



第4期

新発田市

# 食の循環による まちづくり推進計画

令和7年度～令和10年度



## はじめに

私たちの「ふるさと新発田」には、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、この肥沃な大地に適した作物を育て、食し、残渣を大地に還すという「食の循環」から、食べる喜び、恵みへの感謝、自然との調和、命の尊さなどを学び、豊かな人間性を育んできました。



当市は、先人たちが守り育んできたこの「食」と「食の循環」が、人、社会、環境にとって真に望ましい姿となることを目指し、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、他市に先駆けて地域の資源や特色を活かした持続可能なまちづくりを進めてまいりました。

近年は、有機米の産地形成を進め、安全で高付加価値化した産品を海外へ輸出する「オーガニックSHIBATAプロジェクト」により、当市の基幹産業であり、「食」を支える農業の持続性の向上を図っているところです。

本計画では、開始から約15年が経過する「食の循環によるまちづくり」をあらためて市民や事業者の皆様と共有し、一段と効果的なものにするため、このような新たな取組を推進力とするとともに、社会や人々のライフスタイルの変化に合わせて内容を見直し、取組のさらなる普及を目指すことといたします。これにより「食」が持つ真の豊かさへの理解を深めるとともに、地域の活性化や市民生活の質の向上の実現に努め、ふるさと新発田を次代に引き継いでまいります。

結びに、本計画の策定にあたり、御尽力を賜りましたすべての皆様に心から感謝を申し上げます。

令和7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
● 計画策定の経緯	1
● 計画の位置付け	1
● 計画の期間	1
● 第4期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	5
● 「食の循環によるまちづくり」成功の鍵	5
● 「食の循環によるまちづくり」イメージ図	6
● 「食の循環」の過程とそれぞれの目的・取組	8

## 第 3 章 「食の循環によるまちづくり」を推進するために

● 取組の方向性	9
● 取組への理解と役割	9
● 基本的施策と「食の循環」の各過程の関係	9
・ 基本的施策1 産業の発展	10
・ 基本的施策2 健康及び生きがいの増進	14
・ 基本的施策3 教育及び伝承	18
・ 基本的施策4 環境の保全	23
・ 基本的施策5 観光及び交流	26
● 基本的施策の目標値	29
● 「食の循環」の各過程における行動計画一覧表	30

## 第 4 章 計画の推進体制及び進行管理

● 計画の推進体制	39
● 計画の進行管理	39

## 参考資料

● これまでの取組状況	41
● 計画の検討体制	47
● 新発田市食の循環によるまちづくり条例	48
● 用語解説	52



# 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、「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。

なお、「食の循環によるまちづくり」の背景や考え方等については、48～51ページの「[新発田市食の循環によるまちづくり条例](#)」をご覧ください。



「食の循環」イメージキャラクター  
“めぐる”

## 計画策定の経緯

- 本市では、「食」と「農」を重視したまちづくりを進めるために、様々な取組を展開してきました。
- ・平成15年度 「\*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、取組を推進。
  - ・平成17年度 「食と農の資源循環型社会づくり \* C F T（クロス・ファンクショナル・チーム）」を設置し、重点課題の具体的な取組の検討を行い、「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。
  - ・平成18年度 「新発田市まちづくり総合計画・中期基本計画」において、「食（食育）」を中心に据えた「重点課題の推進」を基本計画に位置付ける。
  - ・平成19年度 条例の制定と推進計画策定のため、学識経験者、公募市民、関係機関、民間団体等で構成する「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」の過程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取組を提言。
  - ・平成20年度 「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、平成20年12月「新発田市食の循環によるまちづくり条例」制定、翌年1月施行。
  - ・平成21年度 「新発田市食の循環によるまちづくり推進計画（第1期）」を策定。
  - ・平成28年度 「新発田市食の循環によるまちづくり推進計画（第2期）」を策定。
  - ・令和2年度 「新発田市食の循環によるまちづくり推進計画（第3期）」を策定。
  - ・令和6年度 「新発田市食の循環によるまちづくり推進計画（第4期）」を策定。

## 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条に基づく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、令和7年度から令和10年度までの4年間とします。

なお、見直しにあっては「[新発田市まちづくり総合計画](#)」との整合性を図りながら、市民生活の状況や社会情勢等を踏まえて、必要に応じて行うこととします。

## 第4期計画策定のポイント

上位計画である「新発田市まちづくり総合計画（令和6年3月策定）」との整合を図るとともに、国の「食育推進基本計画（第4次）」の内容を反映し、次のポイントを踏まえて策定しました。

### (1) 「基本的施策1 産業の発展」をエンジンとした各施策の推進

「食の循環によるまちづくり」の開始から約15年が経過し、取組の定着が図られたものの、取組に対する意識の停滞などが課題となっています。

そこで、取組をさらに効果的に進めるため、経済の好循環や所得向上の観点から市民・事業者の暮らしや取組意欲との関わりが強く、また、「\* オーガニックSHIBATAプロジェクト」による国内外への販路拡大などにより新たなステージに入った「産業の発展」をエンジンとすることで、他の基本的施策である「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」の推進を図り、市民、事業者及び市の一層の連携により取組全体の底上げを図ります。

### (2) 「第2期 健康長寿アクティブプラン」と関連する取組の推進

市では、加速する人口減少や高齢化に対応したまちづくりを進めるため、令和2年度に「\* 新発田市健康長寿アクティブプラン」を策定し、「食」「運動」「医療」「社会参加」の4つの分野で健康長寿の延伸に向けた取組を推進しています。

令和6年度に「第2期新発田市健康長寿アクティブプラン」を策定したことから、当計画にもその内容を反映させ、新発田の安全・安心な農産物の消費をはじめとする「食」と「食の循環」による健康増進の取組をさらに進めていきます。

### (3) 「\* 食とみどりの新発田っ子プラン」と関連する取組の推進

市では、「食とみどりの新発田っ子プラン」により、保育園、幼稚園、認定こども園及び小・中学校と家庭や地域が連携し、「豊かなる大地を基盤とした食のサイクル」の学びを体験する食育の取組を行い、「食」への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」を育んでいます。

当計画では、この食育を通じて、健康や環境に配慮した当市の特色ある産業の取組についても理解を深めることで、新発田の「食」や「農」への関心や誇りを高めていきます。

### (4) 「\* 新発田市地球温暖化対策実行計画」をはじめとする環境保全の取組の推進

国は、2030（令和12）年度において、温室効果ガスを2013（平成25）年度比で46%削減する目標を掲げています。市でも、国の目標に歩調を合わせ、令和3年6月に「ゼロカーボンシティ」を宣言し、令和5年度に「新発田市地球温暖化対策実行計画」を策定しました。この計画に基づき、\*3R（リデュース・リユース・リサイクル）の推進によるごみの減量や\*食品ロス削減の取組を着実に進めるとともに、\*有機資源センターで生産された堆肥の利用促進や、有機栽培の拡大などにより、「食」を育む豊かな自然環境を保全し、継承していきます。

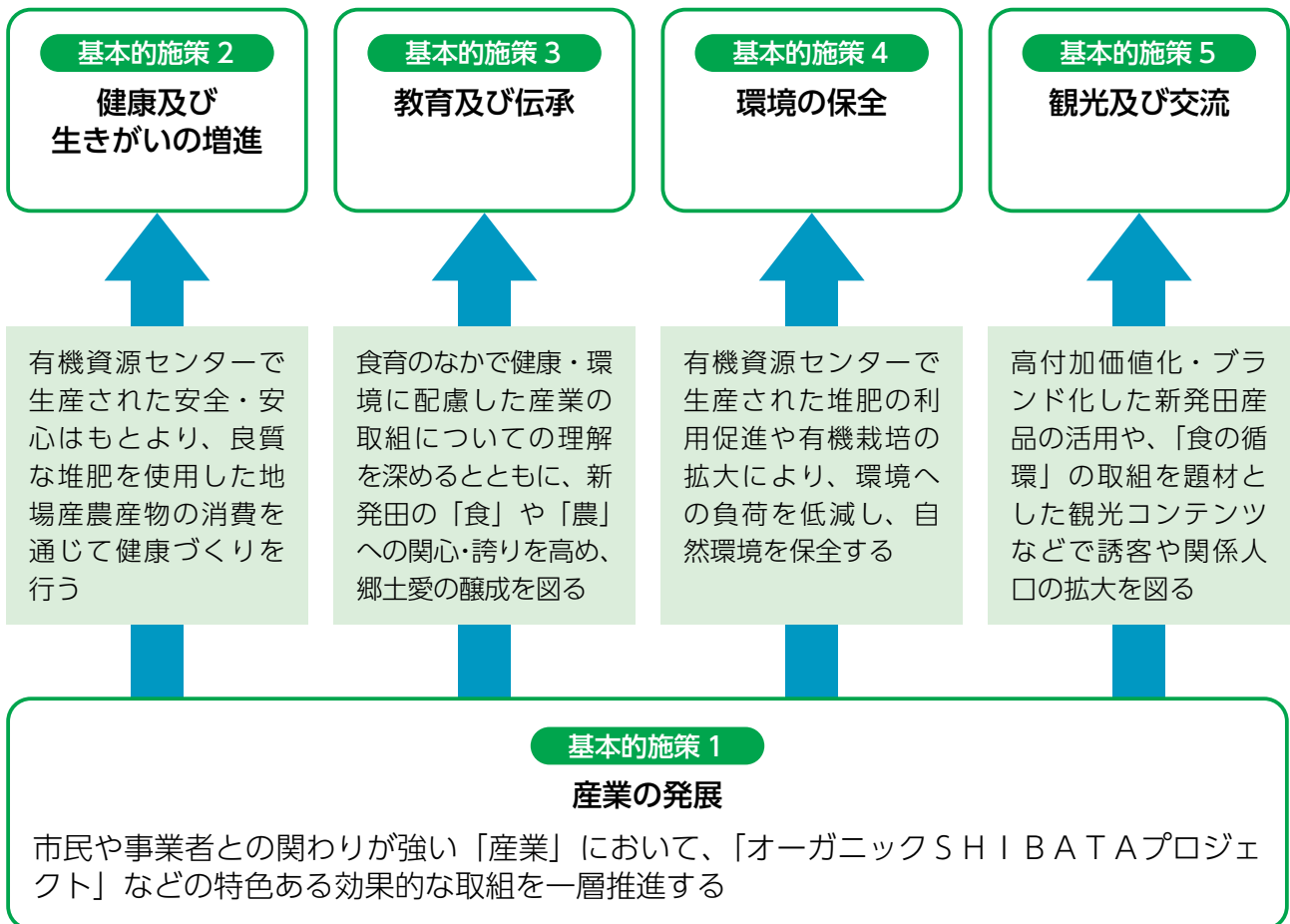


## (5) 「食」や「食の循環」を活用した関係人口を拡大する取組の推進

地方において人口減少が急速に進行するなかで、地域の活性化や持続可能なまちづくりを推進するためには、移住する「定住人口」でも、観光に来る「交流人口」でもない、当市に継続的に関わる「関係人口」をより多く生み出すことが必要です。

当計画においては、高付加価値化・ブランド化した農産物や加工品を活用して新発田の魅力を発信するとともに、当市の特色ある「食」や「食の循環」の取組を題材とした有機農業の見学等による\*スタディ・ツーリズムなどの\*観光コンテンツにより、誘客はもとより、関係人口の拡大を図ります。

### 「産業の発展」をエンジンとして他の施策を推進する考え方







## 「食の循環によるまちづくり」とは

私たちの「ふるさと新発田」には、先人たちが築き上げた美しい自然に囲まれた豊かな大地があり、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」という営みのなかから、食べる喜びや恵みへの感謝などを通じて豊かな人間性を育むとともに、「食」をはじめとした物資の交流により繁栄を築いてきました。

しかし、今日では、生活様式の変化や価値観の多様化が進む中で、「食」の分業化や海外依存により「食の循環」の一連の流れが分断され、食の安全性が揺らぐとともに、四季や作法等と結びついた日本の伝統的な食文化が薄らぎ、また、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などの様々な問題を引き起こしました。

そこで、当市では、市民、事業者及び市が日々の暮らしの中で「食」の大切さをあらためて認識するとともに、「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で、人や環境、社会にとって望ましい「食」と「食の循環」の再生を図ります。さらに、この循環をまちづくりに活用することにより、「地域の活性化」「市民生活の質の向上」「持続可能な循環社会の形成」へつなげる『食の循環によるまちづくり』を推進します。

## 「食の循環によるまちづくり」成功の鍵

「食」は、私たちの命の源であり、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、身体と心だけではなく、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また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、命の源である「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。

## 「食の循環によるまちづくり」イメージ図

「食の循環」とは、「食」に関する営みが、農産物の栽培・収穫（生産）、加工、販売・購入（流通）、調理、食事、残渣処理、そして肥料（堆肥）づくりから土づくり（堆肥を大地に還元する）に至る、一連の過程がつながっていることを示しています。

新発田市では、その「食の循環」をまちづくりに活用し、市民、事業者及び市がそれぞれ主体となり、5つの「基本的施策」を推進することにより『地域の活性化』、『市民生活の質の向上』及び『持続可能な循環社会の形成』につなげていきます。

