めざす姿 (小項目) | 事業 No. | 事業名 () は事務事業名 | 主管課 () は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|------------------------------|-----------|---|-----------------|--|---------------|--|------------------|--------------|--------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | | 指 標 | 現状値 (H20) | 方向性 (H27) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 調理1 栄養バランスの良い 献立・料理の修得 | 25 | 親子料理教室事業 (食生活改善推進事業) | 健康推進課 | 食生活改善推進委 員協議会 | 小学生 保護者 | 望ましい食習慣に関する情報の提供と地場産野菜を使用した手帳で栄養バランスのよい献立の調理実習を行う。 | ①11回 ②409人 | 26.5% | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 26 | 若者栄養食講座事業 (ヘルスサポート21事業) | 健康推進課 | 食生活改善推進委 員協議会 | 高校生 大学生 | 食に関する情報の提供と地場産野菜を使用した手帳で栄養バランスのよい献立の調理実習を行う。 | ①1回 ②30人 | 35.2% | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 27 | 栄養教室開催事業 (食生活改善推進事業) | 健康推進課 | 食生活改善推進委 員協議会 | 全市民 | 食生活改善推進委員を養成するため、食の循環や食に関する幅広い学習や調理実習等の技術指導を行う。 | 19人 | 128人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 28 | 地区別栄養講習会開催事業 (食生活改善推進事業) | 健康推進課 | 食生活改善推進委 員協議会 地区保健自治会 | 全市民 | 地場産食材や栄養バランスの取れた献立の調理実習、試食、食に関する講話を行う。 | ①128回 ②1,683人 | 128人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 29 | 望ましい食生活応援事業 (成人保健活動事業) | 健康推進課 | 栄養士 | 全市民 | 地場産食材を使用したバランスの良い食生活に関する指導、調理実習、運動の実技等の講習会を行う。 | ①3回 ②93人 | 128人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 30 | 我が家の朝ごはんリレー事業 (めざせ100彩健康づくり推進事業) | 健康推進課 | 栄養士 | 全市民 | 毎月1回、市内1家庭の朝食の紹介とフンポイントアドバイスを広報しばたで掲載する。 | 12回 | 128人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 31 | ヘルシメメニュー提供事業 (めざせ100彩健康づくり推進事業) | 健康推進課 | 中食業者 外食業者 | 全市民 | 市内の飲食店等で地場産食材を使った栄養バランスのよい献立メニューの提供及び情報提供を行う。 | 37件 | 128人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 32 | 保健医療福祉連携事業 (総合保健施設事業) | 健康推進課 | 医師 保健師 栄養士 | 全市民 | 総合保健施設の特徴を活かし、国保紫雲寺診療所等との連携により、生活習慣病改善に関する情報の提供や指導、地場産食材を使用した調理実習等の講習会を行う。 | ①35回 ②638人 | 128人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 33 | 地場産食材使用弁当配食事業 (高齢者食の自立支援事業) (高齢者地域生活支援事業) | 高齢福祉課 | JAN北越後女性部句 の会 宅配クックフックワ スリー新発田支店 新発田市社会福祉 協議会 | 該当高齢者 | 使用する食材は米飯100%、その他の食材については極力地場産のものを使用した弁当の配食を行う。 | 6,150食 | 128人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

■食の循環：食事

■めざす姿(大項目)：VI 食への感謝と望ましい食習慣の確立・定着

| めざす姿 (小項目) | 事業 No. | 事業名 () は事務事業名 | 主管課 () は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|--------------------------|---------------------------------------|---|-------------------------|----------------------------------|--|---|------------------------|-------------------|--------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | | 指 標 | 現状値 (H20) | 方向性 (H27) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 食事1 規則正しい生活リ ズムの定着 | 34 | 母親学級事業 (母子保健活動事業) | 健康推進課 | 保健師 栄養士 歯科医師 歯科衛生士 | 妊娠5か月の 妊婦 | 妊娠中の過ごし方、栄養と歯科衛生に関する指導や歯科健診を行う。 | 参加数/妊娠5か月の妊婦数 | 26.5% | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 35 | すくすく教室事業 (母子保健活動事業) | 健康推進課 | 食生活改善推進委 員協議会 栄養士 | 5か月児 保育者 | 離乳食の進め方についての栄養指導を行う。 | 参加組数/5か月児の数 | 35.2% | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 36 | 育児相談事業 (母子保健活動事業) | 健康推進課 | 保健師 栄養士 歯科衛生士 | 乳幼児 保育者 | 月に1回、発達や栄養、歯科等に関する相談会を開催し、指導を行う。 | 栄養面相談件数 | 128人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 37 | 乳幼児健診事業 (母子保健活動事業) | 健康推進課 | 医師 保健師 栄養士 歯科衛生士 | 3ヶ月児 1歳6ヶ月児 3歳児 保護者 | 健診にあわせて、離乳食の集団指導、栄養指導や歯みがき指導等の生活習慣の自立に関する指導を行う。 | 3歳児健診受診数/対象数 | 95.8% | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 38 | 歌って踊って食育事業 (めざせ100彩健康づくり推進事業) | 健康推進課 | めざせ100彩健康づ くり推進実行委員会 | 幼児(重点) 全市民 | 市オリジナルの歌と踊り「げんきチャチャヤの朝ごはん」の活用を通じた食育指導を行う。 | 実施回数 | 33回 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 39 | むし歯予防教室 (歯科保健活動事業) | 健康推進課 | 歯科衛生士 教師 | 園児 小中学生 | むし歯予防の講話や正しい歯みがきの仕方を指導する。 | ①実施回数 ②受講者延数 | ①163回 ②11,462人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 40 | 小学校歯科保健推進事業 (歯科保健活動事業) | 健康推進課 | 歯科医師 歯科衛生士 教諭 | 小学生 | 市内小学校で歯科健診や健康教育を行う。 | 実施校数 | 24校 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 41 | しばた食彩フェア開催事業 (めざせ100彩健康づくり推進事業) | 健康推進課 | めざせ100彩健康づ くり推進実行委員会 協議会等 | 全市民 | 食と健康をテーマとしたイベントを開催する。 | ①開催回数 ②参加者数 | ①1回 ②2,755人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 42 | 朝食・野菜モリモリ(食育の日事業) (めざせ100彩健康づくり推進事業) | 健康推進課 | 健康推進課 | 全市民 | 食育の日に、スーパー等で食育関連の情報提供を行う。 | 取組店舗数 | 22店舗 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 43 | 食と健康の普及啓発事業 (めざせ100彩健康づくり推進事業) | 健康推進課 | 小売店等 商工会 | 一般企業 | 商工会議所を通じて、一般企業において食と健康に関する情報が提供されるように支援をする。 | 取組企業数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 44 | 食と健康の情報提供推進事業 (めざせ100彩健康づくり推進事業) | 健康推進課 | 医師会 歯科医師会 | 医療機関 | 医師会、歯科医師会を通じて、医療機関において食と健康に関する情報が提供されるように支援をする。 | 取組医療機関数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 45 | 健康づくりフェスティバル開催事業 (健康づくりフェア開催事業) | 健康推進課 | めざせ100彩健康づ くり推進実行委員会 | 全市民 | 食・運動・健康管理をテーマにしたイベントを開催する。地区保健自治会において、食に関する研修会や講習会の開催、情報の提供等が行われるように支援をする。 | ①開催回数 ②参加者数 食関連講習会等を開催保健自治会数 | ①1回 ②5,067人 102回 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 46 | 新発田市保健自治会支援事業 (保健自治会支援事業) | 健康推進課 | 新発田市保健自治会 | 各地区保健自 治会 | 個人に適した食生活等の生活改善プログラムを設定し、健康診断や健康教室、訪問等で一貫した情報提供と個別指導を行う。 | ①60回 ②1,050人 ③1,084人 | 102回 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 47 | 食習慣改善指導事業 (成人保健活動事業) (国保保健指導事業) | 健康推進課 | 医師 保健師 栄養士 協議会 | 生活習慣病ハイ リスク該当者 | 身体状況調査や食事記録調査、意識アンケート等を行う。 | - | - | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 48 | 市民健康栄養実態調査事業 (成人保健活動事業) | 健康推進課 | 保健師 栄養士 | 無作為抽出さ れた世帯(市民) | 各地区において、講習会や相談会を開催し、食と健康に関する情報の提供と生活習慣改善の指導を行う。 | ①461回 ②7,947人 | 102回 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 49 | 地区健康教室・相談会事業 (成人保健活動事業) | 健康推進課 | 保健師 栄養士 | 全市民 | 歯科疾患の予防や歯口清掃等に関する知識の普及、指導を行う。 | 1,739人 | 102回 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 50 | 成人歯科健診教育事業 (歯科健診・予防事業) | 健康推進課 | 医療機関 | 35.40.45、 50.55.60.70 歳の市民 | 栄養改善のための食事づくり等に関する栄養相談や栄養指導を行う。 | 改善者数/参加者数 | 85.7% (H19) | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 51 | 低栄養高齢者向け栄養指導事業 (歯科健診・予防事業) | 高齢福祉課 | 管理栄養士 | 栄養改善が必 要な高齢者 | 食の循環を認識して活動できる食生活改善推進委員を育成するため、研修会を開催する。 | ①開催回数 ②参加者延数 | ①22回 ②628人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |

基本的施策 ③ 教育及び伝承

自立して生きていくために必要な力を身に付けた新発田の将来を担う人材を育成します。

- 食の循環：調理
- めざす姿(大項目)：V 食文化の継承と年代に応じた料理の修得

| めざす姿 (小項目) | 事業 No. | 事業名 () は事務事業名 | 主管課 () は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|-------------------------|-----------|---|-----------------------|----------------------------------|--------------------------|---|----------------|---------------|--------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | | 指標 | 現状値 (H20) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 調理2 伝承料理等の食文 化の継承 | 53 | 園での育てる(栽培)事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | こども課 | 幼稚園教諭 保育園保育士 | 園児 保護者 | 野菜等の栽培収穫体験、給食用食材の紹介、生産者との交流等を行う。 | 園菜園実施回数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 54 | 園での作る(料理)事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | こども課 | 幼稚園教諭 保育園保育士 | 園児 保護者 | 給食で伝承料理を提供、給食の調理場面を見学、給食を写真等で紹介、簡単な調理体験等を行う。 | 調理体験実施回数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 55 | 食の循環キッズワークショップ開催事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | こども課 | 食関連講師 幼稚園教諭 小学校栄養職員 保育士 | 園児 保護者 | 園児本人が料理をし、親子での会食後に、生ごみ分別と堆肥づくりの学習をする教室を開催する。 | ①実施回数 ②参加者数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 56 | 学校での育てる(栽培)事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | 食育推進室 | 小・中学校教諭 小学校栄養職員 食関連講師 | 小・中学生 | 食に関する指導計画に基づき、授業や給食の時間に農産物栽培収穫体験、学校給食用食材紹介、生産者との交流等を行う。 | 栽培収穫体験実施校数 | 30校 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 57 | 学校での作る(料理)事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | 食育推進室 | 小・中学校教諭 小学校栄養職員 食関連講師 | 小・中学生 | 食に関する指導計画に基づき、授業や給食の時間に、献立作成や調理実習等の指導、伝承料理の紹介を行う。 | 弁当・小煮物づくり実施校数 | 24校 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 58 | 食の循環ジュニアキッズワークショップ開催事業 (公民館こども交流体験事業) (伝統文化こども教室開催事業) | 公民館 地区公民館 食育推進室 | 食関連講師 | 小学生 | 食の循環をテーマとした学習や調理実習を開催する。 | ①実施回数 ②参加者数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 59 | 放課後児童クラブ食育推進事業 (児童クラブ運営事業) | 児童センター 食育推進室 | 食関連講師 | 児童センター を利用している 小学生 | 食の循環をテーマとした学習や調理実習を開催する。 | ①実施回数 ②参加者数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 60 | 食の循環市民料理教室 (市民教室開催事業) (女性セミナー開催事業) | 公民館 | 食関連講師 | 市民 | 食の循環をテーマとした学習や調理実習を開催する。 | ①実施回数 ②参加者数 | ①7回 ②117人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 61 | 食の循環シルバー料理教室 (シルバーふれあい教室事業) | 総合健康福 祉センター | 食関連講師 | 高齢者 | 食の循環をテーマとした学習や調理実習を開催する。 | ①実施回数 ②参加者数 | ①24回 ②309人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

- 食の循環：食事
- めざす姿(大項目)：VI 食への感謝と望ましい食習慣の確立・定着

| めざす姿 (小項目) | 事業 No. | 事業名 () は事務事業名 | 主管課 () は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------|-----------------------------|---|---|--------------------------|--------------|--------|----|----|----|----|----|
| | | | | | | | 指標 | 現状値 (H20) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 食事2 食の礼儀作法の習 得と豊かな食生活 の確立 | 62 | 園での食べる事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | こども課 | 幼稚園教諭 保育園保育士 | 園児 保護者 | 大豆カミカミ運動、3つの色の食べ物、箸の持ち方、食のマナー学習等実施回数 | 食のマナー学習会実施回数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 63 | 園での返す(リサイクル)事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | こども課 | 幼稚園教諭 保育園保育士 | 園児 保護者 | 残さず食べる、給食の後片付け、堆肥を使った土づくりの指導等を行う。 | 牛乳パック分別実施回数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 64 | 園家庭啓発教育事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | こども課 | 幼稚園教諭 保育園保育士 | 園児 保護者 | 保護者より、給食日より、家庭啓発パンフレット等の配布と、食育講座の開催をする。 | 家庭啓発パンフレット等発行回数 | 24回 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 65 | 園給食試食交流会事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | こども課 | 幼稚園教諭 保育園保育士 | 園児 保護者 生産者 | 給食を提供している生産者と園児の交流会食会、保護者向け給食試食会を行なう。 | ①交流会食会実施回数 ②給食試食会実施回数 | ①3回 ②28回 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 66 | 園食のサイクル指導者研修会事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | こども課 | 食関連講師 | 幼稚園教諭 保育園保育士 | 食のサイクル(育てる、作る、食べる、返す)に関連した、栽培収穫体験、調理実習、食マナー、生ごみ堆肥化等の研修を行う。 | 参加者数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 67 | 園食育実態調査 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | こども課 | こども課 | 園児 保護者 | 食の循環としての「育てる(栽培)ー作る(料理)ー食べるー返す(リサイクル)」に関して食育の実態をアンケート調査で把握する。 | - | - | → | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 68 | 学校での食べる事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | 食育推進室 | 小・中学校教諭 小学校栄養職員 食関連講師 | 小・中学生 | 食に関する指導計画に基づき、授業や給食の時間に、食マナーや望ましい食生活の指導等を行う。 | 食のマナー指導実施校数 | 34校 | → | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 69 | 学校での返す(リサイクル)事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | 食育推進室 | 小・中学校教諭 小学校栄養職員 食関連講師 | 小・中学生 | 食に関する指導計画に基づき、授業や給食の時間に給食の食べ残し水切り分別、生ごみの堆肥化と土づくりの学習等を行う。 | 有機資源センター見学実施校数 | 11校 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 70 | 学校食のサイクル指導者研修会事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | 食育推進室 | 食関連講師 | 小・中学校 小学校栄養職員 学校栄養職員 | 食のサイクル(育てる、作る、食べる、返す)に関連した、栽培収穫体験、調理実習、食マナー、生ごみ堆肥化等の研修を行う。 | 延参加者数 | 72人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 71 | 学校家庭啓発事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | 食育推進室 | 食育推進室 | 小・中学生 保護者 | 食とみどりの新発田っ子プラン家庭啓発パンフレット等を作成し配布する。 | 家庭啓発パンフレット発行回数 | 1回 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 72 | 学校・家庭・地域連携事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | 食育推進室 | 食育推進室 | 推進委員会 構成員 | 食とみどりの新発田っ子プラン推進委員会が学校、保護者、地域の連携を図り、食育を推進する。 | 学校・家庭・地域連携事業実施校 | 34校 | → | ● | ● | ● | ● | ● |
| 73 | 学校食育実態調査 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業) | 食育推進室 | 食育推進室 | 小学6年生 中学3年生 保護者 | 食の循環としての「育てる(栽培)ー作る(料理)ー食べるー返す(リサイクル)」に関して食育の実態をアンケート調査で把握する。 | - | - | → | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 74 | 学校給食試食交流会事業 (学校給食管理運営事業) | 食育推進室 | 小・中学校教諭 小学校栄養職員 | 小学生 中学生 保護者 生産者 | 学校給食を提供している生産者と小・中学生の交流会食会、保護者向け給食試食会を行う。 | 交流会実施校数 | 6校 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 75 | 通学合宿開催事業 (子ども通学室推進事業) | 生涯学習課 | 学生ボランティア 食生活改善推進委員 | 対象小学生 4～6年生 | 地産産食材の購入、栄養バランスの取れた献立作成、朝食夕食の調理、食のマナーの指導等を行う。 | ①実施回数 ②参加者数 | ①3回 ②48人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 76 | 新発田の食文化伝承事業 (食の循環によるまちづくり推進事業) | 食の循環によるま ちづくり推進 | 出版業者 | 食関係者 | 新発田の各地区に伝わる郷土料理等の食文化について調査し、学校・家庭・地域等で伝承する際の資料を作成する。 | - | - | - | ● | | | | | |



基本的施策 4 環境の保全

有機資源の循環により自然環境と農地を保全します。

- 食の循環：残渣処理
- めざす姿(大項目)：VII「食の循環」の浸透とごみの分別の徹底

| 事業No. | 事業名 ()は事務事業名 | 主管課 ()は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|-------|-----------------------------------|----------------|----------------|---------------|--|------------------|--------------|--------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | 指標 | 現状値 (H20) | 方向性 (H27) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 77 | 家庭堆肥づくり講習会開催事業 (家庭生ごみ堆肥化推進事業) | 環境衛生課 | NPO法人等 | 市民 | 家庭生ごみを原料とした堆肥づくりと堆肥を活用した土づくりに関する講習会を開催する。 | 講習会参加者数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 78 | 家庭生ごみ処理機器購入補助事業 (家庭生ごみ堆肥化推進事業) | 環境衛生課 | 環境衛生課 | 市民 | 家庭用生ごみ処理機器購入者に対して補助を行う。 | 生ごみ処理機器購入補助金交付件数 | 83件 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 79 | 食の循環もつたない啓発事業 (●生ごみ削減・減量化事業) | 環境衛生課 | 環境衛生課 | 市民 | 食材の買い過ぎや料理の作り過ぎをしない、好き嫌いなく残さず食べること等を「食の循環もつたない運動」として啓発を行う。 | 広報しばた紹介数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 80 | 食の循環もつたない推進事業 (●生ごみ削減・減量化事業) | 環境衛生課 | 環境衛生課 | 飲食店等 | 「食の循環もつたない運動」に賛同する飲食店等を募集し、食べ残しを減らす取組を行う飲食店を紹介する。 | 事業取組協力店件数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 81 | エコ・クッキング事業 (●生ごみ削減・減量化事業) | 環境衛生課 | NPO法人 新発田ガス | 市民 | 買い物から料理、残渣処理、片付けに至るまでの一連の流れの実習を行う講習会を開催する。 | 講習会延参加者数 | 224人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

(注) 事業№79、80、81の「●」印は、事務事業が新規であることを表す。

- 食の循環：肥料づくり・土づくり
- めざす姿(大項目)：I堆肥を活用した土づくりの推進

| 事業No. | 事業名 ()は事務事業名 | 主管課 ()は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|-------|------------------------------|----------------|-------------|---------------|--|--------------|--------------|--------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | 指標 | 現状値 (H20) | 方向性 (H27) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 82 | 堆肥処理促進事業 (有機資源センター管理運営事業) | 農林水産課 | 有機資源センター | 市民 | 市民に有機資源センターの見学等により、堆肥作りと堆肥を活用した土づくりの理解を図る。 | 有機資源センター見学者数 | 1,479人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

