

15 地産地消の推進

地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取組
食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取組などを通じて農林水産業の6次産業化につながるもの

取組の具体例



直売所での地場農林水産物の直接販売



地場農林水産物を活用した加工品の開発



学校給食や社員食堂での地場農林水産物の利用



地域の消費者との交流・体験活動

取組の効果例

○「生産者」と「消費者」の結びつきの強化

- ・消費者にとっては、「顔が見える関係」で生産状況なども確かめられ、新鮮な農林水産物を消費できる
- ・消費者ニーズに対応した生産が展開できる
- ・自給率の向上につながる
- ・消費者と生産者の交流が図られ、食育の機会として重要
- ・地域の食材を活用して地域の伝統的な食文化の継承につながる

○地域の活性化

- ・生産者と関連事業者等との連携による地場農林水産物の消費の拡大
- ・小規模な生産者に所得機会を創出

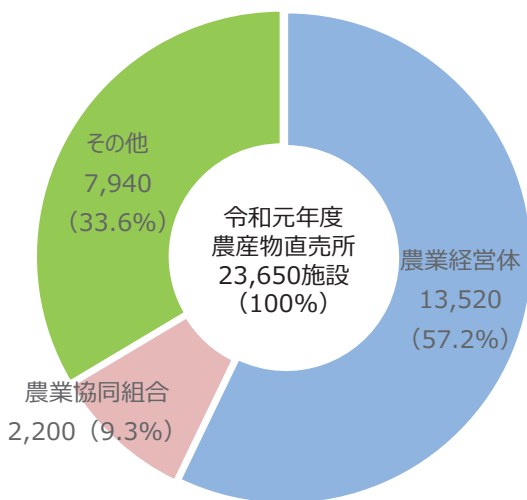
○流通コストの削減等

- ・流通コストが削減され、生産者の手取りの確保につながる
- ・輸送距離の短縮による環境への負荷の低減に寄与

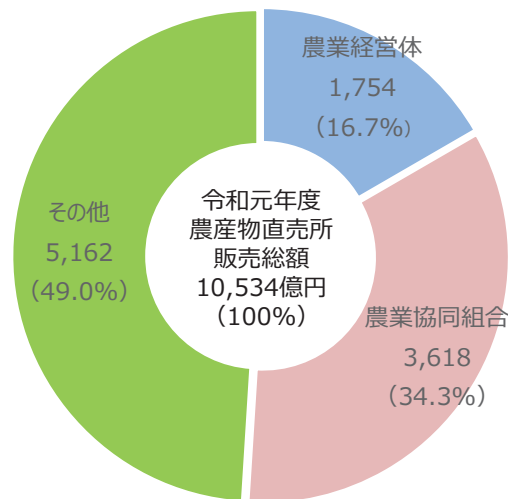
(1) 地産地消の取組の状況

- 地域の農産物を生産者が直接消費者に販売する直売所は、全国で約24,000ヶ所、年間総販売額は約1.1兆円。
- 運営主体別販売総額をみると、直売所数全体の57.2%を占める農業経営体の販売総額の割合は16.7%に対し、全体の9.3%である農業協同組合が34.3%。
- 1直売所当たりの販売金額について、農業協同組合の1億6千万円に対し、農業経営体は約1,300万円。
- 直売所は規模・運営主体を問わず、地場産率が約9割。

