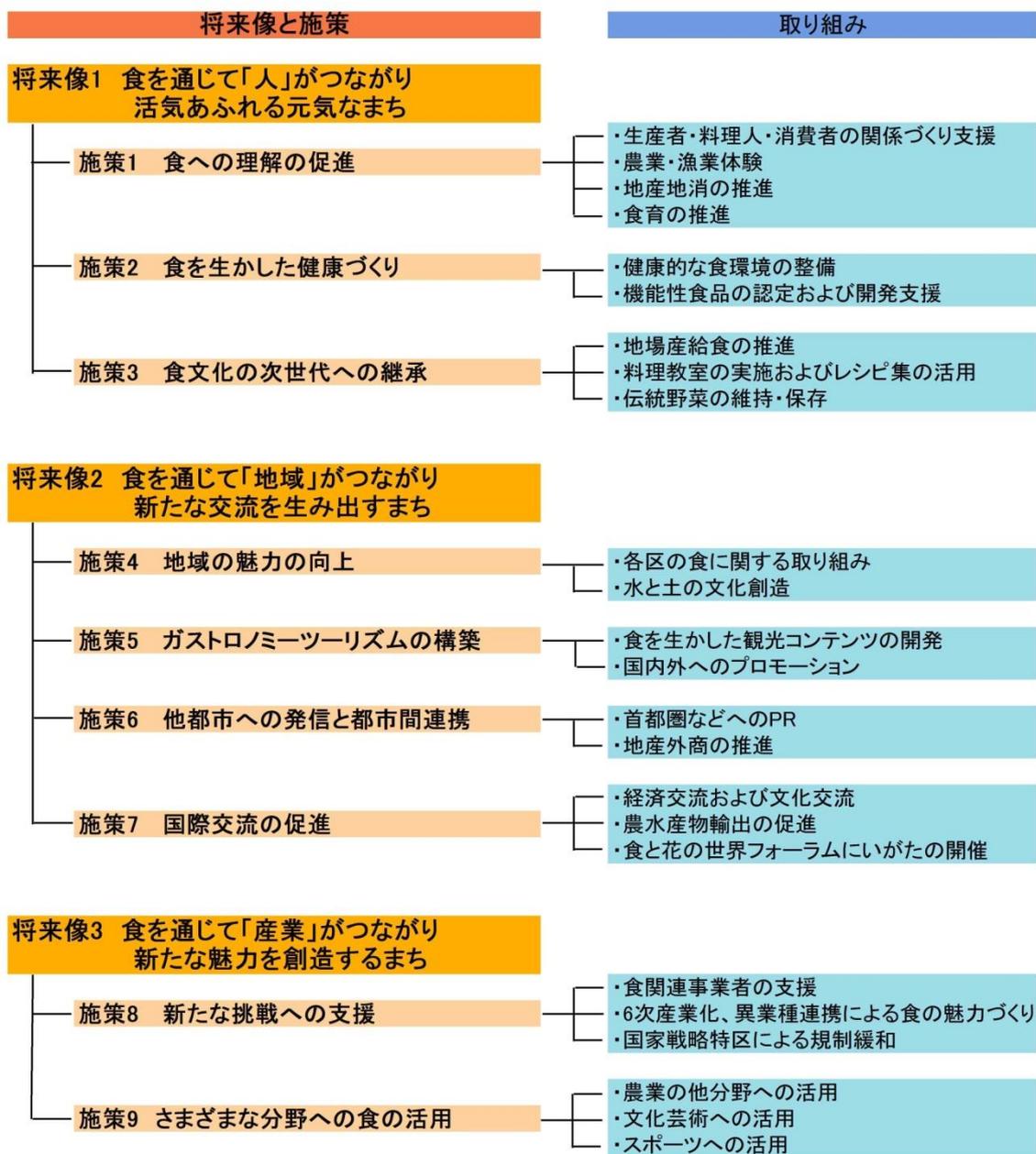


第 3 章 実施計画

1 将来像実現のための施策

3つの将来像を実現するため、以下の9つの施策に取り組みます。また、施策における各取り組みは工程表により進行管理を行います。



将来像1 食を通じて「人」がつながり活気あふれる元気なまち

将来像の実現のためには、農業・漁業体験、地産地消や食育の推進など食に関わる「人」が交流する機会をより一層増やし、相互理解を深めることが重要です。また、市民一人一人が生き生きと暮らせるように、健康的な食環境の整備や健康づくりに役立つ食品の情報を提供するなどして、食を通じた健康づくりの意識を醸成する必要があります。さらに、地場産給食の推進や料理教室の実施などを通じて、地域の食への誇りや愛着のもととなる伝統的な食文化を次世代へ継承していくことが求められます。これらの取り組みを通じて、市民の食への誇りをさらに醸成していきます。

施策1 食への理解の促進

生産者・料理人・消費者の関係づくりの支援、農業・漁業体験の機会の提供、地産地消や食育の推進など、市民の食への理解を深める取り組みを進めます。

・生産者・料理人・消費者の関係づくり支援

料理教室の開催など、市内の飲食店が市内の生産者が作った食材を使い、生産者・料理人・消費者が交流する場づくりを進めます。また、料理人の技術発表の場や料理人同士が学び、刺激し合う機会の創出などにより、若手料理人の育成を支援し、本市の食のレベルアップを図ります。生産者、料理人および消費者の関係づくりを進め、本市ならではの食文化を創造するとともに、食と農に係る担い手の育成を図ります。



