

第3次 佐渡市地産地消推進計画取組一覧（KPI実績）_庁内

基本方針	重点目標	現状【実績値】	課題	事業主体	取組内容	R 6 目標	R2実績	R 3 実績	R 4 実績	R 5 実績	実績に対する評価・分析	今後の方針
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	30	30	30	30	・農業生産グループの活動強化30団体は達成したが、農家戸数・栽培面積について年々減少。高齢化による離農、担い手がないことが要因ではあるが、農地の集約化等により水稲作付面積約5,000haは維持できている。	・生産量確保に向け、生産組織を中心とした園芸生産拡大を推進する。施設園芸、露地野菜の団地化の計画を進める。
				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	360	-	58	-	・直売所の数はやや減少傾向にあるが、年間販売額が1千万円以上の店舗は維持となっている。直売所は消費者にとって、新鮮で安全安心・安全な農産物が購入できる場所として支持されている。	・一部の保育園で実施しているヤマト運輸とよらんか舎による配送システムを全域の仕組みとして活用できないか検討を進めるとともに、島外産で賄われている時期を佐渡産に置き換えていくことができよう取組を進める。
				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【4,064 t】	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	3,836	3,162	4,055	3,339	・漁業者の減少や温暖化等による環境変化の影響もあってか減少傾向にあるが、仕方ない部分もあると思う	・今後漁獲量を増やすのということは厳しく、減少を食い止めるよう取り組む必要がある。また、温暖化等の環境変化に対応した漁業も検討していく必要がある。
(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	農産物の安定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	-	-	-	-	・市において農産物の高付加価値化及び販路拡大を図るため国際水準GAP認証等の更新に係る経費の支援を実施。	・有機JAS認証、GAP手法の取組みを推進し、安全安心な農産物の生産・加工・流通につなげる。	
				・適正な生産工程と栽培管理の実践を記録								
		生産履歴の整備		・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								

				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	・佐渡ふれあい あっせ - ・うみゃーもん祭り 中止 ・地産地消フェスタ 1回 ・全佐渡乾しいたけ品評会及び佐渡産乾しいたけ生産流通研修会 年1回開催 ・さかなまつり中止	・佐渡ふれあい あっせ - ・うみゃーもん祭り - ・地産地消フェスタ - ・全佐渡乾しいたけ品評会及び佐渡産乾しいたけ生産流通研修会 年1回開催 ・さかなまつり開催なし ・サクラマスの試食会1回開催	・佐渡ふれあい あっせ 1回 ・うみゃーもん祭り - ・地産地消フェスタ 中止 ・全佐渡乾しいたけ品評会及び佐渡産乾しいたけ生産流通研修会 年1回開催 ・さかなまつり中止	・農協まつり 1回 ・うみゃーもん祭り - ・地産地消フェスタ 中止 ・全佐渡乾しいたけ品評会及び佐渡産乾しいたけ生産流通研修会 年1回開催 ・さかなまつり1回開催	・コロナ禍によりさかなまつりは中止していたが、コロナ明けに再開することができて良かった ・全佐渡乾しいたけ品評会等、継続した取組みに参加できなかった。	・さかなまつりのみならず、食材の提案等の生産者と流通、加工業者・消費者の情報共有ができる機会を作りたい。 ・佐渡地域振興局・生産者等と連携し情報共有するとともに、消費者と交流する場の創出を目指したい。	
2 生産者と消費者を結ぶ交流並びに啓発促進	(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	-	-	-	-	・研修会等は未実施	・研修会等の開催は手段でしかないため、学習会等を通じて地産地消の理解促進を図り、積極的な購買行動につなげ地域内経済循環となる仕組みを検討する必要がある。
				JA・消費者協会・婦人会当	・会員の合同研修会 ・JA女性部による料理研修会								
				市	・職員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	-	-	-	-	・ほぼ何もできなかったため有効活用したい ・しいたけを中心としたきのこ類や山菜類等の特産林産物に関しては情報発信ができていなかった。	・生産者が情報発信できることが望ましいが、市はその発信した情報を多くの人の目に触れるような取組をしていきたい ・しいたけ生産者の組織化、規模拡大、観光産業と結びついた需要の開発、集出荷体制の整備と選別技術向上による品質安定を図り佐渡ブランド形成を推進する。		