# 食の循環



### 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



### 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



### 食事

食への感謝と望ましい  
食習慣の確立・定着



### 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



### 調理

食文化の継承と  
年代に応じた料理の習得



### 販売・購入

地場産農産物の加工品・  
特産品の販路拡大





## 基本的施策

## 目指す姿

「食の循環」を活用したまちづくり

### 基本的施策 1

#### 産業の発展

取組の方向性：未来につなぐ次世代型農業の推進と販路の拡大



### 基本的施策 2

#### 健康及び生きがいの増進

取組の方向性：「食の循環」を中心としたライフステージに応じた健康長寿の実践



### 基本的施策 3

#### 教育及び伝承

取組の方向性：  
「食とみどりの新発田っ子プラン」  
等を通じた「食」と「食の循環」への理解促進



### 基本的施策 4

#### 環境の保全

取組の方向性：「食の循環」を意識したごみの減量化と豊かな自然環境の保全の推進



### 基本的施策 5

#### 観光及び交流

取組の方向性：「食」や「食の循環」を活かした誘客・交流の推進



地域の  
活性化




市民生活の  
質の向上

持続可能な  
循環社会の形成  
(SDGsの推進)

※枠内のマークは左ページ「食の循環」の過程との関係を表しています。

## 「食の循環」の過程とそれぞれの目的・取組

「食の循環」の再生に向け、循環の各過程の目的を設定し、その達成に向けた取組を進めます。

「食の循環」の過程と目的		取組
 <p>肥料づくり ・ 土づくり</p>	<p>堆肥を活用した土づくりの推進</p>	<p>①安全・安心な肥料づくり・土づくりへの理解促進 ②有機廃棄物の堆肥化促進 ③堆肥利用による土づくりの推進</p>
 <p>栽培・収穫</p>	<p>消費者を意識した安全・安心な農産物の生産促進</p>	<p>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</p>
 <p>加工</p>	<p>地場産農産物を使用した新たな農産加工品の開発促進</p>	<p>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農産加工品やメニューの開発</p>
 <p>販売・購入</p>	<p>地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大</p>	<p>①地場産農産物や農産加工品の販路拡大 ②産業間連携の推進</p>
 <p>調理</p>	<p>食文化の継承と年代に応じた料理の習得</p>	<p>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</p>
 <p>食事</p>	<p>食への感謝と望ましい食習慣の確立・定着</p>	<p>①規則正しい食習慣の定着 ②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立</p>
 <p>残渣処理</p>	<p>「食の循環」の浸透とごみの分別の徹底</p>	<p>①ごみの分別・減量化促進 ②有機資源の再利用に向けた理解促進 ③自然環境と農地の保全</p>
 <p>食の循環 を活用</p>	<p>「食の循環のまち新発田」の定着</p>	<p>①「食の循環のまち新発田」の理解促進 ②「食の循環のまち新発田」の魅力向上</p>

# 「食の循環によるまちづくり」を推進するために

## 取組の方向性









「新発田市食の循環によるまちづくり条例」の第3条（基本方針）や、第4章（基本的施策（「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」）により、食の循環によるまちづくりを進めます。

## 取組への理解と役割

「新発田市食の循環によるまちづくり条例」の第2章（理解と役割）により、市民、事業者及び市が、それぞれの立場から取組を理解し、主体的に関わることを意識して、食の循環によるまちづくりを進めます。

## 基本的施策と「食の循環」の各過程の関係

食の循環によるまちづくりを推進するためには、「食の循環」の各過程における目的と取組を意識しながら「5つの基本的施策」を推進することが大切です。下表では、「食の循環」の各過程と「5つの基本的施策」との関係を示しています。

「食の循環」の過程と目的		5つの基本的施策				
		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
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 	地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大	●				●
調理 	食文化の継承と年代に応じた料理の習得		●	●		
食事 	食への感謝と望ましい食習慣の確立・定着		●	●		
残渣処理 	「食の循環」の浸透とごみの分別の徹底			●	●	
食の循環を活用 	「食の循環のまち新発田」の定着					●



「豊かなる大地」を基盤に発展してきた農業と食品加工業を主産業とする特徴を活かし、安全・安心はもとより高品質な農産物を安定的に供給するとともに、高付加価値化・ブランド化などによる消費及び販路の拡大を推進します。また、農作業の効率化や、次世代を担う人材の育成と確保に努めます。

関連する「食の循環」の過程



関連するSDGsの目標



関連する食育推進基本計画の重点事項



現状と課題

肥料づくり・土づくり

■ 現状

- ・ J Aにおける有機資源センターの家庭用小袋堆肥販売実績は、令和3年度450袋、令和4年度400袋、令和5年度300袋です。
- ・ 良質な堆肥普及と土づくりを推進するため、市内事業者と協力し、有機資源センターで生産した家庭用堆肥を令和4年度300袋、同様に令和5年度300袋を試験配布しました。
- ・ 良質な堆肥生産のため、令和5年度に加治川有機資源センターの堆肥格納庫及びペレット製造棟を建設しました。

■ 課題

- ・ 有機資源センターで生産された良質な堆肥を活用した安全・安心な土づくりを全市的に展開するため、市内事業者や福祉事業所等と連携した堆肥PRにより、家庭菜園等での利用増加を目指すことが求められます。
- ・ 一般家庭での有機資源センター堆肥の使用を通じて、品質の優位性を実感してもらうことにより、食の循環の啓発につなげる必要があります。



## 🌱 栽培・収穫

### ■ 現 状

- ・新規就農や経営の多角化などを含め、農業に関するあらゆる相談に対応するため、関係機関と連携した農業支援ワンストップ窓口を設置しています。新規就農に関する相談は、年間10件程度と近年横ばいが続いています。
- ・安定した農業経営基盤を確立するため、\* 集落営農の組織化・法人化が進み、市内の農業法人数は80法人（令和5年度）となっています。
- ・\* 農地中間管理機構を活用した\* 認定農業者等の担い手への農地集積率は、81.1%（令和5年度）と県内でも高い割合を占めており、年々増加傾向になっています。
- ・農業生産の中心である米の生産量は45,070 t（令和5年度）と県内では新潟市、長岡市、上越市に次いで第4位であり、経営耕地総面積10,600 h a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66.8%、\* 特別栽培米が32.9%、\* 有機栽培米が0.3%（令和5年度）であり、近年、特別栽培米の割合が増加傾向にあります。
- ・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、県内第1位の出荷量となっています。
- ・安全・安心を証明するため、生産履歴を記帳して出荷している主な青果物のお荷額は6億7,500万円（令和5年度）であり、主要品目であるアスパラガスの出荷額減少によって減少傾向にあります。

### ■ 課 題

- ・高齢化による農業従事者の人手不足を解消するため、労働力の確保と人材育成が求められます。
- ・主食用米の需要減少が見込まれる中、農業所得の向上に向け、稲作だけに依存せず、園芸作物の生産拡大や効率的な農業経営、新発田ならではのブランド農産物を確立することが求められます。
- ・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、安全で安心な農産物の生産拡大と生産者の育成が必要です。

## 🍷 加工

### ■ 現 状

- ・規格外品を活用した農産加工品の製造を支援するため、主要品目であるアスパラガスを加工した「アスパラガスピューレ」の製造・活用に取り組んでおり、「アスパラみどりカレー」などのメニューにより学校給食で活用されているほか、新発田市菓子業組合や市内食品加工業者などで活用されています。
- ・新発田牛、越後姫、アスパラガス、いちじくなど、当市を代表する地場産農産物を活用する食品加工事業者、飲食店等を支援し、旬の時期を捉えたブランディングと販促活動に官民連携で取り組んでおり、毎年新たな商品が開発されています。
- ・国内外における健康志向の高い消費者に向け、オーガニック素材を活用した商品や低糖質商品など、付加価値の高い商品開発の支援を行っており、令和5年度は4商品の開発を支援しました。
- ・国内外に販路を拡大したい製造事業者を支援するため、新商品開発や既存商品の改良、パッケージ等の\* リブランディング支援を行っており、令和5年度は10商品の開発・改良を支援しました。

### ■ 課 題

- ・「アスパラガスピューレ」への加工については、概ね需給バランスが取れている状況にありますが、今後も一層の活用を図ることが必要です。
- ・健康志向の高い消費者に向けた高付加価値商品については、商品数の増加と常設販売できる販売先の確保が求められています。
- ・商品改良、リブランディングされた商品が市場で認知されるまでの一貫した支援と、意欲的に取り組む新たな事業者の掘り起こしが必要です。

## 販売・購入

### ■ 現状

- ・新発田牛、越後姫、アスパラガス、いちじくなどの地場産農産物を活用したイベント開催等を通じて、旬の食材をPRし、消費拡大を図っています。
- ・展示会・商談会や物産展等への出展による加工品のPRを通じて、製造事業者と販売事業者のマッチングや販路拡大に努めています。
- ・\* DMO活動を通じた輸出額は、令和5年度62,259千円と、年々順調に増加しています。

### ■ 課題





- ・新発田牛、越後姫、アスパラガス、いちじくなどの地場産農産物を恒常的に活用する事業者やイベント参加店の更なる掘り起こしが必要です。
- ・イベントを通じた一過性の消費とならないよう、恒常的な商品の取扱いやリピーターとしての消費を促すPRが必要です。
- ・販路拡大に向けた取組支援については、製造事業者、販売事業者双方の事業規模に応じた支援を行うことが求められています。
- ・米の輸出は、海外からの需要も高く、輸出実績も順調に伸びているため、さらなる販路拡大に向けて、供給量を確保するための体制強化や輸出に取り組む生産者の確保、米に続く輸出品目の創出が求められます。

## 取組の方向性

### ■ 未来につなぐ次世代型農業の推進と販路の拡大

- ・\* [オーガニックビレッジ宣言](#)により、有機農業の先進地であることをPRするとともに、有機栽培や商品開発により、農産物や加工品の高付加価値化・ブランド化を図り、国内外の販路拡大を推進します。
- ・安全・安心な農産物の生産者の育成等により、供給量の確保を図ります。
- ・持続可能な農業経営を推進するため、高品質な農産物の生産性を向上させるための\* AI、\* ICTなど、新技術等について産学官が連携して調査研究に取り組むとともに、意欲ある次世代後継者の確保と育成に取り組みます。
- ・肥沃な農地を保全するため、良質な堆肥づくりとその堆肥を活用した安全な土づくりを進めてきましたが、今後は、堆肥の販売先拡大、高機能化及びPRの強化により、事業者はもとより一般家庭にも良質な堆肥と土づくりを普及させることで、「食の循環」を身近に感じられるよう取組を進めます。
- ・農福連携の推進により、障がいのある人の就労の場を拡大します。

## 市民、事業者、市の役割

「食の循環」の過程	市民	事業者	市
 <b>肥料づくり・土づくり</b> 取組 ③堆肥利用による土づくり推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭菜園等を通じて土づくりに関心を持ち、良質な堆肥の利用に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産者は食の循環を意識して、堆肥を活用した土づくりに努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「食の循環」を意識した良質な堆肥の供給による土づくりを支援します。</li> <li>堆肥のペレット化などによる良質な堆肥の生産、農福連携などによる堆肥の利用促進を目指します。</li> <li>利用者の利便性及び認知度の向上のため、堆肥の販売先を拡大します。</li> </ul>
 <b>栽培・収穫</b> 取組 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"> <li>安全・安心な農産物を供給するため、地域農業の担い手を確保し、将来を見据えた農業経営に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域農業の担い手の育成や確保に向けて、多角的に支援します。</li> <li>安全で安心な農産物の生産確保を支援します。</li> </ul>
 <b>加工</b> 取組 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農産加工品やメニューの開発		<ul style="list-style-type: none"> <li>地場産農産物を活用した新たな加工品の開発に努めます。</li> <li>加工品や飲食店メニューに地場産農産物を積極的に取り入れ、市内外へのPRに努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「アスパラ横丁、味めぐり」など食のイベントの実施により、地場産農産物の活用に取り組んでいる飲食店等をPRします。</li> <li>農業、商工業、観光が連携し、地場産農産物を活用した新商品や新発田にしかない加工品の開発等を支援します。</li> <li>特産品の販路拡大に向けて既存商品の改良や物産展等の開催により製造事業者、販売事業者を支援します。</li> </ul>
 <b>販売・購入</b> 取組 ①地場産農産物や農産加工品の販路拡大 ②産業間連携の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>地場産農産物や加工品の利用に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地場産農産物を活用した加工品の販売や販路拡大に向けて商品や食材のPRに努めるとともに、新たな販売方法の開拓に取り組みます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>産業間の連携を図り、地場産農産物を活用した加工品のPRや、インターネット販売など、新たな販路づくりを支援します。</li> <li>物産展や商談会・展示会へ出展する意欲的な事業者を支援します。</li> </ul>

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、安全・安心な農産物の地産地消を心掛けながら、主体的に望ましい生活習慣を身に付け、生きがいを持った暮らしと健康寿命の延伸を目指します。

関連する「食の循環」の過程



関連するSDGsの目標



関連する食育推進基本計画の重点事項



参考 ~ 健康の実態 ~

- 新潟県福祉保健年報から、市民の死因について、次のような実態がうかがえます。
  - ・令和4年の新潟市の死因第1位は悪性新生物(389人)、第2位は心疾患(194人)、第3位は老衰(168人)、第4位は脳血管疾患(99人)です。
  - 上記のうち老衰を除く疾病が全死因の47.9%を占めます。
- 令和元年度市民健康栄養実態調査から、市民の健康に対する意識について、次のような実態がうかがえます。
  - ・自分自身が健康であると思う市民の割合は68.8%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は78.9%です。
  - 市民の健康づくりに対する意欲の高さがうかがえますが、年代別では、30~50代で意識、行動ともに低い傾向にあります。

## 現状と課題

### 調理

#### ■ 現状

- ・朝食や野菜摂取に関する意識の向上を図るため、[市公式\\*フックパッド](#)や広報等を通じて旬の野菜を使った栄養バランスのとれたレシピを紹介しています。
- ・安全・安心な地場産食材を用いた栄養バランスのとれた献立の調理実習や試食、「食」に関する講話を行う栄養講習会を開催し、令和5年度は開催回数54回、910人が参加しました。
- ・望ましい食習慣に関する情報や手軽に安全・安心な地場産野菜を摂取できる栄養バランスの良い献立の調理を学ぶ親子料理教室を実施し、令和5年度は34人が参加しました。