料理教室「シェフの日」

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
料理教室 「シェフの日」	生産者・料理人・消費者が交流し、食材のおいしさなどを分かち合い、食への理解を深めることを目的に、市内の飲食店が市内の生産者が作った食材を使用して実施する料理教室を開催します。					

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
若手料理人の育成支援	本市の食のレベルアップを図るため、料理人の技術発表の場や本市の食文化を理解し、生産者と交流する機会を創出するなど若手料理人の育成を支援します。	検討・準備		事業の実施		

・農業・漁業体験

社会人を対象にした生産者のほ場での農業体験教室を通じて、生産者との交流や農業に携わるきっかけづくりの場を提供します。また、親子を対象にした大学との連携による農業体験教室や、学校の授業に農業体験を取り入れた「アグリ・スタディ・プログラム」など子どもたちが農業に触れ、親しみ、学ぶ場を提供することで、地域の農業と食に対する理解を深めます。



農業体験

また、漁協や漁業者と連携し、地元水産業の紹介と魚食普及を目的に漁港や信濃川において漁業体験を開催します。

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
新潟発わくわく教育ファーム推進事業『アグリ・スタディ・プログラム』の推進	本市の誇る農業や食に対する理解を深め、ふるさとへの愛情や誇り、生きる力を培うとともに、農業を活性化するため、学習と農業体験を結び付けた体験プログラムを実施します。	内容の充実、市内全小学校における実施				

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
浜で遊ぼう in 角田・南浜、 大河の感謝祭 in 信濃川	地元水産業の紹介と魚食普及のため、地引網体験・漁船乗船体験などを開催します。また、信濃川で捕れるサケなどを通じて川の恵みに感謝するため、サケのつかみどり・採卵実演などを実施します。					
		新たな担い手の確保				
		水産業の魅力および魚価の向上				

・地産地消の推進

市民に地場産食材を消費してもらう機会を提供し、地域内に地場産食材を普及させるとともに、地産地消を推進する農業者や小売店、飲食店などを支援することで、地域内における互いに恵み合える関係を形成し、フードマイレージの低減や食料自給率の向上を目指します。

また、収穫などの農作業から携わる地場産食材を使った料理教室の開催や、小学校で行う調理実習の際に、地場産食材を取り入れた食育講座を実施するなどして、地産地消を推進します。



地産地消推進の店

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
地産地消推進 事業	地場産食材を積極的に販売・活用し、PRする小売店・飲食店などを支援するため「地産地消推進の店」を認定します。また、地場産食材の良さを知ってもらい「地産地消推進の店」の利用促進を図るキャンペーンを実施します。					
		地産地消推進の店の募集				
		認定店におけるキャンペーンなどの実施				

・食育の推進

市民一人一人が地域の食材を使った日本型食生活や健康で楽しい食事、環境と調和のとれた食生活などの「にいがた流 食生活」を実践できるよう食育を推進します。食育・花育センターでは食育に関する小学校・保育園などを対象にした団体体験プログラムの提供や、旬の市産農産物を取り入れた季節の料理教室などを開催するほか、体験を通して楽しみながら食育の実践を促すため、食に関する体験展示・情報展示を活用し普及・啓発を行います。

また、食育に関する優れた知識・技術などを有する人材を登録し、地域の食育活動における指導者として派遣します。



食育・花育センターにおける料理教室

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
料理教室	本市で生産される米や食材を生かした日本型食生活を柱とする「にいがた流 食生活」を推進するため、季節の料理教室を実施します。					

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
食育マスター制度	地域での食育活動を広げるため、食育に関する優れた知識や経験を有する人材を「新潟市食育マスター」として登録し、学校・市民団体などの要請に応じて、食育活動の指導者として派遣します。					

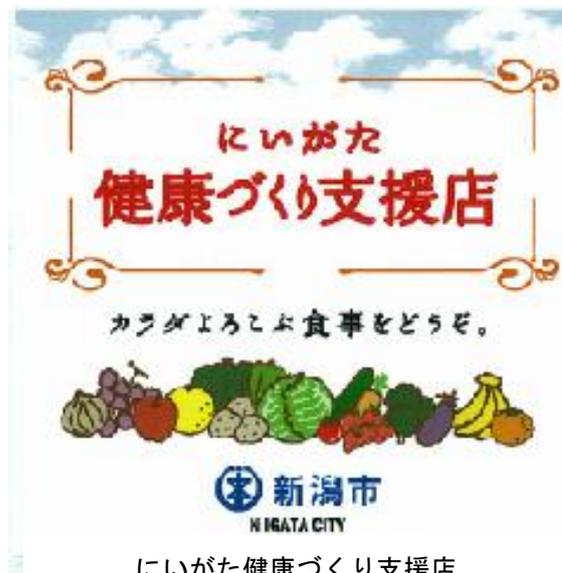
施策 2 食を生かした健康づくり

健康的な食環境を整備し、健康づくりに配慮された機能性食品の認定に取り組むなど、市民の食を通じた健康づくりの意識を高め、健康寿命の延伸に寄与します。

・健康的な食環境の整備

生活習慣病の一次予防を目的にした健康増進普及講習会を開催するほか、生涯における健康づくり活動を、食を通じて地域で推進している食の健康ボランティア「食生活改善推進委員」の養成を進めます。

