

新発田市

食の循環による まちづくり推進計画

平成28年度～平成32年度



市長あいさつ

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。

当市では、平成 20 年 12 月に「新発田市食の循環によるまちづくり条例」を制定し、生産から加工、調理、食事に至るまでの過程で生じた食品残渣を堆肥に利用し、土に還すことで、新たな農産物の生産に結び付ける「食の循環」を通じたまちづくりを進めてまいりました。

このたび、「新発田市食の循環によるまちづくり推進計画」を、これまでの7年間の取組の成果と課題を踏まえ、今後5年間の計画として新たに策定しました。今後は、市民の皆様や事業者の皆様による「食の循環」の実践活動や、「食の循環」を通じた産業の活性化に重点を置いた取組を推進してまいることといたしました。

「食の循環」が、当市のまちづくりの3つの視点であります、「少子化対策」「産業振興」「教育の充実」をとおして着実に実施、定着し、将来都市像「住みよいまち日本一 健康田園文化都市・しばた」が実現されるよう努めてまいります。

本計画の策定にあたり、御尽力いただきましたすべての皆様に心から感謝申し上げます。

平成 28 年 3 月



新発田市長 二階堂馨

目次

第1章 新発田市食の循環によるまちづくり推進計画の策定にあたって	
○計画策定の趣旨	1
○取組の経緯	1
○計画の位置付け	1
○計画の期間	2
○計画策定のポイント	2
第2章 「食の循環によるまちづくり」とは	
○「食の循環によるまちづくり」とは	3
○「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	5
第3章 取組の方向性	
○取組の方向性	6
○実施主体の理解と役割	6
○基本的施策と「食の循環」の各段階の関係	7
○基本的施策の方向性	7
・基本的施策1 産業の発展	8
・基本的施策2 健康及び生きがいの増進	10
・基本的施策3 教育及び伝承	12
・基本的施策4 環境の保全	14
・基本的施策5 観光及び交流	16
○基本的施策の目標値	18
第4章 計画の推進体制及び進行管理	
○計画の推進体制	21
○計画の進行管理	21
参考資料	
○これまでの取組状況と課題	22
○取組の経緯（フロー）	36
○計画の検討体制	37
○新発田市食の循環によるまちづくり条例	38
○用語解説	42

【※】が付いている用語については、P42「用語解説」をご覧ください。

第1章

新発田市食の循環による まちづくり推進計画の策定にあたって

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、「新発田市食の循環によるまちづくり推進計画」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る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。

取組の経緯

当市では、「食」と「農」を重視したまちづくりを進めるため、平成15年度に「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）」*の3つを、分野横断的に取り組む重点課題として設定し、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「新発田市まちづくり総合計画*・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。また、平成21年度から平成27年度までの7年間の取組方針を定めた「新発田市食の循環によるまちづくり推進計画」を策定し、取組を進めてきました。

そして、平成28年度からの新たな計画を策定し、計画には国の「第2次・3次食育推進基本計画」や「新発田まちづくり実行プラン Ver. 2」*等の内容を反映し、新たな視点を盛り込みました。

計画の位置付け

この計画は、「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。

計画の期間

この計画の期間は、平成28年度から平成32年度までの5年間とします。

なお、平成33年度以降は、上位計画である「新発田市まちづくり総合計画」の見直しを受け、適切な時期に見直しを行っていきます。

＜新発田市まちづくり総合計画との関連＞

H20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
新発田市まちづくり総合計画（4年ごとに見直し）																
				4年				4年				4年				
新発田市食の循環によるまちづくり推進計画																
7年							5年					4年				

※以降、4年ごとに見直し

計画策定のポイント

- (1) 国の食育推進基本計画（第2次・3次）の内容を反映しました。
- (2) 新発田まちづくり実行プランVer.2の内容を反映しました。
- (3) まちづくり総合計画との整合を図るため、総合計画見直しの翌年度にこの計画の見直しを行います。
- (4) 行動計画*（関連事業一覧）は、毎年度見直しを行うため、別冊にして進捗を図ります。

上記を踏まえ、次の6つを策定のポイントとしました。

(1) 「食の循環」の実践活動の支援

食の循環によるまちづくりを認知している市民の割合は高い値で推移していますが、各家庭で実践している割合は依然として低い状態にあります。「食の循環」を正しく認識し、実践につなげるため、市民・事業者の活動を支援する取組が求められています。

(2) 農産物のイメージ向上とブランド*化

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、「食の循環」により生み出された当市の農産物が安全・安心であるというイメージの向上を図ることが必要です。

また、農産物のブランド化に向けて、農商工連携*や6次産業化*による加工品の開発・生産が求められています。併せて、新発田産農産物の栽培面積を拡大し、安定した生産体制を構築することが必要です。

(3) ライフステージに応じた望ましい食習慣の確立・定着

高齢者世帯の増加を踏まえ、栄養価の高い献立の指導等による食習慣の改善が課題となっています。

また、保護者の「食」に対する関心度合いが、子どもの意識や行動に大きく影響することから、高齢者のみならず、様々な年齢層に応じた望ましい食習慣を身に付ける取組が必要です。

(4) 食とみどりの新発田っ子プラン*の推進

「食の循環」に対する意識啓発が進む一方で、食事を楽しんでいる子どもの割合が依然として低いという課題が浮き彫りになっています。楽しく食事を取りながら食の作法を身に付ける等、豊かな食生活の定着を図るために食育の推進が欠かせません。これまで取り組んできた新発田市オリジナルの食育「食とみどりの新発田っ子プラン」を、家庭や地域等と連携して進めることが必要です。

(5) もったいない意識の向上と食品ロス*削減

子どもの「食の循環」の理解が図られている一方で、食べ残しを減らす努力をしている子どもの割合は依然として低い状態にあります。一層のもったいない意識の醸成が求められていることから、各家庭や事業者の活動において、食べ残しを減らす等の食品ロス削減に向けた取組や、家庭での生ごみの分別と堆肥化の取組が必要です。

(6) 「食」を観光ツールとした情報発信と誘客の促進

「食」を観光ツールとして活用し、外国人を含む観光客を月岡温泉から市街地や農村部へ誘客し、交流の促進や経済効果の創出を図る取組を進めることが求められています。

このことから、新発田の「食」や「食材」を広く発信するためのPRイベントに加え、新たに新発田駅前複合施設*（イクネスしばた*のキッチンスタジオ）を情報発信拠点として活用し、積極的に「食の循環」のPR機会を創出するとともに、実際に体験・体感できる取組を充実させることが必要です。

「食の循環によるまちづくり」とは

近年、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進めます。

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生活の中で「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、行動することにより、「食の循環」を形成するとともに、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。

「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を行い、農業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もち、「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。



「食の循環」イメージキャラクター
「めぐる」

「食の循環によるまちづくり」イメージ図

市民、事業者及び市が、毎日の生活の中で「食の循環」におけるそれぞれの役割を理解し、行動することにより、「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」等を実現し、それらを通じて「地域の活性化」と「市民生活の質の向上」をめざします。



食の循環とは？

食に関する営みが、農産物の生産（栽培・収穫）、加工、流通（販売・購入）、調理、食事、残渣処理、堆肥の生産（肥料づくり）、そして堆肥の大地への還元（土づくり）に至る、一連の過程として連鎖していること。

「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促進 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習得	①栄養バランスの良い献立・料理の習得 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

取組の方向性

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が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】

食の循環と観光資源を活かし、人が集い交流する、賑わいのあるまちを創造します。

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

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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

- (1) 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。
- (2) 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ましょう。
- (3) 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

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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します。

基本的施策と「食の循環」の各段階の関係

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、5つの基本的施策と、「食の循環」の各段階の関係を示しています。

「食の循環」の各段階	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促進 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習得	①栄養バランスの良い献立・料理の習得 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

基本的施策の方向性

「食の循環」の各段階のめざす姿を実現するため、「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つの基本的施策の現状と課題を整理し、その方向性を明確にすることで、食の循環によるまちづくりを推進します。

「豊かな大地」を基盤として発展してきた農業と食品加工業を主産業とした特徴を活かし、地産地消の考え方のもと、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。

関連する「食の循環」の段階



条例による指針

- 市民の皆さんは、農林水産業及び食に関連する産業を活性化するため、地産地消に努めましょう。
- 事業者の皆さんは、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ましょう。
- 市は、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。
 - ・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。

現状と課題

- 農業生産の状況
 - ・農業生産の中心である米の生産量は46,400t（平成25年）と県内では新潟市、長岡市、上越市に次いで第4位となっています。
 - ・生産履歴を記帳し生産出荷している主な青果物の出荷額は8億800万円（平成26年）と増加傾向にあります。
 - ・経営耕地総面積は8,378ha（平成22年）で、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67.3%、特別栽培米*が32.4%、有機栽培米*が0.3%（平成26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4,864人（平成22年）と過去10年間で約3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229人、県認証制度*認証者は49人（平成26年）とここ数年横ばいとなっています。なお農業生産法人*や集落営農組織*については増加傾向にあります。
- ・認定農業者*のうち目標所得水準に到達した経営体数は、202経営体（平成26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

- ・産地直売の状況を見ると、小売店でのインショップ*販売額は1億3,012万円（平成26年）とここ数年伸びており、直売所販売額についても9億3,779万円（平成26年）と順調に伸びています。
- ・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66.6%（平成25年度）です。
- ・新発田市産農産物を意識して購入している小・中学生の保護者の割合は50.7%（平成25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46.4%（平成26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多様な販売チャンネル*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す。
- ③農産物及び農産加工品の販路拡大やブランド化を図るためにも、農産物の栽培面積の拡大に向けた取組を進めるとともに、農商工連携を推進し農産加工品の生産拡大を図ります。

市民、事業者、市の役割

めざす姿	市民	事業者	市
<p>■栽培・収穫</p> <p>①消費者が求める安全・安心な農産物の生産拡大</p> <p>②意欲ある担い手の確保・育成</p>		<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。
<p>■加工</p> <p>①地場産農産物を利用した農産加工品の生産拡大</p> <p>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</p>		<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を支援します。
<p>■販売・購入</p> <p>①地場産農産物や農産加工品の販路拡大</p>	<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"> ・直売所や小売店は、地場産農産物の取り扱い量の拡大や分かりやすい表示、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。

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、健康で自分らしく生きがい（張り合いや喜び）のある暮らしをめざします。

関連する「食の循環」の段階



条例による指針

- 市民の皆さんは、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ましょう。
- 事業者の皆さんは、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、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。

現状と課題

- 健康の実態
 - ・県福祉保健年報^{*}によると、平成25年の当市における死因の第1位は悪性新生物（358人）、第2位は心疾患（160人）、第3位は脳血管疾患（150人）となっており、生活習慣に由来する疾病が全死因の51.6%を占めています。
 - ・平成26年度市民健康栄養実態調査によると、自分自身が健康であると思う市民の割合は70.6%、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78.6%となっており、市民の健康づくりに対する意欲の高さがうかがえます。
 - ・当市では、新潟県内で一番早く歯科保健計画を策定する等、先進的な取組を行っており、学校歯科健診結果では、12歳児一人平均むし歯数は0.50本（平成26年度）となっています。
 - ・特定健康診査結果によると、20歳から60歳代の市民における肥満者の割合は男性で27.8%、女性で19.3%となっており、男女とも県の平均値（男性30.2%、女性23.9%）より低くなっています。また、低栄養傾向（BMI^{*}20以下）の高齢者（65歳以上）の割合は19.2%で、県の平均値（16.0%）を上回っています。

課題

- ・子どもから高齢者まで、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が必要です。

■食生活の実態

- ・平成26年度市民健康栄養実態調査によると、野菜摂取量は335.5gであり、平成21年度と比較して30.5g増加しています。また、食塩摂取量は10.9gであり、平成21年度と比較して0.5g減少しています。地域で行う栄養教室や食に関する学習会において、野菜の摂り方や減塩の知識を学び、毎日の食生活で、栄養についての関心が高まっていることが分かります。

