

第3章 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

食料

1 安全・安心で高品質な食料の安定供給

(1) 持続的かつ需要に応じた計画的な米生産の推進

食の嗜好の変化や、新型コロナウイルス感染症の感染拡大などに相まって、食をめぐる市場においては、食の外部化・簡便化が進展し、中食・外食産業における農産物市場規模が拡大しつつあります。これらの需要にも対応し、今後一層選ばれ続ける産地であるため、高品質な家庭用米として代表的な「コシヒカリ」一辺倒ではなく、業務用米として需要の高い「つきあかり」や晩生良食味米の「みずほの輝き」といった作期の異なる多様な品種への転換を進めるほか、スマート農業の導入などによる生産コストの削減と生産性及び品質の向上、農産物と食品産業の安定的な取引関係の確立、中山間地域の棚田米などの高付加価値化による販売戦略の構築などを通して、需要に応じた計画生産を推進します。

加えて、地域の生産者が新たなニーズを把握できるよう、関係団体等と連携し、生産者と消費者や事業者との交流、連携、協働等の機会の創出に取り組んでいきます。

さらに、消費者・実需者の求める“安全・安心”の提供に当たっては、当市の強みでもある有機農業を始めとする環境保全型農業や品質の向上に資するGAP（農業生産工程管理）の取組を進めます。

〔施策指標〕

指標		現状(R元)	目標(R12)
コシヒカリ一等米比率		79.0% ^{※1}	95.0%
コシヒカリ食味ランク		特A	特A
上越産米の反収	平場	550 kg	585 kg
	中山間	506 kg	540 kg
GAP認証取得数		5 経営体	15 経営体

※1 令和2年10月現在

○株式会社 食創（本社：北海道）

北海道では道産米の食率が 80%以上となる中、我が社では新潟県産米を積極的に販売しています。新潟県産米の中でも「えちご上越米」は、品質・食味ともに非常に高い評価を得ています。生産者の努力に感謝しています。

米の販売において永遠のテーマが「品質・食味・価格のバランス」。消費者から喜んでいただき、継続して食べてもらえるよう、価格も含め、今後も安定した取引をお願いしたいです。生産者の努力に応えられるよう、引き続きしっかり販売していきます。

○沖縄食糧 株式会社（本社：沖縄県）

沖縄県の米の生産量は年間 2 千トン程度で、県外からの仕入れに頼っている状況です。沖縄では米は貴重なもので、お中元やお歳暮など贈答の品として大切に利用する習慣があります。我が社では「コシヒカリ」を取り扱い、新潟米はギフト商戦時には平時より 5 倍もの売上げがあります。えちご上越米は、品質がとても安定していて食味が良いと評判で、ギフト商戦時に集中して販売しています。贈答用に買った人も、贈られた人も喜んでいただける商品です。沖縄は、台風などで物流が影響を受けやすく、物流が止まったときの備えも必要です。消費者がいざというときも安心して米を食べられるよう、安定供給をしてほしいです。



(左) 米卸業者との
求評懇談会の様子
(右) 現地視察の様子
【提供：JA えちご上越】

【取組事例：CGCグループのスーパーに「えちご上越米」が！】

中堅・中小スーパーマーケット協業組織「CGCグループ」の本部機能を担う株式会社シジシージャパンは、JA えちご上越の「みずほの輝き」を扱う大口取引先です。CGCグループは加盟企業 208 社、4, 115 店舗を有する国内最大規模の協業組織で、平成 28 年から「みずほの輝き」を産地限定銘柄として取り扱っています。スーパー店頭ではプライベートブランド商品（PB 商品）として精米を販売し、更に総菜コーナーの弁当などにも使用しています。

JA えちご上越では、今後、「みずほの輝き」に加え、「つきあかり」や「棚田米」などもラインナップした「えちご上越米」シリーズの PB 商品を展開できるように協議を進めています。



スーパーの店頭に並んだ「みずほの輝き」

(2) 優良農地の維持と荒廃農地の発生防止

当市が誇る農産物の生産に不可欠な優良農地は、一旦その機能を失えば、景観のみならず、農地のもつ洪水防止や自然環境保全など我々が広く享受している多面的機能が喪失してしまいます。優良農地の維持に向けて、担い手への農地の集積・集約化の促進や優良農地での各種大規模開発の抑制を行うなどして、優良農地を維持・確保していきます。

