

新発田市  
**食の循環による  
まちづくり推進計画**  
令和3年度～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

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)

FAX: 0254-22-3110

ホームページアドレス <https://www.city.shibata.lg.jp>

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

# 市長あいさつ

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。

平成20年12月、当市は「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推進してきました。

その中で、世界の動向に目を転じてみれば、持続可能な開発目標「SDGs」の達成に向けた取組が国際的に進んでおり、2030年までに「誰一人取り残さない」持続可能な社会の実現に向けて、わが国でも、地方公共団体におけるSDGsの推進が地方創生の観点から求められています。

このことから、当市においては、社会、経済、環境を支え、市民生活の質の向上を図る「食の循環」の取組が、SDGsの推進にもつながっておりますことから、本計画においても、未来を見据えたSDGsの推進を視野に入れ、取組を好循環させていくことにより、「持続可能な循環社会」の実現を目指したいと考えております。

引き続き、「食の循環によるまちづくり」を通じて、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、それぞれの役割を理解し合い、行動することで、食が持つ真の豊かさを実感し、人や文化が生まれ、魅力あふれるまちづくりに結びつけてまいります。

結びに、本計画の策定にあたり、ご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3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	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 「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	6
● 取組への理解と役割	6
● 基本的施策と「食の循環」の各段階の関係	6
● 基本的施策の推進	6
・ 基本的施策 1 産業の発展	7
・ 基本的施策 2 健康及び生きがいの増進	11
・ 基本的施策 3 教育及び伝承	15
・ 基本的施策 4 環境の保全	20
・ 基本的施策 5 観光及び交流	24
● 基本的施策の目標値	27
● 食の循環の各段階における行動計画一覧	30

## 第4章 計画の推進体制及び進行管理

● 計画の推進体制	38
● 計画の進行管理	38

## 参考資料

● これまでの取組状況	39
● 計画の検討体制	53
● 新発田市食の循環によるまちづくり条例	54
● 用語解説	58

# 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。

なお、「新発田市食の循環によるまちづくり条例」の前文には、条例を制定した趣旨が示されています。

条例の前文は  
54ページを見てね！



## 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 \*CFT（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）」を策定し、取組を推進。
- ・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 新たな計画を策定するにあたり、国の「第 3 次・4 次食育推進基本計画」や、「新発田まちづくり実行プラン Ver.3」の内容を反映するほか、持続可能なまちづくりの実現に向けて SDGs の推進や地球温暖化対策など、新たな視点を盛り込んだ計画を策定。

## 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3年度から令和6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。

## 計画策定のポイント

- (1) 国の食育推進基本計画（第3次・4次）の内容を反映。
- (2) まちづくり総合計画見直しの次年度に本計画の見直しを行うことで、上位計画との整合を図る。
- (3) 新発田まちづくり実行プラン Ver.3の内容を反映。
- (4) 「食の循環」を通じて持続可能な開発目標（SDGs）の推進を図るために体系を整理。

上記を踏まえた策定のポイントは次のとおりです。

### 【\* 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、取組に対する意識離れや、啓発活動の低迷などが見受けられるようになりました。社会情勢やライフスタイルなど、目まぐるしく変化する中で、改めて「食の循環」の重要性を再認識し、「持続可能な循環社会の形成」を目指し、市は、市民・事業者が「食の循環」を正しく認識するとともに、官民一体となった実践活動へとつなげるよう、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】と関連する取組の推進

市では、「食の循環」の推進や「めざせ100彩」をスローガンに、健康づくりや介護予防などに取り組んでいます。しかし、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、令和2年度から「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」をスタートしました。本プロジェクトでは、地域の特性に応じた教育活動を展開する中で、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

2015年9月の国連サミットで採択された、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、持続可能な社会を実現するための取組です。当市では、「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市的な取組を推進します。



## 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

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

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

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

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

## 「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、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。



## 「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	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の推進
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 ②産業間連携の推進
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ごみの分別・減量化促進 ②有機資源再利用の理解促進 ③自然環境と農地の保全
食の循環を活用	VIII 「食の循環のまち新発田」の定着	①「食の循環のまち新発田」の魅力向上 ②「食の循環のまち新発田」の理解促進



## 第3章 「食の循環によるまちづくり」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」）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。

### 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」の各段階の関係

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」の各段階の「めざす姿」を意識して、5つの基本的施策により取組を進めることが大切です。下表では、効果的かつ効率的に食の循環によるまちづくりを推進するため、「食の循環」の各段階と5つの基本的施策と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の推進	●			●	
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 ②産業間連携の推進	●			●	●
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ごみの分別・減量化促進 ②有機資源再利用の理解促進 ③自然環境と農地の保全			●	●	
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

### 基本的施策の推進

「食の循環」の各段階のめざす姿を達成していくため、5つの基本的施策では、現状と課題を整理し、その方向性を明確にすることで取組を推進します。

## 基本的施策1 産業の発展

「豊かな大地」を基盤に発展してきた農業と食品加工業を主産業とした特徴を活かし、地消地産の考えのもと、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するとともに、農作業の効率化、農産物の高付加価値化を図り、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」の段階



### 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・土づくりの現状**
- JAにおける\*有機資源センターの家庭用堆肥販売実績は、平成29年度450袋、平成30年度500袋、令和元年度450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、令和2年度に有機資源センターで生産した家庭用堆肥500袋を試験配布しました。
- 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、土づくりを全市的に展開するため、家庭用堆肥の普及が期待されており、一般家庭に周知を図ることで、家庭菜園等での利用の増加を目指すことが求められます。
  - 一般家庭が有機資源センターの堆肥を使用することで、品質の優位性を実感してもらい、食の循環の啓発につなげることが必要です。

## 栽培・収穫の現状

- 新規就農や経営相談など、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ワンストップ窓口を設置しており、新規就農者支援数は増加傾向にあります。
- 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 83 法人（令和元年度）となっています。
- \* 農地中間管理機構を活用した農地集積は着実に前進しており、担い手への集積率は 77.2% で、県内第 4 位となっています。
- 農業生産の中心である米の生産量は 45,300t（令和元年度）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 10,600ha 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 70.9%、\* 特別栽培米が 28.9%、\* 有機栽培米が 0.2%（令和元年度）であり、近年、特別栽培米の割合が減少傾向にあります。
- 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。
- 安心、安全を証明するため、生産履歴を記帳して出荷している主な青果物の出荷額は 6 億 2,800 万円（令和元年度）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

- 持続発展的な安定経営を目指し、集落営農の組織化・法人化を進めてきましたが、近年、\* 圃場整備事業が進んだこともあり、新規設立法人数については鈍化傾向にあります。
- 農業従事者の人手不足を解消するため、人材の確保と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、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。

## 加工の現状

- 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」の活用に取り組んでおり、「アスパラみどりカレー」をはじめ、新発田市菓子業組合や学校給食、市内食品加工業者などで活用されています。
- 新発田ブランド認証商品など、食品加工品の販売 PR を行うとともに、新たな販路拡大に取り組む事業者に対して、商品改良などの支援を行っています。

### 課題

- 「アスパラガスピューレ」の新規利用先の確保が進んでいないほか、新商品開発を促す取組や、農商工連携によって他の農産物等を活用した付加価値の高い加工品の開発支援が必要です。
- 既存商品の価値を見直し、新たな購買層に訴求する商品づくりや、店頭販売とインターネット販売を組み合わせるなど、新たな販売方法に取り組む事業者を増やしていくことが必要です。

## 販売・購入の現状

- 創業支援制度を活用し、令和 2 年度に「食」に関わる事業で創業した者は 3 名であり、販路拡大を目指し、他の事業者や民間団体イベントとの連携に向けた支援を行っています。
- 市と食品加工業者等が連携し、新商品開発や既存商品の改良による販路拡大に取り組んでおり、令和 2 年度に連携によって売上が上昇した事業者は 3 事業者です。
- 学校給食に地元食材を活用し、郷土愛の醸成や家庭への波及を目指しているが、平成 28 年度に学校給食で使用している新発田市産農産物の割合が 50% に達したのち、使用率は減少傾向にあります。

### 課題

- 市内事業者の売上を上昇させるため、農商工連携により付加価値の高い新たな商品開発と販路拡大に取り組む必要があります。
- 学校給食用に地元食材を納入している生産者の高齢化に加えて、猛暑や異常気象による天候不順により、野菜価格の高騰や必要数量の確保が困難な状況になることから、安定した価格で必要数量を確保することが求められます。
- 「モットイナイ」を合言葉に、作りすぎない、買いすぎないなど、\* 食品ロスを削減していくための意識啓発が必要です。

## 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

- ① 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、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。
- ② 持続可能な農業経営を推進するため、新たな時代に対応した稼げる農業を実現するとともに、意欲ある次世代後継者の確保と育成に取り組めます。
- ③ 高品質で安定した農産物の生産性を向上させるため、AI、ICT など、新技術等を推進するために産学官が連携して調査研究に取り組めます。
- ④ 生産者、販売者、購入者がそれぞれの立場で食品ロスの削減を意識し、実践に向けて取り組めます。

## 市民、事業者、市の役割

めざす姿	市民	事業者	市
<b>肥料づくり・土づくり</b> I 堆肥を活用した土づくりの推進 ③ 堆肥利用による土づくり推進	・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。	・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。	・食の循環を意識した良質な堆肥の供給と土づくりを支援します。
<b>栽培・収穫</b> 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		・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。	・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。 ・安全で安心な農産物の生産確保を支援します。

めざす姿	市民	事業者	市
<b>加工</b> 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		<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>新発田産和牛などを活用した新たな加工品の開発に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>地場産農産物を活用した新メニューや新商品開発等を支援します。</li> <li>産業間で連携し、地場産農産物を活用した加工品づくりや、既存商品のパッケージ改良などに取り組む事業者を支援します。</li> </ul>
<b>販売・購入</b> 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	<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等の販路拡大に向けて、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>産業間で連携し、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> </ul>

## 基本的施策2 健康及び生きがいの増進

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、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」の段階



### 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。
  - ・平成30年度の新発田市の死因第1位は悪性新生物(317人)、第2位は心疾患(178人)、第3位は老衰(132人)、第4位は脳血管疾患(131人)です。
  - 生活習慣に由来する疾病が全死因の47.4%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。
- 歯科健診結果から、次のような実態がうかがえます。
  - ・80歳で残存歯数20本を目指す8020運動の達成率は、46.7%(平成27年度)から53.4%(令和元年度)となり、国の8020達成率51.2%を上回っており、市民の歯科保健意識が向上しています。
  - ・むし歯予防教室を保育園、幼稚園、認定こども園や小・中学校で実施することで、小児や保護者の歯科保健意識が向上した結果、12歳児における一人平均むし歯数は、0.50本(平成27年度)から0.29本(令和元年度)に減少し、県平均0.33本(令和元年度)と比較し良い状況にあります。

### 現状と課題

#### 調理の現状

- 朝食や野菜摂取に関する意識の向上を図るため、37店舗の健康づくり支援店等と連携し、レシピ等の配布や、広報を通じて旬の野菜を使ったレシピを紹介しています。
- 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、令和元年度は開催回数94回、1,052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、令和元年度は169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、料理の修得は、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歳代が属する機会（職場や買い物の場、外食の場など）を通じて、食習慣について効果的な働きかけが必要です。

○ 食事の現状

- 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。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）であり、5年前（61.3%）と比べて増加していますが、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。一方、小学校6年生で朝食を毎日摂っている人の割合は84.4%（令和元年度）、中学校3年生で朝食を毎日摂っている人の割合は79.4%（令和元年度）です。
- 妊婦とその夫に食に関する知識の普及啓発を行う「すこやかマタニティ教室」を開催しており、参加率は21.8%（令和元年度）であり、父親の参加率16.1%です。
- 肥満傾向については、男性の30・40・60歳代と女性の60歳代が高い状況にあります。また1日2回は主食、主菜、副菜のそろった食事をとっている人、1日1回は家族、友人、知人等と食事をとっている人の割合が30歳代で最も低くなっています。
- 令和元年度介護予防・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、誰かと食事をする機会が毎日ある65歳以上の市民の割合は、53.8%です。家族構成別にみると、1人暮らしでは毎日ある割合は4.9%と低く、ほとんどない割合が14.3%と高くなっています。

▶ 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。
- 幼児期から小・中学校期を通じて学んできた食育を実生活に活かすため、進学・就職といった機会に効果的に働きかけ、若い世代の健康づくりに対する意識啓発が必要です。
- 保護者の食習慣が子どもの食習慣に大きく関与するため、望ましい食習慣の確立に向けては、保護者に対し健康と食に関する意識の醸成が必要です。
- 妊婦とその夫に健康づくりに向けた食習慣の教育が必要です。
- 高齢者は加齢に伴う食事摂取量の低下や欠食、食事の偏りなどで低栄養が懸念されており、改善に向けた働きかけが必要です。
- いつまでも自分の口から美味しく食事ができるよう、8020（80歳で20本の歯を保つ）達成者増加を目指すとともに、成人歯科健診の受診率を向上させる必要があります。特に働き盛りの世代や若い世代への啓発が必要です。

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
  - ・ 母子検診等の機会を通じて規則正しい食生活やバランスの取れた食事の情報を提供するなど、健康な心身を育むために必要な食の大切さについて伝えるとともに、子どもの成長に合わせて保護者自身が食習慣を振り返る機会を通じて、食育を推進します。
- ② 青年期～壮年期
  - ・ 望ましい食習慣の確立と定着を図るため、教育機関と連携した高校生等への啓発のほか、大学との連携により、栄養バランスの取れた食事の提供や、就労世代に向けた健（検）診を含む健康づくりの重要性などの啓発に取り組みます。
- ③ 高齢期
  - ・ 家庭、地域、高齢者施設などが連携し、生活習慣病予防の実践や低栄養予防の啓発に取り組みます。

市民、事業者、市の役割

めざす姿	市民	事業者	市
 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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、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に関する知識や技術を提供します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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につながる人材を育成します。</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>

めざす姿	市民	事業者	市
<b>〇 食事</b> 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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、よく噛んで食べる習慣を身に付けます。</li> <li>歯みがきなど口腔ケアの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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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>健康寿命の延伸につな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、活動を進めます。</li> </ul>

## 基本的施策3 教育及び伝承

「食とみどりの新発田っ子プラン」を活用した食育（育てる・作る・食べる・返す）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、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」の段階



### 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

- Y 栽培・収穫の現状**
- 堆肥を使った畑づくりに取り組んでいる保育園、幼稚園、認定こども園は、令和元年度 37 園中 25 園です。
  - 収穫体験に取り組んでいる保育園、幼稚園、認定こども園は、令和元年度 37 園中 36 園です。
  - 市内の小・中学校全 29 校で栽培収穫体験に取り組んでいます。
  - 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 年生の割合は令和元年度 82.2% (平成 26 年度 88.0%)、中学 3 年生の割合は 79.9% (平成 26 年度 80.0%) です。
- ▶ 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、作物を育てることの意味、楽しさ、喜びを実践を通して子どもたちに伝えることが必要です。
  - 食に関する知識や理解を実践活動を通じた生きる力として育むため、家庭や地域、農家と学校が連携し、栽培収穫体験などに取り組むことが重要です。

