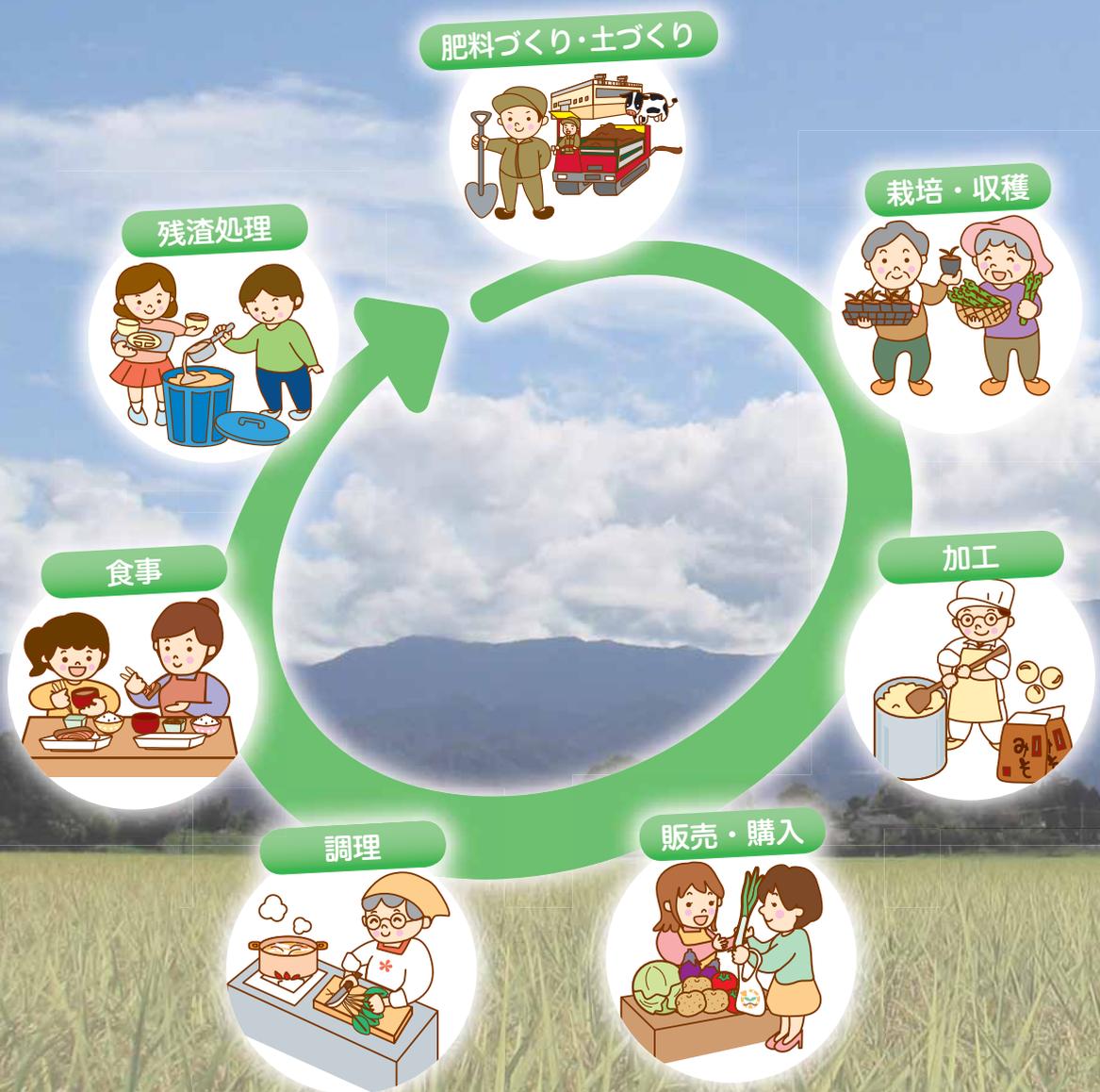




# 『食の循環のまち新発田』 をみんなの力で！

新発田市食の循環によるまちづくり推進計画 =概要版=



## 「食」は私たちの「いのち」の源

私たち一人ひとりが「食の循環によるまちづくり」の主役です。まずは家族等と一緒に食卓を囲み、楽しく食事することから、このまちづくりは始まります！

# 「食の循環によるまちづくり」ってなあに？

## ■ 今、なぜ「食の循環」なの？

私たちの周りには、「食」の安全性の問題、食生活の乱れによる生活習慣病の増加、伝統ある食文化の喪失、食品残渣の大量廃棄など、「食」をめぐる様々な問題が生じています。

