

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。

1 産業の発展	「食の循環」の段階		成果指標	現状値	目標値 (R6)
	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割合		78.9%	100%
栽培・収穫	環境保全型農業事業取組面積		67,608a	73,500a	
	産地育成計画対象品目の販売額		621,144千円	640,000千円	
加工	規格外品等活用加工品取組者数		1件	3件	
販売・購入	学校給食における新発田市産農産物の使用割合		43.0%	45.4%	
2 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 (R6)
	調理	自分に必要な食事の量が理解できた人の割合		72.3%	73.0%
うす味（味付け）の大切さを理解できた人の割合			87.7%	88.0%	
野菜をたくさん食べることを理解できた人の割合			75.9%	76.0%	
食事	バランスのとれた食事の意味が理解できた人の割合		84.5%	85.0%	
	毎日朝食を食べている小学6年生の割合		84.4%	84.5%	
	毎日朝食を食べている成人の割合		89.5%	90.0%	
	20～60歳代男性の肥満者の割合		30.7%	31.0%	
	40～60歳代女性の肥満者の割合		20.4%	21.0%	
	12歳児一人平均むし歯本数		0.29本	0.3本	
3 教育及び伝承	「食の循環」の段階		成果指標	現状値	目標値 (R6)
	栽培・収穫	グリーンカーテン実施園数		19園	23園
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			29校	25校	
調理	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		54.3%	54.5%	
	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		60.5%	60.7%	
	小煮物（のっぺ）を一人で作れる中学3年生の割合		28.9%	29.0%	
食事	正しく箸が持てる小学6年生の割合		81.1%	81.3%	
	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		68.5%	68.7%	
	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		65.9%	66.0%	
	自然の恵みは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		44.5%	44.7%	
	自然の恵みは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		44.7%	44.9%	
	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		67.7%	68.0%	
残渣処理	食の循環をテーマとした学習会参加人数		228人	150人	
4 環境の保全	「食の循環」の段階		成果指標	現状値	目標値 (R6)
	肥料づくり・土づくり	有機資源センターへの学校給食残渣搬入量		63t	59t
有機資源センターにおける普通肥料の出荷量			975t	1,300t	
有機資源センターにおける特殊肥料の出荷量			5,345t	5,800t	
有機資源センターで生産した特殊肥料の水田散布面積			642ha	660ha	
有機資源センターにおける家庭用堆肥販売数			450袋	650袋	
販売・購入	家庭系ごみの排出量		21,070t	19,704t	
	事業系ごみの排出量		17,871t	14,931t	
	家庭ごみのリサイクル率		15.8%	21.8%	
	当市の業務における温室効果ガス排出量		12,483,674kg-CO2	13,233,026kg-CO2	
残渣処理	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」することを知っている中学3年生の割合		76.1%	76.3%	
	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		70.2%	70.4%	
	生ごみ処理機器購入補助金交付件数		22件	25件	
5 観光及び交流	「食の循環」の段階		成果指標	現状値	目標値 (R6)
	販売・購入	地域農産物等輸出額		53,108千円	80,000千円
道の駅加治川販売売上額			57,245千円	95,000千円	
首都圏や関西圏等へのPR回数			5回	8回	
食の循環を活用	観光入込客数（月岡温泉）		45万人	60万人	
	道の駅加治川入込客数		166,402人	195,000人	

新発田市 〒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） FAX：0254-22-3110
 ホームページアドレス <https://www.city.shibata.lg.jp>

