



# 高知の地産地消

## 心つながる 与れたて高知



高知県

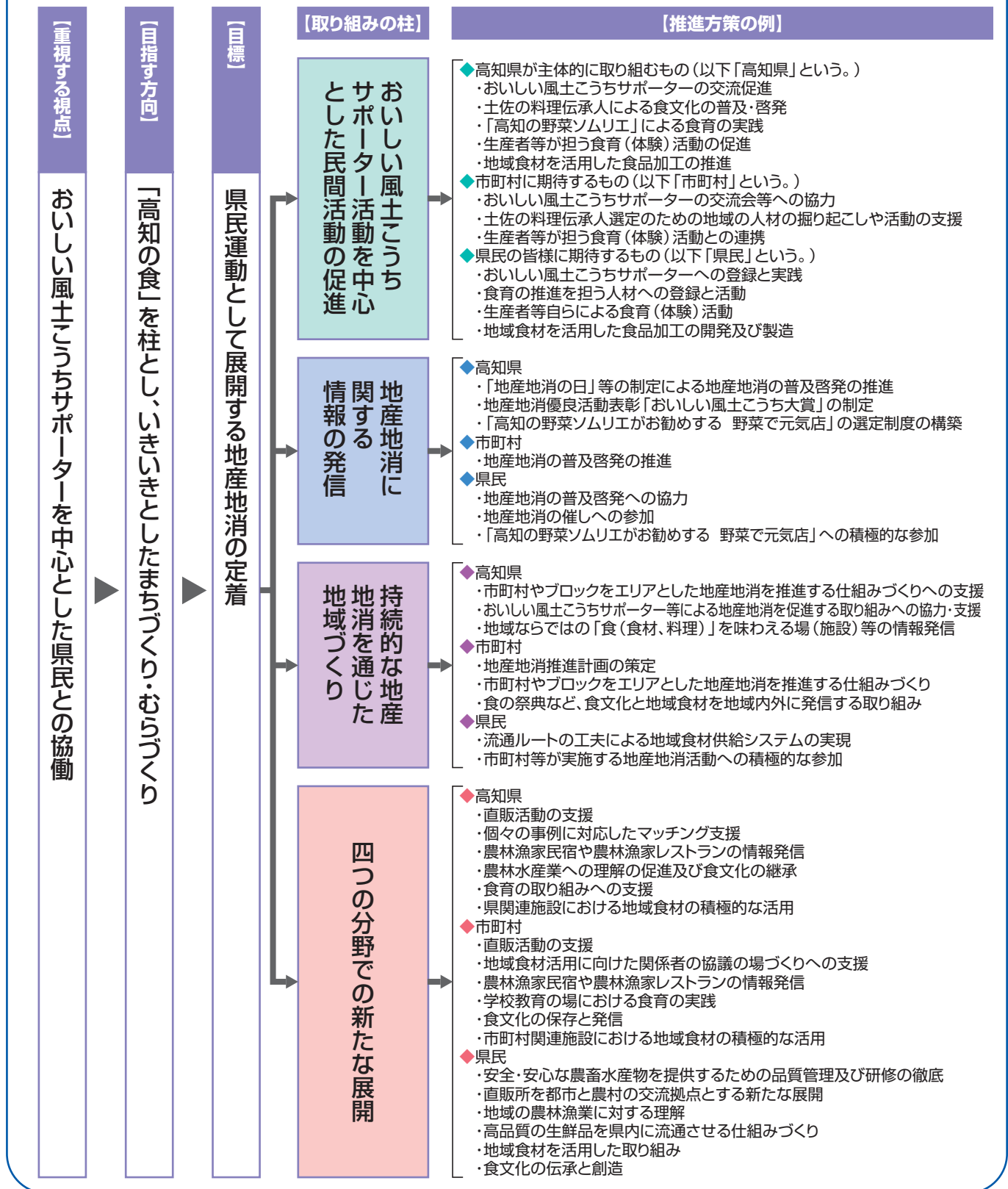


# これからの地産地消

## 第2期地産地消推進プログラム

取り組みの成功事例など様々な動きを、全県的な広がりへと県民運動として展開し、さらに、持続的な地産地消の定着を目指す、第2期高知県地産地消推進プログラムを策定しました。 **プログラムの期間:平成20年度まで**