肥料づくりまじりの消費者の肥料づくり・土づくりの理解促進

| 事業No. | 事業名 ()は事務事業名 | 主管課 ()は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|-------|--|------------------|-------------|---------------|---|-------------------------|--------------|--------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | 指標 | 現状値 (H20) | 方向性 (H27) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 83 | 家庭生ごみ堆肥化推進事業 (家庭生ごみ堆肥化事業) | 環境衛生課 | NPO法人等 | 推進地区 | 推進地区において、分別した家庭生ごみを収集し、有機資源センターへ搬入する。 | 取組地区数 | 6 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 84 | 家庭生ごみ資源循環モデル事業 (家庭生ごみ堆肥化推進事業) | 環境衛生課 | 環境衛生課 | 家庭生ごみ堆肥化推進地区 | 家庭生ごみ堆肥化推進地区において、家庭で分別した生ごみが堆肥として家庭や地区に還る仕組みをつくる。 | モデル地区数 | - | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 85 | 家畜ふん搬入啓発事業 (有機資源センター管理運営事業) | 農林水産課 | 有機資源センター | 畜産農家 | 家畜ふんの現状と有機資源センターの活用状況を情報提供し、有機資源センターの活用を啓発する。 | 有機資源センターへの家畜ふん搬入量 | 10,055t | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 86 | 家畜ふん確保促進事業 (有機資源センター管理運営事業) | 農林水産課 | 有機資源センター | 生産者 畜産農家 | 耕畜連携により販作田で生産した家畜飼料を、畜産農家に提供し、畜産農家が有機資源センターへ家畜ふんを搬入する仕組みをつくる。 | 有機資源センターへの家畜ふん搬入量 | 10,055t | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 87 | 学校給食のサイクリル推進事業 (学校給食のサイクリル推進事業) | 食育推進室 | NPO法人等 | 小・中学校 調理場 | 学校給食の調理くずや小・中学生が行う生ごみ分別による残渣を、有機資源センターに搬入する。 | 有機資源センターへの学校給食残渣搬入量 | 58t | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 88 | 特殊肥料生産事業 (有機資源センター管理運営事業) | 農林水産課 | 有機資源センター | - | 家畜ふんを主原料とした特殊肥料を生産する。 | 有機資源センターでの特殊肥料生産量 | 4,494t | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 89 | 生ごみ特殊肥料生産事業 (有機資源センター管理運営事業) | 農林水産課 | 有機資源センター | - | 家畜ふんと生ごみを主原料とした特殊肥料を生産する。 | 有機資源センターでの生ごみ特殊肥料生産量 | 279t | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 90 | 食品加工業者生ごみ搬入事業 (有機資源センター管理運営事業) | 農林水産課 | 有機資源センター | 食品加工業者 | 食品加工業者に対し、食品残渣の処理に伴う有機資源センターの活用について啓発する。 | 有機資源センターへの食品関連事業者生ごみ搬入量 | 578t | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 91 | 旅館ホテル生ごみ搬入事業 (有機資源センター管理運営事業) | 環境衛生課 | 有機資源センター | 旅館、ホテル | 観光施設等の食品残渣の実態と有機資源センターの活用状況を情報提供し、有機資源センターの活用を啓発する。 | 有機資源センターへの旅館等残渣搬入量 | 0 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 92 | 特殊肥料散布事業 (有機資源センター管理運営事業) | 農林水産課 | 有機資源センター | 生産者 | 有機資源センターで生産した特殊肥料を田、畑に散布するために販売する。 | 有機資源センターの特殊肥料水田散布面積 | 610ha | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 93 | 生ごみ特殊肥料散布事業 (有機資源センター管理運営事業) | 農林水産課 | 有機資源センター | 生産者 | 有機資源センターで生産した生ごみ特殊肥料を田、畑に散布するために販売する。 | 有機資源センターの生ごみ特殊肥料水田散布面積 | 9ha | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 94 | 環境にやさしい農業推進事業 (農地・水・環境保全向上対策支援参画事業) | 農林水産課 (農村整備課) | 農林水産課 | 生産者 | 有機資源センターで生産した特殊肥料及び生ごみ特殊肥料を田に施用による土づくりに対して啓発と取組支援を行う。 | 有機資源センターの特殊肥料水田散布面積 | 610ha | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 95 | 良質な土づくり事業 (元気でおいしい農産物づくり推進事業) | 農林水産課 | 農林水産課 | 生産者 | 有機資源センターで生産した堆肥とミネラルの施用による土づくりに対する啓発と取組支援を行う。 | 堆肥とミネラル施用による土づくり面積 | 70a | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

肥料づくりまじりの堆肥利用による土づくり推進



基本的施策 5 観光及び交流

もてなしの心で交流し、誇りをもって新発田の魅力を発信することで観光を振興します。

食の循環を活用
めざす姿(大項目)：Ⅷ「食の循環のまち新発田」の定着

| めざす姿 (小項目) | 事業 No. | 事業名 ()は事務事業名 | 主管課 ()は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|---|-------------------------------|--|---------------------|------------------------------|---|--|-----------------------|---------------|--------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | | 指標 | 現状値 (H20) | 方向性 (H27) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 食の循環の活用1-2 「食の循環のまち新発田」の魅力を向上 「食の循環のまち新発田」の理解促進 | 96 | ふるさとしばた食と職のおまつり事業(ふるさとしばた食と職のおまつり開催(企画事業)) | 観光振興課 | ふるさとしばた食と職のおまつり開催実行委員会 | 市民 来訪者 | 城下町新発田に伝わる職人技の身元と体験、地場産農産物の販売と紹介、料理の提供等と、新発田の食の情報発信を行う。 | 来場者数 | 6,000人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 97 | 城下町しばた全国雑煮合戦事業(城下町しばた全国雑煮合戦開催(企画事業)) | 観光振興課 | 新発田商工会議所青年部 | 市民 来訪者 | 親子で栽培収穫した「こがねもち」米の餅を使い、全 国各地や市内の飲食店・月岡温泉各旅館等の自慢の雑 煮やおオリジナリ雑煮を一堂に合して、味の競演を行う。 | 来場者数 | 15,000人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 98 | 紫雲寺・加治川「食の陣」(地海地産推進事業) | 農林水産課 | 紫雲寺商工会 加治川商工会 | 市民 来訪者 | 紫雲寺地区と加治川地区において、地区の農産物や特 産品の販売と紹介、料理の提供を行う。 | 来場者数 | 21,500人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 99 | 健康づくり大学開校事業(健康づくりの郷事業) | 観光振興課 | 観光振興課 | 市民 来訪者 | 地域資源を活用した健康、運動プログラムによる「食事」 「温泉」「運動」環境を組み合わせた講座を開催する。 | ①開催回数 ②参加者数 | ①2回 ②88人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 100 | 大農業まつり事業(新発田市食料・農業振興協議会運営事業) | 農林水産課 | JA 新発田市食料・農 業振興協議会 | 市民 来訪者 | 地場産農産物や加工品の販売と紹介、料理の提供等 と、新発田の食の情報発信を行う。 | 来場者数 | 13,000人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 101 | さかなまつり(新発田市食料・農業振興協議会運営事業) | 農林水産課 | 松塚漁港利用協議会 | 市民 来訪者 | 地場産鮮魚、地場産農産物や加工品の販売と紹介、 料理の提供等と、新発田の食の情報発信を行う。 | 来場者数 | 2,000人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 102 | 十二斎市開催事業 | 観光振興課 | 新発田第十二斎市 ロジエクト実行委員会 | 市民 来訪者 | 地場産農産物や特産品の販売、各種パフォーマンスを 実施する。 | 開催数 | 1回 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 103 | 食の循環体験観光ツアー事業 | 観光振興課 | 観光振興課 | 来訪者 | 旅行代理店等と連携し、市内農産物の収穫体験や料理 の提供、食の循環関連施設見学等を開催する。 | ①実施回数 ②参加者数 | — | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 104 | 食の循環ぐるぐるツアー事業(新発田市食料・農業振興協議会運営事業) | 農林水産課 | 新発田市食料・農 業振興協議会 | 市民 | 野菜の収穫体験、地場産野菜を使った料理の提供、生ご み処理の仕方等、食の循環を体験するツアーを開催する。 | ①実施回数 ②参加者数 | ①1回 ②113人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 105 | 地域交流センター事業(地域交流センター管理運営事業) | 商工振興課 | 指定管理者 (新発田市まちづ くり振興公社) | 市民 来訪者 | 都市部で農村部と都市部の交流を深めるため、食をテーマとしたイ ベントや講習会等を開催する。また新発田の食の情報発信を行う。 | ①イベント開催数 ②イベント参加者数 | ①46回 ②591人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 106 | 寺町たまり駅新発田の食発信事業(寺町たまり駅管理運営事業) | 観光振興課 | 指定管理者 (新発田菓子業組合) | 来訪者 | 城下町ならではの和菓子や市内産農産物、特産品を、生産者と来訪 者の交流による直売を行う。また新発田の食の情報発信を行う。 | 来訪者数 | 19,101人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 107 | 紫雲の郷館新発田の食発信事業(紫雲の郷館管理運営事業) | 観光振興課 | 指定管理者 (紫雲寺記念館) | 市民 来訪者 | 加治地区ならではの農産物や特産品の直売、市内産農産物を 使用した料理の提供を行う。また新発田の食の情報発信を行う。 | 来訪者数 | 172,000人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 108 | 桜館新発田の食発信事業(ふれあいセンター桜館管理運営事業) | 観光振興課 | 指定管理者 (加治川商工公社) | 市民 来訪者 | 加治地区ならではの農産物や特産品の直売、市内産農産物を 使用した料理の提供を行う。また新発田の食の情報発信を行う。 | 来訪者数 | 127,540人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |

(注) 事業No.114の「●」印は、事務事業が新規であることを表す。

| めざす姿 (小項目) | 事業 No. | 事業名 ()は事務事業名 | 主管課 ()は関係課 | 実施者 (誰か) | 対象 (誰に、何に) | 事業の方法・手段 (何を、どのように) | 活動指標 | | 事業実施年度 | | | | | | |
|---|-----------|---|---------------------|------------------------------|---|--|-----------------------|----------------|--------------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | | 指標 | 現状値 (H20) | 方向性 (H27) | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 食の循環の活用1-2 「食の循環のまち新発田」の魅力を向上 「食の循環のまち新発田」の理解促進 | 109 | サンワークしばたの食発信事業(サンワークしばた管理運営事業) | 商工振興課 | 指定管理者 (新発田市まちづ くり振興公社) | 市民 来訪者 | 市内産農産物を使用した料理や弁当の提供を行う。 また新発田の食の情報発信を行う。 | 食事の提供数 | 39,501食 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 110 | 中心市街地定期市開催事業(新発田市食料・農業振興協議会運営事業) | 農林水産課 | 市内直売所 | 市民 来訪者 | 市交流センターにおいて、一定の期間定期的に市内直売所が集まり 地場産農産物の直売を行う。また新発田の食の情報発信を行う。 | 定期市開催回数 | 5回 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | |
| | 111 | 地場の厳選食材大都市圏PR事業(新発田市食料・農業振興協議会運営事業) | 農林水産課 商工振興課 | 新発田市食料・農業 振興協議会 | 大都市圏消費者 | 大都市圏において食のイベントを開催し、市内産農産 物や特産品の販売、情報発信を行う。 | 首都圏等でのイベント開催数 | 5回 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 112 | 郷人会支援事業(郷人会運営支援事業) | 市民まちづ くり支援課 | 市民まちづくり支 援課 | 郷人会会員 | 郷人会報を発行し、食の循環によるまちづくりの取組 みについて紹介する。 | 紹介記事数 | 3回 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 113 | 食の図書事業(図書館利用促進事業) | 図書館 | 図書館 | 全市民 | 図書館内に「食のコーナー」を設け、食関連図書を集 積し利用しやすくすることで、情報提供を充実する。 | ①食関連図書数 ②食関連図書貸出数 | — | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 114 | 米倉有機の里構想推進事業(飯倉米倉ふれあい農園事業)(有機の里の交流センター運営事業) | 農林水産課 商工振興課 | 指定管理者 (有機の里交流施 設運営協議会) | 米倉地区、 市民、来訪者 | 地域が一体となり食の循環が自える取組を進め、農村 部と都市部の交流を深めるために、食をテーマとした イベントや講習会等を開催する。 | イベント等参加者数 | 621人 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 115 | 新発田の食文化啓発事業(食の循環によるまちづくり推進事業) | 食の循環によるま ちづくり推進課 | 食の循環によるま ちづくり推進室 | 市内外 | 市内の郷土料理や食文化について編集した本を活用 し、広く食の循環について周知をする。 | 編集本を活用した料理教室開 催数 | — | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 116 | 食の循環のまち情報発信事業(食の循環によるまちづくり推進事業) | 食の循環によるま ちづくり推進課 | 食の循環によるま ちづくり推進室 | 市民 来訪者 | ホームページでの「食の循環によるまちづくり」専 用WEBページの設置やシンボルマーク作成、広報しほ た等を活用し、食の循環関連情報を提供する | 食の循環によるまちづくりア クセス数 | 13,522件 | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 117 | しばたリレートーク開催事業(食の循環によるまちづくり推進事業) | 食の循環によるま ちづくり推進課 | 食の循環によるま ちづくり推進室 | 全市民 | 食の循環によるまちづくりを周知するために、著名講 師に依頼をして年間を通じてシリーズで講演会及び関 連事業紹介を行う。 | ①開催数 ②参加者数 | ①5回 ②2,656人 | → | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 118 | 食の循環のまち新発田応援事業(食の循環によるまちづくり推進事業) | 食の循環によるま ちづくり推進課 | 食の循環によるま ちづくり推進室 | 食関連著名人 食の循環によるま ちづくり推進室 に共感する人 | 「食の循環によるまちづくり」に共感する著名人等によ る「大使制度」、市民等による「サポーター制度」の仕 組みづくりを行い、活動を支援する。 | サポーター数 | — | ↑ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |



第5章 地域における取組

- 1 地域における取組の方向性
- 2 全地区における共通の取組
- 3 各地区独自の取組
- 4 「食の循環によるまちづくり」先進的取組の紹介

第5章 地域における取組

1 地域における取組の方向性

食の循環によるまちづくりでは、誰もが「愛せるまち 誇れるまち」と実感できる活力みなぎるふるさと新発田を次代に引き継いでいくために、私たちが住むそれぞれの地域においても市民、事業者及び市の協働による取組が求められています。

そこで「新発田市農村マスタープラン」に掲げられている12地区において、「産業の発展」、「健康及び生きがいの増進」、「教育及び伝承」、「環境の保全」、「観光及び交流」の5つの基本的施策により、「食の循環」を意識した取組を進めます。

具体的には、「新発田市農村マスタープラン」、「新発田市健康づくり計画」、「新発田市観光振興基本計画」等の関連計画に掲げられている内容を勘案して、12地区において共通して取組を進める事項と、各地区の特色を活かして独自に取組を進める事項の二つの方向性を参考に、地区の主体的参画による「食の循環によるまちづくり」を推進します。

2 全地区における共通の取組

12地区において共通して取組を進める内容を、下記のとおり5つの基本的施策ごとに示します。

■産業の発展

- ・新発田市の主産業である農業と食品加工産業との連携を図り、地域条件や地域性を踏まえ、消費者が求める安全・安心な美味しい農産物を生産し、安定的に供給します。
- ・アスパラガスや越後姫をはじめとする地域の特徴ある農産物を活用し、生産者やJA、食品加工業者等と連携した加工品の開発や、新たな農産物の栽培に取り組みます。
- ・小売店や飲食店、宿泊施設等と連携を図り、求められる地場産農産物の供給に努めます。



■健康と生きがいの増進

- ・保健自治会等の地域内組織が主体となり、生活習慣病が改善されるよう行政と連携し、塩分の過剰摂取防止や野菜摂取量の向上などの食生活改善を図ります。
- ・望ましい生活習慣の定着に向け、地場産農産物や農産加工品を活用し、栄養バランスに配慮した食生活の普及を料理教室や講習会等を通じて推進します。



■教育及び伝承

- ・各地区やそれぞれの家庭において、心のこもった食事を楽しくいただき、食の礼儀作法を身に付け、ゆとりある食生活を取戻し、生きる力を身に付けた人材を育成するよう努めます。
- ・地区の風土や歴史を大切にされた伝承料理や加工品を継承するよう努めます。
- ・豊かな食生活を育むため、地区内の幼稚園・保育園、小・中学校と連携を図り、園児、小・中学生と地区の住民、農業者との関わりを深めます。



■環境の保全

- ・食の循環の意義を啓発し、ごみの減量化に努めるとともに、生ごみ等の分別により有機資源を堆肥化し、土に還すことで、地域における自然環境と農地の保全を進めます。
- ・生ごみ分別の取組や堆肥活用による土づくり等、食の循環を意識した取組が浸透するよう市内の先進的な地域に学び、取組を推進します。
- ・家庭や地域の取組として、食べ残さないことや食べ物を無駄にしない取組を各地区の特徴を活かして進めます。



■観光及び交流

- ・各地区の自然環境や食材、人材といったあらゆる地域資源、財産を「食の循環」と組み合わせることで価値を高め、新たな魅力をもった観光資源として活用し、各地区における交流機会の充実を図ります。
- ・地区の魅力を確認し、地域への愛着と誇りを持ち、その魅力を継続的に発信することのできる人づくりを進めます。



3 各地区独自の取組

各地区の特色を活かした独自性のある取組について、12地区別に5つの基本的施策の視点から示します。

12地区の区割りと位置

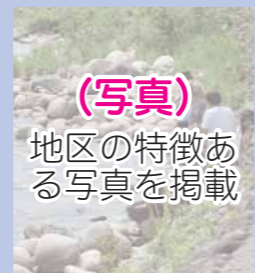


各地区の特色を活かした取組「図の見方」

右頁の図の見方を示しました。

【地区名】

- 各地区の特色を記載
- ◆ 5つの基本的施策のうち、該当する取組を記載
- 産は「産業の発展」
- 健は「健康及び生きがいの増進」
- 教は「教育及び伝承」
- 環は「環境の保全」
- 観は「観光及び交流」



各地区の特色を活かした取組

【紫雲寺地区】

- 海水浴場や自然公園などの観光施設が多く存在し、砂丘地活用で園芸作物や果樹栽培を展開
- 産 地域特性を活かした農畜・水産物の供給
- 観 観光施設と連携した交流事業の展開



【加治川地区】

- 楡形山脈や大峰山などの自然、歴史資源が多く存在し、稲作と施設野菜、畜産などの複合的農業が盛ん
- 産 複合的農業の更なる展開
- 環 有機資源センターを核とした資源循環型農業の展開
- 観 道の駅などを活用した販売強化と販路の拡大



【加治地区】

- コミュニティ活動が盛んで、宅地開発による人口増加が進む
- 産 消費者ニーズに対応した農産物の生産・販売
- 観 市街地住民とのイベント交流



【佐々木地区】

- 土地条件を利用した園芸作物の生産が盛んで、交通の利便性から農村交流が期待される
- 産 消費者ニーズに直結した園芸作物の生産・販売、果樹園の観光展開
- 観 親水公園の整備による都市住民との交流



【新発田地区】

- 新発田市内で最も大きな消費人口を抱える転作田を利用したアスパラガスの生産が盛ん
- 産 消費者や食品関連企業のニーズに対応した農産物の供給
- 教 城下町新発田の食について学ぶ機会を提供
- 観 城下町としての歴史的資源と食を活用した交流イベントの展開



【菅谷地区】

- 観光資源、自然資源に恵まれ、りんごなど果樹やアスパラガスの特産品が存在
- 産 地域特性を活かした農畜産物の高付加価値化
- 観 菅谷不動尊など観光資源と連携した交流事業の展開



【豊浦地区】

- 市街地に隣接し、農畜産業が盛ん、温泉などの観光資源や歴史資源を持つ
- 産 観光施設と連携した農畜産物の供給
- 観 月岡温泉と連携した交流事業の展開



【五十公野地区】

- 公園やスポーツ施設が充実しており、多くの市民が集う。野菜・果樹の生産が盛ん
- 産 消費者ニーズに直結した園芸作物の生産、果樹園の観光展開
- 観 歴史、文化資源と食を活用した市街地住民との交流推進



【川東地区】

- 稲作を中心とした多様な農畜産物の生産基地。地域のつながりが強く、農村の伝統文化が色濃く残る
- 産 食品加工業とのアグリビジネスの展開
- 環 有機資源センターを核とした資源循環型農業の展開
- 観 都市部住民とのイベント等交流



【松浦地区】

- 美しい田園風景と剣龍峡などの豊かな自然が残り、温泉やゴルフ場等に隣接する
- 産 観光資源を活用した農産物の販路拡大
- 観 月岡温泉と連携した交流事業の展開



【米倉地区】

- 豊かな自然と歴史資源を生かした活動が盛んで「食の循環によるまちづくり」のモデル地区として期待される
- 産 交流機会を通じた特産品の販路拡大
- 教 「食の循環」体験プログラムの実施
- 環 有機資源センターを核とした資源循環型農業の展開
- 観 有機の里交流センターを核とした交流事業の展開



【赤谷地区】

- 加治川の上流に位置する豊かな自然景観の山村
- 産 水、山菜などを使った特産品開発と農産物の高付加価値化
- 観 自然や資源等を活用した交流事業の展開





農村部での取組～板山地区と米倉地区～



残渣処理

家庭で生ごみを分別し、地区で収集
(板山・米倉)



肥料づくり・土づくり

有機資源センターの堆肥を水田
に散布
(米倉地区環境保全活動組織)



