

第3章 地産地消プランの考え方

1 基本理念

今日の急速な少子高齢化に伴う市民活動や経済への懸念がある中、本市のまちづくりの基本的な方向性を示す「第2次光市総合計画」では、本市が目指す将来像として、『ゆたかな社会 ～やさしさひろがる 幸せ実感都市 ひかり～』を掲げています。

本計画で目指す「地産地消」は、「地域で生産されたものをその地域で消費する」ことに留まらず、農林漁業者によって「生産」された農林水産物を、時には「加工や6次産業化」によって価値を高め、地域の多くの店舗等で「流通・販売」され、市民が安心して「消費」し、需要を生み出して、また「生産」されるという「地産地消の循環」を確立することであり、こうした過程において、市民がそれぞれの立場で創造性豊かな取組みを実践し、役割を発揮していく必要があります。

さらに、本市が目指す「ゆたかな社会」を実現するためには、「生産」、「加工・6次産業化」、「流通・販売」、「消費」の4つの過程に、「環境」、「観光」、「教育」、「健康」の4つの視点を織り込むことによって、さらなる相乗効果を生み出す「地産地消の好循環」を構築していく必要があります。

このため、本計画の基本理念を次のように定め、こうした「地産地消の好循環」の輪（わ）を大きく広げていくことで、「市民が幸せを実感できるまち」になることを目指します。

【基本理念】

光の恵みが創りだす ゆたかな社会

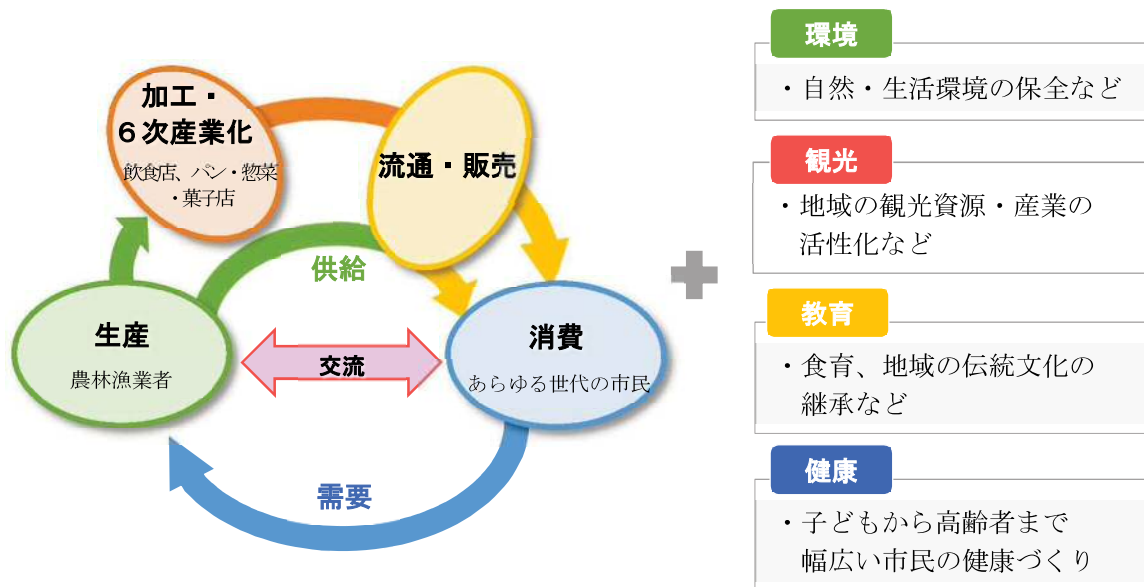
～環境・観光・教育・健康の4つの視点を加えた地産地消の好循環～



【4つの視点を加えた地産地消の好循環の概念図】

地産地消の循環（4つの過程）

4つの視点



地産地消の好循環



ゆたかな社会
市民が幸せを実感できるまち

2 施策の柱

基本理念を踏まえ、「生産」、「加工・6次産業化」、「流通・販売」、「消費」の4つの過程を本計画における施策の柱と位置付け、次の方向性に沿って施策を展開します。

(1) 「生産」の方向性

「生産」は「地産地消」の出発点であり、農林漁業の生産活動の結果が、「加工・6次産業化」「流通・販売」「消費」という次のステップへ大きく影響し、最終的に「消費」から需要が生み出され、また「生産」へとつながります。

このため、「生産」においては、農林水産業における生産規模の拡大や生産性の向上をはじめ、担い手の確保・育成や、農産物の安全性の向上、適正な生産基盤の整備・保全に取り組めます。

(2) 「加工・6次産業化」の方向性

「加工・6次産業化」による農林水産物の加工や特産品化は、農林水産物の価値を高め、新たな価値を創造します。また、近年、地場産食材を活用したレストランやパン・惣菜・菓子店等が注目され、消費者ニーズが高まっていることから、「加工・6次産業化」は、「生産」「流通・販売」「消費」すべての面から大きな可能性を有しており、今後の農林水産業の活性化に重要な要素となっています。