### プログラムの体系表





# 第2期地産地消推進プログラム

## 具体的な推進方策

### 取り組みの柱 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

#### 「おいしい風土こうちサポーター」の概要

「おいしい風土こうちサポーター」は、食に関係する民間の事業者（団体）又は消費者（個人）で、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す。「生産」、「医療・福祉施設」、「観光施設等」、「食品加工」、「量販店等」及び「消費者」の区分ごとに登録し、情報の交換や交流を通じて幅広く地産地消を推進します。

#### ●おいしい風土こうちサポーターの交流促進

マッチング、交流会、商談会によってサポーターどうしの交流を促進します



おいしい風土こうちサポーター  
商談会・交流会の開催



地産地消ニュースの発行  
サポーター通信などで活動をご紹介します



生産者と実需者の産地交流の開催  
(土佐清水市漁業協同組合・  
オリエントホテル高知グループ)



生産者と実需者のタイアップによるパーティ  
「土佐はちぎん地鶏まるごと食べちゃうぞパーティ」  
(ホテル日航高知旭ロイヤル・  
高知県はちぎん地鶏振興協議会)

#### ●おいしい風土こうちサポーターに登録されると

1. サポーター間の情報交換や交流をコーディネート（仲介）します。
2. 地産地消に関するイベントなどのご案内をします。
3. 地産地消のぼり、ステッカー、ロゴマークなどのPR用品を提供します。（個人の方は制限があります。）



地産地消（おいしい風土こうちサポーター）  
のぼり



おいしい風土こうちサポーターロゴマーク

4. 県のホームページ等において活動をPRするほか、「サポーター通信」等によりサポーター相互の情報交換をお手伝いします。

#### <実践活動の例>

##### ◎生産者グループ

- ・消費者が求める安全で安心な農林水産物の生産と安定供給
- ・栽培履歴の整備とその積極的な公開
- ・環境に配慮した農業の実践

##### ◎医療・福祉施設

- ・地域食材の積極的な購入と特色あるメニューづくり

##### ◎食品加工業

- ・地域食材を利用した加工品の開発と販売

##### ◎量販店など

- ・地域食材コーナーの設置など地域食材の積極的な取り扱い
- ・生産者と連携した店頭での販売活動の実施

##### ◎飲食店やホテル・旅館

- ・地域食材を活用した高知らしいメニューの開発と提供

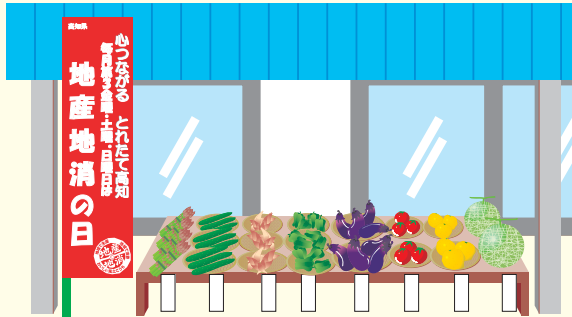
##### ◎一般消費者

- ・地域食材の積極的な購入
- ・ニーズの積極的な発信
- ・地域の農林水産業に対する理解と応援



●地産地消の普及啓発の促進 毎月第3金曜・土曜・日曜日は「地産地消の日」

地産地消の一層の浸透と広がりをめざして、毎月第3金曜・土曜・日曜日（毎月3番目の金曜日から始まる3日間）を「地産地消の日」と決めました。県では、この期間、地産地消の取組を集中的に情報発信します。