- ・妊産婦及び母子（2歳児歯科健診等における）への食事アンケート結果によると、朝食を毎日食べている妊産婦の割合は90.2%、母は95.3%、子は97.5%となっています。また、主食・主菜・副菜を食卓にそろえて食べる割合は、母は64.9%、子は65.5%となっており、家庭における保護者の食への関心度合いや取り組み方が、子どもの食に対する意識や行動の変化に大きく影響しています。
- ・平成25年度日常生活圏ニーズ調査によると、食事を誰かとともにする機会が毎日ある65歳以上の市民の割合は61.7%で、食事をともにする相手は家族が83.5%、近所の人や友人が14.0%、デイサービスの仲間が13.5%となっています。食を通じた交流の場として料理教室を実施することで、食習慣の大切さや調理技術の習得ばかりでなく、みんなで調理や食事をする楽しさを学び、特に初心者を対象とした男性料理教室は、交流の場となっています。

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。さらに、子どもから家庭へつなぎ、保護者の食育の理解・実践へと波及させることが必要です。
- ・高齢化に伴い高齢者のみの世帯や独居老人世帯の増加が見込まれ、低栄養傾向のある高齢者も増加していることから、栄養バランスのとれた食生活を促す必要があります。

取組の方向性

■「食の循環」を中心とした食育の推進と健康づくりと生きがいのある生活の実践

- ①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。
- ②家庭、事業者、地域等と連携し、旬の新鮮な地場産農産物の使用や薄味を心掛け、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、ライフステージに応じた情報や学習機会を提供します。
- ③心身ともに健康で生きがいのある生活を送れるよう、望ましい食習慣の確立・定着を進めます。併せて口腔機能^{*}の向上に向けた取組を推進します。

市民、事業者、市の役割

めざす姿	市民	事業者	市
■調理 ①栄養バランスの良い献立・料理の習得	<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協議会[*]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協議会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。併せて、よく噛んで食べる習慣を身に付けます。 ・歯みがき等の口腔ケアの習慣を身に付けます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康づくり関係団体[*]は、食と健康の情報や学習機会の提供に努め、正しい知識の普及啓発や環境づくり等に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・望ましい食習慣の確立・定着のため、食と健康の情報や学習機会の提供に努め、正しい知識の普及啓発を図ります。 ・食習慣の改善等に向け、相談指導を受けやすい環境づくりに努めます。 ・健康づくり関係団体と連携し、活動の推進を図ります。

新発田に根付く食文化を受け継ぐとともに、豊かな人間性と生きる力を身に付けた未来を担う人材を育成します。

関連する「食の循環」の段階



条例による指針

- 市民の皆さんは、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に努めましょう。
- 事業者の皆さんは、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に努めましょう。
- 市は、自立して生きていくために必要な力を身に付けた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。

現状と課題

- 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年生の割合は30.9%（平成26年度）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と感じる小学6年生の割合は86.1%（平成26年度）、自分で料理を作ることが楽しいと感じる中学3年生の割合は78.5%（平成26年度）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年生の保護者の割合は17.5%（平成25年度）、中学3年生の保護者の割合は14.8%（平成25年度）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年生の割合は79.2%（平成26年度）、中学3年生の割合は75.2%（平成26年度）です。
- ・いつも食事を楽しんでいる小学6年生の割合は58.5%（平成26年度）、中学3年生の割合は47.6%（平成26年度）、小学6年生の保護者の割合は59.8%（平成25年度）、中学3年生の保護者の割合は56.6%（平成25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年生の割合は77.0%（平成26年度）、中学3年生の割合は65.3%（平成26年度）です。
- ・箸を正しく持てる小学6年生の割合は82.8%（平成26年度）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、子どもとその保護者世代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年生の割合は30.0%（平成26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市内全保育園・認定こども園・幼稚園及び小・中学校において、「食の循環」に基づいた新発田市オリジナルの食育「食とみどりの新発田っ子プラン」を家庭や地域等と連携して推進し、子どもたちの生きる力を育みます。
- ②新発田の伝統的な食文化を次世代に引き継ぐため、あらゆる機会をとらえた普及啓発、情報提供や学習の機会を提供します。

市民、事業者、市の役割

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に努めます。 ・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協議会は、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を充実します。 ・保育園・認定こども園・幼稚園及び小・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"> ・食に関する意識を高め、望ましい食生活を実践するための知識や技術の習得に努めます。 ・家族みんなで食事を楽しむ時間を積極的に確保するよう努めます。 ・親子で料理を楽しむ時間を積極的に確保するように努めます。 ・食事前後の挨拶や正しい箸の持ち方等を身に付け、正しい礼儀作法で食事をするように努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・豊かな食生活の実現のために事業者として果たすべき役割を認識し、その実践に努めます。 ・食生活改善推進委員協議会は、豊かな食生活の実現や次世代に食文化を継承していくための継続的な情報提供、知識や実践力を習得する機会を提供します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関する情報や「食の循環」を学び実践する機会を提供します。 ・保育園・認定こども園・幼稚園及び小・中学校において「食の循環」を学び実践する取組を推進します。 ・地域が行う、豊かな食生活の実現と食文化を次世代に継承するための取組を支援します。

「食の循環」を意識し、食べ物を大切にすることを育むことにより、生ごみの減量化や分別による再資源化（堆肥化）を推進し、堆肥を土壌に還元することで有機資源の循環を実現し、自然環境と農地を保全します。

関連する「食の循環」の段階



条例による指針

- 市民の皆さんは、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に努めましょう。
- 事業者の皆さんは、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に努めましょう。
- 市は、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。

現状と課題

- 「食の循環」の理解ともったいない意識の実態
 - ・食が、自然環境から生産され、調理して、食べて、残りは土に戻すことで「循環」することを知っている中学3年生の割合は、平成26年度が76.1%であり、平成20年度の67.3%から増加しています。
 - ・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年生の割合は平成26年度で88.0%（平成20年度は76.1%）、中学3年生の割合は80.0%（平成20年度は66.2%）です。
 - ・食べ物を残すことがもったいないと思っている小学6年生の割合は平成26年度で73.9%（平成20年度は53.6%）、中学3年生の割合は70.5%（平成20年度は52.1%）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年生の割合は平成26年度で49.3%（平成20年度は30.9%）、中学3年生の割合は51.6%（平成20年度は34.3%）です。

課題

- ・日頃から「食の循環」を意識し、食べ物を大切にすることを育むための学習機会の確保や情報提供の充実が必要です。

■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ることを知っている小学6年生の割合は平成26年度で87.2%（平成20年度は68.5%）です。
- ・家庭において生ごみを分別して堆肥づくりに活用している小学6年生の割合は平成26年度で27.3%（平成20年度は26.5%）、中学3年生で29.9%（平成20年度は28.3%）です。
- ・平成26年度の有機資源センター*への搬入量は、家畜ふんが13,977t、生ごみが1,104tです。生ごみの内訳は、学校給食が69t、家庭生ごみが202t、食品産業の生ごみが833tです。また、これを原料として生産した特殊肥料は5,739tです。

- ・平成26年産米用として水田に施用した特殊肥料は3,871t、家庭菜園を含む畑地への施用は1,037t、水田への散布面積は580ha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541件（平成22年度から平成26年度まで）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。
- ・堆肥の原材料確保と生産した堆肥の有効活用により、有機資源センターの安定的な運営が必要です。

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「食」への感謝の心を持ち「モットイナイ」を合言葉に、食料の買い過ぎや食べ残しによる食べ物のムダを減らすための取組を進めます。また、ライフスタイルに合わせた適切な情報を提供します。
- ②生ごみは「ゴミ」ではなく「資源」であることを広くPRするとともに、生ごみの分別や堆肥の利用に市民が取り組みやすい環境づくりを進めます。
- ③堆肥を活用した土づくりを進め、安全・安心で高品質な農作物の生産に結びつけます。

市民、事業者、市の役割

めざす姿	市民	事業者	市
<p>■肥料づくり・土づくり</p> <p>①消費者の肥料づくり・土づくりの理解促進</p> <p>②有機廃棄物の堆肥化促進</p> <p>③堆肥利用による土づくり推進</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・生ごみを正しく分別することを心掛けます。 ・堆肥を使った土づくりに関心を持ち、理解するように努めます。 	<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計画的に搬入するように努めます。 ・食品関連事業者は、生ごみ、食品残渣及び汚泥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、安全・安心で高品質な農産物を生産するために、堆肥を活用した土づくりに努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生ごみの堆肥化について、分かりやすく学ぶ機会や情報提供を充実します。 ・家庭での生ごみ分別を支援します。 ・有機資源センターは、堆肥の原料となる家畜ふん、生ごみ、食品残渣及び汚泥を計画的に確保し、良質な堆肥を生産します。 ・生産者が安全・安心で高品質な農産物を生産できるよう、土づくりの取組を支援します。
<p>■残渣処理</p> <p>①有機資源再利用の理解促進</p> <p>②ごみの分別・減量化促進</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・もったいないを意識して、好き嫌いなく残さず食べ、調理くずや食べ残しが残った時には正しく分別するように努めます。 ・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。 ・食と環境の関わりを学ぶ機会や、地域における生ごみ分別の取組に参加するように努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・もったいないを意識して、事業活動において食べ残し等の生ごみを減らすように努めます。 ・生ごみを堆肥作りに活用するように努めます。 ・環境保全団体*は、生ごみの減量化等に向けた意識啓発や指導に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生ごみの減量化等の食と環境の関わりについて、分かりやすく学ぶ機会や情報提供を充実します。 ・事業者や環境保全団体の生ごみ減量化に向けた取組を支援します。 ・食と環境の関わりを学ぶ機会や、地域で行う生ごみ分別の取組を支援します。

「食の循環」の活用により、観光資源の価値を高め、その魅力を情報発信するとともに、市内及び市以外の地域の人々との交流を促進します。

関連する「食の循環」の段階



条例による指針

- 市民の皆さんは、食の循環の活用により新発田の魅力に気づき、誇りをもって来訪者との交流に努めましょう。
- 事業者の皆さんは、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。
- 市は、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。
 - ・食の循環及び食に関する調査、研究、開発等に関すること。

現状と課題

- 食と観光の実態
 - ・月岡温泉を観光のプラットフォームと位置づけ、市街地や市内各地へ送客するとともに、食の迎賓館「旧県知事公舎記念館」*を活用して、新発田の食や和菓子等を観光客に堪能いただくことで、PRを進めています。
 - ・年間の観光入込客数は、ここ数年約270万人前後で推移しています。
 - ・平成24年度から新発田及び阿賀北地域*の食をPRするイベント「食King-Agakita」を開催し、食の宝庫・阿賀北のPRを行い、市民をはじめ、阿賀北管内や新潟市等から4万人を超える来場があります。
 - ・「城下町しばた全国雑煮合戦」をはじめ、「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184回、参加人数は1,891人（平成26年度）です。

課題

- ・「食」をテーマとしたイベントやPR機会をさらに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です。

情報の発信

- ・平成28年度から新発田駅前複合施設（イクネスしばた）に新発田市観光協会を移設し、発信力を高めることとされています。
- ・平成26年度の市ホームページのアクセス数は、産業・観光関連が49,352件、食の循環によるまちづくり関連件数が64,231件であり、年々増加傾向にあります。
- ・食の循環によるまちづくりを知っている市民の割合は60～70%代の高い値で推移していますが、各家庭で取り組んでいる市民の割合は30～40%代と低い傾向にあります。

課題

- ・さらなる「食の循環」の周知、啓発に向けた情報発信が必要です。
- ・「食の循環」を実践につなげる取組が必要です。

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様々な媒体を活用して、「食の循環のまち新発田」をわかりやすく充実した内容で情報発信します。また、情報発信の拠点として、新発田駅前複合施設（イクネスしばた）や既存の施設を積極的に活用します。
- ②新発田の「食」を外国人観光客をはじめ、当市への来訪者へ積極的に提供することで、新発田の食の魅力を伝え、各地域との交流促進や経済効果の創出を図ります。
- ③「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。
- ④「食の循環」を正しく認識し、それぞれの立場で実践する、また実践行動を応援する活動を推進します。

