

第 2 期高知県地産地消推進プログラム



平成 18 年 10 月

高知県

目 次

第 1 章	目的、背景、推進体制	1
1	目的	1
2	背景	2
3	重視する視点	2
4	推進体制	2
5	プログラムの期間	3
6	進行状況の把握	3
第 II 章	取り組みの柱と目標	7
1	目指す方向	7
2	取り組みの柱	7
	(1) おいしい風土こうちサポーター活動を中心とした民間活動の促進	7
	(2) 地産地消に関する情報の発信	8
	(3) 持続的な地産地消を通じた地域づくり	8
	(4) 四つの分野（直販所・量販店、医療・福祉施設、観光、食農教育・食育の分野）での新たな展開	8
3	目標	9
第 III 章	課題と推進方策	
1	おいしい風土こうちサポーター活動を中心とした民間活動の促進	11
2	地産地消に関する情報の発信	13
3	持続的な地産地消を通じた地域づくり	15
4	四つの分野での新たな展開	16
	(1) 直販所・量販店分野	16
	(2) 医療・福祉施設分野	18
	(3) 観光分野	19
	(4) 食農教育・食育分野	21
(参考資料)		
1	項目別現状値及び目標値	23
2	プログラムの体系	25

第Ⅰ章 目的、背景、推進体制

1 目的

(1) これまでの経緯

「地域で生産されたものを、その地域で消費する」という『地産地消』の取り組みを推進するためには、県や市町村（以下「行政」という。）と、食に関係する生産者、組織・団体、事業者及び消費者（以下「県民」という。）が、地産地消に関する共通の認識を持つことが重要です。

このため県では、平成15年度を地産地消元年として位置付け、高知県、市町村及び県民が協働で取り組むための指針として、重視する視点、取り組みの柱、目標、課題及び推進方策などを明らかにした「高知県地産地消推進プログラム」（以下「第1期プログラム」という。）を策定しました。

第1期プログラムでは、地産地消の言葉や内容が県民に十分浸透していない現状を踏まえ、「地産地消の様々な分野ごとに、モデルとなる成功事例をつくる」ことを平成17年度末の目標として、地産地消の「土台づくり」に取り組んできました。

その結果、直販所、医療・福祉施設、観光施設、量販店及び食農教育・食育の各分野で27のモデルとなる成功事例づくりができました。

(2) これからの展開

第1期プログラムの期間では、各分野におけるモデルとなる成功事例づくりができたことをはじめ、民間レベルでも「地産地消フェア」と銘打って季節メニューを展開するレストランや、野菜の県産コーナーの設置や調理方法の表示などに取り組む量販店など、様々な独自の動きが出始めてきました。

また、市町村では、学校給食を食育の場としても活かそうと地域と学校が一体となった取り組みが行われるなど、地産地消によって地域の活性化を図ろうとする取り組みも見られます。

このように様々な動きが出始めましたが、まだ、全県的な広がりには至っていないことから、県民運動として展開し、持続的な地産地消の定着を目指す第2期地産地消推進プログラムを策定します。

2 背景

食品の流通は農産物を始めとして、効率かつ安定的なシステムが構築されており、一年を通じて豊富な食材が国内のどこにいても手に入ります。その一方で、消費者の安全・安心志向が強まるなど、食に関する知識や健全な食生活への関心が高まってきました。

こうしたなか、国では食料・農業・農村基本法に基づき、平成17年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」において、地産地消の全国展開を食料自給率の向上に向けた重点取組事項の一つとして位置付けました。

また、同年6月には食育基本法が制定され、地域の食文化の保持や味覚の発達等の観点からも、地産地消と食育との取り組みの連携の重要性が広く認知されてきました。

3 重視する視点

第1期プログラムに引き続き、地産地消の取り組みに賛同し、率先して実践される方として登録していただいています「おいしい風土こうちサポーター」を中心とした県民との協働を重視する視点として進めます。

4 推進体制

高知県、市町村及び県民が協働で地産地消を推進するため、第1期プログラムに引き続き次の組織を設置します。

県の庁内推進組織

- ・ 地産地消の総合調整等を行う「高知県地産地消推進調整会議（以下「推進調整会議」という。）」
- ・ 県の関連施設で地産地消を推進する「高知県関連施設地産地消推進会議（以下「施設推進会議」という。）」