調理・食事

地元農産物にこだわった「大
庄屋お膳」
(有機の里交流施設運営協議会)



栽培・収穫

農家の方が大切に育てた稲の
収穫体験 (夢づくり板山)



販売・購入

地元農家がエコファーマーとな
り栽培した農産物を販売
(米倉ねむの木市利用者協議会)



加工

地元のお米と味噌を使った伝承
料理「やろまんま」づくり
(夢づくり板山)

農村部と市街地の交流



栽培・収穫

「やまのいも」の収穫に、市
街地の皆さんは興味津々
(米倉地区)



調理・食事

伝承料理を堪能し、会話が
はずみです (米倉地区)



販売

農家の方が野菜の選び方、
料理の方法をていねいに教
えてくれます
(板山地区)

市街地での取組～南中曽根地区～

土づくり

有機資源センターで
作られた堆肥を畑に
散布。土が柔らかく
なります



肥料づくり

回収した生ごみを有機資源
センターに搬入



栽培・収穫

愛情を込めて野菜を栽培



残渣処理

町内ぐるみで家庭の生ごみ
を回収



販売

手間暇かけて育てた農産物
を販売





第6章 推進計画の推進体制 及び進行管理

- 1 推進計画の推進体制
- 2 推進計画の進行管理

第6章 推進計画の推進体制及び進行管理

1 推進計画の推進体制

市民、事業者及び市が、それぞれこのまちづくりの主体であることを自覚して、相互理解と協力のもと、協働により推進していく体制を整備します。

(1) 食の循環によるまちづくりの推進体制

食の循環によるまちづくりの推進に直接関与する市民、事業者及び市で構成する組織を設置し、効果的な取組を行うための調整等を行います。

(2) 市の推進体制

食の循環によるまちづくりは、全庁的な連携のもと、分野横断的に取組を進めることが必要です。そこで、庁内組織を設置し、連携のもと、実効性ある取組を推進します。



2 推進計画の進行管理

(1) 進行管理

この推進計画は、単年度ローリング方式により進行管理を行います。
上述の推進組織において、進捗状況の評価を行い、その結果を公表するとともに、意見を取組に反映します。

(2) 計画の見直し等

時代の変遷、社会の変化等により、この推進計画の見直しが必要となったときは、必要な措置を講ずるものとします。



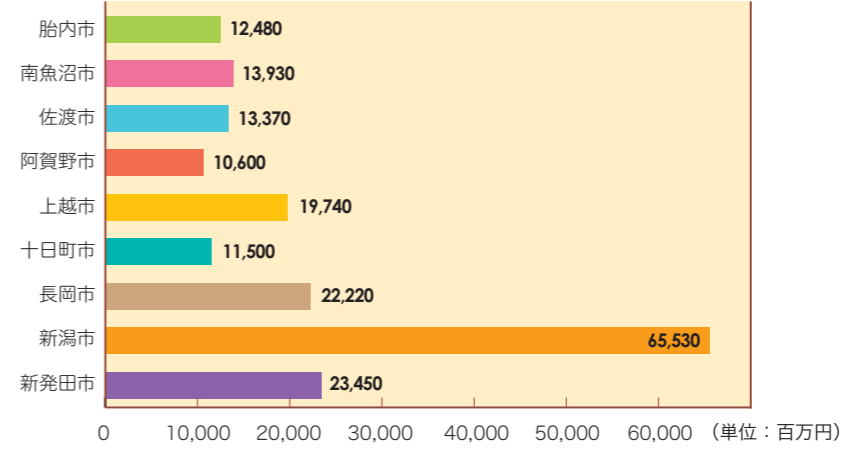


基礎データ

基礎データ

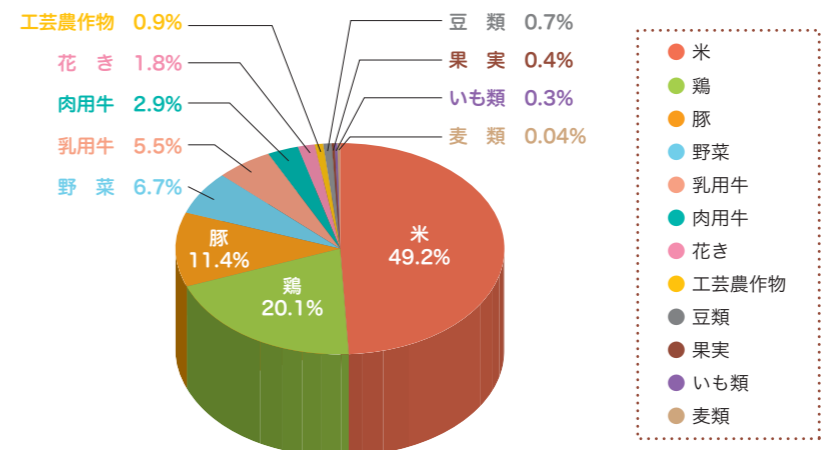
農業生産の状況

(1)新潟県内市町村別にみる農業産出額



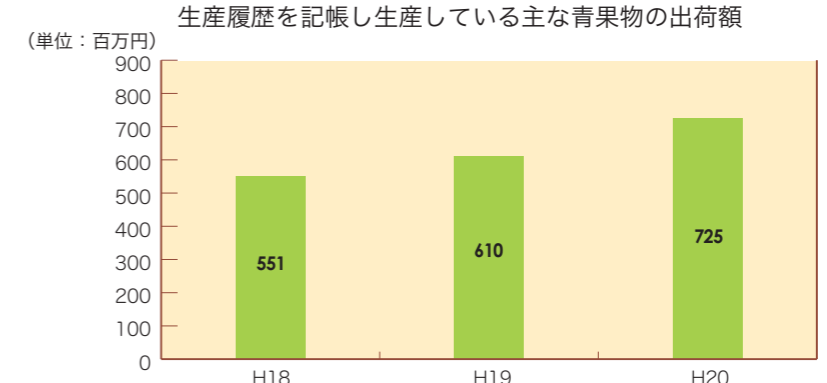
資料：新潟農林水産統計年報(H18)
 ※農業産出額合計が10,000百万円以上の市について掲載(1,000千万円以上の町村は無し)

(2)新発田市の農業産出額の品目別内訳



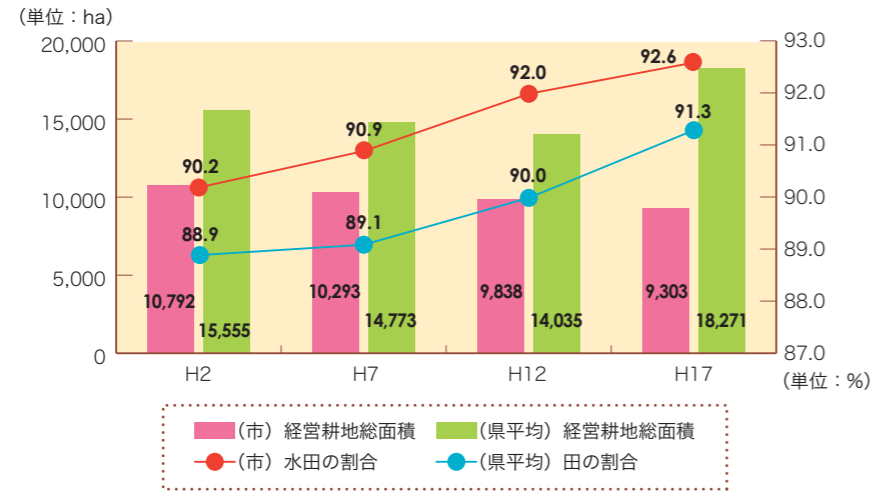
資料：新潟農林水産統計年報 (H18)
 ※各品目の合計が100に満たないのは、元データがラウンド数値のためである。

(3)生産履歴を伴う青果物の出荷状況【新発田市】



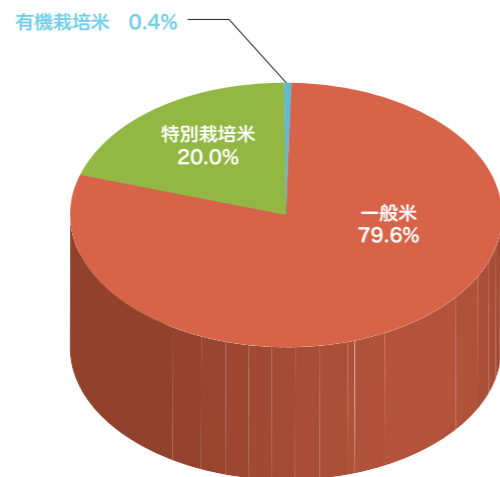
資料：新発田市調べ

(4) 経営耕地総面積の推移と水田の占める割合【新発田市・新潟県平均】



資料：農林業センサス
※(県平均)は県内市町村平均を示したものである。

(5) 新発田市における特別栽培作物・有機栽培作物の作付状況【水稲】



資料：新発田市水田農業推進協議会調べ（平成20年度）

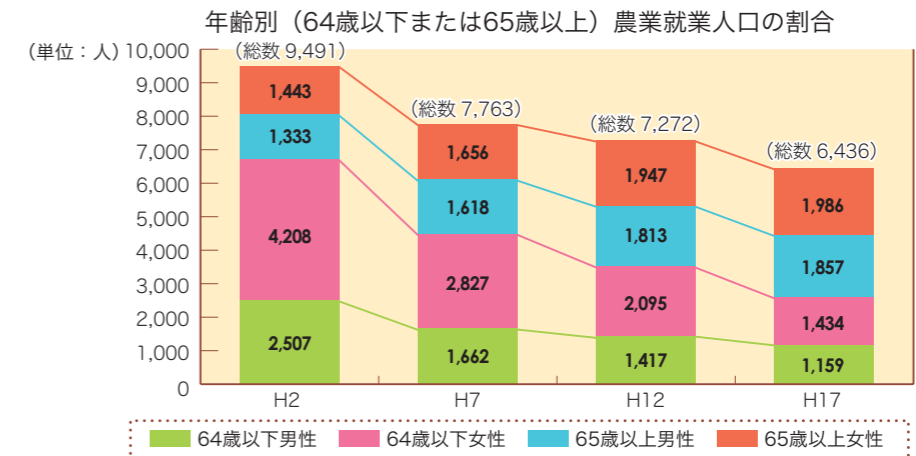
(6) 新発田市における新潟県特別栽培農作物認証制度に基づく作物の作付状況【園芸】

| 作物名 | 作付面積 |
|---------|-------|
| きゅうり | 0.2ha |
| トマト | 0.1ha |
| ミニトマト | 0.2ha |
| たまねぎ | 0.3ha |
| オータムポエム | 1.6ha |
| 合計 | 2.4ha |

資料：平成20年度新潟県特別栽培農産物認証制度申請状況（新発田市調べ）

農業の担い手

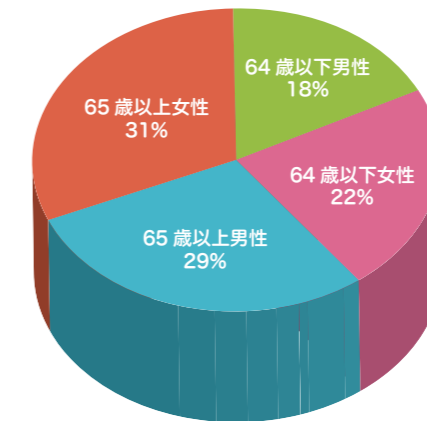
(7) 新発田市の年齢・男女別にみる農業就業人口の推移



資料：新潟農林水産統計年報（H2・H7・H12）・農林業センサス（H17）
※H2は「自営農業」、H7・H12・H17は「販売農家」における農業就業人口について掲載

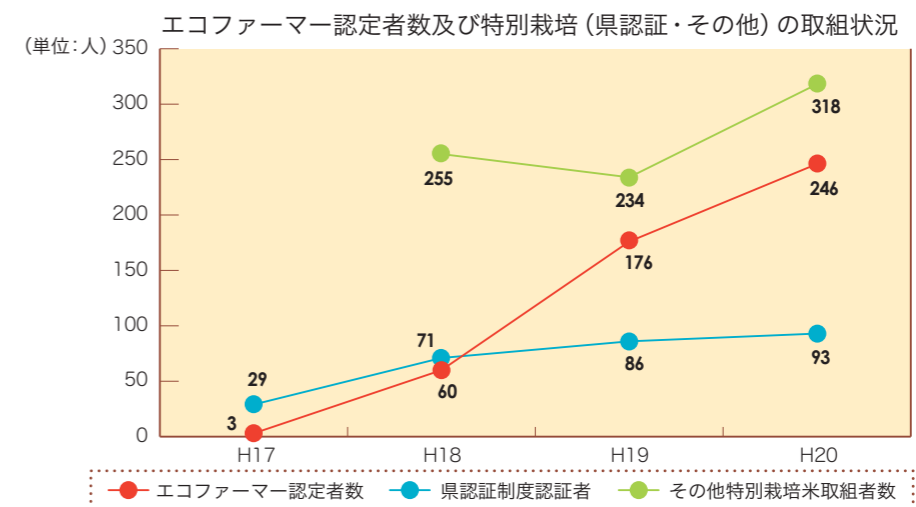
(8) 新発田市農業就業人口にみる男女別割合

農業就業人口にみる男女比（64歳以下または65歳以上）



資料：農林業センサス（H17）

(9) 新発田市におけるエコファーマー及び特別栽培取組の状況



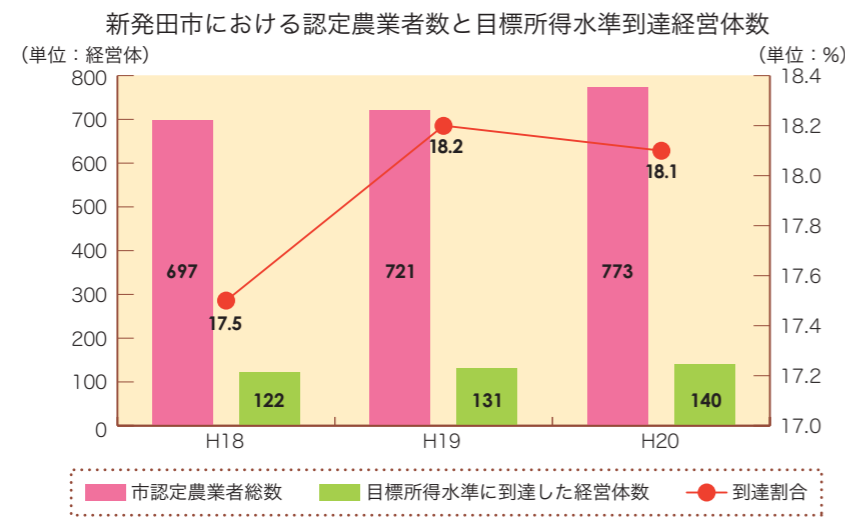
資料：新発田市調べ
※1 エコファーマー及び県認証制度認証者については水稲、園芸を含めた数値を、その他特別栽培米取組者数については水稲のみの数値を掲載
※2 その他特別栽培米取組者数については、H17は取組がないため、H18以降について掲載

(10)新発田市の農業生産法人数及び集落営農組織数

| | 農業生産法人 | 集落営農組織 |
|------|--------|--------|
| 18年度 | 27経営体 | 20経営体 |
| 21年度 | 30経営体 | 23経営体 |
| 増加率 | 1.11倍 | 1.15倍 |

資料：新発田市調べ

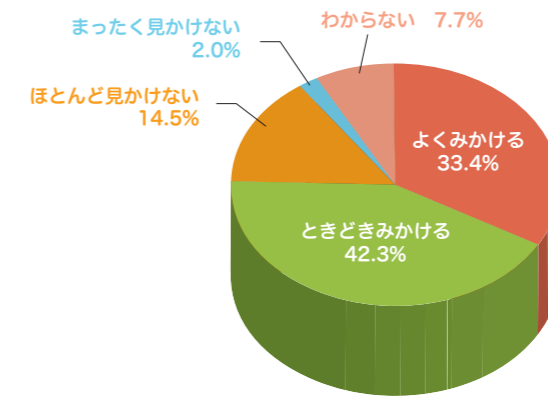
(11)新発田市における認定農業者と所得の現状



資料：新発田市調べ

(13)新発田市産農産物の認知度

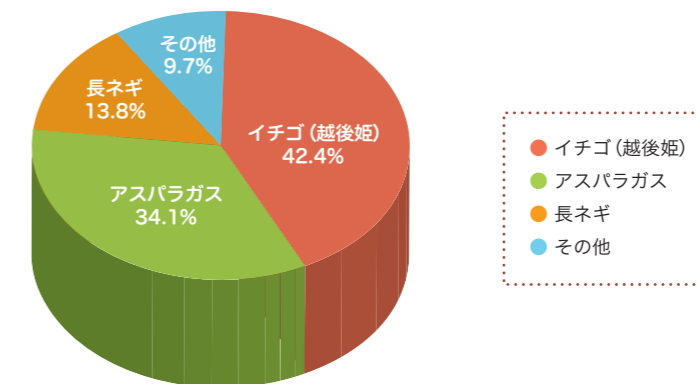
市内スーパー・小売店で新発田市産農産物を見かける市民の割合



資料：新発田市の行政に関する市民意識アンケート調査* (平成20年度)

(14)新発田市における代表的地場産農産物の周知状況

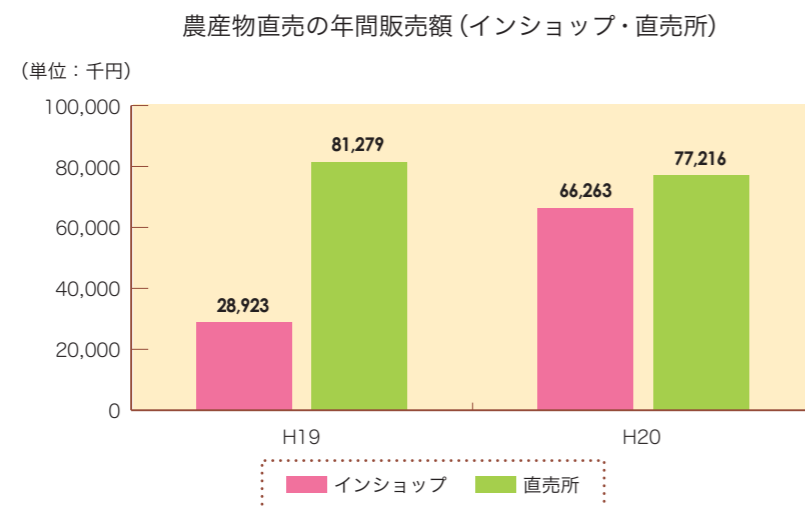
市内スーパー及び小売店で市民が見かける新発田市産農産物



資料：新発田市の行政に関する市民意識アンケート調査 (平成20年度)