これは、かつて当たり前であった「食の循環」の営みをおろそかにして、「食（消費者）」と「農（生産者）」の距離が広がった結果ではないでしょうか。

このような時代だからこそ、私たち人間や環境、社会にとって真に望ましい「食」を実現するため、私たちがつながりを深めて「食の循環」の流れを取り戻す必要があるのです。

食の循環によるまちづくりは、市民、事業者、市が毎日の暮らしの中で、「食」の大切さを意識し、「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」の流れを再生し、その循環をまちづくりに活かしていこうというものです。

実現目指して  
頑張っているよ!



## ■ 「食の循環によるまちづくり」とは

私たちが毎日当たり前のこととして食べている「食事」は、「食の循環」の各段階に関わる多くの人達により支えられています。

食の循環によるまちづくりは、市民、事業者及び市が「食」の大切さ、「食の循環」各段階のお互いの役割を理解し、力を合わせて「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。

具体的には、「地消地産」の考え方をもとに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」により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」の考え方により地元産農産物を使うことを心掛け、郷土の食文化や食事のバランス等を意識した心温まる料理を作ります。そして、家族等で楽しく食卓を囲み、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、調理の際に出された調理くずや、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。

このように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」を尊重したまちづくりを進めることで、最終的には健康な市民の増加や心豊かな人材の育成、産業の発展、環境との調和、まちのにぎわいづくりへと結びつけ「地域の活性化」と「市民生活の質の向上」をめざすものです。

## ■ 「食の循環によるまちづくり」イメージ図

### 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」

### 肥料づくり・土づくり 堆肥を活用した土づくりの推進



### 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



### 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



### 販売・購入 地場産農産物の加工品、特産品の販路拡大



### 残渣処理 「食の循環」の浸透とごみの分別の徹底



### 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！



### 調理 食文化の継承と年代に応じた料理の修得

# 市民、事業者、市が力をあわせて進めましょう！

市民、事業者、市がつながりを持ち、お互いの役割を理解して協力しながら取組を進めます。

## 市民(個人や家庭)

- 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協力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

- 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。

つながる  
相互理解により  
協力して取組を進めます

## 市

- 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。

## 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。



一家全員が揃うと  
理想の食卓になります



# 5つの基本的施策により取組を進めましょう！

## 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。…… P5

■ 「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拡大に向けた取組

「食の循環」の段階	成果指標	現状値	目標値 (H27)
生産・取組	生産履歴を記載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・流通	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
消費・安全	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

心身ともに健康で生きがいが持てる質の高い生活を確保します。…… P6

■ 「食の循環」をテーマとした生涯にわたる食育の推進に向けた取組

「食の循環」の段階	成果指標	現状値	目標値 (H27)
食生活	食事バランスガイドの認知度	現状値なし	※H21年度設定
	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%
食育	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

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。…… P7

■ 豊かな食生活の形成と食文化の継承に向けた取組

「食の循環」の段階	成果指標	現状値	目標値 (H27)
食文化	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%
食育	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

有機資源の循環により自然環境と農地を保全します。…… P8

■ 「食の循環」を意識したごみの減量化や分別の徹底と良質な土づくりに向けた取組

「食の循環」の段階	成果指標	現状値	目標値 (H27)
資源循環	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	有機資源センターへの生ごみ搬入量	785t	1,200t
	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

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。…… P9

■ 「食の循環のまち新発田」の情報発信と交流促進に向けた取組

「食の循環」の段階	成果指標	現状値	目標値 (H27)
観光交流	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%

