

# 地産地消で広げる 新たな食の風土



橋詰 壽人  
南国市長(高知県)



竹内 功  
鳥取市長(鳥取県)



禰宜田 政信  
碧南市長(愛知県)



富塚 陽一  
鶴岡市長(山形県)

司会・コーディネーター

井上 繁

常磐大学コミュニティ振興学部教授

近年、高まっている食品への安全・安心志向を受けて、地域で採れた農水産物を、地域で消費する「地産地消」の動きが全国的に広がっています。地域産品のブランディング、農水産業振興などにも効果があり、地産地消に取り組む都市自治体も増えています。

今回の座談会では、地産地消による地域振興を積極的に進めている富塚陽一・鶴岡市長、禰宜田政信・碧南市長、竹内功・鳥取市長、橋詰壽人・南国市長にお集まりいただき、現在、実施している具体的な取り組み、あるいは今後の展望などについて、幅広くご議論いただきました(本文中の役職名・敬称は一部省略しています)。

歴史的な背景や食文化そのものを市内外の人にアピールしたい。



富塚 陽一  
鶴岡市長(山形県)

各地で推進される地産地消の取り組み

**井上** 現在、消費者の間に、食に対する安全安心志向、スローフードの考えなどが浸透し、地産地消運動が活発に行われるようになってきました。さらに、この運動を通じて、住民たちの地域への愛着心も醸成されていると聞いています。それでは、各都市が行っている地産地消の取り組みについて、お話しください。

**富塚** 庄内平野の中央部に位置する鶴岡市は、昔から良質の米を多く生産してきた米どころとして知られています。ただ、その一方で、稲作だけではなく、地域独自の伝統的な在来

店以上を認定しましたが、市としても「地産地消の店」認定店を紹介するガイドブックを作成し、観光施設や公共施設に配布しています。

ほかに、鳥取市は平成16年に、1市8町村の大型合併を実現させ、広大な農業地域を抱えて以来、そのメリットを生かした地産地消の取り組みも進めています。その一つが、中心市街地と農業地域との交流促進です。合併以降、中心市街地を舞台に農業地域の生産者が直接農産物を持ち込み、販売する「ふれあい市」が活発に行われるようになってきました。さらに、現在では食だけにとどまらず、地域の伝統工芸、市の工場で生まれた工業製品など、すべての産業において地産地消運動を進めています。

**橋詰** 南国市の地産地消の取り組みは、学校給食を中心に行われています。平成9年度から、市内の全小学校と公立幼稚園の給食に中山間地域の棚田米を導入しました。さらに、翌年から各校ごとに家庭用炊飯器で炊きたたのご飯を提供するようになりました。平成15年度からは週5日の完全米飯を実現しています。

なぜ、棚田米を利用しているかといえは、理由があります。南国市は、少しでも地元産の米が高く取引されるよう、農業委員会が主導し、市を挙げて超早場米を栽培するようにになりました。地域の気候風土を生かして、7月には収穫を終え、一足早く関西の市場に出荷しており、高い評価を頂いています。ところが、市内に約100haある棚田では、早場米を作ることができません。さらに棚田米作りは生産者の苦勞も多く、条件は非常に悪い。

野菜を数多く栽培してきた歴史もあります。それがいまだに数多く残っています。戦後、品種の統一化などが進み、地方の伝統的な在来野菜が全国的に姿を消したといわれる中で、大変貴重なものと自負しています。

鶴岡市でも、大量生産大量消費の傾向が激しかった1980年代までは、在来野菜はそれほど珍重されてきませんでした。生産量が少なく、市場で取引されにくいためです。しかし、地域の食文化の大切さが認識されるにつれて、再び注目を集めるようになってきました。それを契機に、地産地消運動が展開されるようになったわけです。当初は特に生産者の奥さま方が大きな力となって、産直の販売所を設けるなど、積極的に活動してきました。やがて、市内の中にも「食」に関するさまざまなグループが生まれ、農林漁業の体験学習や親子料理教室、地元産の学校給食の普及や生産者の農場見学など、さまざまな取り組みが展開されてきました。平成20年には、20以上もあるそれらグループが一本化し、「食育・地産地消推進協議会」が新たに設立され、この協議会を通じてさらに多様な活動が行われています。

**榎垣** 碧南市というと、衣浦臨海工業地域を中心とした工業都市として知られています。その一方で、農業が盛んな地域でもあります。農地面積は広くはないものの、土地改良が済んだ優良な農業地帯を抱え、10a当たりの生産性は、愛知県内でもトップクラスです。碧南市では、平成10年、農業活性化センター「あおいパーク」が建設されました。農家の方が作った採れたての野菜を販売する産直市を