具体的には農地集積による大規模化と農地の流動化を促進するため、集落や地域単位で作成する「人・農地プラン」の定期的な見直しを行い、かつ農地中間管理機構を有効に活用することで、担い手への農地集積・集約化を進めます。あわせて、経営規模の大小や中山間地域などの条件にかかわらず、地域の経営体が農業生産活動を維持できるよう集落・地域の関係者による課題の共有を促します。また、計画的な土地利用を図る上で、農業振興地域制度及び農地転用許可制度について、市と農業委員会が一体となって法に基づく適切な運用を図ることにより、優良農地の確保と有効利用の取組を推進します。

一方、荒廃農地の発生防止・解消に向けては、農地の状況把握を効率的に行うための手法を検討するほか、荒廃農地の発生要因や地域、解消状況を詳細に調査・分析します。あわせて、多面的機能支払制度及び中山間地域等直接支払制度を通じた集落・地域における今後の農地利用に係る話合いの促進や共同活動の支援、鳥獣被害対策による農作物被害の軽減、農地中間管理事業による農地の集積・集約化の促進、基盤整備の効果的な活用等による荒廃農地の発生防止に向けた対策を戦略的に進めていきます。特に地理的条件や高齢化・過疎化の進行により担い手・後継者不足が深刻な中山間地域においては、更なる耕作放棄地の発生防止として、平場法人による営農支援や中山間地域等直接支払制度を活用した共同活動による草刈りなどの農地保全に向けた取組、そばや山菜などの作付により、手間とコストをかけない農地の有効活用を促進するなどの各種防止対策の一層の推進を図り、持続的な農業生産維持活動を促すことで農地の保全、荒廃農地の発生防止を進めていきます。

