

## 地産地消推進チーム活動について

### 1 活動経過

<平成 18 年度の取組> ...関係者による地産地消の課題・推進方向等の検討

[メンバー：学校栄養職員・病院栄養士、旅館、農産物直売所、農業者、J A、県関係課]

地産地消の推進に係る課題、問題点の整理

地産地消に関するアンケート調査

(学校、保育所、病院、福祉施設、食品製造業者、旅館・ホテル・飲食店 計 1,320 力所)

地産地消の事例研究(小・中学校、病院)

<平成 19 年度の取組> ...個別テーマとして「学校給食」「病院・福祉施設」を検討

チーム内に「学校給食部会」「病院・福祉施設部会」を設置し、それぞれの課題や

システムの検討、各地域への普及・啓発

推進資料の作成

・「さが農産物出回りカレンダー」を作成し、佐賀の農産物流通時期や主産地を紹介

・「さが行事食レシピ集」を作成し、病院・福祉施設における県産食材の活用促進

<平成 20 年度の活動> ...「地産地消アクションプラン」の作成

・「生産」「消費」「流通」各方面における地産地消の実践を促進するため、これまで検討した課題の解決方法や取組内容などをとりまとめた佐賀県版の「地産地消アクションプラン」を作成。

・学校や旅館等における安全・安心な農産物流通に係る地産地消セミナーの開催。

#### 地産地消推進チーム関連活動

・農業者と飲食店、給食関係者との県産食材の新たな取引事例の創出

(H18: 35 件、H19: 40 件、H20: 42 件 計 117 件)

・県産農産物を使用している飲食店や旅館・ホテル等を「さが地産地消の店」として登録

(H21.6 末現在 90 店舗登録)

#### 【数値目標の達成状況】

項 目	基準年 (H16)	H19	H20	中間目標 (H22)
県産農産物の愛用度	47%	60%	64%	60%
学校給食の副食における 県産食材の使用割合	40%	45%	49%	47%

県産農産物の愛用度：H18「県民満足度調査」、H19・H20「さが“食と農”絆づくりプロジェクトに関する消費者アンケート」結果

### 2 平成 21 年度の活動(案)

・生産・消費・流通各分野が、『さが地産地消-アクションプラン-』に掲げた取組を促進するため、学校、病院・福祉施設、農産物直売所などの組織・団体における連携活動についての検討会の開催。

・食品産業協議会や農産加工組織を対象とした地産地消推進セミナーの開催。

・佐賀県産食材に関する旅館・ホテルと農業者等の検討会の開催。



◇各組織・団体における具体的取組(一覧表)