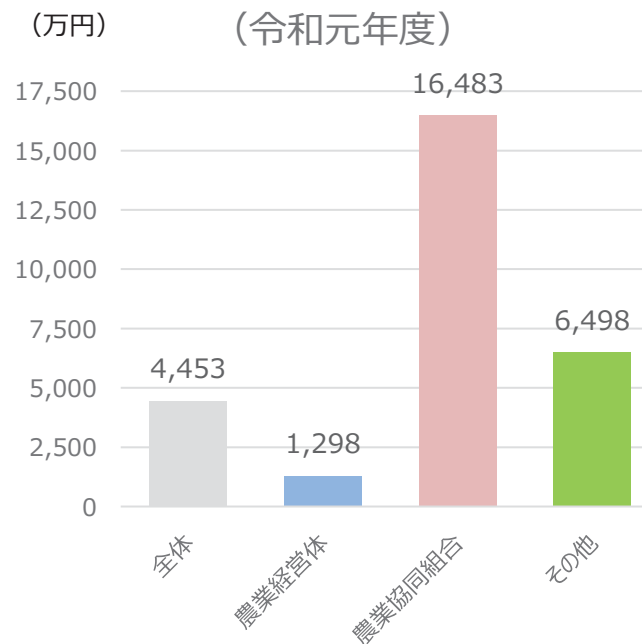
運営主体別の農産物直売所数



運営主体別販売総額



1直売所当たり年間販売金額



資料：農林水産省統計部「6次産業化総合調査」

(2) 学校給食での地場産物の活用について

- 学校給食法の改正（平成21年4月施行）により、学校給食において地場産農産物の活用に努めることや食育の推進などが規定。
- また、第4次食育推進基本計画（令和3年3月策定）において、地場産物等の利用割合の目標が設定。
（従来の食材数ベースの目標値では「現場の努力が反映しづらい」との食育評価専門委員会からの意見により、第4次基本計画においては、現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合(金額ベース)：90%以上（令和7年度）に目標値を変更。）
- 地場産物の利用に当たっては、食材費の上昇分を給食費に転嫁しにくい面があったり、一定の規格等を満たした量を不足なく納入することが求められているなど課題も多い。
- このため、地域ぐるみで、学校給食の現場と生産現場の双方のニーズや課題を調整しながら取り組むことが不可欠。農林水産省では、双方の現場の「つなぎ役」となる「地産地消コーディネーター」の派遣や育成等の事業を実施。これまで派遣した39地区（延べ）では、天候不順を除き、地場産物の利用割合が上昇。
- なお、令和3年度の文部科学省の予算においても、学校給食における地場産物の利用を促進するため、自治体を対象にコーディネーターの配置、関係者による協議会の開催等を支援することとしており、文部科学省と連携して学校給食における地場産物の利用を推進。

■ 学校給食における地場産物・国産食材の利用状況（食材数ベース）

	24年度	29年度	30年度	令和元年度	2年度
地場産物	25.1%	26.4%	26.0%	26.0%	—
国産食材	76.8%	76.7%	76.0%	77.1%	—

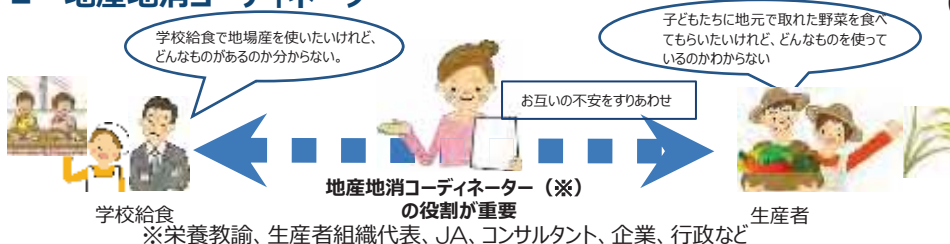
資料：学校給食栄養報告（文部科学省）

（注1）新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年度の調査は未実施

（注2）学校給食における使用食材の割合（金額ベース、令和元年度）：地場産物52.7%、国産食材87%

資料：学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査（文部科学省）

■ 地産地消コーディネーター



■ 事例：静岡県袋井市

(1) 市の課題等

- ・給食センターは、地場産物の種類や生産量、価格を把握していない
- ・生産者は、給食で使う地場産物の規格・数量を把握していない

(2) この状況に対し、平成29年度にコーディネーターを派遣して、実験的に地域農産物を1週間学校給食に提供する取組を実施。お互いの理解が進んだことで、様々な不安を払拭。