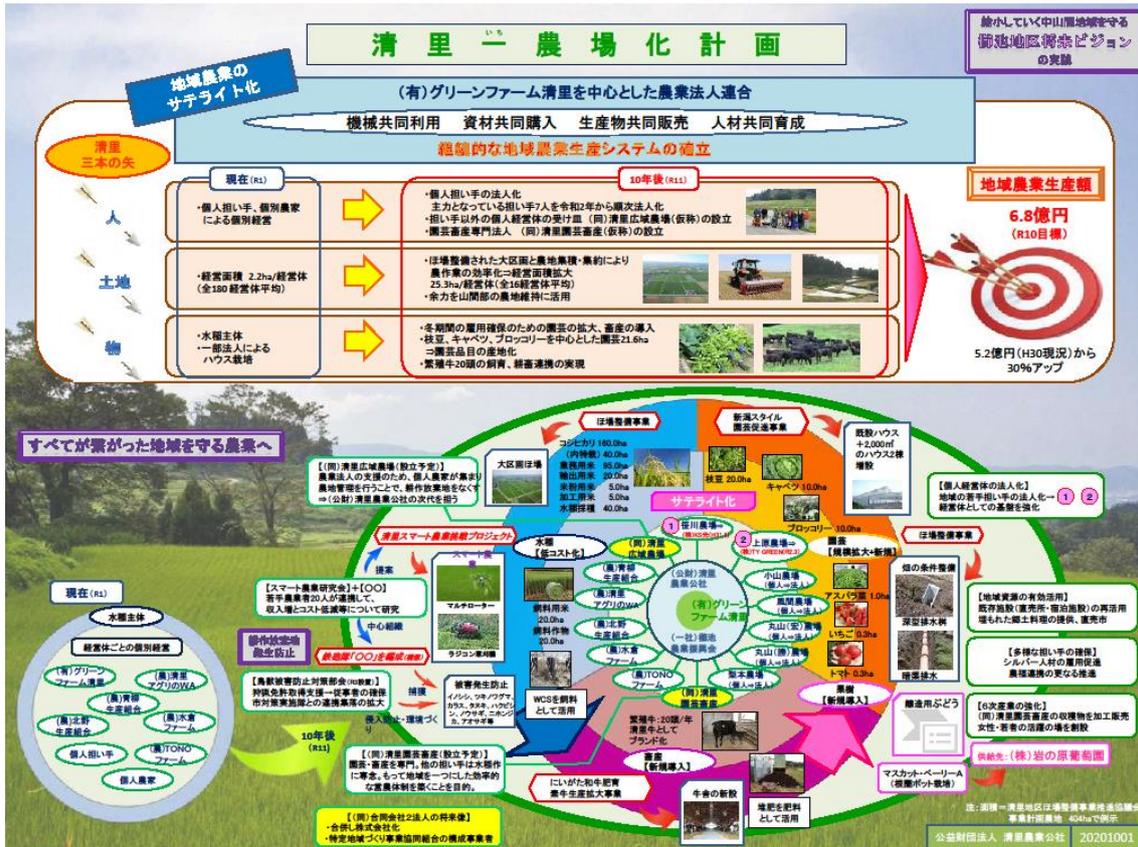
〔施策指標〕

指標	現状(R元)	目標(R12)
農地面積	16,900ha	16,700ha

〔取組事例：平場法人による営農支援〕

清里区櫛池地域では、人口減少や高齢化が進み農地や集落の維持が困難になる中、平成 27 年度に地域の将来について話し合いを行い「櫛池地区将来ビジョン」が作成され活性化に向けた活動が提唱されました。

しかしながら、人口や農家の減少が進む中山間地域単独では取り組むことがなかなか難しいため、平場のほ場整備により生じた余力を中山間地域の維持への活用や、中山間地域の経営体育成のため条件の良い平場のほ場で営農させるなど、平場と中山間地域が一体となって活性化を図る「清里一農場化計画」により協力体制の構築を図っています。



【櫛池農業振興会からひと言】

櫛池地区では、過疎化・高齢化による農業の衰退とともに、我々が住む中山間地域の存続自体が危ぶまれるという危機感から、地区の農業・農地の維持を目的として、平成 18 年に「櫛池地区農業振興会 (後に櫛池農業振興会に改称) を設立しました。それ以降、振興会が中心となって農業法人の設立支援や国等の補助事業の事務支援等、農業・農村の活性化に向け鋭意活動を行ってきました。

平場地域と中山間地域が農業を中心として協力し合い、手を取り合う中で互いに不足していた部分を補うことで、最近では若手農業者も増加し始め、少しずつですが明るい将来が見えてきたところです。

これまで培ってきた平場と中山間地域が連携して取り組む櫛池型農業を継続することで、地域の活性化の実現は可能です。地域の美しい農地を守り農業振興を図るために、これからも一人ひとりが主体的に取り組んでいきます。

【取組事例：耕作放棄地を再活用した高収益作物栽培・販売支援】

私たちの地域には「あまり知られていないけど、結構すごい資源」がたくさん存在しています。そこで建設業者の大陽開発株式会社（浦川原区）は農業分野へ参入し、中山間地域を元気にする取組として、耕作放棄地での高収益作物栽培支援プロジェクトをスタートしました。

同社では、農家と取引業者との仲介役となって出口をつくり、あわせて栽培支援を行い、明日葉や唐辛子など、付加価値が高い作物の栽培にチャレンジしています。

中山間地域では、田んぼや畑の作業効率が平場に比べてとても悪く、かけた労力に見合った収入が得られていません。また、高齢化が進み、耕作放棄地が毎年増え続けています。耕作放棄地が増えれば、農地・林野は当然荒廃します。きちんと稼ぐことが出来る農業ができれば、後継者が増え、放棄地が減り、地域に元気が出るはず。中山間地域の挑戦が始まっています。



大島区大平地区
での収穫の様子



収穫選別
タイ料理で欠かせない
「プリッキーヌ」



生状態で真空パック
→冷凍にして出荷します

(3) 気候変動や自然災害に強く、食料の安定供給と品質確保を可能とする産地づくりの推進

近年、頻発化・激甚化する豪雨等の自然災害は常態化しつつあり、農業関係の被害額は年々増加傾向にあります。加えて令和2年4月には、市内で野生イノシシに初めてCSF（豚熱）の発生が確認され、海外で流行の兆しがみえるASF（アフリカ豚熱）や口蹄疫などの家畜伝染病、多発生する植物病害虫は生産現場に甚大な被害を及ぼします。また、追い打ちをかけるように、新型コロナウイルス感染症の発生とそれに伴う経済活動の悪化により、農林水産業・食品産業は深刻な需要減少といった課題に直面しています。

