

食文化創造都市にいがた推進計画



平成 29 年 3 月
新潟市

はじめに



新潟市は目の前に広がる日本海とまちの中を流れる信濃川、阿賀野川と共に歩み発展してきました。かつて信濃川と阿賀野川はたびたび氾濫し、広大な低湿地帯を作り出し、先人たちは湿原に腰までつかる過酷な農作業を強いられていました。しかし、先人たちは不屈の精神と創造性を発揮し、世界レベルの排水技術により湿原を美田へと変貌させました。現在では、砂丘列と低湿地帯が織りなす特徴的な地形を生かして、米をはじめ、全国に誇る魅力的な農水産物が産出される全国有数の食の生産地となりました。

一方で、本市は17世紀ごろから港町として栄えてきました。交易を通じて入り込んださまざまな文化に創造性を刺激され、外来の人々をもてなす料亭文化などが発展しました。その他にも、豊かな農水産物を活用する食産業も発展し、古くから、日本酒、みそなど醸造・発酵食関係の蔵や店舗が数多くあるほか、米菓、切餅・包装餅の出荷額は全国トップレベルにあるなど、日本を代表する企業が新潟に集積しています。

新鮮な食材を提供する各地の市や直売所、農家レストラン、多彩な農水産物とそれらを生かす郷土料理、江戸時代から続く料亭・芸妓のもてなしの文化、日本酒、みそ、米菓などをはじめとした食品製造業など、本市には水と土、港町により育まれた多様で豊かな食文化が満ちあふれています。

近年では、平成26年5月の農業分野での国家戦略特別区域への指定や、平成27年10月のイタリア・ミラノ万博への出展を経て、平成28年4月にはG7新潟農業大臣会合が開催されるなど食と農で注目されてきました。また、同年4月には日本初の「レストランバス」の最初の運行地に本市が選ばれるなど、食の魅力が高く評価されています。

このたび、本市の強みである食や食文化の素晴らしさに目を向け、これらを産業の活性化や交流の拡大などにつなげ、創造的まちづくりを進めるため「食文化創造都市にいがた推進計画」を策定しました。

今後は食と農と文化を融合する「食文化創造都市にいがた」の取り組みを推進することで、地域経済の活性化を図るとともに、市民が食への誇りを持ちながら生き生きと暮らし、食で選ばれるまちの実現を目指します。

新潟市長 篠田 昭

目次

第1章 策定の背景 1

- 1 食への関心の高まり 2
- 2 新潟市の現状と課題 4

第2章 基本的な考え方 13

- 1 計画の位置づけ 14
- 2 計画期間 14
- 3 基本理念 15
- 4 目指す将来像 16

第3章 実施計画 17

- 1 将来像実現のための施策 18
 - 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 19
 - 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 29
 - 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 40
- 2 発信の強化 47

第4章 推進体制と進行管理 48

- 1 推進体制 49
- 2 進行管理 49

参考資料 50

- 1 策定の経過 51
- 2 用語説明 53

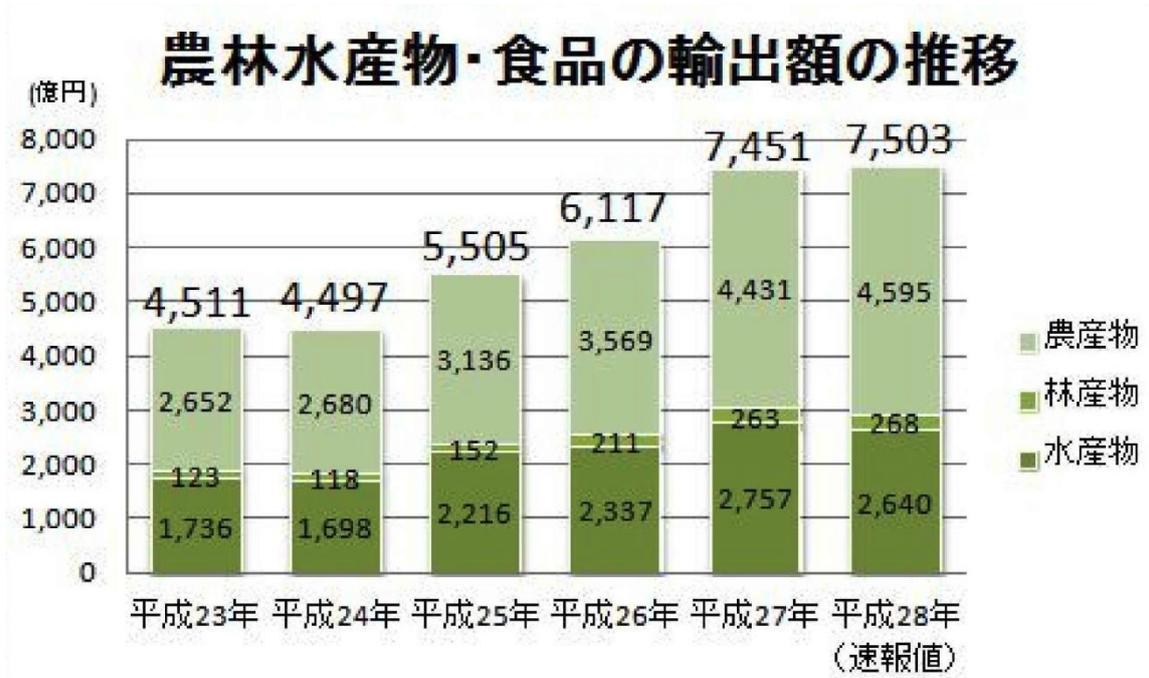
第1章 策定の背景

1 食への関心の高まり

平成 25 年 12 月、日本の伝統的な食文化である「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録され、「和食」を中心とした日本食への注目が高まっています。豊かで多様な恵みをもたらす自然に育まれてきた日本独自の食文化は、料理や加工技術などさまざまな要素から成り立っています。風土が地域により異なることで地域ごとの多様性が生まれ、食材、郷土料理などが継承されてきました。日本の多様な食文化は、海外からの観光客のおもてなしや日本食の海外展開への活用が期待されています。

