

地産地消で 佐渡を元^米にしよう!

食でつなぐ～佐渡の自然
～育もう未来の子ども



第3次 佐渡市地産地消推進計画

令和2年3月

地産地消で
佐渡を元気にしよう!

第3次佐渡市地産地消推進計画

令和2年3月

目 次

1	趣旨	1
2	計画の位置付け	2
3	計画期間	2
4	農林水産物の流通等の現状及び消費者意識の実態	3
5	佐渡市における「地産地消」推進のメリット	9
6	佐渡市の目指す方向	10
7	地産地消の実現と農林水産振興	11
	(1) 消費者ニーズに対応した農林水産物の生産振興	11
	(2) 生産者と消費者を結ぶ交流並びに啓発促進	12
	(3) 店舗・直売所等における佐渡産農林水産物及び加工品の利用促進	14
	(4) 公共施設等における佐渡産農林水産物の利用促進	15
	(5) 6次産業化・農商工連携等による地場産業の活性化	16
	(6) 食育の推進と伝統料理の継承	17
	(7) 地産外消の促進	19
8	地産地消推進のための施策体系	20
9	具体的取組一覧表	21
10	計画の推進にあたって	26
	地産地消推進会議決議文	28

※ 表紙の「氣」は、米を炊く時の湯気が立ち込めて出て行く場面を設定しており、身体・精神に生命や活力を与える根源的物質という意味であります。

1 趣旨

佐渡市は、平成21年（2009年）「地産地消推進条例」を制定致しました。

この条例は、地域で生産された農林水産物を地域で消費する「地産地消推進運動」に取り組み、島内の一次産品を消費拡大することで、佐渡に活力をもたらしことを目的とした画期的なものでした。令和元年（2019年）で取り組みから10年が経過しました。

この10年で社会情勢は大きく変化し、経済のグローバル化に伴い、世界各国とのFTA（自由貿易協定）・EPA（経済連携協定）が進み、TPP（環太平洋パートナーシップ協定）など、安価な輸入農畜産物の流通量増加が見込まれるなか、「安全・安心」な食糧を求める声は、消費者の“食”への関心と相まって一層高まりを増してきています。

近年、農産物直売所の販売額が急速に伸びています。規格外で市場に出荷できない農林水産物や、少量多品目の作物の出荷可能な環境が整ってきており、鮮度の高い地場産品が入手しやすくなっています。同時に、戦略的産品の生産拡大を推進し、産地化を図ることで需要と供給のバランスの取れた地場産品の生産が期待されています。

しかし、人口減少による消費の減退や食生活の変化、農業従事者の高齢化や後継者不足が進んでおり、農業者の所得確保は大変厳しい状況にあります。

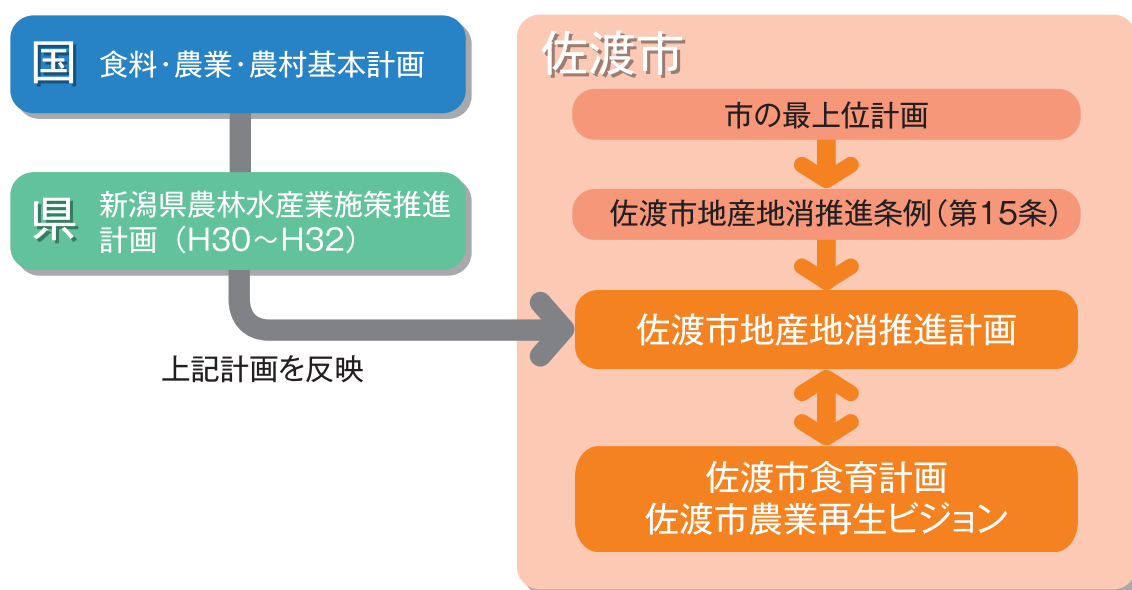
普段の生活の中で、意識的に島内産品を手にする消費者意識の醸成や、所得拡大のための島外販売の強化、生物多様性、世界農業遺産といった佐渡独自の高付加価値販売を目指すこと等、島内外における農畜産物の生産・流通・消費の仕組み、加えて島内における加工技術等を構築することが重要です。

今後の地産地消の推進については、前計画の基本方針を踏襲し、これまでの成果や取り組みをふまえ、第三次地産地消推進計画を策定することとしました。消費者ニーズに対応した農林水産物の生産者と地元の産物を消費する消費者双方が信頼と共に共生し、「持続可能な仕組みづくり」と「佐渡を元気にする」ための取り組みを推進してまいります。



2 計画の位置付け

- (1) 本計画は「佐渡市地産地消推進条例」第15条に規定する地産地消推進計画として位置づけます。
- (2) 国の「食料・農業・農村基本計画」（平成27年3月改訂）及び新潟県の「新潟県農林水産業施策推進計画（平成30年3月策定）」と連携を図ります。また「市の最上位計画」「佐渡市農業再生ビジョン」「佐渡市食育計画」との整合・調整を図ります。



3 計画期間

令和2年度から令和6年度までの5年間を計画期間とします。なお、必要に応じて計画の見直しを行います。

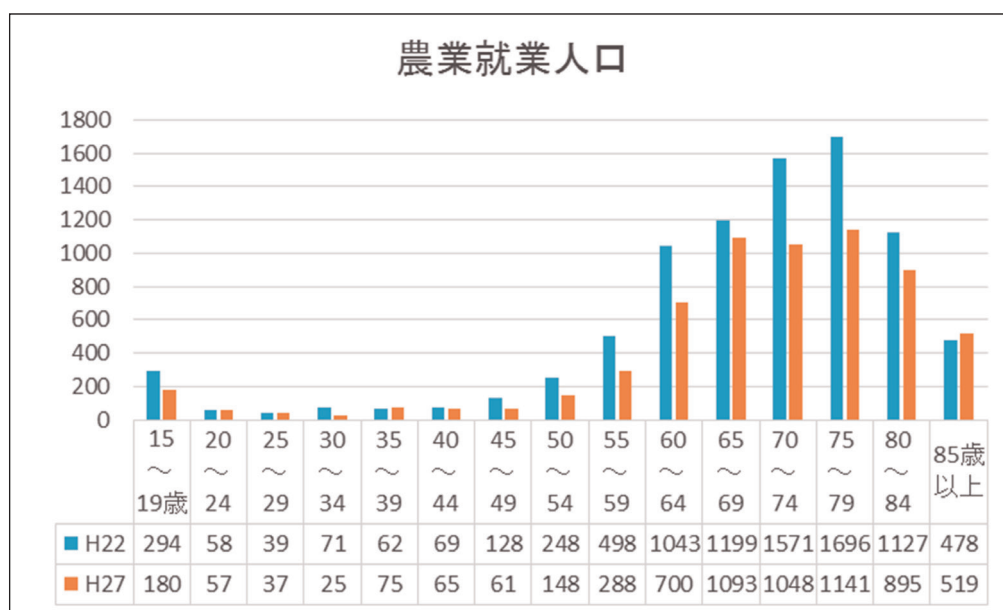
4 農林水産物の流通等の現状及び消費者意識の実態

(1) 農林水産業の生産体制の現状

農業関係

農業は佐渡市の主要産業の一つであり、特に水稻生産が多くを占めています。その他一部では地域特性を活かし、柿やりんご等の果樹、アスパラガス・ゴーヤ等の園芸作物や畜産などが営まれています。農業就業者の高齢化が進み、平成27年には65歳以上の農業者は4,696人で、全体の74%を占めています。（【図1】参照）

【図1】



出典：農林業センサス2010年 2015年

林業関係

林業においては、木材価格の低迷や生産コストの増加による採算性の悪化、従事者の高齢化や後継者不足等から生産活動が停滞しており、山林は放置されています。

特用林産物は乾し椎茸、生椎茸、竹材及び木炭で、特に乾し椎茸は地域の重要な産業となっていますが、生産者の高齢化等により生産量は年間およそ10トンに落ち込んでいます。

乾し椎茸生産量の推移（佐渡地区）

	H26	H27	H28	H29	H30
生産者（人）	140	130	120	109	93
生産量（トン）	16	18	15	12	10

出典：農林水産課

水産業関係

水産業を取り巻く環境は農林業と同様、就業者の減少が進み、漁獲量は低迷しており、輸入水産物の増加等による魚価の低迷に加え、漁業協同組合等の組織の弱体化などが問題となっています。

年齢階層別就業者数（佐渡地区）

単位：人

年	合計	男性					女性
		小計	15～24	25～39	40～59	60歳以上	
平成15年	1,946	1,834	16	56	591	1,171	112
平成20年	1,712	1,601	20	72	469	1,040	111
平成25年	1,325	1,245	11	77	287	870	80