あらかじめ予測できる自然災害については、気象情報を注視しながら県との連携により防災行政無線や防災ラジオなどの情報発信媒体により確実に周知を図るほか、家畜伝染病や病害虫についても同様に、適期に情報提供やワクチン接種、農薬散布を行うことなどのあらゆる予防対策を図っていきます。これらに加え、栽培技術の情報提供はもとより自然災害や病害虫等の発生時にも対応できる生産体制の構築を目指すとともに、強い経営体質を育成するため産地交付金や直接支払交付金などの活用を促進します。

また、ロボット、AI、IoTなど社会の在り方に影響を及ぼすデジタル技術の活用は、農業の生産性を高める技術として実用段階に入り、生産性の向上やコスト低減、気候変動や栽培管理などデータの蓄積による安定した品質の確保が期待されます。あわせて、異常気象に備えた栽培技術の徹底や高温耐性品種の導入促進を図り、自然災害にも負けない足腰の強い農業にしていくための有効施策として展開していく必要があります。

(4) TPP等新たな国際環境を踏まえた農業体制の強化

TPP11、日EU・EPA、日米貿易協定及びRCEP等による、新たな国際環境に対応するため、上越市農業においても、一層の競争力の強化が必要となります。

このため、新市場開拓、新規就農者の確保や担い手育成に必要な取組を行い、力強く持続可能な生産構造の実現を目指します。特に人口減少の著しい中山間地域等においては、人材確保や基盤整備など必要な取組を行うことで、所得の確保や生産性向上を推進していきます。

また、地域の強みをいかしたスマート農業などのイノベーションの取組を促進するとともに、生産量増加対策や堆肥、稲わら等の活用による土づくりの展開、畜産についても、肉用牛・酪農経営の増頭、増産を図る生産基盤の強化や、それを支える環境の整備を支援していきます。

いずれにしても、経済連携協定等による市内農業者への不安を払しょくするための情報収集をつぶさに行い、農業者への情報提供に努めるとともに、経営規模の大小や中山間地域といった条件にかかわらず、意欲ある農業者が安心して農業に取り組めるような必要な措置を講じていきます。

2 消費者と食・農（生産者）とのつながりの深化

(1) 消費者と生産者とのつながりの深化

市内外の消費者や食品関連事業者が当市の農業や農産物を知り・触れるきっかけづくりや生産者につながる機会を拡大することにより、積極的に上越産農産物を選んでもらえるよう、都市生協組合員等の消費者による農業体験を始め、消費者や食品関連事業者に生産者のこだわりや思いを直接伝える交流会、「上越野菜」を始めとした親子による上越産農産物の収穫・料理体験、消費者と農産物直売所をつなぐツアーなど、上越の食と農の魅力をより体感できる各種取組を推進します。

あわせて、これらの取組を推進することにより、市内外における上越産農産物や農産加工品の有利販売を促進するとともに、生産者から消費者や食品関連事業者への直接販売など販路の多様化を進め、農業者の所得向上を図ります。

また、新型コロナウイルス感染症の影響により、飲食店等での農産物の需要が低迷した一方、家庭で料理をする機会が増加傾向にあることから、更なる上越産農産物の消費拡大や地産地消を推進するため、農産物直売所、インターネット販売やSNSの活用等による取組を推進します。

〔施策指標〕

指標	現状(R元)	目標(R12)
農産物直売所販売額※	9億3,900万円	10億7,700万円
都市生協組合員の体験交流人数	294人	350人

※平成30年新潟県農産物直売所調査結果(調査は隔年実施)

(2) ライフステージに対応した食育の推進

当市は、海、山、大地など豊かな自然を持ち、豊富な食材が生み出されるとともに、生産現場が身近に広がっています。また、四季の変化がはっきりした気候から上越独特の食文化が数多く育まれるなど、食育に最適の地域です。その中で当市では、県内でもいち早く平成 18 年に上越市食育推進条例を制定し、「すべての市民が自発的に楽しみながら食を学び、育むことができる社会構築」を進めるため、「市民一人ひとりが自らの健康に関心を持って食を選びとっていく力を身につける」ことを基本目標としています。