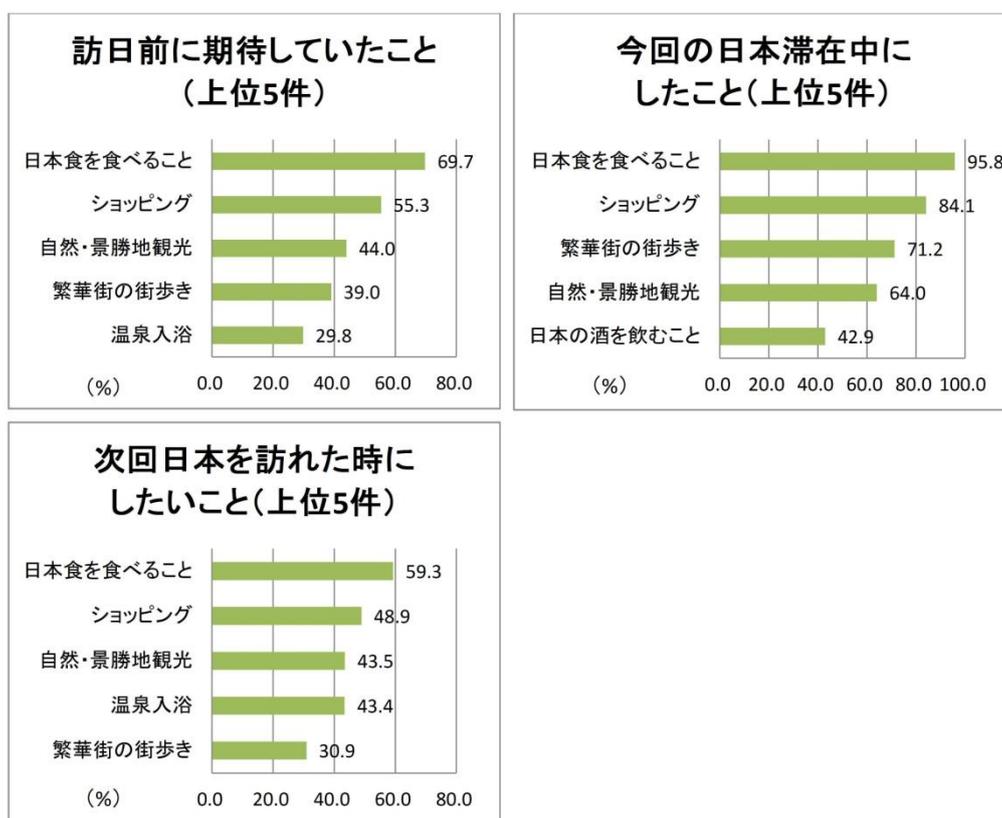
一方で、日本の食生活の変化により、伝統的な食文化は現代の日本人にとって当たり前前に存在する文化ではなくなりつつありますが、「和食」の無形文化遺産認定を契機とし、日本人が自らの食文化を見つめ直し、次世代に向けた保護・継承の動きとなることが期待されています。また、栄養バランスを欠いた食事や朝食の欠食の増加など、食生活の変化がもたらす健康への影響が懸念されており、「食」に関する知識と「食」を選択する力を身に付ける食育の重要性が増しています。「食」の安心・安全に対する消費者の関心は一層高まっており、地産地消などの取り組みが全国で展開されています。

こうした中、国は和食文化の保護・継承や食育の全国的な取り組みを支援しているほか、地域の食文化を輸出や観光に活用するよう促しています。近年では、海外においても安心・安全な日本産農林水産物や食品のニーズが高まっており、日本食ブームも追い風として、輸出額は増加傾向にあります。平成 28 年の農林水産物・食品の輸出額は 7,503 億円となっており、国は平成 31 年の輸出額目標を 1 兆円としています。



農林水産物・食品の輸出額の推移 出典：「貿易統計」(財務省)

また、訪日外国人旅行者が訪日前に期待するものとして、「食事」が上位に挙がり、実際に日本を訪れた外国人のほとんどが「日本食」を楽しんでいます。国も訪日旅行促進事業を展開するなど訪日外国人旅行者の誘客を推進しており、平成 28 年の訪日外国人旅行者数は 2,404 万人(推計値)となっています。平成 32 年には 4,000 万人を目標としており、訪日外国人旅行者の誘客にあたり、地域の食文化が大きな魅力として期待されています。



外国人旅行者が日本に期待すること

出典：「平成 27 年度 訪日外国人消費動向調査」(観光庁)

食文化の可能性に着目し、国では食文化を活用した商品開発やまちづくりといった事例を紹介するなど、地域活性化の取り組みを促しています。食には農業、漁業、食品製造業、飲食業、観光業など、さまざまな人の営みが関わっています。地域の数多くの産業が食文化に支えられており、地域おこしを食で行うことは、地域の人が元気になることにつながります。多くの成功事例が生まれており、食文化は地域活性化と伝統文化の継承を両立させる可能性を秘めている大切な地域資源であると言えます。今後は食文化の素晴らしさに目を向け、まちづくりへのさらなる活用が求められています。

2 新潟市の現状と課題

(1) 豊かな食文化

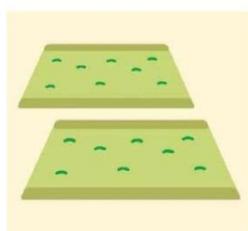
本市は本州日本海側最大の拠点都市として高次の都市機能を備える一方で、砂丘列と低湿地帯が織りなす特徴的な地形を生かして、全国に誇る魅力的な農水産物が産出される日本有数の農業都市でもあります。本市の主要作物である米以外にも「くろさき茶豆」、西洋なし「ル レクチエ」、「しろねポーク」など、さまざまな農産物が生産されています。また、本市の沖合では「南蛮えび」、「のどぐろ」など、さまざまな水産物が水揚げされているほか、日本一の大河・信濃川や阿賀野川ではサケ、鳥屋野潟ではコイなどが漁獲され、種苗の放流なども行われています。



農水産物生産地

出典：新潟市農林水産部

本市では豊かな農水産物を活用する食産業も発展してきました。市内の酒蔵で造られる地酒は、淡麗辛口に代表される新潟清酒として市民に親しまれているほか、古くから、みそ、しょうゆなど発酵食品関係の工場や蔵、店舗が数多くあります。さらに、米菓、切餅・包装餅の出荷額は全国トップレベルであり、日本を代表する企業が新潟に集積しています。また、300年以上の歴史を持つ料亭や豊かな水産物を生かした寿司屋など、多様な飲食店が訪れる人たちをもてなしています。



水田耕地面積
全国第1位(2015)
 28,500 ha



水稻作付面積
全国第1位(2015)
 22,589 ha



水稻収穫量
全国第1位(2015)
 137,000 t



農業就業人口
全国第1位(2015)
 15,257 人



食品製造業出荷額
全国第6位(2014)
 2,517 億円



食品製造業事業所数
全国第11位(2014)
 349 事業所

全国トップクラスの農業力、全国有数の食品製造力

出典：「平成 27 年 面積調査」、「平成 27 年産 作況調査」、
 「2015 年 農林業センサス」（農林水産省）、「平成 26 年 工業統計調査」（経済産業省）、
 「平成 26 年 経済センサス - 基礎調査」（総務省）