また、栄養成分表示などに取り組み、市民の健康づくりに関わる環境を整備している飲食店を「健康づくり支援店」として指定するなど健康的な食環境の整備を進めます。飲食店、スーパー、社員食堂などと連携し、市産農産物を活用した減塩運動を進めます。



【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
食生活改善推進委員養成講座・研修会	生涯における健康づくり活動を、食を通じて地域で推進している食の健康ボランティアである「食生活改善推進委員」を養成・育成するため、養成講座および研修会を実施します。					
					市内3区で養成講座を実施	
					年2回の研修会を実施	

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
元ホテル総料理長から学ぶ減塩料理食べて感じて健康メニュー	塩分を控えた健康的な料理メニューを生活に取り入れ、生活習慣病を一次予防することを目的に、新潟市調理師会の協力のもと、プロの料理人から教わる減塩料理教室を開催します。					
					調理師会との連携により、 時機に応じた内容で実施	

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
食環境整備事業	バランスのとれた食事を体験できる場を増やすため、栄養成分表示などに取り組む飲食店を「健康づくり支援店」に指定し、その周知を図ります。また、農家レストランなどに、減塩・野菜たっぷりメニューの採用を促します。					
		支援店数増加、既存店のフォロー				
		減塩に取り組む飲食店の増加				

・機能性食品の認定および開発支援

本市では機能性に関する科学的な報告がある成分を含む食品など、一定の要件を満たす食品に対し、本市独自の認定を付与し、市内食品のブランド化・差別化による高付加価値化を図ります。また、本市で生産される農産物の持つさまざまな機能性成分に着目し、科学的根拠を裏付けとした調査・研究を行います。

こうした取り組みを通じ、農業者や食品製造業者の所得向上や食産業振興を図るとともに、市民に対し健康の維持増進に関する情報提供を行い、市民の健康寿命の延伸に寄与することを目指します。



新潟市健康づくり応援食品認定制度

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
新潟市健康づくり応援食品認定制度	市民の健康維持・増進および市内食品のブランド化、高付加価値化の実現を図るため、機能性に関する科学的な報告がある成分を含む食品や、健康づくりに配慮されている食品に対し、市独自の認定を付与します。					
		申請食品の審査認定				
		制度および認定食品のPR				

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
農産物高付加価値化推進事業	農業者の所得向上や農業振興を目的に、付加価値の高い商品開発を進めるため、農産物に含まれるさまざまな機能性成分や有用形質に着目し、科学的根拠を裏付けとした調査研究を行います。	柿葉の機能性調査研究				
		枝豆、大豆の有用形質調査 および品種改良				
		大麦の機能性に関する取り組みの支援				

施策3 食文化の次世代への継承

地場産給食の推進、料理教室やレシピ集の活用など次世代へ食文化を継承する取り組みを進めます。また、地域で古くから受け継がれてきた野菜や果樹を伝統野菜・伝統果樹として活用するための方策を検討するとともに、それらを絶やさないための取り組みを行います。

・地場産給食の推進

学校給食における地場産農産物の利用拡大や食育の推進を図るため、地場産農産物を積極的に取り入れた学校給食を推進するとともに、関係者との協働により、郷土料理の提供など各区の特色を生かしたモデル事業の実施を進めます。



西蒲区「かも汁給食」

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
地場産学校給食推進事業	学校給食における地場産農産物の利用拡大とともに食育の推進を図るため、米飯給食において地場産の環境保全型栽培コシヒカリ100%を供給し経費の一部を助成します。また、地域の実情に応じたモデル事業を実施します。	市産米飯給食の維持に向けた助成				
		地場産農産物の積極的な使用				

・料理教室の実施およびレシピ集の活用

郷土料理や行事食、次世代に伝えたいにいがたの家庭料理など、季節ごとの料理教室を開催します。また、料理教室で使用したレシピを抜粋したレシピ集の有効活用を図ります。

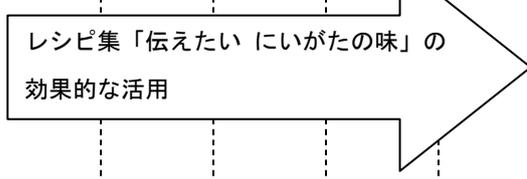
農村地域においても高齢化が進み、地域の人が培ってきた伝統的な文化が失われつつあり、その継承が危ぶまれています。暮らしの中で創意工夫により必然的に生まれたもの、地域の中で受け継がれてきた料理、それにまつわる歴史、文化、レシピなどを次世代へ継承します。



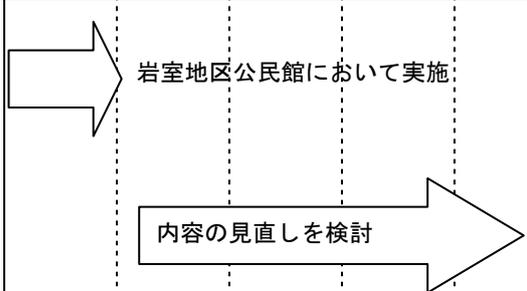
レシピ集「伝えたい にいがたの味」

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
レシピ集の活用	郷土料理や行事食を含む新潟の家庭料理を次の世代へ伝えるため、料理教室で使用したレシピを抜粋し、まとめた「伝えたい にいがたの味」などのレシピ集を活用します。					