「地産地消の日」のぼりが目印

〈行政の活動〉

- 普及のための広報誌等による情報発信
- 「地産地消の日」のぼりの配布

〈量販店・直販所・流通団体の活動〉

- 県産農林水産物等の販売
- ・県産農林水産物コーナーの設置
- ・広告掲載等による県産農林水産物の消費拡大

〈飲食店（観光施設含む）など中食・外食産業の活動〉

〈医療・福祉施設等の給食施設の活動〉

- 県産農林水産物等を使用したメニューの積極的提供

〈共通〉

- 「地産地消の日」のぼりの設置

※おいしい風土こうちサポーター登録者で高知県産農林水産物を取り扱っており、県民に広く「地産地消の日」を周知できる事業者（市町村を含む。）に配布します。

●地産地消優良活動表彰

おいしい風土こうち大賞

農林水産物の地産地消活動に積極的に取り組んでおり、その取り組みが地域の個性を活かした創造的かつ将来性があると認められる団体を表彰し、広く紹介します

応募者は、高知県内で地産地消活動を行っている団体（法人（営利、非営利は問わない。）、任意団体（規約の有無に関係なく協議会等））。推薦する場合の対象とする団体は、応募者の要件に準じます。

地産地消活動例：地産地消による生産と消費のマッチングの仕組みづくり、栽培・加工・流通の総合的な取り組みによる産地化など地域食材の地産地消の仕組みづくり、地域食材の活用促進、生産者と消費者の交流活動、地場農林水産物の生産・加工技術等の伝承・普及を通じた地産地消や食育の推進に取り組む人材の養成、地域の食材や地産地消に取り組む人材を活用した食育の推進、自らの地産地消・食育の推進の取り組みについての積極的な情報提供など

●地産地消ホームページ

おいしい風土こうち

高知の地産地消を推進するため、地産地消の情報を掲載し、様々な分野で地産地消の取組を応援します



<http://www.chisan-chisho.com>

●市町村やブロックをエリアとした地産地消を推進する仕組みづくりを進めます

地域とコンビニエンスストアの共同企画



遠距離直行便で、スリーエフ新本町店（高知市）に届けられる十和の食（毎週配送・月1回実演イベント）（四万十町十和おかみさん市／四万十町）

生産者と消費者のパートナーシップ



毎年開催し、市民とともに食の安全について考える「環境にやさしい農業推進交流大会」（環境にやさしい農業のための研究会／四万十市）

地域の食をつなぐマッチングの場づくり



地域の食を学校給食や施設に供給するため関係者とともに仕組みづくりの協議（農業振興センター）

## 直販所・量販店分野

- ◆消費者が利用しやすい環境整備と食の安全・安心確保に取り組みます



直販所マップで直販所紹介



食の安全・安心のための直販所運営関係者研修



量販店の地産地消コーナー



量販店担当者の産地交流

## 食農教育・食育分野

- ◆地域食材を活用した食育への取り組みを進めます

人材の育成及び活用

【土佐の料理传承人の選定と活用】

高知県の食文化の伝承と地域食材を活用して高知の食文化を創造する方々を市町村の推薦により選定し、地域の催しや学校等で郷土食の提供や食文化の伝承等を行う活動を支援します。



活動資料／選定証・スカーフ



土佐の料理传承人カタログ

【郷土料理伝承講習会】



春野町農漁村女性グループ研究会



大豊地区農漁村女性グループ研究会

【高知の野菜ソムリエの育成と活用】

高知県の食と農の架け橋として、「野菜摂取で健康づくり」と「高知の食材の良さを伝える」ミッションをすすめる方々を、高知の野菜ソムリエとして育成・登録し活動を支援します。



高知の野菜ソムリエ育成講座



高知の野菜ソムリエ出発式

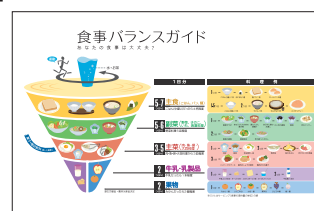


高知の野菜ソムリエがお勧めする  
野菜で元気店  
選定証とのぼり

【高知県食育推進員の育成と活用】



体験学習の場を担う人材「食育推進員」育成講座（講師：トマトの会）



食事バランスガイドの普及

## 医療・福祉施設分野

- ◆市町村・県関連施設での地域食材の積極的な活用に取り組みます 個々の事例に対応したマッチングを支援します



日本一の宗田節の産地・土佐清水で地元の宗田節を施設の食事へ（太陽の家／土佐清水市）



## 観光分野

- ◆高知のものを活用しようとする実需側・生産側の意識を醸成します 農林漁家民宿、農林漁家レストランの情報を発信します

「わかしや」  
上ノ加江漁協女性部  
(中土佐町)