民間の推進組織

- ・ プログラムの着実な遂行を図るため、県に対して意見や提言を行う食農教育・食育、観光、医療・福祉、量販店の4つのワーキンググループから成る「高知県地産地消推進ネットワーク（以下「ネットワーク」という。）」
- ・ 食に関係する民間の事業者（団体）又は消費者（個人）であって、地産

地消の取り組みに賛同し、率先して実践される方々で、情報の交換や交流を通じて幅広く地産地消を推進してくださる「おいしい風土こうちサポーター」

5 プログラムの期間

このプログラムの期間は、平成20年度末までとします。

6 進行状況の把握

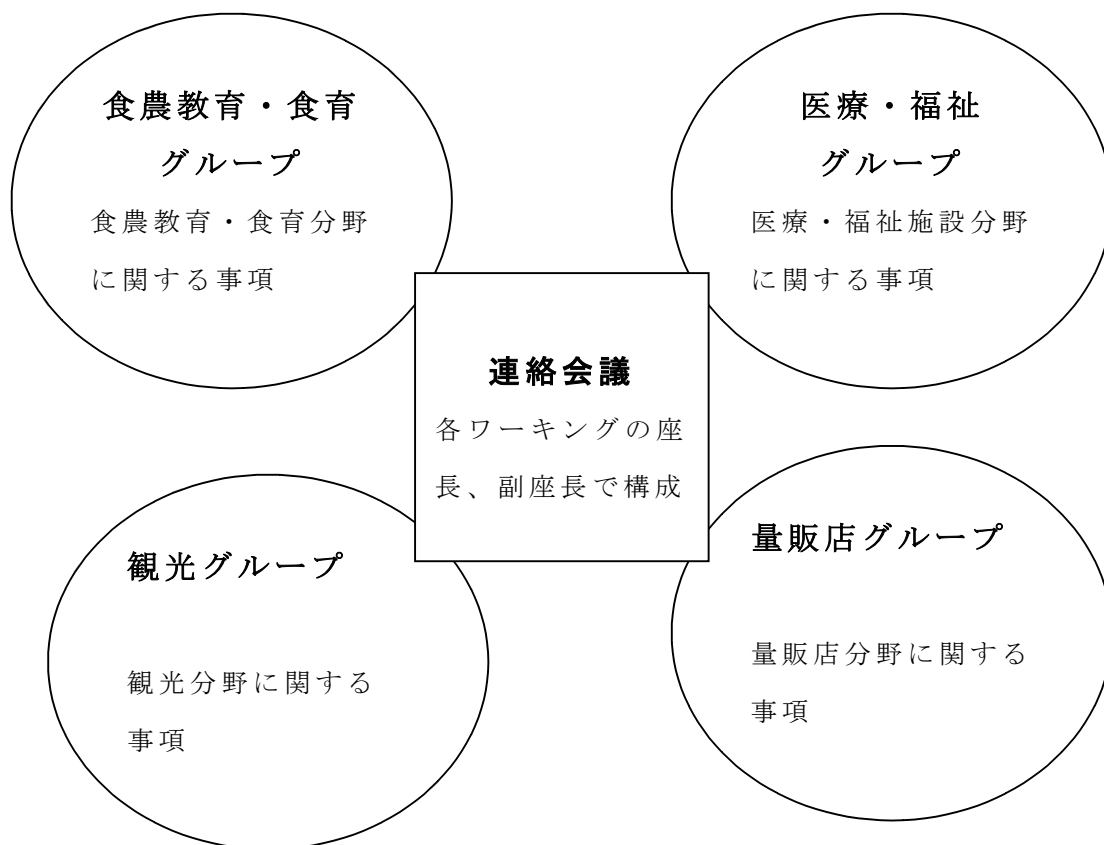
プログラムの進行状況の把握は、「ネットワーク」、「推進調整会議」や「施設推進会議」と連携して行います。