## 調理の現状

- 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保育園、幼稚園、認定こども園は、令和元年度 37 園中 35 園です。
- 調理体験を実施した保育園、幼稚園、認定こども園は、令和元年度 37 園中 31 園です。
- 市内の小・中学校全 29 校の調理実習で弁当・小煮物づくりに取り組んでいます。
- 食事の手伝い（買い物、料理、配膳、片付け等）を毎日している小学 6 年生の割合は令和元年度 30.4%です。
- 食事の手伝いをしたり、自分で料理を作ることが楽しいと感じる小学 6 年生の割合は令和元年度 84.1%、自分で料理を作ることが楽しいと感じる中学 3 年生の割合は令和元年度 75.7%です。
- イクネスしばたでは、未就学児親子対象の 5 回を含む料理教室を令和元年度に 40 回開催し、712 人が参加しました。

### 課題

- 家庭及び地域において、料理をすることの楽しさや地場産物、「旬」の食材を使用し、食に関する作法及び礼節、\* 伝承料理等の食文化を継承する機会を増やしていくことが重要です。

## 食事の現状

- 食事マナーの指導を実施した保育園、幼稚園、認定こども園は、令和元年度 37 園中 35 園です。
- 保護者向け給食試食会を実施した保育園、幼稚園、認定こども園は、令和元年度 37 園中 34 園です。
- 生産者との交流給食会を実施した保育園、幼稚園、認定こども園は、令和元年度 37 園中 4 園です。
- 食育出前講座を全小・中学校に案内しており、令和元年度実施件数は 170 件です。

### 課題

- 食事を通して、自然の恵みや食材の生産者に感謝する心を育むことにより、「モットイナイ」という気持ちが自発的にめばえ、食べ残しを減らしていく取組が必要です。
- 食育は、保育園、幼稚園、学校及びその他の機関での取組のほか、家庭で育まれることが望ましいことから、家庭における「食のサイクル（育てる・作る・食べる・返す）」を推進するための新たな工夫が必要です。
- 適切な食事を推進するため、子どもの食生活の実態、食の循環の認知度など、家庭内の実態把握が必要です。

## 残渣処理の現状

- 給食の食べ残しが肥料としてリサイクルできていることを知っている小学 6 年生の割合は令和元年度 79.9%（平成 26 年度 87.2%）です。
- 食が自然環境から生産され、調理して、食べて、残りは土に返すことで「循環」することを知っている中学 3 年生の割合は、令和元年度 76.1%であり、平成 26 年度 76.1%と横ばいで推移しています。
- 食べ物を残すことがもったいないと思っている小学 6 年生の割合は令和元年度 71.2%（平成 26 年度 73.9%）、中学 3 年生の割合は 70.2%（平成 26 年度 70.5%）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 年生の割合は令和元年度 44.5%（平成 26 年度 49.3%）、中学 3 年生の割合は 44.7%（平成 26 年度 51.6%）です。

### 課題

- 再生可能エネルギーや二酸化炭素の排出削減、自然環境保全などの環境教育を通じて、食の循環のサイクルに関する知識を学ぶ機会が必要です。
- 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の機会や、意識啓発のために充実した情報提供が必要です。
- 残渣を出さないための盛付の工夫や買いすぎない、作りすぎないなど、家庭向けの啓発が必要です。

## 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」

- ① 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、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みます。
- ② 家庭で取り組める「食のサイクル（育てる・作る・食べる・返す）」を推進します。
- ③ 地域、NPO、民間事業者、行政などが連携し、豊かな食を支える自然環境の現状、市内で生産される農産物への理解など、意識の醸成を図る取組を推進します。
- ④ 新発田の豊かな食材を通じて子育て支援の充実を図り、食を通じて子どもたちのコミュニティを形成します。

## 市民、事業者、市の役割

めざす姿	市民	事業者	市
<b>栽培・収穫</b> 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	・ 地場産農産物について関心を持ち、生産者や自然の恵みに感謝し、命あるものを大切にする心を育みます。 ・ 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。	・ 地場産農産物の生産や販売に関する情報を広く消費者等に発信し、その生産及び消費拡大に向けて積極的に役割を果たします。 ・ 地域、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。	・ 保育園や小・中学校における堆肥を使った畑づくりや収穫体験などを通じて、将来の生産者や消費者となる児童の豊かな心とたくましい身体を育む主体的な取り組みを支援します。



めざす姿	市民	事業者	市
<p><b>調理</b></p> <p>V食文化の継承と年代に応じた料理の習得</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、食に関する作法や礼節の継承に努めます。</li> <li>・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ように努めます。</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>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の大切さや料理の楽しさ、伝承料理など、食文化に関する幅広い情報提供と学習の機会を充実します。</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>・保育園、幼稚園、認定こども園及び小・中学校において野菜栽培や料理体験等の食育を推進します。</li> <li>・親子、仲間同士の交流を通じて、食を楽しく学び、体験できる機会を充実します。</li> </ul>
<p><b>食事</b></p> <p>VI食への感謝と望ましい食習慣の確立・定着</p> <p>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>・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。</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>・家族で料理や食事を楽しむ時間を積極的に確保するように努めます。</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>・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。</li> <li>・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や知識、実践力を習得する機会を提供します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・幼稚園、保育園、認定こども園及び小・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。</li> <li>・地域が行う豊かな食文化の実現と次世代へ継承するための取組を支援します。</li> <li>・健康的な生活習慣を身に付けるため、朝ごはんを食べることの大切さを伝えます。</li> </ul>

めざす姿	市民	事業者	市
<p><b>残渣処理</b></p> <p>VII「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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ残しを減らし、残渣を出さないよう心がけ、調理の際は食べきれぬ量だけ作るよう努めます。</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残った時には正しく分別をするよう努めます。</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> </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に努めます。</li> <li>・生ごみを堆肥作りに活用するように努めます。</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>・食の循環を意識し、ゴミ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>・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、地域で行うごみ分別の取組を支援します。</li> <li>・食べ物を大切にすることを育み、給食等を残さず食べることの大切さを伝えます。</li> <li>・食の循環を通じて、家庭に向けて自然環境に配慮した意識啓発を行います。</li> </ul>

## 基本的施策4 環境の保全

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するとともに、環境に配慮した行動に取り組み、豊かな自然環境と農地を保全します。

### 関連する「食の循環」の段階



### 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・土づくりの現状

- 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、市内小・中学生が有機資源センターの見学を行っています。(毎年500人程度)
- 有機資源センターでは、令和元年度6,952tの\*特殊肥料を生産、5,345tを出荷し、市内の水田(642ha)に散布しました。
- 有機資源センターでは、令和元年度1,054tの\*普通肥料を生産、975tを出荷し、培養土等の資材として利用されています。
- 学校給食では、残さず食べる「モットイナイ」の意識啓発に取り組み、令和元年度の給食残渣量は33,411kgと年々減少しています。

#### 課題

- 有機資源センターは平成17年の稼働から15年が経過し、施設、機械等の老朽化が進んでいることから、計画的な補修が必要です。
- 水田、園芸作物の堆肥利用者が希望する必要量を充足し、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るため、有機資源センターで安定した堆肥生産を行うことが必要です。
- 良質な農地を保全していくため、土づくりのほか、水資源の保全や温室効果ガスの削減による脱炭素への取組など、多面的に自然環境を保全していくことが求められます。

#### 販売・購入の現状

- 令和2年7月から小売業ではプラスチック製買い物袋の有料化が開始されました。
- 国は、2050年までに国内の二酸化炭素などの温室効果ガスの排出量を実質ゼロにすることを目標としています。
- 3R（リデュース、リユース、リサイクル）を意識した製品の販売・購入が進んでいるものの、まだ十分とは言えない状況です。
- 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。

#### 課題

- 環境に配慮した行動を呼びかけるため、リサイクル製品の積極的な利用が望まれます。
- レジ袋有料化を契機に、マイバック持参の呼びかけや、過剰包装の自粛を推進していくことが必要です。
- 省エネルギー設備の導入、エコカー、ノンフロン製品の選択など、地球環境に配慮した行動が望まれます。
- 新エネルギー、省エネルギーや二酸化炭素の排出削減など、環境に配慮した公共施設運営を率先して行うことが求められます。
- 教育機関を中心に環境に対する教育を充実させるとともに、食のサイクル（育てる・作る・食べる・返す）を通じた意識啓発を図る必要があります。
- 事業者は、ごみの分別やリサイクルを意識した製品を作ることが求められます。
- 食品製造における省エネルギーや二酸化炭素の排出削減、再生可能エネルギーの活用など、環境に一層配慮した取組が求められます。

#### 調理の現状

- 家庭において生ごみを分別して堆肥づくりに使用している小学6年生の割合は令和元年度で24.0%（平成26年度27.3%）、中学3年生で31.1%（平成26年度29.9%）です。

#### 課題

- 環境に配慮した行動実践として、家庭における生ごみの分別や堆肥の利用に取り組みやすい環境づくりや活動に対する支援が必要です。
- 環境に配慮した行動を促進するため、食材の買いすぎや作りすぎなど、ムダを減らすための意識啓発が必要です。

#### 残渣処理の現状

- 「\*食のモットイナイ運動」を啓発するとともに、賛同する飲食店等74店舗（令和元年度）と連携し、食べ残しを減らす取組を推進しています。
- 生活系ごみの減量、リサイクル及び環境美化の指導・啓発を担う地域リーダーとして、廃棄物減量等推進員を設置して取組を進めており、一般家庭から排出される生ごみを含む資源ごみのリサイクル率は令和元年度15.8%です。
- 資源リサイクルのため、平成26年度から小型家電、平成30年度から蛍光灯の回収を開始しています。
- 事業者から出されるごみには、紙類など分別すれば再利用できるものが多く混入しており、ごみの総量が減らない大きな原因の一つとなっています。

▶ 課題

- 食に関わるすべての人や物に対して、感謝の気持ちを持ち、食べ残しを減らすモットイナイ運動を推進し、食品ロス削減に取り組むことが必要です。
- ごみの減量化のため、リデュース、リユース、リサイクルの3R活動に取り組み、リサイクル率を向上させることが求められます。

取組の方向性

■ 「食の循環」を意識したごみの減量化と豊かな自然環境の保全

- ① 「食」への感謝の心「モットイナイ」を合言葉に、食料の買いすぎや食べ残しによる食べ物のムダを減らす取組を推進します。
- ② 市で生産する良質な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を推進します。
- ③ 3Rの推進や二酸化炭素の排出削減などにより、脱炭素社会や環境に配慮し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
<p><b>肥料づくり・土づくり</b></p> <p>I 堆肥を活用した土づくりの推進</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>・ 堆肥化して活用できるよう環境に配慮し、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>・ 市内小・中学校による有機資源センターの見学実施と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。</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> <li>・ 生ごみの堆肥化に関する学習機会の提供や、家庭、地域での生ごみ分別を支援します。</li> <li>・ 良質な農地を保全していくため、自然環境に配慮した取組や啓発に努めます。</li> </ul>

めざす姿	市民	事業者	市
<p><b>販売・購入</b></p> <p>IV 地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大</p> <p>② 産業間連携の推進</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 詰め替え商品の購入やレジ袋の辞退、必要な量だけ買うようにするなど、将来ごみとして捨てるものを減らすよう努めます。</li> <li>・ 環境に配慮して製造されている商品を積極的に購入します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 事業者は、リサイクルを意識した製品作りに努めます。</li> <li>・ 省エネルギーや二酸化炭素の排出削減など、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>・ 3R意識の向上を目指し、啓発活動を行います。</li> <li>・ 環境への配慮により、消費者に訴求する商品改良に取り組む事業者を支援します。</li> <li>・ 豊かな自然環境を保全していくため、地球環境に配慮した啓発に努めます。</li> </ul>
<p><b>調理</b></p> <p>V 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</p> <p>② 伝承料理等の食文化の継承</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食材の買いすぎや料理の作りすぎをしないよう努めます。</li> <li>・ 食材をできるだけ余すところなく使い、生ごみとして捨てる部分が少なくなるよう努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 環境保全団体等は、食材を余すところなく使い切る料理の伝承や普及に努めます。</li> <li>・ 伝承料理等を継承するための情報発信に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食材の買いすぎや料理の作りすぎをしないよう、啓発活動を行います。</li> <li>・ 環境保全団体等の活動を支援します。</li> <li>・ 食育に関する講座で食の大切さ、伝承料理等を学習する機会を提供します。</li> </ul>
<p><b>残渣処理</b></p> <p>VII 「食の循環」の浸透とごみの分別の徹底</p> <p>① 生ごみの分別・減量化促進</p> <p>② 有機資源再利用の理解促進</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、好き嫌いなく残さず食べ、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>・ 食材の買いすぎや料理の作りすぎをしないよう努めます。</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> </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> </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、地域で行う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> </ul>



## 基本的施策5 観光及び交流

食の循環の活用により、「食」と「農」を活かした観光産業の推進と、その魅力を国内外へ広く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



### 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・購入の現状

- 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、12億8,969万円（平成30年度）となっており、年々順調に増加しています。
- 各団体が実施する食に関するイベントの参加者数は、令和元年度10,652人と、天候の影響もあり減少傾向にあります。
- \*DMO活動を通じた輸出額は、令和元年度53,108千円と、年々順調に増加しています。
- 「城下町しばた雑煮合戦」では、食品残渣のリサイクルに取り組み、食の循環を市内外に広くPRしています。
- 道の駅加治川（桜館）は、他の道の駅と比べ、賑わいや魅力が欠けていることから、地場産農産物や特産品の販売を充実し、多くの集客と交流人口の拡大を促す観光拠点施設として再生するため、リニューアル整備に向けた取組を進めています。

#### 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をするなど、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はニーズを把握し、内容の見直しを図るなど、内容の充実が求められます。
- 米の輸出については、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、海外での販路拡大に向けて、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。
- 月岡温泉に訪れる年間約60万人の観光客を市内へ回遊させる仕組みづくりや、地場産農産物や特産品の販売を促進し、人を呼び込み、滞在時間を延ばす取組が必要です。
- 農業、商工業、観光が連携した「ヒトの\*インバウンド」「モノの\*アウトバウンド」を推進するため、外国人観光客へのPRや情報発信の検討が必要です。

#### 食の循環を活用現状

- ふるさと納税寄附者へ食の循環によるまちづくりに関連する事業や寄附金の使い道をPRし、寄附を通じて取組を支援していただいています。
- 食の循環によるまちづくりを全市的な取組として啓発することを目的に、食の循環に関する各種イベントや食に関する事業者を結び付けるため、令和元年度よりスマートフォンアプリを活用したスタンプラリーを開催しています。

