

第3節 魅力あふれる信州の食（生産と消費を結ぶ信州の食の展開）

(1) 食の地産地消をはじめとするエシカル消費の推進

【現状と課題】

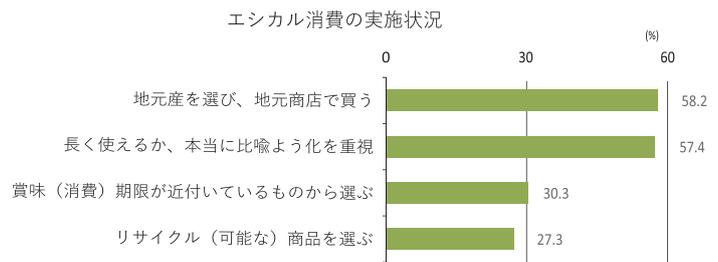
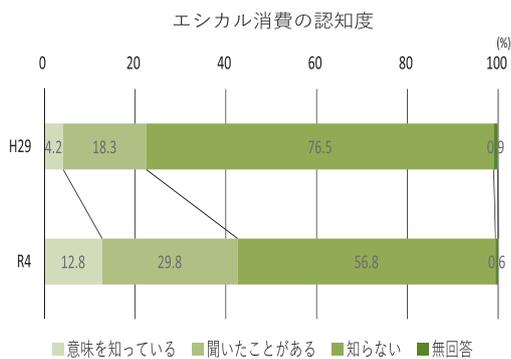
本県では、雄大な自然と変化に富んだ気象や地形を利用して地域ごとに多様な農畜産物が生産され、地域の人々の創意工夫により、その土地ならではの食べ方や、郷土食などの豊かな食文化が育まれ継承されてきました。

地域で生産された農畜産物を地域で消費する地産地消の取組は、新鮮で産地が近いという安心感などから、地域農畜産物を取り扱う農産物直売所が消費者から支持を集めているほか、食育効果を期待する施設給食などの現場においても、地域食材の利用が広がっています。

また、地産地消を通じた生産者と消費者の交流は、地域全体の連携を築くこととなり、地域の活性化にも貢献してきました。

さらに、人・地域・社会・環境・健康の課題に配慮して商品・サービスを選択する「エシカル消費」や持続可能な開発目標（SDGs）の実現、サーキュラーエコノミーの実践など、新たな価値観への関心の高まりに加え、ウクライナ情勢・円安の進行に伴う輸入原料の高騰により、環境にやさしい農産物の利用やより身近で生産される食に対するニーズが高まっています。

このような状況の中、地域農畜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より、地産地消、また県外産から県内産に置き換える「地消地産」の取組を進めてきましたが、生産と消費を結ぶさらなる信州の食の展開に向けては、食と農に関わる多様な主体が共創して、有機農産物をはじめとした環境にやさしい農産物への消費者理解の促進や、エシカル消費等を意識した取組を行っていく必要があります。



出典：令和4年度 第1回県政モニターアンケート

【施策の基本方向】

信州の豊かな風土に育まれた農畜産物や主原料が信州産の加工食品、信州の暮らしに根差した郷土食など県産食材の価値を「おいしい信州ふード」として県民と広く共有し、消費者には地産地消を普及する一方、生産者や事業者には、県内で使われる食材を県外産から県内産に置き換える「食の地消地産」を推進します。

さらに、農業者や企業など関係者と連携し、SDGsの実現やエシカル消費、サーキュラーエコノミーの浸透に向け、有機農産物など環境にやさしい農産物の消費拡大を図ります。