## 基本的施策1:産業の発展



### 産業

「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。

#### 新発田の農産物と加工品を「食の循環」でイメージアップ

★新発田を代表する農産物はお米、アスパラガス、越後姫…。たくさんの美味しい食の恵みをいただけるのは市民の特権。



エコファーマーが栽培した特別栽培米



学校給食の完全米飯給食献立



アスパラ巻寿司作りに挑戦



生産者、食品小売店、飲食店が連携したアスパラキャンペーン



#### 生産者と消費者の交流で“産地直売”を充実

★直売所等で、生産者と消費者が顔の見える交流を！  
新発田市産農産物の魅力や消費者のニーズなどを情報交換。



生産者と消費者が交流



新発田市農畜産物・直売所マップ



健康づくりフェスティバル

## 基本的施策2:健康及び生きがいの増進



### 健康

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。

めざせ100彩

#### 朝食・野菜モリモリ！「食育の日」

★毎月19日は「食育の日」。市内の食品小売店、直売所では朝食や野菜摂取の大切さをPR。お店独自のPR活動も広がり、市内全域で市民の「食育」をバックアップ！



食品小売店での栄養相談



食品小売店の食育PR



新発田市産物

#### バランスの良い食生活に向け「食の教室」を充実

★地産産食材を使った美味しく栄養たっぷりの食事を食卓に！  
地域では保健自治会や食生活改善推進委員協議会の皆さんが「食」をサポート。



親子の料理教室



すてきな食卓を応援クッキング教室



朝食レシピ集

#### 食と健康について考える「食のイベント」を開催

★楽しく調理体験、ゲームで知る野菜の秘密、昔なつかしい各地域の伝承料理紹介。  
色々なアトラクションで食と健康の関係を学ぶイベント開催！



健康づくりフェスティバル



しばた食彩フェア

## 基本的施策3:教育及び伝承



### 教育

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。

#### 食を通して生きる力を育む「食とみどりの新発田っ子プラン」

★家庭や地域と連携し市内全ての幼稚園・保育園、小・中学校で新発田市独自の食育を実践！



食とみどりの新発田っ子プランイメージ図

#### 伝えたい！「新発田の食材と料理」を活かした食育

★「食の循環のまち新発田」に伝わる食材やおかずには、昔の人々の知恵がぎっしり！郷土の食材や料理の数々を伝承料理本にまとめ、毎日の食に活用。



新発田の食材と料理の本「しばたのおかず」



郷土料理「小煮物(のっぺ)」

## 基本的施策4:環境の保全



### 環境

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。

#### 地域で取り組む家庭生ごみの分別・回収

★それぞれの家庭から出る生ごみは、ひと手間かけて大切な資源に！地域でまとめ、正しく分別、回収して有機資源センターで堆肥に。



家庭で生ごみを分別し、地域で回収



回収した生ごみを有機資源センターへ

#### 良質な土づくり～水田と畑への堆肥散布～

★豊かな大地は、新発田の大切な財産。土づくりにこだわり環境にやさしい農業を！



有機資源センターの堆肥を水田に散布



堆肥を畑に散布

#### 「もったいない」を意識して食べ残し削減

★大切な食べ物、「食」への感謝の心を新発田から世界へ。「モットイナイ」を合い言葉に食べ残しを削減。





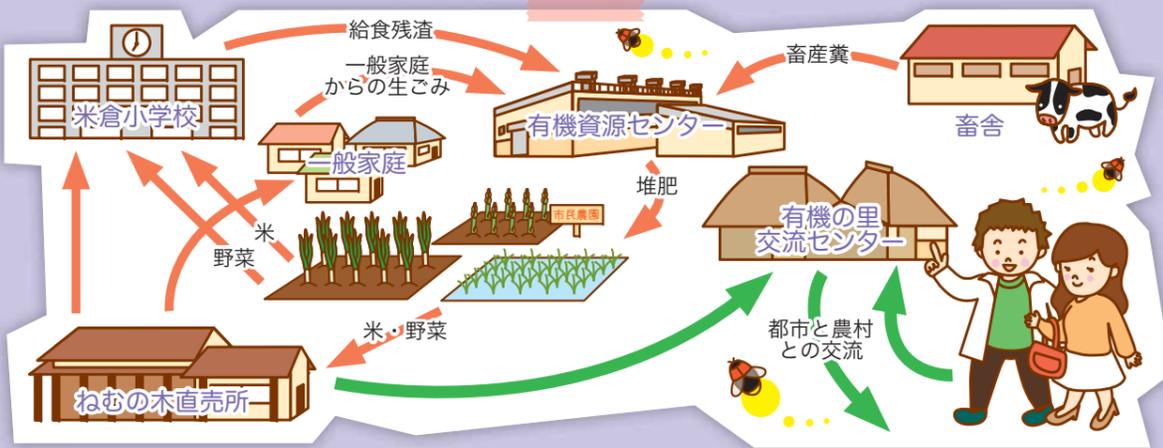
## 基本的施策5:観光及び交流

### 観光

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。

#### 米倉有機の里で「食の循環」を体現

★米倉地域で「食の循環」をひとめぐり！楽しい体験が盛りだくさん。



#### ふるさと新発田の「食」に全国から人が集う

★「豊かな大地」が生み出す新発田の「食」を味わい交流。にぎわいのあるまち新発田を実現！



#### しばた食の循環大使と応援団が「食の循環のまち新発田」を全国へ発信

★全国から注目。みんなで盛り上げよう！「食の循環によるまちづくり」



## 地域における取組

※全地区共通の取組と各地区独自の取組の2つの視点で取組を進めます。ここでは、各地区の特色を活かした取組の方向性を示しています。

12地区において5つの基本的施策により地区の特色を活かした独自性のある取組をしましょう。

### 各地区の特色を活かした取組

<p><b>【紫雲寺地区】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■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</li> <li>●地域特性を活かした農畜・水産物の供給</li> <li>◎観光施設と連携した交流事業の展開</li> </ul>	<p><b>【加治川地区】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■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</li> <li>●複合的農業の更なる展開</li> <li>◎有機資源センターを核とした資源循環型農業の展開</li> <li>◎道の駅などを活用した販売強化と販路の拡大</li> </ul>