#### 課題

- 当市の「食」の魅力と様々な資源を合わせた情報を発信し、食文化の発展と継承を推進するとともに、農業を活かした地域のブランド化に取り組むことが必要です。
- 食の循環について、市民、事業者、市がそれぞれの役割を認識し、連携を図るなど、全市的な取組として「見える化」していくことが重要です。

### 取組の方向性

#### 「食の循環」を活かした「観光産業の推進」

- ① 豊かな「食」や「農」と豊富な観光資源を活かすことで、人が集い、交流する、賑わいのあるまちづくりを進めます。
- ② ホームページや広報などの様々な媒体や、駅前複合施設などを積極的に活用し、「食の循環のまちしばた」をわかりやすく情報発信します。
- ③ 全国有数の温泉地である「月岡温泉」の観光客に、新発田の食に触れ、魅力を感じてもらう機会を創出するとともに、「道の駅加治川」などの観光施設を活用し、食に関連したイベント等を開催し、交流人口の拡大を図ります。
- ④ 食の循環によるまちづくりを核としたSDGsの推進に取り組めます。

めざす姿	市民	事業者	市
<p><b>販売・購入</b> IV 地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大 ② 産業間連携の推進</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産農産物や農産加工品を意識し、その利用に努めます。</li> <li>・食をテーマとしたイベントや各種体験事業などを交流の場と考え、積極的に参加するように努めます。</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>・加工品や提供メニューに地場産農産物を積極的に活用し、市内外の顧客に対して新発田産農産物のPRに努めます。</li> <li>・月岡温泉を訪れる観光客向けの商品開発や、新発田産和牛の旅館・飲食店での提供など、市内外に新発田の食をPRします。</li> <li>・来訪者に心のこもったサービスを心がけ、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>・地場産農産物等の特産品の販売強化や情報を積極的に発信します。</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> <li>・農業・商工業・観光が連携し、新発田にしかない加工品の開発に取り組みます。</li> <li>・農業・商工業・観光が連携し、誘客促進とまちなか回遊に繋がります。</li> <li>・ふるさと納税の寄附者へ食の循環に関連する事業を広くPRし、取組を知っていただくとともに支援を募ります。</li> </ul>
<p><b>食の循環を活用</b> 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食をテーマとしたイベントや各種体験事業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> <li>・食の循環を生活に取り入れ、「食」に対する啓発や意識の醸成に努めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食をテーマとしたイベントや各種体験事業などで、「食の循環」を意識した企画内容を盛り込み、PRするように努めます。</li> <li>・月岡温泉を訪れる観光客向けの商品開発や、新発田産農畜産物の旅館・飲食店での提供など、市内外に新発田の食をPRします。</li> <li>・来訪者に心のこもったサービスを心がけ、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>・食をテーマとしたイベントや各種体験事業などの開催を支援します。</li> <li>・農業、商工業、観光が連携し、市内のみならず国内外に広く地場産農産物や新発田の食をPRします。</li> <li>・インバウンド誘客や関東圏、関西圏等の商談会、展示会などを活用し、国内外に食の魅力や報を発信します。</li> <li>・市民と事業者とともに「食の循環によるまちづくり」の実現に向けて、SDGsを推進します。</li> <li>・市民や事業者、地区等で実行する「食の循環」を支援します。</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」の各段階のめざす姿に対する達成度を評価するため、以下のとおり目標値を設定しました。

### 産業の発展

食の循環の段階	成果指標	現状値	目標値 (R6 年度)
■肥料づくり・土づくり I 堆肥を活用した土づくりの推進	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 II 消費者を意識した安全・安心な農産物の生産促進	* 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 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	規格外品等活用加工品取組者数	1 件	3 件
■販売・購入 IV 地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大	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%

### 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 年度)
■調理 V 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	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の大切さを理解できた人の割合	75.9%	76.0%
■食事 VI 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	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

## 教育及び伝承

食の循環の段階	成果指標	現状値	目標値 (R6 年度)
■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	* 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 V 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	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 VI 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	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	44.5%	44.7%
	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	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 VII 「食の循環」の浸透とごみの分別の徹底	食の循環をテーマとした学習会参加人数 (食の循環ジュニア・キッチン)	228 人	150 人

## 環境の保全

食の循環の段階	成果指標	現状値	目標値 (R6 年度)
■肥料づくり・土づくり I 堆肥を活用した土づくりの推進	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
■販売・購入 IV 地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大	有機資源センターにおける家庭用堆肥販売数	450 袋	650 袋
	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%
■調理・残渣処理 V 食文化の継承と年代に応じた料理の習得 VII 「食の循環」の浸透とごみの分別の徹底	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
	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%	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

## 観光及び交流

食の循環の段階	成果指標	現状値	目標値 (R6 年度)
■販売・購入 IV 地場産農産物や加工品・特産品の販路拡大	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 VIII 「食の循環のまち新発田」の定着	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



「食の循環」の段階における行動計画一覧表

基本的施策	食の循環における段階	大項目	小項目	事業事業名	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	R6目標値
1 産業の発展	1 肥料づくり・土づくり	I 堆肥を活用した土づくりの推進 II 消費者を意識した安全・安心な農産物の生産促進	③堆肥利用による土づくり推進	市民農園堆肥活用促進事業	市民農園堆肥活用促進事業	農林水産課	市民農園の利用者へ家庭用堆肥のPR・販売促進を行う。	市民農園利用者数(人)	67	82
				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払交付金事業	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。	事業取組面積(a)	67,608	73,500
	2 栽培・収穫		①消費者が求める安全・安心な農産物の生産拡大 ②意欲ある担い手の確保・育成	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質を目的とし、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)	621,144	640,000
園芸振興支援事業				園芸振興支援事業	農林水産課	農林水産業総合振興事業(単年事業)を活用し、園芸生産に必要な施設・機械等の整備を支援する。	支援件数(件)	5	10	
3 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	新規就農者支援事業	新規就農者支援事業	農林水産課	経営基盤の弱い新規就農者等に対して資本金を交付することで行う。改善と担い手の確保・定着を図る。	支援件数(件)	8	1
				法人化支援事業	法人化支援事業	農林水産課	地域農業の担い手として重要な役割を果たす農業者の新規設立を支援する。	新規設立法人数(件)	2	1
				農業サポートセンター運営事業	農業サポートセンター運営事業	農林水産課	人手不足の農業者と、農業に関心のある農業サポーター(ボランティア)とのマッチングを行い、労働力供給を行う。	労働供給延べ日数(日)	15	50
				青年就農支援事業	青年就農(経営開始型)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行う。経営の安定と確保・定着を図る。	支援件数(件)	15	20
				農地中間管理機構集積力支援事業	農地中間管理機構集積力支援事業	農林水産課	地域内農地の一定割合以上を農地中間管理機構に貸し付けた地域に対し、協力を交付することで行う。農地集積を進める。	①取組地域累計数(件) ②取組累計面積(a)	①7 ②721	①12 ②1,299
				農地中間管理事業	農地中間管理事業	農林水産課	農地中間管理機構からの受託業務を通じて、同機構の利用率を向上し、農地集積を進める。	農地中間管理機構活用面積(ha)	1,964	6,474
				担い手育成総合支援事業	担い手育成総合支援事業	農林水産課	大規模経営体、新規就農者、生産者グループなどの設備投資や活動費を支援し、農業振興の基盤強化を図る。	支援件数(件)	9	10
				規格外品農産物活用事業	規格外品農産物活用事業	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。	アスパラピューレ活用加工品取組者数(者)	1	3
				新商品開発助成事業	新商品開発助成事業	農林水産課	アスパラピューレを活用した商品・メニューの開発を行う事業者等に開発費を支援し、新商品開発を促進する。	助成制度活用者数(者)	—	4

基本的施策	食の循環における段階	大項目	小項目	事業事業名	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	R6目標値
4 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	創業支援事業	創業支援事業	商工振興課	創業者(飲食業・小売業)への情報発信の場の提供や、他事業者との連携を支援する。	連携事業の開催数(回)	1	3
				販路拡大推進事業	販路拡大推進事業	商工振興課	市と事業者(食品加工業等)が連携して販路拡大に取り組み、市内事業者が新商品開発や既存商品の改良に取り組み意欲を高める。	市支援開始以降、売上が上昇した事業者数(者)	3	3
				アスパラ等新発田野菜・果樹拡大支援事業	アスパラ等新発田野菜・果樹拡大支援事業	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)	621,144	640,000
				健康農産物づくり推進事業	健康農産物づくり推進事業	農林水産課	葉草栽培等により、農家所得の向上、耕作放棄地対策及び新たなブランド品目の確立を目的に、栽培実証及び栽培の普及を行う。	対象品目の作付面積(a)	54.5	80.0
				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)	4	7
				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	納入する地場産農産物について、品目や量、安全性について検討し、需給計画を作成する。	地場産農産物使用割合(%)	43.9	45.4
				学校給食連携調整事業	学校給食連携調整事業	教育総務課	学校給食等の地場産農産物使用拡大を目的に、連絡調整会議や研修会を開催する。	連絡調整会議開催数(回)	12	13
				我が家の朝ごはん事業	我が家の朝ごはん事業	健康推進課	朝食と野菜摂取に関する関心を高めることを目的に、広報等を通じて旬の野菜を使った朝食向けレシピを紹介する。	しばめし紹介数(回)	12	12
				食育啓発事業	食育啓発事業	健康推進課	朝食と野菜摂取に関する意識の向上を図るため、健康づくり支援店等と連携し、レシピ等を配布する。新発田野菜オリジナル食育ソングを活用し、入園児を対象とし食育指導を行う。	①連携店舗(にいがた健康づくり支援店)件数(件) ②訪問回数(回)	①37 ②23	①37 ②20
				栄養教室開催事業	栄養教室開催事業	健康推進課	食生活改善推進委員を養成するための、食の循環や食に関する幅広い学習や調理実習の技術指導を行う。	教室受講者数(人)	20	20
5 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	親子料理教室事業	親子料理教室事業	健康推進課	望ましい食習慣に関する情報の提供と地場産野菜を使用した栄養バランスの良い献立の調理実習を行う。	①教室開催数(回) ②参加者延数(人)	①9 ②167	①10 ②200
				地区別栄養講習会開催事業	地区別栄養講習会開催事業	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)	①94 ②1,052	①100 ②1,000
				男の料理教室	男の料理教室	健康推進課	男性を対象に、望ましい食習慣に関する情報の提供と地場産野菜を使用した手軽で栄養バランスの良い献立の調理実習を行う。	①教室開催数(回) ②参加者延数(人)	—	①10 ②200

基本的施策	食の循環における段階	大項目	小項目	事務事業名	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	R6目標値
6 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	①消費者が求める安全・安心な農産物の生産拡大	(めざまし100彩健康づくり推進事業)	健康づくりフェアステイバル開催事業	健康推進課	食・運動・健康管理をテーマにしたイベントを開催する。	①開催回数(回) ②参加者数(人)	①1 ②3,330	①1 ②3,000
					健康づくりキャンペーン	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、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)	—	①2 ②3,000
					新発田市保健自治会支援事業	健康推進課	食生活改善推進事業の地区開催を支援する。	①教室開催数(回) ②参加者数(人)	①106 ②1,281	①100 ②1,000
					【仮称】めざまし100ヘルシメニユー提供店 認証制度	健康推進課	スーパー・食堂等での中食や外食のメニューで、店舗のヘルシメニユーを市栄養士が認証し、市民にPRする。	—	—	10
					市民健康栄養実態調査事業	健康推進課	身体状況調査や食事記録調査、意識アンケート等を行う。	—	—	実施
					若者のためのおいしい食育教室	健康推進課	進学・就労前の若者やその家族に対し、若者の栄養バランスのとれた食事や規則正しい食習慣の意識啓発を行う。	開催数(回)	1	2
					成人歯科健診事業	健康推進課	歯科疾患の予防や歯口清掃等に関する知識の普及、指導と歯科健診を行う。	受診率(%)	25.0	25.0
					むし歯予防教室	健康推進課	むし歯予防の講話や正しい歯みがきの仕方を指導する。	実施施設割合(%)	95.0	95.0
					食習慣改善指導事業	健康推進課	市民に対し食に関する情報提供と指導を実施し、市民一人ひとりの生活習慣改善を支援するとともに、地域全体の健康づくりに関する意識啓発を行う。	支援者数(人)	2,218	2,500
					(母子健康診査事業)	健康推進課	各地区において、講習会や相談会を開催し、食と健康に関する情報の提供と生活習慣改善の指導を行う。	①教室相談開催数(回) ②参加者延数(人)	①591 ②9,073	①580 ②8,000
					(母子健康活動事業)	健康推進課	特定健診受診後、メタボリックシンドロームのリスクに応じ、生活習慣の改善が必要な方に食事指導、保健指導を行う。	特定保健指導実施率(%)	60.0	60.0以上
					(成人保健活動事業)	健康推進課	健診にあわせて、離乳食の集団指導、栄養指導や歯磨き指導等の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(%)	99.7	98.0以上
					(母子保健活動事業)	健康推進課	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(%)	38.9	39.0以上
					(一般介護予防事業)	健康推進課	月に1回、発達や栄養、歯科等に関する相談会を開催し、指導を行う。	栄養相談延件数(人)	182	200以上
								妊婦中の過ごし方、栄養と歯科衛生に関する指導や歯科健診を行う。	妊娠5か月の妊婦参加割合(%)	21.8
			高齢者に対して、介護予防における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)	291	190				

基本的施策	食の循環における段階	大項目	小項目	事務事業名	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	R6目標値
3 教育及び伝承	Ⅱ 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	(食とみどりの新発田っ子プラン推進事業)	グリーンカーテン事業	こども課	ゴーヤ等の栽培を取り入れたエコカーテンの実践など、地球温暖化防止の取り組みに加え、食材としてのゴーヤの調理方法、調理後の残さ処理などを学ぶ。	実施園数(園)	19	23
					学校での育てる(栽培)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。	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)	29	25
					食の循環ジュニア・キッチン開催事業	生涯学習課	食の循環をテーマとした学習や調理実習において市内で生産された農作物を紹介し使用する。	参加者数(人)	228	150
					食の循環市民料理教室(再掲)	生涯学習課	料理教室において市内で生産された農作物を紹介し使用する。	参加者数(人)	48	50
					食の循環ジュニア・キッチン開催事業(再掲)	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。	参加者数(人)	228	150
					食の循環市民料理教室(再掲)	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。	参加者数(人)	48	50
					(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ことで、施設の認知度の拡大と施設利用意欲を高める。	①実施回数(回) ②参加者数(人)	①36 ②652	①40 ②700
					(児童センター活動事業)	児童センター	食の循環をテーマとした学習や調理実習を開催する。	①実施回数(回) ②参加者数(人)	①2 ②154	①3 ②90
					(食とみどりの新発田っ子プラン推進事業)	園での育てる(栽培)事業	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。	園菜園実施園数(園)	36	35
								給食で伝承料理を提供、給食の調理や給食の時間に、献立作成や調理実習等の指導、伝承料理の紹介を行う。	調理体験実施園数(園)	31
6 食事	Ⅵ 食への感謝と望ましい食習慣の確立・定着	②食の礼儀作法の習得と豊かな食生活の確立	(食とみどりの新発田っ子プラン推進事業)	学校での作る(料理)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、伝承紹介等実施校数(校)	29	25	
				園での食べる事業	こども課	カミカミ運動、3つの色の食べ物の箸の持ち方、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)	36	35	
				園での返す(リサイクル)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)	①24 ②19	①26 ②20	
			(一般介護予防事業)	園家庭啓発教育事業	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)	11	12	



