

3-5 地産地消・食とのふれあいの推進

目 標

県民の食や県産食材に対する関心と理解の増進を図る。

現状と課題

- ・県民が、新鮮で安全な食品を入手できるようにするため、生産者と消費者との距離を近づけ、互いに顔の見える関係を築いていくことが求められています。
- ・このため、食や農林水産業とのふれあいを通じて、県民の県産食材や農林水産業に対する関心や理解の増進を図り、地産地消を進めていくことが重要です。

取組内容

<県の取組み>

- ◇ 地産地消の啓発や情報提供の取組みを充実します。
- ◇ 地場産品の活用による食育講座を開催するとともに、農林水産現場での体験活動等を推進し、県民の食や県産食材に対する関心と理解の増進を図ります。
- ◇ 魅力的な地場産品の育成（新たな食材や加工品の開発など）を推進します。
- ◇ 県民の摂取量、県内生産量ともに少ない野菜等を中心に、インショップの開設を支援するなど、生産者がやりがいを持ち、消費者から安心感・満足感が得られる関係を構築します。

<家庭の取組み>

- ◇ 地域の食や農林水産業とのふれあいの機会の確保に努めるとともに、地場産品の積極的な利用により、地産地消を進めます。
- ◇ 食べ物に対する感謝の念を大切にし、食品廃棄の低減等に努めます。

<農林水産業者の取組み>

- ◇ 安全な農林水産物の生産とともに、直売、インショップ等による顔の見える農林水産業を進めます。
- ◇ 県産食材や農林水産業に対する県民の理解を増進するため、体験機会の提供や、都市との交流活動等を行います。

<外食産業や職場等の食堂の取組み>

- ◇ 地場産品の積極的な利用により、地産地消を進めます。

<食品流通業の取組み>

- ◇ 適正な食品表示を行うとともに、地場産品の積極的な販売により、地産地消を進めます。

＜食品製造業の取組み＞

◇ 魅力的な地場産品の育成（新たな食材や加工品の開発など）に努めます。

＜食品関連事業者の取組み＞

◇ 食品廃棄物の発生抑制及び再生利用に努めます。

農家等の取組事例：園芸産地の強みを生かした直売活動

南砺市の旬菜市場「ふくの里」は、安全、安心、朝採りをモットーに、園芸産地の強みを生かして、福野特産の里芋を使った加工品やプロ農家のつくった朝採り野菜、果物、卵、切花、花苗など良品質で豊富な品揃えを誇る、県内では数少ない通年営業する農産物直売所です。

また、「里芋ごっつおまつり」等の多彩なイベントや里芋の堀取りツアーなど農村ならではの交流の場も提供しています。

店内には「お尋ね箱」を設置し、休憩場所では常時特製のお茶をサービスするなど、消費者の声を大切にしています。



「ふくの里」店内の様子

県取組事例：富山県ふるさと認証食品（通称：Eマーク食品）

富山県では、主原料が富山県産100%であって、県内で製造された良質の加工食品を県が認証する「富山県ふるさと認証食品」制度を行っています。認証商品には「Eマーク」が付けられます。

これは、地産地消の推進、県内食品産業の活性化を目指すとともに、県内特産品のブランド化、食品表示の適正化を図る制度です。

現在、21品目につき、221商品がEマークに認証されています。（H18.8現在）

「富山ならではの味を楽しみたい」「安全・安心な食品を選びたい」という時に目印として、消費者の方に役立てていただきたいと考えています。