第2章
第3節
施策展開1

ア 持続可能な暮らしを支える地産地消・地消地産の推進

観光・商工団体、食品企業、給食事業者、農産物直売所等のターゲットそれぞれに応じて、意欲ある事業者と連携し、県産食材の活用拡大など地域内消費の拡大を進めます。

【具体的な施策展開】

- 地域農産物の供給・魅力発信の拠点となる農産物直売所の機能強化
 - ・農産物直売所（スーパーのインショップを含む）の販売力強化・連携強化に向けたアドバイザーの個別派遣や取組事例を相互に共有する研修会等により運営改善へのサポートを進めます。
 - ・環境にやさしい農産物等の販売 PR に資する取組を支援します。
 - ・農産物直売所の品揃えを充実させ、持続的な運営を可能とするため、農ある暮らし実践者や定年帰農者等の育成に向けた取組を進めます。
- 観光・商工団体、食品企業等との連携による地域内消費拡大
 - ・食を生かした観光地域づくりに意欲のある団体と生産者が連携した取組を支援し、観光誘客力の向上による消費拡大を進めます。
 - ・農産物直売所など地元農産物を取扱う事業者を核とし、県内の宿泊施設や飲食店等で使用される県外産食材を県産に置き換える生産拡大や地域内流通体制の構築を支援します。
 - ・伝統野菜など地域の特色ある食材を PR するフェア等を通じた地域食材の活用促進支援や「おいしい信州ふーどネット」での情報発信を強化します。
 - ・生産・流通・消費を結ぶ多様な事業者が参画する「長野県 LFP プラットフォーム」を設置し、持続可能な新たなビジネスモデルを創出する取組を支援します。
 - ・地域内消費の拡大に向けたテーマ（小麦、大豆、有機農産物、未利用資源等）に応じて生産者と食品企業が継続的に情報交換できる共創の場を構築し、商品開発を支援することにより、地域食材の活用を促進します。
 - ・商談会の開催など食品企業と地元生産者とのマッチングを支援します。

★ 地域食材を生かした地域内消費の拡大

伝統野菜や県オリジナル品種など、地域の特色ある食材を PR するフェアを、生産者や地域の飲食店、ホテル等と連携して開催し、情報を幅広く発信することで、地域内での認知度向上と消費の拡大を図るとともに、観光誘客力の向上につなげます。



◀ 【信州の伝統野菜フェアの開催事例】



▶ 【伝統野菜を活用した新たなメニュー提供 (ひしの南蛮の鉄板ナポリタン)】

● 給食事業者との連携による地域農畜産物の活用促進

- ・生産者と給食事業者との調整を図るコーディネーターを派遣し、学校給食や社員食堂での有機農産物など環境にやさしい農産物の利用促進と食育活動の推進を図ります。
- ・給食事業者が求める食材（小麦、一次加工品など）に応じて、生産者と継続的に情報交換できる場の構築により、地域食材の生産拡大や活用を支援します。



【達成指標】

項目	2021年度 (現状)	2027年度 (目標)	設定の考え方
売上額1億円を超える 農産物直売所数・売上高	63施設 176億円	73施設 186億円	農産物の供給や地産地消の拠点となる直売所の機能強化を図り、地域内消費を拡大する

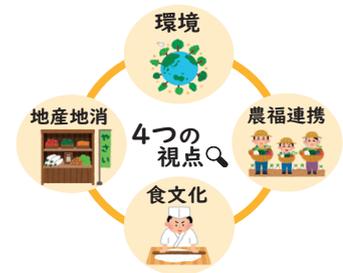
① 有機農産物など環境にやさしい農産物等の消費拡大

SDGs やエシカル消費などの新たな価値観への関心が高まり、消費者が率先して地元産農畜産物を購入するよう、食品販売事業者等と共創し意識の醸成を図ります。

【具体的な施策展開】

● 農業版エシカル消費の推進

- ・ ①地元で生産された農産物や加工品を選ぶ、②環境に配慮して生産された農産物を選ぶ、③地域の気候や風土に根ざした農産物や加工品を選ぶ、④農福連携で生産された農産物や加工品を選ぶという4つの視点を農業分野でのエシカル消費と位置付け、「おいしい信州フードネット」の活用、出前講座の実施、直売所や地元スーパーでのPR等により消費につながる情報発信を強化します。



