

第2期

小坂町「食育」「地産地消」「6次産業化」推進計画

目 次

- 1 計画策定の趣旨
- 2 小坂町の現状と課題
 - (1)「農林水産業」の現状と課題
 - (2)「食育」の現状と課題
 - (3)「地産地消」の現状と課題
 - (4)「6次産業化」の現状と課題
- 3 食育・地産地消・6次産業化の取組方針
 - (1) 計画策定の目的
 - (2) 計画の期間
 - (3) 計画の位置付け
 - (4) 推進体制及び役割
- 4 目標（5年間）
- 5 育成を図る団体及び事業体の将来像
- 6 重点的に活用を図るべき農林水産物
- 7 取り組む生産者・事業者等を支援するために行う施策

小坂町「食育」「地産地消」「6次産業化」推進協議会
令和6年4月

1 計画策定の趣旨

本計画は平成28年12月「小坂町地産地消及び食育の推進に関する条例」の制定を契機に「小坂町地産地消推進計画（平成21年3月策定）」・「小坂町食育推進計画（平成23年3月策定）」の見直しをするとともに新たに6次産業化推進に向けた計画も盛り込み、それぞれが連動して取組むことを目指し平成31年4月に策定した、小坂町「食育」「地産地消」「6次産業化」計画の第2期計画であり、6次産業化推進の戦略となるものである。

2 小坂町の現状と課題

(1)「農林水産業」の現状と課題

小坂町の耕地面積は841ha（内訳：田469ha/畑372ha）、総農家数148戸のうち販売農家数は87戸、うち副業的経営体が60戸で販売農家の68.9%を占め、そのほとんどが水稻主体の経営となっている。その一方で年間約15万頭を出荷する銘柄豚「十和田湖高原ポーク桃豚」を生産する大規模養豚施設があり、町の農業産出額の約88.5%を占めるほか、この企業では自ら食肉加工処理施設・直売所も展開している。転作田や耕作放棄地を再整備した圃場には菜種・そば・大豆を中心とした畑作物の作付けを推進し、菜種油の製造も行われており、新たに大型機械化による大規模化を進め、高収益作物として馬鈴薯栽培にも挑戦している。さらにグリーンツーリズム推進の取組として、日本のオリジナルワイン専用品種である「山ぶどう」系品種の栽培、「日本ワイン」の醸造も行われているなど特長的な農業施策が展開されている。

しかしながら、農家のほとんどは水稻主体の経営であり米価の低迷に加えて高齢化や担い手不足も重なり耕作放棄地の増加が懸念されるが、米依存の経営形態からなかなか脱却出来ないのが現状である。（出典：「農林水産省統計情報 わがマチ・わがムラ」）

町ではこれまで、大規模養豚団地・食肉加工処理施設・農産物直売施設・搾油施設・ワイン醸造施設整備のほか、グリーンツーリズム推進施設として簡易宿泊施設整備を実施してきた。さらに担い手不足の解消策として大型機械を活用した大規模畑作振興施設も整備している。

これらの施設を活用した6次産業化とともに食育及び地産地消の推進を連動させた仕組み作りを目指しており、町の特長である明治時代に建設した鉱山関連の近代化産業遺産施設や国立公園十和田湖等との観光関連事業とも連携し、小坂町ならではの農業経営モデルを確立することで米依存の経営形態からの脱却を図ろうとしている。

(2)「食育」の現状と課題

国の「第4次食育推進基本計画」、秋田県の「第4期秋田県食育推進基本計画」に連動する形で町の食育推進計画を策定。特に「生涯を通じた心身の健康を支える食育」「持続可能な食を支える食育」という秋田県の基本方針に基づき家庭・地域・職場での食育推進活動と食品の安全への理解や食品ロス削減の実践。地産地消の推進や生産者と消費者との交流に取り組みたいと考えている。しかしながら積極的な食育推進活動までに至らず、個々の自主的な活動に任せている現状となっている。

(3) 「地産地消」の現状と課題

国の「第4次食育推進基本計画」の重点事項2「持続可能な食を支える食育の推進」の中に地産地消の推進が位置づけられている。

令和4年度の日本の食料自給率は38%で諸外国と比べて低い水準となっているが、消費者と生産者との結びつきを深めて行くことにより、地場産農林水産物の生産量増加やそれに伴う食糧自給率の向上、消費拡大による地域活性化、流通コスト削減、輸送時に発生する二酸化炭素の抑制などの効果が期待されている。