(3) 派遣の効果

- ①地場産物の取引金額が7.7倍に！農家の所得向上にも貢献！
350万円（平成24年度）→ 2,680万円（令和元年度）
- ②地場産物使用割合（主要10品目重量ベース）が3.1倍に！
13.8%（平成24年度）→ 43.3%（令和元年度）
- ③地場産物（米以外）の通年使用が実現！
14日使用（平成17年度）→ 188日（令和元年度）
※ 年間給食日数 190日

●地産地消コーディネーターの派遣実績 【地域の食絆強化推進運動事業】
平成28年度：6地区 平成29年度：8地区 平成30年度：7地区
令和元年度：9地区 令和2年度：9地区

16 食文化の継承 ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化

- 平成25年12月4日、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録が決定。
- 和食文化を未来に向けて守り伝えていくため、継続的なPRによる関心の維持や地域における保護・継承が重要。

和食とは？ ➡ 「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

「和食」の特徴①：

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



「和食」の特徴②：

健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



「和食」の特徴③：

自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

「和食」の特徴④：

正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、「食」の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



(1) 「和食」の保護・継承に向けた取組の全体像



(2)令和3年度「和食」の保護・継承に向けた取組(①子育て世代・若者世代への取組)

- 令和元年度より、次世代のうち特に食生活の改善意識が高まりやすい子育て世代や若者世代をターゲットとした事業（地域固有の多様な食文化の保護・継承、和食文化普及の中核的人材の育成）を実施。

地域の食文化の保護・継承 ～うちの郷土料理～

- 地域ごとに、有識者により、郷土料理(約30品目)を選定し、関連情報のデータベース化等を実施。

データベース化する情報

:選定料理を育んだエリアストーリー・歴史・由来・レシピ

- 令和3年度は、20都府県で実施。(残り27道府県は選定済)

岩手県、秋田県、福島県、栃木県、群馬県、埼玉県、東京都、神奈川県、静岡県、富山県、岐阜県、大阪府、兵庫県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、佐賀県、長崎県、沖縄県

(令和3年度までに全都道府県で実施予定)

- 「うちの郷土料理 ～次世代に伝えたい大切な味～」(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html)にて、情報発信。



和食文化継承リーダーの育成(人材育成)

- 幼稚園・保育所・小学校等の栄養教諭等を対象に、次世代の子供達に和食文化を伝える中核的な人材(和食文化継承リーダー)を各都道府県に育成。

- 令和3年度は、29県で実施。(残り18都道府県は既に登録あり)

青森県、岩手県、秋田県、福島県、千葉県、栃木県、群馬県、埼玉県、神奈川県、山梨県、長野県、静岡県、福井県、富山県、三重県、岐阜県、滋賀県、兵庫県、奈良県、和歌山県、鳥取県、愛媛県、岡山県、山口県、香川県、熊本県、佐賀県、長崎県、宮崎県



- 「和食で子育て応援サイト おうちで和食」(<http://ouchidewashoku.com/>)にて、研修会等に関する情報を発信。



(2) 令和2年度「和食」の保護・継承に向けた取組(②教育現場及び食育の取組)

- 平成28年度から、小学生に行事食や郷土料理等の和食文化を楽しく学習し、実践してもらうために、「全国子ども和食王選手権」がスタート。
- 令和2年度(第5回目)は、YouTube動画コンテストとInstagramフォトコンテストを実施し、本選はオンライン(YouTubeライブ)で開催。

■「第5回全国子ども和食王選手権」の概要

「にんじゃ汁」「やせうま」など、「なぜ、このような名前なんだろう?」と思うような郷土料理が、日本各地に存在。今年、和食文化の背景を“謎”として設定し、「キョウドリョウリって、ナゾだらけ!」という謎解きテイストをコンセプトにして開催。今回、文部科学省からも初めて後援名義を受けるなど、取組の重要性が高まっている。

チャレンジ!

2つのコンテストで競う

小学生
YouTube
動画コンテスト

テーマ
「未来に残したい
日本の郷土料理」

未就学児～小学生
Instagram
フォトコンテスト

テーマ
「私の好きな和食」

一次審査を経て、5組の中から「和食王」と「準和食王」を決定



エントリーの中から優秀賞の10組を決定



注目!