また、その結果は、ホームページ等により随時公開します。

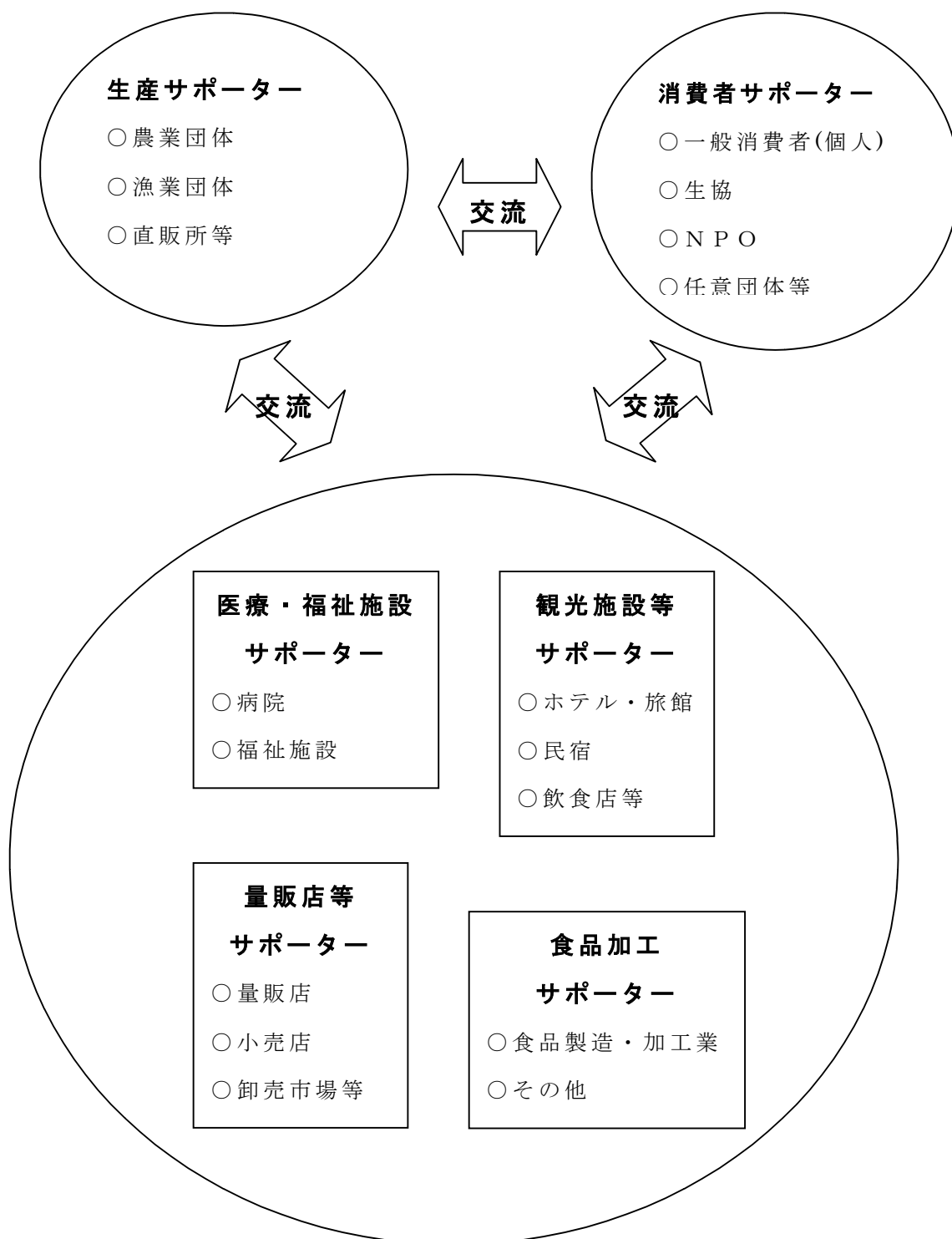
推進体制図

【民間推進組織】

○高知県地産地消推進ネットワーク



○おいしい風土こうちサポーター



「持続的な地産地消の定着」を目指して、サポーター間の交流を促進するNPO法人等の育成、支援を行い、民間主導による体制へ誘導します。

また、地域に根ざした地産地消を通じた地域づくりの実現には、市町村やブロックをエリアとした体制の構築が望まれます。

第Ⅱ章 取り組みの柱と目標

1 目指す方向

地産地消の取り組みは、生産者、消費者双方にとって、「顔が見え、話ができる」関係の構築、農林水産業や伝統的な食文化等についての認識を深める機会の提供、地域の農林水産業と関連産業の活性化などの効果が期待されます。

こうしたことから、高知の豊かな食（食材や食文化）を活かした地産地消の取り組みが、県民運動として盛り上がることで、元気で生き生きとした地域づくりにつながります。

このため、高知県の地産地消は、『「高知の食」を柱とし、いきいきとしたまちづくり・むらづくり』の方向を目指して進めます。

2 取り組みの柱

県民運動として展開し全県的な広がりとするため、特に、今期のプログラムでは、おいしい風土こうちサポーターを中心とした県民との協働により、次の4本の柱に重点を置いて、地産地消を定着させる仕組みづくりに取り組みます。