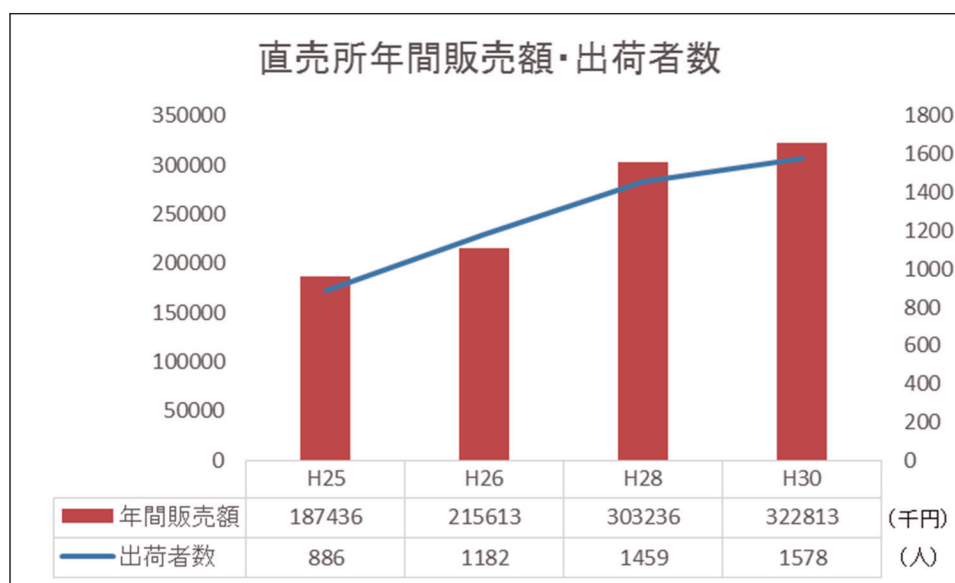
出典：第11～13次漁業センサス

このような状況を踏まえ、過去5年間の取り組みについて検証したうえで、現状から脱却するための方策を打ち出すことが重要です。特に後継者対策は実効性が問われるものであり、佐渡の産業振興を図るうえで避けては通れない最重要課題と考えます。

(2) 農林水産物の流通の現状

佐渡島内の直売所は26箇所を数え、出荷者数・年間販売額共に大きく増加している事から、島内産野菜の流通量は増加しています。【図2】 直売所では旬の野菜だけではなく農産物を利用した加工品の取扱もしています。

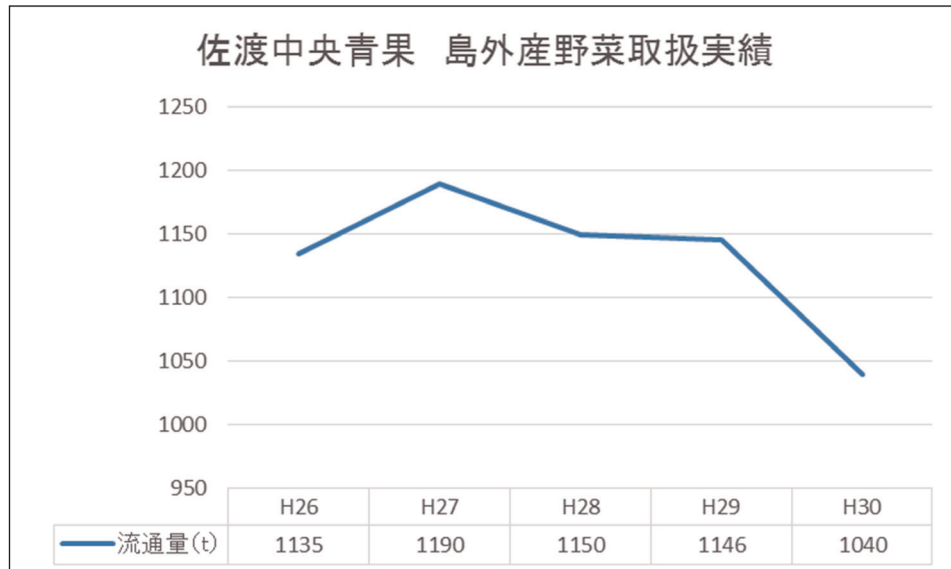
【図2】



出典：新潟県直売所調査2013～2018

一方で、市場での島外産野菜の取扱実績が人口減を加味しても減少傾向にあることから、島内での地産地消が進んでいると考えられます。【図3】

【図3】

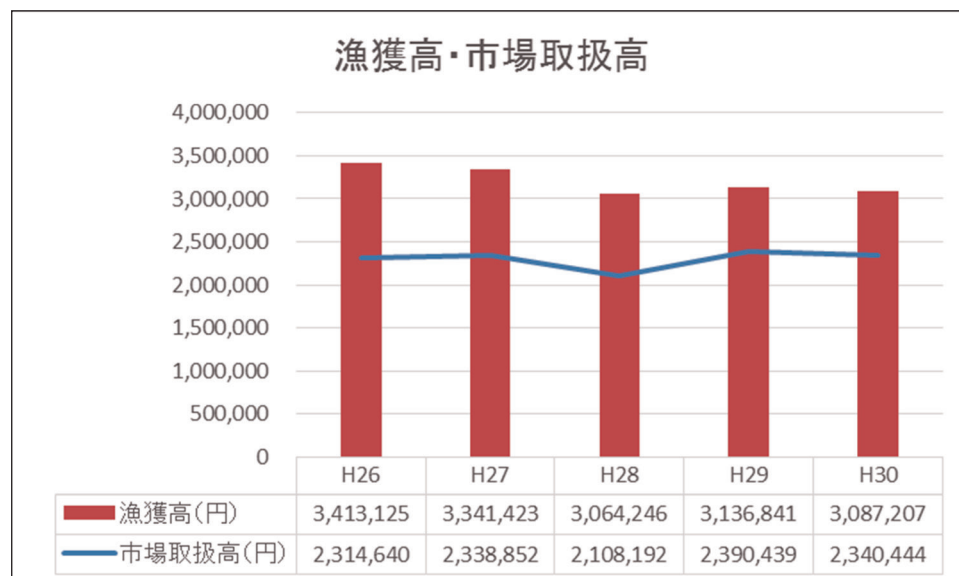


【移入動向：新印佐渡中央青果株式会社提供】

水産物の流通の現状

佐渡の漁獲高は年間およそ30億前後で推移しており、佐渡水産物地方卸売市場の取扱高は23億前後で推移しています。【図4】

【図4】



出典：水産庁舎調べ・佐渡水産物地方卸売市場業務報告書H26～H30

(3) 消費の現状

① 観光業関係の消費の現状

佐渡のホテル等事業者の食材の仕入については、地元産にこだわって購入している事業者も多く、米は自家製や地元の農家からの仕入が8割以上を占めています。野菜・果物の仕入はスーパー等からが大半ですが、自家製の野菜を提供する旅館もあります。

佐渡を訪れる観光客へなるべく佐渡産食材を使おうとする意識は高まっていますが、ツアー客対応等、大量に同じ品質のものが必要な場合は量が揃わないため、島外産が使われています。

② 学校給食の消費の現状

日々約4,000食を提供する学校給食での地場産使用については「地産地消推進懇談会」では重要な事業と位置づけています。

学校給食佐渡産使用率推移を見ると数字は下がって見えますが【図5】、利用月別で集計した品目別野菜使用量【図6】を見ると、地産地消の取組に対する意識が高まっていることから、旬の時期の佐渡産野菜利用率は高くなっています。

学校給食佐渡産使用率推移

【図5】

	H26	H27	H28	H29	H30
野菜	25.5%	25.2%	28.8%	25.7%	22.2%
水産物	27.2%	29.1%	26.1%	26.9%	25.7%

【佐渡市学校教育課提供】

【図 6】

品目別月別学校給食野菜使用量（平均）（平成28～30年度）														(Kg)
品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	
だいこん	佐渡産使用率	3%	6%	7%	7%	0%	0%	11%	69%	76%	79%	49%	30%	
	島外産	503.15	413.678	590.957	149.933	36.49	523.126	718.491	245.497	223.187	189.09	519.933	333.53	
	佐渡産使用量	15.26	24.5533	44.7	10.7333	0	1.33333	84.42	553.05	710.52	717.583	507.803	142.927	
	合計	518.41	438.232	635.657	160.667	36.49	524.459	802.911	798.547	933.707	906.673	1027.74	476.457	
じゃがいも	佐渡産使用率	0%	1%	13%	81%	97%	80%	63%	39%	22%	8%	8%	5%	
	島外産	1273.65	1523.54	1386.87	179.603	4.46667	267.367	399.8	605.367	696.267	848.787	944.92	756.467	
	佐渡産使用量	0	9.46667	203.883	741.79	157.677	1048.8	693.297	390.2	199.35	76.9167	87.2	37.6167	
	合計	1273.65	1533	1590.75	921.393	162.143	1316.16	1093.1	995.567	895.617	925.703	1032.12	794.083	
ねぎ	佐渡産使用率	47%	56%	69%	10%	85%	63%	68%	97%	98%	89%	63%	63%	
	島外産	221.42	182.48	171.05	201.89	11.2	212.33	169.282	21.0467	11.2667	53.9333	228.1	127.005	
	佐渡産使用量	200.13	234.878	377.867	21.7067	64.4167	367.408	354.778	676.953	474.113	454.387	388.083	212.978	
	合計	421.55	417.358	548.917	223.597	75.6167	579.738	524.06	698	485.38	508.32	616.183	339.983	
きゃべつ	佐渡産使用率	1%	12%	26%	60%	0%	3%	22%	59%	88%	45%	41%	38%	
	島外産	1112.79	1222.78	1099.32	445.343	241.033	1172.38	969.157	518.197	119.427	618.187	681.703	578.207	
	佐渡産使用量	15.7333	160.84	381.233	665.847	0	30.6667	272	741.49	843.74	498.457	472.42	347.417	
	合計	1128.52	1383.62	1480.55	1111.19	241.033	1203.04	1241.16	1259.69	963.167	1116.64	1154.12	925.623	
たまねぎ	佐渡産使用率	1%	5%	54%	97%	100%	93%	68%	55%	23%	14%	9%	3%	
	島外産	1155.37	1456.39	848.217	38.9133	1.6	116.667	539.7	685.3	923.303	1025.06	1184.56	1008.39	
	佐渡産使用量	8.6	81.3333	982.327	1383.38	338.597	1488.45	1165.05	848.243	276.26	166.523	122.923	30.52	
	合計	1163.97	1537.72	1830.54	1422.29	340.197	1605.11	1704.75	1533.54	1199.56	1191.58	1307.48	1038.91	
きゅうり	佐渡産使用率	6%	56%	72%	36%	23%	33%	25%	3%	0%	1%	2%	1%	
	島外産	308.578	160.407	192.563	318.86	112	357.62	255.147	301.107	150.09	195.633	325.803	243.407	
	佐渡産使用量	18.85	200.06	493.007	181.643	34.0667	179.947	83.76	9.16667	0	1.38667	5.5	1.86667	
	合計	327.428	360.467	685.57	500.503	146.067	537.567	338.907	310.273	150.09	197.02	331.303	245.273	
はくさい	佐渡産使用率	0%	0%	15%	0%	0%	0%	0%	62%	83%	62%	38%	3%	
	島外産	75.05	82.2165	33.1699	40.9677	1.01667	76.3533	184.453	172.167	100.8	189.86	278.663	155.869	
	佐渡産使用量	0	0	6	0	0	0	0	286.883	479.89	313.583	169.297	5.2	
	合計	75.05	82.2165	39.1699	40.9677	1.01667	76.3533	184.453	459.05	580.69	503.443	447.96	161.069	
ほうれん草	佐渡産使用率	3%	1%	0%	0%	0%	0%	0%	5%	6%	10%	2%	1%	
	島外産	309.467	502.93	382.55	204.453	36.9667	313.367	379.05	307.25	251.167	186.467	270.167	171.633	
	佐渡産使用量	8.53333	4.36667	0.35667	0	0	0	0	17.1667	15.3333	19.9333	4.83333	1.4	
	合計	318	507.297	382.907	204.453	36.9667	313.367	379.05	324.417	266.5	206.4	275	173.033	