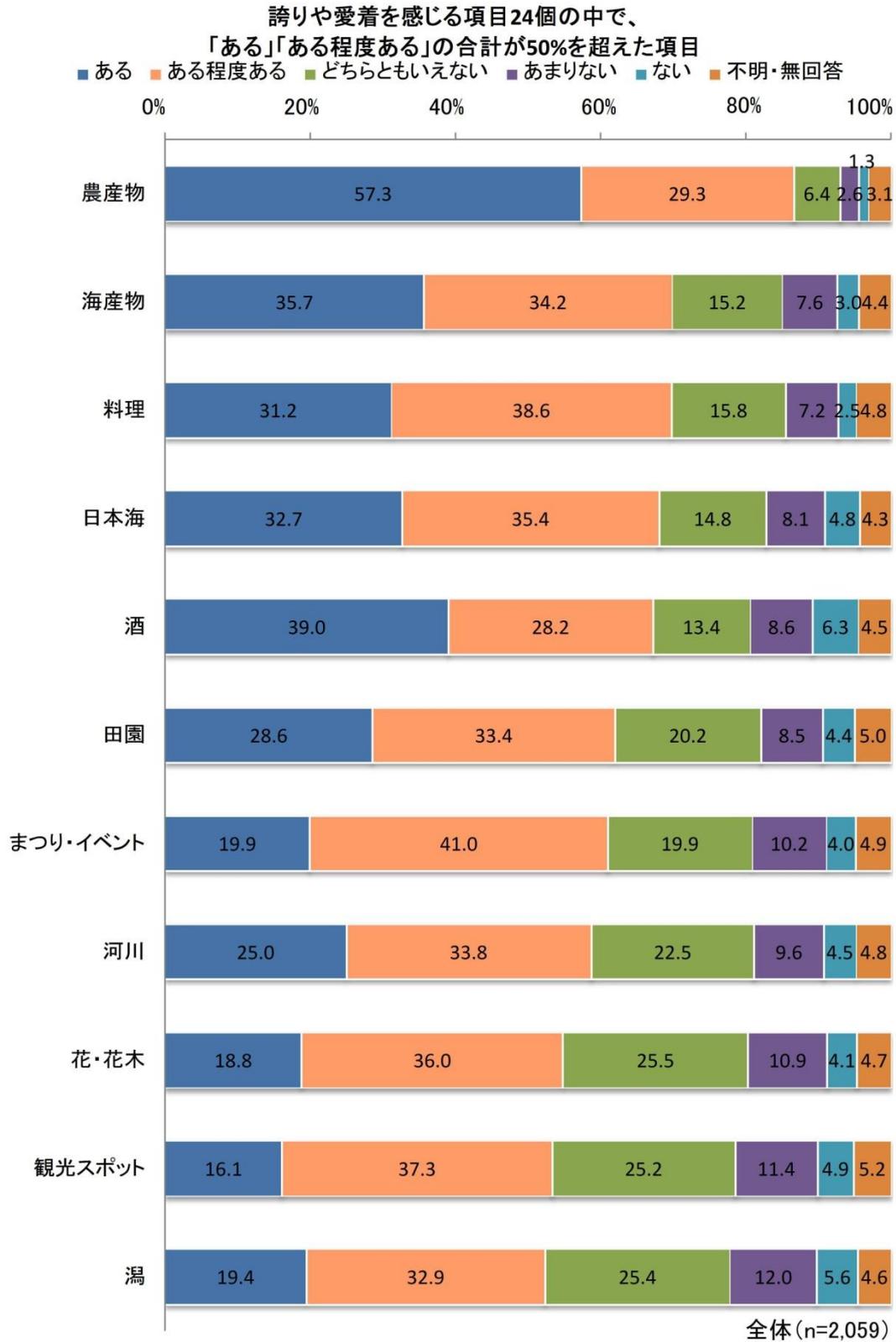
(2) 食文化の背景

本市の食の原点には先人たちの努力と港町として栄えた歴史があります。かつて信濃川と阿賀野川はたびたび氾濫し、先人たちは湿原に腰までつかる過酷な農作業を強いられてきましたが、世界レベルの排水技術により湿原を美田へと変ぼうさせました。一方で、本市は 17 世紀ごろから江戸や大坂などに米や酒を運ぶ北前船航路の拠点となり栄え、交易先から運ばれてくるさまざまな文化は本市の食文化と融合し、外来の人々をもてなす料亭文化などが発展しました。また、繁栄する港町と農村部は舟運で結ばれ、その要所には市（いち）が開かれ、その結果、野菜や果物など商品作物の栽培や織物などの手工芸品の生産が盛んになり、都市部と農村部が共栄する原型ができました。本市の食文化は主食であり日本酒の原料でもある米を中心に、港町の交易を通じて入り込んだ文化が織りなして育まれています。

(3) 食に対する意識

本市には農業体験ができる農園や直売所など、生産者と消費者が触れ合う場が多くあります。また、本市では農業が身近にある恵まれた環境を生かし、子どもたちの農業や食への興味・関心を高めることを目的に、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」を柱に「新潟発わくわく教育ファーム」を推進しています。本取り組みは地域課題の解決や、新たな可能性の創造に向けて、先進的な取り組みをしている自治体などを表彰する「第 4 回 プラチナ大賞（平成 28 年）」において優秀賞を受賞するなど高く評価されています。さらに、地域には食に関する豊富な知識を有する人材がたくさんおり、意欲ある料理人たちが技術を高め、本市の食の魅力を発信しています。

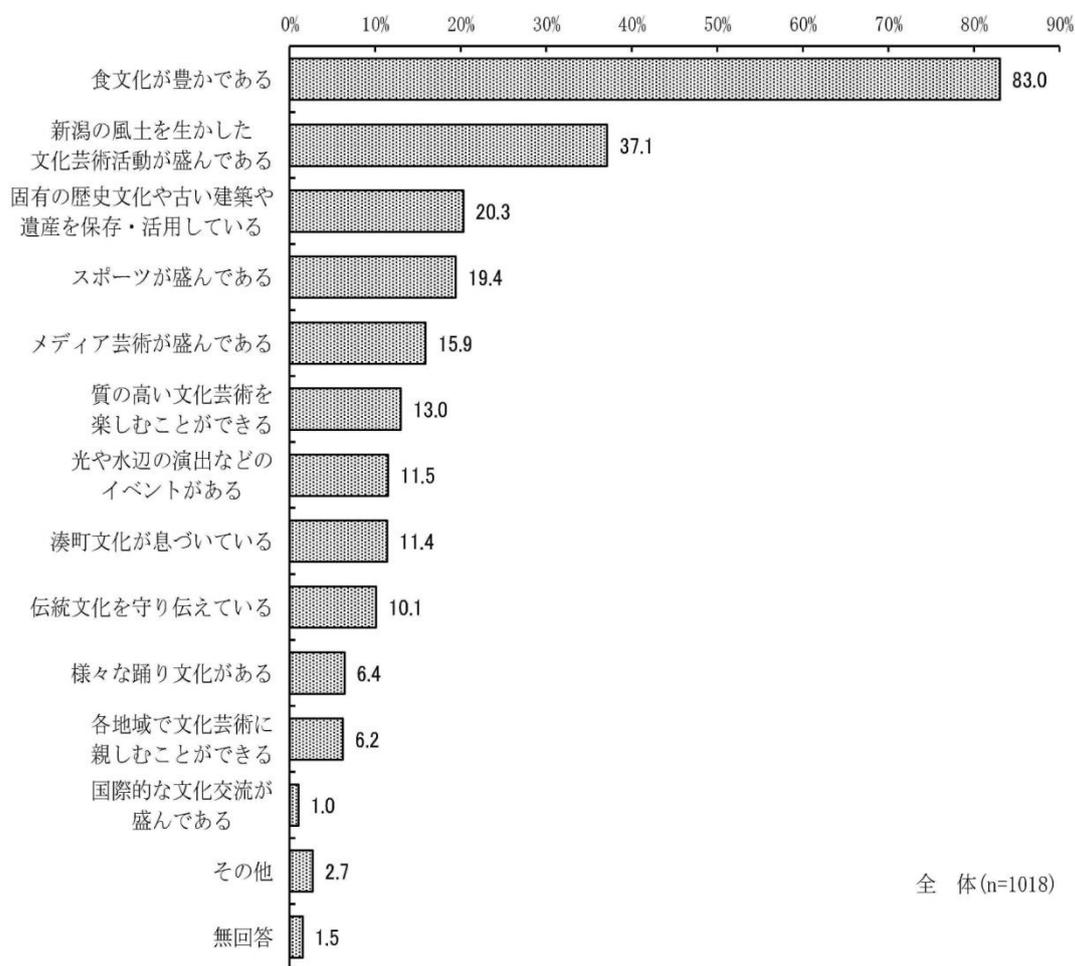
近年は消費者の食への関心の高さから、安心・安全や生産者の顔が見える関係づくりが求められています。食生活の変化がもたらす栄養バランスや健康への影響が懸念されており、食のあり方を改めて考える食育などの重要性が増しています。このような中、平成 28 年度に実施した「市政世論調査」によれば、本市に対する誇りや愛着を感じているものとして「農産物」、「海産物」、「料理」など食に関わるものを回答している人が多くなっています。また、同年度に実施した「文化に関する市民アンケート調査」によれば、本市の文化の特徴として 8 割以上の人々が「食文化が豊かである」と回答し、最も多くなっています。今後は生産者と消費者のみならず、食に関わるさまざまな人たちが交流し、相互理解を深めるための場を一層増やすなど、市民の食への誇りをさらに醸成していく必要があります。