（1）おいしい風土こうちサポーター活動を中心とした民間活動の促進

地産地消の取り組みに賛同し、率先して実践される方々として登録していただいているおいしい風土こうちサポーターは、平成17年度末で303件に上ります。これまで、生産者と飲食店などとのマッチングや、NPO法人との連携のもとで開催した商談会、サポーター通信の発行などを行ってきました。

今期は、おいしい風土こうちサポーター活動を活性化する仕組みづくりに重点を置いて取り組みます。

特に、県民運動として地産地消を定着させるために、行政の取り組みだけでなく、民間との連携を進め、NPO法人等の育成を図るなど、民間主導による推進体制への誘導を目指します。

(2) 地産地消に関する情報の発信

様々な分野でのモデルとなる成功事例の普及や、直販所や地域食材紹介をホームページで行うなど、地産地消の情報を発信してきましたが、県民運動的な盛り上がりには至っていません。

今期は、県民一人ひとりが実践できる「地産地消の日」の制定など、県民運動として盛り上がるような取り組みに重点を置きます。

(3) 持続的な地産地消を通じた地域づくり (市町村への支援)

地域に根ざした地産地消を推進するため、各市町村では、直販所での販売力向上、給食などで地域食材を活用する仕組みづくり、食育の推進などに様々な取り組みが行われてきました。

今期は、地域づくりにつながるこうした市町村段階での持続的な取り組みに重点を置きます。

(4) 四つの分野（直販所・量販店、医療・福祉施設、観光、食農教育・食育の分野）での新たな展開

まず、直販所・量販店分野では、平成17年度末までの3年間で、直販所の店舗数が116%増の125か所、販売額では120%の59億円と、右肩上がりに伸びています。また、水産物と合わせて販売するなど、地域の特性を生かした運営により販売額を伸ばしている店舗が増加してきました。また、量販店でも地域食材コーナー（インショップ）を設置する店舗が増加しました。

次に、医療・福祉施設分野では、地域食材の活用割合には顕著な変化が見られませんが、モデルとなった成功事例などで触発され、それぞれの施設が利用者へのサービス向上の一環として、地域食材を活用していきこうという動きが見られ始めています。

また、観光分野では、郷土料理などを提供する農林漁家民宿や農林漁家レストランが県内各地域に根付き始めたほか、旅館・ホテルや飲食店でも地域の名前を冠にした料理メニュー展開や、地域食材を積極的に活用していきこうとする動きが増えています。

さらに、食農教育・食育分野では、地場産品を活用した給食との連携

を密にした学校教育の場における食育の取り組みが、食育基本法の制定を受け加速されるなど、これまでにない展開をしつつあります。

このような各分野での地産地消に関する動きは、消費する側だけではなく、生産をする側にも食育や情報発信（プレゼンやマッチング）へこれまで以上に積極的に取り組むなどの変化がみられます。

今期は、こうした今までの成果や新たな地産地消を巡る環境の変化を踏まえて、取り組みをさらに進化したものへと展開するために、4つの分野で品質の向上、関係者の意識の醸成、個々に応じた地域食材活用の仕組みづくりなどを重点的に推進します。

