

## 第2節 消費者とつながる信州の食

### 1 本物を味わう食と食し方の提供

#### 【現状と課題】

本県では、起伏に富む豊かな自然環境の中、地域ごとに多様な農畜産物が生産され、地域の人たちによる創意工夫の中から作り上げてきたその土地ならではの食べ方や、郷土食などの食文化が伝承されてきました。

本県は健康長寿県として知られていますが、高齢を迎えても生涯現役を貫く県民が多いといった勤勉な県民性ととも、野菜・果物摂取量が全国一位であるなど、豊かな自然環境の中で育まれた多様な農畜産物を食することの恩恵を享受してきたことも、健康長寿に寄与していると考えられます。

しかし、社会・経済情勢の変化に伴い、ライフスタイルが多様化する中、農業に対する消費者の理解の希薄化が進むとともに、食の外部化（中食・孤食化）が進み、家庭や地域において受け継がれてきた郷土料理や伝統食等の特色ある食文化がなくなることが危惧されています。

一方、近年では、自然環境、歴史風土といった地方の魅力が注目され、その土地ならではの「食」に対する観光客のニーズが高まっています。「食」は旅行の満足度を左右する大きな要素であり、旅館・ホテル・飲食店などでは、地域に根差した食材を利用した料理の提供により、顧客満足度を高める取組が増えています。

こうした中、県内で消費されるものをできる限り県外産から信州産に置き換える「食の地消地産」を推進していますが、更なる信州農畜産物の利活用促進に向け、地域ならではの食材や食べ方の伝承を図るとともに、旅館・ホテル・飲食店等に対する地域食材や生産者に関する情報提供及び流通・供給体制の構築など、生産者と消費者の互いに顔の見える関係づくりが必要となっています。

#### 【施策の基本的方向】

信州農畜産物は、和食だけに留まらず様々な料理の食材に利用され、また各地域の郷土料理や伝統食の食材として受け継がれている等、豊かな自然と風土に育まれた魅力ある背景や物語を有しています。信州農畜産物の地元での活用を進め、食文化や伝統を継承するとともに、多様な食生活に対応した「信州の食」を提供し、信州農畜産物の需要拡大を図ります。

また、県内で生産された農畜水産物または郷土食として定着している料理・加工食品で一定の要件を満たすものを新たに「信州ふード」として設定し、県民運動として広く展開することで信州農畜産物の魅力発信と県民の意識共有を図ります。

## ア 「信州ふーど」の取組による信州食材の魅力発信

県内の生産者や食品事業者等が更に幅広く参加できる県民運動として新たに展開する「信州ふーど」の取組により、農業者、農業団体、流通業者、食品加工業者、給食事業者、観光事業者等と行政機関が一体となって、地域にある伝統的な食材と食文化の情報を地域全体で共有し、地域ならではの食べ方を伝えるとともに新たな食べ方を提案するなど、信州農畜産物の魅力を発信します。

### 【めざす姿】

- ◇ 「信州ふーど」の取組により信州農畜産物等の魅力が全ての県民に共有され、県民運動として展開することにより、消費者等に対してその魅力が強力に発信されています。
- ◇ 豊かな自然環境の中で育まれた多様な農畜産物の魅力が県民に共有され、健康で豊かな暮らしが実現されています。
- ◇ 若手シェフなどこれからの信州の食を担う方々により、信州農畜産物の魅力や機能性、食材の魅力を引き出す食し方などが多方面に発信されています。
- ◇ 地域の歴史や食文化に造詣の深い識者の知見によって、伝統食や郷土料理などが地域の中で共有されるとともに、現在のライフスタイルに合わせた食し方が開発されるなど、消費者の地域食材への関心が高まっています。
- ◇ 素材のおいしさを活かす収穫調製方法、調理法、保存法の知恵を生産者と消費者が共有し、技術を高め合っています。
- ◇ インバウンドで訪れる外国人観光客が信州の味に感動し、SNSなどを活用して発信しています。

### 【達成指標】

項目	平成 28 年度 (現状)	平成 34 年度 (目標)	設定の考え方
売上高 1 億円以上の農産物直売所数及び売上総額	52 施設 150 億円	60 施設 200 億円	食の“地消地産”の推進を図るため、機能強化する主な農産物直売所数及び総売上額を拡大する
県産食材提供施設数	—	500 店	県産食材の提供に取り組むことを宣言した宿泊・飲食業等の施設数を拡大する