基本的施策	食の循環における段階	大項目	小項目	事務事業名	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	R6目標値
					園給食試食交流会事業	こども課	給食を提供している生産者と園児の交流会、保護者向け給食試食会を行う。	①交流会食会実施回数(回) ②給食試食会実施回数(回)	①4 ②34	①5 ②35
					園食のサイクル指導者研修会事業	こども課	食のサイクル(育てる、作る、食べる、返す)に関連した、栽培取組体験、調理実習、食事のマナー、生ごみ堆肥化等の研修を行う。	参加者数(人)	20	35
					園食育実態調査	こども課	食の循環としての「育てる(栽培)→作る(料理)→食べる→返す(リサイクル)」に関して食育の実態をアンケート調査で把握する。	-	実施	実施
					学校・家庭・地域連携事業	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、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)	29	25
					学校での食べる事業	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、食事マナーや望ましい食生活の指導等を行う。	食のマナー指導実施校数(校)	29	25
					学校での返す(リサイクル)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、食べ残した給食の行方、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)	12	15
					学校家庭啓発事業	学校教育課	食とみどりの新発芽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
					学校食のサイクル指導者研修会事業	学校教育課	食のサイクル(育てる、作る、食べる、返す)に関連した、栽培取組体験、調理実習、食事のマナー、生ごみ堆肥化等の研修を行う。	延べ参加者数(人)	58	30
					学校食育実態調査	学校教育課	食の循環としての「育てる(栽培)→作る(料理)→食べる→返す(リサイクル)」に関して食育の実態をアンケート調査で把握する。	-	実施	実施
					食の図書館事業	中央図書館	食関連の資料の充実や特設コーナーの設置、館内イベントとの連携により利用を促す。	食関連図書の利用冊数(冊)	33	389
					食の循環市民料理教室	生涯学習課	食の循環をテーマとした親子料理教室を開催する。	参加親子組数(組)	20	20
					食の循環ジュニア・キッチン開催事業	生涯学習課	食の循環をテーマとした学習を開催する。	参加人数(人)	228	150
4 環境の保全	1 肥料づくり・土づくり	Ⅵ「食の循環」の浸透とごみ分別の徹底	①ごみの分別・減量化促進 ②消費者の肥料づくり・土づくりの理解促進 ③有機廃棄物の堆肥化促進	(有機資源センター管理運営事業)	堆肥理解促進事業	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。	食とみどりの新発芽パンフレット見学者数(人)	462	500
					家庭生ごみ堆肥化推進事業	環境衛生課	推進地区において、分別した家庭生ごみを集め、有機資源センターへ搬入する。	取組地区数(地区)	11	8

基本的施策	食の循環における段階	大項目	小項目	事務事業名	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	R6目標値
					学校給食食のサイクル推進事業	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)	63	59
					普通肥料生産販売事業	農林水産課	食品工業等の汚泥から良質な普通肥料を生産し、培養土や法面緑化基盤材の資材として出荷する。	①普通肥料の生産量(t) ②普通肥料の出荷量(t)	①1,054 ②975	①1,100 ②1,300
					有機資源センター活用啓発事業	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)	①15,243 ②2,032 ③2,257	①15,500 ②2,050 ③2,360
					特殊肥料散布事業	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水田面積(ha)	642	660
					特殊肥料生産販売事業	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、農地及び家庭菜園用として出荷する。	①特殊肥料の生産量(t) ②特殊肥料の出荷量(t)	①6,952 ②5,345	①7,000 ②5,800
					家庭用特殊肥料販売事業	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)	450	650
					家庭生ごみ処理機器購入補助事業	環境衛生課	家庭用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金交付件数(件)	22	50
					エコ・フッキング事業	環境衛生課	買い物から料理、残渣処理、片付けに至るまでの一連の流れの実習を行う講習会を開催する。	講習会参加者数(人)	開催なし	10
					食のもったいない推進事業	環境衛生課	「食のもったいない運動」を啓発すると共に、賛同する飲食店等を募集し、食べ残しを減らす取組を行う飲食店を紹介する。	事業取組協力店数(件)	74	70
					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(%)	15.8	21.8
					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委嘱し、ごみの減量と環境美化を図る。	リサイクル率(%)	15.8	21.8
					滝谷森林公園管理運営事業	農林水産課	市民の交流と健康の増進を図り、福祉の向上に資するとともに、地域産業の振興を図る。	利用者人数(人)	12,054	12,700
					緑の少年団運営事業	農林水産課	緑と親しむことで心豊かな人間に育っていくことを目指す。	緑の少年団員数(人)	9	20



基本的施策	食の循環における段階	大項目	小項目	事務事業名	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	R6目標値
6 観光及び交流	4 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	(新発田市食料・農業振興協議会運営事業)	さかなまつり	農林水産課	地場産鮮魚、地場産農産物や加工品の販売と紹介、料理等の提供と、新発田の食の情報発信を行う。	来場者数 (人)	2,450	2,400
					地消地産推進事業	農林水産課	紫雲寺・加治川商工会、JA北越後が実施する「食」をテーマとしたイベントの開催を支援し、地場産農産物のPRを行い、地消地産の推進を図る。	来場者数 (人)	8,202	10,000
				(城下町しばた全国雄煮合戦開催企画事業)	城下町しばた全国雄煮合戦事業	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、月岡温泉名旅館等の目録の雄煮やおリジナル雄煮を一堂に会して、味の鑑賞を行う。	来場者数 (人)	25,000	25,000
				(新発田ブランド認証制度推進事業)	新発田ブランド認証制度推進事業	商工振興課	市と事業者が連携して観光イベントや販売会、商談会などの活用をし、認証商品の知名度、ブランド力の向上を図る。	ブランド認証前の売上、認証後の売上よりも上回っている事業所数(社)	10	7
				(まちなか賑わい創出事業)	まちなか賑わい創出事業	商工振興課	「ヨリナスしばた」で開催される支援対象イベントと市内の飲食店等の連携を促し、来場者との交流や消費の拡大を目指すとともに、市内事業者による情報発信の場としての利用を目指す。	開催回数 (回)	40	40
				(ふれあいセンター桜館・農畜産物等販売所やまごくら管理運営事業)	桜館新発田の食発信事業	観光振興課	地場産農産物や特産品の直売、市内産農産物を使用した料理の提供を行う。また、新発田の食の情報発信を行う。	来訪者数 (人)	166,402	200,550
				(紫雲の郷館管理運営事業)	紫雲の郷館新発田の食発信事業	観光振興課	紫雲寺地区の農産物や特産品の直売、市内産農産物を使用した料理の提供を行う。また、新発田の食の情報発信を行う。	来訪者数 (人)	136,958	160,000
				(寺町たまり駅管理運営事業)	寺町たまり駅新発田の食発信事業	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市内産農産物、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)	13,032	19,500
				(DMO活動トラライアル事業)	インバウンド誘客促進事業	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合わせ観光情報を発信する。	観光案内所外国人利用者数 (人)	133	250
				(誘客促進事業)	首都圏・関西圏等PR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	8
				(地域農産物等輸出促進事業)	地域農産物等輸出促進事業	農林水産課	米をはじめとする地域の農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、輸出商品目録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)	53,108	80,000

基本的施策	食の循環における段階	大項目	小項目	事務事業名	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	R6目標値
8 食の循環を活用	8 食の循環を活用	Ⅶ 「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	(郷人会運営支援事業)	郷人会支援事業	市民まちづくり支援課	郷人会報を発行し、食の循環によるまちづくりの取組について紹介する。	紹介記事数 (回)	1	3
				(食の循環によるまちづくり推進事業)	食の循環啓発事業	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の市民認知度 (%)	60.0	68.0
				(ふるさとをつなぐネットワーク事業)	LINEによる食の循環キャンペーン事業	みらい創造課	新発田市公式LINE アカウラント「しばた Tomorrow ライン」を活用し、食の循環を広く周知するキャンペーンを実施する。	キャンペーン参加者数 (人)	0	130
				(人口減少対策事業)	食の循環×移住体験事業	みらい創造課	移住検討者や新発田に興味のある市外在住者に対し、移住体験プログラムやセミナーを通して食の循環を周知する。	食の循環に関連した事業実施回数 (回)	1	2
				(新発田市食料・農業振興協議会運営事業)	食のわくわく冒険ツアー	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)	44	50
				(米倉ふれあい農園事業)(有機の里交流センター運営事業)	米倉有機の里構想推進事業	農林水産課	地域が一体となり食の循環が育める取組を進め、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)	2,870	3,300
				(ふるさと新発田応援寄附推進事業)	ふるさとしばた応援寄附推進事業	総務課	食の循環によって生まれている地場産の食材を寄附者への返礼品として贈呈し、広く新発田の食を知っていただくと同時に、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)	657,300	600,000

## 第4章 計画の推進体制及び進行管理

### 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します。

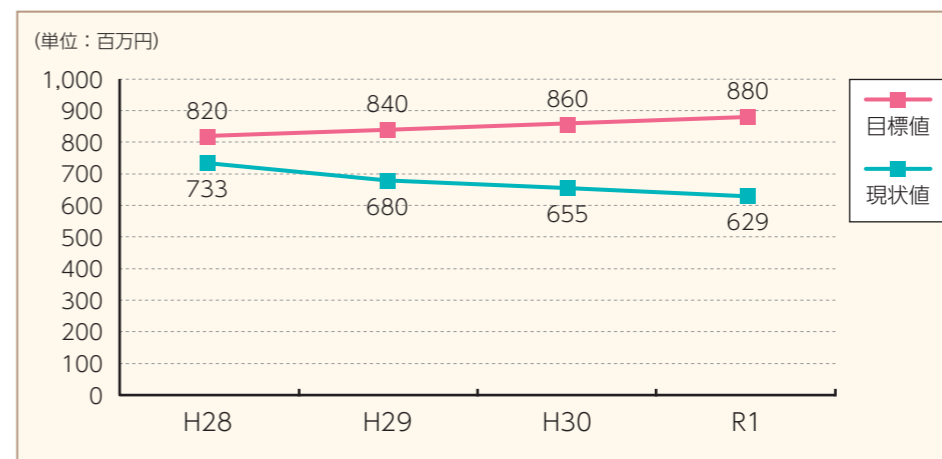
## 参考資料

### これまでの取組状況

5つの基本的施策ごとに、これまでの取組状況をグラフにまとめました。

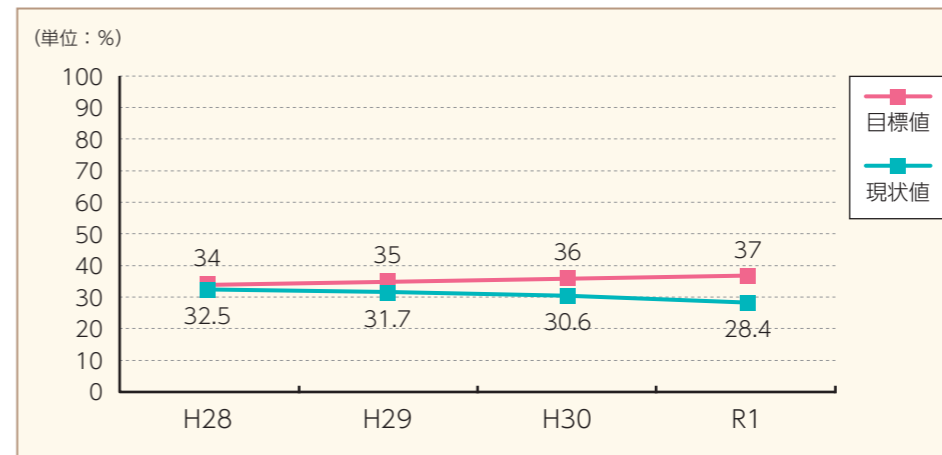
### 産業の発展

#### 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



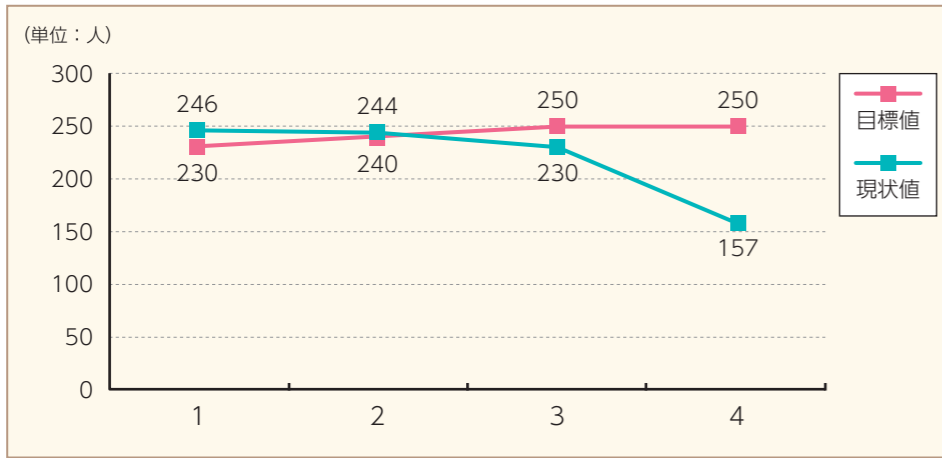
出荷額の約5割を占めるアスパラガス・越後姫について、越後姫の出荷額は増加傾向にありますが、アスパラガスの出荷額が減少してきています。