3 目標

平成20年度末の目標は、「県民運動として展開する地産地消の定着」です。

第Ⅲ章 課題と推進方策

地産地消の現状を踏まえた課題と、課題を解決するための今後、取り組んでいくべき推進方策は、次のとおりです。

このうち、推進方策は、

- ① 県が主体的に取り組むもの
- ② 市町村や県民の皆様に期待するもの

に区分します。

なお、推進方策は、プログラムに掲げた全ての課題に対応していないので、各地域や組織等において自ら実践されることを期待します。

1 おいしい風土こうちサポーター活動を中心とした民間活動の促進

課題

●おいしい風土こうちサポーター活動の活性化

必要な情報が生産側にも実需側にも伝わる情報交換の場づくりや仕組みづくりが必要です。

●民間主導による推進体制への誘導

おいしい風土こうちサポーター間の交流を推進するNPO法人等の育成を図るなど、民間主導による推進体制への誘導が、県民運動として地産地消を定着させるために必要です。

推進方策

＜高知県が主体的に取り組むもの＞

◎おいしい風土こうちサポーターの交流促進

おいしい風土こうちサポーターの交流（マッチング、交流会、商談会）を促進する仕組みづくりを行います。

◎地産地消に取り組むNPO法人等の育成

おいしい風土こうちサポーター間の交流の促進など、地産地消に取り組むNPO法人等の活動を支援し、育成を図ることによって、民間主導

による推進体制への誘導を目指します。

◎^{と さ}土佐の料理伝^{りょうりでんしやうびと}承人による食文化の普及・啓発

土佐の料理伝承人による食文化の伝承活動や仕組みづくりを支援します。

◎「(仮称) 高知野菜ソムリエ」による食育の実践

県民の健全な食生活の実現のため、自らが県産野菜の PR を担う「(仮称) 高知野菜ソムリエ」を養成し、活動を支援する仕組みづくりを行います。

◎生産者等が担う食育（体験）活動の促進

生産者など様々な食に関する産業の方々（おいしい風土こうちサポーター）が自ら行う食育（体験）活動を促進する仕組みづくりを行います。

◎地域食材を活用した食品加工の推進

- ・ 地域食材を活用した加工食品の情報提供に努めます。
- ・ 食品製造業との連携による地域食材を活用した農産加工を支援します

<市町村と県民の皆様に期待するもの>

①市町村

◎おいしい風土こうちサポーター交流会等への協力

◎土佐の料理伝承人選定のための地域の人材等の掘り起こしや活動の支援

◎生産者等が担う食育（体験）活動との連携

②県民

◎おいしい風土こうちサポーターへの登録と実践

◎おいしい風土こうちサポーター交流会等への積極的な参加

◎生産情報、需要情報の積極的な発信

◎土佐の料理伝承人、「(仮称) 高知野菜ソムリエ」など、食育の推進を担う人材への登録と活動

◎生産者自らによる食育（体験）活動

◎地域食材を活用した加工食品の開発及び製造

2 地産地消に関する情報の発信

課題

●地産地消の一層の浸透と広がり

様々な分野でのモデルとなる成功事例ができるなど、地産地消の一定の土台づくりはできましたが、全県的な広がりには至っていません。県民運動的な盛り上げによる持続的な地産地消の定着が必要です。

●生産側と需要側の情報が交換できる仕組みづくり

生産者、実需者、消費者など各分野にわたって、おいしい風土こうちサポーターへの登録が進み、生産者と実需者とのマッチングも行われていますが、まだ一部の段階です。商談会や産地交流など、お互いの取り組みの情報交換や体験による相互理解を一層深め、積極的な情報交換ができる仕組みが必要です。

推進方策

＜高知県が主体的に取り組むもの＞

◎地産地消の普及啓発の推進

「地産地消の日」の制定や県産野菜の摂取拡大に向けたキャッチフレーズの作成を通じて、地産地消の取り組みを県民運動的に盛り上げていきます。

◎地産地消表彰制度の制定

地産地消の様々な分野に取り組む方々を表彰し、優良事例として紹介します。

◎「(仮称) おいしい高知野菜たっぷりメニュー」提供店の選定制度の構築

高知県の大きな特長である野菜の豊富さを活かした「(仮称) おいしい高知野菜たっぷりメニュー」を展開するレストランを選定する制度を構築し、県内外に広くPRする仕組みを作ります。

＜市町村と県民の皆様へ期待するもの＞

①市町村

◎地産地消の普及啓発の推進

- ・学校給食における「地産地消の日」の制定などによる地域食材の活用を促進する仕組みづくり

- ・市町村広報誌などを活用した住民に向けた地産地消の広報

②県民

◎地産地消の普及啓発への協力

- ・県などが制定する「地産地消の日」に連動した独自の展開

◎地産地消の催しへの参加

- ・行政やN P Oなどが実施する催しへの積極的な参加

◎「(仮称) おいしい高知野菜たっぷりメニュー」提供店への積極的な参加

- ・県産野菜を使った料理の提供

3 持続的な地産地消を通じた地域づくり

(市町村への支援)

課題

●地域づくりにつながる市町村段階での地産地消の取組みの促進

地産地消の取組みが地域づくりにつながるような、点と点を結んで面にする取組みなどが、地産地消の定着には必要です。

推進方策

＜高知県が主体的に取り組むもの＞

◎市町村やおいしい風土こうちサポーターによる地産地消を推進する取組みへの支援

- ・市町村やブロックをエリアとした地産地消活動を推進する仕組みづくりへの支援を行います。
- ・おいしい風土こうちサポーター等による地産地消を推進する取組みを積極的に協力・支援します。
- ・農林漁家民宿や農林漁家レストランで味わう郷土料理や、道の駅、飲食店、旅館・ホテルなどで展開される地域の食材を活かしたメニュー等をホームページやおいしい風土こうちサポーター通信で紹介します。