なお、食についての考え、望ましい食を選択する力は、短期間で身に付くものではなく、市民一人ひとりの理解と日々の実践の積み重ねによって効果が現れることから、ライフステージのつながりを意識しつつ、それぞれの世代に対応した食生活の改善を実践し、次世代につなげていくよう、計画的に食育を推進します。

例えば、食習慣の基礎が確立する乳幼児期・学童期は、将来の食への意識形成につながることから、家庭での食事、保育園や幼稚園、学校での給食、農業体験などの食体験を通じ、食に関する基本的な知識や望ましい食習慣を身に付けるとともに、食の大切さを学ぶ取組を推進します。また、若い世代と言われる青年期については、食に関する知識や意識、実践等の面で、他の世代より課題が多くある世代です。食生活を自己管理できる力を身に付けるほか、家庭を築き、次世代を育成する時期でもあることから、親から子へ望ましい食生活を伝えていけるよう取組を推進します。

また、栄養バランスに配慮した食事例としてご飯を中心に主食・主菜・副菜が揃った「日本型食生活」があります。当市は全国屈指の良食味米の産地であることから、その特性をいかし、栄養バランスに優れた「日本型食生活」を積極的に取り入れることの啓発や、郷土の食文化の継承を推進し、地域の風土にあった食生活を営む力を育みます。

〔施策指標〕

指 標	現状(R 元)	目標(R12)
食育に関心を持っている市民の割合(食育市民アンケート)	76.9%	90.0%

【取組事例：食育実践セミナーの開催】

市内の食育を推進することを目的に、市民全世代が食への関心を高め、家族や自分の食生活を考える機会となる食育実践セミナーを実施しています。

食育関係団体が食に関わる体験などを提供するほか、パネル展示による食育情報の発信、食育事業の実践報告や食育講演会などを行っています。



【食べ物クイズ】



【学校給食の試食】



【親子郷土料理教室】

(3) 地産地消の推進

言うまでもなく農業及び農村のもつ多面的機能がもたらす恵沢は、広く市民、消費者に享受され、それを維持・発揮し続けるためには、担い手たる農業者への敬意と下支えが欠かせません。今後も継続的に人口減少が進み、消費の縮小が避けられない我が国にあって、当市の農業及び農村を維持していくためには、まずはその地域で地場産農産物を消費拡大する“地産地消”の市民運動が重要となります。

また、地産地消はフードマイレージの観点から温室効果ガス排出削減による環境保全のみならず、地域内食料自給率の向上にも寄与します。

当市においては、市内各地に地域性溢れる 17 の農産物直売所が設置されているほか、上越産品を積極的に取り扱う小売店・飲食店などの「地産地消推進の店」の増加により、地場産農産物を選択し、食す機会に恵まれています。

また、農業や地場産農産物への理解促進として学校給食における地場産農産物の使用を進めているほか、学校から各家庭に配布される「学校給食献立表」に学校給食で使用する地場産農産物の情報を掲載するなど、保護者に対しての情報発信を行っているところです。今後も農産物直売所や小売店での販売、飲食店や学校給食での使用を中心とした地場産農産物の消費拡大の取組を推進します。

一方、稲作中心の当市において、園芸作物・畜産物の生産量は、現状では市内需要に対し十分対応できていません。あわせて、安全・安心の観点で産地を意識した消費が拡大していることから、更なる園芸、畜産振興が求められています。このような現状を受け、地域の農産物の安定供給体制を構築し、消費者たる市民が積極的に地場産農産物を選択し、食す機会を増やすことで、地産地消を実現し、地域内で生み出された経済的な価値を地域で循環させる地域経済循環と地域内食料自給率の向上を図ります。