新発田市産農産物流通の状況

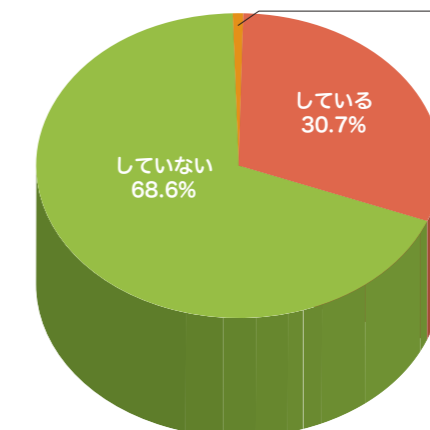
(12)産地直売の状況【新発田市】



資料：新発田市調べ

(15)新発田市産農産物を意識的に購入している市民の割合

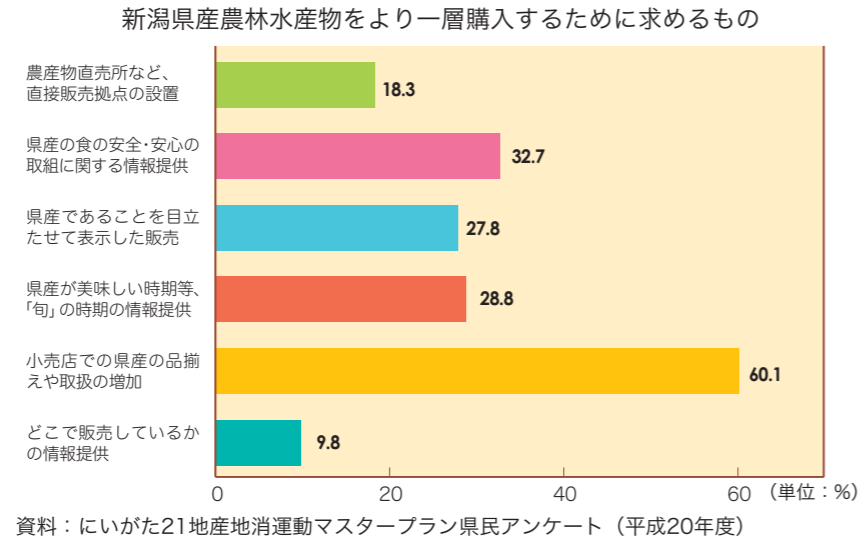
地場産(新発田市でとれる)食材を意識して購入している保護者の割合



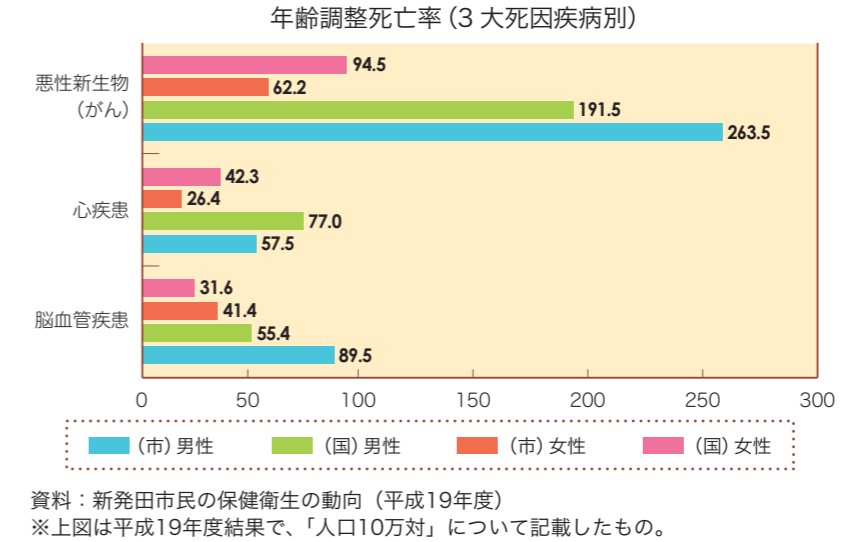
資料：新発田市食育実態調査* (平成20年度)
※調査対象は市内全小中学校の小学6年生及び中学3年生の保護者