【農業分野での4つの視点】

農業分野におけるエシカル消費「4つの視点」

① 地元で生産された農産物や加工品などを選ぶ

【エシカルである理由】

- ・ 地域内経済が活性化
- ・ フードマイレージ、二酸化炭素削減

【取組事例】

- ・ おいしい信州フード
信州産の農畜産物の魅力やレシピ、取扱店情報などを発信（「おいしい信州フード」ネット）



② 環境に配慮して生産された農産物などを選ぶ

【エシカルである理由】

- ・ 環境への負荷が軽減される
- ・ ゼロカーボンにつながる

【取組事例】

- ・ 信州の環境にやさしい農産物
適正な土づくりを行ったほ場で、化学肥料・化学合成農薬を原則50%以上削減した方法で生産



③ 地域の気候や風土に根ざした農産物や加工品などを選ぶ

【エシカルである理由】

- ・ 地域独自の食文化の保存と継承

【取組事例】

- ・ 信州の伝統野菜
県内各地に残る貴重な伝統野菜を「信州の伝統野菜」として認定、保存と継承に取り組む



④ 農福連携で生産された農畜産物や加工品などを選ぶ

【エシカルである理由】

- ・ 多様性を尊重した共生社会への貢献

【取組事例】

- ・ 長野まごころネット
長野県内の福祉施設で働く障がい者が「まごころ」込めて作った商品を紹介する通信販売サイト



● 環境にやさしい農産物等の消費拡大

- ・ 生産者と給食事業者との調整を図るコーディネーターを配置し、学校給食や社員食堂での有機農産物など環境にやさしい農産物の利用促進と食育活動の推進を図ります。
- ・ セミナーの開催や県内の取組事例の情報発信により、有機農産物など環境にやさしい農産物に対する理解醸成を図り、消費を進めます。

- ・民間企業とも連携し、「おいしい信州ふーどネット」やSNS等を活用して、消費者が購入できるお店や、食べられるお店を紹介できるよう情報発信を強化します。
- ・農福連携により生産された農産物や加工品などの「ノウフク JAS」食材の購入促進に向けた啓発、情報発信を進めます。

★ 学校給食における有機農産物等の活用と食育活動の推進

有機農産物をはじめ、環境にやさしい農業や農産物への理解を促進し、生産・消費の拡大につなげるため、教育委員会や学校の栄養教諭等、給食関係事業者と連携して、学校給食における有機農産物等の活用と食育活動の取組を進めています。

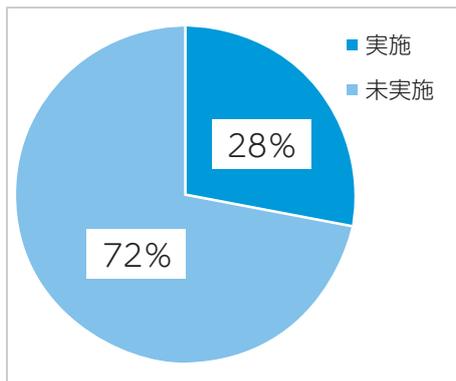


【環境にやさしい農業と農産物の理解促進に向けた食育資料】

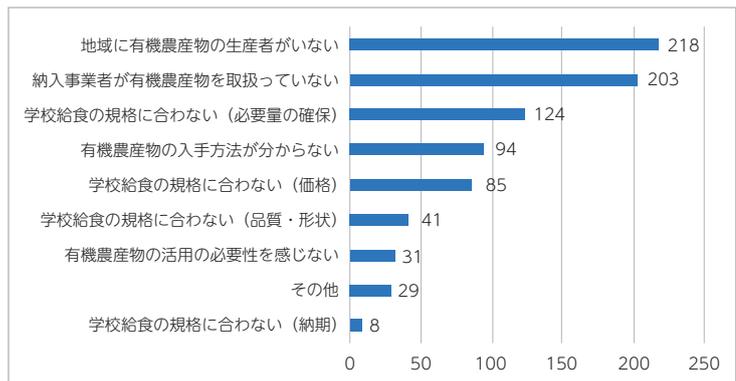
【達成指標】

項目	2021年度 (現状)	2027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（金額ベース）	69.5%	75%	県産農産物の利用率を高め、地産地消を推進する
有機農業で生産された農産物を使用した給食を実施した学校の割合（一品以上）	28%	40%	環境にやさしい農産物の活用を進め、地産地消を推進するとともに、食育活動の充実を図る