市民、事業者、市の役割

めざす姿	市民	事業者	市
<p>■食の循環を活用</p> <p>①「食の循環のまち新発田」の魅力向上</p> <p>②「食の循環のまち新発田」の理解促進</p>	<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や各種体験事業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"> ・観光産業は、来訪者に対して地場産農産物や地域の伝統料理を活用したメニュー提供や情報発信に努めます。 ・観光産業は、食をテーマとした交流イベントや各種体験事業の開催に努めます。 ・来訪者に、もてなしの心で対応するように努めます。 ・「食の循環」を活用した体験型イベントを企画し、都市圏との交流を進めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「食の循環のまち新発田」の魅力を市内外へ情報発信します。 ・観光産業と生産者が連携する仕組みを作ります。 ・既存施設や観光関連施設を活用して、情報発信手段を整備するとともに、ネットワークの構築を行います。 ・食の実践活動の拠点として新発田駅前複合施設（イクネスしばた）や既存施設を活用します。 ・食をテーマとしたイベントや各種体験事業等の開催を支援します。 ・首都圏、関西圏をはじめ、インバウンドを意識し海外などに地場産農産物や新発田の食をPRします。 ・「食の循環」を活用した体験型イベントを企画し、都市圏との交流を進めます。

基本的施策の目標値

5つの基本的施策ごとに、取組の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。

産業の発展

「食の循環」の段階	成果指標	現状値	目標値 (平成32年度)
■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	8億800万円	9億円
	特別栽培米栽培面積の割合	32.4%	38.0%
	エコファーマー認定者数	229人	250人
	認定農業者の目標所得水準に到達した経営体数	202経営体	230経営体
	米倉ふれあい農園*及び米倉有機の里交流センター利用者数	3,641人	4,700人
■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	規格外品等活用加工品取組者数	1件	2件
■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）	10億6,700万円	13億7,000万円
	学校給食における新発田市産農産物の使用割合	46.4%	49.0%

健康及び生きがいの増進

「食の循環」の段階	成果指標	現状値	目標値 (平成32年度)
■調理 食文化の継承と年代に応 じた料理の習得	自分に必要な食事の量が理解できた人の割合	60.0%	70.0%以上
	うす味（味付け）の大切さを理解できた人の割合	80.0%	90.0%以上
	野菜をたくさん食べることの大切さを理解できた人の割合	70.0%	80.0%以上
■食事 食への感謝と望ましい食 習慣の確立・定着	バランスのとれた食事の意味が理解できた人の割合	80.0%	90.0%以上
	毎日朝食を食べている小学6年生の割合	88.7%	100.0%
	毎日朝食を食べている成人の割合	80.0%	85.0%以上
	20～60歳代男性の肥満者の割合	27.8%	28.0%以下
	40～60歳代女性の肥満者の割合	19.8%	19.0%以下
	12歳児一人平均むし歯本数	0.5本	0.4本以下

教育及び伝承

「食の循環」の段階	成果指標	現状値	目標値 (平成32年度)
■調理 食文化の継承と年代に応 じた料理の習得	一人で主食、主菜、副菜の組み合わせで弁当を作ることができる小学6年生の割合	85.5%	91.0%
	主食、主菜、副菜の組み合わせで一食分の食事を作ることができる中学3年生の割合	63.2%	73.0%
	小煮物（のっぺ）を一人で作れる中学3年生の割合	30.0%	40.0%
■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	82.8%	88.0%
	毎日、家族の大人と食事（夕食）をしている小学6年生の割合	69.7%	75.0%
	毎日、主食、主菜、副菜がそろった食事（夕食）をしている小学6年生の割合	62.6%	73.0%
	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いつもしている小学6年生の割合	49.3%	60.0%
	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いつもしている中学3年生の割合	51.6%	62.0%
	家で食事をする際、いつも挨拶（いただきます、ごちそうさま）をする中学3年生の割合	65.3%	75.0%

環境の保全

「食の循環」の段階	成果指標	現状値	目標値 (平成32年度)
■肥料づくり・土づくり 堆肥を活用した土づくり の推進	有機資源センターで処理した堆肥原材料の総量	16,921t	17,400t
	有機資源センターで生産した肥料の出荷割合	105.8%	100%
	有機資源センターで生産した特殊肥料の水田散布面積	580ha	630ha
	生ごみ処理機器購入補助金交付件数累計	4,361件	4,540件
	小中学校における堆肥使用量	11,105kg	14,000kg
■残渣処理 「食の循環」の浸透とご みの分別の徹底	自然環境から生産され、調理し、食べて、残りは土に返すことで、食が「循環」を知っている中学3年生の割合	76.1%	85.1%
	食物を残すことがもったいないと思う中学3年生の割合	70.5%	80.0%
	有機資源センターへの生ごみ搬入量	1,104t	1,100t

観光及び交流

「食の循環」の段階	成果指標	現状値	目標値 (平成32年度)
■ 「食の循環」を活用 「食の循環の まち新発田」の定着	観光入込客数	270万人	300万人
	観光入込客数（月岡温泉）	58万人	70万人
	「食」をテーマとしたイベントの開催回数	7回	8回
	「食」をテーマとしたイベントの来場者数	6万512人	7万2,500人
	観光案内所来訪者数	8,500人	1万4,000人
	観光誘客商談会等でのP R回数	10回	30回
	市ホームページ、ソーシャルメディアでの食の循環によるまちづくり関連の閲覧件数	64,231件	75,000件
	イクネスしばたキッチンスタジオの利用者数	—	8,000人

計画の推進体制

市民、事業者及び市が、相互理解と協力のもと、協働により食の循環によるまちづくりを推進していくために、次の体制を整備します。

(1) 新発田市食の循環によるまちづくり推進委員会

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を行います。

(2) 新発田市食の循環によるまちづくり庁内連絡調整会議

食の循環によるまちづくりの取組は幅広い分野に関連するため、全庁的な連携のもと、取組を進めることが必要です。そこで、庁内組織を設置し、実効性ある取組を推進します。

計画の進行管理

(1) 進行管理

この計画は、単年度ローリング方式*により進行管理を行います。

新発田市食の循環によるまちづくり庁内連絡調整会議において、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

時代の変遷や社会の変化により、この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。

参考資料

第1章

第2章

第3章

第4章

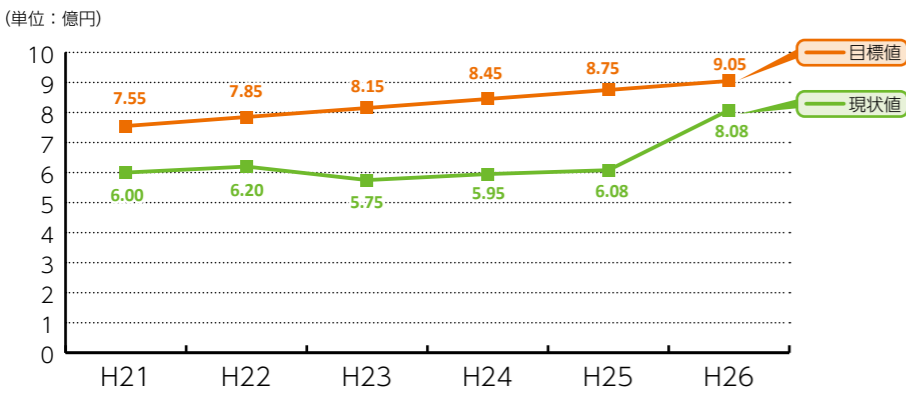
参考資料

これまでの取組状況と課題

5つの基本的施策ごとに、前計画期間における取組状況とその課題をまとめました。

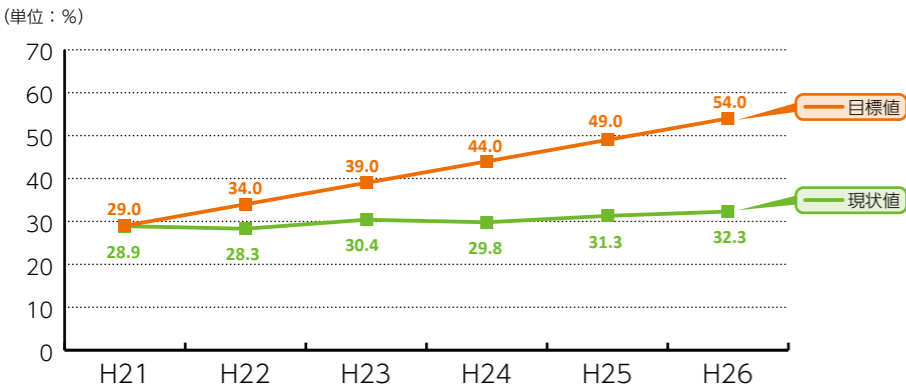
産業の発展

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



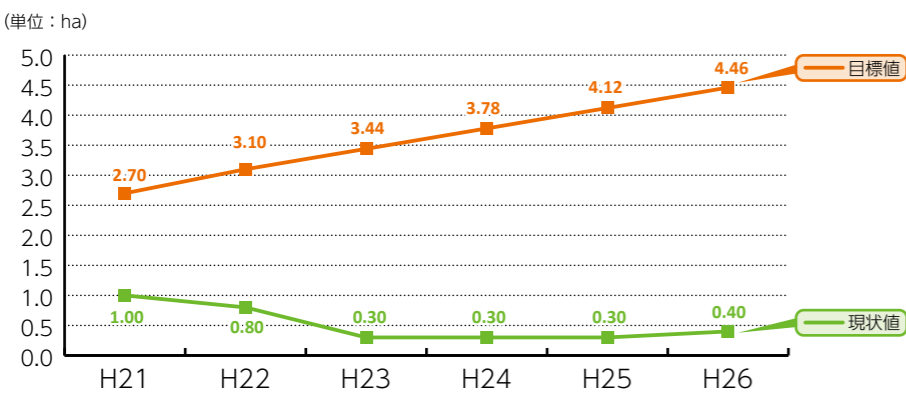
出荷額は天候等による作況に左右されますが、平成26年度は前年度に比べ大きな伸びとなりました。

特別栽培米栽培面積の割合



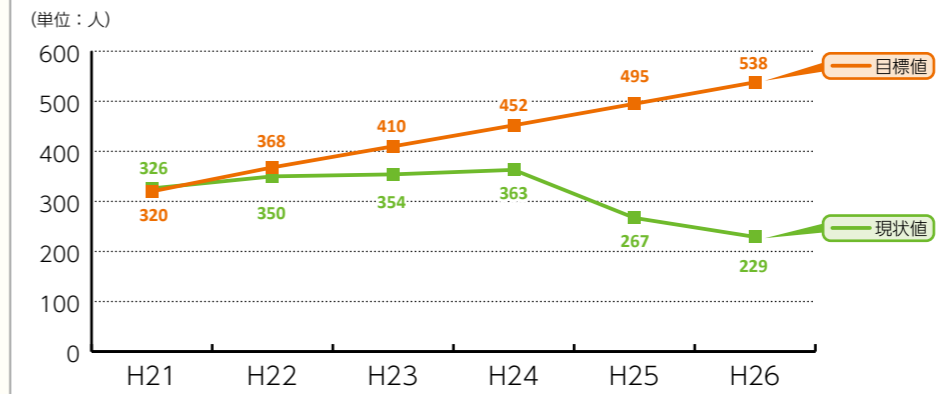
目標値には達しませんが、環境との調和に対する理解が進み、栽培面積拡大に向けた取組が徐々に普及しています。