#### ■ 課題

- ・悪性新生物、脳血管疾患、心疾患などに対する予防策として、「減塩」、「適切な野菜摂取量」、「適切な食事バランスと食事量」が不可欠であるため、望ましい食習慣についての普及啓発が必要です。
- ・栄養バランスの良い献立、料理の知識等の習得には、食事を作る人の理解と実践力が最も大切であるため、望ましい食習慣の確立に向けた教室、講習会、イベントなどの体験により理解を深める機会が必要です。
- ・健康づくりに対して意識が低く、仕事や育児等、家庭の事情により忙しい30~50歳代の働き盛り世代に対して、職場や買い物の場などを通じて、望ましい食習慣の定着に向けた効果的な働きかけが必要です。

### 食事

#### ■ 現状

- ・市民の野菜摂取量の平均は312.9g（令和元年度）であり、国、県と比較して多い傾向にありますが、5年前（335.5g）に比べて減少しています。また、普段の食事において野菜を多くとることに取り組んでいる人は79.7%であり、5年前（79.7%）から変化は見られません。
- ・食塩摂取量の平均は10.3g（令和元年度）であり、5年前（10.9g）に比べて減少しています。また、減塩に取り組んでいる人は62.8%（令和元年度）で、5年前（61.3%）と比べて増加しており、国、県と比較して多い傾向にあります。
- ・朝食を摂っている成人の割合は83.7%（令和元年度）で5年前（82.2%）に比べて増加しています。また、小学6年生及び中学3年生で朝食をほとんど毎日食べている人の割合は、いずれも91.4%（令和5年度）です。
- ・食生活と体重には密接な関係があり、年代等で肥満・やせなど健康課題は多様となっています。特定健診受診者のうち特定保健指導対象者の傾向としては、各年代で男性が圧倒的に多く、特に40歳~44歳の積極的支援（内臓脂肪肥満リスクの数が多い）の該当者が多い状況にあります。
- ・令和4年度介護予防・日常生活圏域ニーズ調査における共食に関する調査では、誰かと食事をとる機会が毎日ある65歳以上の市民の割合は57.7%と、令和元年度の53.8%に比べて増加しています。家族構成別にみると、1人暮らしでは共食の機会が毎日ある割合は4.8%と令和元年度の4.9%と同様に低く、ほとんどない割合が31.3%に増加し、令和元年度の14.3%に比べてかなり高くなっています。

#### ■ 課題

- ・1日の食塩摂取量は、男性は全ての年代、女性は50歳以降で10gを上回っており、全国平均と比較して多い傾向にあるため、減塩に対する働きかけが必要です。
- ・保護者の朝食摂取状況は子どもへの影響力が大きいことから、保護者に対し、朝食を食べることや栄養バランスのとれた食事の大切さについて啓発し続けることが必要です。
- ・高齢者の孤食は欠食や食事量の低下に陥りやすく、栄養バランスも偏りがちで低栄養のリスクが高くなるため、正しい知識と手軽な取組の普及や共食のすすめなど低栄養の予防や改善に向けた働きかけが必要です。

## 取組の方向性

### ■「食の循環」を中心としたライフステージに応じた健康長寿の実践

#### ①乳幼児期～小・中学校期

- ・市民・事業者・行政の連携を深めながら、「食とみどりの新発田っ子プラン」等の取組など、あらゆる機会を利用し、子どもへ望ましい食習慣の確立・定着を推進するとともに、保護者が食習慣を振り返る機会の増加に努めます。

#### ②青年期～壮年期

- ・自律（自立）して健康的な食生活が実践できるよう、企業に属する従業員の健康増進とその取組に関する企業への支援を行うとともに、様々な機会を捉え、生活習慣病予防につながる食習慣の実践、支援に取り組めます。

#### ③高齢期

- ・生活習慣病の予防に加え、低栄養予防の啓発に取り組めます。また、その人の生活様式にあった健康的な食生活を取り入れることができる環境づくりに努めます。

#### ④全世代

- ・安全・安心な地場産農産物の地産地消を通じて、健康づくりに取り組めます。



## 市民、事業者、市の役割

「食の循環」の過程	市民	事業者	市
<p> <b>調理</b></p> <p><b>取組</b></p> <p>①栄養バランスの良い献立・料理の習得</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全・安心な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。</li> <li>・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。</li> <li>・栄養バランスの良い食事や健康づくりを意識した食生活に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・* 中食産業と外食産業は、安全・安心な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表示等の情報提供に努めます。</li> <li>・* 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・食文化の継承に関する知識や技術を提供します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全・安心な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提供と学習の機会を充実します。</li> <li>・食生活改善推進委員協議会の活動を支援し、活動を通じて健康づくりの担い手を育成します。</li> <li>・若い世代に対して伝統的食文化への理解を促進します。</li> </ul>
<p> <b>食事</b></p> <p><b>取組</b></p> <p>①規則正しい食習慣の定着</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・早寝・早起き・朝ごはんをはじめとした規則正しい生活リズムと望ましい食習慣を身に付けることに心がけ、健康づくりに対する意識の醸成に努めます。</li> <li>・食と健康に関する情報に関心を示し、講習会等の学習の機会に参加するように努めます。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、正しい食生活の知識の普及啓発や環境づくりに努めます。</li> <li>・朝食を食べることの大切さについて、普及啓発に努めます。</li> <li>・事業者は、積極的に従業員の健康づくりに関する取組を進め、望ましい食習慣の定着に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・規則正しい生活リズムの定着と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。</li> <li>・健康寿命の延伸に繋がる食習慣の改善に向け、相談や指導が行える環境づくりに努めます。</li> <li>・多様な暮らしに対応した食育を推進するため、健康づくり関係団体と連携し、取組を進めます。</li> <li>・企業に属する従業員の健康増進とその取組に関する企業への支援に努めます。</li> </ul>



「食とみどりの新発田っ子プラン」を活用した食育（食のサイクル）の実践により、食べ物の大切さや食事、栄養バランスの重要性について理解を深めるとともに、学校、家庭、地域が連携して新発田に根付く食文化を伝え、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」の過程



関連するSDGsの目標



関連する食育推進基本計画の重点事項



現状と課題

栽培・収穫

■ 現状

- ・ 保育園、幼稚園、認定こども園で、堆肥を使った畑づくりに取り組んでいるのは36園中29園、収穫体験に取り組んでいるのは36園中36園です（令和5年度）。
- ・ 市内の全ての小・中学校25校で栽培収穫体験に取り組んでいます。
- ・ 市内で生産される農産物を知っている小学6年生の割合は69.5%（令和5年度）で、前年度60.1%と比べて増加しています。中学3年生の割合は87.7%（令和5年度）で、前年度90.3%に比べて減少しています。
- ・ 「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」と思っている小学6年生の割合は86.8%（令和5年度）で、前年度83.9%に比べて増加しています。中学3年生の割合は83.6%（令和5年度）で、前年度84.3%に比べて減少しています。

■ 課題

- ・ 生産者や自然の恵みに感謝し、命あるものを大切にすることを育むため、家庭や地域、学校や生産者（農業関係者）等が連携し、栽培収穫体験等を通じて食べ物や動植物に興味・関心を持たせることが必要です。
- ・ 新発田の「食」や「農」への関心・誇りを高め、郷土愛を醸成することが重要です。

## 調理

### ■ 現 状

- ・ 保育園、幼稚園、認定こども園で、地場産食材を使った給食、郷土料理を取り入れた給食を提供しているのは36園中36園、調理体験を実施したのは36園中27園です（令和5年度）。
- ・ 市内全ての小・中学校25校の調理実習で、弁当・小煮物作りに取り組んでいます。
- ・ 一人で弁当を作ることができる小学6年生の割合は54.5%（令和5年度）で、前年度60.6%に比べて減少しています。
- ・ 小煮物を一人で作ることができる中学3年生の割合は21.5%（令和5年度）で、前年度17.1%に比べて増加しています。
- ・ 食事の手伝い（買い物、料理、配膳、片付け等）をしている小学6年生の割合は50.6%（令和5年度）で、前年度54.2%に比べて減少しています。
- ・ 食事の手伝いや自分で料理をすることが楽しいと思う小学6年生の割合は85.6%（令和5年度）で、前年度82.9%に比べて増加しています。料理をすることが楽しいと思う中学3年生の割合は83.8%（令和5年度）で、前年度82.2%に比べて増加しています。
- ・ イクネスしばたでは、未就学児親子を対象とするものを含む料理教室を36回開催し、404人が参加しました（令和5年度）。

### ■ 課 題

- ・ 新発田の伝承料理等の食文化に関心を高め、学校での学習にとどまらず、家庭や地域でも伝承料理等の食文化に触れる機会を増やしていくことで、次世代へと継承していくことが重要です。
- ・ 健康と食事の関連を意識し、命あるものに感謝しながら料理を楽しむ心を育むために、学校や家庭、地域において自分で料理を作るという体験を増やしていくことが大切です。
- ・ 子どもから大人まで、料理をすることを楽しみ、地場産物や旬の食材を使用をすることで、新発田の「食」や農産物への関心・誇りを高め、意識の醸成を図ることが重要です。

## 食事

### ■ 現 状

- ・ 食事をする時に「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしている小学6年生の割合は82.9%（令和5年度）で、前年度79.5%に比べて増加しています。中学3年生の割合は81.1%（令和5年度）で、前年度79.2%に比べて増加しています。
- ・ 家族の大人と一緒に食事（夕食）をしている小学6年生の割合は94.9%（令和5年度）で、前年度93.6%に比べて増加しています。中学3年生の割合は90.0%（令和5年度）で、前年度89.4%に比べて増加しています。
- ・ 食事が楽しいと思う小学6年生の割合は64.2%（令和5年度）で、前年度61.6%に比べて増加しています。中学3年生の割合は60.9%（令和5年度）で、前年度60.0%に比べて増加しています。
- ・ 食育出前講座を全ての小・中学校に案内しており、144件実施しました（令和5年度）。

### ■ 課 題

- ・ 望ましい食習慣や正しい作法を身に付け、生産者や料理を作ってくれた人に感謝しながら、食べることを楽しむ心を育むために、家族等との共食を推進していくことが重要です。また、正しい知識を習得する学習機会や体験活動を提供することが重要です。

## 🍴 残渣処理

### ■ 現 状

- ・給食の食べ残しが堆肥としてリサイクルできていることを知っている小学6年生の割合は72.9%（令和5年度）で、前年度75.3%に比べて減少しています。
- ・食の循環（サイクル）「育てる→作る→食べる→還（返）す」を知っている中学3年生の割合は55.2%（令和5年度）で、前年度51.1%に比べて増加しています。
- ・食べ物を残すことがもったいないと思う小学6年生の割合は73.6%（令和5年度）で、前年度73.3%に比べて増加しています。中学3年生の割合は78.2%（令和5年度）で、前年度77.8%に比べて増加しています。
- ・食べ物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48.3%（令和5年度）で、前年度48.2%に比べて増加しています。中学3年生の割合は50.3%（令和5年度）で、前年度52.9%に比べて減少しています。
- ・有機資源センターへの学校給食残渣搬入量は52 t（令和5年度）で、前年度57 tに比べて減少しています。

### ■ 課 題

- ・食べ残しを減らすために、食の循環（サイクル）を意識し、食べ物を大切にする心を育むことや、健康と食事の関連を理解することが必要です。

## 取組の方向性

### ■ 「食とみどりの新発田っ子プラン」を通じた「食」と「食の循環」への理解促進

- ・家庭や地域等と連携し、保育園、幼稚園、認定こども園及び小・中学校において、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」を推進し、子どもたちの生きる力を育むとともに、食育の基本となる家庭への啓発を図ります。
- ・地域・事業者などが連携した調理や栽培収穫等の体験活動、学校給食での地場産農産物の活用等を通じて、「食」と「食の循環」への理解促進を図ります。
- ・食育を通じて、健康や環境に配慮した当市の特色ある産業について理解を深め、新発田の「食」や「農」への関心・誇りを高めることで、郷土愛の醸成を図ります。

## 市民、事業者、市の役割

「食の循環」の過程	市民	事業者	市
<p> <b>栽培・収穫</b></p> <p>取組</p> <p>①消費者が求める安全・安心な農産物の生産拡大</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物や動植物に興味・関心を持ち、生産者や自然の恵みに感謝し、命あるものを大切にすることを育みます。</li> <li>・新発田の「食」や「農」に興味・関心を持ち、郷土愛を育みます。</li> <li>・地場産農産物の安全性や新鮮さなど、その優位性を理解したうえで積極的な購入に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産農産物の生産や販売に関する情報を学校や家庭等に向けて広く発信し、新発田の「食」や「農」への関心を高めます。</li> <li>・地域や行政などと連携し、生産者と消費者をつなぎ、その交流を活性化する役割を果たします。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育園、幼稚園、認定こども園及び小・中学校における堆肥を使った栽培収穫体験や動物とのふれあい体験を通じて、生産者や自然の恵みに感謝し、命あるものを大切にすることを育む取組を支援します。</li> <li>・食育授業等を通じて、新発田の「食」や「農」への関心を高め、郷土への誇りや愛着を育みます。</li> </ul>
<p> <b>調理</b></p> <p>取組</p> <p>①栄養バランスの良い献立・料理の習得</p> <p>②伝承料理等の食文化の継承</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新発田の食文化に関心を持ち、地域の伝承料理や食文化を継承する取組に積極的に参加することで、「食」に関する作法や礼節も含め、次世代へと継承していきます。</li> <li>・食事の手伝いや料理を楽しむ機会を積極的に持ちます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の特性を活かした食文化継承の取組に努めます。</li> <li>・子どもたちが料理を体験することができ、環境づくりや情報発信に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育授業等を通じて、新発田の伝承料理等の食文化への関心を高めます。</li> <li>・学校において、伝承料理を作る機会を提供し、伝承料理の習得を支援します。</li> <li>・保育園、幼稚園、認定こども園、小・中学校、家庭及び地域等において子どもたちの料理体験を支援します。</li> <li>・地場産食材や郷土料理を取り入れた給食を提供し、食文化を知る機会を提供します。</li> <li>・「食」の大切さや料理の楽しさ、食文化に関する幅広い情報提供と学習の機会を充実させます。</li> </ul>