学校給食における有機農産物の使用の有無



有機農産物を使用していない理由（複数回答）



出展：農政部（学校給食における有機農産物の使用に関するアンケート（令和3年度実績））

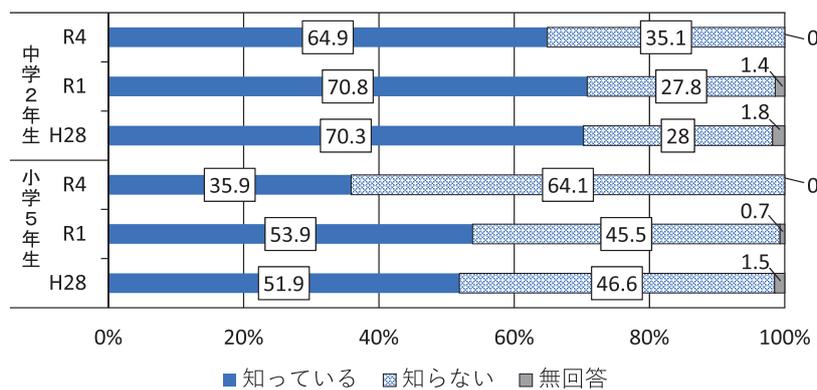
(2) 次代を担う世代への食の継承

【現状と課題】

県内の農畜産物は、和食をはじめ様々な料理に活用され、県内各地の郷土料理や伝統食の食材として代々受け継がれており、自然豊かな風土に育まれた魅力ある背景や歴史・ストーリーを有しています。また、鮮度の良い地場産物を食べ、その食材のおいしさを知ることは、好き嫌いの軽減、食欲の増進、健康に留意した食生活の実現などへ広がり、人々の健全な心身を培うことにつながります。さらに、地場産物の生産者や生産過程などを知ることは、食べ物や地域産業への関心・感謝の気持ちを深めるとともに、地産地消を通じた生産者と消費者の交流により、地域全体の連携が図られ、地域の活性化にも貢献しています。

しかしながら、ライフスタイルの変化や非農家の増加などにより、農作業や郷土料理に直接触れる体験の機会が減少し、地域の伝統的な食文化が失われつつあることが危惧されるとともに、新型コロナウイルスによる新たな日常への対応など、新たな課題への対応も必要となっています。

長野県や自分の住んでいる地域で、昔から食べられる料理（郷土食）を知っている児童の割合



出典：長野県教育委員会「児童生徒の食に関する実態調査」

【施策の基本方向】

生産者や関係事業者と連携・協力した食育授業や農業体験を通じて、次代を担う世代に対し、食や農に対する意識や関心、知識を高めるとともに、食の大切さが理解され、食べ残しが無くなる、更には、心身の健康が保たれることなどにもつながるよう、長野県食育推進計画との整合を図りながら、食を通じた豊かさを実感できる食育及び農育の取組を進めます。

ア 伝統野菜など地域ならではの食文化の継承

先人たちから受け継がれてきた伝統野菜や郷土食など、地域に伝わる食文化を絶やさず後世に伝えるため、子ども達や食への意識が低い若い世代に、地域の食に関する由来や講れなどを継承する取組を関係機関・団体と連携して進めます。