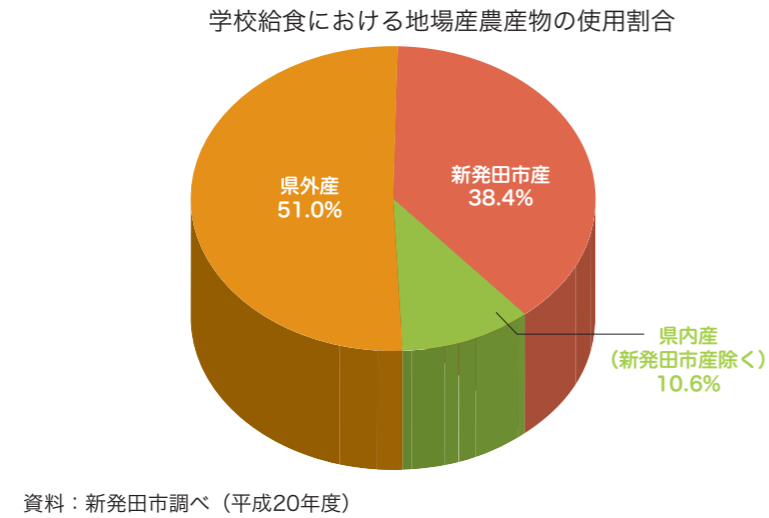
(16)消費者が地場産農産物を購入するために求めること【新潟県】



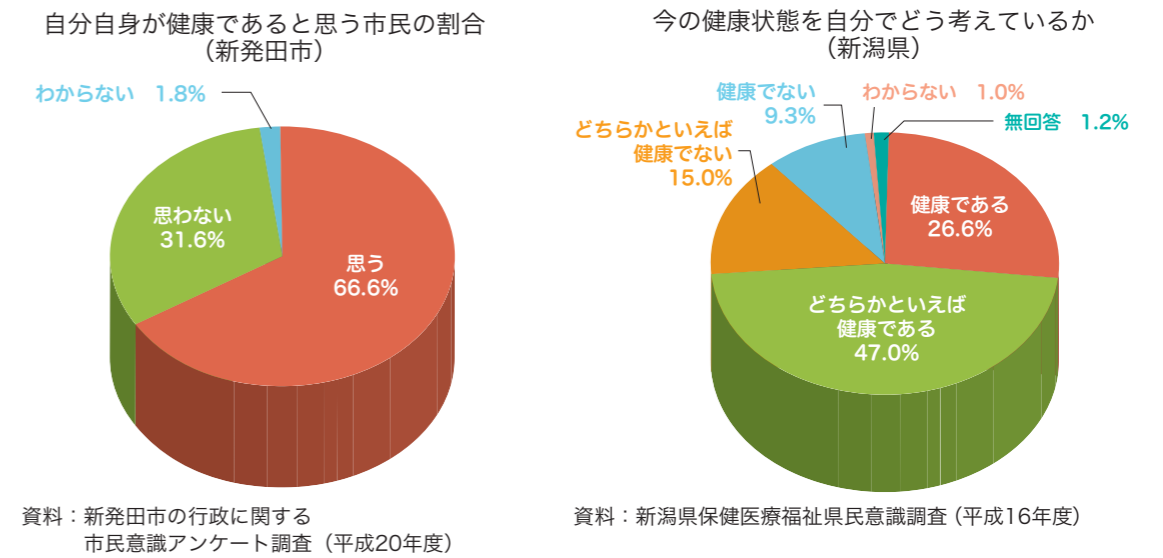
(19)年齢調整死亡率（3大死因疾病）の現状【新発田市・全国】



(17)新発田市の学校給食における地場産農産物活用状況

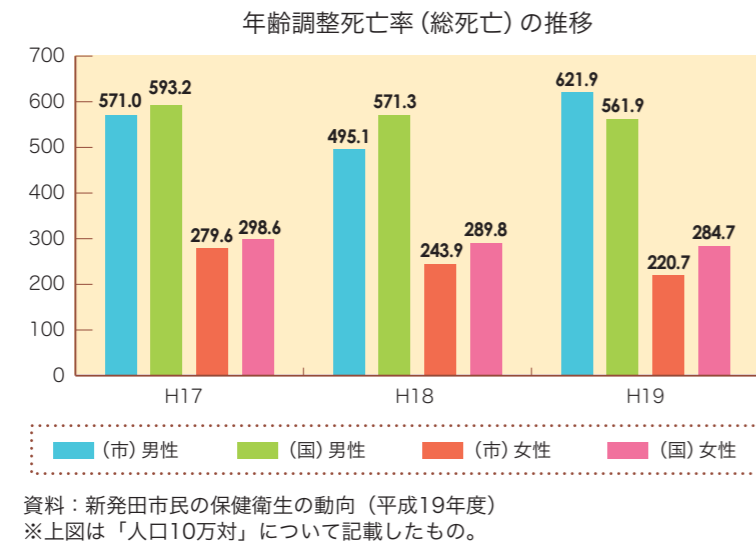


(20)自分が健康であると思う人の割合【新発田市・新潟県】

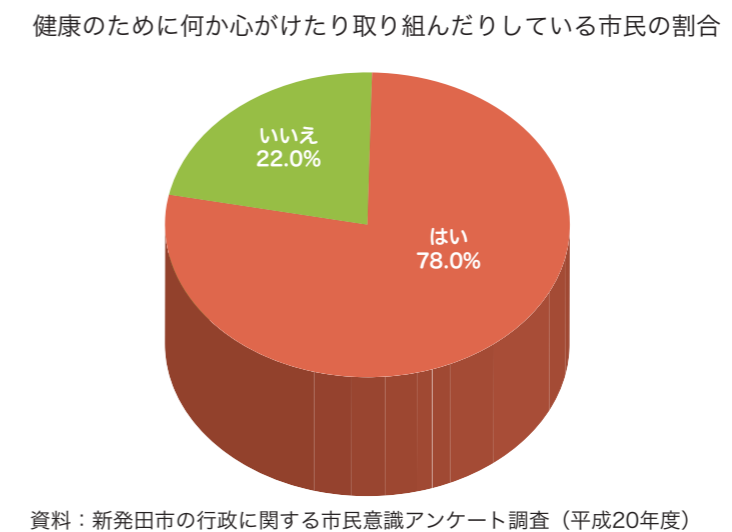


健康の実態

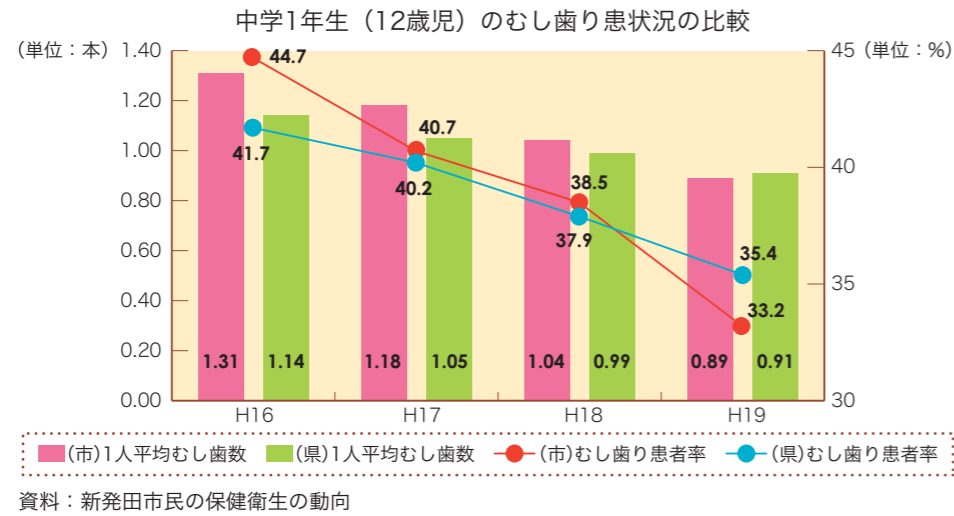
(18)男女別年齢調整死亡率（総死亡）の推移【新発田市・全国】



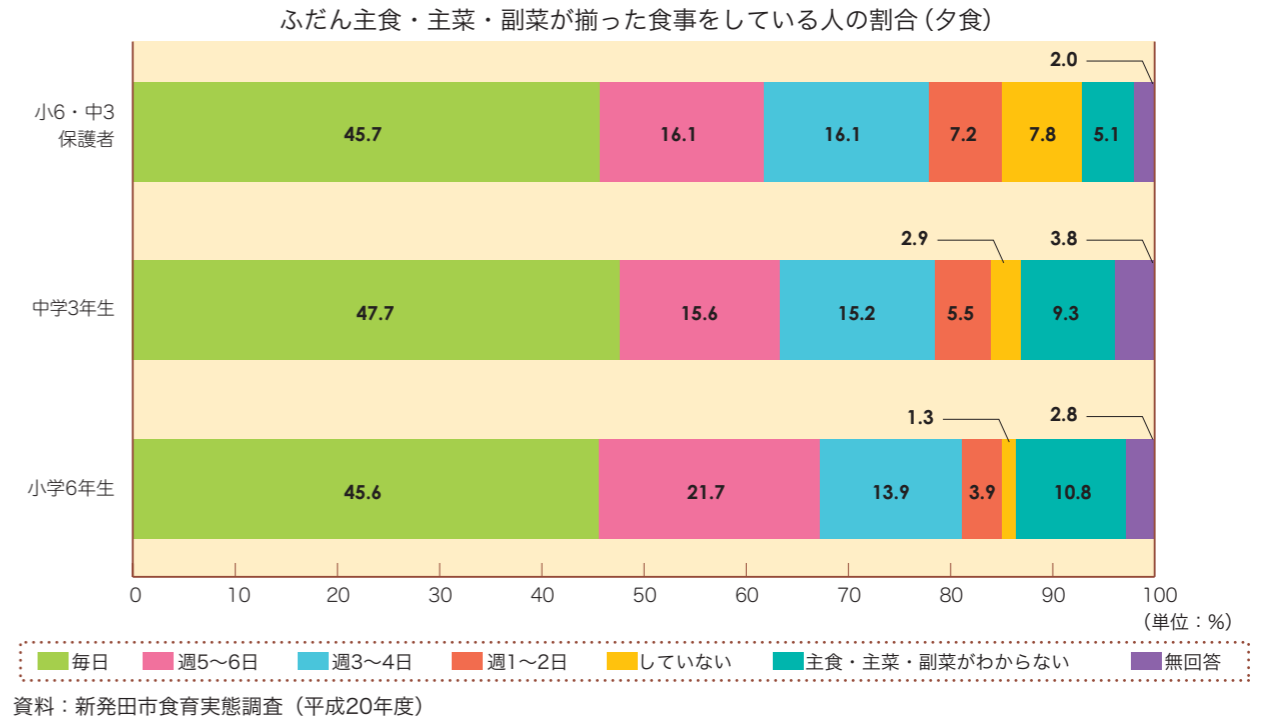
(21)新発田市民の生活習慣改善の実践度



(22)むし歯り患の状況【新発田市・新潟県】

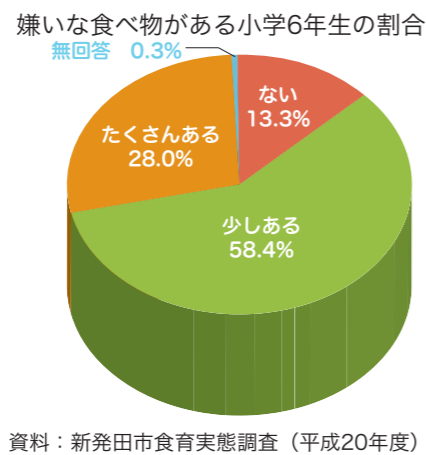


(25)栄養バランスの整った食生活の実践②【新発田市】

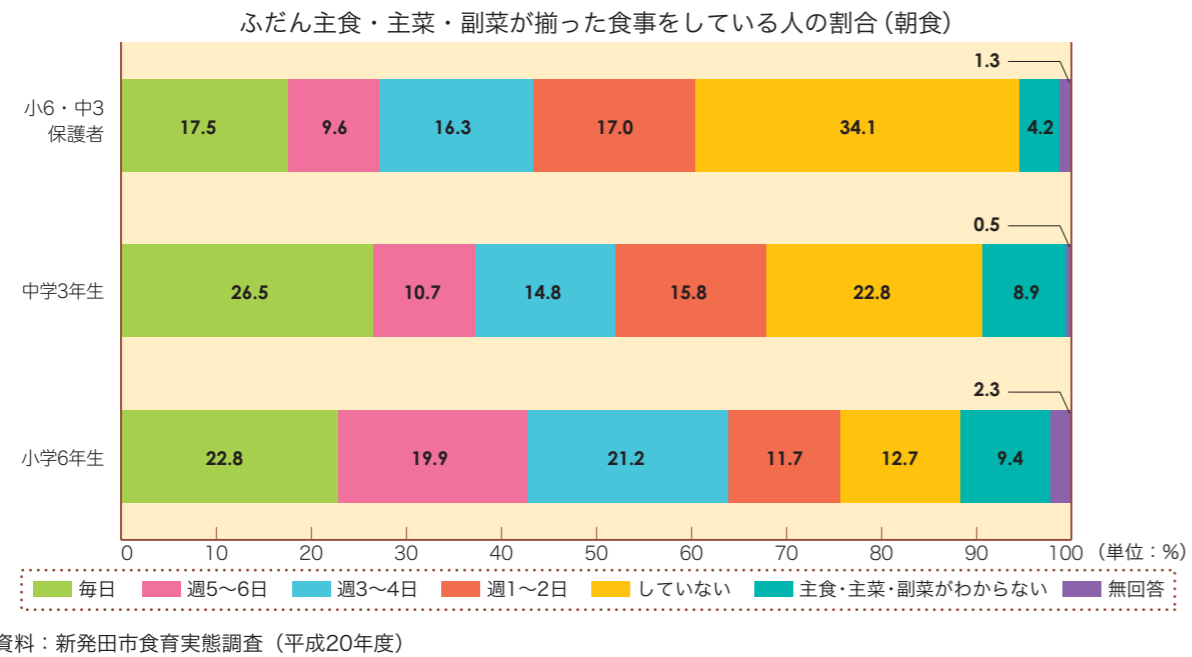


食生活の実態

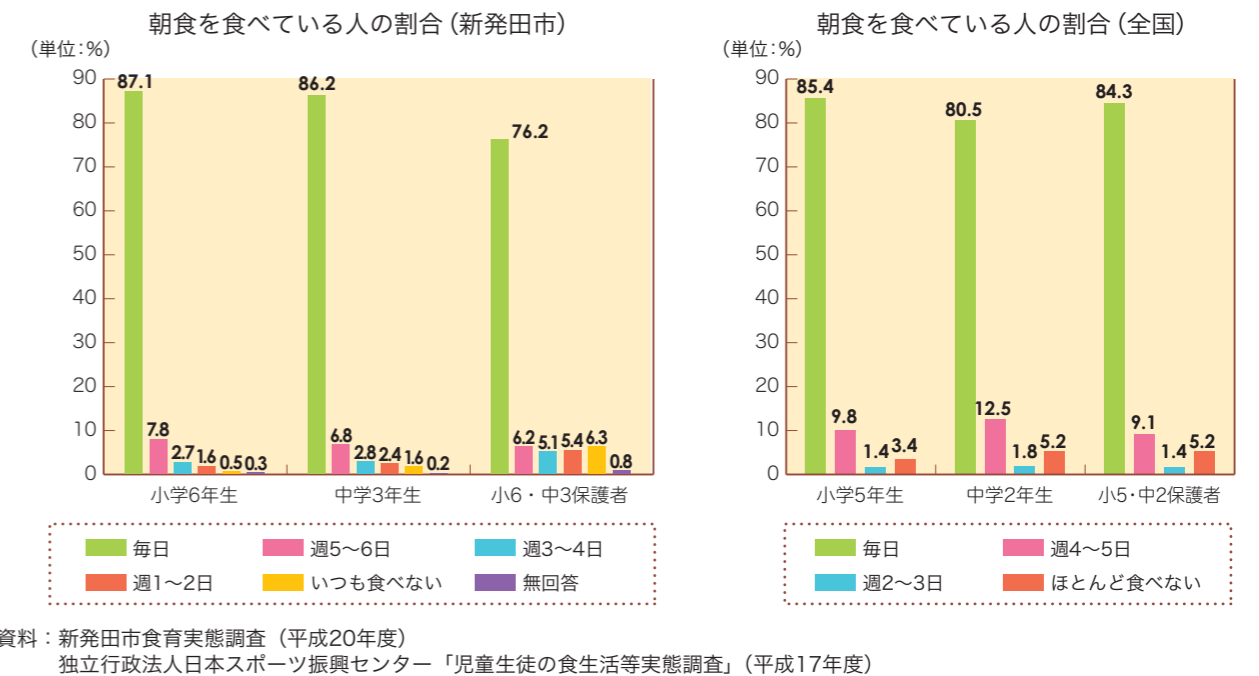
(23)食べ物の好き嫌い有無の現状【新発田市】



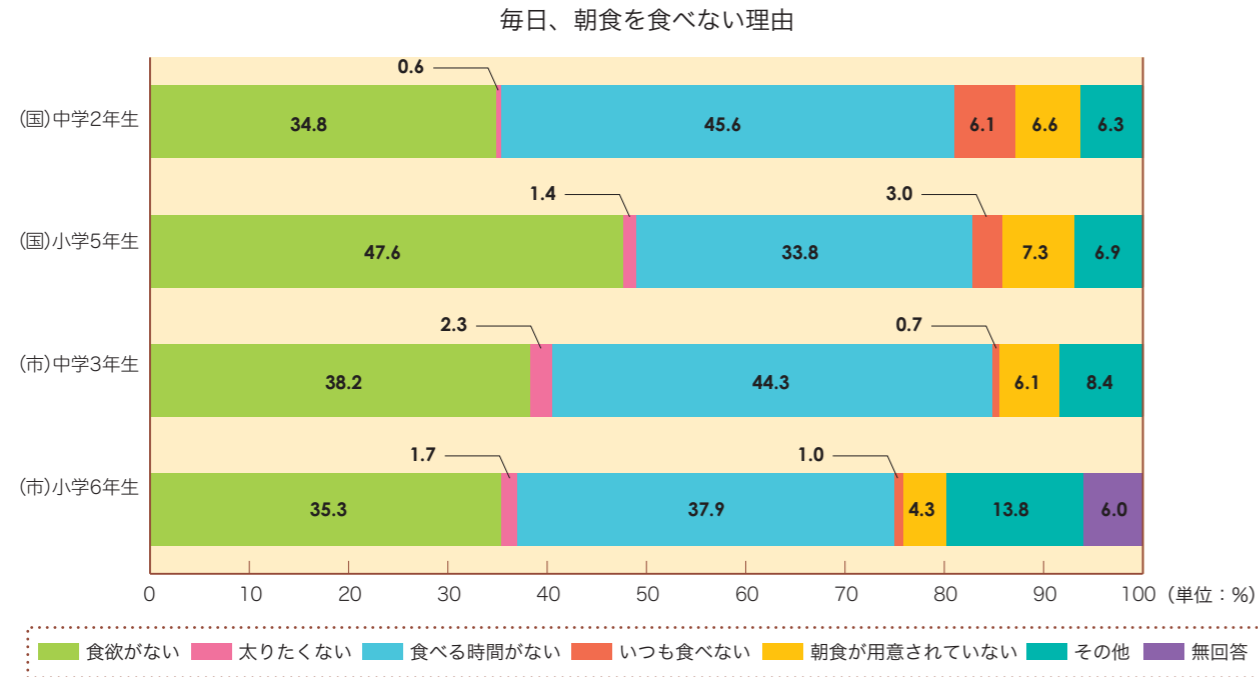
(24)栄養バランスの整った食生活の実践①【新発田市】



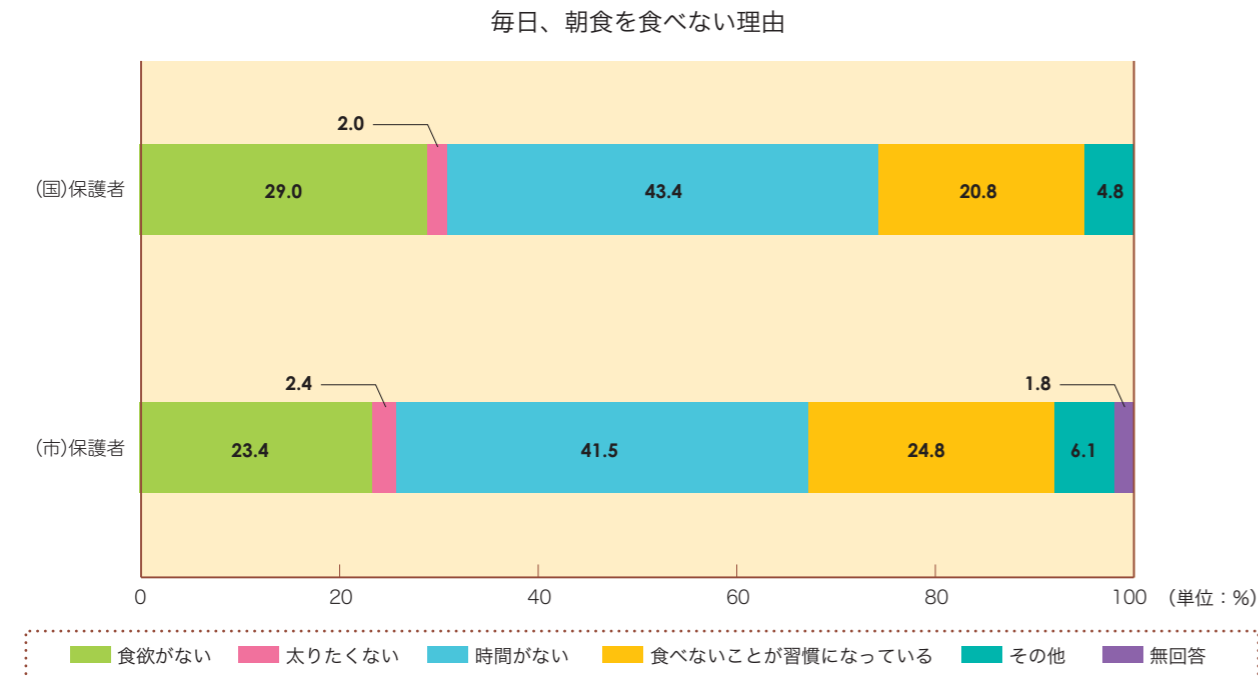
(26)朝食摂取の現状【新発田市・全国】



(27)朝食を食べない理由 (小学生・中学生)【新発田市・全国】

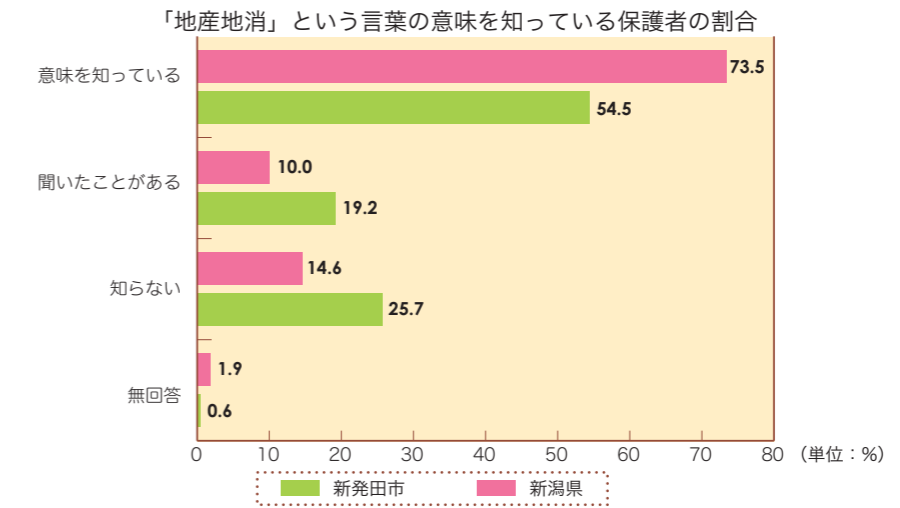


(28)朝食を食べない理由 (保護者)【新発田市・全国】

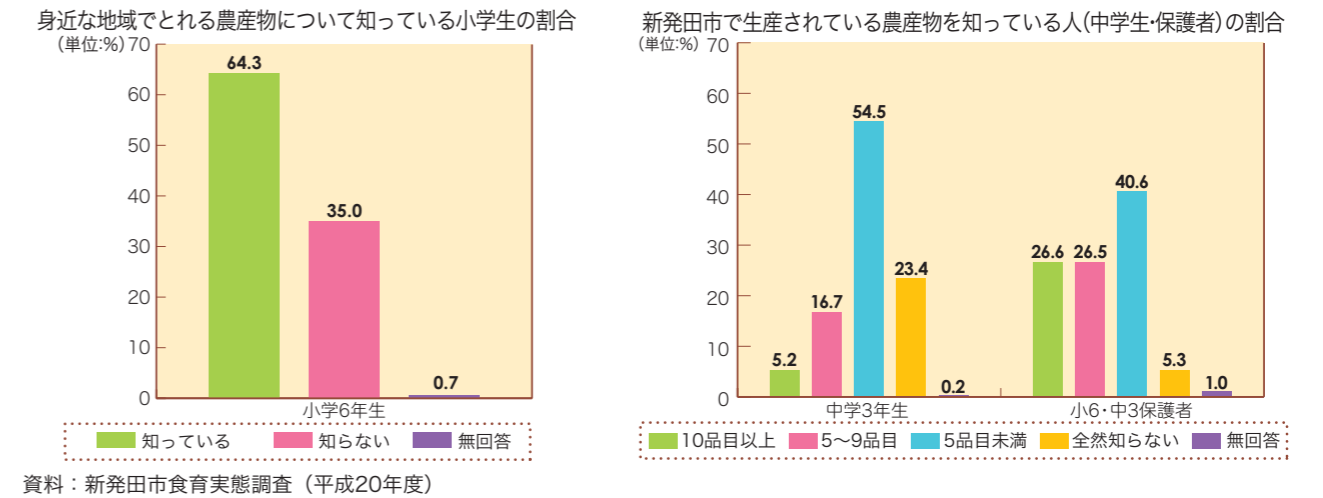


地産地消の実態

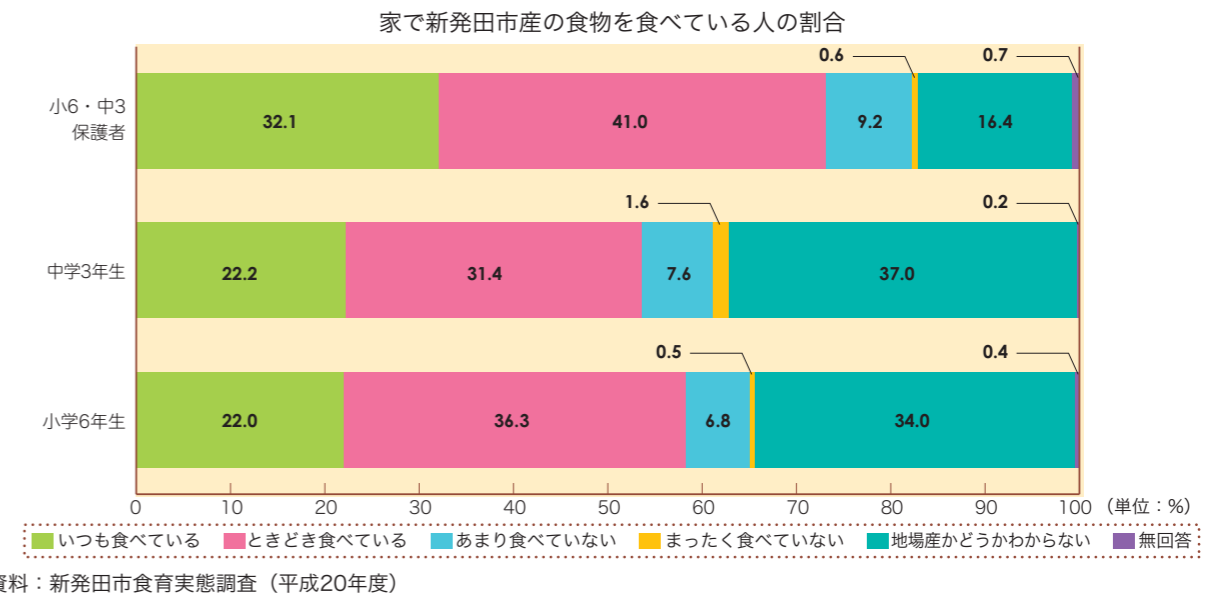
(29)「地産地消」の認知度【新発田市・新潟県】



(30)新発田市産農産物の認知度【新発田市】



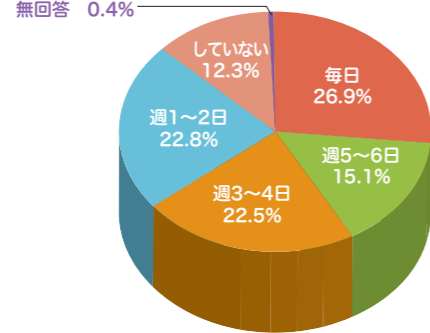
(31)地場産物の摂取状況【新発田市】





(32)子どもの料理に対する関心の実態【新発田市】

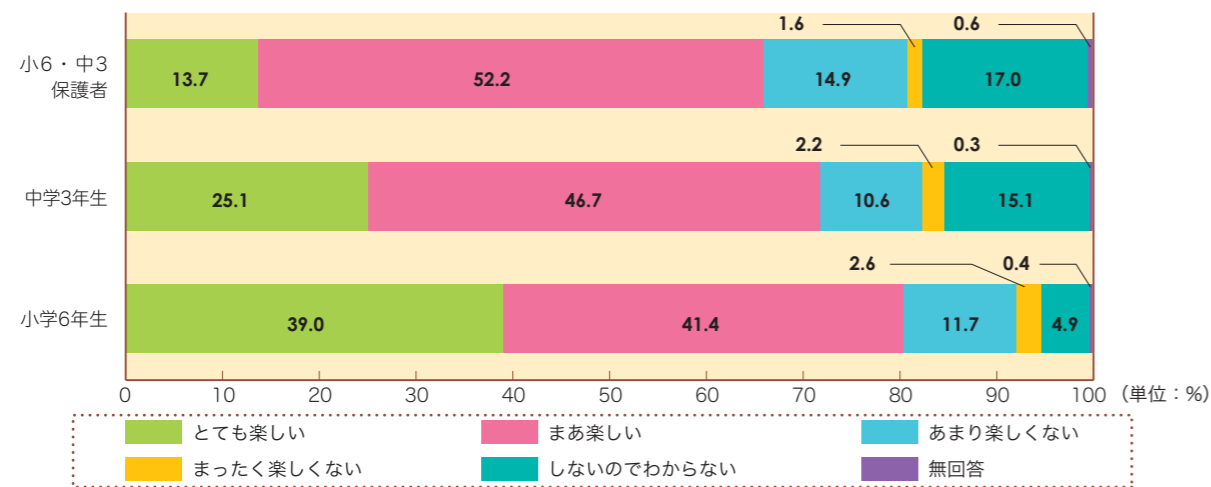
食事の手伝い(買い物・料理・配膳・片付けなど)をしている小学6年生の割合



資料：新発田市食育実態調査（平成20年度）

(33)調理することに対する意識【新発田市】

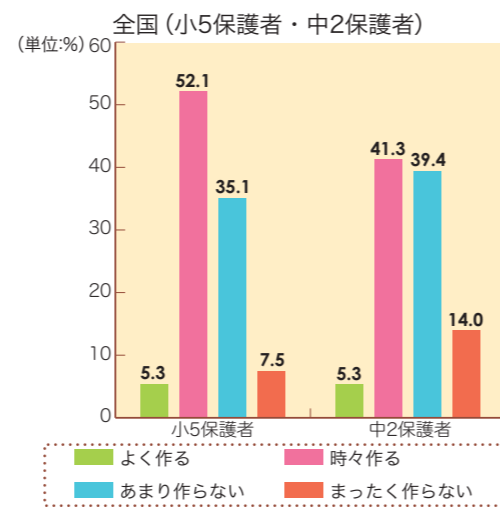
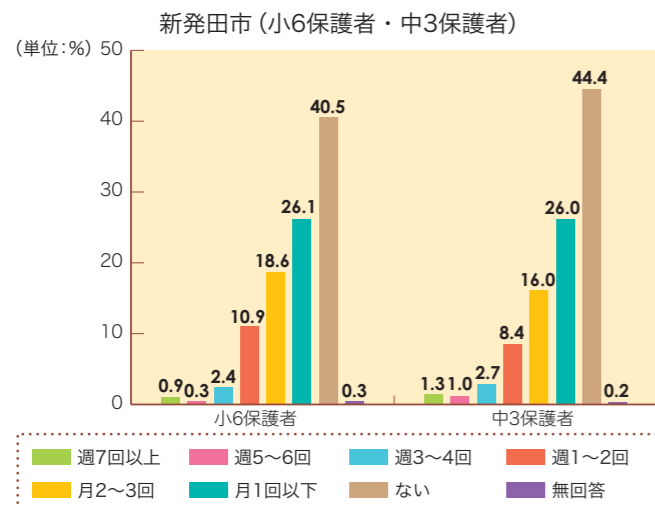
料理を楽しむことができる人の割合



資料：新発田市食育実態調査（平成20年度）

※上記については対象により一部設問が異なっており、以下のことについて楽しいと感じるかを調査した結果である。
小学6年生：「食事の手伝いをしたり、自分で料理を作ったりすること」、中学3年生、保護者：「自分で料理を作ること」