しかし、山間地の環境の保全にも、水の灌漑にも大きな役割を果たすなど、棚田は地域の大事な資源でもあります。そこで、何とか棚田を維持しようと、採れた米を市が補助金を加えて買い取り、学校給食に使用することになったわけです。

従来、学校給食の中には、産地なども分からない食品も多くありましたが、地域の棚田米を使用することで、安全安心な食材を子どもたちに届けることができるようになりました。

**地産地消を地域振興につなげるためには**  
**井上** 地域環境や特性を踏まえた独自の取り組みが各都市で進められていることがよく分

消費者ニーズをとらえた産直市の運営が受け入れられています。



榎垣 政信  
碧南市長(愛知県)

中心に、レストラン、体験農園、市民農園が設けられています。

当初の計画では、年間10万人の来場者を見込んでいましたが、予想以上に反響があり、市内外から入場者が殺到しました。オープン初年は約70万人の方が訪れ、さすがに驚きました。さらにその勢いは衰えることなく、5年後には100万人を超え、現在までその水準を維持しています。消費者ニーズに合った運営を心掛け、誰でも参加できる「園芸講座」や郷土料理教室、手づくり味噌教室なども開いています。これらの活動が認められて、平成18年度地産地消優良活動表彰を頂きました。

**竹内** 鳥取市では平成15年度から「鳥取市地産地消行動指針」を定め、関係団体と連携し、地産地消の取り組みを進めてきました。特に力を入れてきたのが、学校給食における地元農産物の使用です。当初は、30%台だった使用率は、今や約46%にまで向上しています。また、平成15年から地場産食材を積極的に活用するホテルや飲食店を対象に、「地産地消の店」認定事業を始めました。市民はもとより、観光客にも、地場産食材をPRすることが目的です。現在、100



まず、新鮮で、安全安心だということ。毎日採れたての野菜が生産者から直接届けられ、その生産者の名前もすべて明示されています。さらに、スーパーマーケットなどに比べて、お値打ちな値段設定も市民に好評です。値段はすべて農家の方が自らつけますが、流通などを通さないため、安く設定できます。

**井上** しかし、自由に値段をつけるとしたら、逆に高くなったりしませんか。

**榎垣** それは大丈夫です。「あおいパーク」の担当者が産直市を開く前に、一通り売場を回り、品質から値段までチェックしています。この段階で品質の悪いものは排除し、値段が高過ぎるものは是正しています。このような生産者、担当者の努力が多くのリピーターを生んだのではないかと思います。

実際、農家の収入増にも大いに貢献しています。約300名の農家が加盟していますが、「あおいパーク」での売り上げで約1000万円を超えている方もいます。

**橋詰** 南国市は米以外にもさまざまな農産物が生産されます。ハウス促成栽培の産地でもあり、特にシシトウの生産量は全国でもトップクラスです。地産地消はもちろん大事ですが、農業振興、産地の活性化ということでは

かりました。それでは、そのような取り組みを、いかに農業振興や地域振興につなげるのか、そのポイントをお話しください。

**榎垣** 農業振興を果たすためには、消費者ニーズをとらえることが必要です。「あおいパーク」がお客さまに受け入れられているのも、消費者のニーズに合っていたからだと考えます。

まず、新鮮で、安全安心だということ。毎日採れたての野菜が生産者から直接届けられ、その生産者の名前もすべて明示されています。さらに、スーパーマーケットなどに比べて、お値打ちな値段設定も市民に好評です。値段はすべて農家の方が自らつけますが、流通などを通さないため、安く設定できます。

**井上** しかし、自由に値段をつけるとしたら、逆に高くなったりしませんか。

**榎垣** それは大丈夫です。「あおいパーク」の担当者が産直市を開く前に、一通り売場を回り、品質から値段までチェックしています。この段階で品質の悪いものは排除し、値段が高過ぎるものは是正しています。このような生産者、担当者の努力が多くのリピーターを生んだのではないかと思います。

実際、農家の収入増にも大いに貢献しています。約300名の農家が加盟していますが、「あおいパーク」での売り上げで約1000万円を超えている方もいます。

**橋詰** 南国市は米以外にもさまざまな農産物が生産されます。ハウス促成栽培の産地でもあり、特にシシトウの生産量は全国でもトップクラスです。地産地消はもちろん大事ですが、農業振興、産地の活性化ということでは



棚田米を使用した  
学校給食は、  
農業振興にも  
食育にも  
効果があります。

橋詰 壽人  
南国市長(高知県)