町の特徴的な取り組みとしては、学校給食・宿泊施設・産直施設・農家が集まり地場産農林水産物利活用推進のために意見交換を行う「小坂町地産地消推進会」がある。

納品可能な品目と生産量や納入いただきたい品目と時期などの情報交換を行っているが農家の高齢化による生産基盤の低下をどう解消していくかが課題となっている。

(4) 「6次産業化」の現状と課題

第6次小坂町総合計画基本目標3「にぎわい・活気を興すまち」で、農林・畜産業・水産業の6次産業化に向けた支援を掲げ、特にワイン醸造施設を中心に観光政策と連動しながら地域食材のPRや加工・販路拡大に向けた取組を推進している。

平成28年12月に制定した地産地消及び食育条例でも、地産地消・食育を連携して推進することとし、これに連動して6次産業化を推進するための必要な施策の実施についても明記している。

しかし、地域資源活用による新たな付加価値を生み出したいのだが人手不足により自己完結が困難な状況である。今後の課題としては、地域の農林漁業者・食品製造業者・小売業者が連携し6次産業化を推進していくことが重要である。

3 食育・地産地消・6次産業化の取組方針

(1) 計画策定の目的

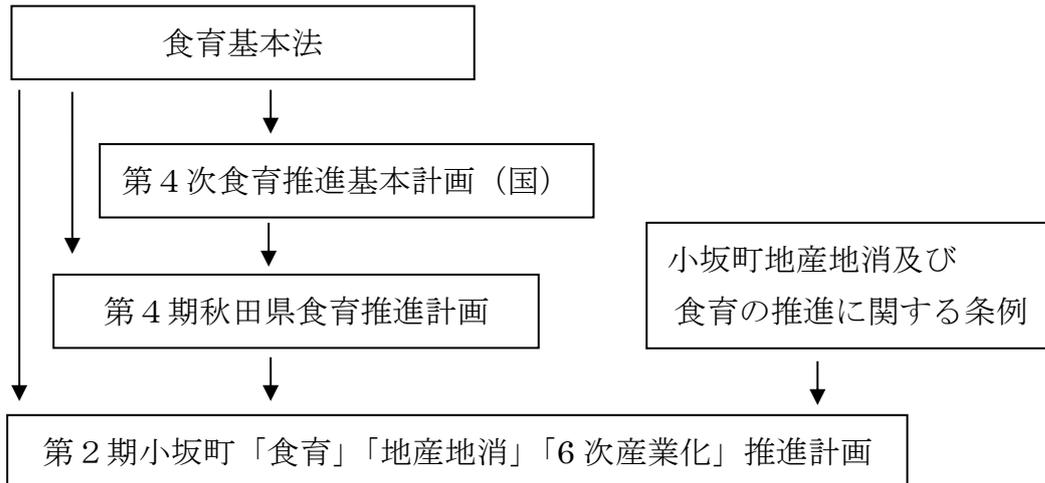
小坂町では平成28年12月には地産地消及び食育条例を制定し、地産地消・食育を連携して推進するとともに、6次産業化の推進も連動して行うこととした。

平成31年4月に小坂町「食育」「地産地消」「6次産業化」計画を策定し、令和6年3月末で計画期間満了となったことから、地産地消・食育・6次産業化を一体的に実施するため新たに第2期計画を策定する。

(2) 計画の期間

令和6年度から10年度の5カ年間を計画期間とし、期間中に状況の変化などが生じた場合には、必要に応じて見直すこととする。

(3) 計画の位置付け



(4) 推進体制及び役割

計画を推進するため関係者の役割を次のとおりとし、関係者で構成する「小坂町食育・地産地消・6次産業化推進協議会（以下「推進協議会」という。）」を設置する。

1) 関係者の役割

① 生産者（農畜産物等を生産する者）の役割

地域の消費者ニーズを的確に把握し、関係法令等を遵守した安心・安全で質の高い農畜産物の生産とその安定供給に努め、食についての情報発信を行うとともに本計画の推進に関する各種施策に協力する。