(34)子どもと一緒に料理を作る機会がある保護者の割合【新発田市・全国】



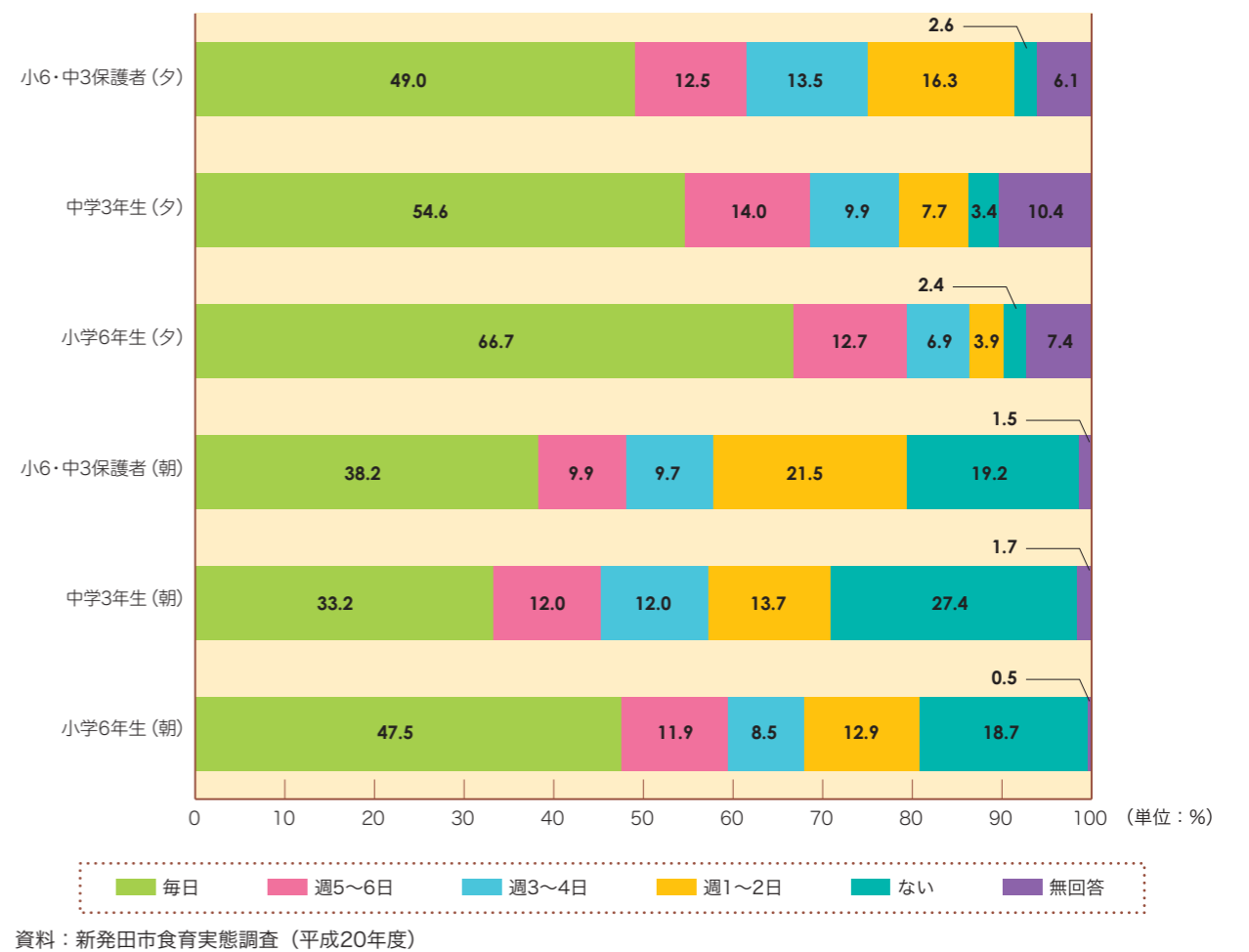
資料：新発田市食育実態調査（平成20年度）

独立行政法人日本スポーツ振興センター「児童生徒の食生活等実態調査」（平成17年度）



(35)共食の状況【新発田市】

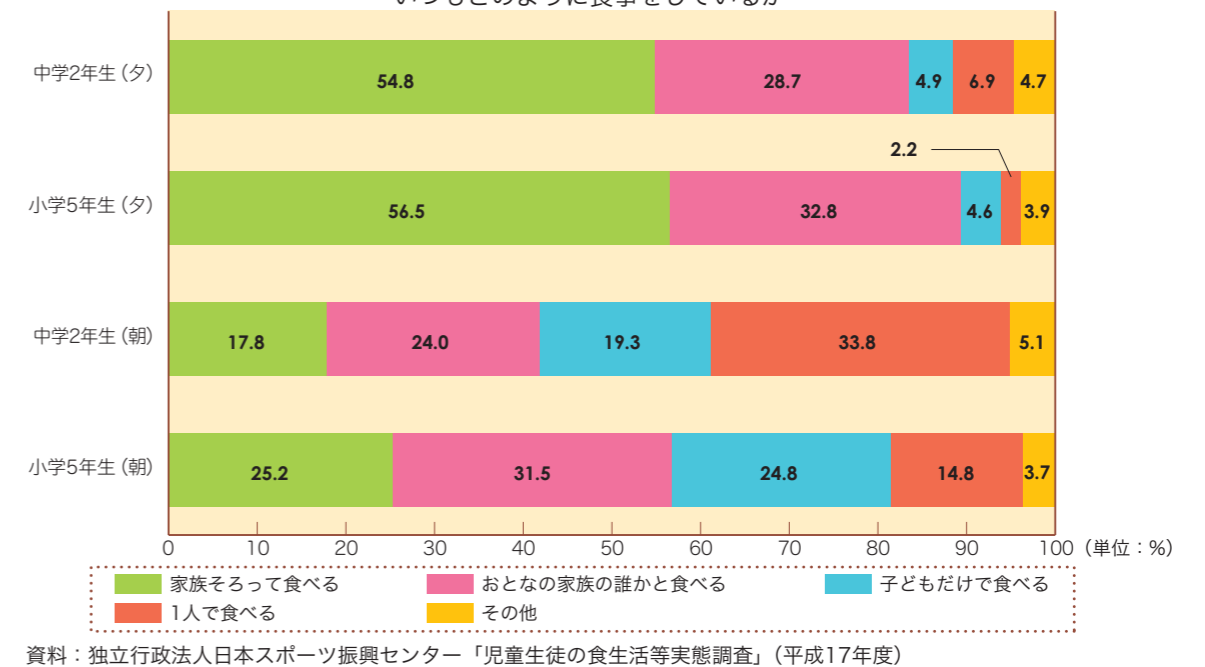
家族のおとなまたは子どもと食事をする回数



資料：新発田市食育実態調査（平成20年度）

(36)共食の状況【全国】

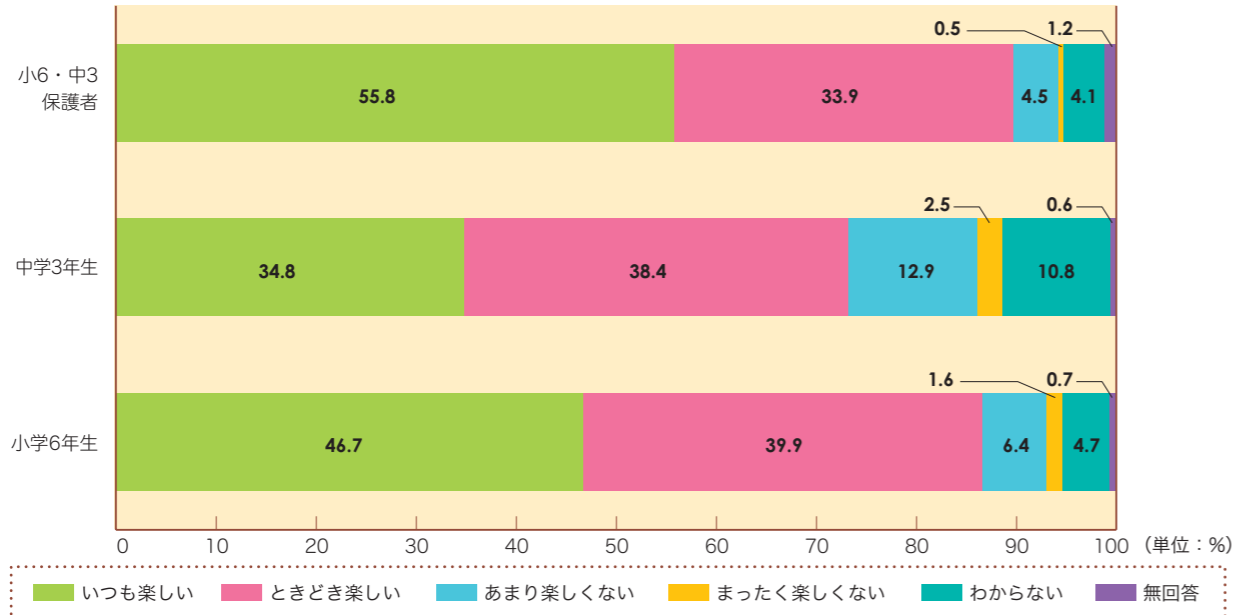
いつものように食事をしているか



資料：独立行政法人日本スポーツ振興センター「児童生徒の食生活等実態調査」（平成17年度）

(37) 食事を楽しむ【新発田市】

食事を楽しいと感じる人の割合

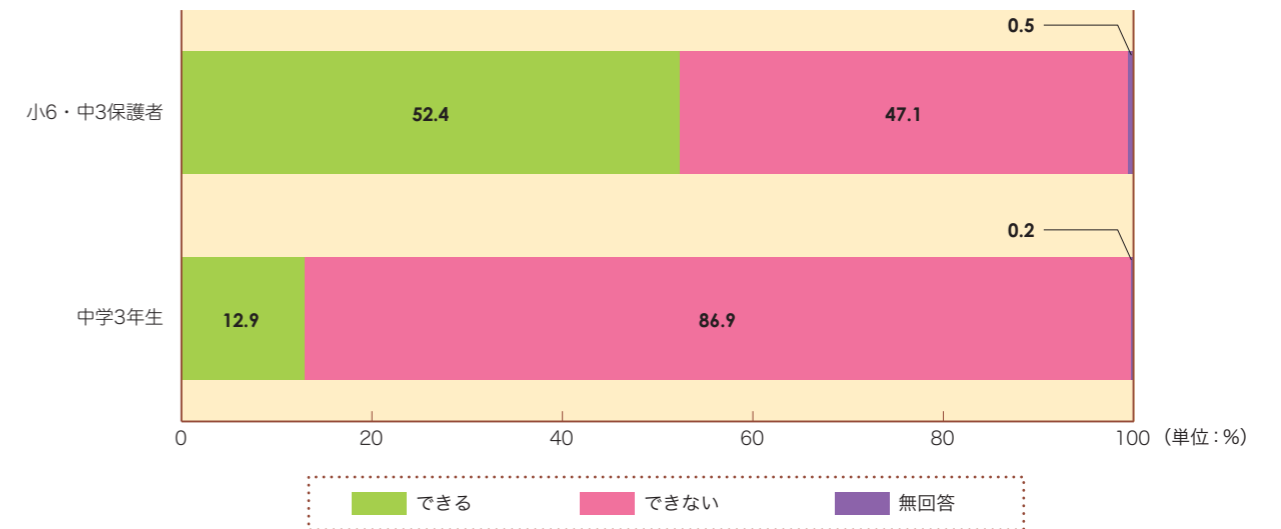


資料：新発田市食育実態調査（平成20年度）

伝承料理等の食文化継承の実態

(40) 伝承料理を作ることができる人の割合【新発田市】

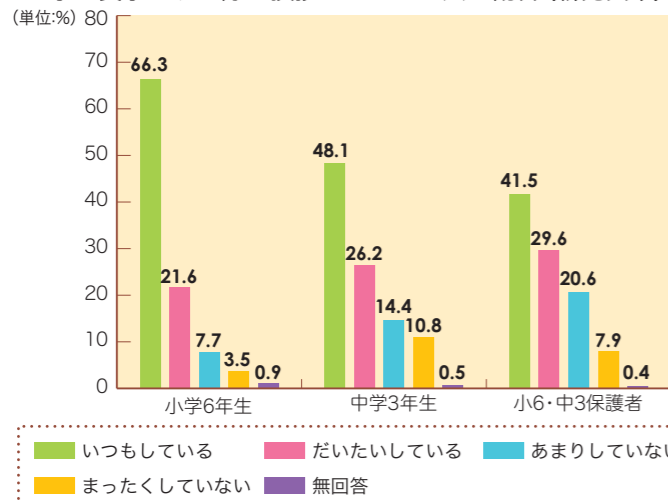
小煮物（のっぺ）を作ることができる人の割合



資料：新発田市食育実態調査（平成20年度）

(38) 食事の際の挨拶の実践度【新発田市・全国】

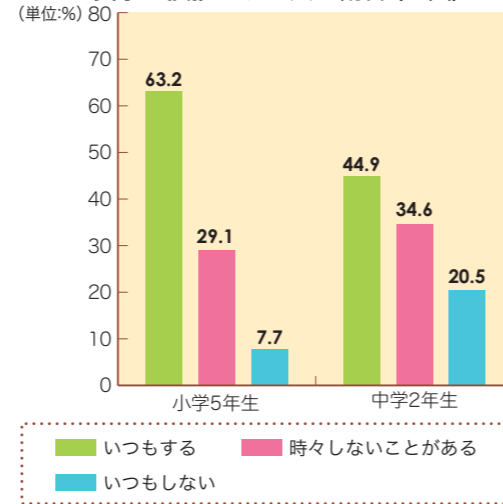
家で食事をする際の挨拶をしている人の割合（新発田市）



資料：新発田市食育実態調査（平成20年度）

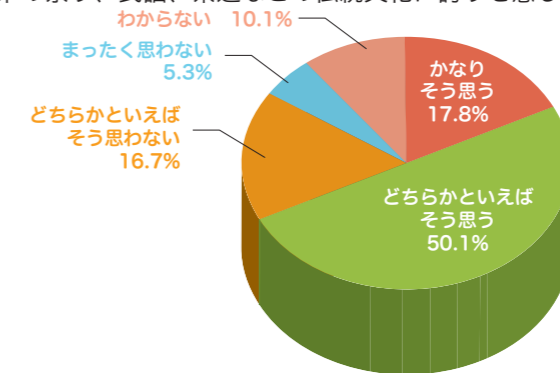
独立行政法人日本スポーツ振興センター「児童生徒の食生活等実態調査」（平成17年度）

食事の挨拶をする人の割合（全国）



(41) 新発田市の伝統文化に誇りをもっている市民の割合

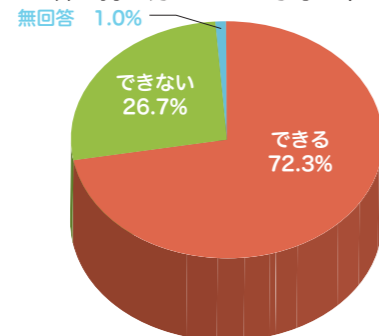
新発田市の祭り、民謡、茶道などの伝統文化に誇りを感じている市民の割合



資料：新発田市の行政に関する市民意識アンケート調査（平成20年度）

(39) 正しく箸を持つことができる子どもの割合【新発田市】

正しい箸の持ち方ができる小学6年生の割合

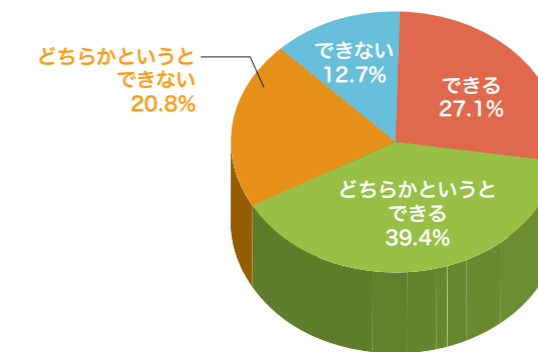


資料：新発田市食育実態調査（平成20年度）

食の循環の理解と「もったいない」意識の実態

(42) 新発田市における食の循環の理解①

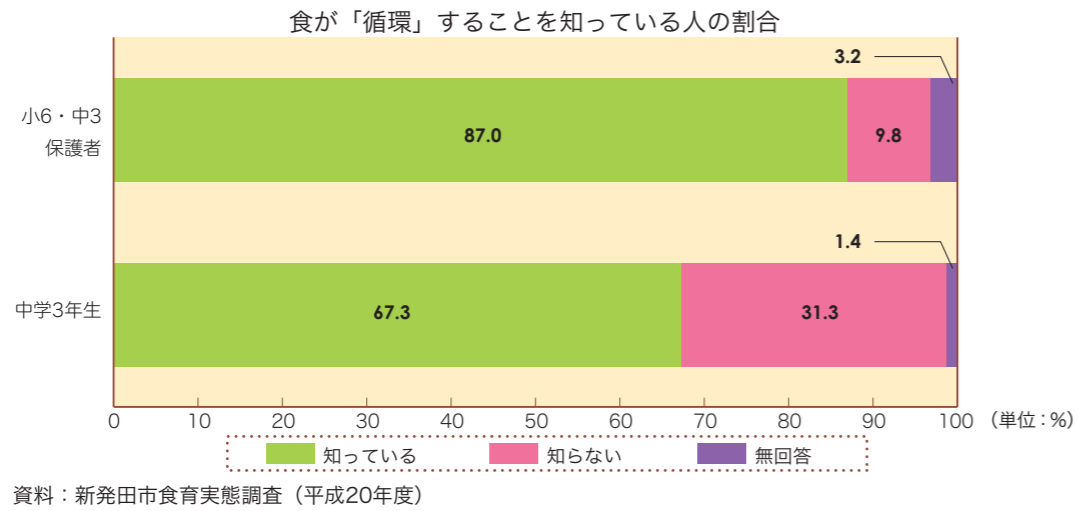
土づくりから始まる「食の循環」についてイメージできる市民の割合



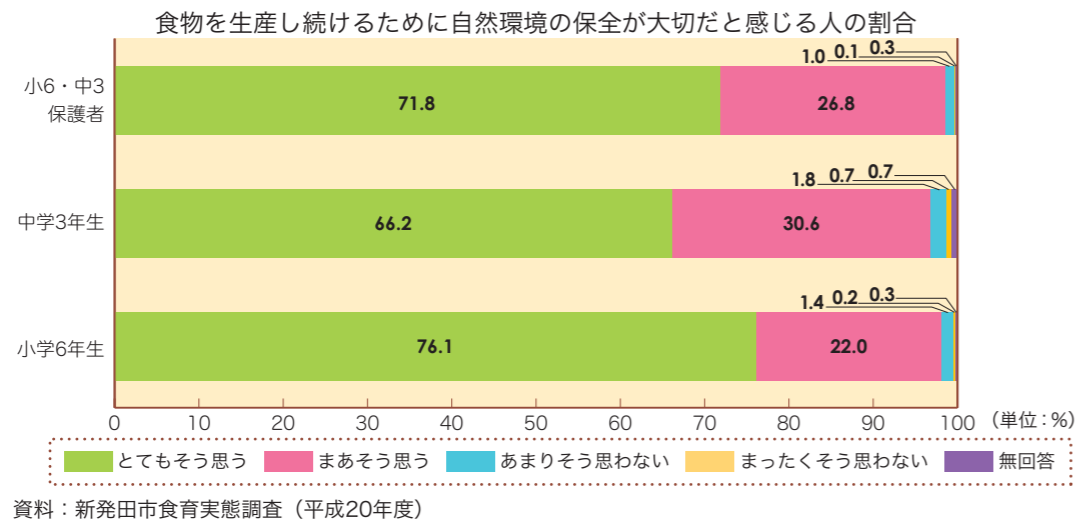
資料：新発田市の行政に関する市民意識アンケート調査（平成20年度）



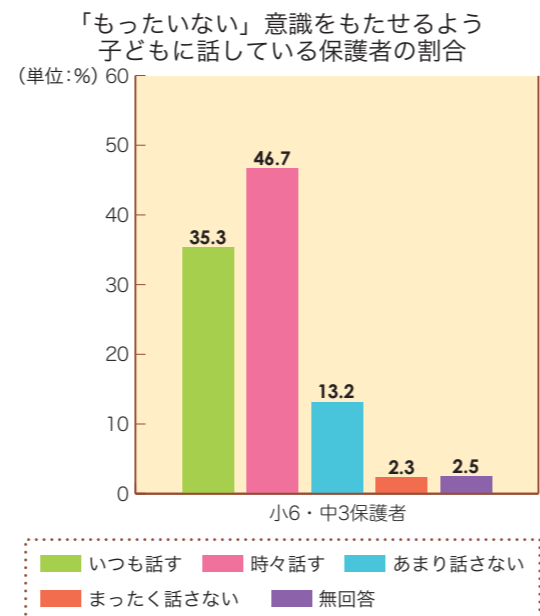
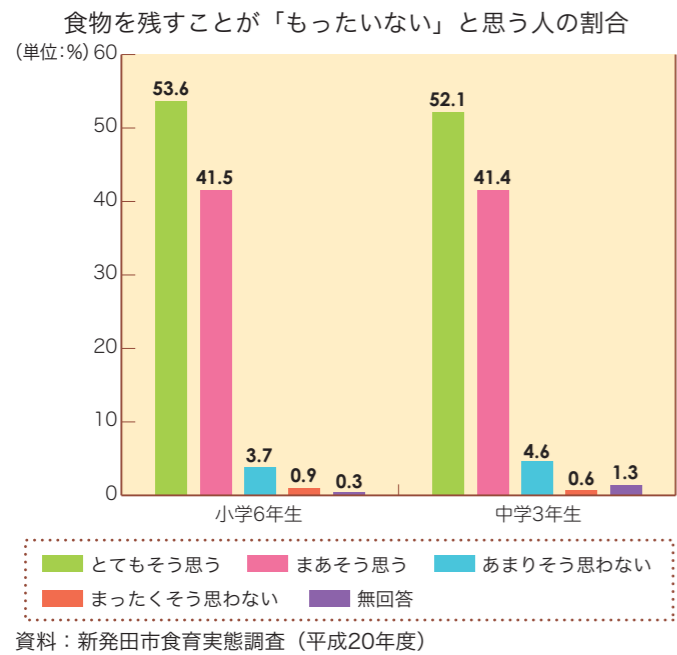
(43)新発田市における食の循環の理解②