井上 消費者へ幅広く浸透させるためには、次の質問に移らせていただきます。地産地消運動を展開していく際には、行政や関係団体だけの努力では、うまくいきません。一人ひとりの消費者が、まさに当事者として、運動に関心を示し、積極的に参加して、農家の方々が生き生き楽しんで仕事に取り組み姿を見れば、これまで農業を敬遠していた若者も考えを変えるのではないのでしょうか。そうなるよう、われわれもさらに地産地消の取り組みを進めていかなければならないと思います。

富塚 鶴岡市の「食育・地産地消推進協議会」も同じく、さまざまな関係者が委員に加わっています。この協議会を通じて、消費者と生産者が気軽に意見を交わすこともできるようになりました。協議会での活動や議論が、さらに大きな運動に発展するきっかけになればと考えます。

橋詰 われわれも産業振興計画を策定する中で、多くの市民、消費者がかかりました。市民の参画により、農業や地産地消への理解

竹内 鳥取市でも、地産地消の理解を促すようなイベントを数多く開き、地元産の生産物の品質の良さや、伝統食の料理の仕方などを伝えています。また、市民や消費者が、地産地消のまちづくりに参画する仕組みをつくることも必要ですね。鳥取市では多くの関係団体が委員を務める「鳥取市地産地消推進協議会」を設置しています。意見交換も活発に行われるし、共に議論を交わして、地産地消行動実施計画も立案するなど、大きな成果が挙がっています。

また、市民アトラクションなど、多彩な催しが行われ、多くの市民がフェアに足を運んでいます。このような機会を通じて、市民に地域の食文化や地産地消の意義を理解していただいています。

また、「あおいパーク」でも日ごろから特産ニンジンを使ったメニューの開発に力を入れています。このような取り組みの中で、少しずつ、市内でも知名度が上がってきました。今後は、ほかの野菜などでもこのような取り組みを行ってみたいですね。

竹内 これでは、次の質問に移らせていただきます。地産地消運動を展開していく際には、行政や関係団体だけの努力では、うまくいきません。一人ひとりの消費者が、まさに当事者として、運動に関心を示し、積極的に参加して、農家の方々が生き生き楽しんで仕事に取り組み姿を見れば、これまで農業を敬遠していた若者も考えを変えるのではないのでしょうか。そうなるよう、われわれもさらに地産地消の取り組みを進めていかなければならないと思います。



富塚 地産地消は、その土地、風土、気候からはぐくまれるものです。それをいかに、ブランド化したり特産品として売り出すか、その戦略が重要になります。事実、碧南市の主要農産物であるニンジンやタマネギなどは、地域の気候風土に合致した生産物であるため大変味もよく、品質も高い。ぜひ、その点をアピールしていきたいと考えています。

橋詰 南国市では、毎年、「食育フェア」を開催し、農産物のもとより、シラスなどの水産物も活用したさまざまな料理の試食コーナーを設けています。

井上 農業振興や地域振興をする上で、大所高所から見た計画作りなども必要になってくると思います。その意味では、行政が果たす役割は大きいでしょう。このことについては、どのように思われますか。

富塚 地産地消を行うことで、こんなこともあると申し上げたい。まず現在、農業の分野で大きな問題は、後継者不足です。なかなか担い手が現れない状況が続いています。次代の農業を支える後継者が出てくるようにすることが、農業振興の上の大きな問題です。

そのためには、農業は夢があり、やりがいがある職業だと示すことも大切だと思います。地産地消はその第一歩になるはずですよ。

竹内 私も、行政が大きな地域経済の戦略を立て、その中で農業振興や地産地消を考えることは必要だと考えています。その観点から、鳥取市では、地産地消を地域経済の活性化戦略の一方策と位置付け、この4月には経済戦略課という部署を設けました。この部署を中心に、農林水産の振興という視点から、地産地消の取り組みを進めていこうと考えています。

富塚 おっしゃるとおりですね。農産物は、農業者が特有の風土や気候の中で、長い時間をかけ、工夫を重ねて作ってきたのです。文化そのものと言っていいでしょう。消費者に

好まれる農産物を作るためには、品質の良さはもちろんですが、特有の文化性も備えたものにするのが重要です。どんな過程を経て、この文化性豊かな農作物が生まれてきたかを分かりやすく伝えることで、さらに付加価値が高まるだろうと思うのです。

竹内 鳥取市では今まさにナシの加工品作りに力を入れています。ナシは形のいいものは贈答品として市場で高値で取引されますが、形が悪いもの、虫食いがあるナシなどは売れません。まさに、「もったいない」の精神で、そういったナシを、「添加物ナシのおいしいシャーベット」に生まれ変わらせています。