このため、「加工・6次産業化」においては、地元産農林水産物を活用した特産品等の開発の促進に取り組めます。

(3) 「流通・販売」の方向性

「流通・販売」は、「生産」や「加工・6次産業化」で生まれた地元産農林水産物や特産品を「消費」につなぐ役割を担います。地域でつくられたものを、多様な方法で「流通・販売」することで、広く市民の元に届けており、その方法に新たな視点を加えることで、次のステップの「消費」に大きな効果を生み出すことができます。

このため、「流通・販売」においては、地元産農林水産物の供給・販売体制の確立や、特産品化・ブランド化による販売・流通の拡大に取り組めます。

(4) 「消費」の方向性

「消費」は、「生産」とともに「地産地消の両輪」を担います。「消費」の動向は、需要という形で「生産」に反映され、消費活動の結果が地産地消の成否を左右することから、消費者に対する情報発信や意識啓発が重要となります。

このため、「消費」においては、生産者と消費者の交流による相互理解の促進や、食育による市民の健康づくり・地元の農林水産業への理解の促進、さらには、他分野との連携による地元産農林水産物の消費拡大に取り組めます。

3 方向性と施策の体系

※ 4つの視点…環境



観光



教育



健康



柱	方向性	施策例	4つの視点
生産	生産規模の拡大と生産性の向上	小麦・大豆等の土地利用型農業やキャベツやタマネギ等の園芸作物の規模拡大と生産性の向上	
		農産物の高品質化と生産量の安定化に向けたビニールハウス等の施設園芸の推進	
		楽農塾等の栽培講習会の開催による農業生産の技術的支援	
		しいたけ、たけのこ、竹炭等の特用林産物の生産・出荷の促進	
		地元産間伐材の有効利用の研究促進	環境
		稚魚・稚貝等の中間育成・放流などによる栽培漁業の推進	環境
		給食用食材として提供できる特定品目の栽培促進	教育
	担い手の確保と経営体の育成	機械整備などハード面と人材育成などソフト面からの農業法人の経営体質の強化	
		経営コスト縮減や生産性効率化のための農業用機械の共同利用など集落営農法人等の経営体連携の促進	
		新規農業・漁業就業者の育成・定着支援、受入れのための農業事業者への支援と漁業指導者の確保	
		認定農業者など農業の中心的担い手の育成・支援	
	農産物の安全性の向上	農薬・肥料の適正使用や栽培履歴記録等による生産工程管理の適正化の促進	環境 健康
		化学農薬・化学肥料を削減するエコファーマーの取組みなど環境にやさしい農業の促進	環境
	生産基盤の整備・保全	農地や森林、漁場などの生産基盤の整備・保全	環境
		農地の維持・資源向上や、水産環境・生態系の維持・回復など地域活動への支援	環境 観光
		担い手への農地集積による耕作放棄地の発生防止と景観作物作付等による遊休農地の活用促進	環境 観光
		鳥獣被害を防止するための捕獲の強化、防護対策の促進、生息環境の適正管理	環境
		魚礁設置・幼稚魚育成等による資源管理型漁業の推進	環境

柱	方向性	施策例	4つの視点
加工・6次産業化	地元産農林水産物を活用した特産品等の開発の促進	農林漁業者による6次産業化や農商工連携による地元産農林水産物を活用した特産品・土産品等の開発促進	環 観
		レストランやパン・惣菜・菓子店等の事業者による地元産農林水産物を活用した飲食品・メニューの開発促進	観
流通・販売	地元産農林水産物の供給・販売体制の確立	朝市・直売所・スーパーマーケットの地産地消コーナーや、飲食店等での地産地消メニュー・商品の情報発信	観
		地元産海産物が販売できる場の調査研究	観
		学校給食センターと里の厨、J A周南の連携による学校給食への安定的な供給体制の強化	教
	特産品化・ブランド化による販売・流通の拡大	農林漁業の生産品目や加工品の特産品化やブランド化による販売の促進	観
		里の厨を中心とした直売所と観光施設の連携による販売体制の強化	観
		やまぐち総合ビジネスメッセ等の展示販売会出店によるPRと情報発信	
消費	生産者と消費者の交流による相互理解の促進	農業体験教室や農産物生産現場の見学会など生産者と消費者の交流イベントの開催	観 教 健
		消費量が減少している米や魚等の消費拡大に向けた情報発信の強化	教 健
	食育による「食」の安全・安心と地元農林水産業への理解の促進	「食」の安全・安心に対する意識の向上と情報発信	教 健
		農林漁業の体験や調理体験等による農山漁村地域の食文化への理解の促進	教 健
		学校給食における地元産農林水産物の積極的使用と産地・生産過程の情報発信	教 健
		残留農薬の検査状況の掲示など「安全・安心」の取り組みの情報発信	健
		農林水産物の旬や調理方法、栄養などの情報発信	教 健
		里の厨やJ A周南直売所におけるイベント等の開催	観 教
	他分野との連携による地元産農林水産物の消費の拡大	グリーンツーリズムとブルーツーリズムの推進	環 観 教 健