漁師のおもてなし料理



メンバー

「であいの里」  
道の駅四万十大正  
(四万十町)



であいの里御膳



メンバー

しらゆり亭  
(南国市)



四方竹のおもてなし料理



メンバー





# これまでの地産地消

## 第1期地産地消推進プログラム

### 文化施設

高知の食文化を味わう・食のこころ  
～海から、山から、川から～



入河内大根のこそう会 (安芸市)



室戸漁業協同組合婦人部 (室戸市)

「地域の食」を歴史・文化からとらえた講座とともに地域の方々が作る郷土料理を味わう催しを行い、食文化を体験していただく場を設けています。

県立歴史民俗資料館

### 食育

地域ぐるみですすむ食育のまちづくり



教室まで届けられる炊きたてご飯



栄養教諭の食に関する指導  
(後免野田小学校)

地元の棚田米など地域食材を活用した給食と、発育段階に応じたカリキュラムで、食育・知育・徳育・体育を推進しています。

南国市教育委員会

### 食育

食教育プログラムの実践ですすむ  
さまざまな食育



土佐山の生産者に学ぶ農業体験  
(秦小学校)



食育実践発表会で体験発表 (一宮東小学校)

「学校給食における地産地消の日」を設けて地域の産物を学ぶほか、地域の食を、生きた教材として、各教科や総合的な学習の時間などに活用しています。

高知市教育委員会

### 医療・福祉

まごころ食材で治療や栄養改善に  
効果が出る病院食



ミーティングで出荷品目を調整  
(徳谷レッドクラブ)

出荷できる品目リストをもとに献立を作成し調理を工夫する病院と生産者との信頼関係が病院食に活かされています。

特定医療法人仁生会 三愛病院

### 食文化

中岡慎太郎と柚子の里北川村の  
おもてなし



慎太郎御膳



中岡慎太郎生家

中岡慎太郎の生家を舞台にした「土佐の料理传承人」にも選定されたグループのおもてなしの基本は、実生柚子酢100%の田舎寿司と村の旬の素材を生かした料理です。

北川村ゆずサンサングループ

### 食品加工

地元の食材を、地元の加工品に



みょうがちゃんの天ぷら  
4種類

須崎市は日本一のミョウガの産地。食品加工会社とJAの共同開発でミョウガの茎の部分を使用した加工品ができました。

株式会社けんかま・土佐くろしお農業協同組合

地産地消は一步一步着実に。県では、平成15年9月、高知県地産地消推進プログラムを策定し、直販所、医療・福祉施設、観光施設、量販店及び食農教育・食育などの地産地消の様々な分野ごとにモデルとなる取り組み事例を目標として、地産地消の「土台づくり」に取り組んできました。