和食王アンバサダーの就任

和食や郷土料理の魅力を伝え、和食王選手権(本選)の審査員を勤めてもらう「和食王アンバサダー」を新たに設け、募集開始の告知も兼ねた記者発表会を実施。(24媒体で掲載)



記者発表会の様子(令和2年11月13日)



郷土料理のクイズに挑戦

和食王アンバサダーの就任の集合写真

(2) 令和2年度「和食」の保護・継承に向けた取組(②教育現場及び食育の取組)

本選大会: 令和3年2月6日(土)

※視聴申込者数: 1,268人



MCは、お笑い芸人 和牛



入賞者(背景)との記念撮影



オンライン(YouTubeライブ)の様子

各コンテストの表彰をオンライン(YouTubeライブ)で実施し、YouTube動画コンテストでは、5組の入賞者とリモート中継をつなぎ、熱い思いを語ってもらい、和食王・準和食王を決定し表彰しました。併せてInstagramフォトコンテストの優秀賞10組も表彰。(20媒体で掲載)

(参考)

- YouTube動画コンテスト: 71件参加(約120人) 参加小学校45校
- Instagramフォトコンテスト: 388件の申込

小学生

YouTube動画コンテスト結果



「おいしい! みんなのへぼ飯」

(入賞: 5組)



岐阜市立長良小学校
5年生
山口陽香
中川昌紀
市川聡真



「私たちの「北海道の郷土料理」BEST3!!!」



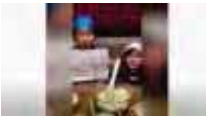
七飯町立七重小学校
5年生
阿部莉欧
久保里胡
河邊ゆう



「私たち深大寺そば調査隊」
深大寺小学校
5年生



「五平もちの謎」
関ヶ原小学校
6年生、3年生



「ばあばのゼリーフライ」
埼玉県 2年生

未就学児～小学生

Instagramフォトコンテスト結果

(入賞: 10組)



「アジの三枚
おろしに挑戦」
滝野葵(東京)



「mottainai。
だしを取った後の
昆布で佃煮作り」
まつしたうみ
まつしたこうし(福岡)



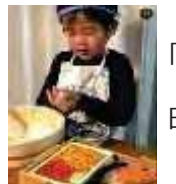
「コロナ自粛中
楽しいお団子作り♡」
山本晴翔
山本宇翔(京都)



「お手伝い大好き」
工藤琴羽(大阪)



「おいしいお味噌になる予感」
こうちゃん
さーちゃん(奈良)



「つまみ食いの多い
お寿司屋さん」
田邊広大(神奈川)



「お節料理に
チャレンジ」
なつみ(長崎)



「長野のおやきを作ったよ」
はやと(東京)



「いがまんじゅう」
貫井大煌(愛知)



「さばける王子の
焼き鰯炊き込みご飯」
Tsu-na-ga-ri(京都)

(3) その他の取組(情報発信)

- 国民の「和食」への関心を高めるため、「和食」の特徴等をまとめたパンフレットを広く配布。
- 更に「和食」のユネスコ無形文化遺産登録に至る経緯や、農林水産省の「和食」関連イベント等に関する情報をHPで発信。

「和食」に関するパンフレット

○「和食」ガイドブック

「和食」の特徴、歴史等をまとめたパンフレットを作成し、全国に広く配布。



○和食文化を守る。つなぐ。ひろめる。

「和食」の保護・継承に向けた検討会（平成27年9月～平成28年2月）において、食生活に関するアンケート調査結果や効果的な継承のための手法について取りまとめた内容を報告書として作成。



○子育て世代向けパンフレット

平成29年度に実施した子育て向け和食文化普及推進事業の実施事例等を取りまとめた行政栄養士など専門職等向け及びママパパ向けパンフレットを作成し、全国の自治体等へ配布。



