

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、変化に富んだ地形や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、地域の人たちの工夫により作り上げられてきたその土地ならではの食べ方や、郷土食などの伝統文化が形成・伝承されてきました。

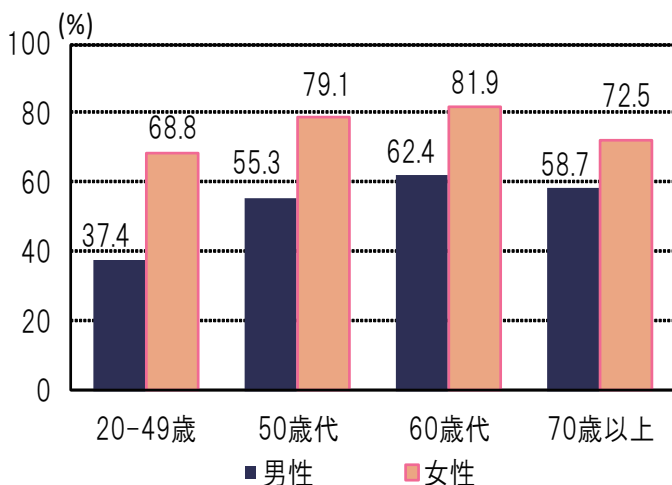
本県は健康長寿県として知られていますが、勤勉な県民性ととともに、野菜摂取量が全国一位であるなど、豊かな自然環境の中で育まれた多様な農畜産物を食することができるという恩恵を享受してきたことも、健康長寿に寄与していると考えられます。

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食・伝統食等の特色ある食文化が失われ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域の魅力が注目され、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、宿泊施設・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。

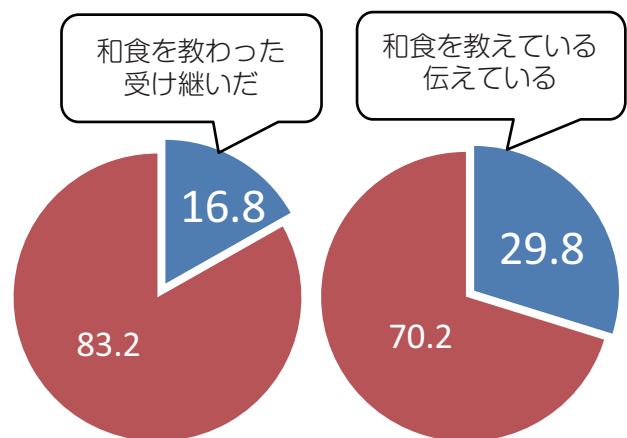
こうした中、県内で消費されるものをできる限り県外産から信州産に置換える「食の地消地産」を推進していますが、更なる信州農畜産物の利活用促進に向け、地域ならではの食材や食べ方の伝承を図るとともに、宿泊施設・飲食店等に対する地域食材や生産者に関する情報提供及び流通・供給体制の構築など、生産者と消費者の顔の見える関係づくりが必要となっています。