## 食品加工

地元高知の味を子どもたちに



出前授業（高知市立朝倉第二小学校）



販路開拓（高知市学校給食物資検討委員会）

地域の産業を守り育てるため、味蕾の育つ学童期の未来の消費者に「宗田節」の生産について学び実際に味わっていただく食育出前授業を行っています。

土佐清水鯉節水産加工業協同組合

## 生産者グループ

環境保全型農業に取り組む“あき”をPR



環境保全型農業を紹介する出前授業



小学生のなす収穫体験

「農業のこと・野菜のことをもっと知ってもらおう」と収穫体験・出前授業・料理教室などを開催しています。

安芸市施設園芸品消費拡大委員会

## 生産者グループ

‘できることから’を合い言葉に



れいほく八菜



レストランとタイアップ企画で冬の八菜の消費宣伝（冬八菜フェア）



第35回日本農業賞大賞受賞（JA土佐れいほく園芸部ISO部会）

ISO14001の認証を受けて部会が一体となった環境保全型農業で産地づくりに努め、地産地消を通じたブランド戦略で消費宣伝を行っています。

土佐れいほく農業協同組合園芸部

## 直販所

売り場にあふれる生産者のまごころ



やすらぎ市

イモ天も実演販売（店舗内）



野菜ソムリエのいるジューススタンド（ベジフルッタ）

贈答品で評判の「トレフルッタ」（エメラルドメロン・ルナピエナスイカ・フルーツマト）などの農産物や手結沖どれの海産物、手づくり加工品など、盛りだくさんの商品が魅力です。

やすらぎ市

## 量販店

野菜・果物の魅力や感動をお客様へ



野菜ソムリエが商品説明



産直市

消費者に、生産者や産地の情報、食材の栄養などの特徴を積極的に情報提供した売り場づくりに努めています。

サンシャイン ヴィアン

## 農林漁家民宿

四万十の自然の恵みがごちそう



民宿のおとうさんとおかあさん（井上夫妻）



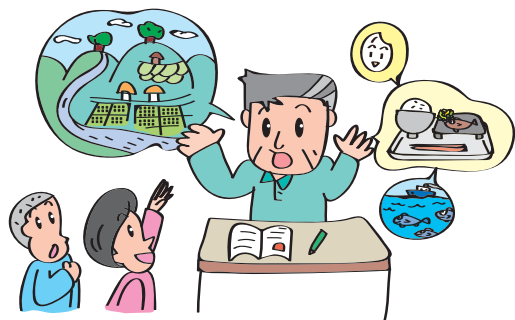
旬の素材と食文化をいかした料理

お客様に対して提供する食材は、自家製をはじめ、地域の安心・安全な産物にこだわっています。また、地域の食文化の伝承にも心がけています。

いろいろの宿 民宿こんびら



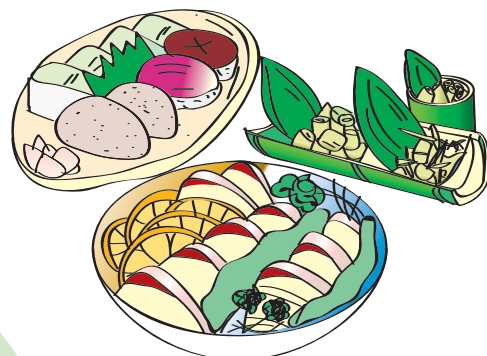
# こころつながる とれたて高知



食の大切さを学ぶこと  
〈食農教育・食育〉



生産者の所得拡大と  
生産が振興すること  
〈経済〉



地域の郷土料理や食材を  
再認識すること  
〈食文化の伝承と創造〉

## 地産地消

地産地消の原点は、生産者と消費者が、『もの』と『ひと(心)』でつながること。そこから、安心や安全が伝わり、地域が元気になる様々な物語が生まれます。



旬の地域食材などの利用を通じて  
自らの健康とくらしを見直すこと  
〈健康づくり〉



生産と食のつながりを見直すこと  
〈地域の環境と景観の保全〉



地域の豊かな食材を活かすことでいきいきとしたまちづくり・むらづくりにつながる  
こと  
〈地域づくり〉

### 一口メモ

#### ▼地産地消

「地域で生産された食材をその地域で消費する」という言葉の略です。

地産地消は、単に地域の食材を消費するだけでなく、生産と消費の距離を近づけ両者の顔が見える関係をつくることで、「人と人のつながり」ができ、最終的には「地域づくり」にもつながる取り組みです。

発行:平成19年3月 発行者:高知県

問い合わせ先:農林水産部地産地消課 〒780-8570 高知市丸ノ内1-7-52

TEL (088) 821-4807 FAX (088) 873-5162

URL <http://www.chisan-chisho.com> E-mail [162501@ken.pref.kochi.lg.jp](mailto:162501@ken.pref.kochi.lg.jp)