「食の循環」の過程	市 民	事 業 者	市
<p><b>🍽️ 食事</b> 取組 ②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族等との共食を心がけます。</li> <li>・望ましい食習慣を実践するため、知識や技術の習得に努めます。</li> <li>・「モットイナイ」を意識して食べ残しを減らすように努めます。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食や健康に関する情報を入手しやすい環境づくりや、情報発信に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の循環（サイクル）を学び実践する取組を推進します。</li> <li>・望ましい食習慣の確立・定着のために、家族等との共食を推進していきます。また、正しい知識を習得する学習機会や体験活動を提供します。</li> </ul>
<p><b>🗑️ 残渣処理</b> 取組 ②有機資源の再利用に向けた理解促進</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の循環（サイクル）を意識して食べ物を大切に、健康と食事の関連を理解することで、食べ残しを減らすよう心がけます。</li> <li>・「モットイナイ」を意識して、好き嫌いなく残さず食べきるよう心がけ、調理くずや食べ残しが出た時には正しく分別をするよう努めます。</li> <li>・ごみを出す際は、資源として再利用できるものがあることを意識し、正しい分別を行うよう努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食の生ごみや食べ残しは、堆肥作りに活用します。</li> <li>・「モットイナイ」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。</li> <li>・「食の循環」を意識し、ごみの分別や残渣を出さない取組に努めます。</li> <li>・「食の循環」を通じて、豊かな食を支える自然環境に配慮したごみの分別に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育授業等を通じて、食べ物を大切にする意識の醸成や、健康と食事の関連への理解促進を図り、食べ残しの減量に取り組みます。</li> <li>・家庭でも食の循環（サイクル）を意識した取組ができるよう、家庭向けの情報提供に努めます。</li> </ul>

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

関連する「食の循環」の過程



関連するSDGsの目標



関連する食育推進基本計画の重点事項



現状と課題

肥料づくり・土づくり

■ 現状

- ・「食の循環」による堆肥を活用した土づくりを啓発するため、市内の児童・生徒が有機資源センターの見学を行っています（毎年300人程度）。
- ・有機資源センターでは、施設や機械等の老朽化により生産能力が低下し、\*特殊肥料は、令和5年度の生産量6,282 t（令和4年度：6,547 t）、出荷量6,184 t（令和4年度：6,425 t）、市内の農地への散布581 ha（令和4年度：589 t）と、減少傾向にあります。また、牧草地、培養土等の資材として利用されている\*普通肥料も、令和5年度の生産量962 t（令和4年度：1,258 t）、出荷量906 t（令和4年度：1,182 t）と、減少傾向にあります。

■ 課題

- ・有機資源センターは平成17年の稼働から19年が経過し、施設・設備等の老朽化が進んでいることから、計画的な施設の長寿命化改修工事や設備の更新が必要です。
- ・有機資源センターで生産した堆肥を活用した土づくりを進め環境負荷を低減し、安全・安心で高品質な農作物の生産に結びつけるため、良質な堆肥を安定的に生産するとともに、利用促進に努める必要があります。



## 🍴 残渣処理

### ■ 現 状

- ・「\* 食のモットイナイ運動」に賛同する飲食店等は66店舗（令和5年度）あり、件数は横ばいですが、取組の開始から一定の年数が経過したことにより、取組は停滞しています。
- ・食品工業団地や市内スーパーでは、排水処理施設の汚泥や食品残渣を有機資源センターへ搬入することで、廃棄物の削減に取り組んでいます。
- ・資源リサイクルのため、資源ごみの品目を増やしてきていますが、古紙類の排出量の減少が大きく、資源ごみのリサイクル率は減少傾向が10年以上続いており、14.3%（令和5年度）となっています。
- ・コロナ禍以降、家庭ごみと事業系ごみの両方が減少傾向となっていますが、古紙類など分別すれば再利用できるものが事業系ごみに多く混入しており、一層のリサイクルが求められています。

### ■ 課 題

- ・食べ残しを減らす「食のモットイナイ運動」を一層推進し、食品ロス削減に取り組むことが必要です。
- ・食品ロス削減のため、計画的に必要な量を購入するとともに、それに対応した販売等の取組が必要です。
- ・ごみの減量化のため、プラスチック類のリサイクルなど、3R（リデュース・リユース・リサイクル）の一層の推進が必要です。
- ・教育機関を中心に環境に対する教育を充実させる必要があります。
- ・自然環境と農地の保全のため、市民・事業者・市は省エネルギー設備の導入、\*再生可能エネルギーの活用などが求められています。

## 取組の方向性

### ■ 「食の循環」を意識したごみの減量化と豊かな自然環境の保全

- ・堆肥の販売先拡大、高機能化及び農福連携等を通じたPRにより、安全・安心な土づくりを推進します。
- ・食への感謝の心「モットイナイ」を合言葉に、食品ロスの削減を推進します。
- ・[新発田市地球温暖化対策実行計画](#)に沿って、3R（リデュース・リユース・リサイクル）の推進によるごみの減量化や、脱炭素社会に向けた環境に配慮した取組を推進します。



## 市民、事業者、市の役割

「食の循環」の過程	市民	事業者	市
<p> <b>肥料づくり・土づくり</b></p> <p><b>取組</b></p> <p>①安全・安心な肥料づくり・土づくりへの理解促進</p> <p>②有機廃棄物の堆肥化推進</p> <p>③堆肥利用による土づくり推進</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・堆肥を使った土づくりに関心を持ち、理解するよう努めます。</li> <li>・* コンポスト等を活用した家庭生ごみの堆肥化に取り組み、作った堆肥を花壇や家庭菜園で活用するよう努めます。</li> <li>・推進地区においては、生ごみを正しく分別することを心掛けます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・畜産農家等は、家畜ふんを計画的に有機資源センターへ搬入するよう努めます。</li> <li>・食品関連事業者は、生ごみ、食品残渣及び汚泥を安定して有機資源センターへ搬入するよう努めます。</li> <li>・生産者は安全・安心で高品質な農産物を生産するため、堆肥を活用した土づくりに努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模改修を実施した加治川有機資源センターで市内児童・生徒による施設見学を実施し、「食の循環」について分かりやすい説明に努めます。</li> <li>・有機資源センターは、堆肥の原材料となる家畜ふん、生ごみ、食品残渣、汚泥及びもみがらを計画的に確保し、良質な堆肥を生産します。</li> <li>・生産者が安全・安心で高品質な農産物を生産できるよう、良質な堆肥による土づくりを支援します。</li> </ul>
<p> <b>残渣処理</b></p> <p><b>取組</b></p> <p>①ごみの分別・減量化促進</p> <p>②有機資源の再利用に向けた理解促進</p> <p>③自然環境と農地の保全</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「モットイナイ」を意識して、買いすぎや料理の作りすぎをしないよう努めるとともに、残さず食べ、調理くずや食べ残しが出た時には正しい分別に努めます。</li> <li>・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努めます。</li> <li>・ごみを出す際は、資源として再利用できるものがあることを意識し、正しい分別を行うよう努めます。</li> <li>・計画的に必要な量だけ購入し、将来捨てるものを減らすよう努めます。</li> <li>・再生可能エネルギーや省エネルギー設備の導入など、環境に配慮した商品を積極的に購入します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「モットイナイ」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努めます。</li> <li>・生ごみを堆肥化するよう努めます。</li> <li>・環境保全団体等は、生ごみの減量化等に向けた意識啓発や指導に努めます。</li> <li>・食品ロスの削減に向け、必要量に対応した販売等に努めます。</li> <li>・再生可能エネルギーや省エネルギー設備の導入など環境に配慮した行動に努め、消費者へPRします。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者や環境保全団体等のごみ減量化に向けた取組を支援します。</li> <li>・食と環境の関わりを学ぶ機会や、推進地区における生ごみ分別の取組を支援します。</li> <li>・食育を通じて給食を残さず食べることの大切さを伝えます。</li> <li>・3R意識の向上を目指し、啓発活動を行います。</li> <li>・環境へ配慮した商品への改良に取り組む事業者を支援します。</li> <li>・再生可能エネルギーや省エネルギー設備を導入する市民や事業者を支援します。</li> </ul>

「食」と「食の循環」を活用したまちづくりを通じてまちの魅力や観光資源の価値を高め、国内外へ広く発信することにより誘客を図るとともに、市外の方々との交流を促進します。

関連する「食の循環」の過程



関連するSDGsの目標



関連する食育推進基本計画の重点事項



現状と課題

販売・購入

■ 現状

- ・主に地場産農産物を取り扱う農産物直売所や小売店内の\*インショップの販売額は、15億6,168万円(令和5年度)となっており、近年は横ばいで推移しています。
- ・官民それぞれにおいて季節の食をテーマにしたイベント等が多く実施され集客につなげるなど、「食」は観光誘客と市内回遊を促す上で重要な要素となっています。
- ・「城下町しばた全国雑煮合戦」では、地場産農産物をPRするとともに、食品残渣のリサイクルにも取り組み、「食の循環によるまちづくり」を市内外に広くPRしています。

■ 課題

- ・市場におけるブランド化を進めるため、「新発田産」を強調してPRするなど、他産地との差別化に取り組む必要があります。
- ・「食」をテーマとした事業企画により観光誘客の更なる増加を図るため、恒例イベントについてもニーズを把握しながら、内容を見直していく必要があります。また、リピーターとして各個店での購入につなげ、市街地回遊によるにぎわい創出や経済の活性化につなげていく必要があります。
- ・県内で高い認知度を得ている「城下町しばた全国雑煮合戦」を通じて、新発田の食文化を発信するとともに、地場産農産物の消費拡大や参加飲食店の売上向上につなげることが求められています。
- ・観光及び交流のさらなる拡大に向け、当市の「食」と「食の循環」の取組について、農業、商工業及び観光業が連携した国内外への効果的なPRを展開することが必要です。

## 食の循環を活用

### ■ 現 状

- ・ふるさと納税の寄附者へ「食の循環によるまちづくり」に関連する事業をPRし、寄附を通じて取組の支援を受けています。また、地場産農産物等を返礼品とし、PRとリピーター獲得に努めています。
- ・「食の循環によるまちづくり」を市民に効果的に周知するため、特に新発田の未来を担う若者を重点ターゲットとして、小学校への出前授業等を通じた効果的な啓発を行っています。

### ■ 課 題


- ・取組開始から期間が経過し、意識の停滞が課題となっていることから、ターゲットの設定や手法の工夫など、戦略的な啓発を行うことが重要です。


## 取組の方向性

### ■ 「食」や「食の循環」を活かした誘客・交流の推進

- ・他と差別化を図った魅力的な「食」のイベントの企画運営を行うとともに、PRを強化します。
- ・当市の特色ある取組である「食」や「食の循環」を活用したスタディ・ツーリズムなどの観光コンテンツ及びイベントを通じ、「食の循環によるまちづくり」の発信と関係人口の拡大を図ります。
- ・ふるさと納税などを活用し、「新発田」と「新発田産品」の魅力を発信します。
- ・全国有数の温泉地である月岡温泉をはじめ、市内事業者との連携により、新発田の「食」の魅力を発信する機会を創出します。

## 市民、事業者、市の役割

「食の循環」の過程	市 民	事 業 者	市
 販売・購入 取組 ②産業間連携の推進	<ul style="list-style-type: none"><li>・地場産農産物や特産品等の利用に努めます。</li><li>・「食」をテーマにしたイベントや各種体験事業などへの参加を通じて、地場産農産物や特産品等への理解を深めます。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・地場産農産物の旬の時期を捉え、事業者間で連携して新発田の「食」をPRするよう努めます。</li><li>・月岡温泉や市内飲食店において、新発田牛、アスパラガス及び越後姫等の特産品を使った料理の提供や商品開発などを行い、市内外に新発田の「食」をPRします。</li><li>・来訪者に対し、新発田の「食」の魅力を発信するよう努めます。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・地場産農産物や特産品の販売強化や情報を積極的に発信します。</li><li>・農業、商工業及び観光業が連携した「食の循環」に関連する事業実施や、高付加価値化・ブランド化した農産物・加工品の販売を支援します。</li><li>・「食」をテーマにした各種取組を展開し、市内外に向けたPRを行います。</li><li>・生産者と事業者等が連携する仕組みづくりを推進します。</li></ul>