### 【具体的な施策展開】

- 《つなぐ》産地ならではの食べ方と地域食材の磨き上げ
  - ・ 地域食材の持つストーリーや生産者の情報を盛り込んだ、各地域に伝わる物語の活用や、産地で伝承されている食べ方などの情報を発信し、地域食材への理解を高め、地域で取り組む食文化の継承活動を推進します。

- ・ 長野県調理師会や長野県栄養士会などとの連携・協力により、調理師専門学校の学生、ホテル・旅館などの若手シェフ、地域・学校で活動する栄養士などを対象に、生産者や地元加工グループを招いた講習会などの開催を通じて地域食材活用の理解を深めます。
  - ・ 伝統野菜やG I 認定産品など特色ある地域食材について、伝統的な食し方に加え、新たな食べ方や創作料理などを開発するとともに、地域に埋もれた地域食材を発掘し、希少価値のある食材による地域活性化を図ります。
  - ・ 地域の歴史や食に精通した方々による伝統食・郷土料理の伝承や、地域おこし協力隊等の新たな人材による情報発信と活用を促進します。
  - ・ 素晴らしい風景、澄んだ空気の中で味わう採りたて野菜の甘み、樹上完熟の果物など、産地へ来なければ味わえないものの価値を発信します。
- 《ひろがる》民間企業との連携による地域食材の魅力発信
- ・ 信州農畜産物、加工食品を扱う生産者団体、食品事業者等が広く参画できる仕組みづくりとして「おいしい信州ふード（風土）」の枠組みを再編・拡充し、県民運動を強化します。
  - ・ 「おいしい信州ふード（風土）」大使・公使・名人等の知見を活用し、専門家の観点から民間事業者等へのアドバイスによる商品開発や地域食材の魅力を発信し、利活用を促進します。
  - ・ 量販店・食品事業者等との連携による地域食材や食べ方の情報発信を進め、産地ならではの食べ方を広げます。
  - ・ 生産者と消費者が地域食材を身近に感じることができ各種イベントの開催により、生産者の思いや地域に伝えられてきた背景も含め、地域食材への関心を高めます。
  - ・ ホテル、レストラン、カフェ等で、提供する地域食材の産地や名称、特性等を顧客にわかりやすく伝えていただけるよう、発信方法を検討します。
  - ・ 県産ワイン、日本酒、シードルと県産食材との美味しい組み合わせ(マリアージュ)を研究し、内外にPRします。
  - ・ 信州の季節の素材を用いた美しい盛り付け、ハーブやエディブルフラワーを使ったデコレーションなど、視覚的に味わえる料理とスイーツの提供を推進します。

## イ 食の地消地産と農産物直売所機能の強化

農業者・観光事業者・給食事業者等との連携により、地域で食材を利活用する事業者からの需要に応じた地元産農畜産物の提供ができる体制づくりを促進するとともに、農産物販売の拠点である直売所機能を活かした地域内流通の拡充に取り組みます。

### 【めざす姿】

- ◇ 個性豊かな地元産農畜産物等を求める地域住民や地域の食品事業者等に安定的に供給できる体制が構築され、地域の風土や歴史・文化に根ざした豊かな食生活が実現しています。
- ◇ 県内のホテルや旅館、レストラン等の食を提供する多くの施設で、信州農畜産物が積極的に利用され、地域の風土や食文化とともに観光資源の一翼を担っています。
- ◇ 給食現場での信州農畜産物の活用が進み、児童・生徒、入所者等が地元食材を使った豊かな食生活を送っています。

### 【達成指標】

項目	平成 28 年度 (現状)	平成 34 年度 (目標)	設定の考え方
農産物直売所数及び売上高 1 億円以上の農産物直売所の売上総額	52 施設 151 億円	60 施設 200 億円	食の地消地産の推進を図るため、機能強化する主な農産物直売所数及び総売上額を拡大する。