事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
料理教室「懐かしいあの頃のごっつお」	高齢化などにより失われつつある農村地域で培われた伝統的な文化を次世代へ継承するため、地域の中で受け継がれてきた料理、それにまつわる歴史・文化・レシピなどを伝える料理教室を実施します。					



・ 伝統野菜の維持・保存

本市では、農作物の安定生産および品質向上を図るため、農作物の生産に関する試験研究を行っており、その中で伝統野菜の維持・保存にも取り組んでいます。



さまざまな種類のナス

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
農業活性化 研究センター における研究 (伝統野菜の 維持・保存)	生産現場における栽培技術上の課題解決に向け、野菜・花き・果樹の栽培実証試験などを実施し、その中でナスやカブなどの伝統野菜の維持・保存を行うとともに、活用に向けた調査・研究を進めます。					

○民間事業者などの取り組み

・にいがた日本料理の饗宴

新潟の料理界の発展と底上げを目的とした料理店、料理人からなる「にいがた日本料理勉強会 雪ひらの会」では、新潟の日本料理人の技と味を堪能できる「にいがた日本料理の饗宴」を毎年開催しています。地産地消を基本に毎年テーマを設定し、テーマに沿った会席料理、地酒などを提供しています。伝統的な日本料理への消費者の理解を深めるとともに、若手料理人の育成の場にもなっています。



・りゅうのひげ復活プロジェクト

約30年前まで西蒲区・福井地区を中心に栽培されていた食用菊「りゅうのひげ」の復活プロジェクトに市民グループが取り組んでいます。りゅうのひげは旧三根山藩主が菊ご飯にして食べたとの言い伝えも残り、香りの良さとしゃきしゃきとした食感が特長です。大切な地域資源として、地域住民、旅館、飲食店などの協力を得ながら、ブランド化および次世代への継承を目指しています。



将来像2 食を通じて「地域」がつながり新たな交流を生み出すまち

将来像の実現のためには、本市と国内外のさまざまな「地域」がつながり、互いの食文化を学び合うことで、本市の食の魅力の向上につなげることが重要です。各区の食に関する取り組みや、さまざまな地域資源を食や農業体験と結びつけるなどして、地域の魅力のさらなる向上を図るとともに、食材や調理方法、関係産業や自然、歴史、芸術文化など地域の魅力を一体的に体験できる新たな観光形態の構築を図る必要があります。また、首都圏などへの食の魅力の PR、市産農産物の市外への販路拡大・販売促進により、他都市への発信や都市間連携を強化するほか、国外との経済・文化交流、農水産物の輸出促進などを通じて、本市の高品質で多様な食を広く世界に発信していくことが求められます。これらの取り組みを通じて、まちの活力を維持していくため、さらなる交流人口の拡大を図っていきます。

施策4 地域の魅力の向上

各地域の特産品や食産業の PR、食を生み出す背景となる景観を活用した体験事業など、食に関する取り組みや、水と土によって形成された独自の風土や文化に光を当てる市民の取り組みを通じて地域の魅力を向上します。

・各区の食に関する取り組み

港町の歴史とともに育まれた発酵食や料亭文化、稲架木（はさぎ）並木の景観や各区で生産される食材、食文化などを活用した取り組みを進め、地域の魅力を向上します。



老舗料亭の料理長による発酵食料理教室

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
キテ・ミテ・キタク とまとキャン ペーン	北区の豊栄地区で生産されている「豊栄とまと（品種：桃太郎）」と濁川地区で生産されている「にがりかわとまと（品種：麗容）」の消費拡大を目的に、ラジオやホームページを活用した PR 活動を行います。		ラジオやホームページなどを活用した PR、効果的な PR 方法の検討			
					見直し・拡充	

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
発酵食産業 PR 事業	伝統産業の継承と地域の魅力向上を図るため、中央区で古くから発展してきた酒、みそ、しょうゆなどの伝統的な発酵食産業の特徴や歴史を、体験教室などを通して広くPRします。		料理教室や体験教室の開催、冊子などによる発酵食産業のPR	地域と連携した事業の実施	見直しを検討	

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
満願寺稲架木並木を活用した観光交流事業	交流人口の拡大および観光資源としての景観をつくるため、本市の指定文化財である秋葉区満願寺稲架木並木を舞台に、春には手植えによる田植え体験、秋には手刈りによる稲刈りおよび稲架掛け体験イベントを開催します。		田植え、稲刈り、稲架掛け体験イベントなどの実施	見直し・拡充の検討	見直し後の事業実施	

・水と土の文化創造

本市のアイデンティティーである「水と土」をテーマに水と土の芸術祭を開催し、アート作品を展示するほか、本市の「食」の魅力を発信する取り組みなども実施しています。

また、芸術祭で生まれた市民自らが企画・運営する市民プロジェクトや市内に点在し「水と土」を象徴する存在である「渦」の魅力を創造・発信する市民活動を支援し、地域の魅力を再発見・創出します。