#### 特別栽培米栽培面積の割合



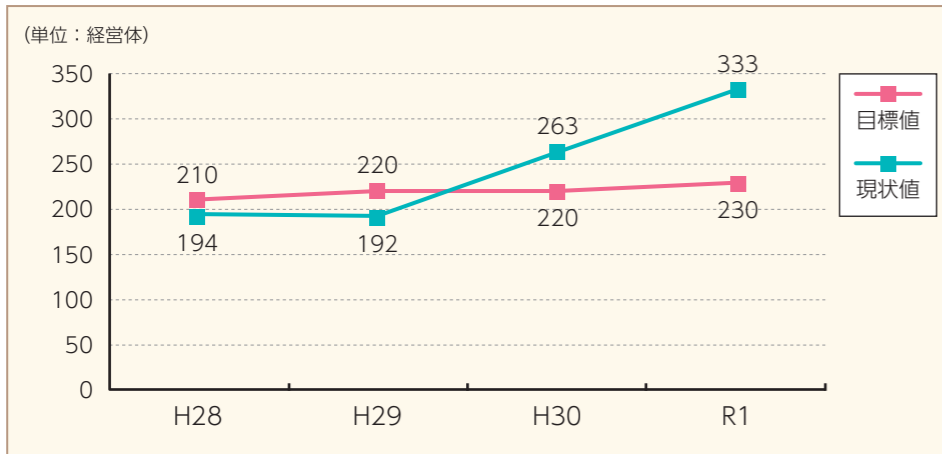
慣行栽培との価格差が低い状況であり、減少傾向にあります。

\* エコファーマー認定者数



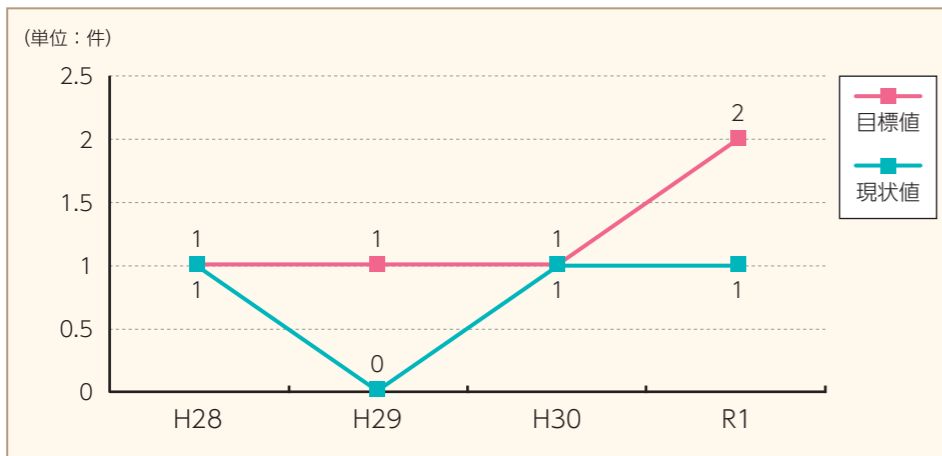
個人農業者から組織経営体へ移行していることから、認定者数は減少しています。

認定農業者の目標所得水準に到達した経営体数



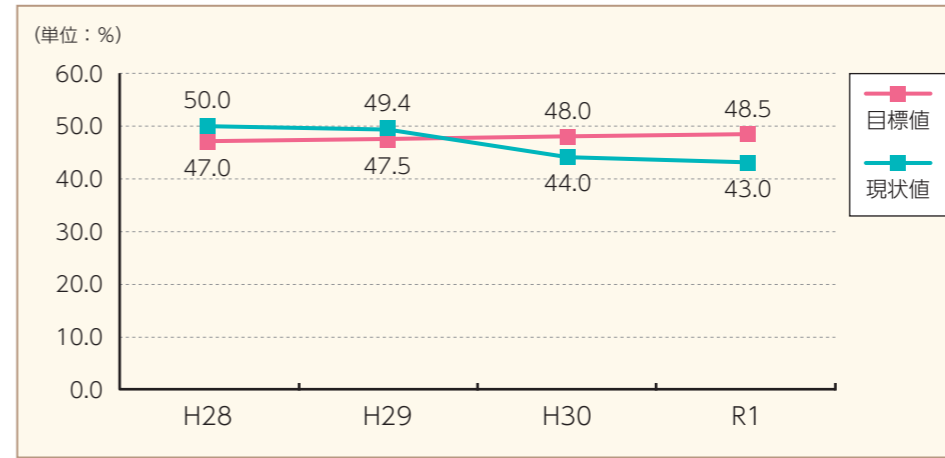
農業の大規模化、法人化が進み、経営基盤が安定したことで目標所得水準に到達した経営体が増加しました。

規格外品等活用加工品取組者数



加工品活用を促す周知活動が不足していることが原因と考えられます。

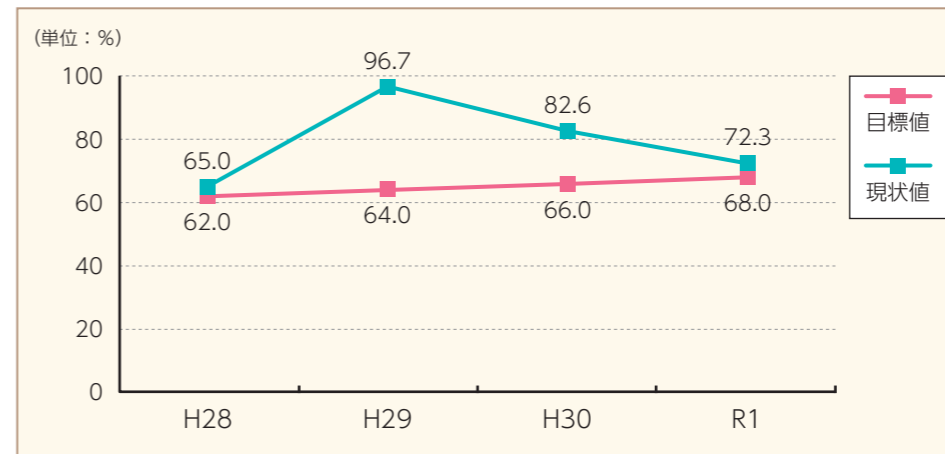
学校給食における新発田市産農産物の使用割合



学校給食における新発田市産農産物の、安定供給及び数量の確保が課題となりますが、高い使用割合を維持しています。

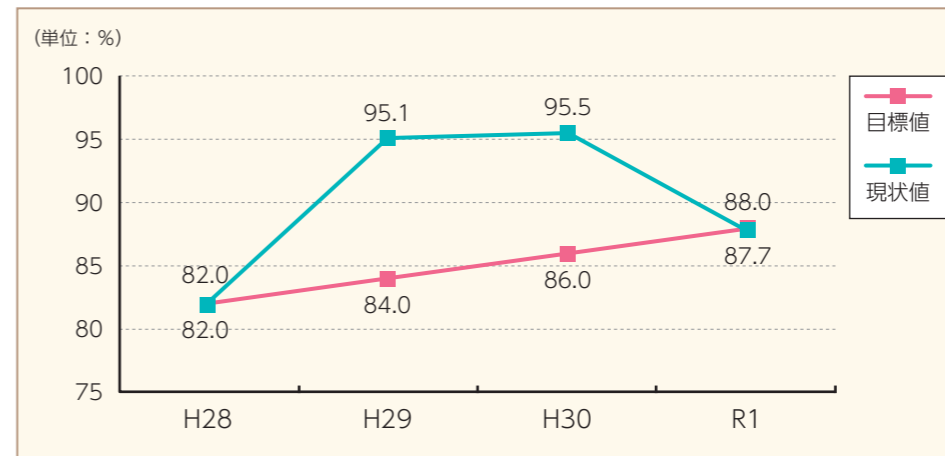
健康及び生きがいの増進

自分に必要な食事の量が理解できた人の割合



目標値は達成していますが、知識を普段の生活の中で実践できるように取組を進めていく必要があります。

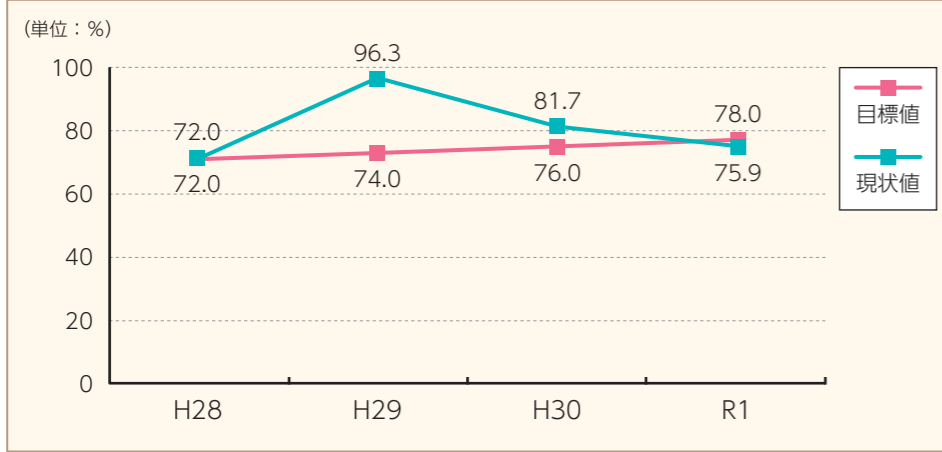
うす味（味付け）の大切さを理解できた人の割合



理解できた人の割合が減少傾向にあり、減塩に対する啓発活動が必要となります。

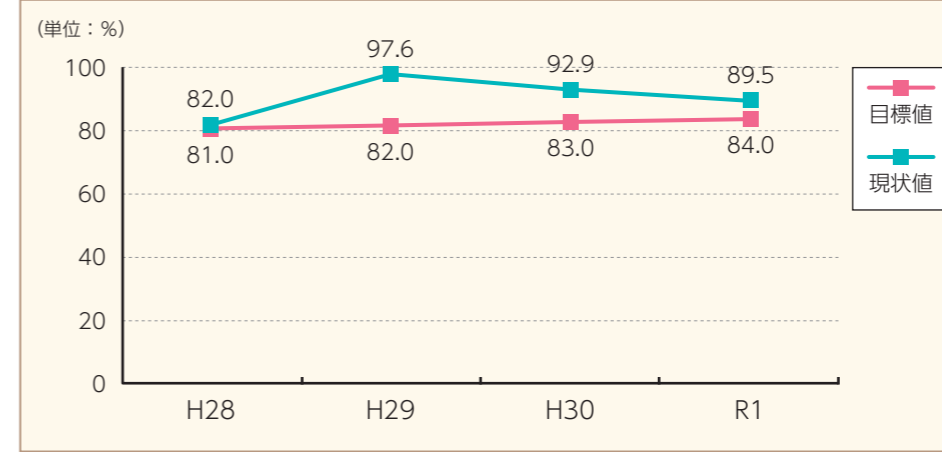


野菜をたくさん食べることの大切さを理解できた人の割合



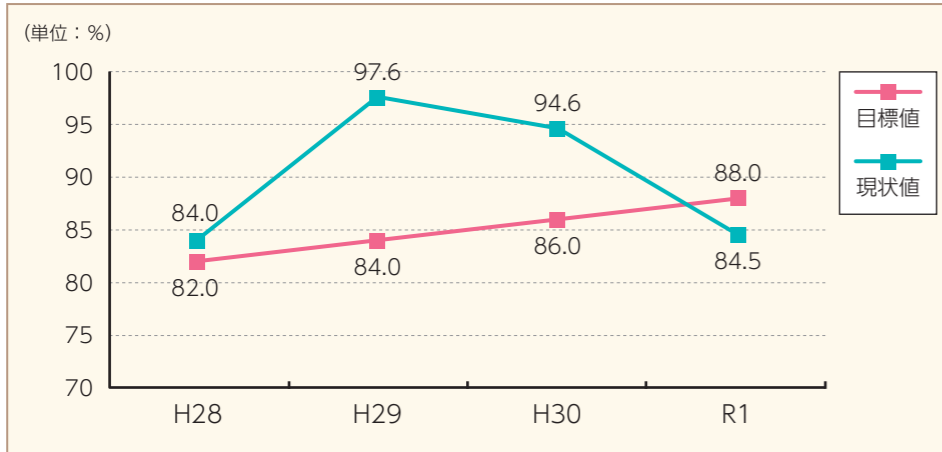
理解できた人の割合が減少傾向にあり、野菜摂取に対する啓発活動が必要となります。

毎日朝食を食べている成人の割合



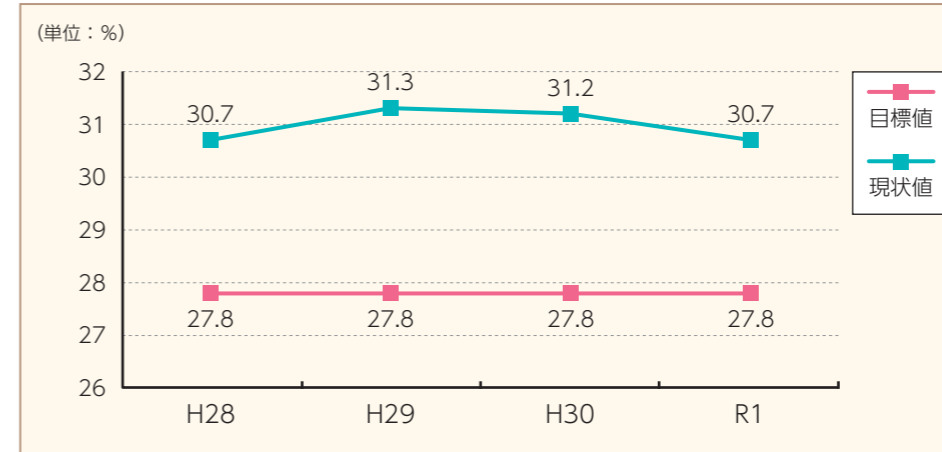
目標値は達成していますが、子どもの頃からの啓発を強化していく必要があります。

バランスのとれた食事の意味が理解できた人の割合



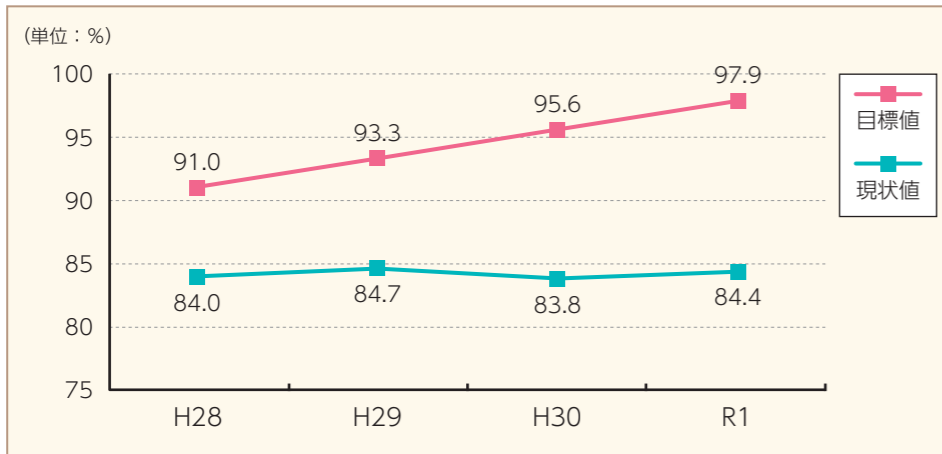
80%以上と高い現状にはあるものの、近年減少傾向にあるため、啓発活動を進めていく必要があります。