市民が誇りや愛着を感じているもの

出典：「平成 28 年度 市政世論調査」(新潟市)

問 あなたが新潟市の文化の特徴だと思うものはどれですか。（〇は3つまで）



市民が新潟市の文化の特徴だと思うもの

出典：「平成 28 年度 文化に関する市民アンケート調査」（新潟市）

(4) 食を通じた交流

本市では各地域で食を生かした取り組みが実施され、地域のつながりやコミュニティ形成が進んでいます。最近では平成 26 年 5 月に指定された国家戦略特区の規制緩和を活用した農家レストランもオープンし、首都圏などに向けて農村と都市の良さを併せ持つ本市の魅力を発信しています。また、山形県鶴岡市など他都市との食を生かした観光連携に取り組んでいるほか、平成 27 年 10 月のイタリア・ミラノ国際博覧会、平成 28 年 4 月の G7 新潟農業大臣会などを通じて食の魅力を世界へ発信しています。

本市においても人口減少が進行し、地域経済の縮小が懸念される中、まちの活力を維持していくため、交流人口の拡大を図ることの重要性がさらに高まっています。本市は飲食・宿泊などサービス業をはじめ第 3 次産業の割合が高く、交流人口の拡大はさまざまな経済波及効果が期待できます。本市の魅力である食を通じた観光交流をさらに推進するため、食や農に関する地域資源を活用した観光コンテンツのさらなる充実を図るとともに、プロモーションを強化し、本市の認知度を高める必要があります。また、日本の食への国際的な評価や消費ニーズの高まりを好機と捉え、輸出促進やインバウンドの増加を図るため、本市の高品質で多様な食を広く世界に発信する取り組みが必要です。

(5) 食の産業への活用

本市は農業と食産業の連携と一体的発展を図る新潟ニューフードバレー構想を推進しており、国家戦略特区による規制緩和などを最大限活用し、企業の農業参入や農家レストランの開設などの成果が次々と現れています。また、アグリパークおよび農業活性化研究センターにおいて 6 次産業化・農商工連携を支援しているほか、新潟市産業振興財団（新潟 IPC 財団）では農業者の 6 次産業化支援や、食品製造業者の商品開発、販路拡大支援、流通事業者とのマッチング支援などを行っています。また、各区でも農業・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が進められています。

時代の急激な変化と文化の多様化などに的確に対応していくためには、今後もさまざまな産業が連携していくことが重要です。農業者自らによる加工・販売への支援のみならず、商工業者、大学などと連携して商品開発や販売に取り組むためのネットワークの形成や異業種連携のきっかけづくりとなるセミナーの開催など、民間事業者などの取り組みが活性化し、継続して発展していくような支援をさらに進めることが必要です。また、さまざまな分野において食を活用するなど、食の魅力を発信する機会を増やすことが重要です。

(6) 食の魅力の発信

本市では自慢の農水産物 27 品目を「新潟市食と花の銘産品」に指定し、情報発信や消費拡大に取り組んでいます。また、いくとぴあ食花でのさまざまな体験と交流や、アグリパークでの農業体験などを通じて、訪れた人に食と花の魅力を伝えています。県外での物産展や観光情報サイト、観光ガイドブックなどでも食の魅力を伝えているほか、インバウンドの拡大を目的に本市の食を海外へ紹介し、認知度向上を図るなど国内外に向け食の魅力を発信しています。



新潟市食と花の銘産品

出典：新潟市農林水産部

食関連のイベントによる発信も盛んで、食をテーマに、まちなかの賑わい創出、誘客促進を図る「にいがた食の陣」や新潟県内の約 90 の酒蔵が集う酒の祭典「新潟淡麗 にいがた酒の陣」などが開催され、交流人口の拡大に寄与しています。また、平成 28 年 4 月には日本初の「レストランバス」の最初の運行地に新潟市が選ばれ、本市の食の魅力が発信されました。合併によりさまざまな地域が一つになった本市では、各地域の特産品などの地域資源を生かした取り組みも進められており、多彩な食の魅力が発信されています。

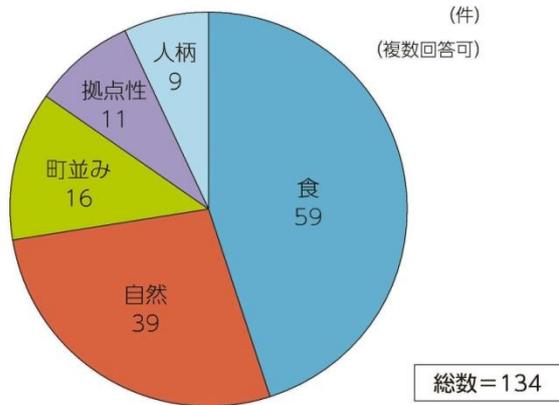
区	主な取り組み	内容
北区	キテ・ミテ・キタクバスツアー	収穫体験、農家レストラン、酒蔵見学などを巡るバスツアー
東区	円筒埴輪バウムクーヘンの開発	区内の牡丹山諏訪神社古墳にちなんだバウムクーヘンの開発・販売
中央区	料亭の味と芸妓の舞	古町芸妓の舞や唄の鑑賞と料亭での食事を気軽に堪能してもらう催し
江南区	かめだ梅まつり	梅畑を活用したスタンプラリーや梅加工品などの販売
秋葉区	にいつ食の陣	飲食店で地域食材（プチヴェールなど）を利用したメニューなどを提供
南区	南区“食”合戦	区内各地域の特徴を出し合ったメニューを観光客向けに提供
西区	すいかまつり	新潟すいかや農産物加工品の販売を地元JAなどと連携して実施
西蒲区	かもん！カモねぎまつり	潟東地区で盛んなカモ猟にちなみカモ肉を活用した催しを実施

各区の食に関する取り組み

出典：新潟市

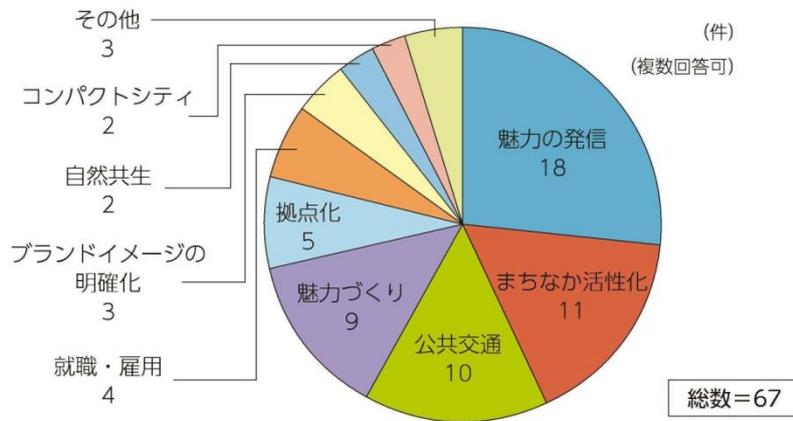
市外在住者へのアンケートによると「本市の魅力」として「食」と回答している人が最も多くなっている一方で、「本市の改善すべきこと」として「魅力の発信」と回答している人が最も多くなっています。食と花の銘産品についても品質は高いにもかかわらず、全国的には知名度が低く、販路も限られているため、農水産物と本市のイメージを結び付ける必要があります。さらに、本市の持つ食と農の魅力を一層磨きあげるとともに、背景となる自然や歴史、文化などと一体的に発信することも必要です。