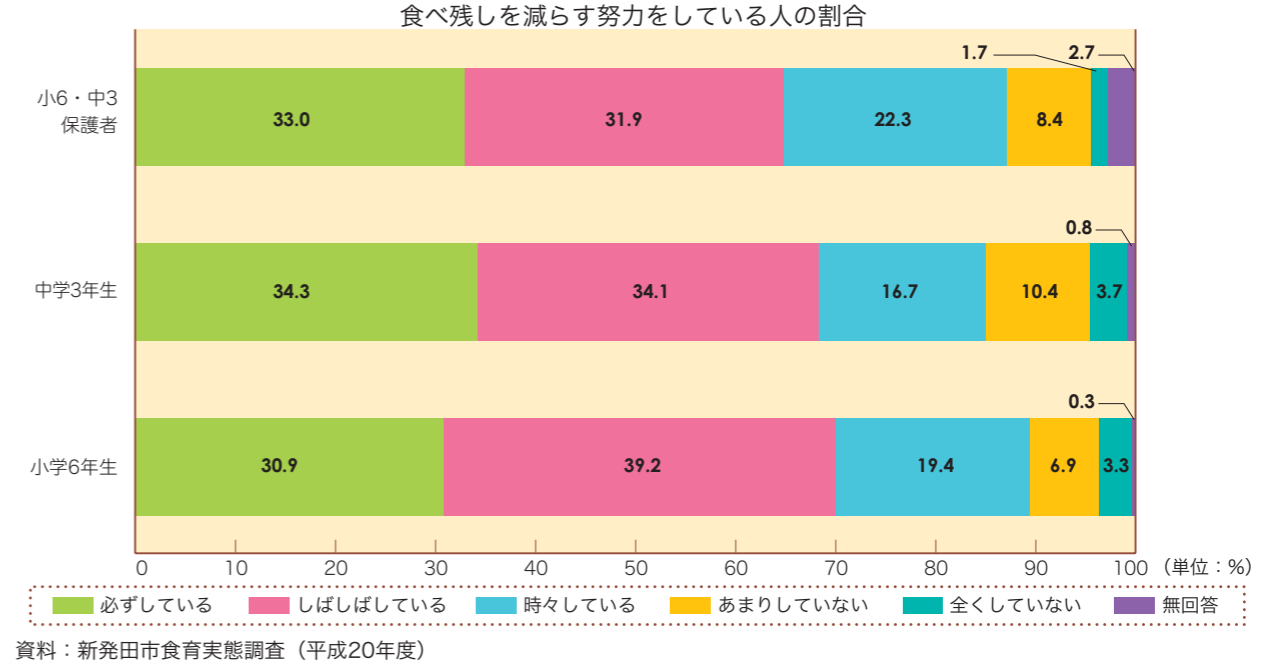
(44)食と環境の関連性に対する理解【新発田市】



(45)食べ物の重要性についての認識と親から子どもへの伝達の現状【新発田市】

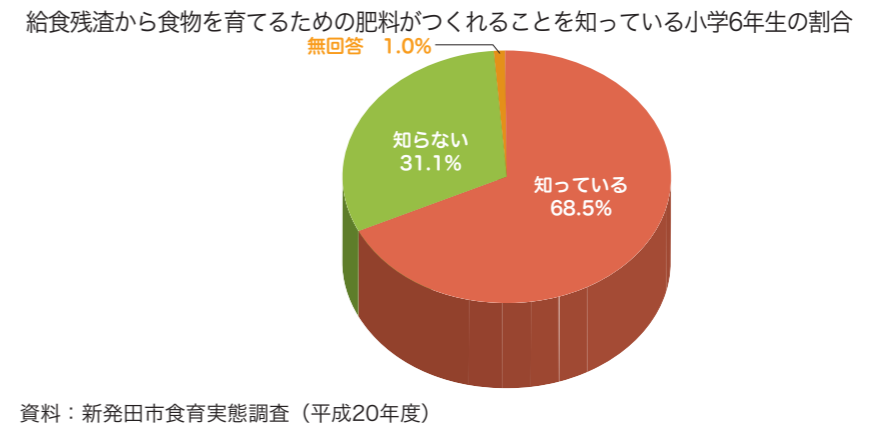


(46)食べ残し減量化の現状【新発田市】

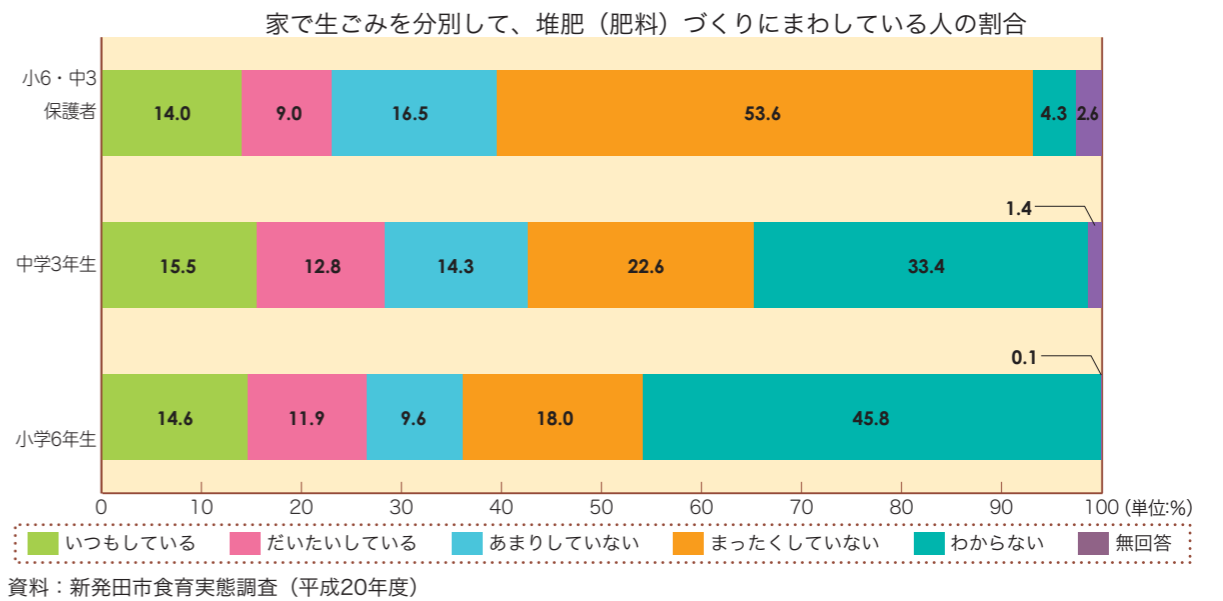


堆肥づくりと土づくりの実態

(47)食物残渣活用への理解【新発田市】



(48)新発田市の家庭生ごみの分別状況



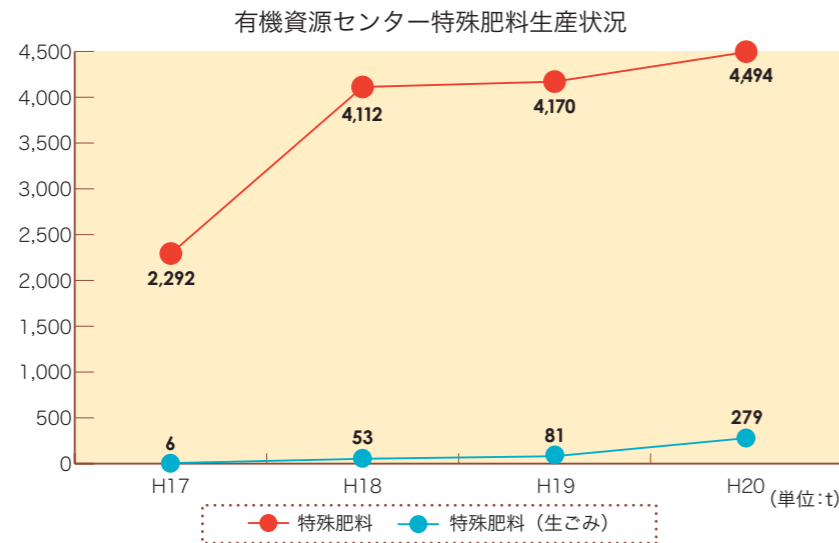
(49)新発田市内有機資源センターへの堆肥原料搬入量

(単位:t)

| 堆肥の原料 | 実績 | | | |
|---------|-------|--------|--------|--------|
| | H17 | H18 | H19 | H20 |
| 畜ふん | 8,748 | 11,495 | 10,304 | 10,055 |
| 学校給食生ごみ | 0 | 8 | 43 | 42 |
| 家庭生ごみ | 45 | 148 | 154 | 165 |
| 食品産業生ごみ | 80 | 346 | 407 | 578 |
| (生ごみ計) | 125 | 502 | 604 | 785 |
| 合計 | 8,873 | 11,997 | 10,908 | 10,840 |

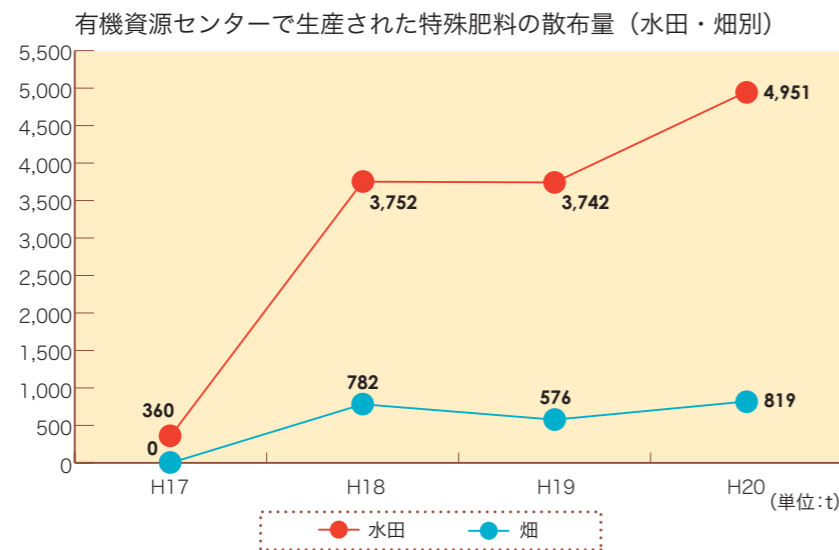
資料：新発田市調べ

(50)新発田市内有機資源センターにおける堆肥生産状況



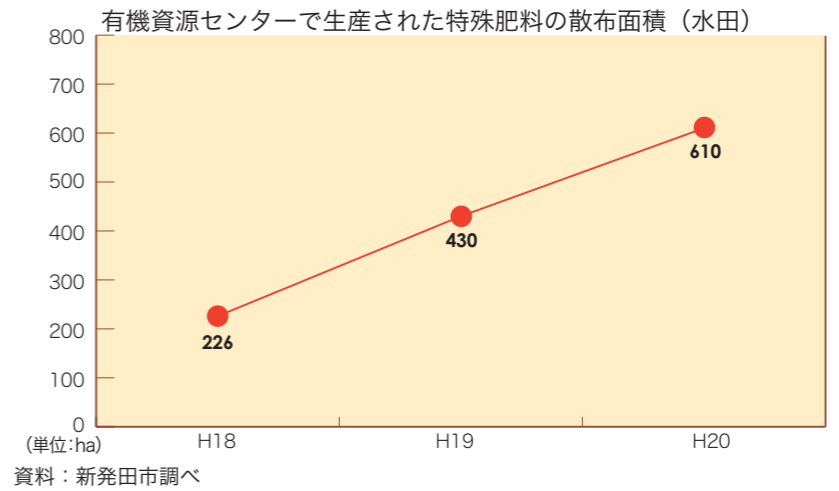
資料：新発田市調べ

(51)新発田市における堆肥の活用①



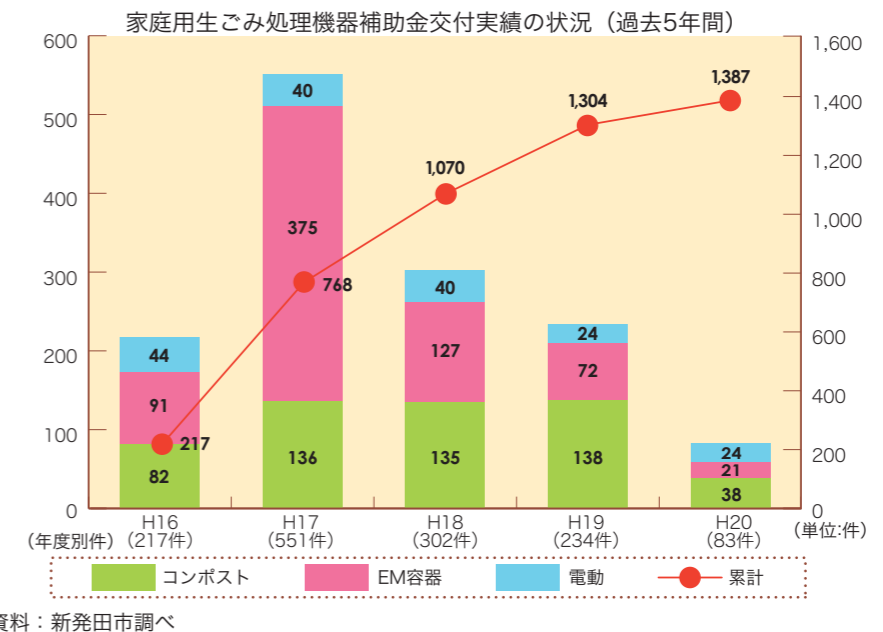
資料：新発田市調べ

(52)新発田市における堆肥の活用②



資料：新発田市調べ

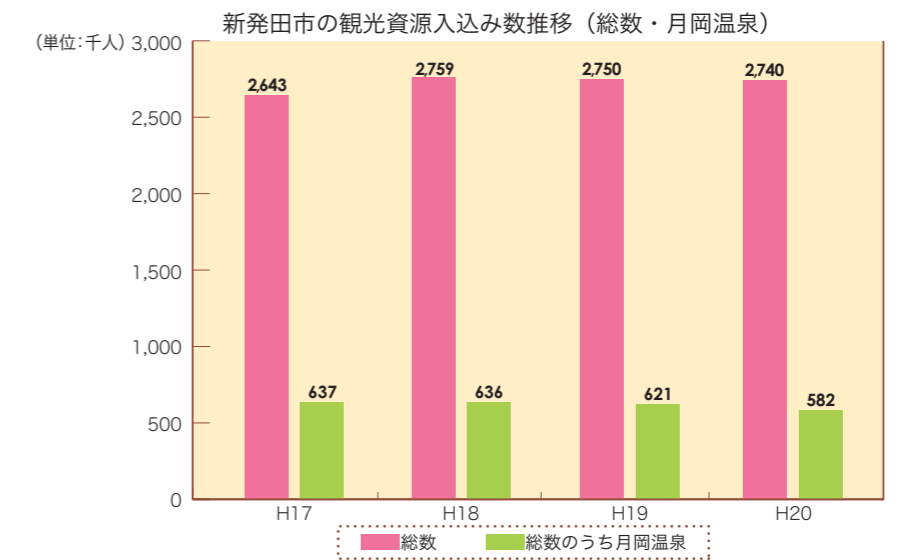
(53)新発田市における生ごみ処理機器導入の状況



資料：新発田市調べ

食と観光の実態

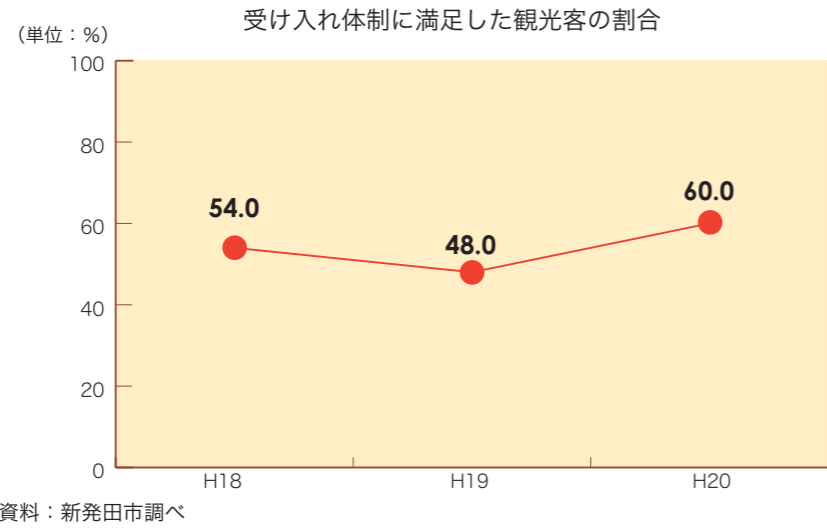
(54)新発田市の観光入込み数の推移



資料：新発田市観光動態調査



(55)受け入れ体制に満足した観光客の割合【新発田市】



(56)新発田市における「食」をテーマとしたイベント開催状況

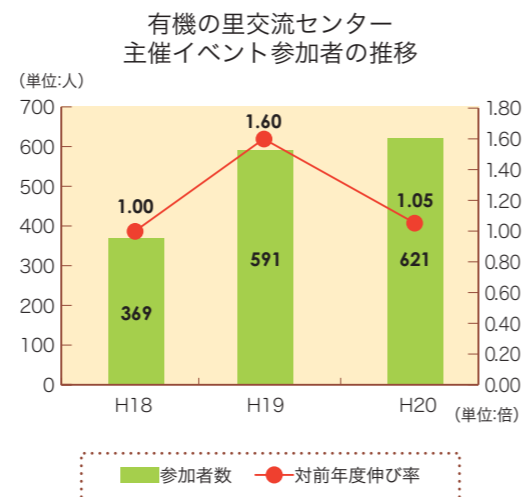
| イベント名 | 集客人数 |
|----------------------|---------|
| ふるさとしばた「食」と「職」のおまつり | 6,500人 |
| 城下町しばた全国雑煮合戦 | 16,000人 |
| しばた「食」のふれあいフェスタin紫雲寺 | 3,500人 |
| しばた「食」のふれあいフェスタin加治川 | 4,500人 |
| 北越後大農業まつり | 13,000人 |
| しばた食彩フェア | 5,709人 |
| さかなまつり | 2,000人 |
| 合計 | 51,209人 |

資料：新発田市調べ（平成20年度）

(57)米倉有機の里交流センターのイベント開催及び利用の状況

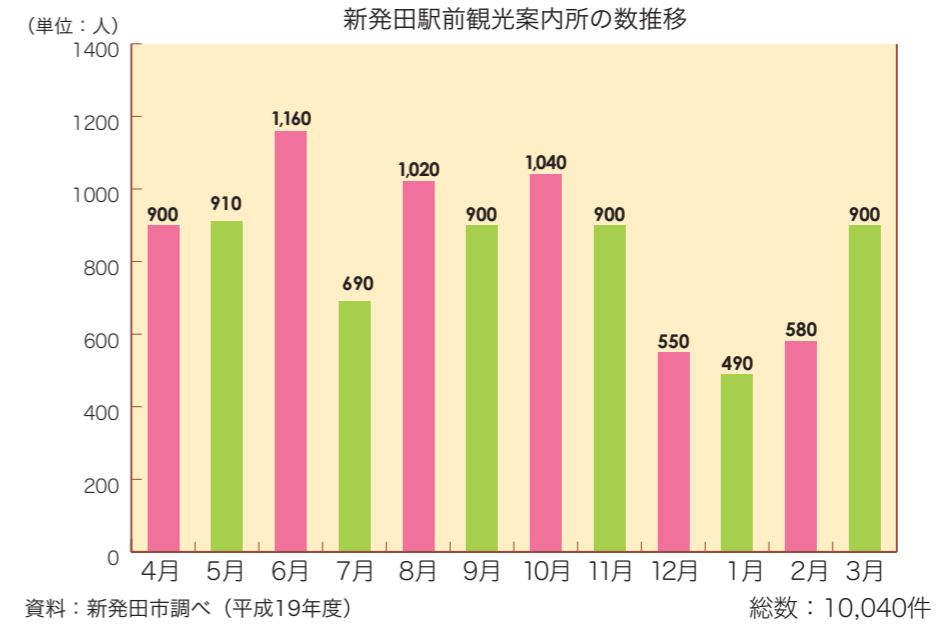
| イベント内容 | 回数 | 参加人数 |
|------------------------|------------|-----------|
| 食事を通じた交流 | 8回 | |
| ●山菜そばを味わう会 | | 212人 |
| ●大庄屋お膳を味わう会（春・秋） | | |
| ●大庄屋そばを味わう会 | | |
| 体験活動を通じた交流 | 11回 | |
| ●笹団子、粽作り体験 ●そば打ち体験 | | 197人 |
| ●米粉ケーキ作り体験 ●味噌作り体験 | | |
| ●かたもち作り体験 ●こんにゃく作り体験 等 | | |
| 鑑賞会・講演会参加による交流 | 4回 | |
| ●ホテル鑑賞会、秋のタペミニコンサート 等 | | 212人 |
| 合計 | イベント回数 23回 | 参加人数 621人 |

資料：新発田市調べ（平成20年度）

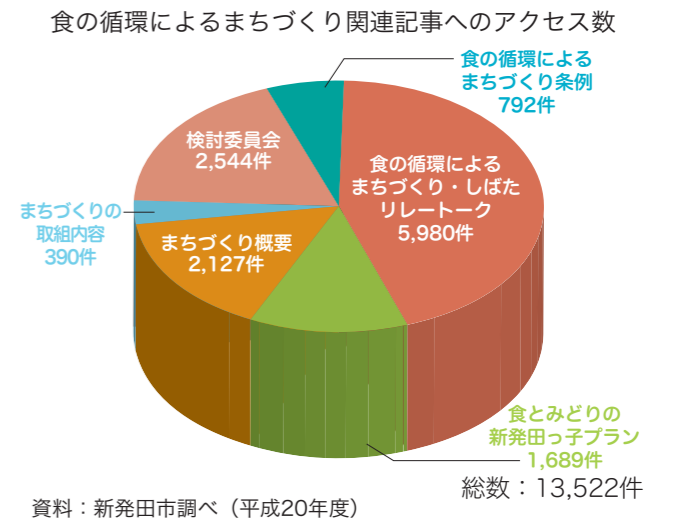
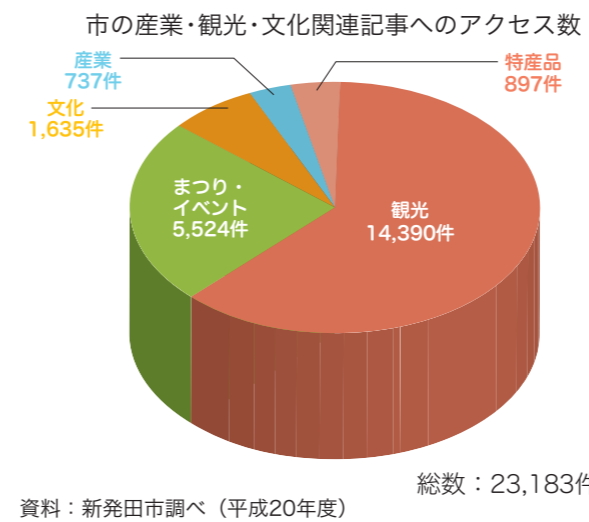