専門職等向け

ママパパ向け



親子で和食文化を楽しんで学んでもらうための教材も制作。

農林水産省HPからダウンロード可能。

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/index.html>

○「和食給食」パンフレット

平成26年度から平成28年度に実施した和食給食を推進する事業の実施事例等を取りまとめたパンフレットを作成し、全国の小学校の栄養教諭等へ配布。

H26



H27



H28



ホームページによる「和食」の情報発信

- 「和食」のユネスコ無形文化遺産登録の経緯から、「和食」に関する農林水産省の様々なイベント等に関する情報をホームページで発信。



- 「おうちで和食」

和食文化普及サイトとして、和食の理解を深める情報や栄養士等の専門職向けの研修会情報等を発信。



(4) 官民協働の取組 (Let's! 和ごはんプロジェクト)

- 「Let's! 和ごはんプロジェクト」は、和食文化の保護・継承につなげていくため、和食文化のユネスコ無形文化遺産登録5周年となる2018年度に立ち上げた官民連携のプロジェクト。
- 和食にかかわる事業者と行政が一体となって、子供たちや、和食について「手間がかかり、面倒」とのイメージを有する忙しい子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらう取組を実施。
- 令和元年度から11月を「和ごはん月間」と位置づけ、11月24日の「和食の日」と連携し、集中的に活動。

※ 和ごはん・・・日本の家庭で食べられてきた食事であって、(1) ごはん、汁物、おかず等若しくはその組み合わせで構成されているもの、又は、(2) だし並びに醤油及び味噌をはじめとする日本で古くから使われてきた調味料等が利用されているもの

<各企業等の取組例>

- ・和ごはんの調理が簡単にできる商品やレシピ、和ごはん調理家電の開発・販売。
- ・和ごはん総菜や弁当の開発・販売。
- ・レストランで子供向けやご当地食材のメニューの展開、社員食堂等での和ごはんフェアの実施。
- ・時短につながる和ごはん調理方法を動画等により分かりやすくWEB展開。
- ・年中行事(お正月や五節句等)や人生儀礼(お食い初め等)などと絡めた関連商品やメニューの開発・販売



<国の取組>

- ・プロジェクトの目的達成のための活動を行う企業等をプロジェクトメンバーとして登録・公表。
- ・プロジェクトメンバーが自由に商品や販促物等に使用可能なロゴマークの提供。
- ・マスコミ、SNS等を含め多様なメディアへプロジェクト・各企業等の取組の情報発信。
- ・関連イベントの開催。

プロジェクトメンバー数：178（令和3年7月末時点）

食品製造業者、流通業者、中食・外食業者のみならず、レシピや調理家電製造業者等

III 農林水産省における食育の取組 - 17 食育推進に関する事業内容

(1) 食料産業・6次産業化交付金のうち 地域での食育の推進

【令和3年度予算概算決定額（食料産業・6次産業化推進交付金）186百万円の内数】

<対策のポイント>

食育推進基本計画に掲げられる目標のうち、農林漁業体験機会の提供等当省関係の目標達成に向けて、**地域の関係者が連携して取り組む食育活動を重点的かつ効率的に推進**します。

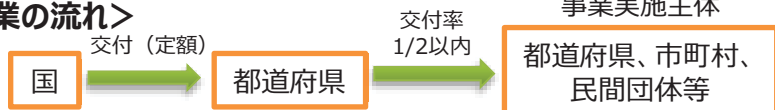
<政策目標>

食育推進基本計画の目標の達成

<事業の内容>

- **食育を推進するリーダーの育成**
地域で活躍する食育推進・食文化継承・農業体験リーダー等の育成やその活動促進を支援します。
- **農林漁業体験機会の提供**
食や農林水産業への理解を増進する農林漁業体験の提供に向けた検討会開催や体験機会の提供を支援します。
- **地域における共食の場の提供**
地域における共食のニーズの把握や生産者とのマッチングにより、共食の場の提供を支援します。
- **学校給食における地場産物活用の促進**
学校給食に地場産物を使用するための生産者とのマッチング、献立の開発・試食、食育授業を支援します。
- **環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上**
環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上に向けて、意識調査、セミナーの開催等を支援します。
- **食品ロスの削減**
食品ロスの削減に向けた消費者の意識調査や飲食店等と連携した啓発資料の配付やセミナーの開催を支援します。
- **地域食文化の継承**
地域食文化の継承や日本型食生活の実践に向けた調理講習会や食育授業等の開催を支援します。
- **和食給食の普及**
和食給食の普及に向けた献立の開発、子供や学校関係者を対象とした食育授業の開催を支援します。