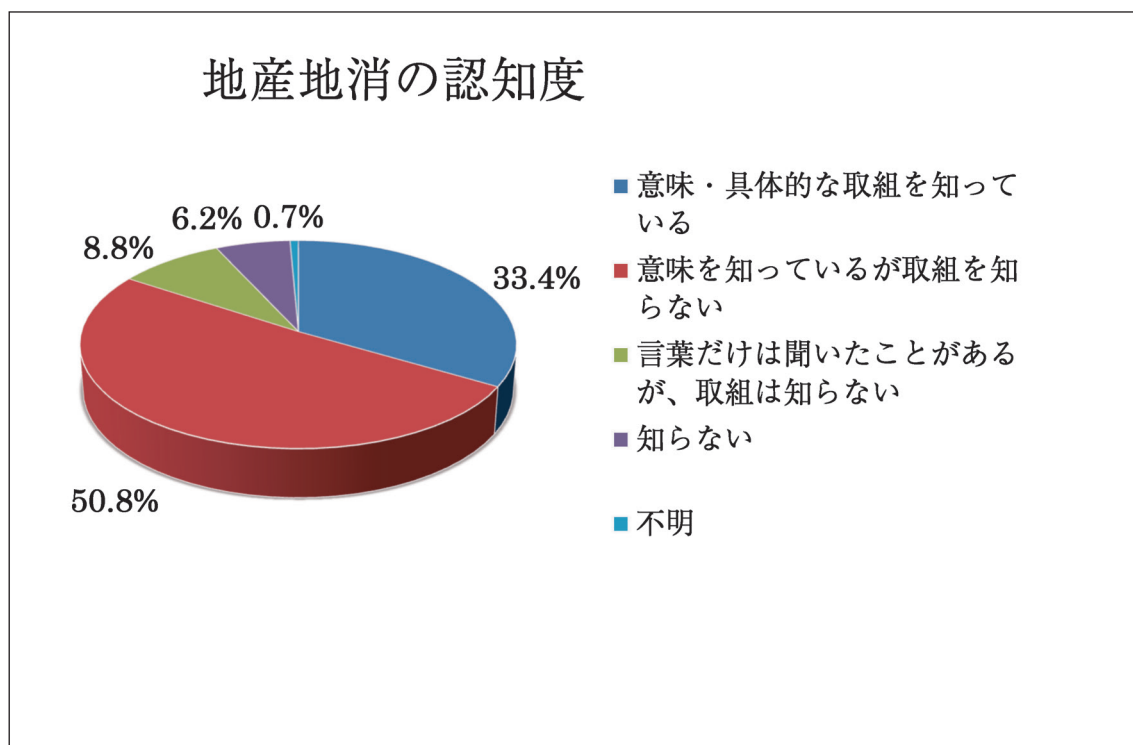
緑ライン：旬の時期

地場産野菜の使用率を上げるには、旬の時期以外でも通年利用する野菜の生産や保存方法が課題となっています。

穀類や牛乳に関しては、「朱鷺と暮らす郷」を使用した米飯給食や、佐渡乳業の給食牛乳は佐渡産使用率 100%となっています。食育の観点からも地産地消の取組として今後も引き続き行っていきます。

(4) 消費者意識の現状

農林水産物を輸入に依存している日本では、残留農薬や食品の偽装表示等の問題を通じて食の安全・信頼性への関心は高まっていますが、国産品の安全性は理解しているものの、地場産品に対する認識は十分ではありません。地産地消についての認知度は上がっていますが、地元で生産されている農林水産物の知名度を上げる取り組みや、消費者が地場産品を積極的に購入するような行動に結びつけるための情報発信や啓蒙活動は引き続き必要となっています。



出典：平成30年度県民アンケート調査報告書（新潟県）

5 佐渡市における「地産地消」推進のメリット

地産地消を推進することにより、次のようなメリットが受けられます。

■ 市民（消費者）へのメリット

身近な場所で旬の安全・安心で新鮮な地場産食材がいつでも手に入ります。

■ 佐渡の未来を担う子どもたちへのメリット

給食などを通じて、地域の食文化や旬の味覚を覚えることで、郷土愛が育まれます。

■ 健康へのメリット

「旬」の食べ物は“栄養価が他の時期に比べると豊富”です。それぞれの季節に摂れる食べ物は人の身体に良い作用をもたらします。

■ 生産者へのメリット

消費者ニーズに沿った生産や、地場産品に付加価値を与えることにより所得の確保・増加が見込まれます。

■ 事業者へのメリット

地産地消への取組みが付加価値となり、他の事業者との差別化を図ることができます。

■ 環境へのメリット

遠方からの輸送費がかからないことや、輸送車両から排出される二酸化炭素排出量の削減効果と輸送用梱包等の資材の省資源化が期待されます。（フードマイレージ）

■ 経済へのメリット

市内取引の増加や島外からの外貨獲得により、佐渡の経済規模の拡大が期待されます。

■ 行政へのメリット

地域資源を活用した産業の取組みにより、新たなビジネス・企業の収入が確保され、税収の増加と市民サービスの向上につながります。

6 佐渡市の目指す方向

生産者は市民に安全・安心とともに佐渡産品を選んでもらえるよう、計画的な農林水産物の出荷に努めます。

そして消費者は、地産地消への理解を購買行動へと移し、佐渡産品に積極的に手を差し伸べます。

地域経済にもたらされるメリットを市民一人ひとりが実感することにより、自発的に地産地消に取り組めるような意識改革への道しるべとして、下記のとおり「基本方針」並びに「佐渡市が目指す目標」を定めます。

《基本方針》

- (1) 消費者ニーズに対応した農林水産物の生産振興
- (2) 生産者と消費者を結ぶ交流並びに啓発促進
- (3) 店舗・直売所等における佐渡産農林水産物及び加工品の利用促進
- (4) 学校・福祉施設等における佐渡産農林水産物の利用促進
- (5) 6次産業化・農商工連携等による地場産業の推進
- (6) 食育の推進と伝統料理の継承
- (7) 地産外消の促進

《佐渡市が目指す目標》

目 標	平成20年度 (前計画策定時)	平成30年度 (前計画最終年度)		令和6年度
		計画	実績	
学校給食での佐渡産野菜使用率	16.6%	30%	22.2%	30%
学校給食での佐渡産水産物使用率	8.4%	30%	25.7%	30%
市民の地産地消の意味や取組みの理解度	12.5%	100%	93% (H30県民アンケート調査)	100%
市立保育園給食での佐渡産野菜使用率	14.9%	30%	11.1%	30%
市立保育園給食での佐渡産水産物使用率	19.9%	35%	16.6%	35%

7 地産地消の推進と農林水産振興

(1) 消費者ニーズに対応した農林水産物の生産振興

① 生産者の体制整備と安定供給の推進

・これまでの主な取り組み

生産意欲を高め、生産量確保及び高品質生産を図るべく、野菜栽培講習会を開き、家庭園芸から販売用まで幅広く園芸指導が行われました。また、定期的な生産者との情報交換会を実施し、学校・保育園・施設給食へ納品している関係者と意見交換を行い、地場産野菜について利用促進を図りました。

・状況

生産者部会組織の活動は継続して取り組んでいます。また、佐渡農業協同組合では平成30年度にアスパラガス倶楽部が新たに発足しました。

給食に関する打合せを行う事で、使用野菜についての理解が深まり、地場産野菜を使おうとする意識は高まっています。

・課題

事業者の高齢化による担い手の減少により、農家戸数・栽培面積の維持が難しい状況のため、担い手の確保・育成が課題となっています。

年間の野菜使用量を把握することで、計画的な生産につなげる事が重要です。

学校給食・観光関連事業者・その他事業者への地場産品の取扱い拡大を図るために、地場産農林水産物の安定的な供給を可能とする流通ルートを確立する必要があります。



地場産の農林水産物を市民へ安定的に供給するため、消費者ニーズに対応した農林水産物の生産振興を図ります。

ア 生産者・生産量の確保及び高品質安定生産の推進

イ 野菜販売戦略の構築（作った物を売る→売れるものを作る【地消地産】）

ウ 消費ニーズとのマッチング

エ 漁業従事者と漁獲量の確保

② 安全・安心で新鮮な農林水産物の栽培の促進

・これまでの主な取り組み

柿や青果物の残留農薬調査を継続して実施しています。また、生産履歴について学習する記帳履歴の検討会が行われています。

食の安全確保のためにはGAPの取組が重要なため、GAP取得支援に係る事業説明会が開催されました。また、GAP認証取得・更新に係る経費の補助も行う事で、農産物の高付加価値化、販路拡大を図りました。