新発田市 食の循環によるまちづくり推進計画 2021▶2024 概要版

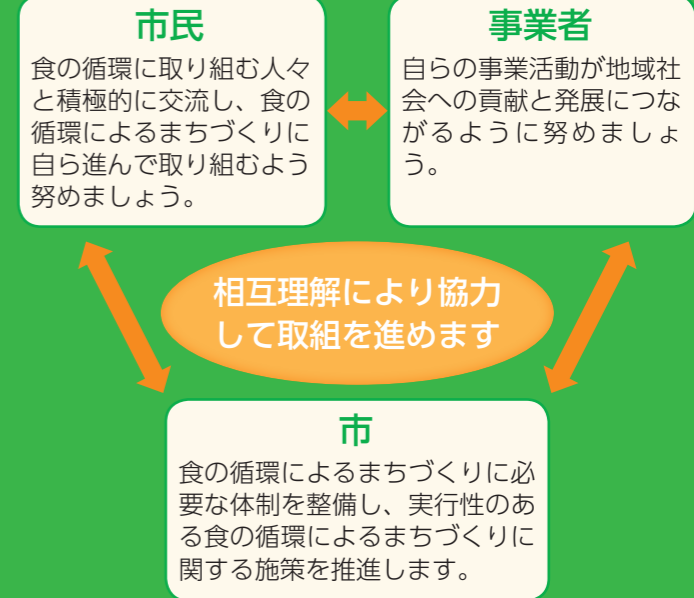


～「食の循環」で持続可能な循環社会を実現しよう～

食の循環によるまちづくりとは

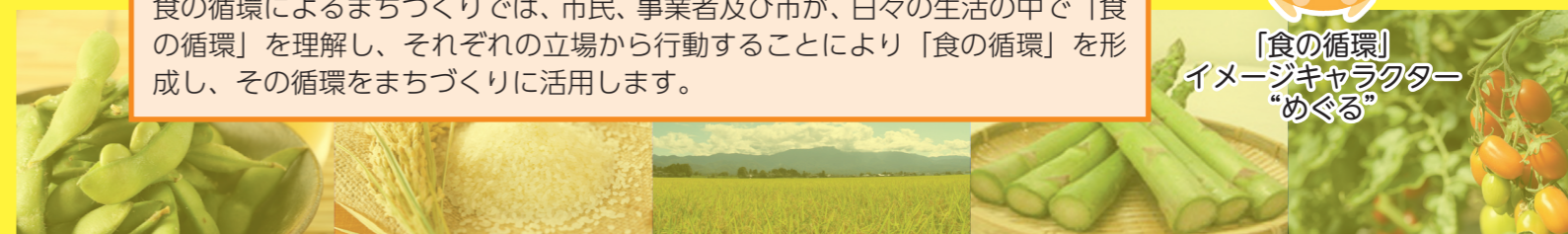
食の循環によるまちづくりとは、市民、事業者及び市が毎日の暮らしの中で「食」の大切さを認識し、「食の循環」におけるそれぞれの役割を理解し合い、行動することで、「食の循環」を再生するとともに、その循環を活用したまちづくりを進めるものです。そして、最終的には健康で心豊かな人材の育成、産業の発展、環境との調和、まちのにぎわい等により「地域の活性化」と「市民生活の質の向上」をめざすものです。

また、食の循環によるまちづくりを通じて、持続可能な開発目標（SDGs）の達成に向けて取組を推進するとともに、このまちを後世に継承していくため、未来を担う人材を育成し「持続可能な循環社会の形成」をめざします。



「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、肥料づくり（堆肥の生産）、そして、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。食の循環によるまちづくりでは、市民、事業者及び市が、日々の生活の中で「食の循環」を理解し、それぞれの立場から行動することにより「食の循環」を形成し、その循環をまちづくりに活用します。



取組のポイント

● 「食の循環の各段階」を意識した施策分野の推進

食の循環によるまちづくりの取組がはじまってから10年余りが経過し、取組の定着が図られたものの、意識離れや、啓発活動の低迷などが見受けられるようになりました。社会情勢が大きく変化する中で、市民、事業者及び市が一体となった実践活動につながるよう、積極的に食の循環の各段階の取組を推進します。

● 「健康長寿アクティブプラン」に関連する取組の推進

人口減少や高齢化は加速し、特に団塊の世代が75歳以上となる2025年、団塊ジュニア世代が65歳を迎える2040年に向け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、健康寿命の延伸に向けて取組を開始しました。市民一人ひとりが住み慣れた地域で、いつまでもいきいき暮らし続けられるよう、「食の循環」と分野横断的に連携して取組を進めます。

● 「しばたの心継承プロジェクト」と関連する取組の推進

小・中学校では、「新発田の歴史、自然、文化、産業等の学習を通じて、人を敬う「しばたの心」に触れ、ふるさと新発田への愛着と誇りを育むこと」を目的とした、「しばたの心継承プロジェクト」を令和2年度からスタートしました。地域の特性に応じた教育活動を展開する中で、市オリジナルの食育「食とみどりの新発田っ子プラン」を学び、地域と連携して食育を実践していくなど、「食の循環」の更なる啓発を進めます。

● 「持続可能な開発目標 (SDGs)」の達成に向けた取組の推進

持続可能な開発目標 (SDGs) は、私たちの地球を守るための計画「アジェンダ 2030」に記載された国際目標です。2030年をゴールとして、「誰一人取り残さない」世界の実現を理念に、本市では、「食の循環」を通じて、経済、社会、環境の三側面に波及する課題や、後世を担う人材の育成に統合的に取り組み、「持続可能な循環社会の形成」に向けて、市民・事業者・行政が一体となった全体的な取組を推進します。

5つの基本的施策

「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、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」の各段階を関連付けて取組を推進します。