<p><b>【佐々木地区】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■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</li> <li>●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</li> <li>◎親水公園の整備による都市住民との交流</li> </ul>	<p><b>【加治地区】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■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</li> <li>●消費者ニーズに対応した農産物の生産・販売</li> <li>◎市街地住民とのイベント交流</li> </ul>
<p><b>【豊浦地区】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■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</li> <li>●観光施設と連携した農畜産物の供給</li> <li>◎月岡温泉と連携した交流事業の展開</li> </ul>	<p><b>【菅谷地区】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■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</li> <li>●地域特性を活かした農畜産物の高付加価値化</li> <li>◎菅谷不動尊など観光資源と連携した交流事業の展開</li> </ul>
<p><b>【松浦地区】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■美しい田園風景と剣龍峽などの豊かな自然が残り、温泉やゴルフ場等に隣接する</li> <li>●観光資源を活用した農産物の販路拡大</li> <li>◎月岡温泉と連携した交流事業の展開</li> </ul>	<p><b>【新発田地区】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■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</li> <li>●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</li> <li>◎城下町新発田の食について学ぶ機会を提供</li> <li>◎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</li> </ul>
<p><b>【赤谷地区】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■加治川の上流に位置する豊かな自然景観の山村</li> <li>●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</li> <li>◎自然や資源等を活用した交流事業の展開</li> </ul>	<p><b>【川東地区】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■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</li> <li>●食品加工業とのアグリビジネスの展開</li> <li>◎有機資源センターを核とした資源循環型農業の展開</li> <li>◎都市部住民とのイベント等交流</li> </ul>

#### 「図の見方」

- 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
  - ◎は「産業の発展」
  - は「健康及び生きがいの増進」
  - ◎は「教育及び伝承」
  - ◎は「環境の保全」
  - ◎は「観光及び交流」
- (写真) 地区の特徴ある写真を掲載



# 『食の循環のまち新発田』をみんなの力で！

## 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。

## 毎日の暮らしの中でできること

- 地元の生産者が真心込めて作った食材の美味しさを味わいましょう。
- 朝食をしっかり食べるなど、望ましい食習慣を身に付けましょう。
- 家族等と一緒に楽しい雰囲気ですくも食卓を囲み、心のこもった料理を残さず食べましょう。
- 食材の買いすぎや料理の作りすぎに気を付けましょう。
- 食をテーマとした学習機会やイベントに参加して交流を深めましょう。

## 推進計画の基本的なこと

### ■ 計画策定の趣旨

「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した。

### ■ 計画の位置付け

「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、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します。

### ■ 計画の期間

平成21年度から平成27年度までとし、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。

### 新発田市総合政策部食の循環によるまちづくり推進室

〒957-8686 新潟県新発田市中心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.syoku-jyunkan.jp>

食の循環によるまちづくり