県の特別栽培農産物認証制度の野菜栽培総面積



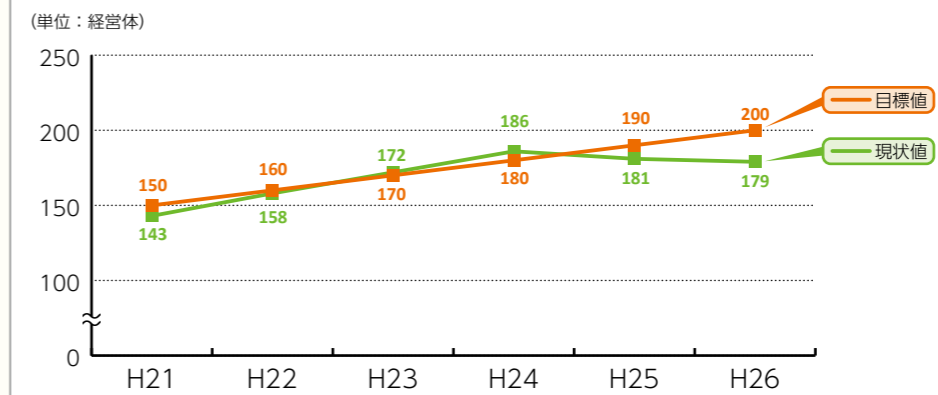
取組の成果を価格へ転嫁することが難しいことから、数値は伸びない状況です。

エコファーマー認定者数



個人農業者から組織経営体へ移行していることから、認定者数が減少しています。

認定農業者の目標所得水準に到達した経営体数



米価の下落により、目標所得水準に到達しない経営体が増加しました。

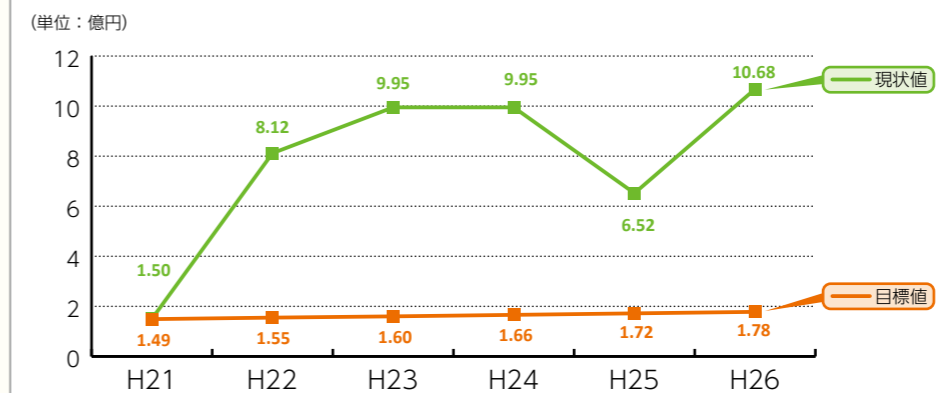
食品加工業者における市内産農産物使用割合

成果現状値なし。

地場産農産物を使用する飲食業の店舗割合

成果現状値なし。

産地直売販売額 (直売所及びインショップ)



販売所の閉店や新規開店により、年度によって販売額のバラつきはありますが、消費者ニーズや直売志向の高まりを背景としたインショップ等の売り場の充実により、全体の売上高は増加しています。

第1章

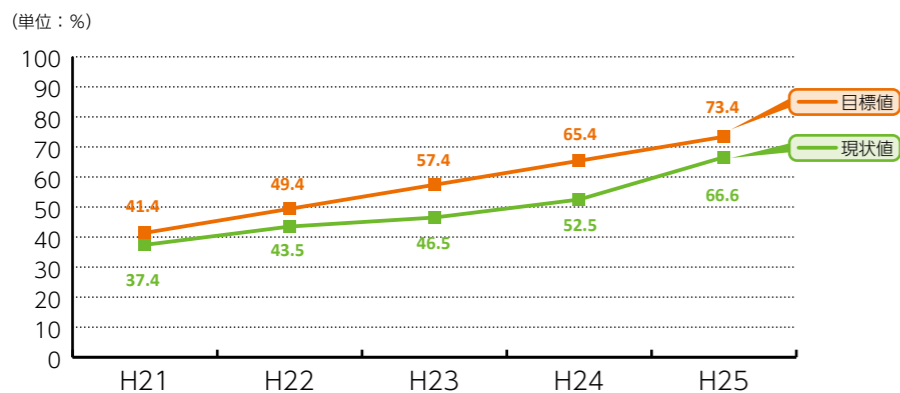
第2章

第3章

第4章

参考資料

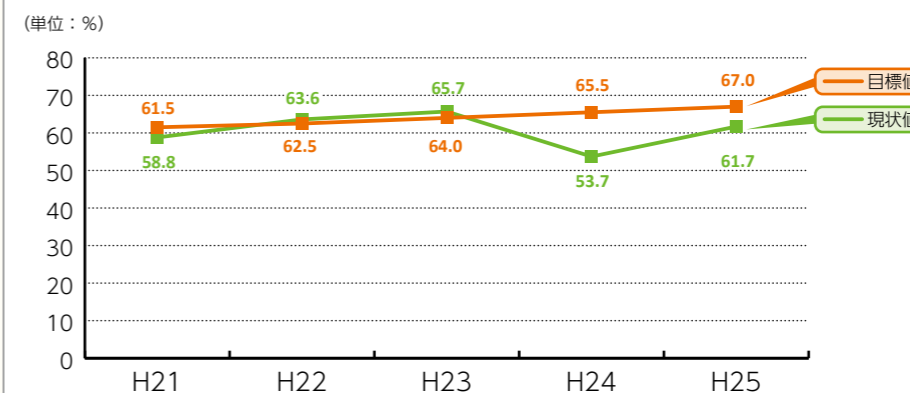
市内小売店等で買い物をする際、市内産農産物をよく見かける市民の割合



消費者ニーズや直売志向の高まりを背景に、インショップをはじめとする売り場が充実したことにより、買い物の際に市内産農産物を目にする市民の割合は増加しています。

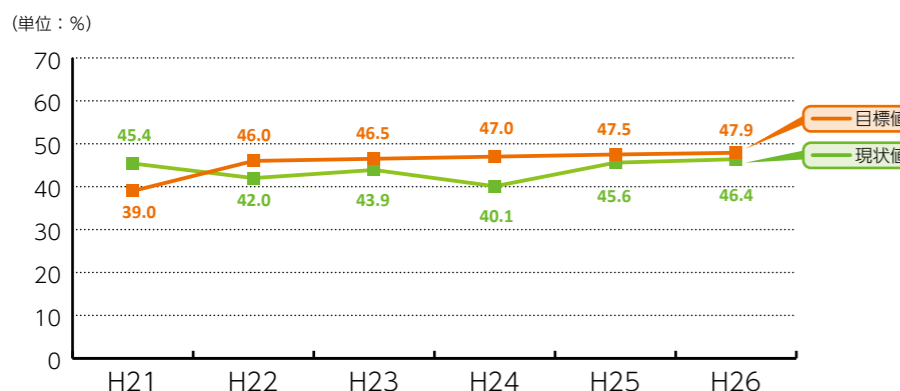
健康及び生きがいの増進

食事バランスガイド*の認知度



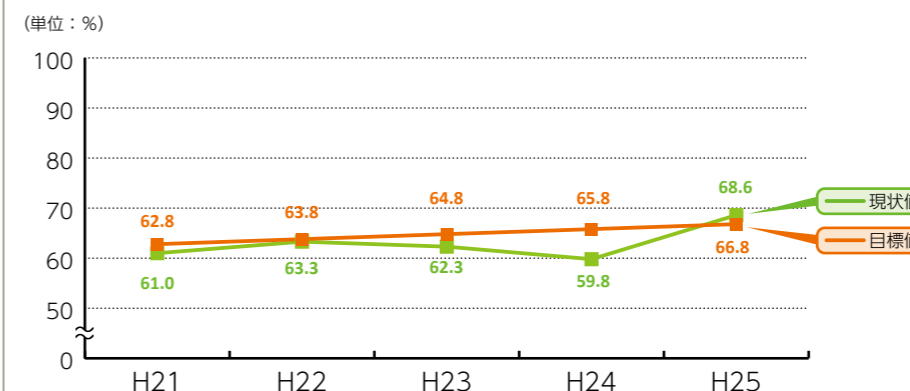
平成23年度まで目標値とほぼ同水準で推移していますが、平成24年度以降は目標値を下回っていることから、一層の周知が必要です。

学校給食における新発田市産農産物の使用割合



地場産農産物購入のための補助金や安定的な納入ルートが確立されているため、使用割合の着実な増加が見られました。

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

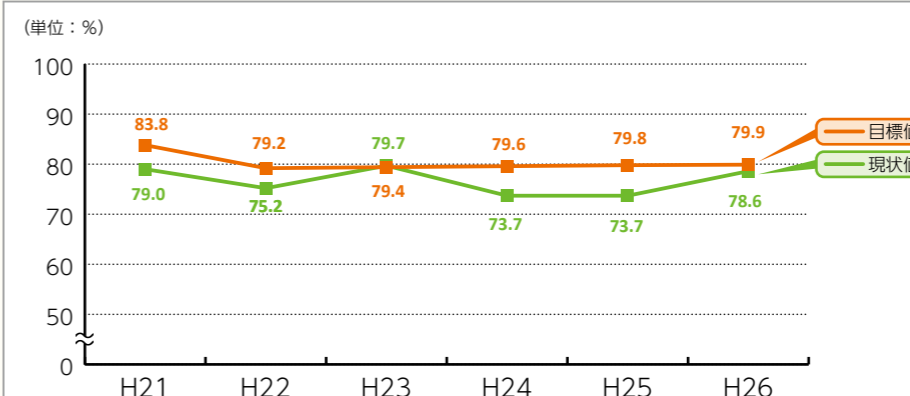


目標値とほぼ同水準で推移しています。保護者の食習慣が子ども達の食習慣に大きく影響することから、目標値を上回るよう取り組む必要があります。

産業の発展における成果と今後の課題

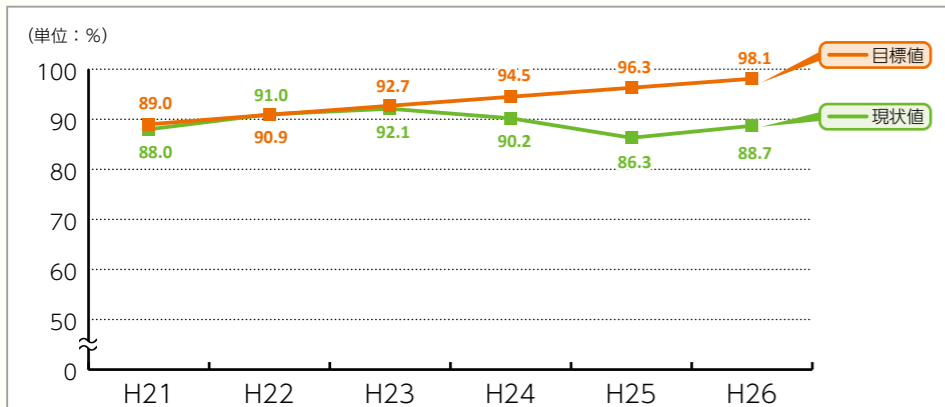
- 平成26年度の産地直売販売額(直売所及びインショップ)が、平成21年度に比べ9億1,800万円増加しました。
- 平成26年度の市内小売店等で買い物をする際、市内産農産物をよく見かける市民の割合が、平成21年度に比べ29.2%増加しました。
- ▲消費者を意識した農産物づくり(地消地産)や、市内産農産物の普及は順調ですが、就農者数の減少に歯止めがかからない状況であり、新規就農者数の増加に向けた取組が必要です。