・状況

柿、洋なし、梅については毎年調査を行い、それ以外の品目についても年間6品目程度保健所による調査を実施しています。

GAP認証取得支援に係る説明会を開催し、GAPを取り巻く情勢及び本事業につ

いての理解を深めることができました。

GAP 認証取得事業者は2件となっています。

・課題

安全・安心な農林水産物や、健康・環境への関心が高くなっていますが、GAPの取組に対する情報発信や啓発はまだ十分ではありません。

生物多様性を背景とした農業振興を図るため、環境の保全と食の安全に対する信頼を確保し、安全な農産物の生産方法や安全性を確認できる取り組みを進めます。

ア 農産物の安全確保や環境への配慮（GAP）

イ 生産履歴の整備

ウ 土壌診断や残留農薬検査などの普及促進

*GAP（GoodAgriculturalPractice農業生産工程管理

農業活動を行う上で必要な関係法令にしたがって定められた点検項目に沿い、各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動）

(2) 生産者と消費者を結ぶ交流並びに啓発促進

① イベント・まつりなどを通じた交流の促進

・これまでの主な取り組み

店舗での販促時やイベントを通じて地産地消の啓蒙活動を行いました。

・状況

各イベント（佐渡ふれあいアッセまつり・佐渡さかな祭り・うみやあもん祭り・地産地消フェスタ等）は継続的に実施されており、幅広い年齢層の支持を集められるような企画を行うことで集客を図り、生産者と消費者との交流を促進し地産地消の啓蒙につなげています。



・課題

各イベントのマンネリ化

新たなイベントや従来からある行事の活用により交流を図り、生産者と消費者が結びつき、相互理解のもとに、地場産農林水産物の利用向上を目指しながら流通促進を図ります。

ア 佐渡産農林水産物の販売拡大、PR等

② 学習会等を通じた地産地消の理解

・これまでの主な取り組み

消費者協会では圃場見学を行い、生産現場を知る事で地産地消への理解を深める取り組みを行っています。

イベントや料理教室等を通じて地産地消の啓蒙活動としています。

・課題

イベント開催時、講演会や勉強会等の学習の場が提案されていません。

地産地消の意味や必要性を理解してもらうための研修会や講演会を開催します。また、地場産品を積極的に購入するように、市民の理解を深めます。

- ア 研修会・講演会の開催
- イ 地場産品の購入に対する市民の理解

③ 佐渡産農林水産物の旬や流通に関する情報提供

- ・これまでの主な取り組み

JA 佐渡のホームページでは、佐渡産農林水産物の情報として園芸品目等の野菜情報だけではなく、イベント等も含めた情報を掲載しています。佐渡市の地産地消ホームページではサドメシラン提供店に関する情報が更新されています。また、佐渡テレビで地産地消啓蒙番組を製作放送しました。

- ・状況

JA 佐渡のホームページ閲覧数は、当初（H26）月間 300 程度でしたが、2019 年 8 月現在では 4,600 を超えています。

地産地消啓蒙番組では、旬の食材と島内の直売所やサドメシラン登録店舗をロケ地とすることで地産地消につなげた内容を、年 4 回更新しながら放送しました。

- ・課題

どんなものが、いつ、どこで買う事ができるのかまた食べられるのかという情報がまだ広く消費者に伝わっていません

地元の主要農産物や特徴のある農産物の情報が消費者に伝わっていません。

地元産農林水産物の調理方法や、利用方法に関する情報が求められています。

佐渡産農林水産物の生育や生産情報等を消費者に提供できるように体制づくりを行います。

- ア 佐渡産農林水産物の情報提供
- イ 旬のメニューの普及推進

④ 地産地消の取組みの情報提供

すべての市民が地産地消の運動に取り組めるように、情報提供を図ります。

- ア 生産者情報の提供
- イ 加工品・特産物情報の提供

⑤ 地産地消推進のための啓発活動

- ・これまでの主な取り組み

地産地消の認知度向上に向けた取組みとして、地産地消フェスタや食育に関するイベントを実施しています。

- ・状況

新潟県民アンケートによると、地産地消推進計画策定初期から比べ地産地消に関して全く知らない人は 6 % 程度となり、意味や取組みを知っている人は倍増しました。しかし、「具体的取組は知らない」がまだ半数以上のため、更なる認知度向上のための取組が必要です。

- ・課題

地産地消の具体的な取組みについての認知度向上に加え、今後は行動に移す取組みも重要です。

生産、流通、消費者の立場からの情報発信も必要です。

地産地消運動が広く市民に理解されるよう市民意識を高めるため、地産地消推進運動に市民とお店が協力して取り組みます。

ア 市民全体を巻き込んだ地産地消の推進

⑥ 食品ロス削減のための啓発活動

地域で作った農林水産物を家庭・学校・保育園・公共施設等で積極的に利用し、佐渡産利用率を高めるよう取り組みます。

佐渡市消費者協会や飲食店等と連携しながら、食べ残しの削減に取り組みます。

(3) 店舗・直売所等における佐渡産農林水産物及び加工品の利用促進

① 店舗・直売所での佐渡産農林水産物及び加工品の提供強化

・これまでの主な取り組み

直売所での取扱の拡大に取り組みました。野菜だけではなく農産物を利用した加工品の取扱もしています。

・状況

直売所の出荷者数や年間販売額は増加しています。

・課題

直売所での取扱額は増加していますが、少量多品目のため品質の同じ商品を大量にそろえるのは難しいため、市場とのバランスをみながら生産の拡大が必要です。



スーパーや小売店等における「佐渡産コーナー」の設置、直売所・アンテナショップの開設や拡充を図ります。

ア 販売量・額の拡大

イ 販売スペースの拡大

② ホテル・飲食店等における佐渡産農林水産物及び加工品の利用

・これまでの主な取り組み

旅館独自で朝市を開いて地場産野菜の販売や、原木しいたけの榎木からお客様が直接採取したしいたけを調理・提供する取り組みを行う旅館もあります。

ホテル・旅館・観光施設へ、毎週出品品目情報をホテル・旅館等へメールで情報提供し、地場産野菜供給に取り組んでいます。

・状況

野菜・果実等の供給量は伸びており、利用拡大していますが、全てのホテルや旅館での情報共有は行われていません。

安定した商品供給のため、配送の仕組みの構築が望まれています。

・課題

農林水産物の情報を各事業者へ提供する必要があります。
商品の流通路の確保が必要です。

ホテル・飲食店等において佐渡産食材の利用の拡大を図ります。

- ア 佐渡産食材の積極的使用
- イ 佐渡産品の販売コーナーの設置
- ウ ホテルにおける佐渡産水産物等の流通促進

(4) 公共施設等における佐渡産農林水産物の利用促進

・これまでの主な取り組み

地元生産者との意見交換会を実施し、関係者で情報共有することで学校給食や保育園等での地場産食材利用拡大を図りました。また、各調理場で使用した佐渡産食材の重量を集計し、年間佐渡産食材使用率を算出することで地産地消の指標としています。

保育園給食や施設給食の関係者とも地場産食材の積極的利用にむけて検討しています。

・状況

佐渡産野菜使用率、佐渡産水産物使用率ともに数値は下がって見えますが、利用月別集計した品目別野菜使用量 P 7【図 6 参照】を見ると、地産地消の取り組みに対する意識が高まっていることから、旬の時期の佐渡産野菜使用率は高くなっています。

指標	基準値 (H26)	目標値 (H31)	実績 (H30)
学校給食での佐渡産野菜使用率	25.5%	30%	22.2%
学校給食での佐渡産水産物使用率	27.2%	30%	25.7%
保育園給食での佐渡産野菜使用率	17.8%	30%	11.1%
保育園給食での佐渡産水産物使用率	33.1%	35%	16.6%

・課題

佐渡産野菜を使いたくても、旬の時期を過ぎたり、天候不順等が原因で需要量に対して供給が確保できない場合があります。

給食に求められる規格と品質を兼ね備えた食材の確保は困難です。

給食センターで求められる量は地元農産物のみで確保することは困難です。

保育園給食では、施設ごとの取扱量が少なく、配送の関係で利用拡大が難しい状況です。

① 佐渡産農林水産物の受け入れ体制整備

公共施設等への農林水産物の供給を促進するために、必要な支援を行います。

- ア 安定供給に向けた市内部の連携強化
- イ 受け入れ体制の整備

② 佐渡産農林水産物の安定供給の推進

公共施設等への佐渡産品の安定供給を図るため、受け入れ側と生産者の連携を図ります。

ア 情報交換会の開催

イ 佐渡産農林水産物の安定供給

(5) 6次産業化・農商工連携等による地場産業の活性化

① 佐渡産農林水産物を活用した加工品（特産物）の開発・利用促進

・これまでの主な取り組み

農産物加工（6次産業化）に興味のある生産者を集めて、柿酢加工等の講師を招き農産物加工及び農業と福祉の連携についての研修が行われました。

・状況

佐渡産農林水産物は原材料のままの販売が多く、加工品としての販売は限られています。

商品情報が発信されておらず、知名度が上がっていません。

・課題

農林水産物は販売期間が限定されるため、加工品とすることで通年でも販売できるようにすることが重要です。

業種間連携が進んでおらず、結びつきが少ない状況です。

6次産業化・農商工連携の支援体制を整備し、佐渡産農林水産物を使用した加工品等の開発や、佐渡の郷土料理・お土産として活用します。

ア 各機関での開発・実践



② 農商工連携支援体制の強化

・これまでの主な取り組み

市内で創業を目指す方や、6次産業化、農商工連携に取り組もうとする方等の融資に対する負担を軽減する「創業・中小企業支援融資助成事業」や、農林漁業者等のニーズに応じて、6次産業化プランナーを派遣し、問題解決のアドバイスをを行い、6次産業化の取り組み支援をしています。