＜市町村と県民の皆様に期待するもの＞

①市町村

◎地域ならではの地産地消を促進する取組み

- ・地産地消推進計画の策定
- ・生産者やＪＡ、実需者による協議の場の設定と、地域食材活用に向けた支援
- ・市町村やブロックをエリアとした地産地消活動を推進する仕組みづくり
- ・食の祭典など、食文化と地域食材を地域内外に発信する取組み

②県民

◎地域ならではの地産地消を促進する取組みへの協力

- ・施設等へ食材を供給する生産者の組織化
- ・流通ルートの工夫による地域食材供給システムの実現
- ・市町村等が実施する地産地消活動への積極的な参加

4 四つの分野での新たな展開

(1) 直販所・量販店分野

課題

●農産物、加工品の品質の確保（食の安全・安心確保）

安全・安心で、かつ新鮮な農産物等を求める消費者のニーズに応えられる品質の確保がより一層、求められています。

●農産物の生産量の確保

中山間地域の直販所では、急速に進行する過疎や高齢化により、生産（供給）量の維持・確保が困難になりつつあります。地域の農業の担い手の確保が急がれます。

●特長のある店舗運営（販売力の向上）

県中央部や西部などでは、直販所間の競争が激しさを増しており、年間販売額の減少が止まらない店舗も出てきました。地域固有の味とも言える加工品の販売や、畜産物、水産物との一体的な販売など、地域性を活かした特長のある店舗運営が必要です。

●消費者が利用しやすい環境の整備

量販店での地域食材コーナーなど、平日、直販所に行けない消費者も利用できる環境の整備が求められています。また、調理の仕方や保存のコツなど、商品に関する情報を消費者に知らせる売り場づくりも必要です。

●生産者と消費者との交流（お互いの顔が見える関係づくり）

直販所は生産者が消費者のニーズを直接把握できる場であり、消費者にとっては生産者の顔が見えることで安心できる場でもあります。生産者が交替で接客するなど、お互いの顔が見える関係づくりへの取り組みが必要です。

推進方策

<高知県が主体的に取り組むもの>

◎直販所への支援

- ・直販所の関係者を対象とした研修会を開催します。
- ・「直販所マップ」やホームページによる直販所の紹介（情報発信）をします。

◎量販店と生産者との交流への支援

- ・量販店と環境保全型農業に取り組む生産者（産地）との交流の場づくりを支援します。

<市町村と県民の皆様にご期待するもの>

①市町村

◎直販所の運営への支援

- ・直販所が中心となって、農産物等を学校給食等に供給する仕組みづくりについての支援
- ・消費者のニーズに沿った直販所の運営についての支援

②県民

◎直販所、量販店の質的向上

- ・安全・安心な農畜水産物等を消費者に提供するための品質管理及び研修の徹底
- ・消費者が利用しやすい営業時間、品揃えの工夫
- ・地域の伝統的な加工品等の提供による特長ある店舗運営
- ・生産情報の発信

◎生産者と消費者との交流拠点づくり

- ・店舗での生産者による料理教室開催など、生産者と消費者との交流の場づくり
- ・直販所を都市と農村の交流の拠点とする新たな展開

◎地域の農林漁業に対する理解

- ・地域で生産された食材の積極的な利用
- ・食べ物本来の味を知り、食の安全性を見抜く力、食べ物への感謝の気持ちの醸成

(2) 医療・福祉施設分野

課題

●生産者と実需者とのマッチングが複雑化

病院給食などでは、調理形態が多岐にわたることに加えて、近年は、経済性を重視する業務委託が増加し、生産者と実需者とのマッチングが複雑化しています。生産者も実需者も無理のない持続できる地域食材の活用方法が求められています。

推進方策

＜高知県が主体的に取り組むもの＞

◎個々の事例に対応した支援

たとえば、比較的小規模な施設では、規格外の野菜や、地元で獲れた魚を利用することができます。これまでの成功事例を紹介しながら、それぞれの施設や生産者のニーズ、体制に応じたマッチングを支援します。