20～60歳代男性の肥満者の割合



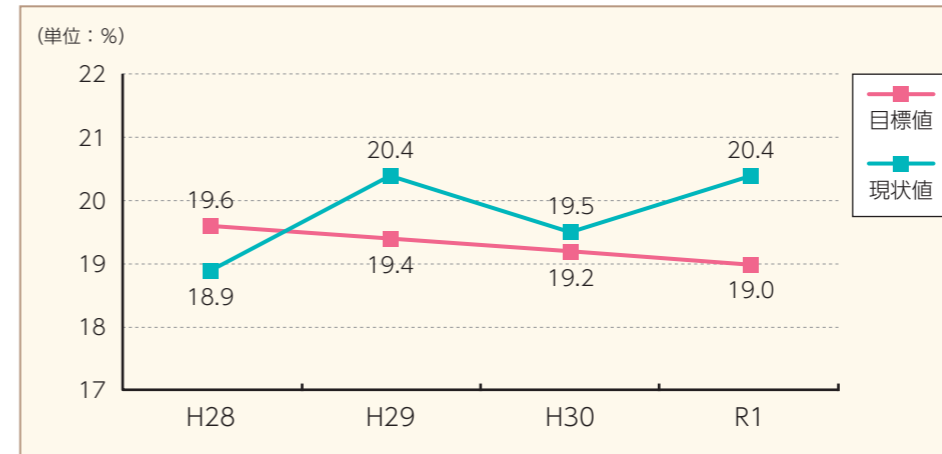
県、同規模市町村に比べ低い傾向にはありますが、特に飲酒習慣について、1日2～3合、及び3合以上の割合が高い状況にあり、改善に向けての啓発が必要となります。

毎日朝食を食べている小学6年生の割合



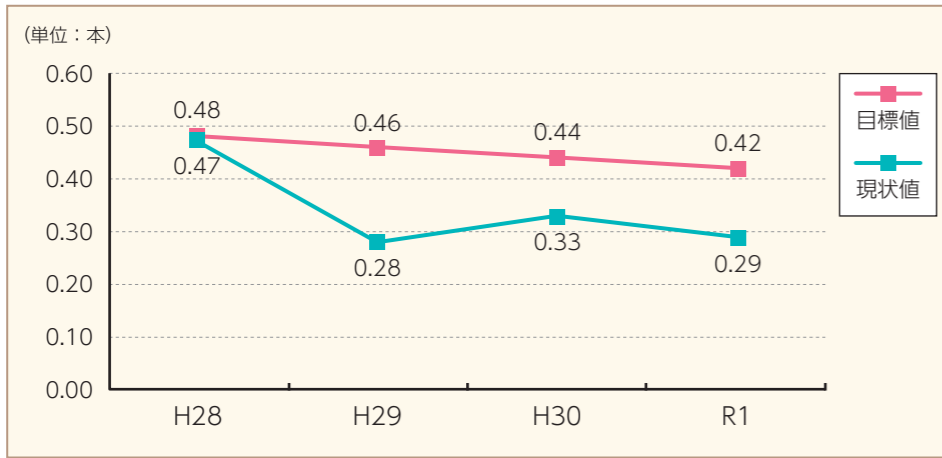
生活スタイルが多様化している中で、朝食を食べる習慣を身に付けさせる指導が必要となります。

40～60歳代女性の肥満者の割合



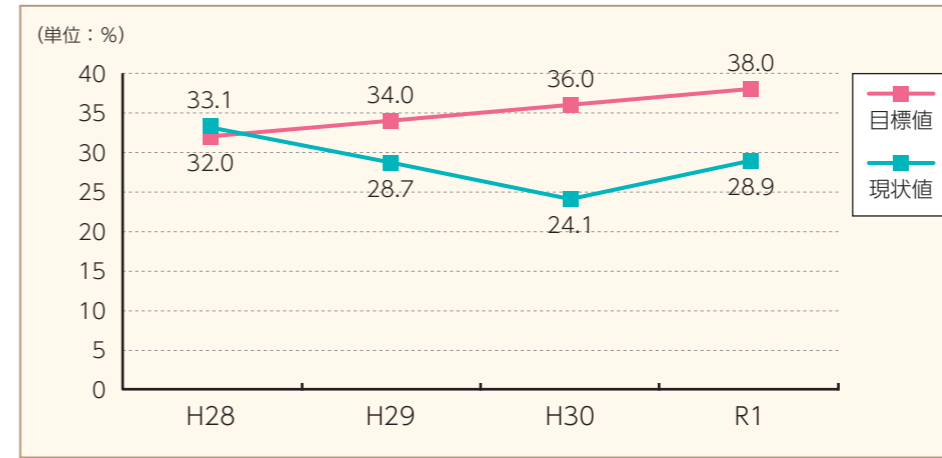
県、同規模市町村に比べ低い傾向にはありますが、特に間食の習慣が高い状況にあり、改善に向けての啓発が必要となります。

### 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。全保育園、幼稚園、小・中学校でフッ化物洗口を実施し、より一層のむし歯抑制に努めています。

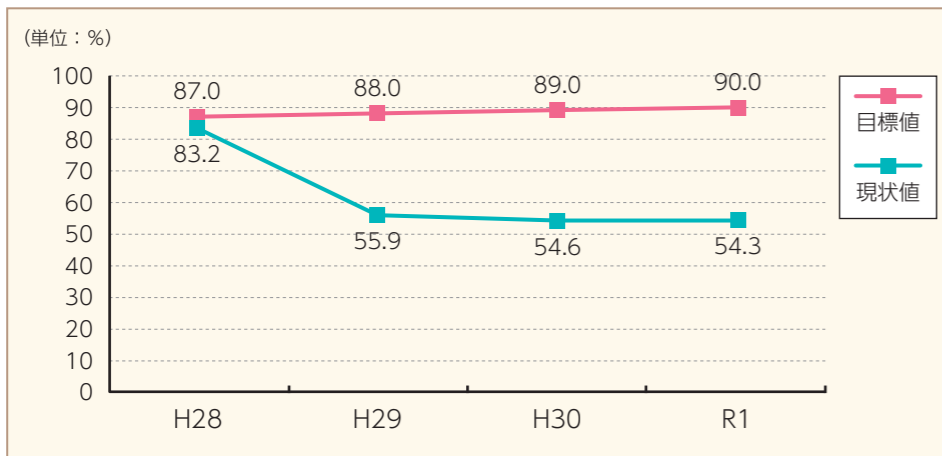
### 小煮物（のっぺ）を一人で作れる中学3年生の割合



目標値には達していませんが、全中学校で調理実習を行っています。しかし、学校の授業のみで終わることが多く、家庭において実践することができない生徒がほとんどであるため、家庭でも実践してもらえるよう、生徒や保護者に働きかけを行うことが必要となります。

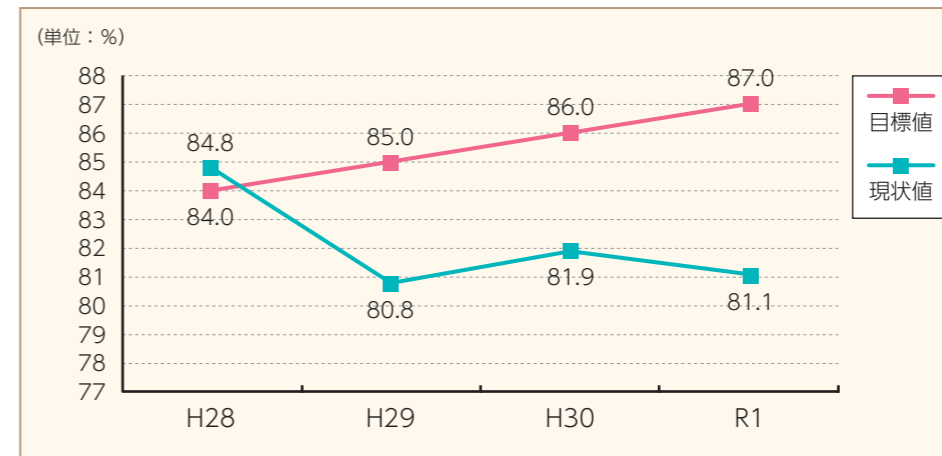
## 教育及び伝承

### 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



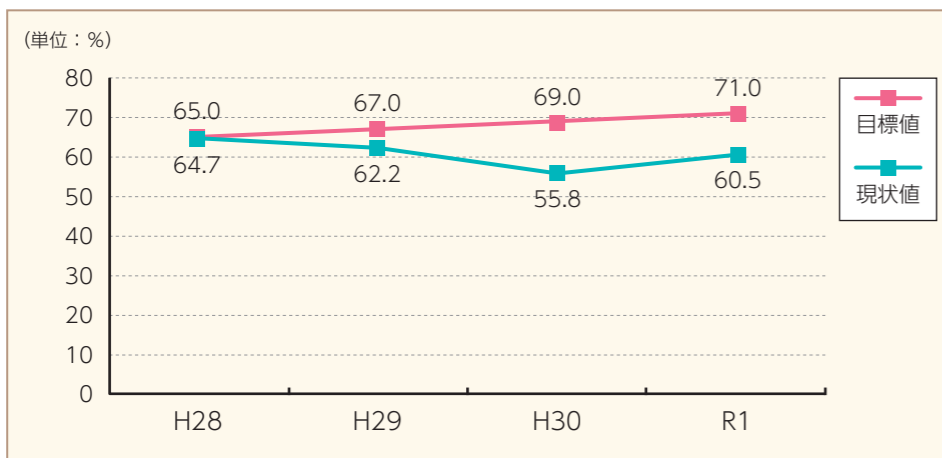
目標値には達していませんが、全小学校で弁当づくりの調理実習を行っています。しかし、学校の授業のみで終わることが多く、家庭において実践することができない児童がほとんどであるため、家庭でも実践してもらえるよう、児童や保護者に働きかけを行うことが必要となります。

### 正しく箸が持てる小学6年生の割合



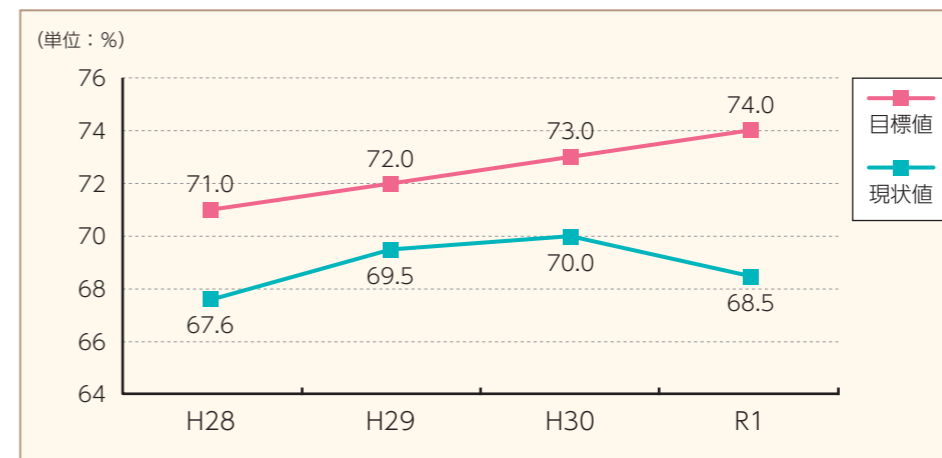
目標値には達していませんが、希望する小学校において食事のマナー指導を行っています。授業で指導するだけでなく、給食の時間や家庭での指導も行っていく必要があります。

### 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



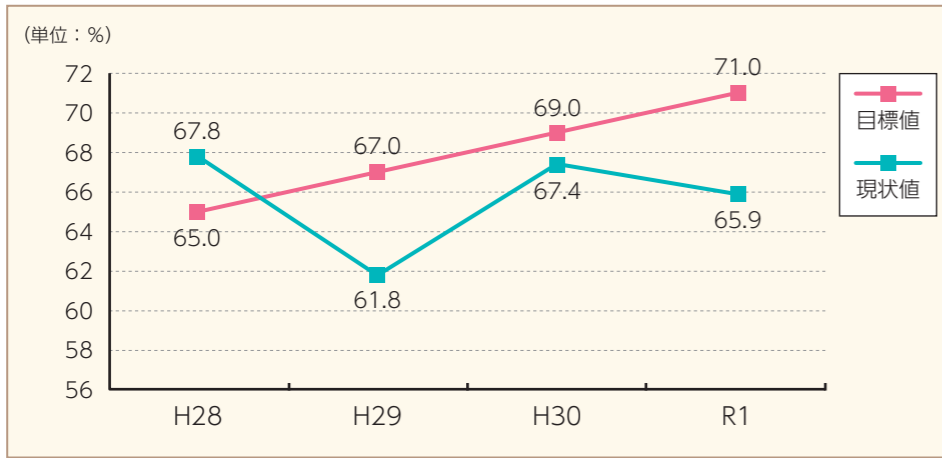
目標値には達していませんが、全中学校で調理実習を行っています。しかし、学校の授業のみで終わることが多く、家庭において実践することができない生徒がほとんどであるため、家庭でも実践してもらえるよう、生徒や保護者に働きかけを行うことが必要となります。

### 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



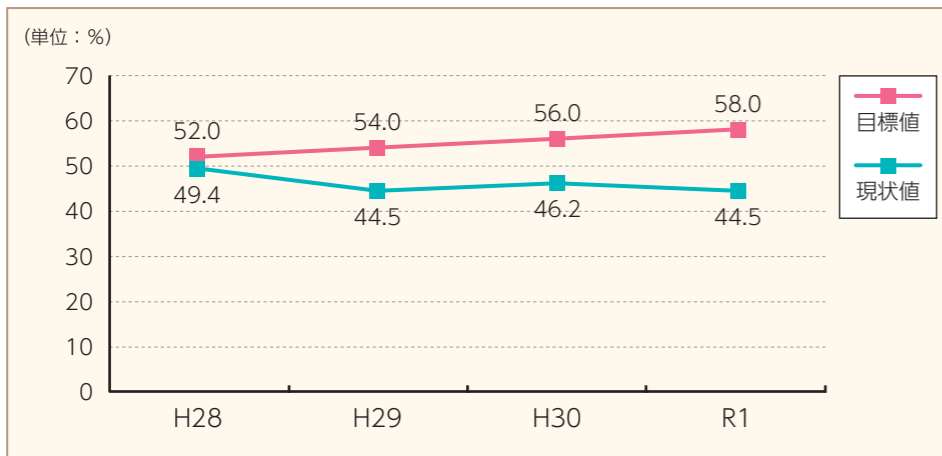
生活スタイルの多様化により、家族と一緒に食事をするのが難しい家庭もあり、目標値には達していません。