市民プロジェクト「渦マルシェ」

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
水と土の文化創造の推進	新潟らしさを表す「渦」、「食」、「踊り」などの魅力を発信するものや「水と土」に関わるアートを活用して地域の賑わいを創出するイベントなどを実施する市民プロジェクトを支援します。また、水と土の芸術祭においても「食」の魅力を発信します。		→	水と土の芸術祭 2018 の開催		
		→ 市民プロジェクトの支援				
		見直し				見直し

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
渦の魅力創造市民活動補助金	渦の自然環境や歴史、暮らし文化などの魅力の調査・研究、発信、育成、伝承に資する市民活動を支援します。				→ 補助金の運用	
		見直し				見直し

施策5 ガストロノミーツーリズムの構築

食や農とさまざまな地域資源を結び、「美味しい」を提供するだけでなく、その背景にある食材や調理方法、関係産業や自然、歴史、芸術文化など地域の魅力を一体的に体験できる新たな観光形態「ガストロノミーツーリズム」の構築を図ります。

・食を生かした観光コンテンツの開発

1階が厨房、2階がレストランになっている日本初のレストランバスなどを活用し、本市の食を通して地域の自然、歴史、文化などを知り、楽しむことのできる観光コンテンツを開発するとともに、マーケティング調査、観光人材の育成などを通じて観光客の受け入れ態勢を整備します。



レストランバス

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
レストランバスなどを活用したコンテンツ開発	レストランバスを活用し、美しい自然、歴史的景観、伝統芸能などの地域資源と農業体験、酒蔵見学などのさまざまな体験メニューを組み合わせ、本市の食文化を一体的に体験できる新しい観光コンテンツを開発します。		モデルコースの作成			
					複合的なツーリズムの開発	

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
魅力発信・誘客推進事業（着地型観光の充実）	本市への誘客につなげるため、本市の食、酒、農業、みなとまち文化などの本市の個性を生かした着地型旅行商品の企画・造成を支援します。					
					着地型旅行商品の企画・造成支援	

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
観光客 おもてなし 態勢促進事業	本市への誘客につなげるため、観光客が快適に滞在・行動できるおもてなし態勢を整備します。	マーケティング調査、観光人材育成、受け入れ態勢整備				

・国内外へのプロモーション

観光客に「食」で選ばれるまちとなるため、本市の個性を生かした着地型旅行商品の企画・造成を支援するほか、米と酒を中心としたプロモーションを展開するなどして、ガストロノミーツーリズムの国内外への発信を強化します。



プロモーション映像の一例

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
魅力発信・ 誘客推進事業 (観光コンテンツ、 旅行商品などの 情報発信)	食と旅行を嗜好するターゲットに向け、ガストロノミーツーリズムなど新潟の個性を生かした観光コンテンツや地理的優位性を効果的に情報発信し、誘客を促進します。	観光コンテンツ・旅行商品の情報発信				

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
米と酒を中心 としたプロモ ーション事業	本市の食文化のPRを通じ、本市への誘客を図るとともに、市産農産物の国内外での新規需要を創出するため、米と酒を中心とした市産農産物・食文化のプロモーション映像作成やイベント開催によるプロモーションを展開します。	マーケティング調査 国内外向けプロモーション ツール作成 プロモーションツール とメディアの活用				

施策 6 他都市への発信と都市間連携

首都圏など、他都市へ向けた食の魅力のプロモーションや市産農産物などの販路拡大に取り組みます。また、他都市と連携した食の販路拡大・魅力発信を進めます。

・首都圏などへのPR

表参道・新潟館ネスパスや全国の百貨店などで開催する物産展や大規模見本市への出展などを通じ、本市の食の魅力を発信するとともに、市産品の販路拡大を図ります。

また、本市へ食文化などの文化関連イベントなどを誘致し、受入支援を行うことで交流人口の拡大を通じた魅力の発信を図ります。



物産展

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
特産品・土産品の振興	市産品などを全国に紹介・宣伝し、販路の拡大を図るとともに、誘客につなげるため、新潟市名産会などと連携し、全国の百貨店などで「観光と物産展」を開催し、本市の観光や食の魅力を発信します。					

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
特産品情報の発信	枝豆、すいかなど本市の特産農産物や加工品の消費拡大およびブランド化の推進を図るため、ネスパスや首都圏の百貨店などで、PRおよび販売促進活動を実施します。					

・地産外商の推進

農産物販路拡大アドバイザーを活用した支援や、販路拡大に意欲的な生産者の発掘・育成を目的としたセミナーを実施します。

また、県や他市町村と連携し産地間連携出荷の拡大や大都市での市産農産物販促プロモーション活動に取り組みます。



「くろさき茶豆」の試食宣伝会

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
農産物 販路拡大支援 事業	農産物販路拡大アドバイザーを活用し、販路拡大を支援するほか、販路拡大に意欲的な生産者の発掘・育成のためセミナーを開催します。また、産地間連携出荷の拡大や大都市でのPRを実施します。					
		販路拡大アドバイザーとの連携				
		県や関係者と連携した大都市でのPR				
		近隣市町村と連携したPR				

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
見本市・商談会 出展事業	販路拡大に意欲的な生産者と食品関係バイヤーとをマッチングし、販路拡大を図るため、首都圏などで開催される大型見本市・商談会への出展を支援します。					
		生産団体などのマッチング支援				

