

3 信州ブランドの確立とマーケットの創出

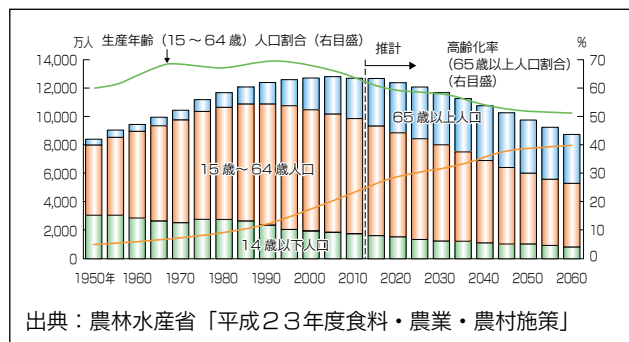
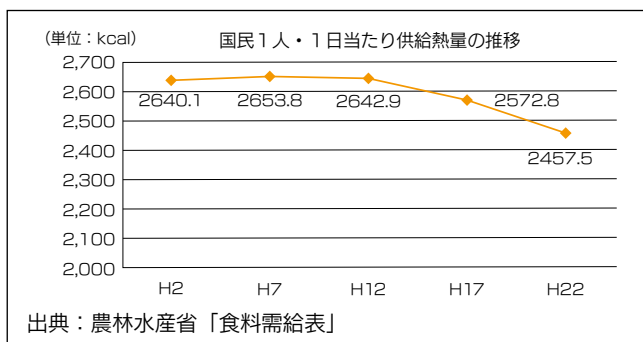
【現状認識】

本県は生産量の全国シェアがトップ3に入る品目が約30品目にのぼるなどバラエティに富んだ農畜産物の生産と産地を中心とした大量生産・大量販売によって市場での競争力を維持してきましたが、流通や消費者の志向の変化等により、県外の競合産地や輸入品との競争力は低下しています。

県では、オリジナル品種の育成や新品目の定着・拡大のためのトップセールスの実施、更には、平成23年10月に「おいしい信州ふーど(風土)」宣言を公表し、これまで「長野県原産地呼称管理制度」や「信州オリジナル食材」など個々に推進してきたブランドを統一ブランド「おいしい信州ふーど(風土)」とするなど、戦略的なマーケティングへの取組を進めているところですが、県産農畜産物のブランドとしての認知度は十分に高まるまでには至っておらず、農畜産物の生産拡大にもつながりにくい状況となっています。

一方、国内で生産される農産物等の3分の2を占める食品産業向けの需要は年々増加しており、本県においても食品産業等の新たなニーズを生産に直結させる取組が始まりつつあります。こうしたニーズは、恵まれた自然環境や高い生産技術など、他には無いオンリーワン商品への要望がある一方で、安定した供給量や価格を求める実需者もいるなど、その需要は多岐にわたり、農業者だけでは把握が困難な状況となっています。

また、需給ギャップが拡大しデフレが進行する中で、人口減少や高齢化、円高の進行による経済不況などの社会情勢の変化に加え、世界的な経済連携協定の今後の展開によっては、国産農畜産物に対する国内市場は量的に縮小傾向で推移することが予想されます。



【今後の方向性】

信州農畜産物の統一ブランドとしての「おいしい信州ふーど(風土)」の認知度を高め、消費拡大及び生産拡大を図ります。




また、マーケットニーズを的確に把握し、戦略的な生産及び販路拡大を展開するとともに、意欲ある農業者による輸出を促進します。

さらに、農業者等の6次産業化への取組や他産業との連携を推進し、農業の産業としての裾野を拡大します。

「おいしい信州ふーど（風土）」とは・・・

信州の豊かな風土から生まれた食べ物のうち、「プレミアム」「オリジナル」「ヘリテイジ」の3つの基準で選ばれた信州産食品の統一ブランド名

(平成 24 年8月現在 131 品目が該当：下記参照)