【「野菜を多く食べる」を心がけている人の割合】



出典：長野県「平成28年度(2016年度)県民健康・栄養調査」

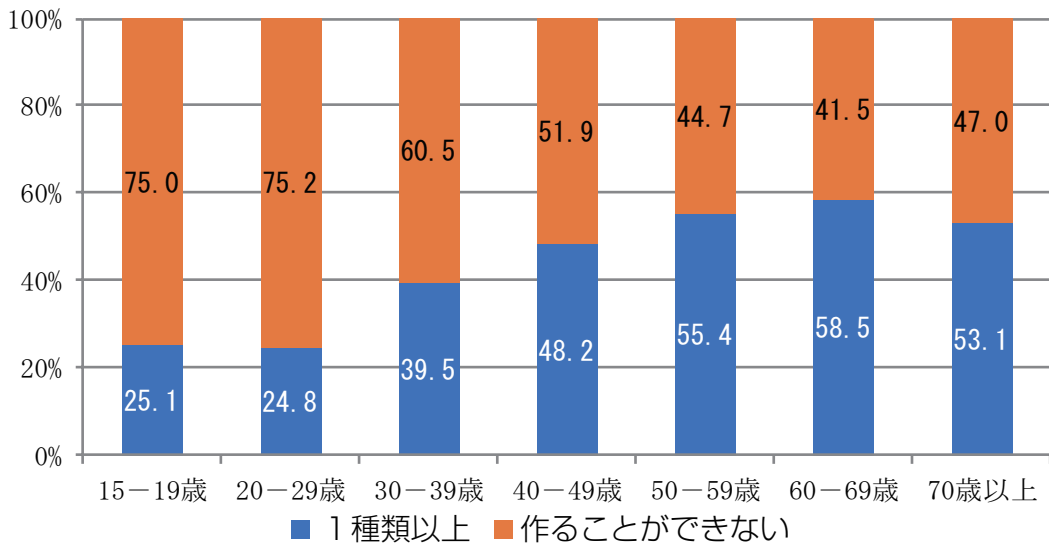
【全国における和食の継承度(%)】



出典：平成27年(2015年)「和食」の保護・継承推進検討会「食生活に関するアンケート調査」

(1) 本物を味わう食と食し方の提供

【作ることができる郷土料理や伝統食の数】



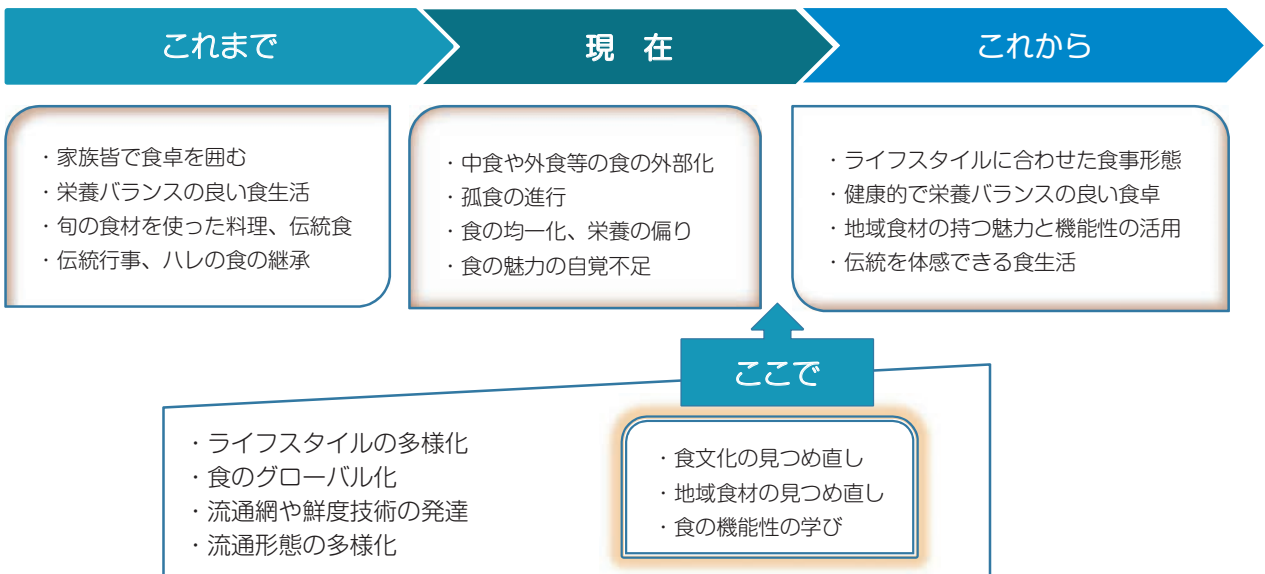
出典：長野県「平成28年度(2016年度)県民健康・栄養調査」

施策の基本的方向

信州農畜産物は、和食をはじめ様々な料理に利用され、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「おいしい信州ふード」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との意識の共有を図ります。

【「信州の食」の見つめ直し・学び直しの展開】





ア 「おいしい信州ふード」の取組による信州産食材の魅力発信

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「おいしい信州ふード」の取組により、農業者、農業団体、食品事業者、観光事業者等と行政機関が一体となって、地域ならではの農畜産物や料理等の情報を地域全体で共有し、新たな食べ方を提案するなど、信州農畜産物等の魅力を発信します。

めざす姿

- ◆ 「おいしい信州ふード」の取組により信州農畜産物等の魅力が県民に共有され、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価値が県民に共有され、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方々の発信力によって、郷土食・伝統食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、独自の農畜産物・料理への関心が高まっています。
- ◆ 素材のおいしさを活かす知恵（収穫調製方法、調理法、保存法等）を生産者と消費者が共有し、素材の価値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 (再掲)

項目	2016年度 (現状)	2022年度 (目標)	設定の考え方
「おいしい信州ふード」運動協賛企業・団体数	31 団体	100 団体	「おいしい信州ふード」運動を浸透させるため、趣旨に賛同する企業・団体数を拡大する。
「おいしい信州ふード」SHOP 登録数	1,298 店	1,600 店	県産農畜産物の魅力向上を図るため、「おいしい信州ふード」を取り扱うSHOPの登録店舗数を拡大する。