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



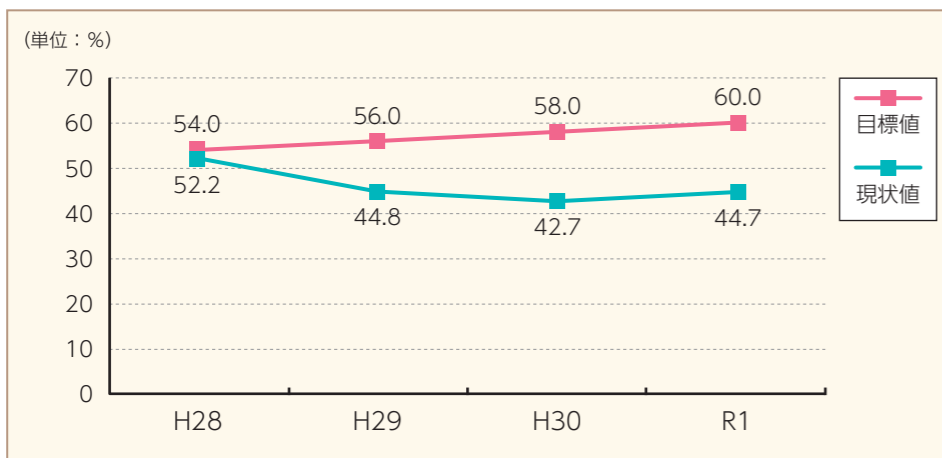
生活スタイルの多様化により、成果指標である食事をするのが難しい家庭もあり、目標値には達していません。

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



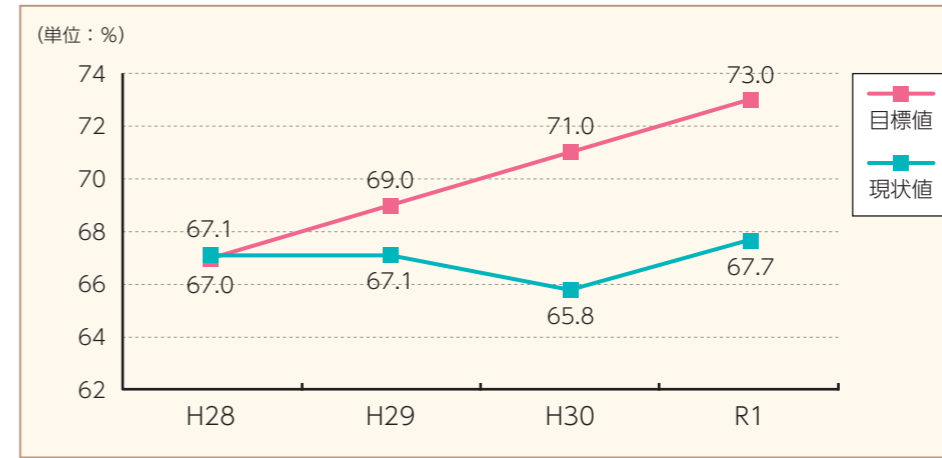
食育の授業等を通して、いつも食べ残しを減らす努力をする心を育てていくことが必要となります。

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いつもしている中学3年生の割合



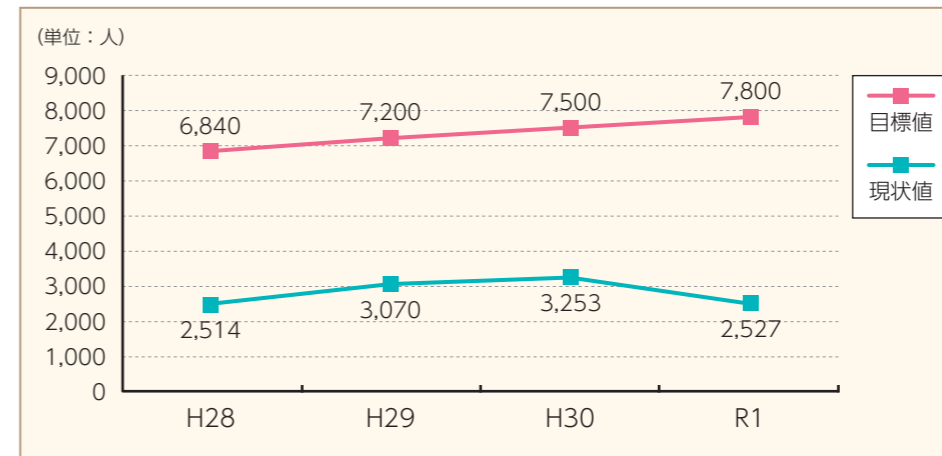
食育の授業等を通して、いつも食べ残しを減らす努力をする心を育てていくことが必要となります。

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



保護者の意識や家庭の事情等により、大幅な数値の上昇は望めず、近年は同水準で推移していますが、家庭への啓発に引き続き努めていく必要があります。

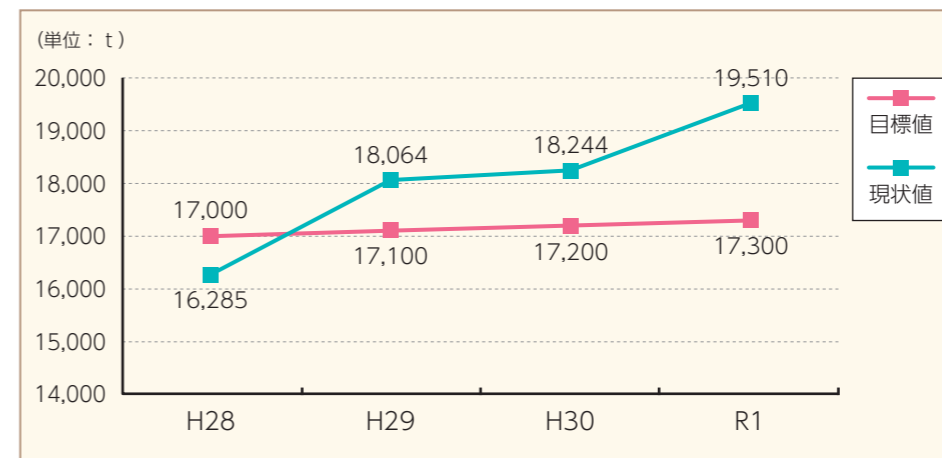
駅前複合施設キッチンスタジオの利用者数



イベント・講座の開催内容や貸館利用増加へ繋げる工夫に努める必要があります。

環境の保全

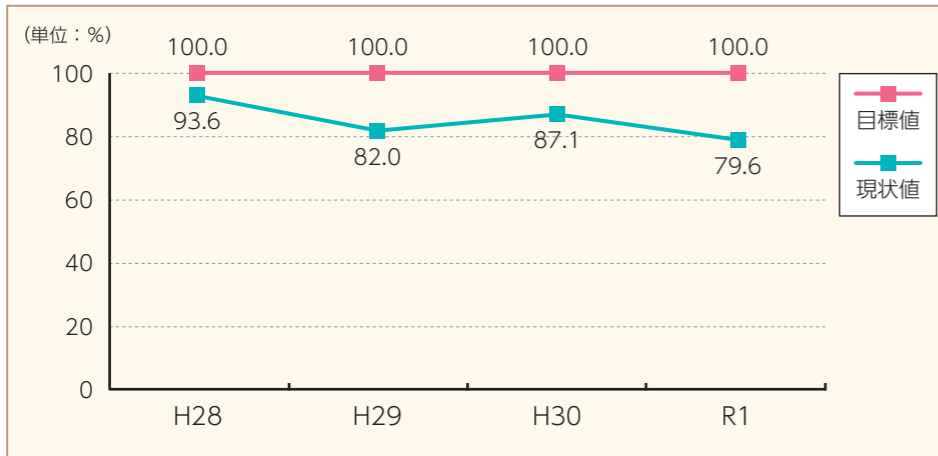
有機資源センターで処理した肥料原材料の総量



原材料の総量は年々増加しているが、畜ふんの搬入量は処理量の関係から上限に達している状況です。

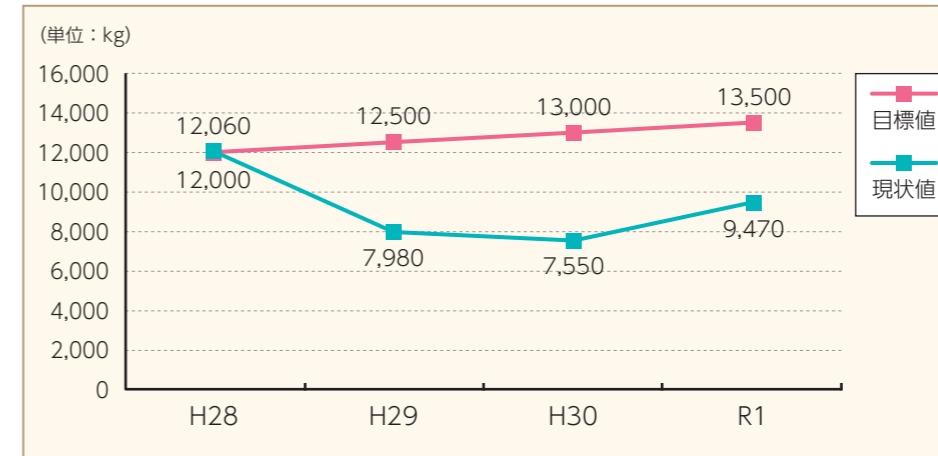


有機資源センターで生産した肥料の出荷割合



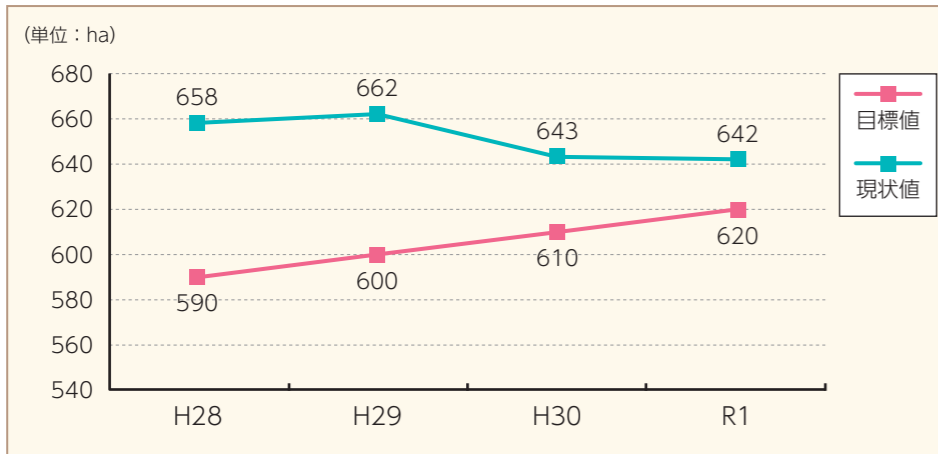
新規販売先の確保や園芸作物への利用を促進することで出荷割合の上昇を目指しています。

小中学校における堆肥使用量



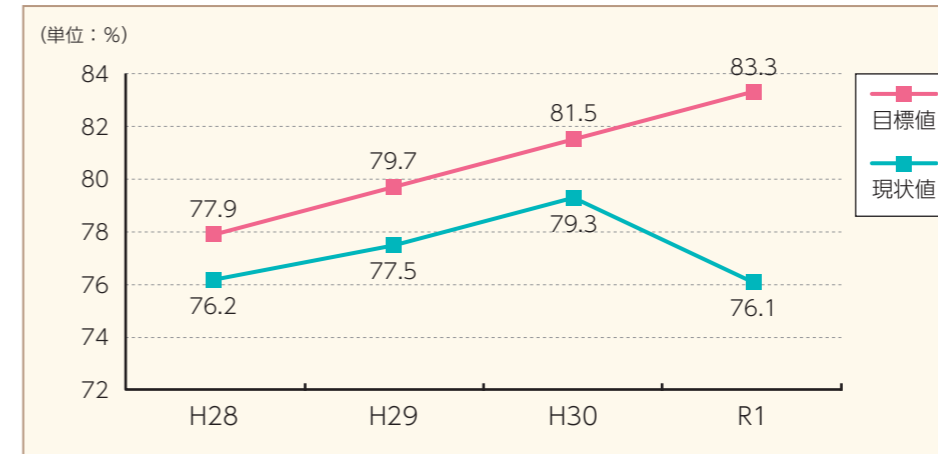
学校統合の影響もあり、目標値を下回る現状となっていますが、近年は増加傾向に転じています。

有機資源センターで生産した特殊肥料の水田散布面積



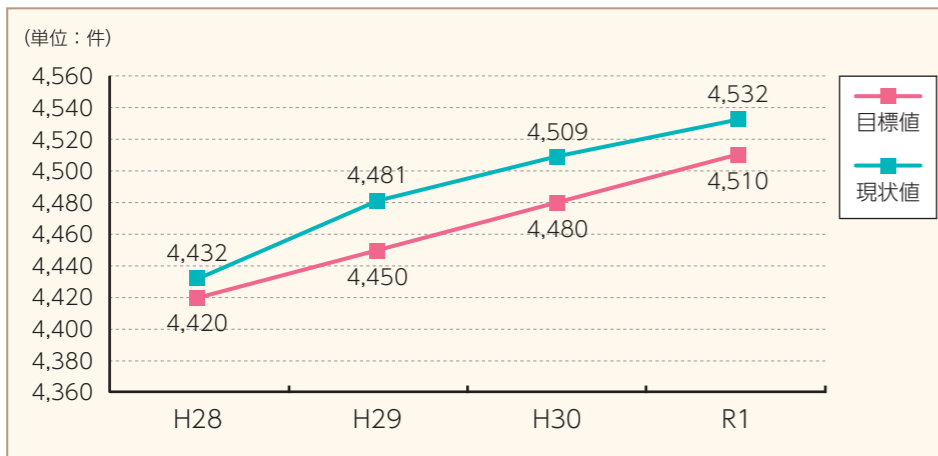
秋散布と春散布のバランスを図りながら、生産量に見合う散布量となるよう、新たな利用者の掘り起こしを進めています。