〔施策指標〕

指標	現状(R元)	目標(R12)
学校給食への地場産野菜の使用率	17.6%	25.0%
地産地消推進の店(認定店)	167軒	190軒

〔取組事例:地場の食材、郷土料理を取り入れた学校給食の推進〕

市立小中学校の給食では、毎月1回、地場の食品や郷土料理を取り入れ、児童・生徒が「食」について考える取組として「ふるさと献立」を実施しています。



【献立例:牧学校給食センター(牧小学校・牧中学校)】

〔令和2年6月30日(火)〕

ごはん、牛乳
さめのフライ
ゆかり和え
夏のっぺい汁

ふるさと献立以外でも地域でとれた野菜が使われているよ



上越市食育推進キャラクター
「もぐもぐゾッピー」

令和2年 6月分		学 校 給 食 こ ん だ て 表					〔牧小学校〕上越市教育委員会	
日	曜	献立名	使 用 材 料 名			エネルギー	たん白質	
		主食 飲み物	お か す	血や肉になるもの	熱や力になるもの	体の調子を整えるもの	Kcal	g
29	月	ごはん 牛乳	がんもどき野菜あんかけ さやいんげんのごまあえ たまごスープ	牛乳 がんもどき 豚肉 豆腐 卵	米 砂糖 でんぷん ごま じゃがいも	しょうが ★たまねぎ にんじん えのきたけ キャベツ さやいんげん もやし 長ねぎ	662	25.8
30	火	ごはん 牛乳	【ふるさとこんだて】 さめのフライ ゆかりあえ 夏のっぺい汁	牛乳 ちくわ がんもどき き サメ	米 米油 ごま じゃがいも でんぷん パン粉	キャベツ もやし ★きゅうり ゆかり ★なす こんにゃく にんじん しいたけ オクラ	700	24.3

★の食材は牧区でとれた野菜です。

(4) 食品関連事業者等との連携による食品ロスへの対応の強化

食品ロスの問題については、SDGsの17の目標のうち、「つくる責任つかう責任」の項目の中で、令和12年までに小売・消費レベルで世界全体の一人当たりの食料廃棄を平成12年度比で半減させることが定められました。また、世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ食料の多くを輸入に依存し、令和元年度の食料自給率がカロリーベースで38%である日本においては真摯に取り組むべき課題です。

これを受け、本市としても、生産の段階から食品ロス発生を抑制するため、農業者へ規格外農産物の活用を呼び掛けるほか、食品の製造、販売、外食産業などの食品関連事業者への啓発、消費者に対しては、家庭でできる取組の紹介や宴会時の食べきり運動「食の宝庫 上越 おいしく残さず食べきろう 20・10 運動」の呼びかけを行うなど、食品ロスの削減についての理解を深め、それぞれの立場で一人ひとりが食品ロスの削減を意識した行

動が実践できるよう啓発に努めます。また、地域のフードバンクなどの新たな組織とも連携し、個人の自主的行動だけでなく、組織的な取組を推進します。

日本には「もったいない」という意識や「いただきます」、「ごちそうさま」という言葉があるように、食べ物やそれを育んだ自然の恵み、作ってくれた人への感謝の気持ちを大切にしている文化が根付いています。食べ物を大切にする文化を意識し、それぞれの立場で取組が推進されるよう努めます。

〔施策指標〕

指標	現状(R元)	目標(R12)
食品ロス削減のために何らかの行動をしている市民の割合(食育市民アンケート)	85.2%	90.0%

〔取組事例:食の宝庫 上越 おいしく残さず食べきろう！ 20・10運動の取組〕

市では、宴会時の食品ロスの削減に向け、「食の宝庫 上越 おいしく残さず食べきろう 20・10 運動」を呼びかけています。

《宴会時の約束》

その1：適量を注文

宴会の参加メンバーに合わせ、適量を注文しましょう。

その2：はじめの20分

乾杯の後の20分は、自席でおいしい上越の料理を味わいましょう。

その3：楽しみタイム

全員で親睦を深めますが、料理のことも忘れずに。

その4：お開き前の10分

席に戻り、もう一度料理を楽しみ、食べきりを心がけましょう。



〔取組事例:フードバンクの取組〕

くびき野NPOサポートセンターでは、「フードバンクじょうえつ」を令和2年4月に立ち上げました。現在、食品ロスを減らし、必要な人へ食品を届けるため、上越地域(上越市、妙高市、糸魚川市)でフードバンク活動を展開しています。

企業の出荷期限や家庭での食材が廃棄されているという現実がある中で、フードバンクじょうえつでは、「もったいないからありがとう」を愛言葉に「地域のささえあい」と「食品の廃棄ロスの削減」に取り組み、地域と共生できる社会を目指しています。



提供いただいた食品・食材