◎地域食材を供給しようとする生産者組織等への支援

一定の規模を持つ福祉施設等へ農産物を供給しようとする生産者組織（直販所等）を支援し、持続して供給できる仕組みづくりを構築します。

◎県関連施設における地域食材の積極的な活用

県関連施設における地域食材活用促進方針（平成17年12月策定）に基づき、地域食材の積極的な活用に取り組みます。

＜市町村と県民の皆様にご期待するもの＞

①市町村

◎市町村関連施設における地域食材活用の積極的な活用

- ・市町村が有する施設での地域食材活用促進方針の策定等

◎地域食材活用に向けた関係者の協議の場づくりへの支援

- ・生産者や実需者等による地域食材活用のための協議や調整の場づくりへの支援

②県民

◎高知のものを使おうとする実需側の意識の醸成

- ・地域に密着した食材供給システムの検討
- ・季節のものや、行事食など、スポット的な地域食材の活用

(3) 観光分野

課題

●高知のものを使おうとする実需側の意識の醸成

高知の旬を意識したメニューづくりなど、実需側が高知の食材を知り、高知のものを使おうとする意識の醸成が必要です。併せて、いつ、どこで、何が獲れるのかを、生産側から発信する仕組みも求められています。

●食材の流通の仕組みづくり

高品質の生鮮品を県内に流通させる仕組みづくりが必要です。併せて、鮮度の保持と配送ルート工夫が求められています。

●魅力のある高知ならではの味（食）を提供する施設の情報発信

農林漁家レストランや農林漁家民宿など、地域ならではの食事を提供する施設が増えており、消費者の関心も高まっています。こうした施設の情報を紹介するホームページなど、情報発信の充実が求められています。

推進方策

＜高知県が主体的に取り組むもの＞

◎おいしい風土こうちサポーター活動（交流）の活性化

- ・サポーター（生産者、実需者）相互の情報交換やマッチングを活発に行う仕組みをつくります。
- ・「(仮称) おいしい高知野菜たっぷりメニュー」を展開するレストランの選定制度を構築し、情報を発信します。

◎農林漁家民宿、農林漁家レストランの情報発信

- ・おいしい風土こうちホームページに「こうち体験ツーリズム」コーナーを新設し、農林漁家民宿や農林漁家レストランを紹介します。
- ・マスメディア等への情報提供を行い、積極的な情報発信に努めます。

＜市町村と県民の皆様々に期待するもの＞

①市町村

◎農林漁家民宿や農林漁家レストランの情報発信

- ・ホームページでの紹介等

◎市町村関連施設での地域食材の積極的な活用

- ・市町村関連施設における地域食材活用促進方針の策定等

②県民

◎高知のものを使おうとする実需側の意識の醸成

- ・高知の旬を意識したメニューづくり
- ・おいしい風土こうちサポーター活動（交流、情報交換、マッチング）への積極的な関わり

◎高知のものを使ってもらおうとする生産側の意識の醸成

- ・いつ、どこで、何が穫れるのかといった生産情報や販売方法など、食材に関する情報の提供と出荷（受注）体制づくり

◎高品質の生鮮品を県内に流通させる仕組みづくり

- ・鮮度保持と配送ルート（手段）の工夫
- ・小ロットへの対応

(4) 食農教育・食育分野

課題

●学校教育の場における食育の実践

学校で行われている農業体験や生産者による出前授業などと、学校給食で使われる地域食材（地場産品）を一体的に教材として位置付けた体系的な食育の実践が求められています。

●それぞれの世代に応じた食育のアプローチ

子育て世代や、一人暮らし世代など、それぞれの世代に応じた食育のアプローチが求められています。

●食文化の伝承と創造

地域に伝わる食文化を伝承するとともに、地域食材を活用した新しい料理の創造が求められています。

推進方策

＜高知県が主体的に取り組むもの＞

◎食育の取り組みへの支援

- ・学校教育の場など、食育の取り組みを行う市町村に対して支援を行います。

◎地域食材を活用した食育への取り組み

- ・それぞれの世代に応じたアプローチにより、野菜摂取の必要性の啓発を図ります。
- ・「(仮称) 高知野菜ソムリエ」を養成し、野菜摂取の必要性がより一層、県民に浸透する仕組みをつくります。
- ・地産地消を通じた食生活指針や食事バランスガイドの普及・定着を図ります。

◎人材の育成及び活用

- ・食に関する知識や技術を持ち、様々な段階に応じた食育に関する体験学習を担う人材として登録している食育推進員の育成や活動を活性化する仕組みづくりを行います。

◎農林水産業への理解の促進及び食文化の継承

- ・農林水産業を体験する場づくりへの支援を行います。
- ・土佐の料理伝承人の活用による継続して食文化を伝承していく仕組みづくりを行います。
- ・郷土料理や地域食材を一堂に紹介する仕組みをつくります。