【具体的な施策展開】

● 伝統野菜や郷土料理などの継承

- ・教育委員会や学校栄養教諭等と連携し、子どもから家庭に訴求する食育教材の作成・活用による食育授業等を実施します。
- ・郷土食や行事食を取り入れた学校給食の献立作成等に関する研修を実施します。
- ・学校と地域の生産者との連携による学校給食での地域農畜産物の積極的な活用や郷土料理、食文化に触れる体験などの取組を支援します。
- ・農村生活マイスターなど農業者団体等による食文化の継承などの取組を支援します。
- ・地域の特色ある農畜産物を生かした伝統の食文化や商品開発、新たな食のあり方等女性視点の情報発信を支援します。

● 食文化の情報発信

- ・信州の伝統野菜や郷土食など信州ならではの固有価値を「おいしい信州ふード」のヘリテージとして「おいしい信州ふードネット」やSNS等により広く情報発信します。
- ・農産物直売所や地元スーパー等と連携し、信州固有の豊かな食材の情報発信を支援します。

★ 「おいしい信州ふードネット」

県産農畜産物の図鑑やレシピ、食べられるお店・買えるお店（SHOP）の情報に加えて、生産者や飲食店の方のインタビューを掲載し、食材だけではなく、作り手の物語を発信することで、より訴求力のある情報発信をめざしています。



【トップページ】



【生産者情報の発信】

① 農業者と関係機関の連携による食育・農育の推進

子ども達など次代を担う世代に対し、「食」やその背景にある「農」に関する様々な学びを提供する環境づくりを進めます。

【具体的な施策展開】

● 「食」や「農」の学びの提供

- ・有機農産物など環境にやさしい農産物の学校給食での活用促進とともに、環境にやさしい農業の学びの提供などにより、食育活動の充実を図ります。
- ・観光事業者や商工団体等と連携し、県外から訪れる団体旅行への農業体験や郷土食などの食文化に触れる機会の提供など持続可能な観光地域づくりを推進します。
- ・農村生活マイスターの活動等を通して、農業体験や料理実習による食の大切さの学びを支援します。
- ・食育の活動を学校現場以外にも広げるため、信州のプロスポーツチーム等と共創した食農体験を支援します。
- ・「おいしい信州ふード」キャンペーンの協賛企業との連携により、子ども達が見て、聞いて、触って、感じてもらう市場探検等の体験学習を実施します。
- ・食を起点とした体験型農業観光の推進など農観連携の取組を支援します。

● 食育の情報発信

- ・表現を単純化した絵文字の食育ピクトグラムを活用により、子どもから大人まで誰にでもわかりやすい情報発信・啓発を図ります。
- ・「おいしい信州ふード」キャンペーン専用ホームページや会員交流サイト（SNS）・動画配信サイト（YouTube）等による若者や子育て世代等への情報発信を進めます。

【達成指標】

項目	2021年度 (現状)	2027年度 (目標)	設定の考え方
有機農業で生産された農産物を使用した給食を実施した学校の割合 (一品以上)【再掲】	28%	40%	環境にやさしい農産物の活用を進め、地産地消を推進するとともに、食育活動の充実を図る



1 みんなで楽しく食べよう

共食

家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう。



3 バランスよく食べよう

栄養バランスの良い食事

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活につなげましょう。また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。



5 よくかんで食べよう

歯や口腔の健康

口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よくかんでおいしく安全に食べましょう。



7 災害にそなえよう

災害への備え

いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。



9 産地を応援しよう

地産地消等の推進

地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう。



11 和食文化を伝えよう

日本の食文化の継承

地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にして、次の世代への継承を図りましょう。



2 朝ごはんを食べよう

朝食欠食の改善

朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう。



4 太りすぎないやせすぎない

生活習慣病の予防

適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう。



6 手を洗おう

食の安全

食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養いましょう。



8 食べ残しをなくそう

環境への配慮（調和）

SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう。



10 食・農の体験をしよう

農林漁業体験

農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。



12 食育を推進しよう

食育の推進

生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を推進しましょう。

【食育の情報発信に向けた食育ピクトグラム】