<p>プレミアム 厳選素材・厳密基準</p>	<p>長野県原産地呼称管理制度（5品） 信州プレミアム牛肉認定制度（1品）</p>	
<p>オリジナル 独自ブランド・全国シェア上位</p>	<p>オリジナル品種（14品） 全国シェア上位品目（34品）</p>	
<p>ヘリテイジ 郷土食・伝統野菜</p>	<p>県選択無形民俗文化財（13種別） 信州伝統野菜認定制度（64品）</p>	

詳しくは、下記 URL 参照（おいしい信州ふーど（風土）ネット）
<http://www.oishii-shinshu.net/>

■プレミアム《6品》

【長野県原産地呼称管理制度】（5品） ワイン、日本酒、米、焼酎、シードル
【信州プレミアム牛肉認定制度】（1品） 信州プレミアム牛肉

■オリジナル《48品》

【オリジナル品種】（14品）

りんご：シナノスイート、シナノゴールド、秋映、シナノレッド、シナノドルチェ、シナノピッコロ、ぶどう：ナガノパープル、なし：南水、もも・ネクタリン：なつっこ、川中島白桃、サマークリスタル、あんず：信州サワー、ます類：信州サーモン、鶏：信州黄金シャモ

【全国シェア上位品目】（34品）

■全国シェア1位（18品）

レタス、セルリー、ジュース用トマト、漬け菜（野菜類）、あんず、ネクタリン、プルーン、ブルーベリー、まるめろ・かりん、くるみ、えのきたけ、ぶなしめじ、なめこ、まつたけ、エリンギ、ます類（養殖）、味噌（加工品）、寒天（加工品）

■全国シェア2位（13品）

はくさい、アスパラガス、ズッキーニ、パセリ、わさび、りんご、ぶどう、西洋なし、そば、はちみつ、薬用人参、干柿（市田柿）、醸造用ぶどう

■全国シェア3位（3品）

ながいも、もも、醸造用玄米（酒米）

■ヘリテイジ《77品》

【県選択無形民俗文化財】（13種別）

飯田市伊豆木の鯖鮓、南信州の柚餅子、遠山郷の二度芋の味噌田楽、王滝村の万年鮓、木曾の朴葉巻・下伊那南部の朴葉餅、飯山市富倉の笹寿司、早蕎麦、手打ちそば、焼き餅、御幣餅、スンキ漬、野沢菜漬

【信州伝統野菜認定制度】（64品）

■信州の伝統野菜伝承地栽培認定品（37種）

上野大根、親田辛味大根、戸隠大根（戸隠おろし）、ねずみ大根、灰原辛味大根、前坂大根、牧大根、山口大根、赤根大根（清内路蕪）、王滝蕪、細島蕪、保平蕪、三岳黒瀨蕪、鈴ヶ沢うり、清内路きゅうり、八町きゅうり、番所きゅうり、飯田かぶ菜（源助蕪菜）、稲核菜、野沢菜、羽広菜、松本一本ねぎ、そら南蛮、ひしの南蛮、ぼたんこしょう（ぼたごしょう）、小布施丸なす、鈴ヶ沢なす、ていざなす、下栗芋（下栗二度芋）、清内路黄いも、あかたつ（唐芋）、坂井芋、清内路かぼちゃ、穂高いんげん、黒姫もちもろこし、常盤牛蒡、村山早生牛蒡

■伝承地栽培認定証票使用承認加工品（27商品）

細島蕪（赤かぶ漬け、すんき漬け）、三岳黒瀨蕪（赤かぶ漬け、すんき漬け）、牧大根（牧大根本漬け）、保平蕪（野麦路のかぶ）、ねずみ大根（おしぼりうどんセット、ねずみ大根沢庵漬け）、山口大根（山口大根ぬか漬・味噌漬、山口大根のたくあん・味噌漬）、あかたつ（あかたつ酢漬け（2）、塩漬け）、戸隠大根（戸隠大根ぬか漬・しょうゆ漬）、ぼたごしょう（ぼたごしょう甘辛佃煮）、王滝蕪（王滝の赤かぶ漬け・すんき漬け、王滝村かぶら漬け、王滝村すんき漬け、赤かぶ漬け、すんき漬）、ひしの南蛮（ひしの南蛮ふくめ煮）、ぼたんこしょう（みそ2種）