### 【具体的な施策展開】

#### ● 《とどける》農産物直売所機能の強化

- ・ 道の駅、公共施設、スーパーマーケット等での農産物直売所の開設などを支援します。
- ・ 県内の主要な農産物直売所間の相互の農畜産物の販売や情報提供など、流通ネットワークを構築することにより、県内の多種多様な農産物を求める消費者ニーズに応えます。
- ・ 農産物直売所を起点として、地域内の宿泊・飲食事業者等との物流体制の構築を図り、実需者ニーズに対応した利用を促進します。
- ・ 農産物直売所と給食現場等で活用できる一次加工処理業者との連携を図り、学校給食等での地域食材利用を促進します。

#### ● 《つかう》食の“地消地産”の推進

- ・ 県内の宿泊・飲食事業者等で使用される食材を県外産から信州産へ「置き換える」“地消地産”を推進するため、産地見学や意見交換会などにより地元食材の情報提供や生産者との交流を図ります。
- ・ 食を地域観光の主要なテーマとして捉えている地域DMOとの連携により、宿泊・飲食事業者等に対する県産食材利用の促進を図ります。
- ・ 学校・福祉施設等の給食施設における県産液卵・野菜等の一次加工品の利用を促進します。
- ・ 地域内の穀物生産者、畜産事業者、加工事業者が連携した地域内経済循環の仕組みづくりの検証を進めます。

## 2 しあわせな暮らしを支える豊かな食の提案

### 【現状と課題】

本県では、長野県食育推進計画に基づき、農業・農村や地域の食文化についての理解を深め、「食」と「農」を結び付ける「食育」に家庭、学校、地域社会など多様な主体の参加と連携・協力の下、取り組んできました。

また、本県は平均寿命が男女共に日本一の長寿県ですが、これを更に前進させ、世界で一番の健康長寿を目指す県民運動「信州ACE(エース)プロジェクト」に取り組んでいるところです。

しかしながら、社会経済情勢の変化や県民の価値観の多様化を背景に、個人の好みに合わせた食生活スタイルが定着するとともに、日常の食に対する関心の希薄化が進み、それが食と農のつながりや食を取り巻く環境への理解の低下につながっています。

また、家族がバラバラに食事を摂る孤食の増加、食習慣の乱れ、食べ残しや食品廃棄物の増加などにより、豊かな食生活が実感できない、好ましくない食習慣により健康を損なうなど様々な問題が引き起こされています。

更に、核家族化や共働き、単身赴任の増加により、手間のかかる手料理が食卓に並ぶ機会の減少や、外食、中食の利用増加に伴う子どもの食に対する知識不足と貧困化が進み、家庭や地域で受け継がれてきた郷土料理、伝統食等の特色ある食文化の継承が難しくなっています。

### 【施策の基本的方向】

県民の心身の健康増進と豊かな人間形成に必要な「食」に対する理解を深め、その背景にある農業者や農業を取り巻く環境、さらには郷土料理や伝統食といった地域の食文化を含めた「食」の重要性が、子どもたちや地域住民の間で理解されるよう取り組みを進めるとともに、長野県食育推進計画等との整合を図りながら、食を通じた豊かさやしあわせを実感できるライフスタイルの実現を目指します。

## ア 未来を担う子どもたちへの食育の推進

子どもたちが食と農に関する様々な経験を通じて、信州農畜産物への理解と関心を深めるとともに、健全な食生活の実践を通じて、健康で豊かな人間性を育みます。

### 【めざす姿】

- ◇ 学校現場に加えて、家庭や地域でも食事や農業体験等を通して「食」の大切さやありがたさ、「食」を通じた健康づくりを教える取組が行われており、子どもたちの暮らしの中に「食育」がしっかりと位置づけられています。
- ◇ 年齢に応じた食の知識を持ち、自ら栄養バランスのよい食事を準備することができる力を身につけています。

### 【達成指標】

項目	平成 28 年度 (現状)	平成 34 年度 (目標)	設定の考え方
学校給食における 県産食材の利用割合	45.7 %	48 %	学校給食における県産食材の積極的な活用を促進し、利用割合を高め、食育を推進する