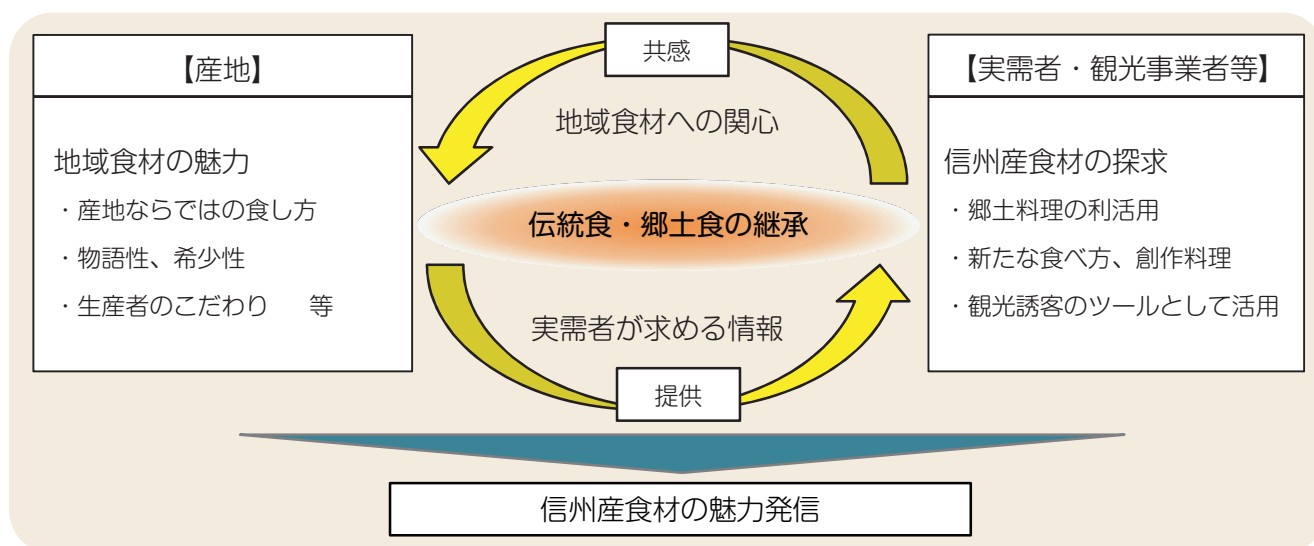
具体的な施策展開

- 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、産地で傳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、宿泊施設・飲食店などの若手シェフ、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GI登録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、埋もれた地域食材を発掘し、希少価値の高い食材によ

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郷土食・伝統食の伝承や、地域おこし協力隊等の新たな人材による情報発信などを促進します。
- 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、産地でなければ味わえないものの価値を発信します。
- **民間企業との連携による地域食材の魅力発信**
 - 信州農畜産物や加工食品を扱う生産者団体、食品事業者等が広く参画する「おいしい信州ふーど」運動を展開し、ロゴ・マークの積極的な活用などを通じて食材の魅力を発信します。
 - 民間事業者等への地域食材の利活用を進めるため、「おいしい信州ふーど」大使・公使・名人等専門家の観点からの商品開発へのアドバイスや魅力発信を促進します。
 - 産地で伝承されている地域食材の食べ方や、生産者の思い、地域に伝えられてきた背景などを発信するため、生産者と消費者が身近に感じることができるイベントを農業団体、食品事業者等と連携して開催します。
 - 宿泊施設・飲食店等が、提供する地域食材の産地や名称、特性等を顧客に分かりやすく伝えていただけるよう、PR資材やSNSを活用した発信を支援します。
 - 県産ワイン、日本酒、シードル等と信州農畜産物を使った料理との美味しい組合せ(マリアージュ)を研究し、県内外に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やスイーツの提供を推進します。

【信州産食材の魅力発信の展開】





1 食の地消地産と農産物直売所の機能強化

農業者・観光事業者・給食事業者等が連携し、需要に応じた地元産農畜産物が利用できる体制づくりを通して、県外産から県内産に置き換える取組を進めるとともに、農産物販売の拠点である農産物直売所の機能強化や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を送っています。
- ◆県内の宿泊施設・飲食店等の食を提供する多くの施設が、信州農畜産物を意識的に利用するなど、地域の風土や食文化に対する理解を深める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	2016年度 (現状)	2022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 151億円	60施設 200億円	食の“地消地産”の推進を図るため、農産物直売所の機能強化等により1億円以上を売り上げる施設及びその売上額と拡大する。