・状況

各支援を行っていますが、情報発信は不十分です。

・課題

情報の一元化や窓口のワンストップ化が重要です。

農林水産物の活用促進のため、新潟県・佐渡市・農業協同組合・商工会等で情報を共有し、商品開発・販売等の支援について検討します。

ア 農商工連携支援体制の強化

③ 啓発イベントの実施と販売促進

・これまでの主な取り組み

低栄養を予防する弁当コンテスト（主催：高齢福祉課）

フレイル、低栄養予防のために、たんぱく質をしっかりと取り入れ、佐渡産食材を使った高齢者向けのお弁当を考案し、市民の健康づくりに寄与することを目的としてコンテスト及び試食会が開催されました。

・状況

コンテスト入賞作品は販売につながっています。今後も引き続き行っていきます。

佐渡産農林水産物を使用した特産品のコンテスト等を行うことにより新商品の開発に繋がります。また開発商品のPRや販売促進を図ります。

ア 啓発イベントの開催

イ 商品PRと販売促進

(6) 食育の推進と伝統料理の継承

① 食育を通じた地産地消の推進

・これまでの主な取り組み

イチオシ食材の紹介（給食だより・一口メモ・おたよりの活用）。県の栄養士と協力し、生産者に取材に行き、取材内容を給食だよりに掲載。また、イチオシ食材で紹介した食材を給食に取り入れました。

給食を通じて地産地消を推進し、佐渡産食材の旬・味・良さを伝えました。また、さどごはんを活用し、郷土料理を学校給食で紹介しました。

佐渡食育人材講師バンクを利用した料理教室を開催しました。

・状況

イチオシ食材の紹介は年9回行いました。

学校給食調理場で実施した郷土料理のレシピやメモをデータ化し、全調理場で共有できるように計画しています。

ほとんどの調理場で郷土料理を実施することができました。

・課題

イチオシ食材の取材は、食材によって取材時期が難しくなるので、前の年度に取材に行き、旬の時期に食材を紹介できるように計画する必要があります。

旬のものを旬の時期に食すことで、地域文化への理解、農業への理解を深める事が重要です。

食物の最も栄養価の高い“旬”の味を知ることで、佐渡の風土に従って自ら欲する味覚を日常生活の中で身につけます。

ア 食育への理解



② 佐渡産品を使った伝統料理の継承

・これまでの主な取り組み

健康学習会を開催し、保健師・栄養士による講話を行い、低栄養予防メニューの調理実習が行われました。また、健康推進委員会員研修会では、さどごはんから取り入れた郷土料理、米粉などの地場産物を使った調理実習が行われ、佐渡食育人材講師バンクを利用した料理教室では、しんこ・やせうま・おにまん・鶏汁等の郷土料理の調理実習が行われました。保育園では園で育てた野菜を使ったクッキングが行われています。地域での調理実習では、親子料理教室・男性の料理教室・高齢者学級での調理実習・地区文化祭での試食提供が行われ、川茂文化祭、赤泊文化祭ではおにまんや汁物が提供されました

・状況

	基準値（H26）	実績（H31）
伝統料理教室の開催	12 回	35 回
料理教室の開催	20 回	39 回

・課題

「さどごはん」を活用した伝統料理教室や、健康学習会では平成 30 年度の献立に郷土料理を取り入れることで、地域の方達へ伝統料理の継承や普及啓発を行えた。今後も引き続き地域の食材を使った伝統食が伝承されるよう、家庭や地域での取り組みが必要です。

佐渡産農林水産物の良さを知り、佐渡の伝統料理を学習することにより郷土愛を育みます。

ア 料理教室（伝統料理教室）の開催

イ 伝統料理レシピの提示

③ 「食」と「農」への理解のための農業体験の推進

・これまでの主な取り組み

保育園の園庭でじゃがいも・にんじん・きゅうり等を栽培し、収穫した野菜を使ったクッキングや、小学校児童による野菜栽培、お茶販売体験・米作り体験等が食育事業として行われています。

・状況

農業体験等実施校・園数 10 か所 クッキング 53 回 食育教室 26 回
野菜の栽培 26 園

・課題

地場産農林水産物の理解のためには、様々な食体験を通じ、正しい食の知識の習得につなげる事が重要なことから、引き続き取り組みが必要です。

農業体験を通じて生産者及び農産物を理解し、食の重要性を学びます。

ア 農業と食に関する体験学習

(7) 地産外消の促進

① サドメシラン推進事業（佐渡産品提供店の認定）

・これまでの主な取組み

佐渡産品を積極的に取り扱う島内外の飲食店等を佐渡産品提供店(サドメシラン)として認定しています。認定店舗での佐渡産商品の使用を促すことで地産外消につなげています。

また、島外のサドメシラン認定店舗の方々を佐渡に招き、サドメシランサミットを開催し生産現場の見学や意見交換会を行い、佐渡産食材を紹介しました。

・状況

サドメシラン認定店舗数は100店舗を越え、佐渡産品の販売拡大につながっています。サドメシランサミットも毎年30人以上の方が佐渡を訪れ良好な関係が構築できています。

指標	基準値（H26）	目標値（H31）	実績
サドメシラン認定店の登録	45 店舗	100 店舗	108

② GIAHS 世界農業遺産の活用

田んぼの生態系を豊かにすることを考えながらトキをはじめ多様な生物と共生し、調和のとれた持続的な農業の取り組みが認められ、平成 23 年度に国内で初めて「世界農業遺産」に認定されました。佐渡市世界農業遺産ブランドマークを作成しこのマークを通して他地域の産品と差別化することで付加価値を高め、消費者から安全・安心な商品として選択してもらうことで、地域経済の活性化を図っています。