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



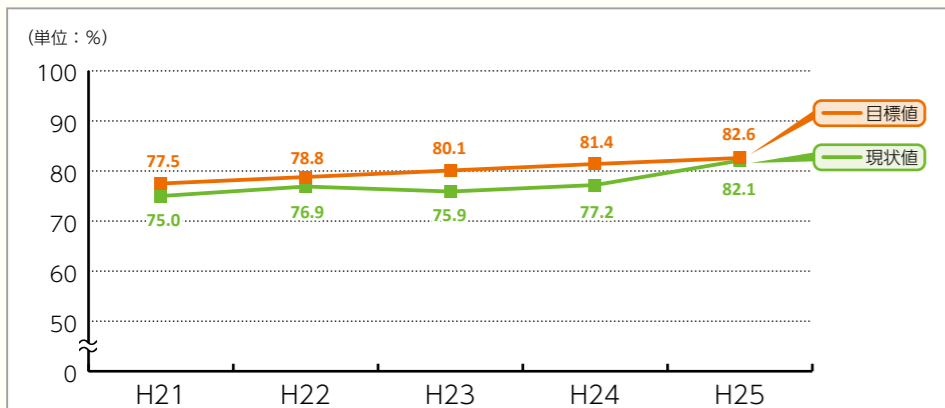
健康づくり施策における普及啓発・教育活動・環境づくりにより、現状を維持しています。

毎日朝食を食べている小学6年生の割合



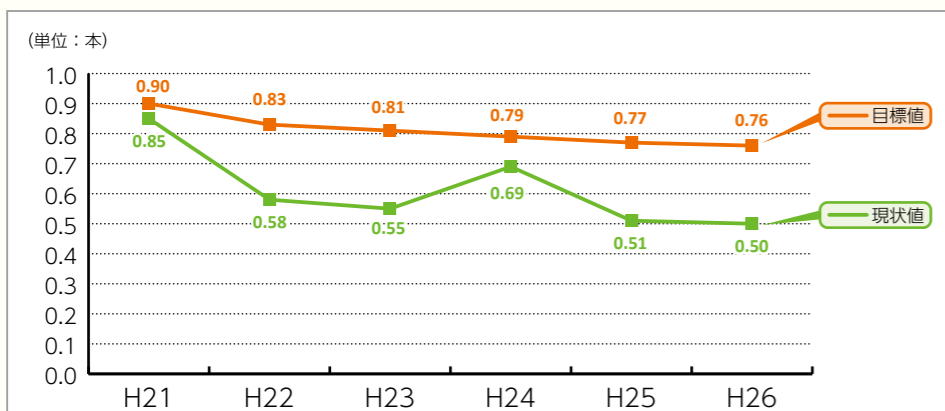
目標値を下回っており、今後の食育指導における重点的な取組が必要となっています。

毎日朝食を食べている保護者の割合



目標値とほぼ同水準で推移しています。保護者の食習慣が子ども達の食習慣に大きく影響することから、目標値を上回るよう取り組む必要があります。

12歳児一人平均むし歯本数



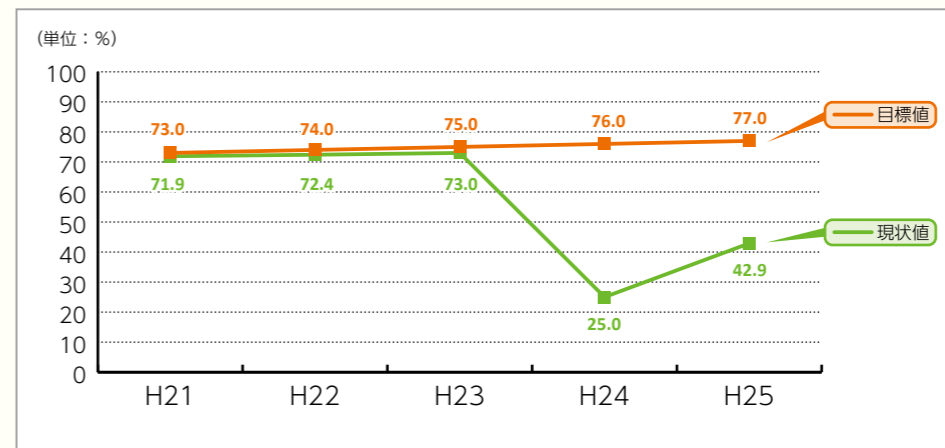
一人平均むし歯本数は徐々に減少しています。平成26年度から全保育園・幼稚園でフッ化物洗口*を実施(実施率98.6%)していますが、小・中学校へ拡大することで、より一層むし歯を抑制することが予測できます。

健康及び生きがいの増進における成果と今後の課題

- 平成25年度の主食・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が、平成21年度に比べ7.6%増加し、初めて目標値を上回りました。
- 平成26年度の12歳児一人平均むし歯本数が、平成21年度に比べ0.35本減少しました。
- ▲食事バランスガイドの認知度と毎日朝食を食べている小学6年生の割合は、近年、目標値を下回っている傾向にあります。健康な心身を育むため、食育を通じた望ましい食習慣の確立・定着がより一層求められます。

教育及び伝承

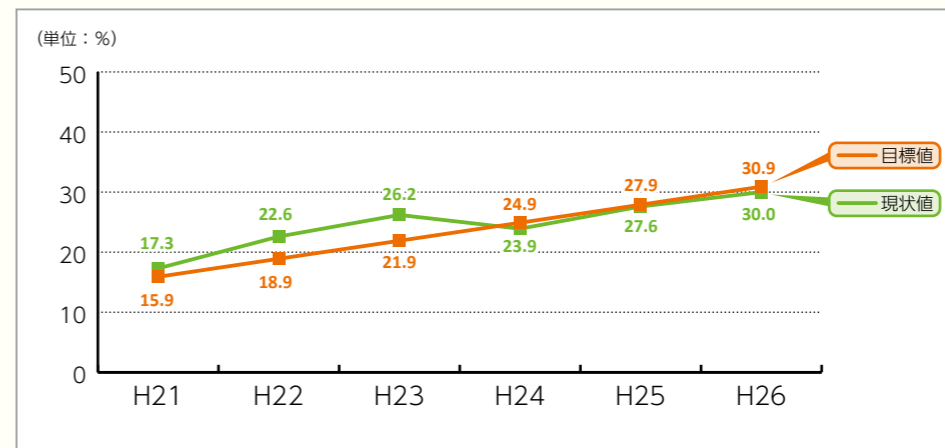
新発田市の郷土料理などの食文化を伝えている市民の割合 (H21 - 23:新発田市の祭り、茶道などの伝統文化に誇りを感じている市民の割合)



H21-23：市民意識アンケート調査による
H24-25：食育実態調査による

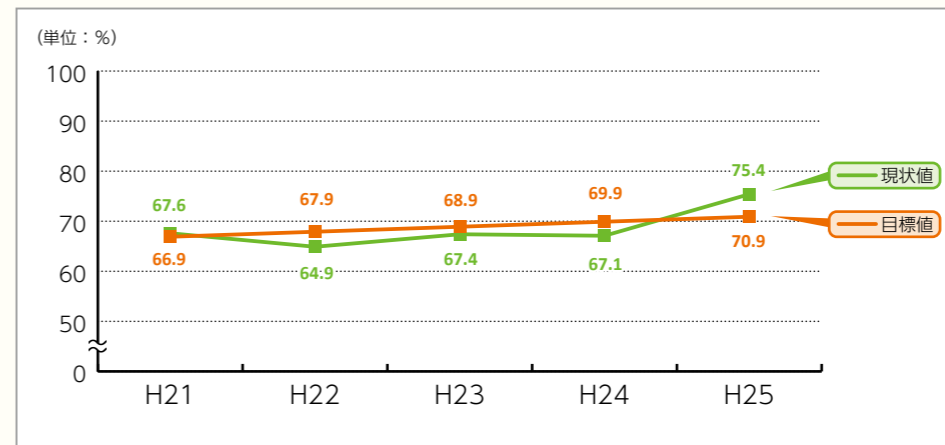
市民意識アンケート*調査の終了により、平成24年度から小・中学生とその保護者を対象とした食育実態調査*に調査方法を変更しました。食文化の伝承といった、より実践的な取組をしている小・中学生の保護者の割合としたことから、平成24年度は現状値に大幅な変動が生じました。平成25年度は前年度に比べ増加しており、食育の取組の成果が見られます。

小煮物(のっぺ)を一人で作れる中学3年生の割合



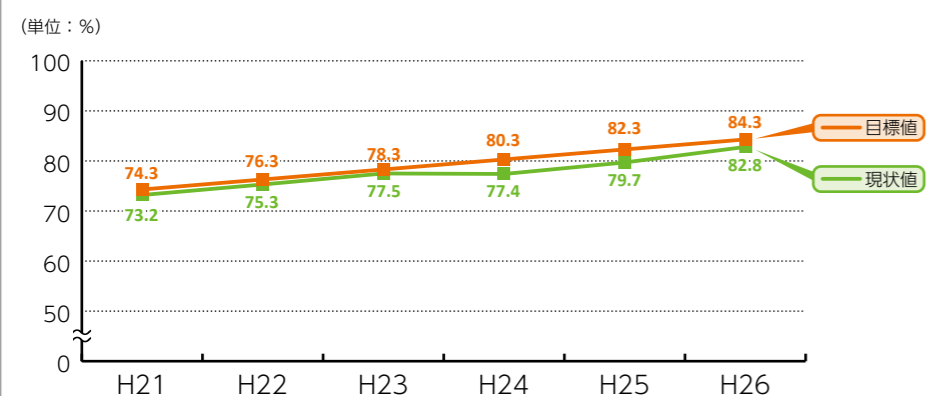
学校における食育の取組の効果が現れており、数値が着実に上昇しています。

自分で料理をすることを楽しんでいる保護者の割合



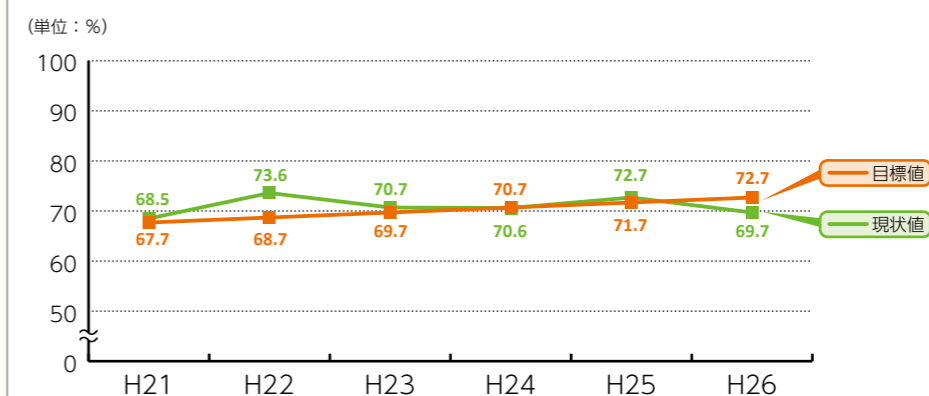
目標値とほぼ同水準で推移しています。保護者の生活習慣に劇的な変化を求めることは困難であり、数値の大幅な上昇は望めない状況です。