### 【具体的な施策展開】

#### ● 《まなぶ》未来につながる子どもたちへの食育

- ・ 学校の栄養教諭と地域の生産者及び食育に取り組むグループとの連携による、学校給食での県産農畜産物の積極的な活用、生産者との交流や郷土料理と食文化に触れる体験などを通じた食育を支援します。
- ・ 将来の進路に農業を考えてもらうきっかけづくりの一環として、生産者、生産者団体と子どもたちとの交流、子どもたちに農業を教える人たちの活動などを支援します。
- ・ 学校農園や農作業体験を通じて、食を生み出す農業及び食すことの大切さを学ぶ機会を増やします。
- ・ 農業、歴史、世界の動き等と日常の食とを結び付け、広い視野に立って食を考えることのできる力を養う学習を支援します。
- ・ 地域で栽培・飼育されている農畜産物、地域で伝えられている郷土料理・伝統食の成り立ちなどを見て・聞いて・触って・感じて学ぶ県民の活動を支援します。
- ・ 市場、集出荷場、ライスセンターなどの農業施設の役割について見学・体験学習、課外授業などを行い、子どもたちの農業への理解を促進します。
- ・ 農産物を育む疏水、ため池、棚田の歴史や景観などの魅力を農村の将来を担う小学生等の地域学習に活用します。
- ・ 「給食だより」などを活用した学校や家庭への食材の情報提供やマナーの啓発等の食育を支援します。

## イ 地域ぐるみで取り組む食育の推進

地域社会における、各ライフステージに応じた食育の取組を推進し、生涯を通じて健康で豊かな暮らしの実現を目指します。

### 【めざす姿】

- ◇ 郷土料理や伝統食など地域の食文化を学び、自分で農作物をつくる喜びを体感できる環境づくりに、市町村、農業者団体など様々な主体が地域を巻き込んで積極的に取り組んでいます。
- ◇ 農産物を生産する農業という産業やそれに従事する農業者の魅力、更には農産物を育む疏水、ため池、棚田の歴史や景観などの魅力が、地域住民や子供たちに浸透し深く理解されています。
- ◇ 県民一人一人が食と健康の関わりを理解して、健康を意識した食生活を実践するとともに、家庭や食を提供する現場において食品ロスが削減されるなど、多くの県民が環境に配慮した食生活を目指しています。

### 【具体的な施策展開】

- 《つづける》地域に暮らすあらゆる人々への食育の推進
  - ・ 日本一の健康長寿県を支える農畜産物や食文化に関する情報をSNS等を通じて広く発信します。
  - ・ 農産物直売所を活用した農業、農産物、郷土料理、伝統食などに関する消費者への食育活動を促進します。
  - ・ 県民の健康を増進させる「信州ACE（エース）プロジェクト」により、食を通じた県民の健康づくりを積極的に推進します。
  - ・ 地域で展開されている「こども食堂」や「信州こどもカフェ」へ、継続的に地元産食材を提供する仕組みを構築するとともにその活動をJA等と連携して支援します。
  - ・ 市町村等と連携し、歴史的、景観的にも素晴らしい疏水やため池などの役割・物語を地域住民へ紹介し、農業・農村が有する多面的な機能を再認識してもらう活動を支援します。
  - ・ 食に対して「いただきます」「ごちそうさまでした」などを日常的に使う礼儀として心がけ、豊かな食生活を実感できる社会への取組を推進します。
  - ・ 共働きや単身赴任、料理の経験が少ない者でも簡単に作ることのできる地域食材を使った料理や、調理が省力化できる食材を開発・普及する取組を推進します。
  - ・ 地域の特色ある農産物などを活用した、伝統的な食文化の継承と新たなメニュー開発の取組を進めます。
  - ・ 農村女性団体による郷土食等を守り伝える活動を支援します。
- 《かんじる》農作物を作る体験を通じての食育の推進
  - ・ 農山村地域の人々との交流を楽しむ滞在型旅行「農泊」により、農業の暮らし体験を通じた食育を推進します。
  - ・ 県外の親子も対象とする食育イベントの実施など、信州の優れた食文化を全国に広げようとする活動を推進します。
  - ・ 市民農園などの開設に必要な小規模な農地取得といった手法を検討するなど、市町村やJAなどが関わり、農業振興に配慮した調整を行った上で、荒廃農地の解消と、その活用につながる取組を推進します。
  - ・ 家庭菜園等をやりたい地域住民が気軽に農業を体験できる体制整備を支援します。
  - ・ 棚田の保全など、地域の伝統、文化、農法等を地域ぐるみで学び、体験する活動を支援します。