・状況

ブランドマークは佐渡産品販売や広告に使用され、H31年度での申請件数は61件(うち産品25件)となっています。

・課題

佐渡産品の島外での評価は高いですが、宣伝・周知等の情報が不十分です。

本土に比べ、流通条件が厳しくなっています。

流通コスト圧縮のため、様々な商品をまとめて配送できるようなワンストップの窓口としての販売組織（地域商社）が必要となっています。



地場産品のブランド化を進め、島外販売の拡大に向けた事業を展開し、地産外消の促進により地場産業の発展を促進します。

ア 島外販路拡大

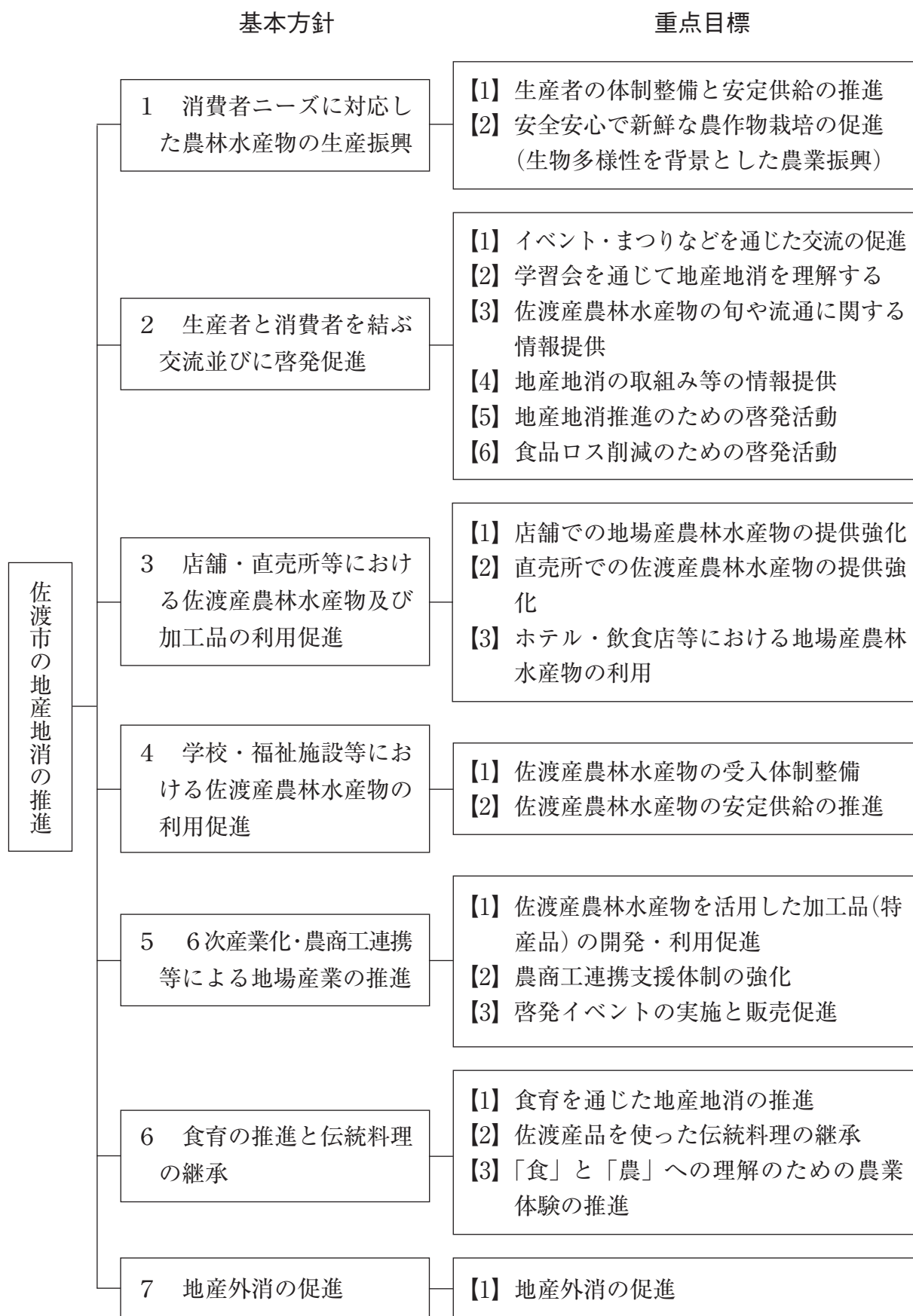
イ 農産物販売プロモーションの実施

ウ 島外出荷体制の整備・充実

エ 佐渡産品の更なるブランド力アップ



8 地産地消推進のための施策体系



9 具体的取組み一覧表

すでに実行している内容のものに加え、今後単年度ごとに検証しながら優先順位を定め推進します。

基本方針	重点目標	現 状 【実績値】	課 題	事業主体	取組内容	R6目標
1 消費者ニーズに対応した農林水産物の生産振興	(1)生産者の体制整備と安定供給の推進	農業生産グループの活動強化 H30【24団体】	生産者・生産量の確保及び高品質安定生産の推進	市	地域農業システム作りの推進 新規就農者等の受け皿となる里親の確保 生産面積拡大に要する費用（機械整備含む）の補助・新技術導入支援	農業生産グループの活動強化 30団体 農家戸数・栽培面積の維持
				JA・県	生産者グループ組織の育成 各部会・営農指導・栽培指導強化	
		直売所の利用促進販売額 H30【322百万円】	野菜販売戦略の構築	市・生産者・消費者	定期的に情報交換し消費者ニーズを確認する	公共施設を中心にニーズに対応した生産量の確保
				市・JA・JF・森林組合	量販店等での販売状況調査	
				JA・生産者	生産計画を立て生産者へ栽培の推進を図る	
				JA・県	出荷調整を行う	
				JA・市	流通及び商品のマッチングを構築する	
				生産者	水田転作野菜の利用 出荷時期の調整・時差生産 全量出荷できる規格品を生産する	
				市・JA・生産者	耕作放棄地を利用した野菜づくり	
		市場での水産物流通量 H30 4,064t	漁業従事者と漁獲量の確保	JF・漁業従事者	藻場の回復と種苗放流 後継者・従事者の確保	漁場生産力の保全
	(2)安全安心で新鮮な農林水産物栽培の促進	GAP手法に基づいた生産履歴記帳運動の推進	農産物の安全確保や環境への配慮(GAP)	JA・県・生産者	安全な農産物の生産方式や安全性を確認できる取組みの推進	GAP手法に基づいた生産履歴記帳運動の推進
			生産履歴の整備		適正な生産工程と栽培管理の実践を記録 野菜・果樹の生産履歴の開示	
			土壌診断や残留農薬検査などの普及促進		残留農薬等の検査をする	

基本方針	重点目標	現 状 【実績値】	課 題	事業主体	取組内容	R6目標
2 生産者と消費者を結ぶ交流並びに啓発促進	(1)イベント、まつりなどを通じた交流の促進	各イベント 【年1回開催】	佐渡産農林水産物の販売拡大、PR等	佐渡ふれあいアッセグ ループ	佐渡ふれあいアッセ まつり	イベントの継続的な実施による地産地消の啓発運動の実践
				JA羽茂	うみやーもん祭り	
				JF	さかなまつり	
				市	地産地消フェスタ・月間(11月)	
				県・市・商工会・JA・JF・森林組合	食材提案会	
	(2)学習会等を通じた地産地消の理解	年1回開催【年1回開催】	研修会・講演会の開催 地場産品の購入に対する市民の理解	県・市・商工会・JA・JF・森林組合	市民を対象に地産地消理解のための講演会等を開催する	年1回開催
				JA・消費者協会・婦人会等	会員の合同研修会	
					JA女性部による料理研修会	
				市	食品の安心安全のための研修会 ワンコイン(500円)運動など、地場産品の購入を促す取り組みの推進	
				市民	地場産品の優先的な購入	
	(3)佐渡産農林水産物の旬や流通に関する情報提供	ホームページのセッション数 H30【4,639】	佐渡産農林水産物の情報提供	生産者・JA・市・JF	ホームページ・フェイスブックでの情報発信	ホームページのセッション数 月間5,000以上
			旬のメニューの普及推進	生産者・JA・市・JF	ホームページ・フェイスブックでの情報発信	
	(4)地産地消の取組み等の情報提供	市:地産地消HP フェイスブックの運用	生産者情報の提供	JA・市	ホームページ・フェイスブックでの情報発信	フェイスブックを活用した情報発信
			加工品・特産物情報の提供	市・商工会・JA・JF・森林組合・直売所	ホームページ等で情報発信	
	(5)地産地消推進のための啓発活動	地産地消認知度 H30【93%】 (県民アンケート調査より)	市民全体を巻き込んだ地産地消の推進	市内協力店・JA・JF・森林組合・商工会	地産地消推進月間(11月)に集中的なイベントを実施 年間を通じた啓発イベントの企画・実施	地産地消認知度 100%
	(6)食品ロス削減のための啓発活動	30・10運動	食品ロス削減への理解	消費者協会・市民	会員の合同研修会 30・10運動の継続	食品ロス削減への理解

基本方針	重点目標	現状【実績値】	課 題	事業主体	取組内容	R6目標		
3 店舗・直売所等における佐渡産農林水産物及び加工品の利用促進	(1)店舗・直売所での佐渡産農林水産物及び加工品の提供強化	【参考】 佐渡中央青果市場島内産野菜販売(流通)額 H30【32百万円】	販売量・額の拡大 販売スペースの拡大	スーパー、小売店 JA、市場	市場における佐渡産農林水産物の優先的な仕入れ	佐渡中央青果市場島内産野菜販売(流通)額 50百万円		
		直売所数 H30【26店舗】		直売所、生産者	直売所と生産者が協働した計画的な栽培・出荷・仕入れ・販売	直売所販売額 350百万円		
		直売所販売額 H30【322百万円】						
	(2)ホテル・飲食店等における佐渡産農林水産物及び加工品の利用	佐渡産品提供店(地産地消推奨店) 令和元年12月現在島内 【38店舗・うちホテル14】	佐渡産食材の優先使用	ホテル・飲食店・商工会・観光協会	佐渡産食材を使った伝統料理の提供 (伝統料理レシピの活用)	地産地消推奨店舗 50店舗 (うちホテル・宿泊施設20)		
			佐渡産品の販売コーナーの設置	ホテル、飲食店	佐渡産品のコーナーを新設・拡大する			
			ホテルにおける佐渡産鮮魚等の流通促進	市・ホテル・加工業者	佐渡産魚の活用			
4 学校・福祉施設等における佐渡産農林水産物の利用促進	(1)佐渡産農林水産物の受け入れ体制整備	学校給食での佐渡産野菜使用率 H30【22.2%】 佐渡産水産物使用率 H30【25.7%】	安定供給に向けた市内部の連携強化	市(栄養士・地産地消担当係)	学校、保育園、福祉施設の栄養士、地産地消担当係が連携を強化し、情報共有を図る	学校給食での佐渡産野菜使用率30% 佐渡産水産物使用率30% 保育園給食での佐渡産野菜使用率30% 佐渡産水産物使用率35%		
			受け入れ体制の整備	市	栄養士・調理師の研修			
				市・JA・市場・JF(漁協)・森林組合	食材の流通体制確立			
	(2)佐渡産農林水産物の安定供給の推進		情報交換会の開催	県・市	計画栽培に取組む生産グループの立上げ			
			佐渡産農林水産物の安定供給					
			県・市・JA・市場		市場流通体制の確立			
		市・JA	学校・保育園給食への佐渡産米の供給					
		JF(漁協)、加工業者	佐渡産水産物、加工品の供給					
		森林組合、JA	林産物供給					

基本方針	重点目標	現状【実績値】	課題	事業主体	取組内容	R6目標
5 6次産業化・農商工連携等による地場産業の推進	(1)佐渡産農林水産物を活用した加工品(特産品)の開発・利用促進	商品開発数 H31【3商品】	各機関での開発・実践	J A・商工会・J F・森林組合・建設業等	農林水産加工品の開発	農林水産物の商品開発数 年 10 商品
				市・生産者・観光協会	ご当地メニューの開発	
				J A・商工会・包括提携大学	各機関と連携した商品開発	
	(2)農商工連携支援体制の強化	地産地消推進会議等の場において情報共有を行っている	農商工連携支援体制の強化	県・市・商工会・JA・JF(漁協)・生産者等	関係機関が情報を共有し商品開発の支援を検討し、周知・広報運動等において販売の支援を行う。	関係機関の連携
	(3)啓発イベントの実施と販売促進	地産地消フェスタ開催数【年1回】(年1回)	啓発イベントの開催		地産地消フェスタ	地産地消フェスタ開催数 年1回
		サドメシランサミット開催 H30【佐渡2回】 新商品開発発表会・商談会 H30【1回】	商品PRと販売促進	市・生産者	サドメシランサミット 新商品開発発表会・商談会等	サドメシランサミット、新商品開発発表会等 随時開催
6 食育の推進と伝統料理の継承	(1)食育を通じた地産地消の推進		食育への理解	市民・家庭	旬(栄養価の高い季節)を知る	地域に根ざした食生活、風土、文化の継承
				生産者・市等	旬(栄養価の高い季節)のお知らせ	
	(2)佐渡産品を使った伝統料理の継承	伝統料理教室の開催 H30【35回】 料理教室の開催 H30【39回】	料理教室(伝統料理教室)の開催 伝統料理レシピの提示	公民館・学校・保育園等	佐渡の食材を使った料理教室	伝統料理教室の開催
				健康推進協議会 農村地域生活アドバイザー	推進員が市民に伝統料理を講習する	
				市	伝統料理レシピをホームページ等で紹介する	
	(3)「食」と「農」への理解のための農業体験の推進	農業体験等実施校・園数 65箇所 小中学校36校 幼稚園3園 保育園26園	農業と食に関する体験学習	生産者・JA・市・県・JF・森林組合	農業体験を通して生産者の苦労や喜びを理解する	市内すべての小中学校、幼稚園・保育園(私立含む)において農業体験等を実施するよう働きかける
				小中学校・保育園	自分の作ったものの美味しさを体感する	
				生産者・小中学校・保育園	生産者と地域の子どもの交流	
				消費者協会	環境にやさしい野菜作りの推進	
				市・学校・生産者	親子体験教室の開催(例:漬け物体験教室等)	