情報の発信

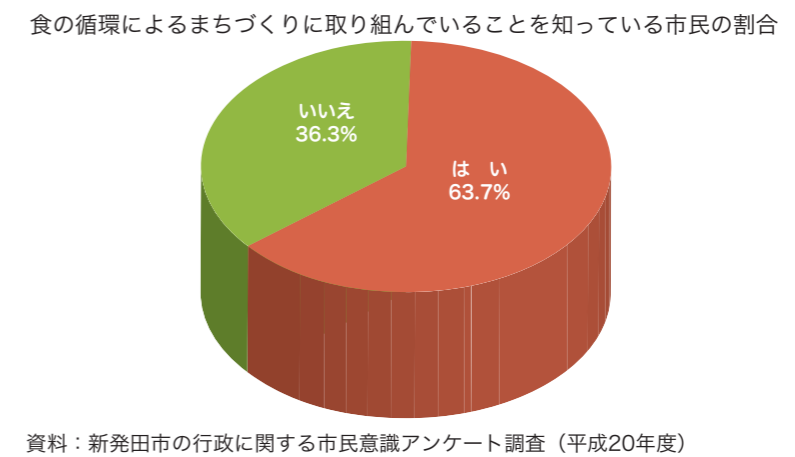
(58)観光案内所来訪者数

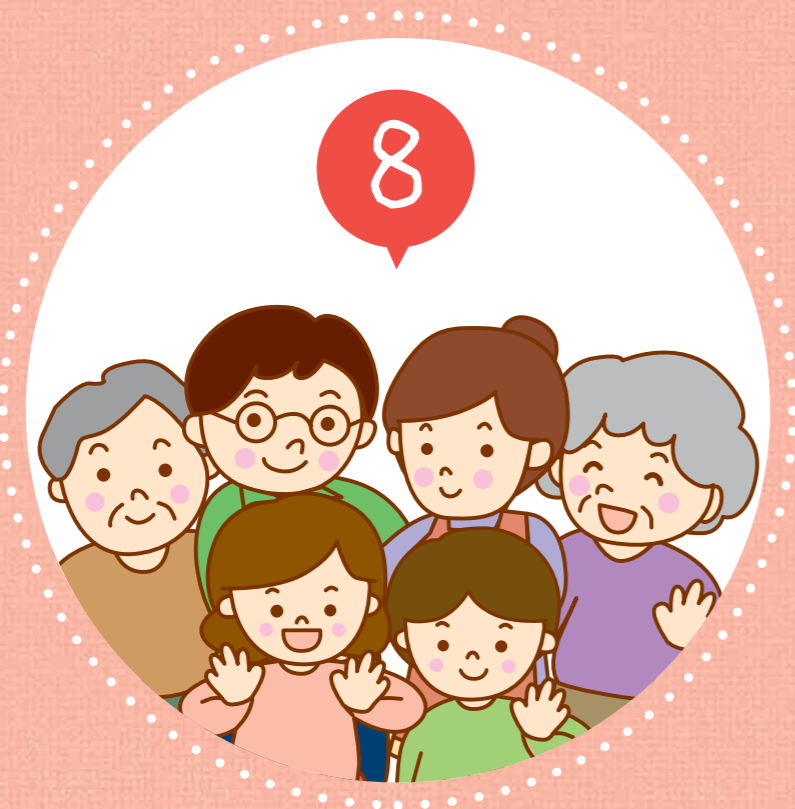


(59)新発田市公式ホームページアクセスの状況



(60)食の循環によるまちづくりの認知度【新発田市】





参考資料

- 1 新発田市食の循環によるまちづくり条例
- 2 用語解説

参考資料

1 新発田市食の循環によるまちづくり条例

目次

前文

第1章 総則（第1条－第3条）

第2章 食の循環によるまちづくり推進のための理解と役割（第4条－第6条）

第3章 食の循環によるまちづくり推進のための基本計画（第7条）

第4章 食の循環によるまちづくり推進のための基本的施策（第8条－第12条）

第5章 食の循環によるまちづくり条例の位置付け（第13条・第14条）

附則



前文

私たちの「ふるさと新発田」には、古（いにしえ）から治水や新田開発などにより先人たちが築き上げてきた、美しい自然に囲まれた「豊かなる大地」があります。

先人たちは、この大地と清らかな加治川の流れがもたらす風土に適した作物を育て、家庭や地域に伝わる料理をいただき、残渣を大地に還す「食の循環」という営みの中から、食べる喜び、恵みへの感謝、自然との調和、命の尊さなど多くを学び、それによって豊かな人間性を育んできました。

また、元禄時代には、この大地から生まれる豊かな実りが、「十二斎市（じゅうにさいいち）」と呼ばれる越後で最も回数の多い定期市で取引されるなど、新発田は「食」をはじめとした物資の交流により繁栄してきました。

しかし、今日では、生活様式の変化や「食」の分業化等により、「食の循環」の一連の流れが分断されて、「食」の安全性が揺らぎ、四季や作法等と結びついた日本の「食」が薄らぎ、食生活の乱れによる生活習慣病の増加や食品残渣の大量廃棄等、様々な問題が全国的に生じています。

そこで、私たちは、人や環境、社会にとって、真に望ましい「食」を実現するために、平成17年に制定された食育基本法の趣旨を踏まえ、かつて当たり前であった「食の循環」に着目し、市民、事業者及び市が一体となったまちづくりが必要であると考えます。

そのために、私たち一人ひとりがまちづくりの主役であることを自覚し、貴重な財産である「豊かなる大地」を育み、日々の暮らしの中で「食」の大切さを理解し、新たな発想と着実な行動で「食の循環」をつくり、この循環をまちづくりに活用することで、誰もが「愛せるまち 誇れるまち」と実感できる活力みなぎるふるさと新発田を次代に引き継ぐことを決意し、この条例を制定します。



第1章 総則

(目的)

第1条 この条例は、食の循環によるまちづくりについての基本方針及び基本的施策を定め、市民、事業者及び市の役割を明らかにし、主体的な参画と協働によりまちづくりの推進を図り、誰もが「愛せるまち 誇れるまち」と実感できる活力みなぎるふるさと新発田を実現することを目的とする。

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食の循環 食に関する営みが、農産物の生産、加工、流通、調理、食事、残渣処理、堆肥の生産、そして堆肥の大地への還元に至る一連の過程として連鎖していることをいう。
- (2) 食育 食の循環の各分野の考え方を理解し、各分野に応じた取組を実践することができるよう人づくりを行うことをいう。
- (3) 地消地産 地元で消費される安全・安心かつ高品質な農産物を生産することをいう。
- (4) 地産地消 地元で生産されたものを地元で消費することをいう。
- (5) 事業者 食に関連する企業、団体、NPO法人等の食に関連する事業者等に限らず、市内に事務所又は事業所を有するすべての法人その他の団体をいう。

(基本方針)

第3条 食の循環によるまちづくりは、次の各号に掲げる方針（以下「基本方針」という。）に基づき推進するものとする。

- (1) 食の循環によるまちづくりは、長い歴史に育まれた豊かな大地と人々の営みにより形づくられた食の循環を尊重し、次代に引き継がれるように行われなければならない。
- (2) 食の循環によるまちづくりは、食の循環の基盤となる安定的な食料供給体制を整備し、消費者を意識した食の安全性が確保され、産業が振興されるように行われなければならない。
- (3) 食の循環によるまちづくりは、心身ともに健康で生きがいのある生活が実現されるように行われなければならない。
- (4) 食の循環によるまちづくりは、自立して生きていくために必要な力を育み、新発田の将来を担う人材が育成されるように行われなければならない。
- (5) 食の循環によるまちづくりは、有機資源の循環により、自然環境及び農地が保全されるように行われなければならない。
- (6) 食の循環によるまちづくりは、もてなしの心で交流し、誇りを持って新発田の魅力を発信することで、観光が振興されるように行われなければならない。
- (7) 食の循環によるまちづくりは、市民、事業者及び市が食の循環によるまちづくりを担う一員であることを自覚し、主体的な参画と協働を基本として推進されるように行われなければならない。

第2章 食の循環によるまちづくり推進のための理解と役割

(市民の理解と役割)

第4条 市民は、基本方針に基づき、食の循環に取り組む人々との交流に心掛け、食の循環によるまちづくりに自ら進んで取り組むよう努めるものとする。

- 2 市民は、豊かな食生活は家庭で育まれることを自覚し、食育に努めるものとする。
- 3 市民は、地域で実施される食の循環によるまちづくりの取組に参画するよう努めるものとする。
- 4 市民は、事業者及び市が実施する食の循環によるまちづくりの取組に協力するよう努めるものとする。

(事業者の理解と役割)

第5条 事業者は、基本方針に基づき、その事業活動が地域社会への貢献と発展につながるよう努めるものとする。

- 2 事業者は、市民と協力して食の循環によるまちづくりに取り組むよう努めるものとする。
- 3 事業者は、市が実施する食の循環によるまちづくりの取組に協力するよう努めるものとする。

(市の責務と役割)

第6条 市は、基本方針に基づき、食の循環によるまちづくりに必要な体制を整備し、実効性のある食の循環によるまちづくりに関する施策（以下「施策」という。）を推進しなければならない。

- 2 市は、市民及び事業者の自発的な食の循環に関する取組を支援するものとする。
- 3 市は、市民及び事業者と協働し、食の循環によるまちづくりを推進するものとする。
- 4 市は、積極的に食の循環によるまちづくりに関する啓発活動及び情報の提供を行い、市民及び事業者の理解を得るよう努めなければならない。

第3章 食の循環によるまちづくり推進のための基本計画

(推進計画の策定)

第7条 市は、施策を推進するための計画（以下「推進計画」という。）を定めるものとする。

2 推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- (1) 推進計画策定に当たった基本的な考え方
- (2) 食の循環によるまちづくりの目標に関する事項
- (3) 食の循環によるまちづくりを推進するに当たって、市民、事業者及び市が行うべき事項
- (4) 前3号に掲げるもののほか、施策を推進するために必要な事項

第4章 食の循環によるまちづくり推進のための基本的施策

(産業の発展)

第8条 市民は、農林水産業及び食に関連する産業を活性化するため、地産地消に努めるものとする。

2 事業者は、食の循環によるまちづくりを理解し、地域社会に根ざした事業の推進及び発展に努めなければならない。

3 市は、食料供給産業を核とした産業の発展のため、次に掲げる施策を講じなければならない。

- (1) 消費者を意識した地産地消の推進及び安全で美味しい食を安定供給する農林水産業の振興に関すること。
- (2) 農林水産業及び食に関連する産業との連携の推進並びに多様で付加価値の高い食料供給産業の振興に関すること。
- (3) 食の循環及び食に関する調査、研究、開発等に関すること。

(健康及び生きがいの増進)

第9条 市民は、食の大切さを理解し、地産地消を心掛け、望ましい生活習慣の確立及び定着に努めなければならない。

2 事業者は、健康で生きがいを持てる社会の実現に貢献するよう努めるものとする。

3 市は、市民の心身ともに健康で生きがいのある質の高い生活を確保するため、次に掲げる施策を講じなければならない。

- (1) 地産地消の奨励並びに生涯各期にわたる食育の推進による市民の心身の健康及び生きがいの増進に関すること。
- (2) 食と健康に関する啓発、学習機会の提供等による市民の望ましい生活習慣の確立及び定着に関すること。
- (3) 食と健康に関する調査研究に関すること。



(教育及び伝承)

第10条 市民は、家庭及び地域において、食に関する作法及び礼節、新発田の伝承料理等の食文化を継承するよう努めるものとする。

2 事業者は、豊かな人間性が育まれる地域社会づくりに貢献するよう努めるものとする。

3 市は、自立して生きていくために必要な力を身に付けた新発田の将来を担う人材を育成するため、次に掲げる施策を講じなければならない。

- (1) 幼稚園、保育園、学校及びその他の機関における、子どもの成長に応じた食育の推進及び自立して生きていくために必要な力の育成に関すること。
- (2) 家庭及び地域における、食育の推進並びに食に関する作法及び礼節、新発田の伝承料理等の食文化を継承するための交流機会等の提供に関すること。
- (3) 食に関する幅広い情報及び学習機会の提供に関すること。

(環境の保全)

第11条 市民は、食の循環を理解し、生ごみ分別及びその堆肥化等環境に配慮した行動を実践するよう努めるものとする。

2 事業者は、食の循環を理解し、環境に配慮した事業活動を展開するよう努めるものとする。

3 市は、有機資源の循環による環境の保全を図るため、次に掲げる施策を講じなければならない。

- (1) 有機資源の再利用による資源循環の促進に関すること。
- (2) 環境に配慮した農業の推進による自然環境及び農地の保全に関すること。
- (3) 市民及び事業者に対する環境に配慮した行動促進のための啓発に関すること。

(観光及び交流)

第12条 市民は、食の循環の活用により新発田の魅力に気付き、誇りを持って来訪者との交流に努めるものとする。

2 事業者は、食の循環の活用により魅力ある地域社会づくり並びに市内及び市以外の地域の人々との交流の促進に貢献するよう努めるものとする。

3 市は、にぎわいを創出し、観光の振興を図るため、次に掲げる施策を講じなければならない。

- (1) 食の循環の活用により、観光資源の価値を高め、その魅力を的確に伝えるための積極的な情報発信に関すること。
- (2) 観光資源の活用による市内及び市以外の地域の人々との交流促進に関すること。

第5章 食の循環によるまちづくり条例の位置付け

(他の条例等との関係)

第13条 市は、食の循環によるまちづくりに関する他の条例、規則その他の規程を制定し、改正し、又は廃止しようとする場合は、この条例の趣旨を尊重しなければならない。

(条例の見直し)

第14条 市は、時代の変遷、社会の変化等により、この条例の見直しが適当と認めるときは、この条例の規定について検討を加え、その結果に基づいて必要な措置を講ずるものとする。

附 則

この条例は、平成21年1月1日から施行する。

2 用語解説

あ行

インショップ

ショッピングセンターなどの店内に、専門店が出店する形式。また、その店舗。ここでは、スーパー等の小売店において地場産農産物を販売するコーナーのことをいう。

エコファーマー

「持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律」に基づき、土づくりや化学肥料・農薬の使用低減を一体的に行うことを内容とする「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画」を知事に提出して、当該導入計画が適当である旨の認定を受けた農業者の愛称名。エコファーマーになると、導入計画に即して金融・税制上の特例措置が受けられる。

か行

外食産業

食堂など、家庭外で食事をとることや、その食事のことを外食（がいしょく）と言い、ここでは、これらの食事の提供を行うことを業務とする事業者をいう。

家庭用生ごみ処理機器購入補助

新発田市で行っている補助制度で、家庭から出る生ごみの減量化と堆肥づくりに活用できる生ごみ処理容器や家庭用電動生ごみ処理機の購入費の一部を補助するもの。

環境保全型農業

農薬や肥料の適正な使用、稲わらや家畜排泄物等の有効利用による土づくり等によって、農業の自然循環機能の維持増進を図ろうとする農業生産方式のこと。有機農業もその一つ。

協働

同じ目的のために、協力して働くこと。ここでは市民、事業者、行政が食の循環によるまちづくりの主体として相互に協力しあい取組を進めることをいう。

CFT（クロス・ファンクショナル・チーム）

市の行政に関する緊急かつ重要な課題で、2以上の行政組織に共通する、または関係する事務を行う組織をいう。

「食と農の資源循環型社会づくりCFT」は資源の地域内循環を生み出し、地域経済の活性化につなげること、スローライフを目指した市民生活の質の向上を目標に掲げ、庁内の部門横断的な人材を集めたプロジェクトチームとして活動し、「食と農の資源循環型社会づくりプラン報告」などを行った。

県認証制度

ここでは、「新潟県特別栽培農産物認証制度」のことをいう。栽培期間中に、節減対象農薬の使用回数及び化学肥料の使用量を、慣行栽培の5割以下に削減して生産された農産物を新潟県が適正な表示どおりの生産物であることを保証する独自の認証制度。認証対象農産物には、県内で生産された米、大豆、野菜、果実、茶（製茶を含む）がある。

さ行

市統一納入ルート

JAや青果物業者を通じて、学校給食調理場へ納入するルートをいう。

新発田市食育実態調査

新発田市が推進する「食の循環によるまちづくり」を保育・教育分野において体系的に推進することを目的として策定された、「食とみどりの新発田っ子プラン」の取組の実態把握をするために実施する調査。市内の全小中学校の小学6年生、中学3年生及びその保護者を対象に実施する。

新発田市の行政に関する市民意識アンケート

行政サービスに対する市民の感想や満足度を調査し、その結果を市民満足度の向上や効果的・効果的な事業の推進に役立てることを目的に実施される。調査対象は、新発田市に住所を有する20歳以上の中から無作為に選出される。

事務事業

ここでは、新発田市が政策の目的を実現するために、実施する具体的な個々の行政活動をいう。新発田市では行政の仕事を評価し、その評価結果を次の企画や実施に反映するため、「行政評価システム」を採用しており、それぞれの業務内容を表す最も基本的な単位として「事務事業」を設定している。

集落営農組織

集落を構成する全農家のうち、概ね過半数の農家が参加し、農業生産過程における一部又は全部についての共同化・統一化に関する合意のもとに実施される生産活動を「集落営農」といい、その活動の目的を達成するために構成した集団のことをいう。

主菜

主食以外の、食事の中心となる料理。主となる副食物。

主食

日常の食事の中心となる食品。日本では、米飯・めん類・パンなどの類。

食育基本法第18条

食育に関する施策の総合的かつ計画的な推進を目的とする法律。食育に関する基本理念を定め、国や地方公共団体に食育推進施策の策定を義務づける内容を定める。2005年(平成17年)6月制定。

食事バランスガイド

健康的な食生活を送るうえで必要とされる1日分の食べ物(料理)の組み合わせと摂取量を、イラストを使って表したもの。食生活指針を個々人の具体的な行動に結び付けるものとして、農林水産省及び厚生労働省が共同で作成したもの。

食生活改善推進委員

ここでは、新発田市食生活改善推進委員のことをいう。栄養改善の推進と食生活改善の理解と技術を深めると共に、これを広く市民に普及伝達し食生活改善、食品衛生の向上に寄与することを目的として事業を行う。

食と環境保全に関わる団体

「食」に関わる環境を守る、または改善するなどの活動を行っている団体のことをいう。特に、ここでは資源の効率的な活用を図るため、生ごみ等を再資源化するための啓発や指導活動等に取り組む団体のことをいう。

食の循環

食に関する営みが、農産物の生産、加工、流通、調理、食事、残渣処理、堆肥の生産、そして大地への還元に至る一連の過程として連鎖していることをいう。

食の循環の各段階

ここでは、食の循環を構成する「肥料づくり・土づくり」、「栽培・収穫」、「加工」、「販売・購入」、「調理」、「食事」、「残渣処理」をいう。

た行

地区保健自治会

ここでは、新発田市保健自治会の構成組織である新発田市地区保健自治会のことをいう。住民自らの手による公衆衛生の実践活動を通じて、健康の保持増進と生活環境の健全化を推進し、もっと住みよい郷土の建設に資することを目的として事業を行う。

地産地消

地元で生産されたものを地元で消費すること。

地消地産

地元で消費される安全・安心かつ高品質な農産物を生産すること。

調理場直接納入ルート

地域の生産者グループから地域の農産物を学校給食調理場に対し、直接、納入するルートをいう。

伝承料理

古くから受け継いで伝えられてきた料理。

特殊肥料

農林水産大臣が指定した米ぬかや堆肥等で、生産・輸入に当たっては届出が必要である。

特別栽培米

農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に従い、減農薬栽培など特色のある方法で栽培された米。ここでは、農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づき新潟県が制度化した「新潟県特別栽培農産物認証制度」と、JA等その他団体が制度化したその他の特別栽培農産物認証制度に基づき栽培された米をいう。

な行

中食産業

外食に対し、惣菜(そうざい)や弁当などを買って帰り、家でする食事を中食(なかしょく)といい、ここでは、これらの食品の提供を行うことを業務とする事業者をいう。

生ごみ特殊肥料

家畜ふん、もみがら等のほかに、生ごみも原料としてを加えた特殊肥料のこと。

認定農業者

自ら経営改善を図ろうとする農業者が作成した「農業経営改善計画」を、市町村が認定する仕組みをいい、この制度に基づき認定を受けた者をいう。

年齢調整死亡率

年齢構成をもとに調整された死亡率。異なる集団同士で死亡率を比較する際に用いる。年齢構成の違いに影響されない比較が可能。

農業産出額

市町村別の品目別生産量から中間生産物(種子、飼料、ほ乳等)を控除した生産量に品目ごとの農家庭先価格を乗じたもの。

農業生産法人

農地法で規定する農地を利用して農業経営を行う法人。事業や構成員、役員についても一定の要件が農地法で決められている。

は行

販売チャネル

消費者に商品やサービスを販売するための経路。

副菜

主菜に添えて出すもの。酢の物・漬物など。

ブランド

商品・サービスなどについて、他と明確に差別化できる個性(イメージ・信頼感・高級感など)をいう。

や行

有機栽培米

有機質肥料を用いて栽培された米。農林水産省の表示ガイドラインでは、化学合成農薬・化学肥料などを使用しないものをいう。

ら行

ローリング方式

計画の実施過程で、計画と実績の間に食い違いが生じてないかをチェックし、違いがある場合は実績に合わせて計画を再編成して目標達成を図る方式。





新発田市

食の循環によるまちづくり 推進計画

新発田市総合調整部食の循環によるまちづくり推進室
〒957-8686 新潟県新発田市中央町4丁目10-4
TEL : 0254-22-3101(代) FAX : 0254-22-3110
ホームページアドレス → <http://www.city.shibata.niigata.jp/>

食の循環によるまちづくり

で検索してね☆