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
食と花の 銘産品事業	本市が誇る自慢の農水産物の認知度向上と消費拡大を図るため、「新潟市食と花の銘産品」に指定し、広くPRするとともに、生産者が実施する販促活動に対して補助金などによる支援を実施します。					
		食と花の銘産品の販促活動に対する支援				

施策 7 国際交流の促進

インバウンドの拡大、農水産物および食品輸出を狙い、海外向けプロモーションや商談会を開催するほか、「食と花の世界フォーラムにいがた」の開催などを通じ、食分野での本市のさらなる拠点化に取り組みます。

・経済交流および文化交流

農産物や加工食品の輸出促進を目的に海外バイヤーとの商談会を開催するほか、海外の消費者に好まれる食品などの開発支援を目的に市内在住の外国籍市民などをモニターとするテストマーケティング調査を実施します。

また、日本海側の拠点都市として海外の姉妹・友好都市などとさまざまな交流を積み重ねてきた実績を踏まえ、食の国際関係地づくりを目的に、世界から食のまちとして注目される都市の料理人と本市の料理人の相互交流などを支援します。



新潟の食 輸出商談会

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
新潟の食 輸出商談会	市産農産物および加工食品の輸出促進を目的に、企業や農業者などを対象に海外食品バイヤーとの商談会を国内外で開催します。	市場の選定も含め、企業ニーズに即した商談会事業を継続				
		海外ビジネスに取り組む企業の裾野拡大				

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
海外消費者 テストマーケティング	海外の消費者に好まれる食品や外食サービスなどの開発支援などを目的に、市内在住の外国籍市民をモニターとするテストマーケティング調査を実施します。	広報の強化、モニター登録制の推進				
		利用企業の裾野拡大				

・農水産物輸出の促進

近年経済発展著しい東南アジアを中心に安全・安心で高品質な日本産食材に対する評価や消費ニーズが高まっています。このため、流通体制の整備や物流検証、現地へのプロモーションなどを通じて海外市場の新規販路開拓と農水産物の輸出促進を図ります。



海外飲食店のシェフ招へい

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程					
		H29	H30	H31	H32	H33	
農産物 輸出促進事業	小口流通システムの構築とインバウンドの拡大を図るため、海外市場の新規販路開拓や既存販路における販促活動などを実施することで、市産農産物などの輸出促進を図ります。			<ul style="list-style-type: none"> ・流通体制整備 ・物流検証、PR ・米輸出セミナー 			見直し、拡充

・食と花の世界フォーラムにいがたの開催

世界に貢献できる都市ブランドの構築を目的とした「食と花の世界フォーラムにいがた」では食の国際見本市「フードメッセ in にいがた」やグローバルな視点で食の課題を議論する食の国際シンポジウム「フードフォーカス in にいがた」を開催し、本市の拠点性の向上を図ります。

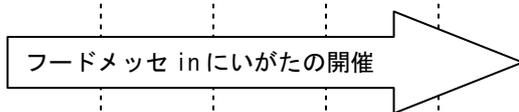
また、国内初の食に関する顕彰事業である「食の新潟国際賞」により、食の課題に向き合い、人々の生命を救い、尊厳の回復に大きく寄与した食の分野の業績を顕彰します。



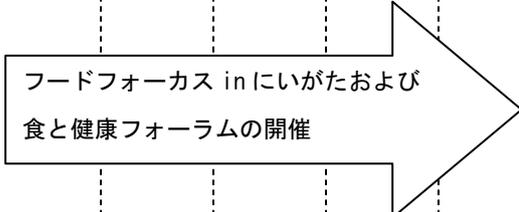
食の国際見本市「フードメッセ in にいがた」

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
食の国際見本市「フードメッセ in にいがた」	世界に貢献できる都市ブランドの構築を図ることを目的に、本市の拠点性を高めていくために、本州日本海側最大の食の国際見本市「フードメッセ in にいがた」を開催し、食関連事業者に対して商談の場を提供します。					



事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
食の国際シンポジウム「フードフォーカス in にいがた」	世界に貢献できる都市ブランドの構築を図ることを目的に、グローバルな視点で食の課題について議論する食の国際シンポジウム「フードフォーカス in にいがた」を「食と健康フォーラム」と隔年で交互に開催します。					



○民間事業者などの取り組み

・スペイン・バスク地方との交流

食のまちとして世界でも名高いサン・セバスティアン市やビルバオ市などスペイン・バスク地方との交流が料理人や観光関係者らを中心に始まっています。ビルバオ市には料理技術とともに食文化を伝え、飲食店の経営者を育成する料理学校があり、本市の食関係者へ刺激を与えています。両市の料理学校同士の交流や、地域の食材を生かす料理人の育成などにおける連携が進んでいます。



・鳥屋野潟フードフェスタ

鳥屋野潟周辺の農家、漁業者、飲食店、デザイン会社などで構成されるグループにより、周辺に広がる田園地帯で栽培された旬の野菜、潟で捕れた魚、個性あるレストランやカフェなど鳥屋野潟を舞台に食の魅力を創る取り組みが進められています。キッチンカーでのオリジナルメニュー提供や潟周辺の農家の自然栽培野菜販売など「新潟と鳥屋野潟の食」をテーマにしたイベントや、期間限定で潟周辺の多彩な飲食店でオリジナルメニューが提供されました。