			旬のメニューの普及促進	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	
			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	
			加工品・特産物情報の提供	市・商工会・JA・JF・森林組合・直売所								・ホームページ等での情報発信	
(4)地産地消の取組み当の情報提供	市：地産地消HP フェイスブックの運用												
(5)地産地消のための啓発活動	地産地消認知度 H30【93％】 （県民アンケート調査）	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 ・年間を通した啓発イベント企画・実施	地産地消認知度100％	93％	-	-	-	・平成30年に新潟県が実施した調査以降、調査未実施	・平成30年時点においてすでに認知度は93％となっているため、次のステップに移行し、食と農に関する経済を地域内で完結を目指す。		
(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	実施	実施	実施	実施	・交流会等において30・10運動について説明し実施	・引続き継続		

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 内野菜販売（流通） 額 H30【32百万円】		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	31	27	27	33	・高温、渇水など農業者では予測できない気候となっている こともあり、島内産野菜の販売については横ばいとなっている。	・島外産を佐渡産に置き換え、佐渡産が流通する体制整備を 進める。
		直売所数 H30【26店舗】 直売所販売額 H30【322百万円】	販売量・額の拡大販 売スペースの拡大	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	25	-	22	-	・直売所の数はやや減少傾向にあるが、年間販売額が1千万 円以上の店舗は維持となっている。直売所は消費者にとっ て、新鮮で安全安心・安全な農産物が購入できる場所として 支持されている。	・一部の保育園で実施しているヤマト運輸とよらんか舎によ る配送システムを全域の仕組みとして活用できないか検討を 進めるとともに、島外産で賄われている時期を佐渡産に置き 換えていくことができよう取組を進める。
	(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	佐渡産品提供点（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 佐渡産品の販売コー ナーの設置 ホテルにおける佐渡 産鮮魚等流通促進	ホテル・飲食店・商工 会・観光協会 ホテル・飲食店 市・ホテル・加工業者	・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） ・佐渡産品のコーナーを新設・拡大する ・佐渡産魚の活用	地産地消推奨店舗50店舗 （うちホテル・宿泊施設 20）	40店舗、うちホテ ル14	41店舗、うちホテ ル15	44店舗、うちホテ ル16	46店舗、うちホテ ル16	・増えてきているが、供給体制や価格の問題により島外産水 産物を使っているホテル等がある ・原木乾しいたけは、県内生産量の70％以上を占めている が、生産者の高齢化等から生産量が減少しており、島外産品 を使用する施設が多い。	・佐渡産水産物を使いやすい仕組み作りを考えていきたい ・安定的な供給ができるよう、生産者の組織化等、県や生産 者との連携強化を図る。
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 の受け入れ態勢整備		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17.2％ 佐渡産水産物使用率 22.3％ 保育園給食での佐渡 産野菜使用率10.8％ 佐渡産水産物使用率 37.1％	学校給食での佐渡産 野菜使用率14.2％ 佐渡産水産物使用率 23.7％ 保育園給食での佐渡 産野菜使用率12.4％ 佐渡産水産物使用率 28％	学校給食での佐渡産 野菜使用率13.8％ 佐渡産水産物使用率 27.8％ 保育園給食での佐渡 産野菜使用率12.4％ 佐渡産水産物使用率 29.2％	学校給食での佐渡産 野菜使用率16.4％ 佐渡産水産物使用率 29.2％ 保育園給食での佐渡 産野菜使用率10.6％ 佐渡産水産物使用率 22.1％	・野菜の佐渡産使用率はR5年度の数値がR2年度に近い数値ま で上がってきている。佐渡産水産物は水産補助金の効果もあり 目標の30％に近い数値まで上がっている。 野菜は、どのセンターでも栄養士が意識的に佐渡産を使用す るよう業務にあたっているが、使用を希望する量に対して流 通量が少ないことが課題である。