基本方針	重点目標	現状【実績値】	課題	事業主体	取組内容	R6目標
7 地産外消の推進	(1)地産外消の推進	佐渡産品提供店(サドメシラン認定店)の登録、PR H30【116店舗】	島外販路拡大 流通コストの削減	市・チーム 佐渡島・JA・商工会・各参加企業	サドメシランサミットの開催	年1回
					佐渡産品の情報発信 島外フェアの実施	佐渡産品提供店 (サドメシラン認定店)120店舗
				市・JA・商工会・各参加企業	佐渡産品の需用の調査	
				生産者	商品カルテの作成	
				生産者・企業・市	GIAHSマークの利用促進 世界農業遺産の周知	GIAHSマーク 利用申請数(産品)50件
				市	海上輸送コストの支援 (地域社会維持推進交付金)	農水産業の発展
		GIAHSマーク利用申請数(産品のみ) H31【25件】				
		地域社会維持推進協議会会員【29】				

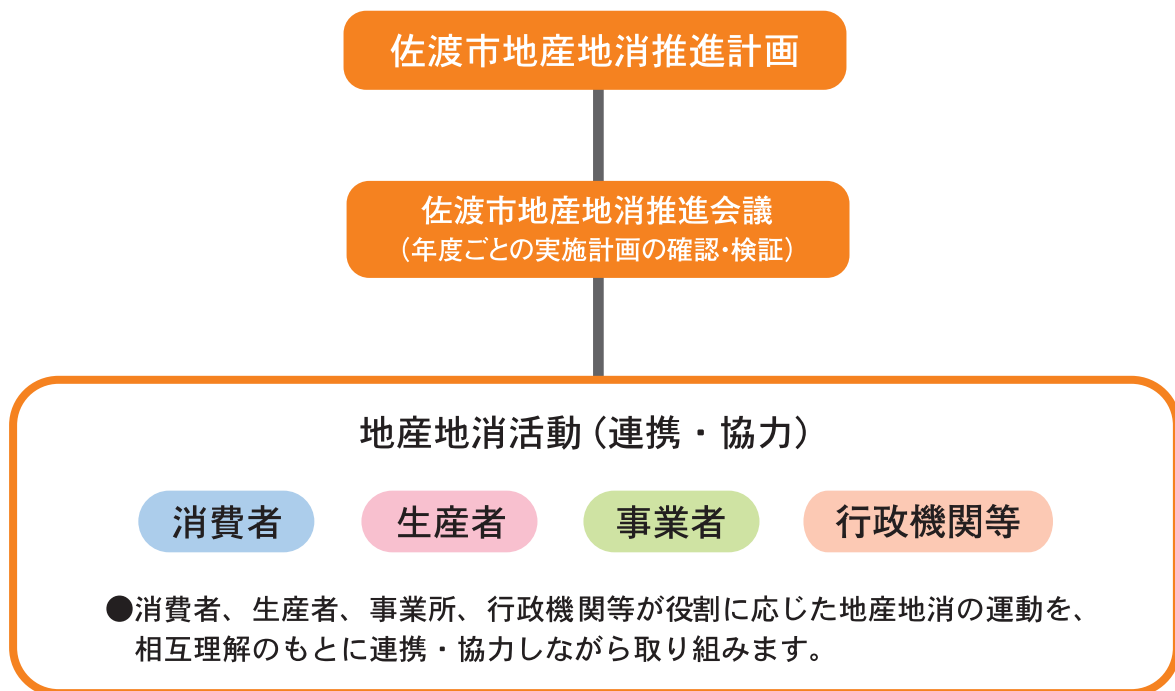
10 計画の推進にあたって

(1) 推進体制

消費者（一般消費者、消費者団体等）、生産者（生産者、農業協同組合、漁業協同組合、森林組合・団体等）、事業者（加工業者、卸・小売業者、観光業者、飲食店など）、行政機関等（新潟県、佐渡市、商工会など）が、それぞれの役割に応じて連帯・協働しながら地産地消を推進します。

具体的には、民間委員と行政機関からなる佐渡市地産地消推進会議が計画に基づいた地産地消の施策の検証を定期的に行います。

推進にあたっては、消費者、生産者、事業者、行政機関等と連携を図りながら地産地消活動に取り組んでいきます。



(2) 計画推進のための行動指針

佐渡市において、地産地消を推進するために、消費者、生産者、事業者、行政機関等がそれぞれ担う役割を次のとおり定めます。

○ 消費者

- ・ 消費者は、農林水産物に関する情報や生産者との交流等から生産者を理解し、佐渡産農林水産物の積極的な利用を図ります。
- ・ 家庭及び地域において食育を推進し、健全な食生活の維持向上に努めます。
- ・ 食と地域農林水産業を理解するため、生産者との交流事業等に積極的に参加します。

○ **生産者**

- ・ 生産者は、安全・安心で付加価値の高い農林水産物の生産や地産地消推進に協力
- ・ 参加しながら、消費者との交流を通じて相互理解を図ります。
- ・ 消費者ニーズの把握と生産に取り組めます。
- ・ 生産履歴の記帳、GAP手法導入等の取組み、安全・安心な農林水産物の提供に努めます。
- ・ 産業祭等（イベント）への参加活動を通じて、消費者との交流促進を図ります。
- ・ 実需者や各関係機関等と連携し、地域ブランドや特産品づくりを推進します。

○ **事業者**

- ・ 佐渡産農林水産物の積極的な活用と生産者、加工業者、農業協同組合、漁業協同組合、森林組合、各関係機関と連携し、地域ブランドや特産品づくりに努めます。
- ・ 実需者が捉えた消費者ニーズを生産者と共有し、生産品の品質向上につなげます。
- ・ 直売所、スーパー等は、佐渡産農林水産物の購入促進のため、消費者と生産者の顔の見える関係の構築に協力し、佐渡産農林水産物の消費拡大を進めます。

○ **行政機関等**

- ・ 生産者、消費者、事業者等が行う地産地消に関する取組みを支援するとともに、密接に連携しながら、市全域に地産地消運動が自発的に広がっていくように努めます。
- ・ 公共施設等における佐渡産農林水産物の納入方法等のしくみや、積極的な利用を図ります。
- ・ 佐渡産農林水産物の購入促進のための啓発活動や、販路の確保・拡大とともに安定供給のための支援を進めます。
- ・ 市全域に地産地消運動が広がっていくよう、普及啓発運動に努めます。

地産地消推進会議決議文

「佐渡市地産地消推進条例」の制定は、佐渡の“農林水産物”が佐渡の人々に積極的に利用されなかったこれまでの状況に大きな一石を投じる画期的な条例です。

特に佐渡市に移入される農林水産物の数量が莫大な数値でありながら、生産に携わる関係者や消費者の間で具体的な方策が講じられないまま、あまり問題視されることもなく今日に至っております。総じて市民全体の問題として捉え、反省に立ちたいと思います。

この条例を活かすのは私たち市民であると思います。守るべき制度としてしっかりと捉え、地産地消推進条例が制定された理念を理解し、自らの生活向上と島の活性化のため、役割を担っていただきたく願いたします。

島の環境を守りながら、島の農林水産業の発展が島の産業を興す原動力になることは疑う余地はありません。そして、今を生きる私たちが島の自然と安全・安心な食料を、未来の子どもたちへの預かりものと考え、引き継ぐことの使命を自覚し、先人の意志として「環境、農業、林業、水産業、加工業、サービス業に活力が生まれる島」という根本理念を継承することが重要と考えます。

「佐渡市地産地消推進条例」を掲げ、島に元気を取り戻す一助といたします。

追記

平成21年（2009年）、島内における一次産業の実態を踏まえ、「地産地消条例」を機に、市民に地場産品の消費拡大を促してまいりました。

佐渡の総人口の減少は深刻な状況です。

それでも、島内外からの新規就農者は、毎年15人を前後して推移していることを鑑み、佐渡の将来を見据え、新たなる決意のもとに「地産地消・外商」を推進してまいります。

佐渡市地産地消推進会議

○佐渡市地産地消推進条例

平成 21 年 10 月 1 日

条例第 58 号

(目的)

第 1 条 この条例は、地産地消を推進するに当たり、その基本理念を定め、市、生産者、消費者及び事業者の役割を明らかにするとともに、地産地消運動の推進、安全で安心な農林水産物等の供給、食育の推進等の施策に関する基本的事項を定めることにより、健康的で豊かな地域社会の形成に資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、当該各号に定めるところによる。

- (1) 農林水産物等 農林水産物及びこれらを加工した食品等をいう。
- (2) 地産地消 市内で生産又は水揚げされた農林水産物等を市内で消費することをいう。
- (3) 食育 食に関する知識及び食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育て、生きる力を育むことをいう。

(基本理念)

第 3 条 市は、次に掲げるものを基本理念とし、地産地消を推進する。

- (1) 市、生産者、消費者及び事業者が連携し、佐渡の農林水産業及び農林水産物等の情報を共有化することにより信頼関係を構築し、互いの立場を理解し、及び協力すること。
- (2) 環境と人・経済の共生する佐渡を形成していく上で欠くことのできない食の安全性を確保し、自然環境を保全し、地域経済を活性化させ、及び人の健康が維持されるようにすること。
- (3) 佐渡の産業全体が発展し、市民や佐渡に訪れる人々に農林水産物等を十分提供できる環境を整備すること。
- (4) 佐渡市食育計画に沿って佐渡の特性に合わせた食育の推進を図ること。
- (5) 生産者及びその後継者が誇り、生きがい、喜び等をもって農林水産業に取り組めるようにするため、佐渡の農林水産業の持つ地域資源を活用して、農林水産業の振興及び農漁村の活性化を図ること。
- (6) 地産地消の推進に関して、市民の意見及び評価を取り入れながら市が施策として取り組むほか、市民の間での自発的な取組を促進すること。

(市の役割)

第 4 条 市は、前条に定める基本理念に基づき、生産者、消費者及び事業者と連携して、地産地消の推進に関する施策を実施するものとする。

(生産者の役割)

第 5 条 生産者は、農林水産物等の安全性に関する法令等を遵守し、生産する農林水産物等が市民の健康を支えていること及び農林水産物等の安全性について責任を有することを自覚し、農林水産物等の安全性の確保に取り組むものとする。