◎様々な業種による食育への取り組み

- ・おいしい風土こうちサポーター（生産者、流通業者、加工業者等）による食育プログラム等を紹介します。

◎県関連施設における地域食材の積極的な活用

- ・県関連施設における地域食材活用促進方針（平成17年12月策定）に基づき、地域食材の積極的な活用に取り組めます。

<市町村と県民の皆様にご期待するもの>

①市町村

◎学校教育の場における食育の実践

- ・学校や保育所・幼稚園で行われている農業体験や生産者による出前授業などと、学校給食で使われる地域食材（地場産品）を一体的に教材として位置付けた体系的な食育の実践

◎食文化の保存と発信

- ・郷土料理や地域食材を活用した新しい料理の普及・啓発

②県民

◎食育の実践

- ・県民の様々な段階に応じた体験学習の担い手（「高知県食育推進員」、「土佐の料理伝承人」や「(仮称) 高知野菜ソムリエ」など）としての人材登録と活動
- ・農林水産業を体験できる仕組みや体制づくり

◎食文化の伝承と創造

- ・地域に伝わる食文化の伝承活動
- ・県民が様々な食文化に出会い、地域を知ることによって、地域の方々が伝承してきた食文化に関心を持つ契機となる場の提供

◎地域食材を活用した取り組み

- ・店頭における県産野菜のPOP表示など、消費者に対して分かりやすい情報の提供
- ・県産野菜など地域食材を活用した新しい料理の創造と普及

参考資料

項目別現状値及び目標値

取組の柱	項目	現状値		目標値（H21.3）	
		値	対象総数	値	対象総数
民間活動の推進	おいしい風土こうちサポーター登録件数	303 件 (H18.3)		500 件	
	食育（出前授業、農林漁業体験等）を推進する生産者等の組織数		289 件 (消費者を除くサポーター登録数)		
	土佐の料理伝承人認定数	26 件 (H18.3)		50 件	
	高知野菜ソムリエ登録数	0		60 名	
情報の発信	「地産地消」の浸透度（県民）	67 % (H17.11)	183 人 (イベント調)		
	地産地消のホームページを運営している市町村数	10 市町村 (H18.3)	35 市町村		
	「地産地消の日」等を制定している市町村数	5 市町 (H18.3)	35 市町村		
持続的な地産地消を通じた地域づくり	食の祭典などを実施している市町村数	12 市町	35 市町村		
	地産地消推進計画を策定している市町村数	3 市町 (H18.3)	35 市町村		
	地域食材の活用に向けて関係者による協議・調整の場等設けている市町村数	13 市町 (H18.3)	35 市町村		
な四直 展つの 開の分 分野 での 新た	直販所の年間販売額	約 59 億円 (H17 調査)	125 か所	62 億円	
	生産者に対する研修を行っている直販所数	* 周知している直販所 52 か所	64 か所 (回答数)		
	学校、施設等の給食へ食材を供給している直販所数	31 か所 (H18.3)	125 か所		

		地域食材コーナー設置数（量販店等）	36 か所 (H18.3)	58 か所 (サポーター登録店舗数)		
医療・福祉施設分野	県関連施設における地域食材活用割合	53.2 % (H18.2)	7 施設			
	市町村関連施設における地域食材活用割合	52.4 % (H18.2)	36 施設			
	地域食材を供給している生産者組織数	18 組織 (H18.3)			24 組織	
観光分野	市町村関連施設における地域食材活用割合	65.6 % (H18.2)	20 施設			
	(仮)おいしい高知野菜たっぷりメニュー提供店舗数	0			50 店舗	
	農林漁家民宿数	14 施設 (H18.3)				
	農林漁家レストラン数	35 店舗 (H18.3)				
食農教育・食育分野	公立小・中学校における地域食材活用割合	60.9 % (H18.2)	265 校			
	市町村立保育所等における地域食材活用割合	57.1 % (H18.2)	152 施設			
	県関連施設（盲・聾・養護学校）における地域食材活用割合	58.9 % (H18.2)	7 校			
	地域食材を供給している生産者組織数	36 組織 (H18.3)			39 組織	
	食育推進員登録数	3,795 人 (H18.3)				
	「伝統の品種・加工品」保存数（調査数）	15 品目 (H18.3)				
	食事バランスガイドの認知度					

（注）「目標値」欄において数値の記載のない項目（空欄）については、H21.3 時点の現状把握項目とする。