② 事業者（食品製造・加工・流通・販売又は飲食の提供をする者）の役割

地域の農畜産物を積極的に活用し、関係法令等を遵守した安心・安全で質の高い食品の製造及び販売に努め、食についての情報発信を行うとともに本計画の推進に関する各種施策に協力する。

③ 消費者（農畜産物等を消費する者）の役割

食に対する正しい知識を養い、健全な食生活の維持及び向上に努めるとともに、農業農村の持つ多面的機能の維持や食料自給率の向上、地場産農畜産物への理解を深めるために生産者及び事業者との積極的なコミュニケーションを図るなど、本計画の推進に関する各種施策に協力する。

④ 教育関係者等（教育並びに保育・介護その他社会福祉・医療及び保健に関する職務に従事する者及び教育等に関する団体）の役割

関係者と連携の上、あらゆる機会及び場所を利用して、それぞれの分野において積極的に食育・地産地消等の推進を図るよう努めるとともに、本計画の推進に関する各種施策に協力する。

⑤ 町の役割

関係者と連携し、本計画の推進に関する各種施策を実施する。

2) 推進協議会の構成

- ① 小坂町農業委員会（生産者）
- ② 小坂町地産地消推進会（消費者及び事業者2団体・生産者2団体・町2部署）
- ③ 小坂町福祉課（教育関係者等 ※福祉保健関係）
- ④ 小坂町教育委員会（教育関係者等 ※教育関係）
- ⑤ 小坂町観光産業課（事務局）

3) アドバイザーの参加

推進協議会には必要に応じ、食育・地産地消・6次産業化の専門家及び実践者をアドバイザーとして参加させることが出来る。

4) 推進協議会の所掌事項

- ① 町内外の食育・地産地消・6次産業化に関する情報の共有
- ② 本町の食育・地産地消・6次産業化を推進するための計画の策定・推進
- ③ その他、食育・地産地消・6次産業化の推進に関する事項

4 第2期食育・地産地消・6次産業化の成果目標（5年間）

(1) 食育の推進に関する成果目標

町民への食に関する継続的な周知活動実施

目標値：周知活動年5回（現状値）→年7回（目標値）

(2) 地産地消の推進に関する成果目標

生産者・事業者の連携による包括的な地産地消システム構築

目標値：小坂町地産地消推進会参加事業者2団体（現状値）→4団体（目標値）

(3) 6次産業化の推進に関する成果目標

6次産業化に取り組む生産者及び事業者の育成

目標値：6次産業化に取り組む生産者及び事業者3件（現状値）→5件（目標値）

5 食育・地産地消・6次産業化推進ために育成を図る団体及び事業体の将来像

(1) 食の楽しさ・食を通じた健康づくり・食と農の関わりについての知識が豊富で情報発信が出来る。

(2) 食生活改善指導・農産物加工指導・食文化の伝承活動に積極的に取り組んでいる。

(3) 食品ロス削減を図るため、調理残渣・食べ残し等を減らすための活動に努めている。

(4) 安心・安全で質の高い農産物の生産（1次産業）が可能で安定供給が出来る。

(5) 加工時の衛生管理の徹底と高度な生産技術により事故のない商品作りができています。

(6) 地域食材を活用し、消費者ニーズに応える商品の開発ができています。

(7) グリーンツーリズム活動を推進し、交流人口増加による地域活性化に取り組むなど地域に求められる存在となっている。

(8) 地域の新たな雇用の創出ができています。

(9) 農林漁業者が中心となり多様な業種と結びつくことで新たな産業を創出ができています。

6 重点的に活用を図るべき農林水産物や加工技術等

(1) 農林水産物

① 農産物

穀物類・野菜類・いも類・果樹類・植物油用種子（なたね他）

② 畜産物

「十和田湖高原ポーク豚」「かづの牛」「比内地鶏」「蜂蜜」

③ 林産物

特用林産物（きのこ類、山菜類他）

④ 水産物

「十和田湖ひめます」

(2) 加工技術等

事業実施主体が計画する新商品開発の実現のための加工技術は多様であり、特定はできないため、全ての加工技術の活用を推進する。

7 食育・地産地消・6次産業化に取り組む生産者・事業者等を支援するために行う施策

事業実施主体によって、計画内容は異なってくるため、必要に応じて関係機関と連携し、国・県等の支援施策を積極的に活用するなどして事業実施主体の取組を支援する。