正しく箸が持てる小学6年生の割合



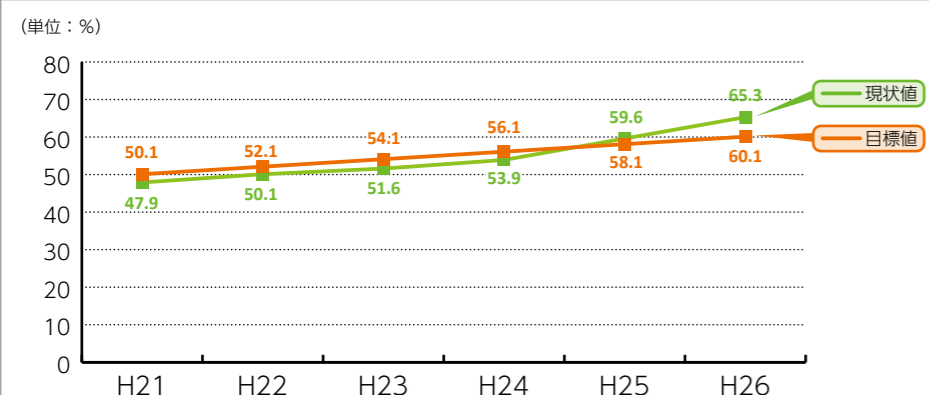
学校における食育の取組の効果が現れており、数値が着実に上昇しています。

毎日大人と食事（夕食）をしている小学6年生の割合



ここ数年、同水準で推移しています。保護者の意識や家庭の事情により、大幅な数値の上昇は望めませんが、家庭への啓発に引き続き努めていく必要があります。

家で食事をする際いつも挨拶をする中学3年生の割合

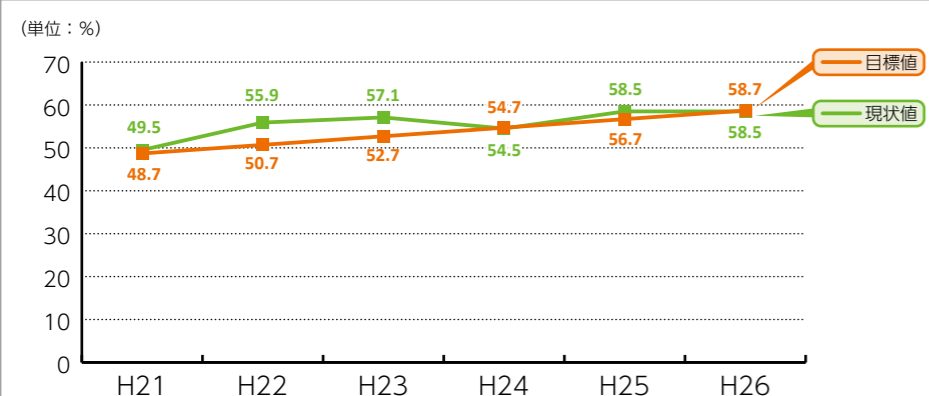


学校における食育の取組の効果が現れており、数値が着実に上昇しています。

教育及び伝承における成果と今後の課題

- 平成26年度の小煮物（のっぺ）を一人で作れる中学3年生の割合が、平成21年度に比べ12.7%増加しました。
- 平成26年度の家で食事をする際いつも挨拶をする中学3年生の割合が、平成21年度に比べ17.4%増加し、食育の成果が着実に現れていることが分かります。
- ▲食事がいつも楽しいと思う小学6年生の割合は徐々に増加していますが、まだまだ低い状態にあります。また、保護者については、生活習慣の変化がほとんど見られない状態です。今後の食育における重点課題として捉えられます。

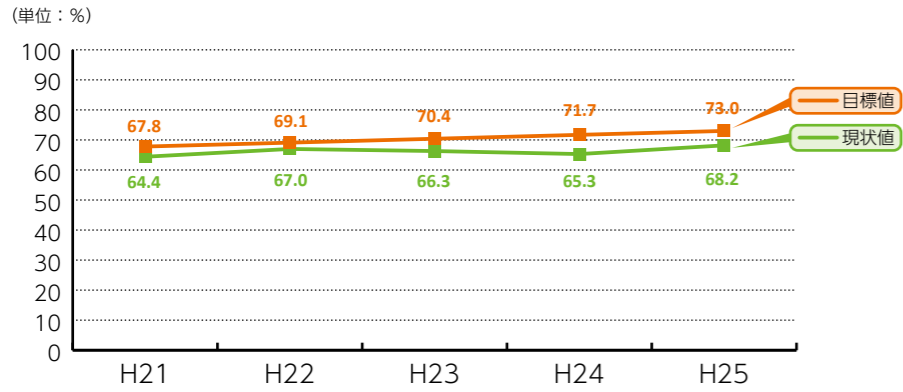
食事がいつも楽しいと思う小学6年生の割合



目標値と同水準で推移しているものの、割合としては依然として低い状態であり、今後の食育指導における課題の一つと捉えられます。

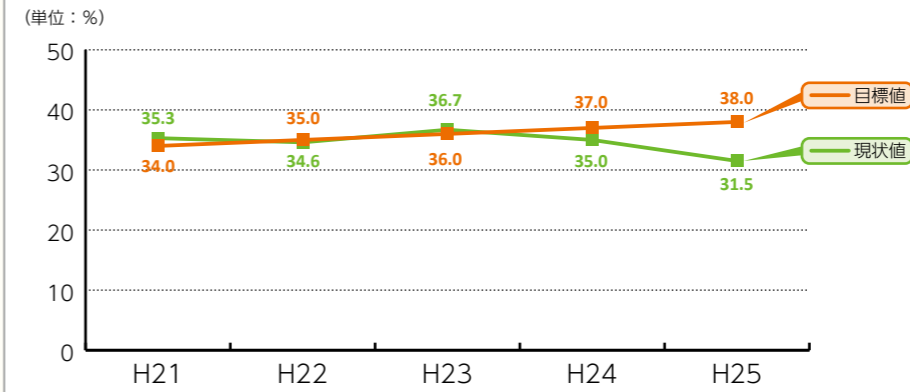
環境の保全

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



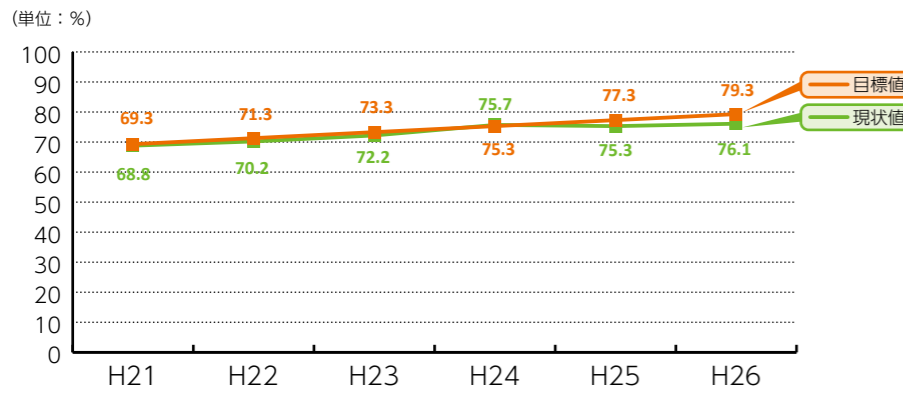
目標値を下回っている状況であり、引き続き「食の循環」を周知していく必要があります。

食べ残しを減らす努力をしている保護者の割合



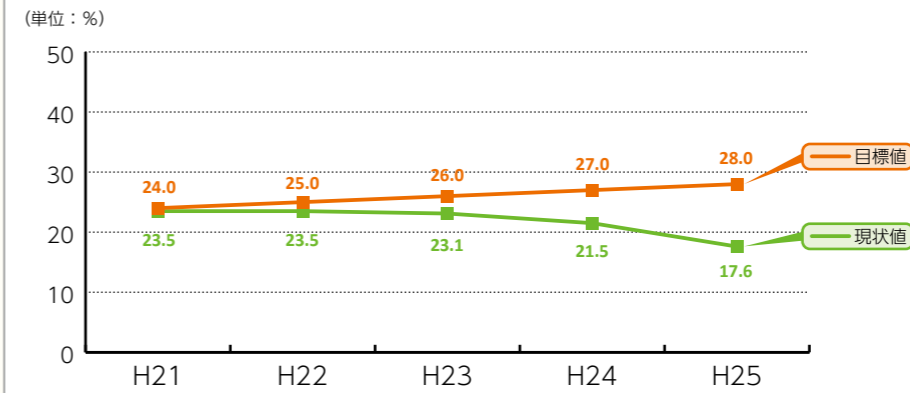
目標値を下回っている状況であり、食べ残しを減らすための取組について、引き続き、家庭への啓発に努めていく必要があります。

食が循環することを知っている中学3年生の割合



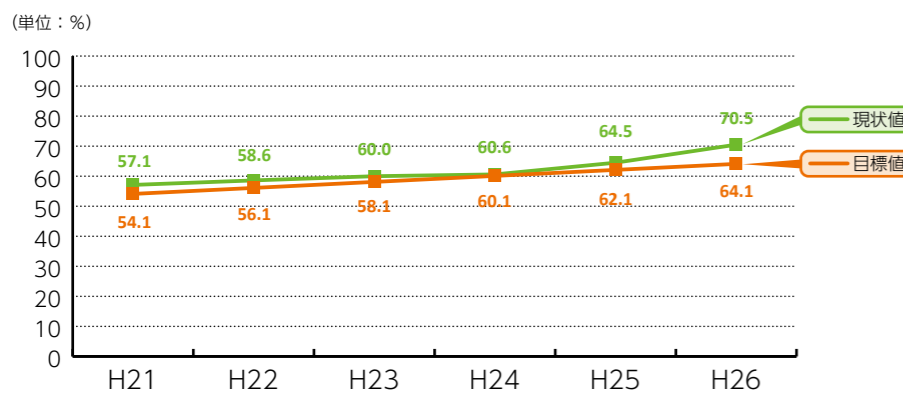
学校における食育の取組の効果が現れており、わかかではありますが、数値は上昇しています。

生ごみを分別して堆肥づくりに活用している保護者の割合



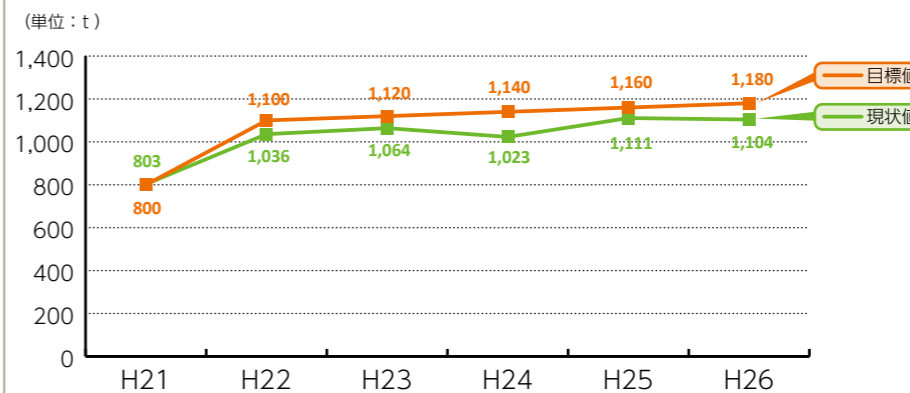
目標値を下回っている状況であり、生ごみの分別と堆肥化の取組について、引き続き、保護者世代への啓発に努めていく必要があります。

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



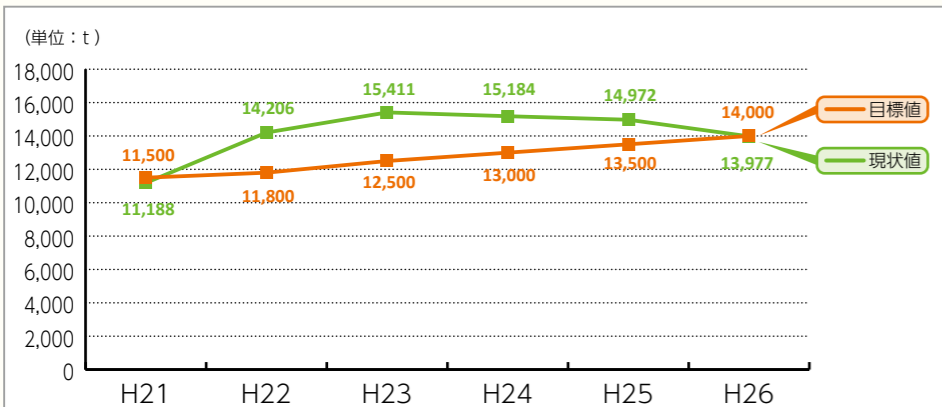
学校における食育の取組の効果が現れており、数値は着実に上昇しています。

有機資源センターへの生ごみ搬入量



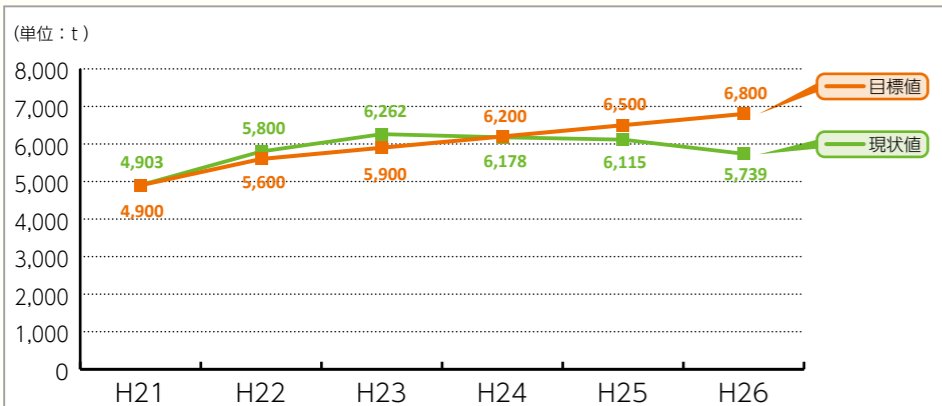
目標は達成していませんが、ここ数年は、施設や機械への過度の負担を避けるため、安定的な運営を重視しています。