市外在住者が思う本市の魅力



本市の魅力は「食」と回答している人が多くなっています。

市外在住者が思う本市の改善すべきこと



本市の改善すべきことは「魅力の発信」と回答している人が多くなっています。

※新潟市サポーターズ倶楽部会員をはじめとした県外に在住の新潟市に愛着のある人を対象に実施したアンケート(65人が回答)

市外在住者が思う本市の魅力および改善すべきこと

出典：「平成 25 年 県外にお住いの新潟市サポーターアンケート調査」

(新潟市)

第 2 章

基本的な考え方

1 計画の位置づけ

「食文化創造都市にいがた推進計画」（以下、「本計画」という。）は、本市の強みである食や食文化の素晴らしさに目を向け、これらを産業の活性化や交流の拡大などにつなげ、創造的まちづくりを進める「食文化創造都市にいがた」の取り組みについて計画的に推進するために策定したものです。本市市政運営の最上位計画である「にいがた未来ビジョン（新潟市総合計画）」や、文化を生かしたまちづくりの基本的な方針を示す「新潟市文化創造交流都市ビジョン」を上位計画としながら、「新潟市まち・ひと・しごと創生総合戦略」、「新潟市農業構想」などの関連計画と整合性を図りながら実施します。

2 計画期間

本計画の期間は、平成29年度から平成33年度までの5年間です。なお、関連施策の工程表により、年度ごとに計画の進行状況を把握、点検し、社会経済情勢の変化や進行状況などに応じて見直します。



3 基本理念

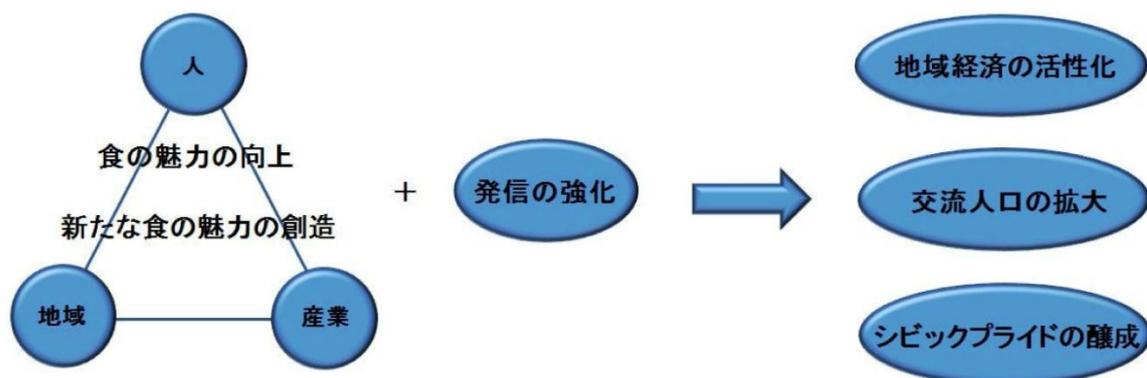
食で選ばれるまち ～「食文化創造都市にいがた」を目指して～

日本有数の農業都市である本市は、米を中心とした豊かな農水産物を産出する一方で、江戸時代から北前船の寄港地として発展した港町で育まれた料亭文化や地酒、発酵食など多彩な食の魅力をあわせ持ち、それぞれが互いに恵みあって本市の食文化が形成されました。

本市は、この田園と港町の共存による多様な食文化を活用し、食と農と文化を融合することで、産業の活性化や交流の拡大などにつなげ創造的まちづくりを進める「食文化創造都市にいがた」の取り組みにより、国内外から食で選ばれるまちを目指します。

わたしたち一人一人が本市の食に対する理解を深め、本市の食文化を再認識すること、また、人、地域、産業が食を通じてつながることで、本市の食の魅力がさらに向上し、新たな魅力も創造されます。加えて、食のまちとしての本市のイメージを向上するため、食の魅力を向上、創造するだけでなく、国内外への発信を強化していきます。

産学官民による「食文化創造都市にいがた」を推進する取り組みや、国内外への発信により、地域経済の活性化を図るとともに、市民が食への誇りを持ちながら生き生きと暮らし、食で選ばれるまちの実現を図ります。



4 目指す将来像

基本理念に基づいて、本市が実現を目指す3つの将来像を描き、「食文化創造都市にいがた」の取り組みを推進します。

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

生産者、料理人、消費者など食に関わる「人」がつながり、互いを尊重し、理解を深めています。生産者、料理人など食に関わる人たちは自らの仕事により一層のやりがいを持って働いています。また、暮らしの中に農業体験や豊かな食文化が根付き、一人一人の市民が食に対する誇りや愛着を持ち、生き生きと暮らしています。

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

本市と国内外のさまざまな「地域」がつながり、面的な広がりが生まれるとともに、互いに刺激を与え合い、食の魅力を高めています。食の生産地であり消費地でもある本市では多様な食の楽しみ方が広がっています。また、本市の食の魅力は国内外から注目を集め、新たな交流を生み出すとともに、多くの来訪者が本市の食を楽しんでいます。