<事業の流れ>



<事業イメージ>

目標(食育推進基本計画に想定される目標のうち農林漁業体験機会の提供等当省関連)

- ・食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- ・農林漁業体験を経験した国民を増やす
- ・地域で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- ・学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
- ・産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- ・地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす

目標の達成に資する
地域の取組を支援

支援事業(例)

農林漁業体験機会の提供



地域における共食の場の提供



地域食文化の継承



・食生活の改善や食文化等に対する意識の向上、
・地場産食材の活用割合の増加等

食育推進基本計画の目標達成(令和7年度)を目指す

[お問い合わせ先]消費・安全局 消費者行政・食育課(03-3502-5723)

(2) 地域の農林水産物の利用の促進に関する支援【令和3年度予算】

【食料産業・6次産業化交付金（1,894百万円の内数）】

○ 食料産業・6次産業化推進交付金

地域資源を活用した新商品の開発等を進める地域ぐるみの6次産業化の取組を支援。

〈直売所の売上向上に向けた多様な取組〉

直売所の運営体制強化に向けた検討会の開催、インバウンド等需要向けの新商品の開発・消費者評価会の開催、観光事業者等とのツアーの企画、集出荷システムの構築 等

〈施設給食における地場産農林水産物等の利用拡大〉

地場食材を使用したメニュー・加工品開発や導入実証

〈交付率：1/3（市町村戦略に基づく取組については1/2以内）〉

（事業実施主体：民間団体、
地方公共団体等）



（メニュー・加工品開発）



（新商品開発）

【地域の食の絆強化推進事業（9百万円）】

学校等の施設給食への地場産農林水産物の利用拡大をはじめとした地産地消の取組を促進するための専門的な人材の育成・派遣を行う取組を支援。

1 コーディネーター育成研修会の開催

学校等の施設給食での地場産農林水産物の利用拡大をはじめとした地産地消の取組を促進するため、専門的知見を持つ人材を育成するための研修会を行う。

2 コーディネーター派遣

地域における学校等の施設給食へ地場産食材を安定的に供給するためのシステムの構築を支援するため、コーディネーターの派遣を行う。

〈補助率：定額〉

（事業実施主体：民間団体等）



（研修会の開催）



(3) 国産農産物消費拡大事業のうち「和食」と地域食文化継承推進事業

【令和3年度予算額：72百万円】

<対策のポイント>

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」を保護し、次世代に継承していくため、地域固有の多様な食文化の保護・継承を推進するとともに、子供たちや子育て世代に対して和食文化の継承を行う人材を育成します。

<事業目標>

○ 第3次食育推進基本計画における目標である「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている割合」の増加 (41.6% [平成27年度] → 50%以上 [令和2年度まで]) (見直し中)

<事業の内容>

1. 地域の食文化の保護・継承事業

地域固有の多様な食文化を地域で保護・継承していくため、地方公共団体、大学等研究機関、民間団体、教育関係者、民間企業等を構成員とした体制を各都道府県に構築します。
また、各地域の郷土料理の選定・調査、データベースの作成、普及、活用等を行います。

2. 和食文化継承の人材育成等事業

子供たちや子育て世代等に対して、地域での和食文化の普及活動を行う中核的な人材を育成・拡大するため、栄養士・保育士等を対象に研修会等を実施し、人材のネットワーク化を図ります。
また、子供たちへの和食文化の普及のための取組を活用した実践的な研修を実施します。

<事業イメージ>



- 各都道府県ごとに体制を構築
- 地域の郷土料理の調査、データベース作成 (歴史、由来、関連行事、使用食材、料理方法等)



- 人材育成研修の実施
- 人材ネットワーク化 (地域で普及活動)
- 子供向け和食のイベント

<事業の流れ>