有機資源センターへの畜ふん搬入量



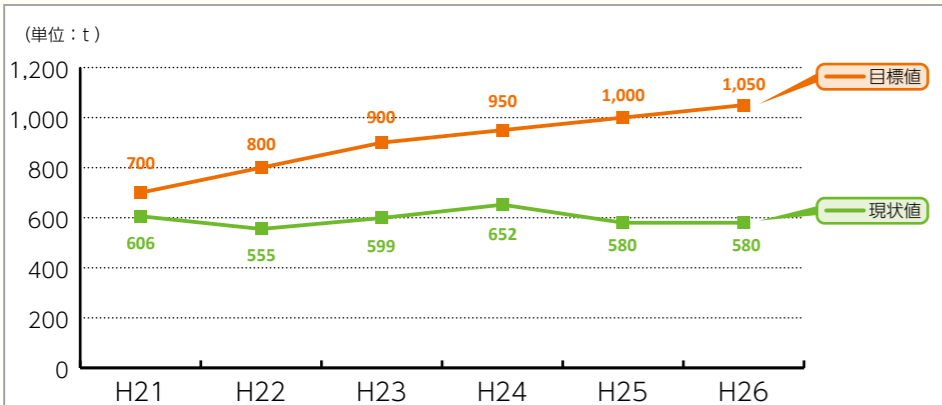
平成22年度から平成25年度までは目標を達成しましたが、平成26年度は施設の稼働率を抑えるという方針転換により、目標値を下回りました。

有機資源センターでの特殊肥料*・生ごみ特殊肥料生産量



平成24年度から目標値には達していません。稼働率の過度な上昇は、施設や機械の老朽化を早める原因になってしまうことから、ここ数年は、安定的な運営を重視しています。

有機資源センターの特殊肥料水田散布面積



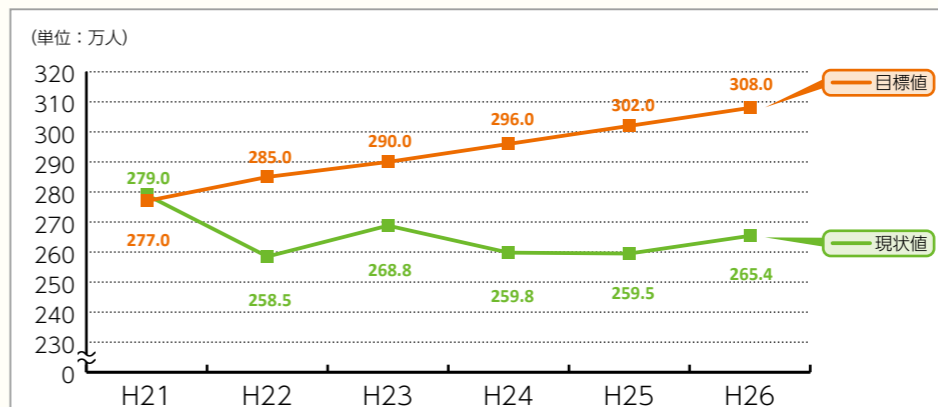
現在まで目標を達成していません。なお、現在の施設と散布機的能力では、目標の達成は困難な状況です。

環境の保全における成果と今後の課題

- 平成26年度の食物を残すことがとても「もったいない」と思う中学3年生の割合が、平成21年度に比べ13.4%増加しました。
- 平成26年度の有機資源センターへの生ごみ搬入量が、平成21年度に比べ301t増加しました。
- ▲食べ残しを減らすことや、生ごみの堆肥化に取り組んでいる市民が減少傾向にあることがうかがえます。生ごみの堆肥化や堆肥の利用に、市民の皆さんが一層取り組みやすい環境づくりが必要です。

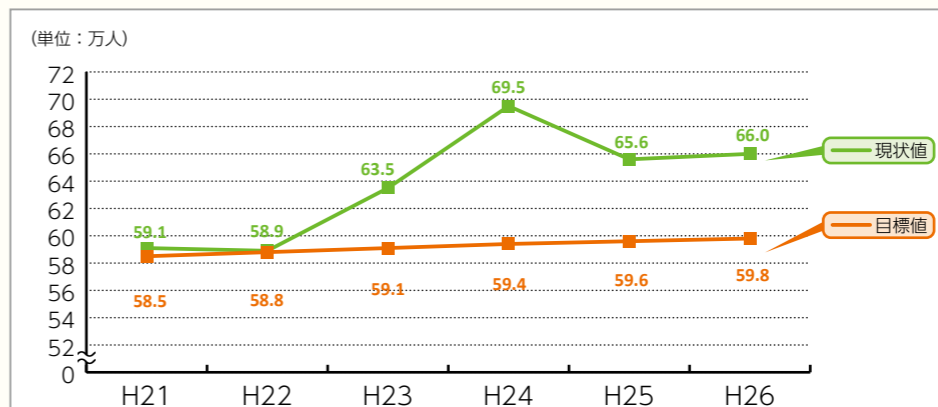
観光及び交流

観光入込客数（総数）



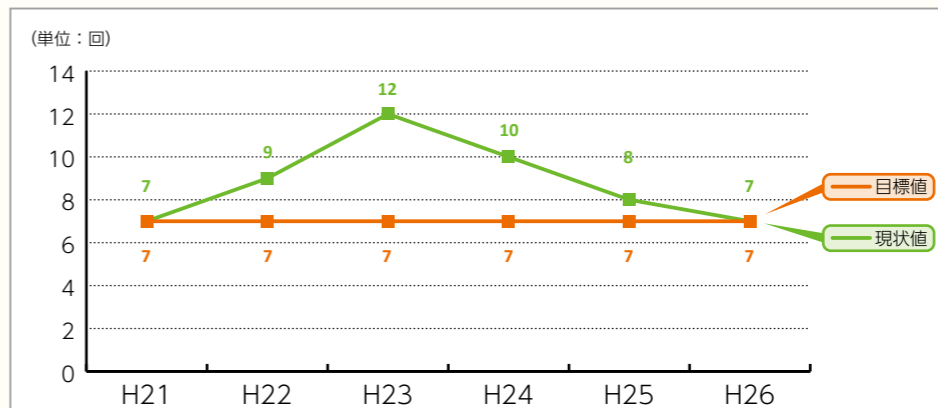
目標値には届きませんが、平成26年度は「和スイーツBOX」*等の新たな企画が功を奏し、前年度比約2.3%の増となっています。

観光入込客数（月岡温泉）



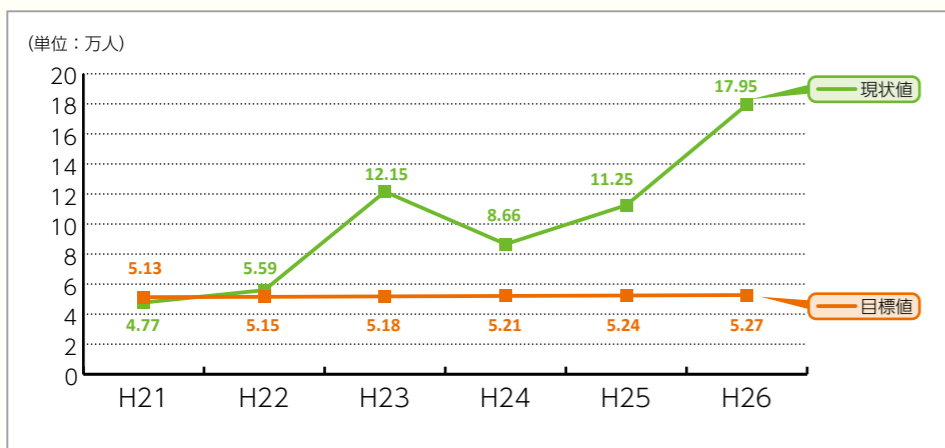
平成24年度は目標値を大きく上回り、過去最高の値となりました。月岡温泉のPRだけでなく手湯の杜*や蔵*等の新たな観光施設の整備等が功を奏しました。

「食」をテーマとしたイベントの開催回数



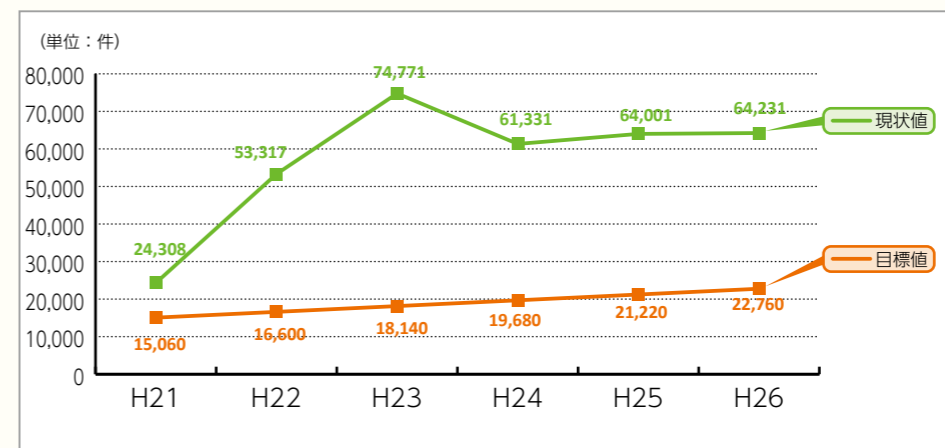
「食」の取組を周知したことにより、民間団体等での取組が多く見受けられるようになりました。

「食」をテーマとしたイベントの来場者数



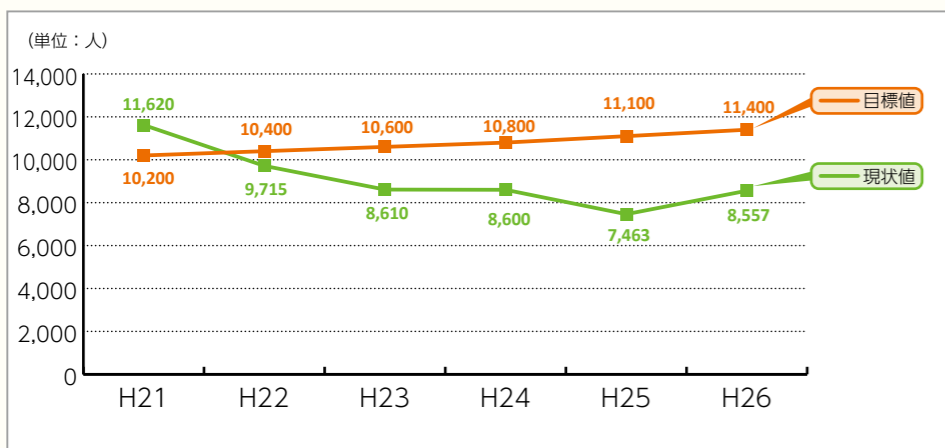
平成26年度はそれまでに比べてイベント回数は減少しましたが、全国そばまつり*で多くの来場者があったため、最も多い来場者数となりました。