「食の循環」の過程	市 民	事 業 者	市
<p> <b>食の循環を活用</b> 取組</p> <p>①「食の循環のまち新発田」の理解促進 ②「食の循環のまち新発田」の魅力向上</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食の循環」を生活に取り入れ、「食」に対する意識を高めます。</li> <li>・「食」をテーマにしたイベントなどに積極的に参加し、「食の循環」に対する理解を深めます。</li> <li>・来訪者に新発田の「食」の魅力を伝えるよう努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食」をテーマにしたイベントなどで「食の循環」を意識した企画内容を盛り込み、PRするよう努めます。</li> <li>・来訪者に新発田の「食」や「食の循環によるまちづくり」を発信し、まちの魅力向上に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食の循環」を活用したスタディ・ツーリズムなどを推進します。</li> <li>・「食」をテーマにした各種取組を展開し、国内外に向けたPRを行います。</li> <li>・*インバウンド誘客や商談会などを活用し、国内外に新発田の「食」の魅力を発信します。</li> <li>・市民と事業者とともにSDGsを推進するとともに、地域等で実施する「食の循環」の取組を支援します。</li> <li>・ふるさと納税の寄附者へ「食の循環」に関連する事業や寄附金の使い道を広くPRし、さらなる支援を募ります。</li> </ul>

## 基本的施策の目標値

5つの基本的施策別に、「食の循環」の各過程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。

基本的施策	食の循環の過程	成果指標	現状値	目標値 (R10年度)
1 産業の発展	肥料づくり・土づくり	有機資源センターで生産した肥料の出荷量 (t)	7,090	7,300
	栽培・収穫	* 環境保全型農業事業取組面積 (a)	74,061	78,500
	加工	ブランド化の支援により市場に流通した商品数 (個)	28	57
	販売・購入	* 産地育成計画対象品目の販売額 (千円)	674,595	680,000
新発田DMO活動による輸出額 (千円)		62,259	95,044	
2 健康及び 生きがいの 増進	調理	栄養バランスのとれたレシピを掲載する市公式クックパッドの掲載1回あたりの平均閲覧数 (回)	4,432	6,000
	食事	朝食をほとんど毎日食べている小学6年生の割合 (%)	91.4	93.0
	食事	* BMI (体格指数) 25.0以上の40-64歳の男性の割合 (%)	36.52	34.75
3 教育及び 伝承	栽培・収穫	栽培収穫体験、学校給食使用食材の紹介、生産者との交流を行った校数 (校)	25	23 (全校)
	調理	小煮物 (のっぺ) を一人で作れる中学3年生の割合 (%)	21.5	29.0
	食事	家族の大人と一緒に食事 (夕食) をしている小学6年生の割合 (%)	94.9	95.0
	残渣処理	有機資源センターへの学校給食残渣搬入量 (t)	52	48
4 環境の保全	肥料づくり・土づくり	有機資源センターで生産した肥料の出荷量 (t) (再掲)	7,090	7,300
	残渣処理	人口一人あたりの年間家庭可燃ごみ排出量 (kg)	168	165
		食べ物を残すことがもったいないと思う中学3年生の割合 (%)	78.2	80.0
5 観光及び 交流	販売・購入	「食」をテーマとした主なイベントの参加者数 (人)	30,637	31,900
	食の循環を活用	「食の循環」を活用した修学旅行来訪者数 (人)	12	160

# 「食の循環」の各過程における行動計画一覧表

## 1 産業の発展

食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
肥料づくり・土づくり	③堆肥利用による土づくりの推進	肥料生産販売促進事業 (有機資源センター管理運営事業)	農林水産課	堆肥の袋詰め等、取組への参画により、障がいのある人の就労の場を拡大するとともに、堆肥の利用を促進する。	福祉事業所による小袋袋詰量(袋)	—	400
肥料づくり・土づくり	③堆肥利用による土づくりの推進	家庭用特殊肥料販売事業 (有機資源センター管理運営事業)	農林水産課	家畜ふん・生ごみ・食品残渣から良質な特殊肥料を生産し、家庭菜園用として小袋を出荷する。	小袋販売数(袋)	300	400
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	環境保全型農業直接支払交付金事業 (環境保全型農業直接支援対策事業)	農林水産課	5割以上の減農薬、減化学肥料栽培に加え、環境保全効果の高い取組又は有機農業に対して支援を行う。	環境保全型農業事業取組面積(a)	74,061	78,500
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	有機農業産地づくり推進事業 (有機農業産地づくり推進事業)	農林水産課	有機JAS認証による有機米の産地形成を図り、農家所得の確保と持続可能な農業の実現を図る。	有機JAS取組面積(ha)	9.5	14.5
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	強い農林水産業づくり支援事業 (強い農林水産業づくり支援事業)	農林水産課	農林水産業における生産条件の確立や経営体育成を目的とし、機械・施設整備や販売促進に係る資材等への補助を行う。	産地育成計画対象品目の販売額合計(千円)	674,595	680,000
栽培・収穫	②意欲ある担い手の確保・育成	農業法人化支援事業 (農業法人化支援事業)	農林水産課	農業法人等が導入する機械や施設に係る費用を補助することで経営規模の拡大やコスト低減を図る。	経営規模20ha以上の農地所有適格法人数(件)	59	62
栽培・収穫	②意欲ある担い手の確保・育成	青年就農支援事業 (青年就農支援事業)	農林水産課	経営を始めて間もない新規就農者に対して、交付金を支給することで経営の安定と確保・定着を図る。	支援件数(件)	18	18
栽培・収穫	②意欲ある担い手の確保・育成	担い手育成総合発展支援事業 (担い手育成総合発展支援事業)	農林水産課	大規模経営体、新規就農者の設備投資を支援し、農業振興の基盤強化を図る。	支援件数(件)	19	20
加工	①地場産農産物を利用した農産加工品の生産拡大	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	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。	アスパラピュール活用加工品取組者数(者)	5	5



食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
加工	②地場産農産物を利用した農産加工品やメニューの開発	新商品開発補助事業 (SHIBATAブランディング推進事業)	商工振興課	新商品の開発や既存商品の改良を支援する。	ブランド化の支援により市場に流通した商品数(個)	28	57
販売・購入	①地場産農産物や農産加工品の販路拡大	販路拡大推進事業 (SHIBATAブランディング推進事業)	商工振興課	物産展や商談会、展示会等を通じて販路拡大に取り組む。	ブランド化の支援により物産展や商談会、展示会へ参画した事業者数(者)	3	20
販売・購入	①地場産農産物や農産加工品の販路拡大	園芸産地サポート事業 (園芸産地サポート事業)	農林水産課	有力品目のブランド化の推進等のため、対象品目の作付面積の拡大に対して補助金を交付する。	産地育成計画対象品目の販売額合計(千円)	674,595	680,000
販売・購入	①地場産農産物や農産加工品の販路拡大	GAP(農業生産工程管理)推進事業 (GAP(農業生産工程管理)推進事業)	農林水産課	市内農産物のブランド化及び農業所得の向上のため、GAP(農業生産工程管理)の取組推進を行う。	認証GAP取得件数(件)	5	6
販売・購入	①地場産農産物や農産加工品の販路拡大	地域農産物等ブランド化推進・輸出促進事業 (地域農産物等ブランド化推進・輸出促進事業)	農林水産課	米をはじめとする地域の農畜産物や加工品などを輸出し、海外市場における販路拡大を行うとともに、輸出品目の産地としての体制づくりを進める。	新発田DMO活動による輸出額(千円)	62,259	95,044
販売・購入	②産業間連携の推進	新発田産越後姫ブランド力強化事業(地域農産物等ブランド化推進・輸出促進事業)	農林水産課	新発田産越後姫を活用した加工品・飲食キャンペーンを開催し、ブランド化を推進する。	「しばたの越後姫いちご一会めぐり」参加店(店)	30	45

## 2 健康及び生きがいの増進

食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
調理	①栄養バランスの良い献立・料理の習得	食育啓発事業 (めざせ100彩健康づくり推進事業)	健康推進課	朝食摂取、野菜摂取等について関心を高めることを目的に、市公式クックパッドを通じて旬の野菜を使ったレシピ等を紹介する。	栄養バランスのとれたレシピを掲載する市公式クックパッドの掲載1回あたりの平均閲覧数(回)	4,432	6,000
調理	①栄養バランスの良い献立・料理の習得	食生活改善推進事業 (食生活改善推進事業)	健康推進課	地場産食材や栄養バランスのとれた献立の調理実習、試食、「食」に関する講話を行う。	①教室開催数(回) ②参加者延数(人)	①55 ②910	①55 ②950



食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
食事	①規則正しい食習慣の定着	健康づくりキャンペーン開催事業 (めざせ100彩健康づくり推進事業)	健康推進課	不特定多数の人が多く集まる会場やイベントで、望ましい食習慣の確立・定着をはじめとした健康づくりに関する啓発を行う。	①開催回数(回) ②参加者数(人)	①1 ②414	①2 ②480
食事	①規則正しい食習慣の定着	乳幼児健診事業 (母子健康診査事業)	こども課 (こども家庭センター)	健診にあわせて、離乳食の集団指導、栄養指導や生活習慣の自立に関する指導を行う。	乳児健診受診者割合(%)	97.6	99.0
食事	①規則正しい食習慣の定着	離乳食教室事業 (母子保健活動事業)	こども課 (こども家庭センター)	離乳食の進め方についての栄養指導を行う。	5か月児参加割合(%)	17.9	20.0
食事	①規則正しい食習慣の定着	介護予防普及啓発等事業 (一般介護予防事業)	高齢福祉課	高齢者に対して、介護予防における低栄養予防及び栄養バランスのとれた望ましい食習慣について、普及啓発等を行う。	参加者数(人)	210	210

### 3 教育及び伝承

食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
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	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	野菜等の栽培収穫体験、給食使用食材の紹介、生産者との交流等を行う。	園菜園実施数(園)	36	35 (全園)
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	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)	学校教育課	「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、学校給食使用食材紹介、生産者との交流等を行う。	実施校数(校)	25	23 (全校)
調理	①栄養バランスの良い献立・料理の習得	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	食の循環(サイクル)「育てる→作る→食べる→還(返)す」による食育の実態をアンケート調査で把握する。	ひとりごはんが炊ける年長児の割合(%)	47.0	47.0
調理	①栄養バランスの良い献立・料理の習得	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)	学校教育課	食の循環(サイクル)「育てる→作る→食べる→還(返)す」による食育の実態をアンケート調査で把握する。	小煮物(のっぺ)を一人で作れる中学3年生の割合(%)	21.5	29.0
調理	②伝統料理等の食文化の継承	市民向け講座開催事業 (公民館こども交流体験事業) (市民教養講座開催事業) (生涯学習講座開催事業) (青少年宿泊施設利用促進事業)	生涯学習課	「食の循環」をテーマとした学習や調理実習を開催する。	参加人数(人)	18	18

食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
調理	②伝統料理等の食文化の継承	講座・イベント開催事業 (新発田駅前複合施設利用促進事業)	新発田駅前複合施設	イクネスしばたで幼児を含む全年代を対象に「食」に関する講座・イベントを開催し、食や調理に関するさまざまな学習・体験の機会を提供する。	①実施回数(回) ②参加者数(人)	①36 ②404	①40 ②480
調理	②伝統料理等の食文化の継承	児童センター食育推進事業 (児童センター活動事業)	青少年健全育成センター(児童センター)	「食の循環」等をテーマとした学習や行事を開催する。	①実施回数(回) ②参加者数(人)	①1 ②4	①1 ②20
調理	②伝統料理等の食文化の継承	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	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。	調理体験実施園数(園)	27	34 (全園)
調理	②伝統料理等の食文化の継承	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)	学校教育課	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。	調理実習、伝承料理紹介等実施校数(校)	25	23 (全校)
食事	②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立	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	カミカミ運動、3つの色の食べ物、箸の持ち方、食事のマナー等の指導を行う。	食のマナー学習会実施園数(園)	35	34 (全園)
食事	②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立	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)	学校教育課	しばたの心継承プロジェクト推進委員会が学校、保護者及び地域の連携を図り、食育を推進する。	学校・家庭・地域連携事業実施校数(校)	25	23 (全校)
食事	②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立	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	保健だより、給食だより、家庭啓発パンフレット等の配布と、食育講座を開催する。	家庭啓発パンフレット等発行回数(回)	16	16
食事	②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立	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)	学校教育課	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(回)	3	3
食事	②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立	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	食の循環(サイクル)「育てる→作る→食べる→還(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(人)	19	20
食事	②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立	学校給食地産地消導入事業 (学校給食地産地消導入事業)	教育総務課	学校給食で使用する新発田産の農畜産物の割合(金額ベース)を、令和元年度を現状値として維持・向上する。	学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)(%)	40.3	47.4

食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
残渣処理	②有機資源の再利用に向けた理解促進	園での還(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	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。	①園児による牛乳パック分別実施園数(園) ②生ごみ処理機によるたい肥作り実施園数(園)	①20 ②15	①20 ②15
残渣処理	②有機資源の再利用に向けた理解促進	学校での還(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)	学校教育課	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(校)	6	6
残渣処理	②有機資源の再利用に向けた理解促進	学校給食のサイクル推進事業 (食とみどりの新発田っ子プラン推進事業)	学校教育課	学校給食の調理くずや小・中学生が残した給食を、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(t)	52	48

## 4 環境の保全

食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
肥料づくり・土づくり	①安全・安心な肥料づくり・土づくりへの理解促進	堆肥理解促進事業 (有機資源センター管理運営事業)	農林水産課	市民に有機資源センターの見学等を通じて、「食の循環」による堆肥作りとその堆肥を活用した土づくりを啓発する。	市内児童・生徒の有機資源センター見学者数(人)	272	300
肥料づくり・土づくり	②有機廃棄物の堆肥化促進	有機資源センター活用啓発事業 (有機資源センター管理運営事業)	農林水産課	家畜ふん・生ごみ・汚泥などの有機性廃棄物から肥料を生産している有機資源センターの役割を市民等にPRし、その有効活用を啓発する。	①家畜ふんの搬入量(t) ②生ごみ等の搬入量(t) ③汚泥の搬入量(t)	①12,923 ②1,196 ③2,023	①14,000 ②1,200 ③2,000
肥料づくり・土づくり	③堆肥利用による土づくりの推進	肥料生産販売事業 (有機資源センター管理運営事業)	農林水産課	家畜ふん・生ごみ・食品残渣・食品汚泥から良質な肥料を生産し、農地及び家庭菜園等の土づくりのために堆肥を出荷する。	①特殊・普通肥料の合計生産量(t) ②特殊・普通肥料の合計出荷量(t)	①7,244 ②7,090	①7,500 ②7,300
肥料づくり・土づくり	③堆肥利用による土づくりの推進	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	家畜ふん・生ごみ・食品残渣から生産した特殊肥料を農地の地力増進と安全・安心で高品質な農産物生産のため散布する。	年産米用として特殊肥料を散布した農地面積(ha)	581	600