2 生産者は、事業者と連携し、農林水産物等に対する消費者の需要を把握し、需要に応じた農林水産物等の生産に計画的に取り組むとともに、生産する農林水産物等の品質等に関する情報を消費者に提供するよう努めるものとする。

3 生産者は、市が実施する地産地消の推進に関する施策に協力するものとする。

(消費者の役割)

第6条 消費者は、農林水産物等の安全性を確保するための生産者の取組を理解するとともに、市内で生産された農林水産物等を優先的に使用するよう努めるものとする。

2 消費者は、家庭及び地域において食育を推進することにより、食の重要性を理解し、健全な食生活の維持向上に努めるものとする。

3 消費者は、啓発活動及び生産者との交流事業に積極的に参加する等、市が実施する地産地消の推進に関する施策に協力するものとする。

(事業者の役割)

第7条 事業者は、安全で安心な食を供給し、その情報発信に努め、生産者及び消費者と連携して地産地消の推進に取り組むとともに、市が実施する地産地消の推進に関する施策に協力するものとする。

(地産地消の推進に関する啓発活動等)

第8条 市長は、地産地消の推進に対する市民の関心及び理解を深めるとともに、地産地消の推進に関する多様な活動を行う市民の意欲を増進するための啓発活動、市内の農林水産物等に関する情報の提供その他必要な施策を実施するものとする。

(生産者、消費者及び事業者の情報の共有等)

第9条 市長は、生産者、消費者及び事業者が地産地消に関する情報の共有及び相互理解を深めるために必要な施策を実施するものとする。

(市の施設における市内の農林水産物等の優先使用)

第10条 市長は、学校、幼稚園、保育園その他の市の施設において、給食その他の食の提供を行うときは、市内の農林水産物等を優先的に使用するよう努めるものとする。この場合において、市内の農林水産物等が使用できないときは、県内産の農林水産物等を使用するよう努めるものとする。

2 市長は、市の施設において、市内の農林水産物等を優先的に使用していくようにするための仕組みづくりその他必要な施策を実施するものとする。

(安全で安心な農林水産物等の供給)

第11条 市長は、安全で安心な市内の農林水産物等が市内に供給されるよう、農業の持つ自然循環機能を生かした土づくりを基本に、化学肥料及び化学農薬の使用の低減等による環境及び生産性の調和に配慮した農業の促進その他必要な施策を実施するものとする。

(多様な需要に即した農林水産物等の供給等)

第12条 市長は、消費者の多様な需要に即して、市内の農林水産物等が安定的に市内に供給されるような生産、流通及び販売に関する仕組みづくりの促進その他必要な施策を実施するものとする。

(生産履歴の記録等)

第13条 生産者は、生産した農林水産物等の安全性及び品質について適切に説明ができるようにするため、生産履歴の記録及び保存に努めるものとする。

(食育の推進)

第14条 市長は、市民一人ひとりが食の重要性を理解できるように努めるものとし、家庭、学校及び地域における食育を推進する。

(地産地消推進計画の策定)

第15条 市長は、地産地消に関する施策について、総合的かつ計画的な推進を図るために佐渡市地産地消推進計画を策定するものとする。

(委任)

第16条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。

○佐渡市地産地消推進会議開催要綱

平成 26 年 4 月 1 日
告示第 62 号

佐渡市地産地消推進会議設置要綱（平成 21 年佐渡市告示第 177 号）の全部を改正する。

（趣旨）

第 1 条 この告示は、地産地消推進計画の策定及びその実施について、円滑に推進するに当たり、有識者から意見、助言等を求めるために、佐渡市地産地消推進会議（以下「推進会議」という。）を開催することに関し必要な事項を定めるものとする。

（意見等を求める事項）

第 2 条 推進会議において意見、助言等を求める事項は、次のとおりとする。

- （1）地産地消推進計画の策定に関すること。
- （2）地産地消推進計画の実施状況の検討に関すること。

（参加者）

第 3 条 市長は、知識経験を有する者のうちから、15 人以内の者に推進会議への参加を求めるものとする。

2 前項の場合において、市長は、原則として同一の者に継続して推進会議への参加を求めるものとする。

（座長）

第 4 条 推進会議の参加者は、その互選により会議を進行する座長を定めるものとする。

2 座長に事故があるとき、又は座長が欠けたときは、あらかじめ座長の指名する参加者が座長を務めるものとする。

（関係者の出席）

第 5 条 市長は、必要があると認めるときは、関係者の出席を求め、その意見等を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

（専門部会）

第 6 条 市長は、専門的事項に関する意見交換を行うため、専門部会を開催することができる。

- 2 専門部会の参加者は、推進会議の参加者のうちから座長が指名する。
- 3 専門部会に代表を定め、専門部会の参加者のうちから互選する。
- 4 専門部会の運営については、推進会議が定める。

（開催期間）

第 7 条 推進会議の開催期間は、おおむね 2 年間を目途とする。

（開催通知）

第 8 条 市長は、推進会議の開催日時、場所、意見等を求める案件その他必要な事項を前もって参加者に通知するものとする。ただし、緊急を要する場合については、この限りでない。

(守秘義務)

第9条 推進会議の出席者は、この推進会議で知り得た秘密を漏らしてはならない。推進会議が終了した後も、同様とする。

(庶務)

第10条 推進会議の庶務は、産業振興課において行う。

(その他)

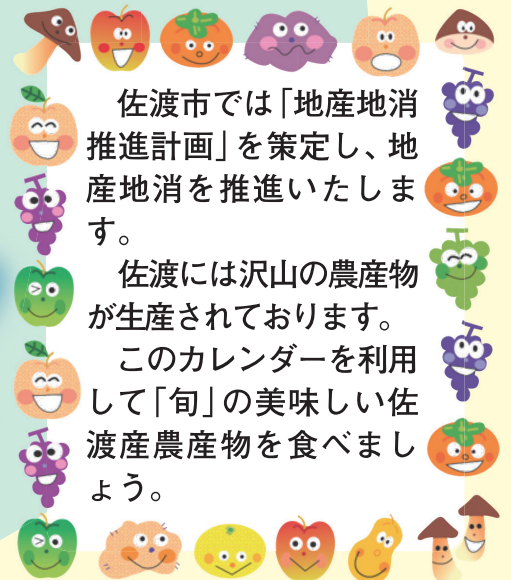
第11条 この告示に定めるもののほか、推進会議に関し必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

この告示は、平成26年4月1日から施行する。

佐渡地場産農産物カレンダー

地産地消で佐渡を元気にしよう!













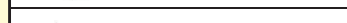


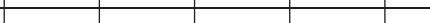
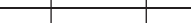















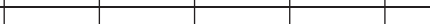
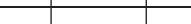












































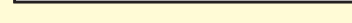
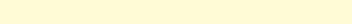
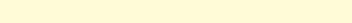
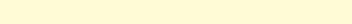















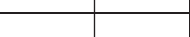





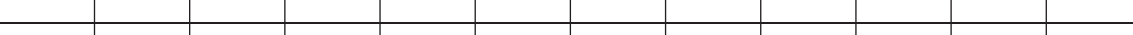





























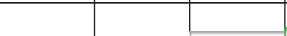







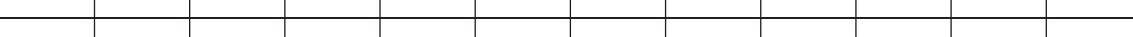
佐渡市では「地産地消推進計画」を策定し、地産地消を推進いたします。

佐渡には沢山の農産物が生産されております。

このカレンダーを利用して「旬」の美味しい佐渡産農産物を食べましょう。

収穫時期 多  少 

品 目 名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
 米												
 大 豆												
 ジャガイモ												
 タマネギ												
 トマト												
 きゅうり												
 なす												
 カボチャ												
 キャベツ												
 白 菜												
 やわ肌ねぎ												
 オータムポエム												
 ほうれん草												















品 目 名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
 大 根												
 ブロccoliリー												
 アスパラガス												
 ニ ラ												
 ゴ ー ヤ												
 生 し い た け												
 乾 し た け												
 た け の こ												
 ス イ カ												
 い ち ご												
 メ ロ ン												
 お け さ 柿												
 干 柿												
 あ ん ぼ 柿												
 さ く ら ん ぼ												
 ル レ ク チ エ												
 リ ン ゴ												
 梨												
 い ち じ く												
 キウイフルーツ												
 桃・ネクタリン												
 すもも大石早生												
 すももソルダム												
 梅												
 わ ら び												
 ふ き の と う												
 フ キ												
 お 茶												
 切り花 菊等												

佐渡産おさかなカレンダー

















































































































































地産地消で佐渡を元気にしよう!



旬  収穫 

品目名		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
魚	アカカレイ												
魚	アンコウ												
魚	クロソイ												
魚	コウグリ (ウマヅラハギ)												
魚	サワラ												
魚	スケトウダラ												
魚	ツツモチ (ガンコ)												

旬 収穫

品目名		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
魚	ト ビ ウ オ												
魚	ノ ド グ ロ (ア カ ム ツ)												
魚	ハ チ メ (タカナ、ウスメバル)												
魚	ハ チ メ (メ バ ル)												
魚	ヒ ラ メ												
魚	ブ リ (ワ ラ サ)												
魚	マ ア ジ												
魚	マ サ バ												
魚	マ ダ ラ												
魚	ク ロ マ グ ロ												
魚	メ ジ												
魚	メ ダ イ												
魚	本 マ ス (サ ク ラ マ ス)												
その他	タ コ (マダコ、ミズダコ)												
その他	マ イ カ (ス ル メ イ カ)												
その他	マ ナ マ コ												
その他	南 蛮 エ ビ (ホッコクアカエビ)												
貝	ア ワ ビ												
貝	サ ザ エ												
貝	マ ガ キ												
海藻	ア ラ メ												
海藻	ギ ン バ ソ ウ (ホ ン ダ ワ ラ)												
海藻	ナ ガ モ (ア カ モ ク)												
海藻	モ ズ ク												
海藻	ワ カ メ	