具体的な施策展開

- **農産物直売所の機能強化**
 - 農産物直売所における地元農産物への需要に応えるため、道の駅や日帰り温泉等での農産物直売所の開設、スーパーマーケットなどでのインショップ設置や運営などを支援します。
 - 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、多種多様な農産物を求める消費者ニーズに応えます。
 - 農産物直売所を拠点として、地域内の宿泊施設・飲食店等との物流体制の構築を図り、実需者ニーズに対応した供給を促進します。
 - 農産物直売所を拠点とした農作業体験、そば打ち・ソーセージづくり等の加工体験や、しめ縄・わら細工などの農村文化体験等、食と農を体験する取組を支援します。
 - 農産物直売所と食品事業者の連携により、給食現場等への一次加工品の供給体制を整備し、学校給食等での地域食材利用を促進します。
- **食の“地消地産”^{*}の推進**
 - 県内の宿泊施設・飲食店等で使用される食材を県外産から信州産へ「置き換える」食の“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。

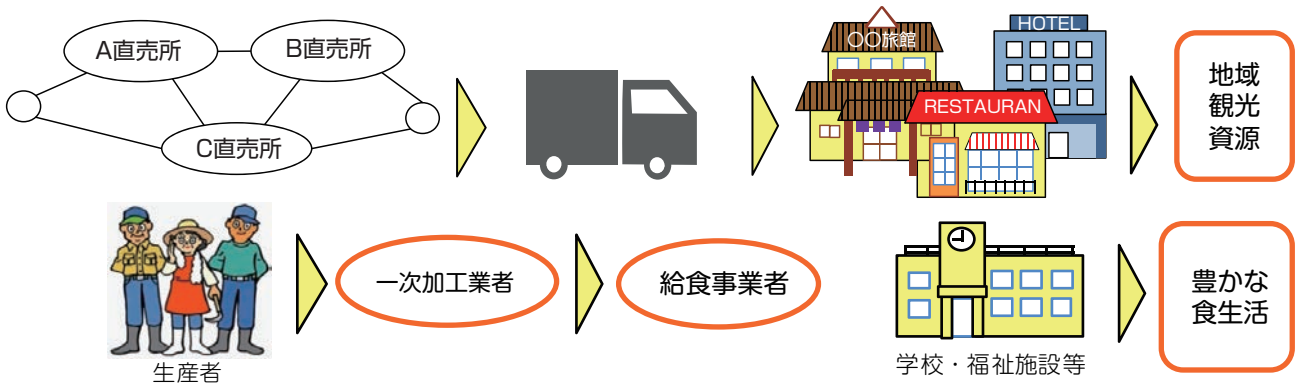
※食の“地消地産”

地産地消の考え方に加えて、“地域で消費する”モノやサービスを、できるだけ“地域で生産”しようという考えに基づき、県内で消費する農畜産物について県外産から信州産へ置き換えを推進する取組。

(1) 本物を味わう食と食し方の提供

- 地域DMOとの連携により、食を地域観光の主要なテーマと位置付けることにより、宿泊施設・飲食店等に対する県産食材の利用促進を図ります。
- 学校・福祉施設等の給食現場における信州農畜産物等の一次加工品の利用を促進します。
- 地域内の農業者、加工事業者が参画した地域内経済循環の仕組みづくりの検証を通して地消地産を進めます。

【信州産食材の利活用推進による展開】



直売所間の流通ネットワークと農産物等の供給体制の構築

県内施設での利活用

地消地産の推進

★ 農産物直売所の機能強化

直売所間の商品の交換による品揃え確保、宿泊施設・飲食店等への食材供給体制の構築、食と農の体験メニューを具備した農産物直売所が食の拠点として、地域経済の好循環を図っています。



【県産農産物が豊富に揃う直売所】

★ 旅館・ホテル関係者が産地を視察

県内の宿泊施設・飲食店などの実需者が特徴的な農畜産物等の産地を訪れ、産地側の想いやこだわりを理解し、「信州食材が持つストーリー（背景・歴史・風土などの物語）」を活かした誘客に活用しています。



【実需者による産地見学】

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、家庭、学校、地域社会など多様な主体の参加と連携・協力して、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」に取り組んできました。

本県は男女共に平均寿命全国トップクラスの長寿県ですが、これを更に前進させ、世界で一番の健康長寿をめざす県民運動「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とる孤食の増加、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課題が生じています。