食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
残渣処理	①ごみの分別・減量化促進	* 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	家庭用の生ごみ処理器購入者に対して補助を行う。	生ごみ処理機器購入補助件数(件)	20	22
残渣処理	①ごみの分別・減量化促進	食の循環もったいない推進事業 (食のもったいない推進事業)	環境衛生課	「食の循環もったいない運動」を啓発するとともに、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。	食の循環もったいない推進事業協力店舗数(店)	66	66
残渣処理	②有機資源の再利用に向けた理解促進	資源ごみ収集処理事業 (資源ごみ収集処理事業)	環境衛生課	一般家庭から排出される資源ごみ14品目(生ごみ含む)を分別回収し、循環型社会の形成を図る。	リサイクル率(%)	14.3	13.4
残渣処理	②有機資源の再利用に向けた理解促進	廃棄物減量等推進員設置事業 (廃棄物減量等推進員設置事業)	環境衛生課	生活系ごみの減量、リサイクル及び環境美化に係る市民への指導・啓発を担う地域のリーダー役として推進員を設置し、ごみの減量化と環境美化を図る。	人口一人あたりの年間家庭可燃ごみ排出量(kg)	168	165
残渣処理	③自然環境と農地の保全	脱炭素社会推進事業 (脱炭素社会推進事業)	環境衛生課	地球温暖化対策を推進することで、気温の変化を緩和し、自然環境の保全を図る。	当市の業務における温室効果ガス排出量(t-CO2)	14,007	9,204

## 5 観光及び交流

食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
販売・購入	②産業間連携の推進	食のイベント支援事業 (新発田市食料・農業振興協議会運営事業)	農林水産課	「食のアスpara横丁、味めぐり」のほか、JA北新潟や商工会等が実施する「食」をテーマとしたイベント等を支援し、地場産農産物のPRを行い、地産地消の推進を図る。	「食」をテーマとしたイベントの参加者数(人)	9,498	10,300
販売・購入	②産業間連携の推進	城下町しばた全国雑煮合戦事業 (まちなか賑わい創出事業)	商工振興課	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等の自慢の雑煮やオリジナル雑煮を一堂に会して、味の競演を行う。	来場者数(人)	16,000	16,000
販売・購入	②産業間連携の推進	まちなか賑わい創出事業 (まちなか賑わい創出事業、商工観光団体支援事業)	商工振興課	中心市街地において「食」をテーマとしたイベントの開催や、イベント来場者の飲食店等への回遊を促し、来場者との交流や消費の拡大を目指すとともに、市内事業者の情報発信の場として活用する。	本事業を通じて開催したイベント開催数(回)	7	20

食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
販売・購入	②産業間連携の推進	道の駅加治川の食発信事業 (道の駅加治川管理運営事業)	観光振興課	地場産農産物や特産品の直売及びそれら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 (人)	214,170	235,000
販売・購入	②産業間連携の推進	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	生産者と来訪者の交流等により、城下町ならではの和菓子や地場産農産物、特産品の直売を行う。また、新発田の「食」の情報発信を行う。	来訪者数 (人)	17,592	19,500
販売・購入	②産業間連携の推進	インバウンド誘客促進事業 (DMO活動推進事業)	観光振興課	観光案内所を利用するインバウンド観光客に新発田の「食」の魅力を活かした観光情報を発信する。	観光案内所外国人利用者数 (人)	102	200
販売・購入	②産業間連携の推進	首都圏・関西圏等PR事業 (誘客促進事業)	観光振興課	首都圏や関西圏等の商談会、観光交流会等に参加し、旅行エージェントや一般客に新発田の「食」の情報を発信する。	参加回数 (回)	5	12
食の循環を活用	①「食の循環のまち新発田」の理解促進 ②「食の循環のまち新発田」の魅力向上	食の循環啓発事業 (食の循環によるまちづくり推進事業)	みらい創造課	市民の「食の循環によるまちづくり」に対する認知度を向上させるための啓発活動を行う。	食の循環によるまちづくり推進計画の各指標の平均達成率 (%)	75.4	87.0
食の循環を活用	①「食の循環のまち新発田」の理解促進 ②「食の循環のまち新発田」の魅力向上	食のわくわく冒険ツアー (新発田市食料・農業振興協議会運営事業)	農林水産課	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。	参加者数 (人)	36	40
食の循環を活用	①「食の循環のまち新発田」の理解促進 ②「食の循環のまち新発田」の魅力向上	米倉有機の里構想推進事業 (米倉ふれあい農園事業) (有機の里交流センター運営事業)	農林水産課	地域が一体となり「食の循環」が見える取組を進め、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を開催する。	イベント等参加者数 (人)	2,895	3,000
食の循環を活用	①「食の循環のまち新発田」の理解促進 ②「食の循環のまち新発田」の魅力向上	ふるさとしばた応援寄附推進事業 (ふるさとしばた応援寄附推進事業)	総務課	「食の循環」により生産された地場産食材を返礼品として贈呈し、広く新発田の「食」を発信すると同時に、生産者の支援にも繋がる好循環を創出する。	寄附金額 (千円)	545,757	1,400,000

食の循環		事業名 (事務事業名)	担当課	事業の方法・手段 (何を、どのように)	指標	現状値	目標値 (R10年度)
過程	取組						
食の循環を 活用	①「食の循環 のまち新発 田」の理解 促進 ②「食の循環 のまち新発 田」の魅力 向上	スタディ・ツーリズム 推進事業 (スタディ・ツーリズ ム推進事業)	観光 振興課	「食の循環」や「オーガ ニック」をテーマに教 育旅行の商品を販売し、 誘客促進を図る。	「食の循環」 を活用した 修学旅行来 訪者数(人)	12	160

第1章

第2章

第3章

第4章

参考資料





## 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。

## 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。

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。

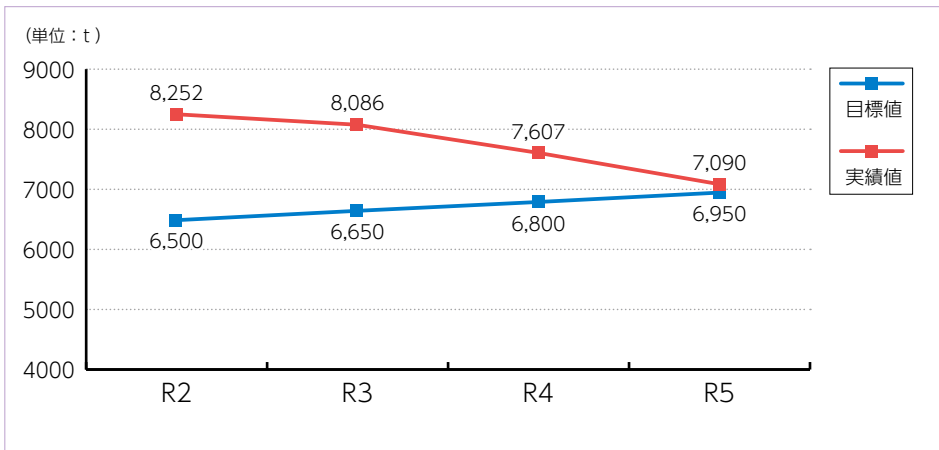


## これまでの取組状況

5つの基本的施策の目標値ごとに、これまでの取組状況をグラフにまとめました。

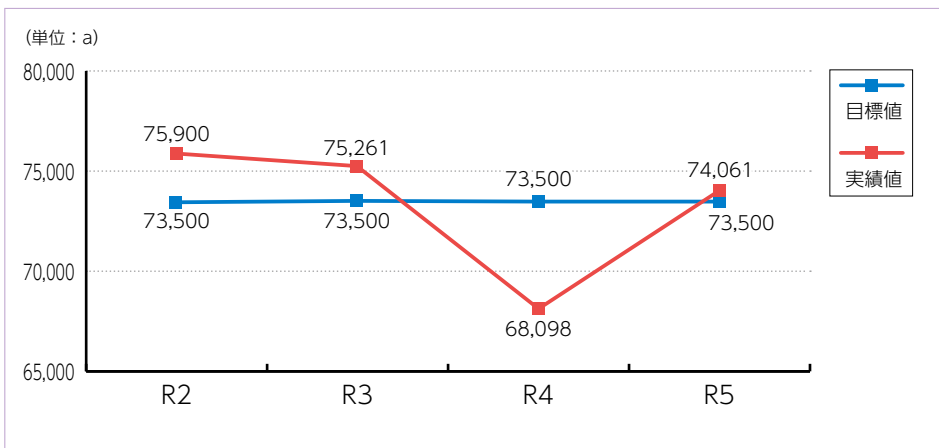
### 産業の発展

#### 有機資源センターで生産した肥料の出荷量



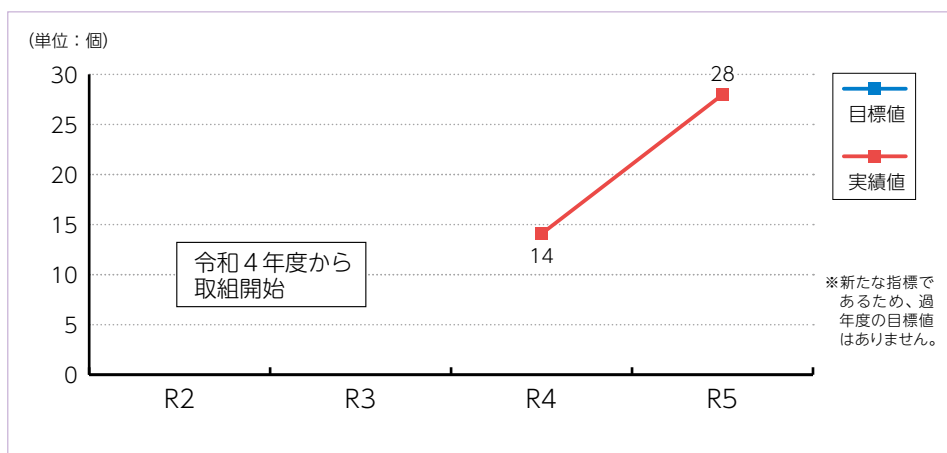
老朽化した施設や機械設備の維持・改修を計画的に行いながら、今後も必要な出荷量を確保していきます。

#### 環境保全型農業事業取組面積



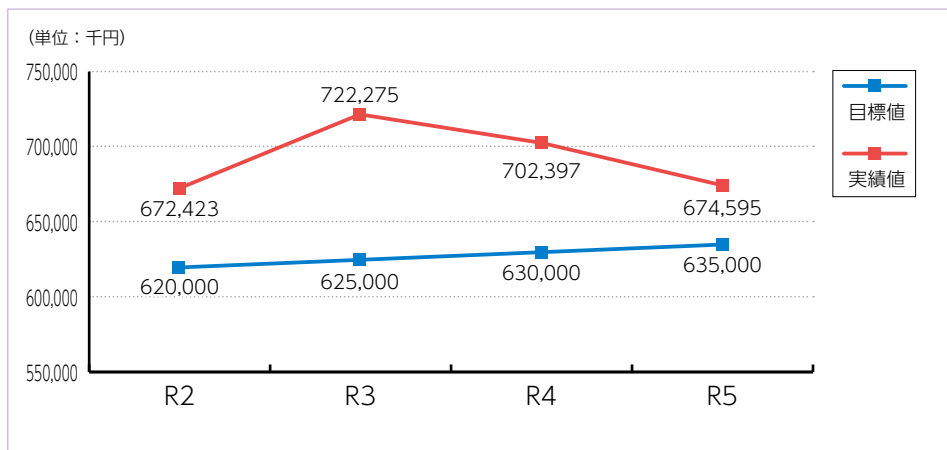
令和4年度には、営農への負担から取組をやめる組織があったことから実績値が減少しましたが、令和5年度は増加に転じました。引き続き支援を行い、取組者の維持・確保を図ります。

## ブランド化の支援により市場に流通した商品数



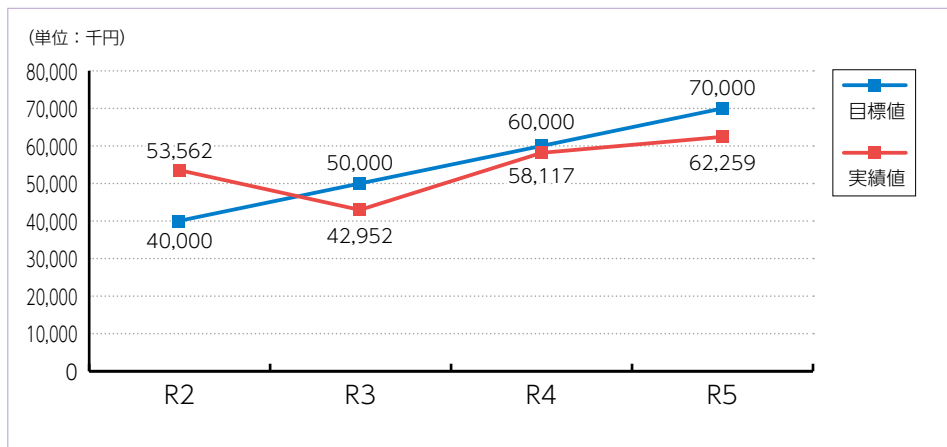
「オーガニックSHIBATAプロジェクト」の取組により、民間事業者の新商品開発や既存商品のリブランディングが活性化し、今後も同様に増加していくと見込んでいます。