将来像3 食を通じて「産業」がつながり新たな魅力を創造するまち

将来像の実現のためには、食関連事業者の新商品開発や農業者による6次産業化など食に係る新たな挑戦をより一層支援していくことが重要です。また、民間事業者などが食の新たな価値の創造に取り組むきっかけとなる食のネットワークづくりなどを通じて、異業種連携による食の魅力づくりを進める必要があります。さらに、本市の食を支える農業をさまざまな分野に活用するほか、文化芸術、スポーツなどの分野においても食を活用し、相乗効果により食と他分野の魅力を向上するとともに、食の魅力を発信する機会を増やすことが求められます。これらの取り組みを通じて、食の新たな魅力を創造するとともに、既存産業の高度化や、さまざまな産業の創出を促進し、地域経済の活性化を図っていきます。

施策8 新たな挑戦への支援

食に関わる事業者の商品開発、販路拡大などの取り組みを支援します。また、国家戦略特区による規制緩和を通じて、新たな挑戦を支援します。

・食関連事業者の支援

売れる新商品の開発や販路拡大に課題を持っている食品製造業者などに対し、セミナーの開催や補助金による支援に加え、専門家による販路拡大計画の策定支援などの人的支援を実施します。また、地域内での販路拡大のため、地元バイヤーと食品メーカーによる商談会の開催や、その他商談会への出展を支援します。



新潟 IPC 財団における相談対応

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
食のマーケットイン支援事業 (新潟 IPC 財団補助金)	売れる新商品の開発や、販路拡大といった食品製造業者などが抱える課題を解決するため、専門家によるブラッシュアップや販路拡大計画の策定支援、補助金などのハンズオン支援を実施します。					

経済情勢や企業動向などにより
随時見直し

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
食の域内取引 支援事業 (新潟 IPC 財団 補助金)	地域内での販路拡大を図るため、地元バイヤーと食品メーカーによる事前調整型商談会を開催するほか、市内食品卸売業者主催の商談会へ食品メーカーとともに共同出展するなどの支援を実施します。					

・ 6次産業化、異業種連携による食の魅力づくり

農産物の付加価値向上や6次産業化・農商工連携など農業者の新事業展開を支援するため、相談員による相談対応やセミナーの開催、補助事業を行うとともに、6次産業化ネットワークの構築を進めます。

また、民間事業者などが取り組む本市の食や食文化の新たな魅力や価値を生み出す事業を支援するほか、異業種連携のきっかけとなるセミナーなどを開催します。事業の実施に当たっては民間事業者などのニーズの把握に努め、新たな支援の仕組みづくりを検討します。各区でも、農業団体、商業団体などと連携し、地域の特色ある農産物などを生かした新しい商品開発などを進めます。



農業活性化研究センターにおける
相談対応

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
6次産業化 サポート事業	農業者の新事業展開を支援するため、相談やセミナーを実施するとともに、6次産業化・農商工連携に取り組む農業者などを対象に、加工機械・施設などの導入および販路拡大に対し助成します。また、6次産業化ネットワークの構築を進めます。					

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
食文化創造都市推進会議の運営支援	本市の魅力である「食文化」をさらに磨きあげ、市内外に広く発信し、交流人口の増加や地域産業の活性化を図るため、産学官民で設立した「新潟市食文化創造都市推進会議」の運営を支援します。					

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
「しるきーも」特産化事業	北区産さつまいも「しるきーも」の特産化を進めるため、生産振興、商品開発、販路拡大を一連の取り組みとして、農商工・産学官連携で実施します。					

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
梅の里産地活性化事業	江南区を代表する農産物である「藤五郎梅」の価格の低迷、生産者の高齢化などの課題解決を図るため、商品開発、マーケティングなどを支援し、地域ブランドとしての価値の向上と産地の活性化を推進します。					

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
いもジェンヌの生産拡大および商品開発に関する支援	西区内の砂丘地で生産されるさつまいも「いもジェンヌ」の需要増大への対応やブランド化を目的に、生産拡大や商品開発の支援などをいもジェンヌ農商工連携協議会を中心に推進します。					

・ 国家戦略特区による規制緩和

国家戦略特区で行われる規制緩和などの効果を最大限活用し、農地の集積・集約、企業参入の拡大、6次産業化の推進を図り、大規模農業の改革拠点を目指すとともに、農業と食産業の一体的発展を図る新潟ニューフードバレー構想の実現に向けた取り組みを加速させ、地域経済の活性化を図ります。



新潟ニューフードバレー構想のイメージ図

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
国家戦略特区 推進事業	大規模農業の改革拠点を旨指すとともに、新潟ニューフードバレー構想の実現に向けた取り組みを加速するため、規制緩和などの効果を最大限活用し、農地の集積・集約、企業参入の拡大、農家レストラン設置支援など6次産業化の推進を図ります。				地元意見の集約と追加の規制改革事項の提案	
					「フードメッセ in にいがた」におけるPR	
					新たな特定事業者の掘り起し	

施策 9 さまざまな分野への食の活用

本市の豊かな食を支える農業をさまざまな分野へ活用するほか、文化芸術、スポーツといった食以外の分野においても食の活用を進めます。相乗効果により各分野の魅力と発信力の向上を図ります。