使用率を上げていくには全 体を通した問題点と改善策の洗い出しと調整が必要と感じ る。 ・使用量はその年の収穫量や価格に左右されるが、毎年使用 できる佐渡産物は使用できた。	・可能な限り佐渡産野菜を使用できるよう関係機関と連携を 強化する。規格や納品時間帯についても、より多くの佐渡産 野菜を使用できるよう生産者側や運送会社と打ち合わせを行 う。規格は、調理場の工夫により使用できる範囲を広げること ができるか検討する。 佐渡産水産物は補助金を活用しながら使用率を維持してい く。 ※使用率の設定 は、今後の作付けや流通量が見越せない状態のため、具体的 な数値化は難しい現状である。 また、課それぞれの数値化というよりも全体として設定した 方がよいという意見もあった。（または子ども若者課と合わ せた数値）数値の設定の仕方や意図についても協議してから の設定を希望している。 ・5年間のうちに新たな配送ルートも確保され、一番のネック だった配送の問題がクリアできつつある。今後も配送ルート の確立に協力していきたい。	
			受け入れ体制の整備	市 市・JA・市場・JF（漁 協）・森林組合	・栄養士・調理師の研修 ・食材の流通体制確立							
			情報交換会の開催	県・市・商工会・JA・ JF・森林組合	・計画栽培に取組む生産グループの立上げ							
	(2)佐渡産農林水産物 の安定供給の確立	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％】	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	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30％						
				市・JA	・学校・保育園休力への佐渡産米の提供							
				JF（漁協）・加工業者	・佐渡産水産物、加工品の共有							
				森林組合・JA	・林産物共有							
56次産業化・農 工商連携等による地 場産業の推進	(1)佐渡産農林水産物 を活用した加工品 （特産物）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	JA・商工会・JF・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	-	-	-	・カキの加工品開 発2商品	・各漁業集落で飲食店等と協力して新商品を開発できている のは良かった ・特用林産物に関しての取組ができなかった。	・さらに新たな商品開発と開発した商品の販売体制の整備を 進めていきたい ・関係機関と連携の上、進めていきたい
				市・生産者・観光協会	・ご当地メニューの開発							
				JA・商工会・包括提携 大学	・各機関と連携した商品開発							
	(2)農工商支援体制の 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	農工商連携支援体制 の強化	県・市・商工会・JA・ JF（漁協・森林組合	・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	-	-	-	・島内事業者向け に食品表示につい ての研修を実施	・市の水産部門としては何もできなかった ・特用林産物に関しての取組ができなかった。	・関係機関と連携の上、進めていきたい
	(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	市・生産者	・地産地消フェスタ	地産地消フェスタ開催数 年1回	1回	中止	中止	中止		
		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		・佐渡メシランサミット ・新商品開発発表会・商談会当	サドメシランサミット、 新商品開発発表会等随時 開催	・佐渡メシランサ ミット 1回	-	-	・佐渡メシランサ ミット 1回		

6	(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	地域に根差した食生活・風土・文化の継承	・旬の食材を給食で使用している。	・旬の食材を給食で使用している。	・旬の食材を給食で使用している。 ・健康フェスティバルじょうぶらにて地産地消クッキング開催、地場産物を使った健康長寿弁当販売（栄養士会）	・旬の食材を給食で使用している。 ・健康フェスティバルじょうぶらにて地産地消クッキング開催、地場産物を使った健康長寿弁当販売（栄養士会）	・年間を通して旬の食材を積極的に取り入れて児童・生徒に知ってもらうことができた。また、給食だよりに掲載したり、一口メモで給食時間中に校内放送等で周知を図るなどの取り組みを行った。 ・健康フェスティバルで佐渡産食材を使った親子クッキングを実施し、素材の美味しさを感じてもらった。また、新潟県栄養士会佐渡支部が監修した弁当を70食販売し、旬の食材を使った栄養バランスのよい事を啓発できた。 ・給食で旬の食材を使用することができた。	・今までの取り組みを継続して行っていく。 ・親子クッキングや旬の食材を使った栄養バランスの弁当販売の継続に努める。 ・引き続き、旬の食材を給食で使用し、使用した食材を子どもや保護者に伝えていく。