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



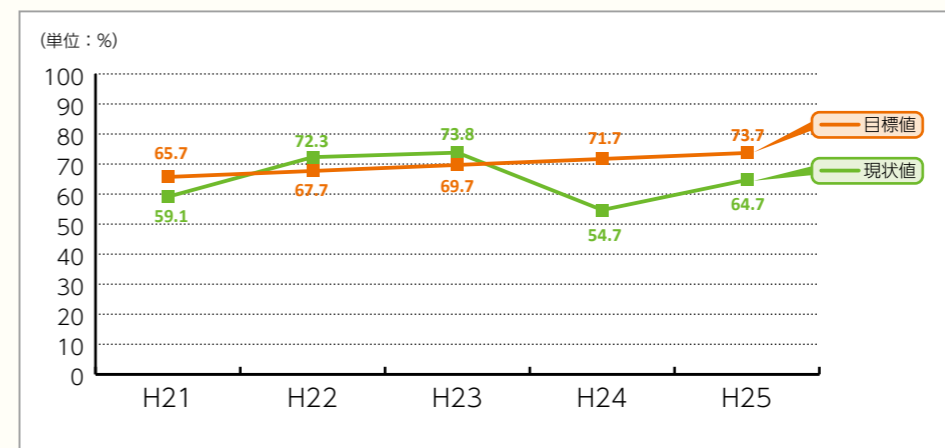
平成23年度にかけてアクセス件数が急増しており、平成23年度を平成21年度と比較すると3倍以上の増加となっています。積極的な新規コンテンツの公開が功を奏しました。

新発田駅前観光案内所来訪者数



平成26年度は目標値には達しませんが、前年度比約14.7%の増となりました。利用者からは、利便性が上がったと喜ばれています。

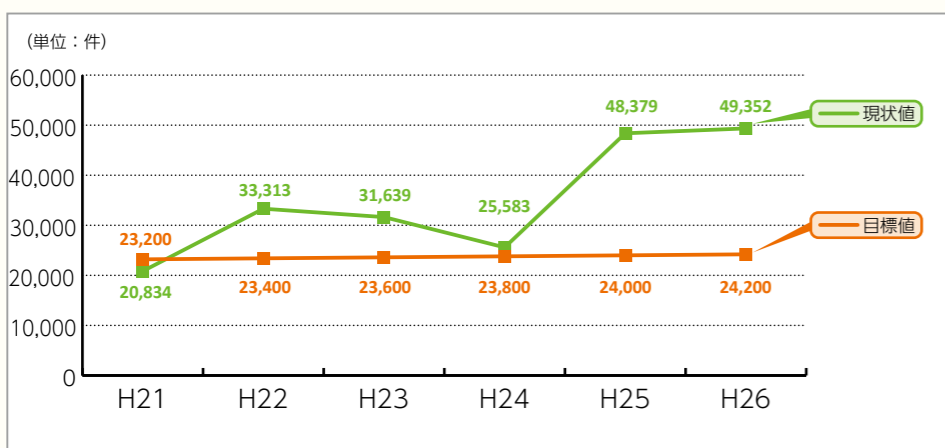
市が食の循環によるまちづくりに取り組んでいることを知っている市民の割合



目標値を下回っている状況であり、引き続き、食の循環によるまちづくりの普及に努めていく必要があります。また、市民意識アンケート調査の終了により、平成24年度から調査対象が市民から小・中学生の保護者に変更となりました。小・中学生の保護者世代は、他の世代に比べ、食の循環によるまちづくりの認知割合が低いことがうかがえます。

H21-23：市民意識アンケート調査による
H24-25：食育実態調査による

市ホームページ産業・観光関連アクセス件数



ホームページを随時更新し、旬の話題を提供しています。ホームページを見て観光する方が、最近は特に増加しています。

観光及び交流における成果と今後の課題

- 平成26年度の月岡温泉の観光入込客数が、平成21年度に比べ6万9千人増加しました。
- 平成26年度の「食」をテーマとしたイベントの来場者数が、平成21年度に比べ約13万1,800人増加しました。
- 平成26年度の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が、平成21年度に比べ3万9,923件増加しました。
- ▲市内において、知名度が高く大規模な「食」のイベントが開催されるようになり、来場者数も急増していますが、イベントと「食の循環」によるまちづくりの関連付けが弱いいため、来場者に対するPRが不十分です。

取組の経緯（フロー）



計画の検討体制

計画の策定にあたっては、市民、事業者、関係機関の代表者、学識経験者で組織する「新発田市食の循環によるまちづくり推進計画検討委員会」と、庁内関係課等で組織する「新発田市食の循環によるまちづくり推進計画庁内検討委員会」において検討を進めました。

新発田市食の循環によるまちづくり推進計画検討委員会

【委員長】

下條 莊市（市民）

【委員】

関根 暁子（市民）	佐藤 匠（関係機関）
三田村秀之（事業者）	井澤栄一郎（関係機関）
中村 和浩（事業者）	佐藤 恭子（関係機関）
宮尾 俊輔（事業者）	中野 浩一（関係機関）
高橋 賢司（事業者）	渋谷 知明（関係機関）
佐藤 ミネ（関係機関）	佐藤 渉（関係機関）
高山 廣伸（関係機関）	津村 賢（関係機関）
中村 明（関係機関）	村山 伸子（学識経験者・新潟県立大学）
佐藤 晃（関係機関）	

新発田市食の循環によるまちづくり推進計画庁内検討委員会

【委員長】

下妻 勇（副市長）

【委員】

諏訪 龍一（環境衛生課長）	杉本 茂樹（教育総務課長）
高橋 徳直（市民まちづくり支援課長）	鈴木 秋彦（図書館長）
肥田野直子（健康推進課長）	伊藤 英策（中央公民館長）
小野 伸子（高齢福祉課長）	藤巻 秀岳（豊浦地区公民館長）
武者 裕子（総合健康福祉センター所長）	小林 大作（紫雲寺地区公民館長）
櫻井 悦子（こども課長）	伊藤 謙司（加治川地区公民館長）
青木 孝夫（商工振興課長）	本間 栄一（児童センター所長）
清田稲盛樹（観光振興課長）	川瀬 孝男（農業委員会事務局長）
菅 一義（農水振興課長）	

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。

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ての基本的な考え方
- (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事
- (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事
- (3)食の循環及び食に関する調査、研究、開発等に関する事

(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事
- (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事
- (3)食と健康に関する調査研究に関する事

(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事
- (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事
- (3)食に関する幅広い情報及び学習機会の提供に関する事

(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事
- (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事
- (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事

(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づき、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事
- (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事

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。

用語解説

あ行	
阿賀北地域	新潟県の地域呼称の一つ。ここでは、阿賀野川の右岸（北部）に位置する8市町村のことをいう。
イクネスしばた	新発田駅前複合施設の愛称。
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の促進に関する法律」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。
環境保全団体	「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。
旧県知事公舎記念館	明治42年に新潟市営所通に建てられた旧県知事公舎を、昭和63年に新発田市が移築・復元したもの。平成26年度に食の迎賓館としてリニューアルした。
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、市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。
蔵	新潟の全酒蔵のプレミアム日本酒や懐かしのお土産やおつまみが楽しめる施設。
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」等を行った。
健康しばた21めざせ100彩	子どもから高齢者まで誰もが自分らしく彩りある暮らしを送ることができる社会の実現を目的に、全ての市民が元気で活動的であり続けるため、子どもの頃からの身体的健康の維持増進と精神的な充実を図り、心身ともに健康で、いきいきと生活を送れることを目指した。
健康づくり関係団体	ここでは、（歯科）医師会や地区保健自治会をはじめ、健康づくりに関係する団体を広く指す。

県福祉保健年報	県が、保健統計並びに福祉、保健及び衛生行政実績を集計収録したもの。
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。
口腔機能	咀嚼（かみ砕く）、嚥下（飲み込む）、発音、唾液の分泌など、食べることや話すことに深く関わる機能。
行動計画	第3章の取組の方向性に基づき、具体的に推進していく食の循環によるまちづくり関連事業の一覧表。
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。
新発田駅前複合施設	人が行き交い賑わいあふれるまちづくりのため、図書館、こどもセンター、キッチンスタジオ等の機能を備えた新発田駅前の複合施設。
新発田まちづくり実行プラン Ver.2	二階堂市長が平成26年に掲げた政策プラン。
新発田市まちづくり総合計画	市の最上位の計画。将来における市のあるべき姿及び進むべき方向についての基本的な指針を示している。基本構想、基本計画及び実施計画から成る。
市民意識アンケート調査	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率的・効果的な事業の推進に役立てることを目的とした、市民対象のアンケート調査。平成23年度まで実施していた。
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	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。第18条では、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年生を対象に実施している。
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つけるものとして、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協議会	ここでは、新発田市食生活改善推進委員協議会のことをいう。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、食生活改善や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。

食と農の資源循環型社会づくり	廃棄物の発生抑制や適正処理だけでなく、農業、商工業、教育、市民生活など様々な分野にわたり、食料の生産、加工、流通、消費の各段階において産み出される有機資源の活用を核として、資源の地域内循環を行い、地域経済の活性化や市民生活の質の向上につなげることを目指した。
食とみどりの新発田っ子プラン	園・学校と家庭や地域が連携し、教育活動の中で、「育てる（栽培）→作る（料理）→食べる→返す（リサイクル）→育てる…」という食のサイクルを体験することで、食に関する知識や理解を積み重ねるとともに、実践力を養うことで、子どもたちの生きる力を育むことを目的に、平成20年4月から、市内の全幼稚園・保育園、全小・中学校において行っている新発田市の食育。
「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。
食品ロス	食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。
全国そばまつり	赤穂浪士で有名な堀部安兵衛が、討ち入り前にそばを食べたという言い伝えをきっかけに、地元新発田で開催されたイベント。
た行	
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。
手湯の杜	月岡温泉発祥の地を、誰でも気軽に立ち寄れる憩いの場として整備した場所。
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・輸入にあ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。
ニューフロンティア21新発田ひとづくり	藩政時代から道学堂を中心として藩民教育に熱心であったことを背景に、本市の特性を活かした施策の展開による21世紀の新発田を担う子どもたちの育成を目指した。
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。
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。
農商工連携	農林漁業者と商工業者がお互いの「技術」や「ノウハウ」を持ち寄り、新しい商品やサービスの開発・提供、販路の拡大などに取り組むこと。

は行	
販売チャンネル	消費者に商品やサービスを販売するための経路。
BMI	体重と身長の関係から算出される、ヒトの肥満度を表す体格指数。
副菜	主菜に添えて出すもの。酢の物・漬物など。
フッ化物洗口	フッ化物水溶液を口に含み、歯をすすぐことで、歯のエナメル質表面にフッ化物を作用させて、虫歯を予防する方法。
ブランド	商品・サービス等について、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。
有機資源センター	畜産農家の畜産排せつ物、一般家庭の生ごみ、食品産業の食品残渣等の有機資源を原料に、堆肥を生産するための施設。市内3か所（米倉、板山、加治川）にある。
米倉ふれあい農園	貸付農園、体験農園、体験田にて構成された、米倉にある農園施設。
米倉有機の里交流センター	米倉にある旧大庄屋 斎藤邸を改築整備した施設。農村を身近に感じることのできる生涯学習活動の場として、また、都市部と農村部の交流拠点施設として開設された。
ら行	
6次産業化	農林水産物の生産だけにとどまらず、それを原材料とした加工食品の製造・販売や観光農園のような地域資源を生かしたサービスなど、第2次産業や第3次産業にまで取り組むこと。
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い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。
わ行	
和スイーツBOX	箱を片手に街中を巡り歩き、和菓子店で好きなお菓子を詰めて楽しめる取組。

新発田市食の循環によるまちづくり推進計画

発行 新潟県新発田市

編集 島津印刷株式会社

URL <http://www.city.shibata.niigata.jp/>

平成28年3月発行