・農業の他分野への活用

田園資源を生活に密着する分野に生かすことで、農業の新たな価値を創造し、産業・雇用の創出を図る「12次産業化」を推進し、本市の食を支える農業をさまざまな分野へ活用することで、各分野の課題解決と新たな価値の創出を図ります。



12次産業化のイメージ図

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
12次産業化 推進事業	本市が有する豊富で多様な田園資源を子育て・教育・交流など生活に密着する分野に生かす12次産業化の推進を図るため、12次産業化の普及・啓発に向けた取り組みを実施します。	アグリビジネス相談窓口によるサポート				
		セミナー開催、優良事例表彰				
		その他、支援策の検討・実施				

・文化芸術への活用

姉妹都市であるフランス・ナント市発祥の音楽祭「ラ・フォル・ジュルネ新潟」など本市の文化資源を生かし、新たな魅力や価値の創造発信により、交流人口の拡大と地域の活性化を図る文化芸術イベントなどにおいて、来場者へ本市ならではの食を提供します。



音楽祭「ラ・フォル・ジュルネ新潟」

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
ラ・フォル・ジュルネ新潟	音楽祭「ラ・フォル・ジュルネ新潟」において、地酒など食文化を体験できるプログラムを実施するほか、参加アーティスト向けに郷土料理を提供するなど食の魅力を発信します。			食文化体験プログラムの実施		
				郷土料理などの活用		見直し、拡充

・スポーツへの活用

「新潟シティマラソン」など、さまざまなスポーツイベントが開催され、交流人口の拡大に寄与しています。多くの人々が本市を訪れるため、これを好機と捉え、イベントのさらなる魅力向上と食の魅力発信を目的に、参加者に対して地域の食材を使用したメニューを提供するなど、食の活用を図ります。



新潟シティマラソン

【主な取り組みと工程】

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
新潟シティマラソン	みなとまち新潟の魅力を詰め込んだコースを駆け抜けるマラソン大会「新潟シティマラソン」において、地域の食材を使用したエイド食を提供し、参加者へ本市の食の魅力を発信します。			参加者に地域の食材を使ったエイド食を提供		
						見直し、拡充

事業名	概要	工程				
		H29	H30	H31	H32	H33
新潟シティライド	市内を自転車で巡る「新潟シティライド」のエイドステーションにおいて、地域の食材を使用したエイド食を提供し、参加者へ本市の食の魅力を発信します。			参加者に地域の食材を使ったエイド食を提供		
						見直し、拡充

○民間事業者などの取り組み

・農家レストラン

本市では平成26年5月の国家戦略特区指定後、規制緩和を活用した農家レストラン3軒がオープンしました。本特例を活用することで、農業者が農用地区域にレストランを開設できるようになり、新鮮でおいしい料理と田園風景のロケーションを楽しみながら食事ができることとあって、オープン以降多くのお客さまで賑わいを見せています。



・アート・ミックス・ジャパン

平成25年春、本市で伝統芸術をはしごしながら楽しんで学べる和の祭典として誕生しました。一流の日本の伝統芸術を集中的にたくさん見られる貴重な機会として、全国から来場者が訪れ、年々外国人来場者も増えています。平成28年には初の海外公演をメキシコで開催しました。アジアの文化を紹介する取り組みも始まり、広い視点に立って日本文化の継承と発展に努めています。

また、「伝統料理」をテーマにさまざまな国の食文化に触れられる飲食店とのコラボレーションや、新潟が誇る食文化である日本酒を飲んで知ってもらふイベントなど食の魅力を発信する企画も好評を博しています。



2 発信の強化

基本理念に掲げた「食で選ばれるまち」を実現するためには、3つの将来像を目指し、食の魅力を向上・創造することに加え、市内外への発信を強化し、食のまちとしての本市のイメージを向上することが重要です。

(1) 映像やイベントを活用したプロモーション

米と酒、食と花の銘産品を中心とした市産農水産物の認知度向上のため、本市の食文化を紹介する映像の作成やイベント開催によるプロモーションを展開し、誘客を促進するとともに、市産農水産物の国内外での新たな需要創出を図ります。

(2) 交流拠点などを活用した食と農の魅力発信

いくとぴあ食花、アグリパークなどの交流拠点のほか、駅や空港といった交通結節点などを中心に新たな切り口の食と農のイベントを開催していくなど、食と農の体験を通じた交流人口の拡大を図ります。また、首都圏はもとより、関西圏や海外エージェントへの観光セールス・プロモーションの拡充、既存の食関連イベントの対外PRの強化、強い情報発信力を持つ（株）ぐるなびとの連携などを推進します。

(3) 新たな発信ツールの活用

「ガストロノミーツーリズム」の構築に向け、レストランバスなど新たな発信ツールを活用しながら、生産者や料理人などから協力を得て、食と地域資源をつなぐことで、地域の食に対するこだわりや食をつくり出す風土を体験できる新たなコンテンツ開発に取り組みます。

(4) 語り手の育成

食文化創造都市の推進に関わる普及啓発セミナーなどを開催するほか、食を通じた地域の物語の語り手を育成するなど、本市の食の魅力発信の担い手を増やします。

これらの取り組みにあわせて、発信力のある人材やメディア、国際会議やイベントなどを効果的に活用し、アイドル、マンガ・アニメなども含めた文化の力を食と農に融合することで発信力を強化していきます。