## 産地育成計画対象品目の販売額



令和5年度には高温・渇水の影響により、実績値が特に減少しました。対象品目で市の特産品であるイチゴとアスパラガスの作付面積は増加しており、今後、実績値の増加が期待されます。

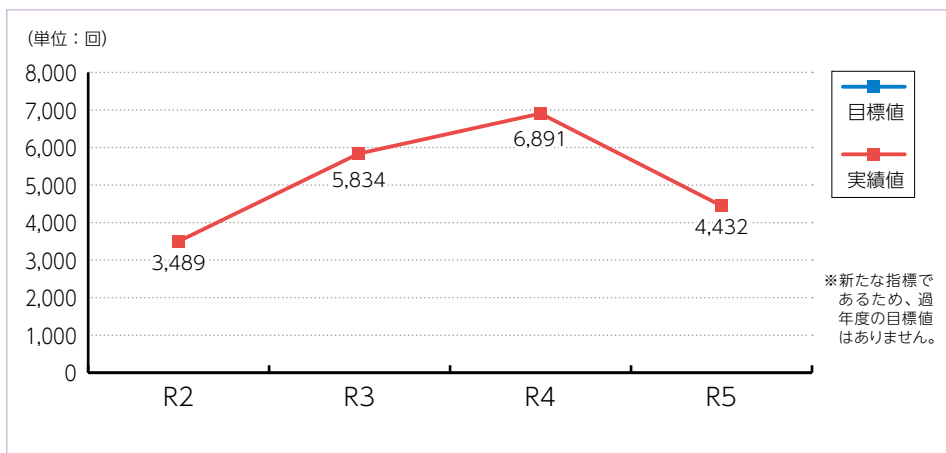
## 新発田 DMO 活動による輸出額



コロナ禍により一時的に実績値が減少しましたが、徐々に回復し、コロナ禍前の水準を上回りました。今後も販売額の高いオーガニック米の生産量及び輸出品量の増加を見込んでいます。

## 健康及び生きがいの増進

### 栄養バランスのとれたレシピを掲載する市公式クックパッドの掲載1回あたりの平均閲覧数

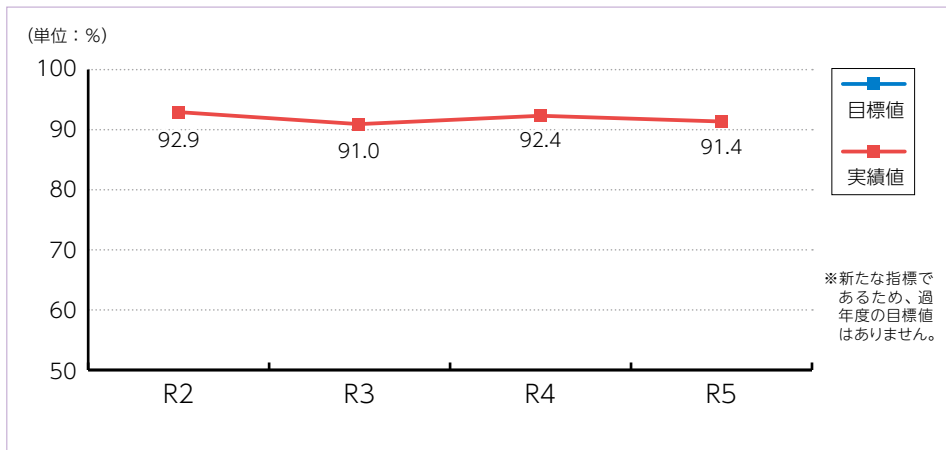


令和3・4年度は、レシピ掲載頻度の増加及びコロナ禍の外出控えに伴いSNS閲覧数が増加したと考えられます。今後も引き続き市公式クックパッドの周知に努めていきます。

第1章

第2章

### 朝食をほとんど毎日食べている小学6年生の割合

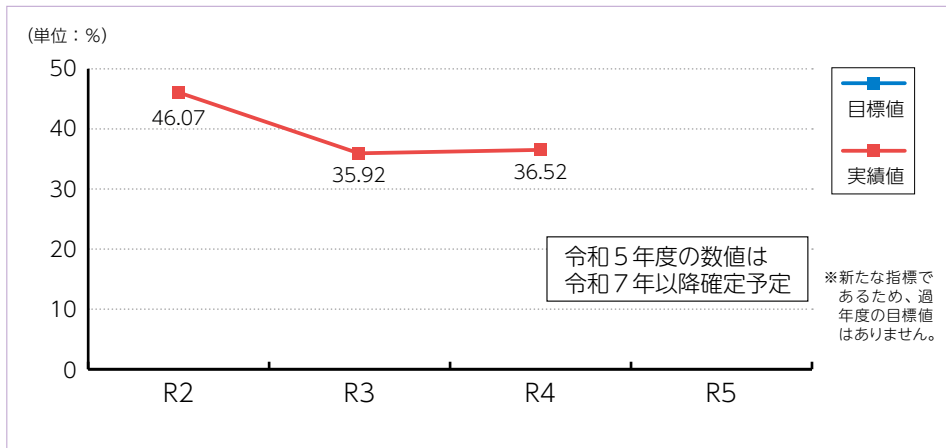


実績値は高い水準で推移しています。児童の朝食摂取率は保護者の朝食摂取状況の影響を大きく受けることから、引き続き児童や保護者への啓発を進めていきます。

第3章

第4章

### BMI（体格指数）25.0以上の40-64歳の男性の割合

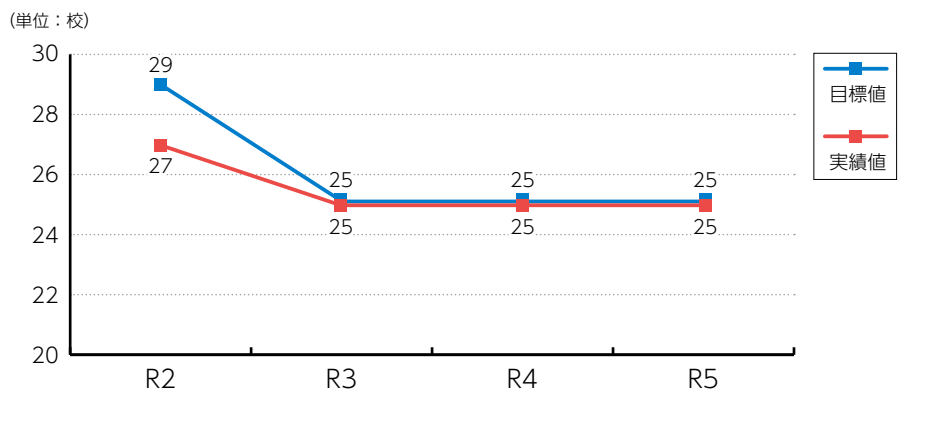


実績値は年度により変動はあるものの、高い割合で推移しています。特定保健指導対象者に引き続き指導を実施します。また、健康栄養実態調査の結果も踏まえ、生活習慣病対策（肥満対策含む）について啓発を進めていきます。

参考資料

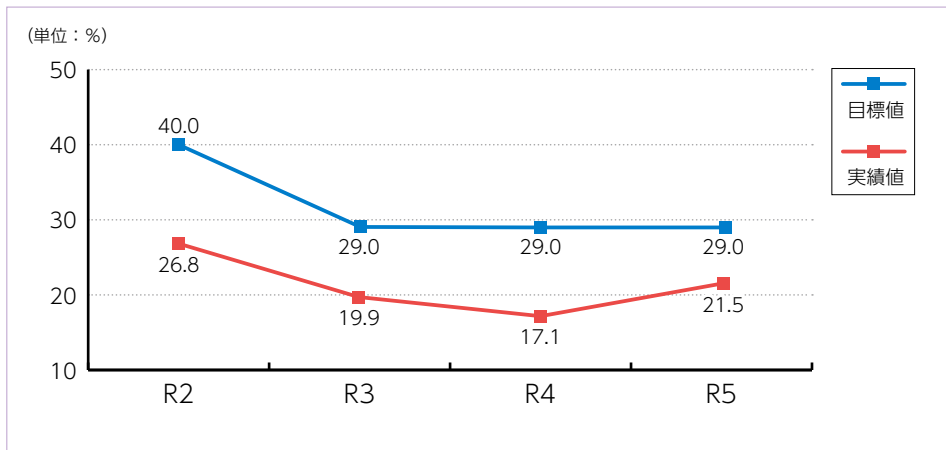


## 栽培収穫体験、学校給食使用食材の紹介、生産者との交流を行った校数



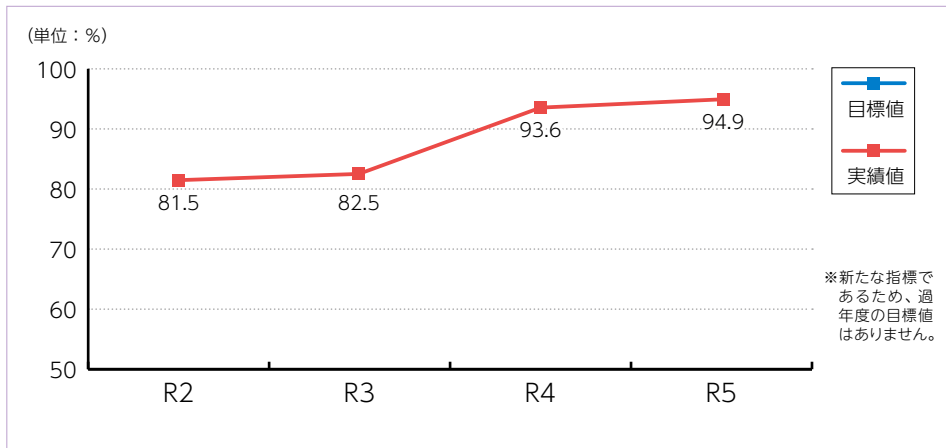
令和2年度はコロナ禍により未実施校が2校ありましたが、その後は市内の全小・中学校で実施しています。引き続き事業者等との調整を図っていきます。なお、目標値の下方修正は、学校統合によるものです。

## 小煮物（のっぺ）を一人で作れる中学3年生の割合



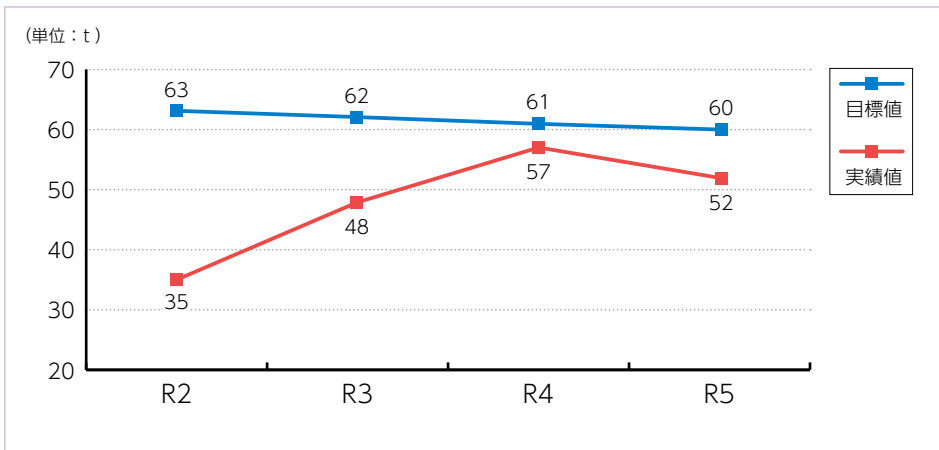
コロナ禍で調理実習ができなかったことから実績値が減少しましたが、令和5年度から徐々に再開されたことにより、実績値は増加に転じました。今後も学校と連携した取組を進めていきます。なお、目標値の下方修正については、前計画策定時の実績（令和元年度：28.9%）を踏まえ、見直しを行ったものです。

## 家族の大人と食事（夕食）をしている小学6年生の割合



実績値が増加している要因の一つには、コロナ禍により家族がそろって家で食事をする機会が増え、それが定着したことが考えられます。引き続き、児童や保護者に「共食」の良さを伝えていきます。

## 有機資源センターへの学校給食残渣搬入量



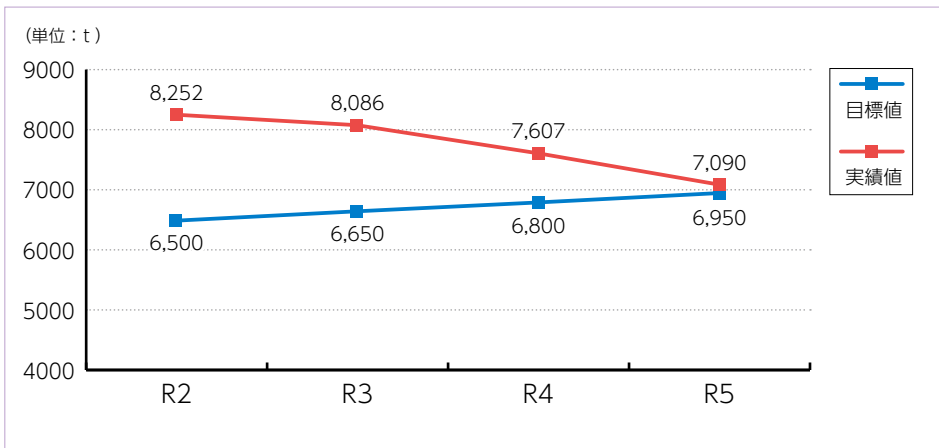
順調に減少していた実績値が、令和3年度以降にコロナ禍の休校などの影響により、増加しました。令和5年度には、コロナ禍の影響が緩和されたことにより、再び減少しています。引き続き、食育の授業などを通して、子どもたちの「食」への感謝の気持ちを育てていきます。