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」していることを知っている中学3年生の割合



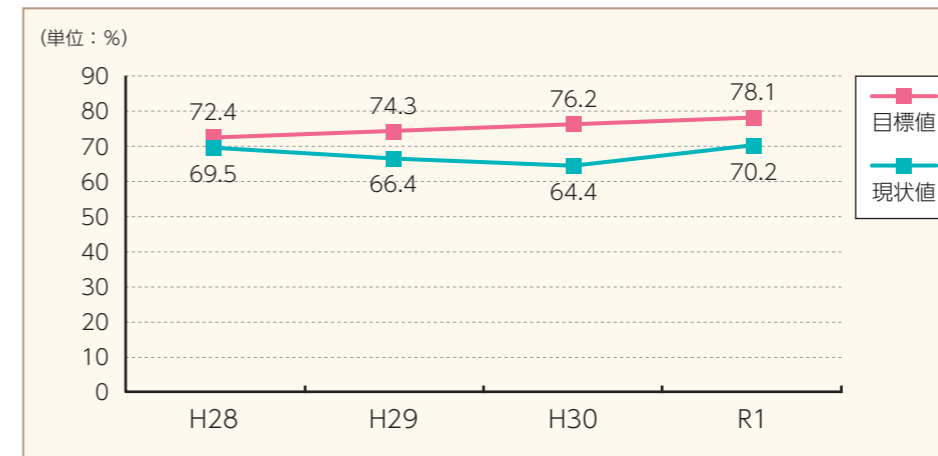
小学校の授業で食べ残しから、肥料が作られることを学び、その仕組みを知っている児童の割合は80%と高いが、中学生になると割合が低下することから、中学生になっても、その仕組みを忘れないような啓発が必要となります。

生ごみ処理機器購入補助金交付件数累計



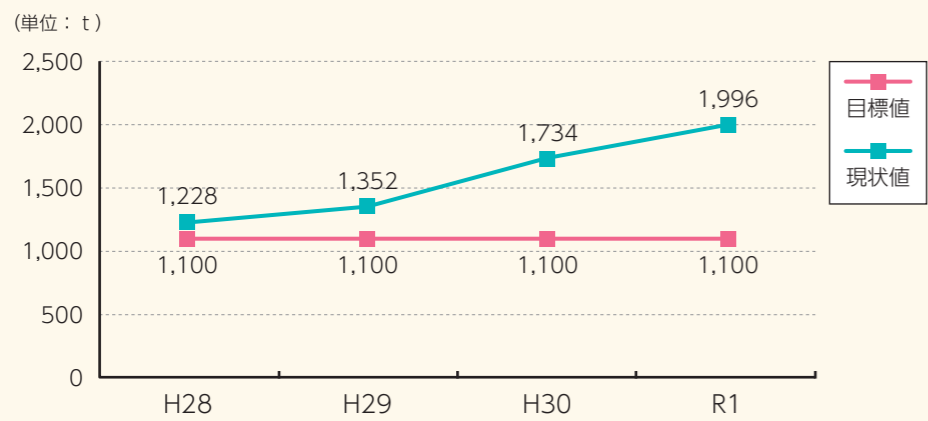
計画通りの目標件数を達成しており、今後も引き続き支援を進めていきます。

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



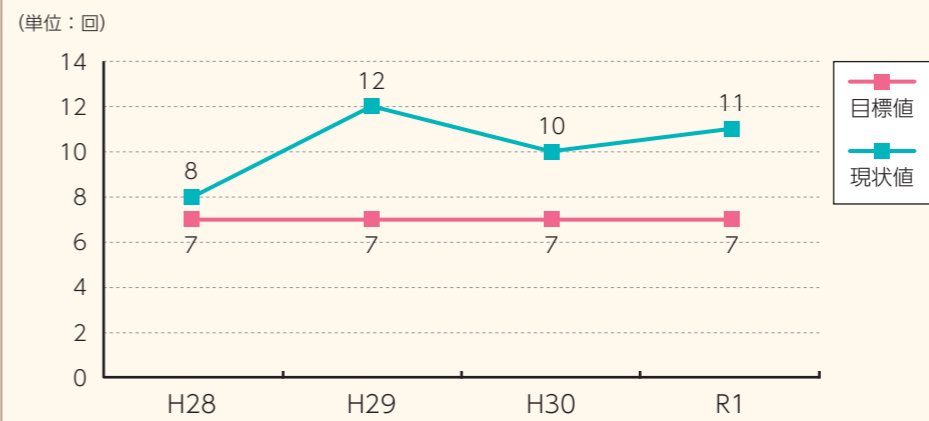
目標値を下回っているが、調査では「とてもそう思う」と「まあそう思う」の合計で96.7%となることから、引き続き啓発活動を続けていきます。

### 有機資源センターへの生ごみ搬入量



家庭生ごみの搬入量は減少している一方、食品関連企業からの搬入量は年々増加しており、現在は受入可能量の上限に達している状況です。

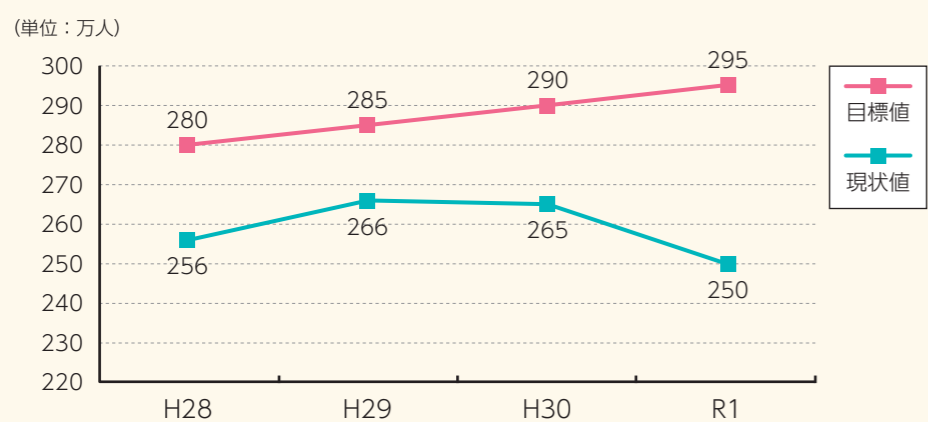
### 「食」をテーマとしたイベントの開催回数



近年は行政主導ではなく、民間団体等の主導による取組が多く見受けられるようになりました。

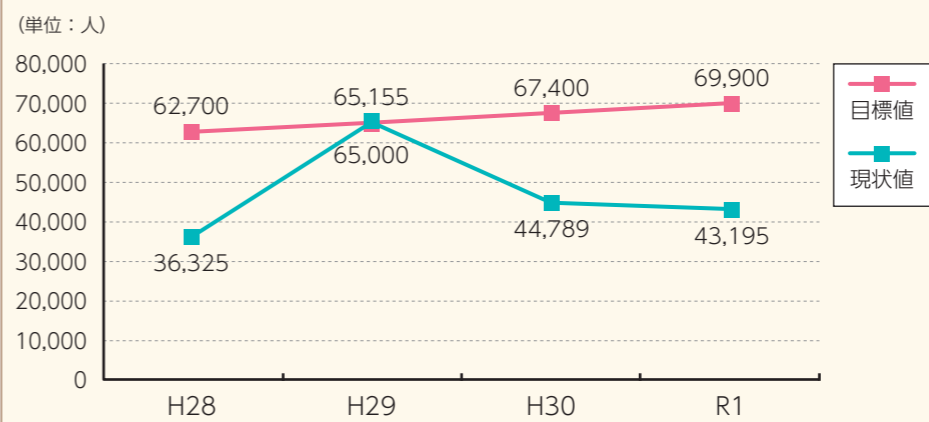
## 観光及び交流

### 観光入込客数（総数）



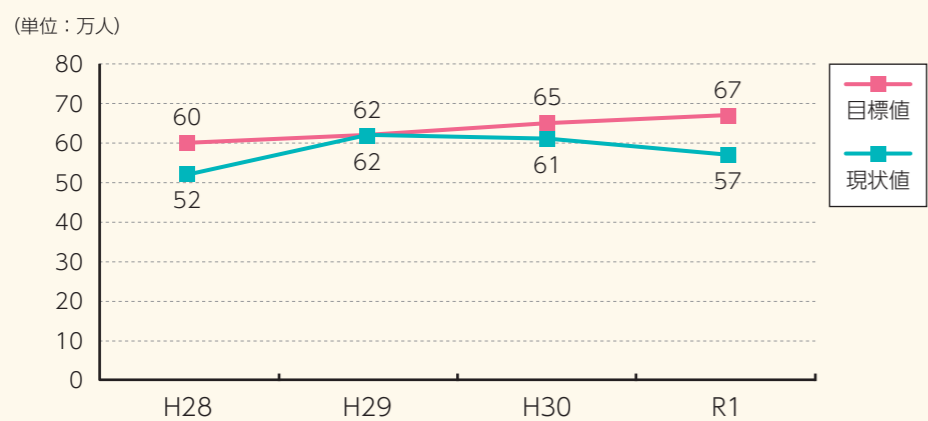
人口減少が進む中、260万人程度を維持しています。観光の形態が団体旅行から個人旅行へとシフトしている影響を受け、入込客数は伸び悩んでいますが、より多くの人に魅力を発信し、選ばれる観光地になるだけでなく、観光客からリピーターとなってもらえるよう、満足度を向上させることにも力を入れていく必要があります。

### 「食」をテーマとしたイベントの来場者数



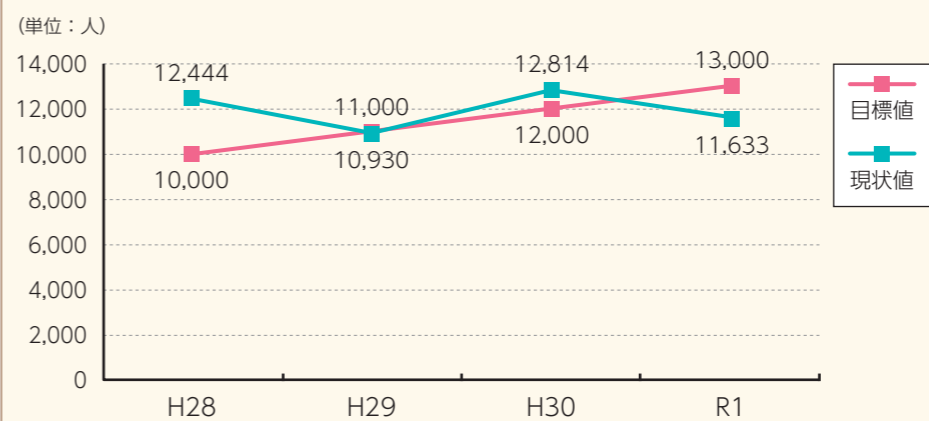
近年は悪天候等による影響を受け、目標値を達成できていません。

### 観光入込客数（月岡温泉）



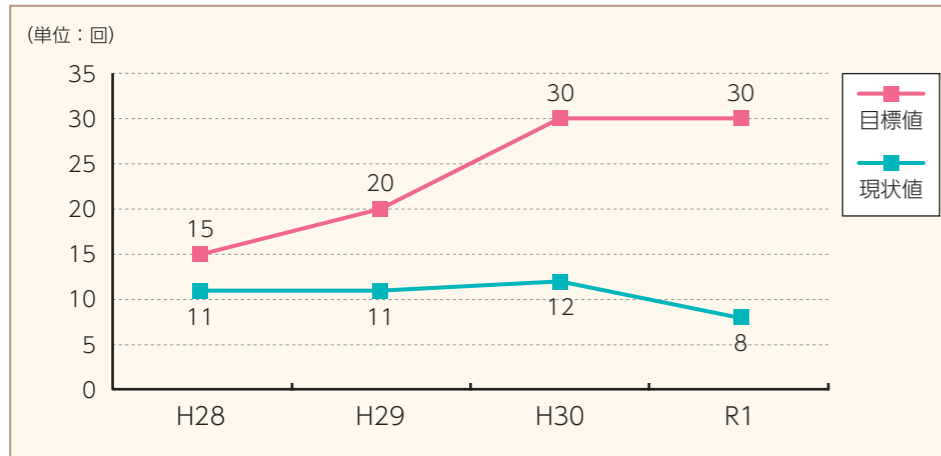
月岡温泉では、特産品を扱う新たな店舗が続々と開店しており、温泉街には若い世代の客層が多く見られるようになってきました。

### 観光案内所来訪者数



新発田駅前複合施設への移転を機に、新発田駅前という好立地や、外国語対応可能なスタッフの配置など、観光客の利便性が向上しています。今後も観光客に寄り添った対応を心掛けるなど、更なる利便性の向上を目指していきます。

## 観光誘客商談会等でのPR回数



誘客を目的とした商談会や旅行会社の訪問により、数ある観光地の中から選ばれていくためには、他に無い素材を提供しなければならないことから、入念な素材の掘り起こしと、旅行者のニーズに合った提案に力を入れていく必要があります。

## 計画の検討体制

計画の策定にあたっては、市民、事業者、学識経験者等で組織する「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】

三浦 キイ	佐藤 恭子
佐藤 友彦	渋谷 知明
今川 和明	森谷 優子

### (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】

総務課長	観光振興課長
みらい創造課長	農林水産課長
市民まちづくり支援課長	地域整備課長
健康推進課長	下水道課長
高齢福祉課長	教育総務課長
社会福祉課長	学校教育課長
こども課長	生涯学習課長
新発田駅前複合施設長兼中央図書館長	青少年健全育成センター所長
商工振興課長	農業委員会事務局長



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	
アウトバウンド	一般的には「日本の海外旅行」を指す言葉だが、ここでは「ヒトのインバウンド」に対し「モノのアウトバウンド」として「特産品の輸出」をいう。
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。
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。
エコファーマー	「持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律」に基づき、土づくりや化学肥料・農薬の使用低減を一体的に行うことを内容とする「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画」を知事に提出して、当該導入計画が適当である旨の認定を受けた農業者の愛称名。エコファーマーになると、導入計画に即して金融・税制上の特例措置が受けられる。

か行	
外食産業	食堂など、家庭外で食事をとることや、その食事のことを外食（がいしょく）と言ひ、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。
生ごみ処理機器購入補助	新潟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。
グリーンカーテン	植物を建築物の外側に生育させることにより、建築物の温度上昇抑制を図る手法。
CFT（クロス・ファンクショナル・チーム）	市の行政に関する緊急かつ重要な課題で、2以上の行政組織に共通する、または関係する事務を行う組織をいう。「食と農の資源循環型社会づくりCFT」は資源の地域内循環を生み出し、地域経済の活性化につなげること、スローライフを目指した市民生活の質の向上を目標に掲げ、庁内の部門横断的な人材を集めたプロジェクトチームとして活動し、「食と農の資源循環型社会づくりプラン報告」などを行った。
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。
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。
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

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のこと。
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。
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、新潟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し、「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。
新エネルギー	石油等の化石燃料に代わる、環境への負荷の少ない新しい形態のエネルギーであり、太陽光発電や風力発電、バイオマス発電などのこと。

## 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、多様な関係者と協同しながら、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。
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、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。
農地中間管理機構	農地を貸したい方から、農地の有効活用や農業経営の効率化を進める担い手へと集積・集約化を進めるために県が指定する農地の中間的受け皿組織をいう。

## は行

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で、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。
圃場整備事業	耕地区画の整備、用排水路の整備、土層改良、農道の整備、耕地の集団化などを実施することで、労働生産性の向上を図り、農村環境を向上させる整備事業。

## 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。
---------	---