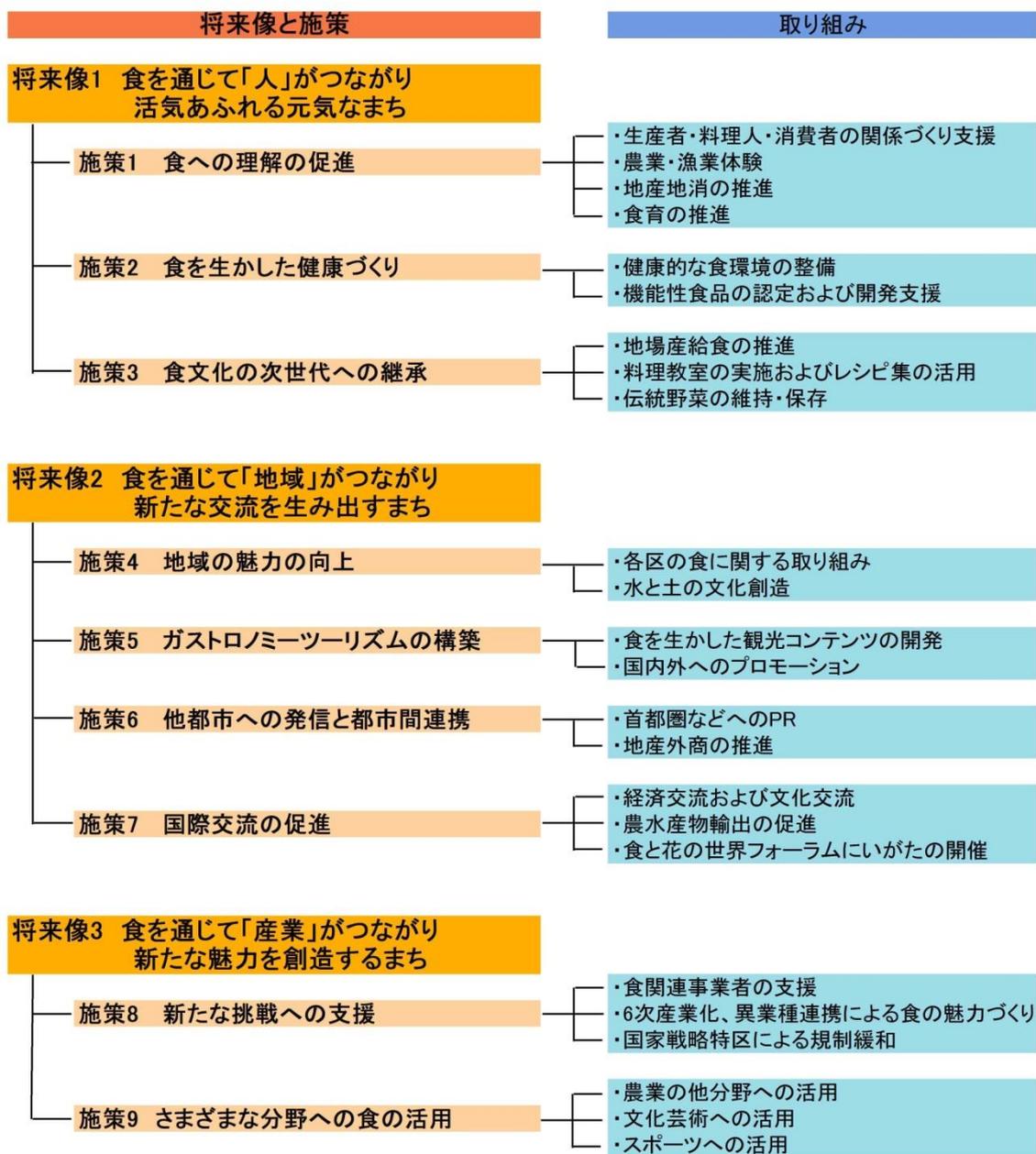
将来像3 食を通じて「産業」がつながり新たな魅力を創造するまち

観光、教育、福祉、文化芸術など、さまざまな「産業」が食でつながり、分野を超えたネットワークが構築されています。各産業において食を活用した新たな魅力が創造されています。また、多くの民間事業者などが食の新たな価値の創造に挑戦し、既存産業の高度化や、さまざまな産業の創出が図られています。

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。					

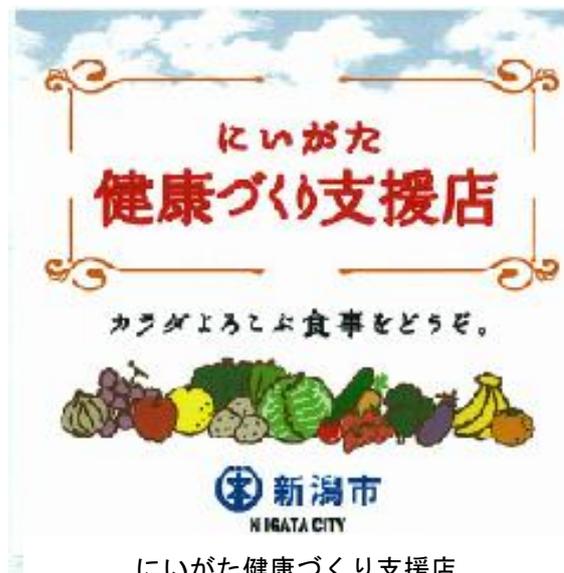
施策 2 食を生かした健康づくり

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。					

・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。					

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。

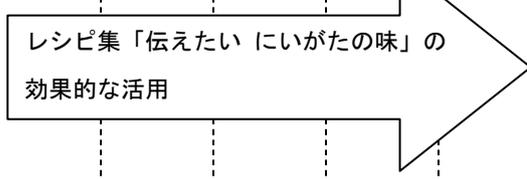
農村地域においても高齢化が進み、地域の人が培ってきた伝統的な文化が失われつつあり、その継承が危ぶまれています。暮らしの中で創意工夫により必然的に生まれたもの、地域の中で受け継がれてきた料理、それにまつわる歴史、文化、レシピなどを次世代へ継承します。



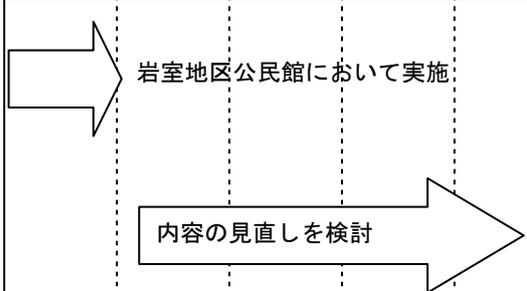
レシピ集「伝えたい にいがたの味」

【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。

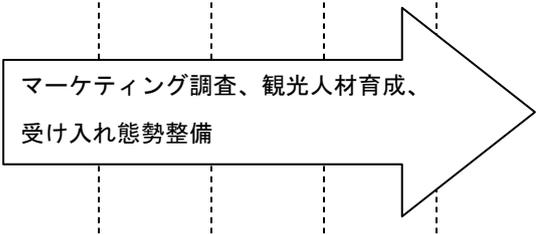


レストランバス

【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。					

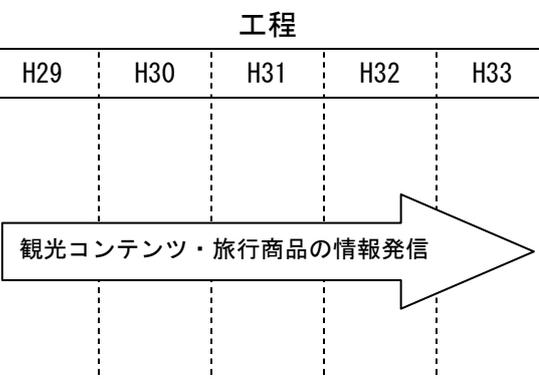
・国内外へのプロモーション

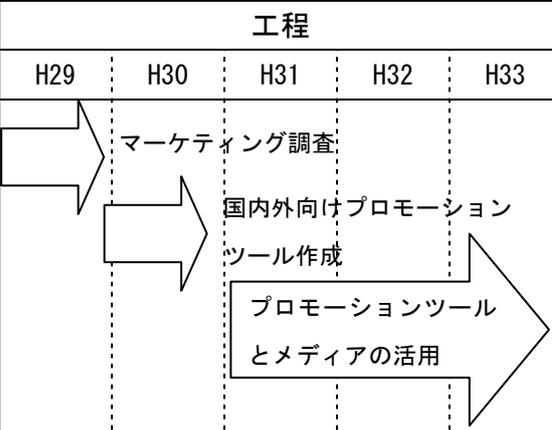
観光客に「食」で選ばれるまちとなるため、本市の個性を生かした着地型旅行商品の企画・造成を支援するほか、米と酒を中心としたプロモーションを展開するなどして、ガストロノミーツーリズムの国内外への発信を強化します。



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。					

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。					

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。					

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。					

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。					

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。

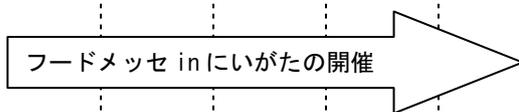
また、国内初の食に関する顕彰事業である「食の新潟国際賞」により、食の課題に向き合い、人々の生命を救い、尊厳の回復に大きく寄与した食の分野の業績を顕彰します。