1 産業の発展

取組の方向性：未来につながる次世代型農業の推進と販路の拡大

市民の皆さんは・・・

- ・土づくりに関心を持ち、地場産農産物を利用しましょう。

事業者の皆さんは・・・

- ・堆肥を活用した土づくりで、安全安心な農産物を供給しましょう。
- ・地場産農産物を活用した商品、メニュー開発に努めましょう。

市は・・・

- ・安心安全な地場産農産物の生産や担い手の確保、育成を支援します。
- ・商品開発、販路拡大を支援します。



主な取組

- ◆肥料づくり・土づくり
 - ・有機資源センター家庭用堆肥の販促による普及啓発
- ◆栽培・収穫
 - ・担い手不足解消と生産者育成
 - ・園芸作物の生産推進とブランド農産物の確立
- ◆加工
 - ・規格外品等活用加工品の新規利用先確保
 - ・農商工連携による商品開発
 - ・リブランディング等の商品改良
- ◆販売・購入
 - ・付加価値の高い商品開発と販路拡大
 - ・地場産農産物の安定した生産量確保
 - ・食品ロスの削減

「食の循環」の各段階のめざす姿

食の循環では、一連の過程のつながりを推進するため、循環の各段階にめざす姿を設定し、その達成に向け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	堆肥を活用した土づくりの推進	肥料づくり・土づくりの理解促進と有機廃棄物の堆肥化促進
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	安全・安心な農産物の生産拡大と担い手育成
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	地場産農産物を使用した商品の開発、生産拡大
販売・購入	地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大	地場産農産物や加工品の販路拡大
調理	食文化の継承と年代に応じた料理の習得	栄養バランスの良い料理や伝承料理等の習得、継承
食事	食への感謝と望ましい食習慣の確立・定着	礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立
残渣処理	「食の循環」の浸透とごみの分別の徹底	ごみの分別・減量化と有機資源の再利用 自然環境と農地の保全
食の循環を活用	「食の循環のまち新発田」の定着	「食の循環のまち新発田」の魅力向上

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

市民の皆さんは・・・

- ・3Rなど、環境に配慮した行動に取り組みましょう。
- ・「モッタイナイ」を意識して食品ロスを削減しましょう。

事業者の皆さんは・・・

- ・リサイクル可能な製品づくりなど、ごみの減量に取り組みましょう。
- ・食品残渣を減らし、発生したものは堆肥化するように努めましょう。

市は・・・

- ・有機資源センターで良質な堆肥を生産し、土づくりを支援します。
- ・3R、ごみの減量や分別など、環境を保全するための啓発を推進します。



主な取組

- ◆肥料づくり・土づくり
 - ・高品質な堆肥の安定生産
 - ・多面的な環境保全活動
- ◆販売・購入
 - ・リサイクル製品やマイバック等の利用促進
 - ・環境教育の充実
 - ・省エネルギー、再生可能エネルギーなど環境に配慮した取組の推進
- ◆調理
 - ・生ごみの分別や堆肥利用に取り組める環境づくり
 - ・食材の買いすぎ、作りすぎなど、ムダの削減
- ◆残渣処理
 - ・食品ロスの削減
 - ・3R活動の推進

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

市民の皆さんは・・・

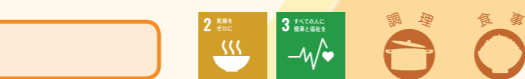
- ・望ましい生活習慣を身に付けましょう。

事業者の皆さんは・・・

- ・健康に良いメニューの提供や栄養成分表示等の情報提供に努めましょう。

市は・・・

- ・健康寿命の実現に向け、望ましい生活習慣の普及啓発を進めます。



主な取組

- ◆調理
 - ・望ましい生活習慣の啓発
 - ・働き盛り世代に対する意識啓発
- ◆食事
 - ・減塩
 - ・食育の実生活での実践
 - ・食育を通じた保護者への食習慣の啓発
 - ・高齢者の低栄養対策
 - ・8020運動の推進

3 教育及び伝承

取組の方向性：食に関する「しばたの心継承プロジェクトの推進」

市民の皆さんは・・・

- ・楽しく食事をいただき、礼儀作法を身に付けましょう。
- ・地場産農産物に関心を持ち、食文化を継承しましょう。

事業者の皆さんは・・・

- ・地場産農産物の生産や販売情報を消費者に発信しましょう。
- ・地域の食文化や伝承料理の継承に努めましょう。

市は・・・

- ・「食とみどりの新発田っ子プラン」による食育を推進します。
- ・「食の循環」を通じた環境教育を推進します。

主な取組

- ◆栽培・収穫
 - ・自然の恵み、作物を育てる意味や喜びを伝える機会の創出
 - ・学校、家庭、地域、農家等が連携した実践活動の実施
- ◆調理
 - ・食育、作法、食文化等の継承
 - ・料理の楽しさ、地場産食材を学ぶ機会の創出
- ◆食事
 - ・自然の恵み、生産者への感謝の心を育む
 - ・家庭における食育の推進及び実態調査
- ◆残渣処理
 - ・自然環境や食の循環を学ぶ機会の創出
 - ・食の大切さを学ぶ機会の創出、残渣を出さない工夫