				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	公民会・学校・保育園当 健康推進協議会・農村地域生活アドバイザー	・佐渡の食材を使った料理教室 ・推進員が市民に伝統料理を講習する	伝統料理教室の開催	・郷土料理の調理実習 小学校2回 中学校2回 高校3回、 健推2回 計9回 （おにまん、おこし型、すりみ汁など） ・さど食育人材バンクの利用（健推講師） 1回	・郷土料理の調理実習 小学校2回 中学校2回 高校3回 佐渡保育専門学校1回 健推1回 計9回 （おにまん、おこし型、やせうま、太巻きなど） ・さど食育人材バンクの利用（健推講師） 4回	・郷土料理の調理実習 小学校1回 中学校2回 高校1回 健推5回 計9回 （おにまん、おこし型、かやだんご、巻きずし、押し寿司など） ・さど食育人材バンクの利用（健推講師） 6回	・郷土料理の調理実習 小学校2回 中学校2回 高校1回 その他4回 健推3回 計12回 （おこし型、いごねり、あらめ煮、かやだんご、八杯汁など） ・さど食育人材バンクの利用（健推講師） 9回	・調理実習は新型コロナウイルス感染拡大のため会食の制限により回数が減少。しかし5類へ移行後は学校から健康推進員へ講師依頼が増加した。 ・引き続き、旬の食材を給食で使用し、使用した食材を子どもや保護者に伝えていく。	・さど食育人材バンクの仕組みの見直し。 ・引き続き、食育教室で佐渡産食材を使用した、親子クッキングができるように計画する。
7	(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	・県振興局主催のお魚料理教室8回 ・園での畑づくりは全園で実施 ・農業体験実施校小20校 中3校	・県振興局主催のお魚料理教室12回 ・園での畑づくりは全園で実施 ・農業体験実施校小20校 中3校	・両津吉井小学校における教育活動（講話・駒打ち体験） 年1回開催 ・県振興局主催のお魚料理教室9回 ・園での畑づくりは全園で実施 農業体験実施校小20校 中3校	・両津吉井小学校における教育活動（講話・駒打ち体験） 年1回開催 ・県振興局主催のお魚料理教室11回 ・園での畑づくりは全園で実施 農業体験実施校小20校 中3校	・毎年、全園で畑を作り、農業体験をすることができた。 ・近年は、地域振興局から吉井小学校にて講話と駒打ち体験等の教育活動を実施してもらい、特用林産物（きのこ）に少し身近に感じてもらったのではないかなと思う。	・引き続き、畑づくりや農業体験ができるよう計画していきたい。また、生産者と交流についても進めていきたい。 ・地域振興局と連携しながら、実施する学校を増やせるよう検討していきたい。
				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ための交流							
				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：漬物体験教室等）							
7	(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回開催		-	-	年1回開催	・コロナ禍において開催ができていなかったが、R5については農業政策課と連携し事業実施ができた。サミットに伴い生産者ツアーも組み込んだことで、より食材の魅力浸透につながった。	・流通窓口の見える化と情報発信を継続し、食材の旬や提供方法など飲食店との関係性を構築しながら流通拡大に努めた。
					・佐渡産品の情報発信 ・島外フェスタの実施		114	122	119	125	・認証店舗数の目標は達成している。一方で島内の飲食店の認定が現時点で19店舗と少ない。世界文化遺産登録もあり、観光客の増加が見込まれるため、観光客へ向けたサドメシラン事業の周知などが必要になる。	・島内認定店舗が少ないため、島内認定店を増やしていき、観光客や佐渡島民へのサドメシラン事業の認知度向上・佐渡産食材の消費拡大を図りたい。
				市・JA・商工会・各参加企業	・佐渡産品の需要の調査	佐渡産品提供店（サドメシラン認定店）120店舗						
				生産者	・商品カルテの作成							
		GIAHSマーク利用申請数（産品のみ） H31【25件】		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	18	20	7	10	・利用申請数は減少傾向。利用促進など普及活用が不足していた。	・ブランドマークを通して、生物多様保全と環境保全型農業などの取り組みを国内外の人々に広く周知し、マーク活用を進める。
		地域社会維持推進協議会会員【29】		市	・海上輸送コストの支援（地域社会維持推進交付金）	農林産業の発展	30	31	33	35	・会員数も増え、島外の人が様々な佐渡産品を食べられる機会が増えて良かった	・市報により会員を募集しているが継続していきたい