さらに、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が進んでいることから、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必要です。

施策の基本的方向

県民の心身の健康増進と豊かな人づくりに必要な「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、更には郷土食・伝統食といった地域の食文化を含めた「地域づくり」としての「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な取組を進めるとともに、長野県食育推進計画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めめざします。



【皆で食事をすることの楽しさや美味しさを実感】



【稲倉の棚田で開催している稲刈りイベント】

ア 未来を担う子どもたちへの信州の食の伝承

子どもたちが食と農に関する様々な経験を通して、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を学び、「食」を通じた健康づくりを身につけ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。
- ◆未来を担う子供たちが、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	2016年度 (現状)	2022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 %	子どもたちの食への理解を深めるため、 学校給食での県産農産物の利用割合を拡大する。

具体的な施策展開

● 未来につながる子どもたちへの食育

- 学校と地域の生産者や食育に取り組むグループと連携し、学校給食での信州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。
- 子どもたちに将来の進路として農業を考慮し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して、食を生み出す農業や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、子どもたちが広い視野に立って食の大切さを考える学習を支援します。
- 地域で生産・飼育されている農畜産物、地域で伝えられている郷土食・伝統食の成り立ちなどを、子どもたちが見て・聞いて・触って・感じて学ぶ食育活動を行う県民や団体を支援します。
- 生産者、生産者団体や流通業者などと連携して、市場、集荷場、ライスセンター等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する取組を支援します。
- 「給食だより」などを活用して、子どもたちや家庭への食材・食文化の情報発信やマナーの啓発等の食育を支援します。
- 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、食の大切さを実感できる社会への取組を推進します。



★ 子どもたちの農畜産物を食材にした料理体験

長野県栄養士会が主催する「長野の野菜はおいしいよコンテスト」では、県内全域から料理好きな子どもたちが集まり腕を振るいます。このようなコンクールは、長野県産の農産物を考える機会となり、食に対する知識や理解がより一層深まります。

また、広く情報発信することにより、同世代の子どもたちが料理を始めるきっかけとなる好循環が生まれます。



【料理づくりを通じて食の大切さを実感】

★ 卸売市場の見学を通じた流通機能等の学習

卸売市場は、生鮮食品等の安定供給の基幹的役割を担うとともに、産地市場として農業生産の振興にも寄与しています。子どもたちが、この卸売市場の見学を通して、市場流通の機能や重要性を学ぶことで、より一層「食」への関心や理解を深めることができます。

また、市場関係者の仕事を肌で感じることで、「食」に携わる方たちへの感謝の心を育みます。



【子どもたちによる市場探検】

★ 農村資源・農業資産の魅力を活用した地域学習

観光地としても知られている立科町の女神湖、茅野市の白樺湖、長野市戸隠の鏡池などは、農産物を生産するために必要な用水を確保するため池として造られました。農地を潤すとともに美しい農村の景観を形成し、地域の人々や観光客に親しまれています。こうした農村資源の魅力を小学生等の地域学習の教材として活用することで、信州農畜産物への理解と関心を深めるとともに、健康で豊かな人間性を育みます。



【女神湖畔で御牧ヶ原農業水利事業の歴史を学ぶ小学生】

1 地域ぐるみで取り組む食育の推進

ライフステージに応じた食育の取組を推進し、信州の食文化や「食」のもつポテンシャルを学び直すことにより、地域社会における生涯健康で豊かな暮らしの実現をめざします。

めざす姿

- ◆郷土食・伝統食など地域の食文化に触れたり、自分で農作物を作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積極的に取り組んでいます。
- ◆農産物を生産する農業やそれを支える農村環境などの魅力が、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、環境にも配慮した食生活をめざしています。

具体的な施策展開

- **地域に暮らすあらゆる人々への食育の推進**
 - 日本一の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。
 - 生産者や地域住民と連携して、農産物直売所を活用した農業、農産物、郷土食・伝統食などに関する食育活動を展開します。
 - 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など、JA等と連携して食育活動を支援します。
 - 食育活動の一環として、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取り組みを支援します。
 - 農村女性団体等による、地域の特色ある農産物を活用した伝統的な食文化の継承や、新たなメニュー開発などの取り組みを支援します。
- **農作物を作る体験を通じた食育の推進**
 - 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。
 - 地域住民が気軽に農業を体験できる市民農園などの環境整備を支援します。
 - 地域の農業・農法にまつわる伝統、文化等を地域ぐるみで学び、体験する棚田保全などの活動を支援します。