橋詰 市外の人にアピールするためには、特産品、加工品の開発も重要ですね。これまで、生産者が作った農産物は通常の流通ルートに乗せるだけでしたが、地元企業と連携して、加工品の開発にも積極的に取り組みたいですね。



消費者が  
地産地消運動に  
参画する仕組みを  
つくることも  
必要です。

竹内 功  
鳥取市長(鳥取県)

富塚 地産地消を行うことで、こんなこともあると申し上げたい。まず現在、農業の分野で大きな問題は、後継者不足です。なかなか担い手が現れない状況が続いています。次代の農業を支える後継者が出てくるようにすることが、農業振興の上の大きな問題です。

そのためには、農業は夢があり、やりがいがある職業だと示すことも大切だと思います。地産地消はその第一歩になるはずですよ。

竹内 私も、行政が大きな地域経済の戦略を立て、その中で農業振興や地産地消を考えることは必要だと考えています。その観点から、鳥取市では、地産地消を地域経済の活性化戦略の一方策と位置付け、この4月には経済戦略課という部署を設けました。この部署を中心に、農林水産の振興という視点から、地産地消の取り組みを進めていこうと考えています。

橋詰 われわれ南国市を含め、高知県内の自治体でも、産業振興という大きな問題意識の中で、農業や地産地消を考えるようにしています。

次代を担う子どもたちに食育を！

**井上** それでは最後の質問です。近年、食生活の乱れなどを背景に、食育が進められています。次代を担う子どもたちにどのような食の大切さを教育しているのでしょうか。

**橋詰** すでに紹介した学校給食の取り組みは、食育においても、非常に効果があったと考えています。

最近3年間のデータを見ても、給食でご飯を残す子どもの割合は1%を切っています。せっかく生産者が作ってくれたお米を残すのはもったいない。そういう意識も芽生えているのでしよう。

また、味覚形成の進む小学生の時期に、炊きたてのご飯を食べて、それに合うおかずもおいしく食べる。これが、何よりも大切なことだと思います。大人になっても正しい食生活を送る土台になるのではないのでしょうか。

**竹内** 鳥取市では、米粉パンの導入を進めています。私としては南国市のように学校給食は完全米飯にしたいとの思いもありますが、パンも子どもたちに食べてもらいたいとの意



井上 繁(常磐大学コミュニティ振興学部教授)

見もあります。だったら、小麦でパンを作るのではなく、その代替品として、米を使ったらどうだろうと考えたのです。その米も休耕田から収穫することで、遊休農地の活用にもつながっています。今年の12月からは毎週米粉パンの日をつくるなど、本格的に取り組んでいくつもりです。

**橋詰** 碧南市の小学校では、月に1度、給食の献立表を配布します。献立表の裏には、地元産の食材についての説明が丁寧に記されています。この献立表を通じて、子どもたちは自然と地域の農産物を身近に感じているよう

です。  
**富塚** 現在の子どもたちは、土に触れる機会も多くありませんが、実際に食物を育てる体験は必要だと考えています。鶴岡市の小学校では、田や畑での農作業体験を実施し、楽しみながら、食の大切さを教えています。ほかにも、サケやクロダイなどの稚魚の放流体験、農林漁業関係者の協力による体験学習も積極的にを行っています。

**橋詰** そうですね。碧南市で行う地産地消に関するイベントでも、なるべく子どもたちに参加してもらうようにしています。実際に料理を作ったり、それを食べたりする中で、食文化を学んでいくのです。

**橋詰** 南国市でも、無農薬で栽培した大豆を使ってみそを作ったり、田植えや茶摘みの体験、さらには弁当作りを体験するなどしています。また、その土地ならではの食物を食べることも食育の一つです。南国市では、千歳市と交流しているのですが、それぞれの地で採れた野菜、果物もやりとりしています。子



どもたちは、北海道の特色ある食物を食べることで、気候や特性に応じた食物の違いも理解しているようですね。

**井上** 各都市とも独自の視点で、地産地消を進めています。共通している点は、生産者だけではなく、消費者である多くの市民を巻き込んだ活動をされている点です。それぞれ、生産者と消費者、さらには関係する多くの立場の方々を連携し、地域振興はもとより、子どもたちへの教育にまで結び付けています。今後、地域ならではの食文化や気候風土や風習などを生かした地産地消の取り組みを進めていただきたいと思います。本日は長時間にわたり、ありがとうございました。

(平成21年4月8日、全国都市会館にて実施)  
本コーナーは隔月掲載となります。次回は9月号に掲載予定です。