第1章

第2章

## 環境の保全

### 有機資源センターで生産した肥料の出荷量（再掲）

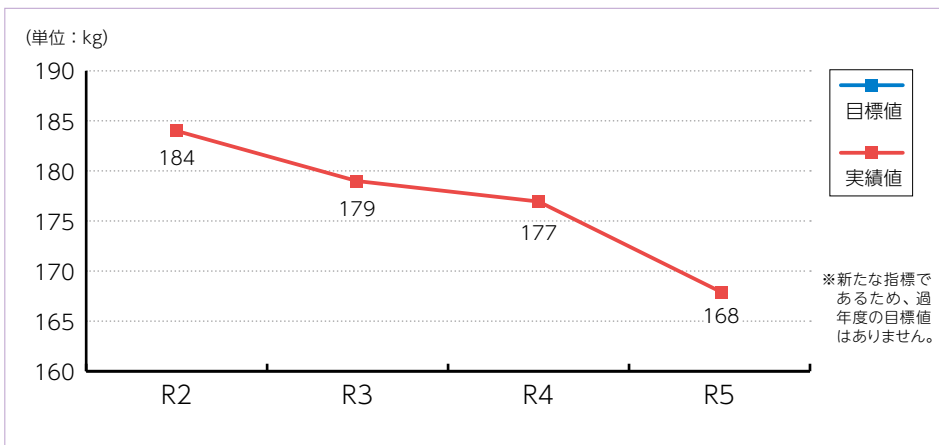


老朽化した施設や機械設備の維持・改修を計画的に行いながら、今後も必要な出荷量を確保していきます。

第3章

第4章

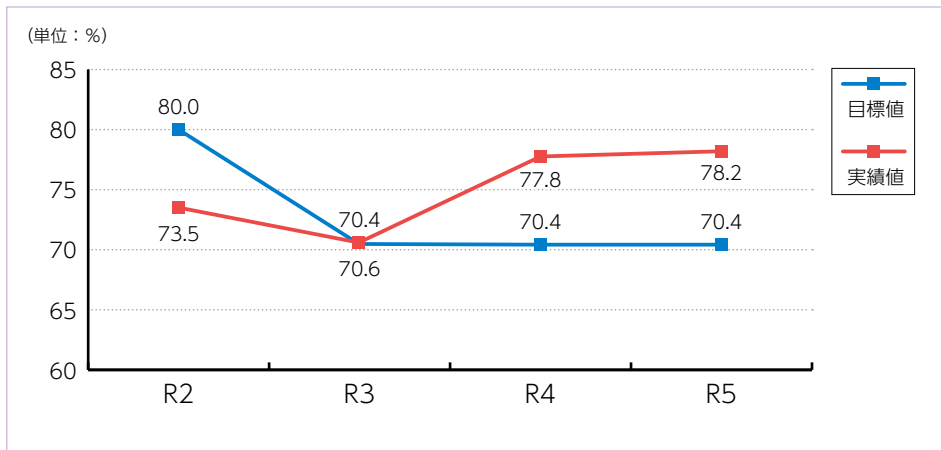
### 人口一人あたりの年間家庭可燃ごみ排出量



令和2年度はコロナ禍の巣籠りにより一時的に実績値が増加しましたが、その後は順調に減少しています。引き続き、食品ロス削減や3Rの推進に取り組んでいきます。

参考資料

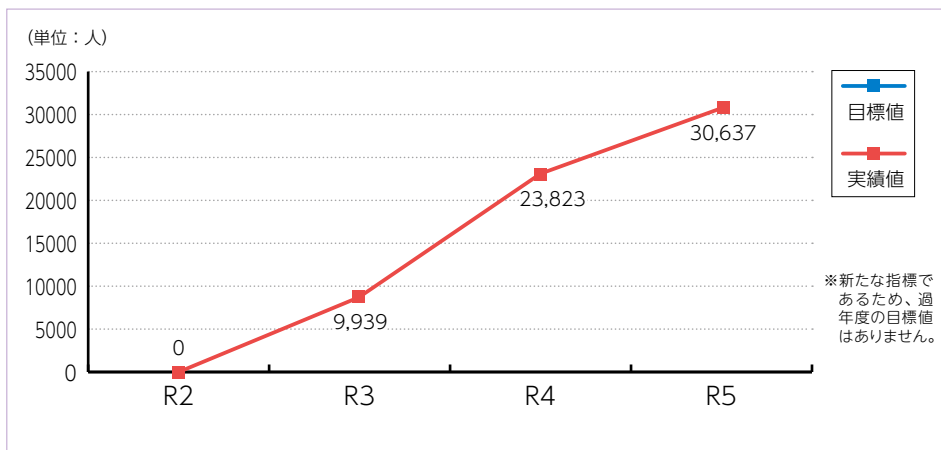
## 食物を残すことが「もったいない」と思う中学3年生の割合



増減はあるものの、実績値は70%以上で推移しています。引き続き、食育の授業などを通して「食」への感謝の気持ちを育んでいきます。なお、目標値の下方修正は、前計画策定時の実績（令和元年度：70.2%）を踏まえ、見直しを行ったものです。

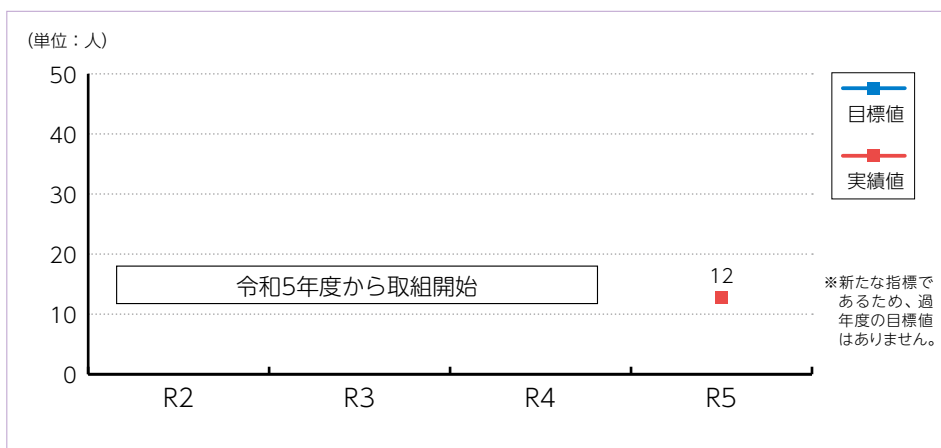
## 観光及び交流

### 「食」をテーマとした主なイベントの参加者数



令和2年度は荒天やコロナ禍の影響により実績値が0となっています。令和3年度及び令和4年度に新たなイベントを開始したことにより、参加者数は順調に増加しています。今後も各イベントの効果的なPRに取り組みます。

### 食の循環を活用した修学旅行等来訪者数



「オーガニックSHIBATAプロジェクト」等を題材にして、気づきや深い学習を伴うスタディ・ツーリズムを実施します。主に首都圏等の中高生をターゲットとします。

## 計画の検討体制

計画の策定にあたっては、市民及び事業者等で組織する「新発田市食の循環によるまちづくり推進計画検討委員会」と、庁内関係課等の長で組織する「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」で検討を進めました。

### (1) 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

津 村 賢

#### 委員

阿 部 英 幸

今 川 和 明

倉 嶋 ミネ子

佐 藤 恭 子

佐 藤 友 彦

渋 谷 知 明

(五十音順、令和7年3月31日時点)

### (2) 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

副市長

#### 委員

部 会	部会員 (○印は部会長を示す)
産業の発展	○農林水産課長
	社会福祉課長
	商工振興課長
健康及び生きがいの増進	○健康推進課長
	高齢福祉課長
	こども課長
	学校教育課長
教育及び伝承	○学校教育課長
	こども課長
	新発田駅前複合施設長
	教育総務課長
	生涯学習課長
	青少年健全育成センター所長
環境の保全	○環境衛生課長
	農林水産課長
	学校教育課長
観光及び交流	○観光振興課長
	総務課長
	みらい創造課長
	商工振興課長
	農林水産課長

※部会長は、必要に応じて部会員以外の関係課長等に資料の作成及び説明を求めることができる。

# 新発田市食の循環によるまちづくり条例

平成20年12月22日

条例第45号

## 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

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

### ICT

Information and Communication Technology（情報通信技術）の略で、情報処理や通信技術を活用したサービスなどの総称。

### 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。

### インバウンド

内向きに入ってくるという意味であり、訪日外国人旅行のこと。

### AI

Artificial Intelligence（人工知能）の略で、人の知的な活動（話す、判断する、学習するなど）を自動化する技術。

### オーガニックSHIBATAプロジェクト

農業と商工業、観光業の連携により、「オーガニック」をキーワードとして「有機米の産地形成」、「付加価値の高い特産品・加工品づくり」、「海外販路拡大による輸出の促進」という3つの取組を柱に、農業者等の所得向上と持続可能な農業を目指す取組。

### オーガニックビレッジ宣言

国の「みどりの食料システム戦略」に基づく取組であり、有機農業の生産から消費まで一貫し、農業者のみならず事業者や地域内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取組を進める市町村のことを「オーガニックビレッジ」という。新発田市では令和6年6月18日に宣言を行った。

## か行

### 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。

### 観光コンテンツ

地域資源を活用して旅行者に提供する滞在・体験のプログラムやツアーのことを主にいう。

### クックパッド

料理のレシピの投稿や検索ができるウェブサイト。

### CFT（クロス・ファンクショナル・チーム）

重要な課題について2以上の組織に共通する、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で、スローライフを目指した市民生活の質の向上を図ることを目標に掲げ、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。

## 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として、幼少期から身体的健康の維持増進と精神的な充実を図ることを目指した取組。

## コンポスト

有機物を微生物の働きで分解させて堆肥にする処理方法、またはその堆肥のこと。

## さ行

### 再生可能エネルギー

太陽光や太陽熱、水力、風力、バイオマス、地熱など一度利用しても比較的短期間に再生が可能で資源が枯渇しないエネルギーのこと。

### 産地育成計画

地域の特性を踏まえた園芸生産の目指す姿やその達成に向けた方策について定めた計画。

### 新発田市健康長寿アクティブプラン

誰もが地域でいきいきと暮らし続ける「健康長寿のまち しばた」の実現に向けて、「食」「運動」「医療」「社会参加」の4つの分野ごとに、取組の方向性やライフステージごとの取組を定めた計画。

### 新発田市地球温暖化対策実行計画

「地球温暖化対策の推進に関する法律」に基づき、2050年までに温室効果ガス排出量実質ゼロ（ゼロカーボン）の実現に向けて、目指す姿やその達成に向けた取組等について定めた計画。

### 集落営農

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のこと。

### 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組織。

### 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取組。

### 食とみどりの新発田っ子プラン

子どもたちが「育てる（栽培）」、「作る（料理）」、「食べる」、「返す（リサイクル）」という「食のサイクル」に関する知識と実践力を身につけて、自立して生きていくために必要な力や豊かな心を育むことをねらいとした新発田市オリジナルの食育プラン。

## 食のモットイナイ運動

食への感謝の心を持って食べ物を大切に、「食べきり」、「食べ残しを減らす」行動を実践することで、生ごみの発生抑制と減量化を進める取組。

## 食品ロス

食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。

## スタディ・ツーリズム

旅行と地域の資源を融合し、見る、聞く、体験するなどの要素を組み入れ、学ぶことを目的とした旅行のこと。

## 3R

Reduce（リデュース：ごみを減らす）、Reuse（リユース：繰り返し使う、再利用）、Recycle（リサイクル：資源として再使用）という、循環型社会の実現に必要な3つの「R」の総称。

## 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。

## DMO

地域の稼ぐ力を引き出すとともに、「観光地経営」の視点に立った観光地域づくりの舵取り役として、多様な関係者との協働により、観光地域づくりを実現するための戦略を策定し、着実に実施するための調整機能を備えた法人のこと。

## 特殊肥料

農林水産大臣の指定する肥料であり、畜ふん、生ごみ、もみ殻等から生産した堆肥等で、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、上記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。

## 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の促進に向け、生ごみ処理容器や家庭用電動生ごみ処理機などの購入費の一部を補助するもの。

## 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取組。

### 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。

### 農地中間管理機構

農用地を貸したい農家から農地を借り受け、集積・集約化し、担い手農家へ貸付を行うための組織。

## は行

### BMI (体格指数)

体格を表す指標として国際的に用いられている指数で、 $[\text{体重 (kg)}] \div [\text{身長 (m)}]^2$  で求められるもの。

### 普通肥料

特殊肥料以外の肥料で、汚泥、もみ殻等から生産したもの。公定規格が定められており、生産にあたっては農林水産大臣への登録が必要。

## 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。

## 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。

### リブランディング

商品・サービス等の既存のブランドにおいて、新たな市場や顧客の開拓を目的に、時代の変化に合わせて再構築すること。

## 第4期 新発田市食の循環によるまちづくり推進計画

---

発行 令和7年3月

編集 新潟県新発田市みらい創造課

〒957-8686 新潟県新発田市中央町3丁目3番3号

TEL：0254-22-3030（代表）



新発田市  
ホームページ





新潟県新発田市