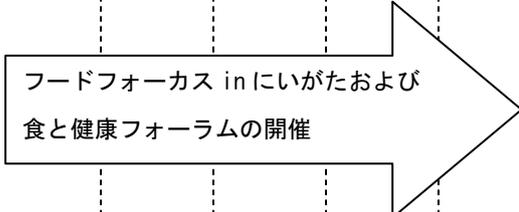
食の国際見本市「フードメッセ in にいがた」

【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。

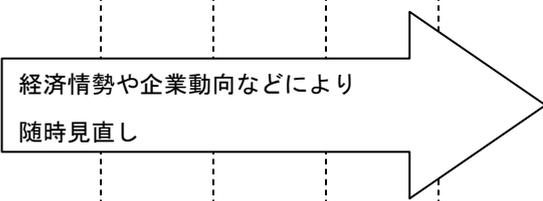


新潟 IPC 財団における相談対応

【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

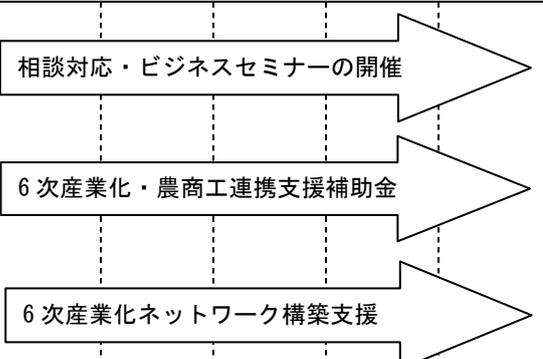
農産物の付加価値向上や6次産業化・農商工連携など農業者の新事業展開を支援するため、相談員による相談対応やセミナーの開催、補助事業を行うとともに、6次産業化ネットワークの構築を進めます。

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めざすとともに、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めざすとともに、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。

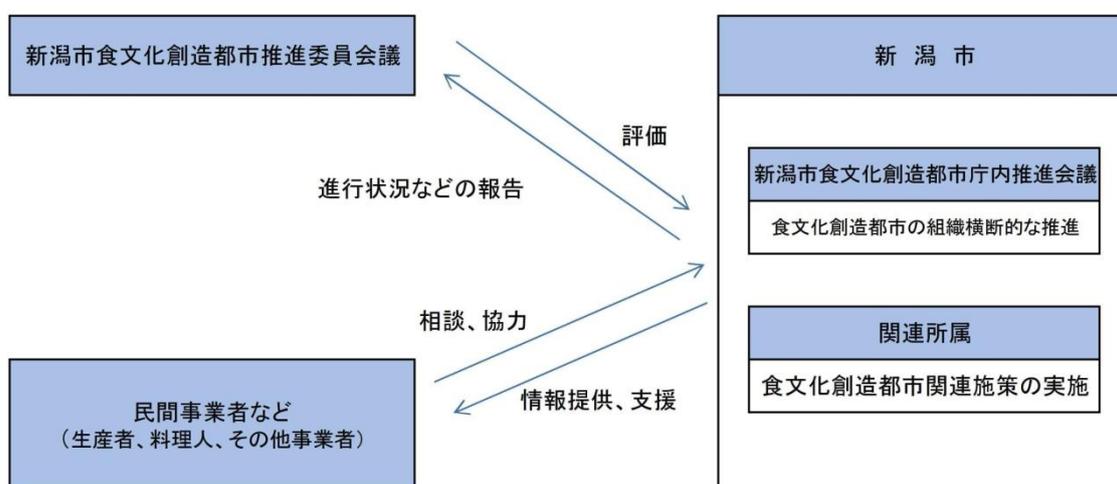
第 4 章

推進体制と進行管理

1 推進体制

本市では新潟市食文化創造都市庁内推進会議を設置し、「食文化創造都市にいがた」の取り組みの組織横断的な推進を図るとともに、計画に沿って関連施策を実施していきます。また、関連施策の進行状況は本市の食や食文化に深い見識を持つ委員で構成される新潟市食文化創造都市推進委員会へ報告し、評価を受けることで、その達成状況を点検しながら進行管理を行います。

一方で、将来像を実現するためには、行政独自の取り組みとともに、民間事業者などによる取り組みも進めていく必要があります。このため、本市の食の魅力のさらなる向上や発信に意欲的な民間事業者などの取り組みの活性化を促すとともに、取り組みの実態や課題、支援ニーズなどの把握に努め、新たな施策の検討を進めます。



2 進行管理

本計画では工程表に基づき関連施策の進行管理を行います。また、各種調査の結果や上位計画、関連計画における評価指標も参考に計画の進行管理および効果測定を行います。

参考資料

1 策定の経過

(1) 新潟市食文化創造都市庁内推進会議

関係課で構成される新潟市食文化創造都市庁内推進会議を開催し、実務担当者から構成されるワーキンググループにおいて計画の策定作業を行いました。

	開催年月日	会議内容
第1回庁内推進会議	平成28年5月26日	計画策定の方針説明
第2回庁内推進会議 (ワーキンググループ会議)	平成28年5月31日	関連施策の取りまとめ
第3回庁内推進会議 (ワーキンググループ会議)	平成28年8月29日	計画骨子の検討
第4回庁内推進会議 (ワーキンググループ会議)	平成28年11月22日	計画素案の検討

・新潟市食文化創造都市庁内推進会議 名簿

新潟暮らし奨励課	商業振興課	東区地域課
広報戦略課	農業政策課	中央区地域課
広報課	農業活性化研究センター	江南区産業振興課
文化政策課	農村整備課	秋葉区産業振興課
文化創造推進課	水産林務課	南区産業振興課
観光政策課	ニューフードバレー特区課	西区農政商工課
国際・広域観光課	食と花の推進課	西蒲区産業観光課
国際課	食育・花育センター	教育委員会 学校支援課
保健所 健康増進課	まちづくり推進課	生涯学習センター
産業政策課	北区産業振興課	

(2) 新潟市食文化創造都市推進計画検討委員会

本市の食や食文化に深い見識を持つ新潟市食文化創造都市推進委員会議から計画の策定に関する意見をいただくため、検討委員会を開催しました。

	開催年月日	会議内容
第1回委員会	平成28年5月16日	計画策定の方針説明
第2回委員会	平成28年9月2日	計画骨子の検討
第3回委員会	平成28年12月1日	計画素案の検討
第4回委員会	平成29年3月8日	パブリックコメント結果の確認、 計画の確定

・新潟市食文化創造都市推進委員会議 名簿

氏名	所属など
村山 伸子	新潟県立大学 教授
大坪 研一	新潟薬科大学 教授
行形 和滋	新潟三業協同組合 理事長
本間 龍夫	万代にぎわい創造株式会社 代表取締役
稲村 雪子	新潟医療福祉大学 教授
大越 正章	全国農業青年クラブ連絡協議会 顧問
阿部 貴美	学校法人 国際総合学園 アグリ事業推進室 室長
塩川 英男	新潟県酒造組合新潟支部 支部長
小野沢 裕子	フリーアナウンサー
笠原 明夢	新潟市農林水産部 特区・食文化担当部長