	組織	項目(目標)	具体的なアクション	H20	H21	H22
生 産	佐賀県農業協同組合中央会	1 JAにおける食農教育の推進 2 地場産学校給食の推進 【指標】県学校給食の副食における県産農産物の利用割合(H19→H22) 豆類48.8%→55% 野菜50.0%→55% 果実55.4%→60% 畜産物72.4%→75%	(1)全JAで策定した「JA食農教育プラン」(平成19年度～21年度)の実践 (1)JA推進部署および担当者の設置 (2)関係機関、関係者への働きかけ (3)行政関係機関、学校関係者をメンバーとした協議会の設立等により今後の対応等についての協議	○	○	○
	佐賀県農業協同組合	(※佐賀県農業協同組合中央会に準ずる)	(※佐賀県農業協同組合中央会のアクションに準ずる) (1)担当者の設置(JAさが本所 H20 各支部 H21) (2)地場産学校給食実態調査(JA支部6箇所、学校・給食センター6箇所) (3)JAさが地場産学校給食推進方策の検討・策定	○	○	○
	“食”と“農”を結ぶ佐賀県農村起業ネットワーク (農産物直売所・農産加工所等)	1 各組織の特徴を生かした消費者交流による地場産農産物活用の促進 2 安全・安心な農産物の生産・販売の促進	(1)食育の日(毎月第3金・土・日)などを活用した消費者交流会の開催(農業・農産加工体験など) (2)「ふるさと先生」(農業者)と連携し、学校・保育所・消費者グループなどへの地場産農産物の紹介 (1)安全・安心な農産物づくりのための勉強会・視察研修会などの実施	○	○	○
消 費	学校栄養士会	1 学校給食における副食の地場産物(県産農林水産物)利用の促進 【指標】 現状値45%(H19) → 目標値50%(H22)	(1)各地区独自の「ふるさとの食の日」給食を充実させる ＜例＞「ふるさと食材伊万里の日」「小城うまかいまい給食」「うれしの産うまかもん給食」 ・年間実施回数を増やす ・学校の畑でとれた米や野菜を給食に利用する ・校区内でとれた野菜を給食に利用する (2)生産者(直売所)、保護者、児童生徒との交流会や試食会を定期的に開催する (3)地場産物を使った郷土料理のレシピ集を作成し給食に取り入れる (4)地産地消の取組(成功)例についての研修会を開催する (5)野菜等の地場産物利用状況調査を毎月行う (6)授業の中で児童生徒に農業体験学習をさせたり、地域のふるさと先生に授業に参画してもらう ＜例＞米・ダイズづくり、豆腐・味噌づくり、中学家庭科での県産物を使った献立作成、収穫体験、地場産物について調べる(総合学習)	○	○	○
	佐賀県病院栄養士協議会	1 病院の給食における県産農産物活用の推進	(1)佐賀県病院栄養士会7支部での地産地消に関する調査アンケート調査(H20.1) (2)各支部における地産地消研修会の実施 (3)県産農産物の活用促進を目指した調査の実施(モデル施設の設置:1ヶ所)	○	○	○
	佐賀県栄養士会・福祉施設協議会	1 福祉施設の給食における県産農産物活用の推進	(1)地産地消に関する実態調査 福祉施設の給食材料で地元産の食材を使用している場合を種類別に調査 福祉施設の給食材料で地元産の食材を使用している場合を種類別に調査(1回目調査との比較) (2)地産地消をすすめるための勉強会(情報交換会)の開催 福祉施設の給食関係者および施設長を対象に、実践している施設より具体的方法を学ぶ (3)『さが行事食レシピ集』の普及 『さが行事食レシピ集』を利用し、施設の給食の献立における地産地消を推進する	○	○	○
	佐賀県旅館生活衛生同業組合	1 県産農林水産物の活用促進 2 県産農林水産物を積極的に活用している旅館・ホテルの広報推進	(1)「さが地産地消の店」の登録推進 (2)地元農業者等との検討会の実施 (1)ファミリーツーリズムと連携した取組の推進(子どもメニューなど)	○	○	○
	佐賀県飲食業生活衛生同業組合	1 県産農林水産物の活用促進	(1)「さが地産地消の店」の登録推進	○	○	○
	佐賀県消費者グループ協議会	1 研修会等の実施による地産地消の推進	(1)安全・安心な佐賀の農産物の理解促進につながる勉強会の実施 (2)生産者との交流、加工所等の見学 (3)地場産物を使った、エコクッキング教室の実施 (4)さが地産地消の店の利用のすすめ	○	○	○
流 通	学校給食会	学校給食における副食の地場産物(県産農林水産物)利用の促進 1 たまねぎ・れんこんの活用促進 2 学校給食で活用する加工品の開発 3 学校給食における地場産物利用の啓発	(1)調理献立委員会の開催(H20:2回) ・学校給食で使用している献立例、使用量の調査 ・献立集作成 (2)地場産物安定供給検討委員会の開催(H20:6回、H21:3回) ・学校の教材として活用するパネル(生産～流通)作成・貸し出し(H20～21作成、H21～貸し出し) (1)県産温州みかん(原料)で冷凍みかんを製造 ・4月から供給(7月・9月が主な供給) (2)れんこん(冷凍)スライス、乱切製造 (3)たまねぎ、ソテーオニオン冷凍製造(H20～21大きさ・規格の検討 H21～製品の製造)	○	○	○
	学校給食納入組合連合会	1 積極的な食育の推進	(1)学校給食献立調理発表会(コンクール)の実施 ＜課題の部＞郷土料理(伝統食)で県産食品を活用すること ＜自由の部＞創作料理で県産食品を活用すること	○	○	○
	佐賀青果市場	1 県産農産物の出回り時期カレンダーの活用 2 地産地消に理解、興味を示す小売店、飲食店への対応強化 3 学校給食への県産農産物供給量向上	(1)既に作成している出回り時期カレンダーを活用した県産農産物のPR (1)県内の様々な野菜部会を紹介、食材供給 (2)新規メニュー作成(飲食店) (3)県産品コーナーの新設、拡大依頼(小売店) (1)関係機関との意見交換会	○	○	○