2 用語説明

	用語	説明
あ	アイデンティティー	個性、他と違うこと、自己同一性
	アグリパーク	農業に触れ、親しみ、農業を学ぶ場を提供する、日本初の公立教育ファーム
	アドバイザー	助言者、顧問
い	いくとびあ食花	本市が誇る食と花をメインテーマに、子どもから大人まで様々な体験と交流ができる施設
	イノベーション	技術革新
	いもジェンヌ	新潟市西区の海岸砂丘地帯で生産される、しっとり甘くて美味しいさつまいも（品種名：紅はるか）で、さつまいもが大好きな女性を思わせる上品で優雅な風味から「いもジェンヌ」と名付けたもの
	インバウンド	外国人が訪れてくる旅行のこと。日本へのインバウンドを訪日外国人旅行または訪日旅行という
え	エージェント	代理店、仲介業者
	エイド食	マラソンや自転車を使ったロードレースの途中で摂取する補給食
	エイドステーション	マラソンや自転車を使ったロードレースで、水分や食べ物を補給できるようコースの途中に設けた施設
お	表参道・新潟館ネスパス	東京・表参道から“食”を中心とした新潟県産品の販売・イベント、観光情報、Uターン就職情報の提供により“にいがた”の新鮮情報を発信するアンテナショップ
か	ガストロノミー	文化と料理の関係を考察すること。日本では美食学とも訳されるが、本計画では「食文化」の意味で使用

用語		説明
き	キッチンカー	食品の調理を目的とした設備を備える車両のこと
	キャンペーン	世論をつくるための組織的・継続的な宣伝活動
く	グローバル	世界的、国際的
こ	国家戦略特区	経済社会の構造改革を重点的に推進することにより、産業の国際競争力を強化するとともに、国際的な経済活動の拠点の形成を促進する観点から、国が定めた区域において、規制改革などの施策を総合的かつ集中的に推進するもの
	コミュニティ	地域社会
	コラボレーション	共同作業、共同製作
	コンテンツ	内容、中身
し	G7 新潟農業大臣会合	平成 28 年 4 月 23 日、24 日に新潟市・朱鷺メッセで開催。2016 年主要国首脳会議（伊勢志摩サミット）の関係閣僚会合として開催され、世界の食料安全保障の強化に向け、農業者の高齢化、食料需要の増加、異常気象などの農業を取り巻く新たな課題に対処するために必要な政策や取組について議論が行われ、その成果が世界の食料安全保障の強化に向けた「新潟宣言」として採択・発出された
	12 次産業化	6 次産業化の取組みに加え、本市が有する豊富で多様な田園資源を、「福祉」や「教育」など生活に密着する 6 つの分野にも活かしていくことで、産業や雇用の創出を図るとともに、全ての市民が地域への愛着と誇りを持ちながら、健康で生き生きと安心・安全に暮らせるまちづくりを目指すもの
	食育	様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるもの

	用語	説明
し	食育・花育センター	本市が誇る「食と花」を一体的に学ぶことができる施設。新潟の美味しさ、美しさ、豊かさを発掘する目を育て、心と身体の健康づくりを市民運動へと展開していく拠点施設を目指すもの
	しるきーも	新潟市北区で特産化が進められている、濃厚で甘くて美味しいさつまいも（品種名：シルクスweet）で、シルクのようになめらかで、濃厚ながら後に残らない甘さが特長であることから「しるきーも」と名付けたもの
	シンポジウム	ある問題についての討論会
せ	セールス	販売
た	ターゲット	標的、目標
て	テストマーケティング	新製品発売の際にリスクを軽減するため地域や期間などを限定してその製品を試験販売し、消費者の反応を実験すること
に	ニーズ	必要であること、要求
	新潟市産業振興財団 (新潟 IPC 財団)	本市およびその近隣市町村の中小企業などに対し、販路拡大や市場開拓、新製品・新技術に係る研究・開発、人材の確保・育成、経営基盤の強化などを総合的に支援することにより、地域産業の振興と活性化を図る本市の産業支援機関
	新潟ニューフードバレー 構想	農業や研究機関を含めた食産業全体が連携し、ともに成長産業として、一体となって発展を目指すもの
	新潟発わくわく 教育ファーム	農業が身近にある素晴らしい環境を活かして、子どもたちの「生きる力」を育むことを目的に実施。教育ファームを通じて農業との距離を縮めることで、市民が農産物について関心を高めて農家を応援することになり、その結果、農業が活性化されて本市の特性をさらに伸ばしていくことにつながっていくもの

用語		説明
の	農家レストラン	地域でとれた食材を地域で味わう地産地消を基本として、農家が生産した野菜など、地域の食材を使った料理を提供する飲食店のこと
	農業活性化研究センター	本市のさらなる農業振興を図るため、農業者が抱えている技術的な課題の解決や農村の活性化を支援するとともに、6次産業化や農商工連携を積極的に支援するための施設
は	バイヤー	買い付け人
	稲架木	はさぎ。刈り取った稲を乾燥させるときに使われた立ち木
	パブリックコメント	市民意見提出手続。市民生活に広く影響を及ぼす市政の基本的な計画、条例等を立案する過程で、これらの案の趣旨、内容等を公表し、提出のあった意見を考慮して決定をするための一連の手続き
	ハンズオン	専門家が直接手取り足取り指導すること
ふ	フードマイレージ	食料の輸送量に輸送距離を乗じた指標。「生産地から食卓までの距離が短い食料を食べた方が輸送に伴う環境への負荷が少ないであろう」という仮説を前提として考え出されたもの
	ブーム	流行すること
	フォーラム	物事の討論や決定をする場または会
	フォロー	助けること
	プチヴェール	芽キャベツとケールを交配した日本生まれの新野菜。ビタミンCやミネラルを豊富に含む
	プラチナ大賞	イノベーションによる新産業の創出や、アイデア溢れる方策によって地域の課題を解決するなどしている全国各地の取り組みを表彰し、広く社会に発信するもの

	用語	説明
ふ	ブラッシュアップ	磨きをかけること
	ブランド	ある商品やサービスに対して消費者が抱くイメージの総体
	プロモーション	宣伝
ま	マーケットイン	商品の企画開発や生産において消費者の要求を重視する方法
	マーケティング	販売戦略
	マッチング	1組ずつ合わせること
	マルシェ	市場
み	水と土の芸術祭	“私たちはどこから来て、どこへ行くのか ～新潟の水と土から、過去と現在（いま）を見つめ、未来を考える～”を基本理念とし、平成21年から3年に1度、本市内で開催。水と土によって形成された、独自の風土や文化に光をあてることで、人間と自然との関わりかたを見つめ直し、未来を展望していくヒントとなるものを探る芸術祭
	ミラノ国際博覧会	平成27年5月1日～10月31日にイタリア・ミラノで開催。万博史上初の「食」をテーマとし、世界の食の紹介、気候変動で変わる自然環境や伝統を知り、食料廃棄問題や持続食料調達など、未来の地球のための各国の活動が伝えられた
め	メーカー	製造業者
も	モニター	依頼を受け、製品などについて意見・感想を述べる人
ゆ	ユネスコ	国際連合教育科学文化機関。諸国民の教育、科学、文化の協力と交流を通じて、国際平和と人類の福祉の促進を目的とした国際連合の専門機関

用語		説明
れ	レストランバス	1階が厨房、2階がレストランとなっており、観光地などを巡りながら移動中に食事が楽しめる日本初のバス
ろ	6次産業化	農林漁業生産と加工・販売の一体化や、地域資源を活用した新たな産業創出の促進を図るもの
	ロケーション	位置、場所

食文化創造都市にいがた推進計画

平成 29 年 3 月

企画・編集

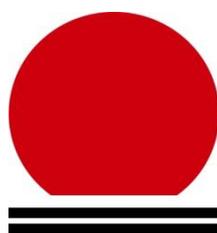
新潟市農林水産部食と花の推進課

発行者

新潟市/〒951-8550 新潟市中央区学校町通 1 番町 602 番地 1

TEL 025-228-1000 FAX 025-230-0423

E-mail shokuhana@city.niigata.lg.jp



食文化
創造都市
にいがた