

(3) 地産地消の推進と食育の県外への発信

ア 地産地消の推進

生産者と消費者との信頼関係の構築や食に関する県民の理解と関心の増進等を図るため、地元で生産された新鮮で安全な農林畜水産物をその地元で消費する運動を推進します。

- 消費者、生産者、流通・販売事業者、行政等で構成する「地産地消推進協議会」や「特用林産振興協議会」において、地元農畜水産物やきのこ、山菜等の特用林産物の地産地消に取り組むとともに、市町村の地産地消の推進を支援し、地域への地場農産物等の供給体制を整備します。
- 消費者、生産者、流通・販売事業者から募集した地産地消サポーターを対象に研修会や情報交換会等の交流会を開催し、相互の連携を深めます。
- 「県産食材の日」やふるさと特産品フェア、特用林産フェア、県産品愛用キャンペーン等の様々なイベントを活用するとともに、テレビ、ビデオ、新聞、県政出張講座等の様々な媒体を通じて、地産地消のPR活動を展開します。



地産地消の推進（道の駅 とよとみ農産物直売コーナー）

イ 生産者と消費者の交流の促進

生産者と消費者との交流や都市と農村の交流を促進し、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動に支えられていること等の理解を深める施策を推進します。

- 先進農家等の視察や、農村に伝わる知恵・技・経験を豊富に持つ農村高齢者等を通じて、安全な農畜物等の生産や豊かな自然環境の保全等農村・農業の多面的・公益的な機能の学習、農作業体験や伝統料理の伝承等、生産者と消費者の交流による体験活動の機会を提供します。
- 市町村や農業者等が行う「教育ファーム推進計画」の策定を支援し、農業者等による一連の農作業体験等の機会を提供します。
- 農産物等の直売や加工体験、地域情報等を提供する施設や市民農園・体験農園の整備を促進し、生産者と消費者の交流の場を提供します。



都市と農村との交流（NPO法人えがおつなげて）

ウ 食育の県外への発信

県外から来県する人々を、地元で取れた新鮮で安全な農畜水産物等でもてなし、また、山梨という風土が育んだ食文化を楽しんでもらうことにより、山梨の食育を県外に発信するための施策を推進します。

- 「山梨県特選農産物認証委員会」の定める認証基準を満たした品質等が特に優れる農畜産物を「特選農産物」として認証し、県産農畜産物全体のレベルアップとイメージアップを図ります。
- 商工会によるむらおこしや中小企業による山梨ブランド形成の取組を助成し、特産品の開発や販路拡大、情報発信を支援します。
- 県観光パンフレットやホームページ、観光産業等との協働による体験モデルツアーやPR活動等を通じて、郷土の食材を生かした料理の情報やグリーンツーリズムでの農業体験、イベント等の情報を発信します。
- ワイン酒造組合、ぶどう生産農家、農業協同組合、流通・販売事業者、行政等で構成する「山梨県ワイン産地確立推進会議」の取組や国産ワインコンクール、ワインまつり、ワインキャンペーン等の様々なイベントを通じて、山梨県産ワインの高品質化やブランド化、消費拡大に取り組むとともに、ワインを本県の風土が育んだ食文化として発信します。



山梨の特選農産物マーク

エ 食文化の継承と発展

本県の気候風土に結びつき、先人により培われた伝統ある優れた食文化や食習慣を継承するとともに、時代にふさわしい食文化や豊かな味覚を育むための施策を推進します。

- 調理師や栄養士、食生活改善推進員等による食の祭典や親子料理教室等において、郷土料理を活用し、食文化の継承を推進します。
- 学校給食において、地元や全国の郷土料理、姉妹都市の料理等を取り入れることにより、食文化の継承と豊かな味覚を育みます。
- 食生活改善推進員や農村女性グループ等が作成した郷土料理集等を収集し、食育ホームページでの発信を通じて、郷土料理の普及を図り、豊かな食文化を継承します。
- 各種イベントにおいて、郷土料理の紹介を行い、食文化の継承を図ります。



郷土料理「みみ」の継承（鯉沢町十谷地区郷土料理研究会・つくたべかん）

(4) 環境に配慮した食料生産等の推進

ア 環境に配慮した食料生産等の推進

食料生産は、自然の恩恵の上に成り立っているものであり、自然との共生が求められています。環境と調和のとれた農林業の活性化を図り、環境への負荷の低減や持続可能な食料の生産に関する施策を推進します。

- 「環境保全型農業産地化推進会議」の開催や環境保全型農業の技術普及、産地化のためのほ場での実証を行い、化学肥料と化学合成農薬の低減を推進します。
- 環境にやさしい農業に取り組むエコファーマーの育成やエコ農業技術の導入実践集団への支援を行うとともに、甲斐のこだわり環境農産物の認証やPR活動等を行い、環境にやさしい農業を推進します。
- 県職員による県政出張講座等を通じて、環境に配慮した食料生産等の理解を促進します。
- 家庭における環境家計簿の普及や環境ビデオライブラリーの貸出しにより、生ごみ等の発生抑制の啓発を行うとともに、エコクッキング事例やレシピの提供等を通じて、家庭における環境に配慮した食生活を推進します。
- 生態的な特性を生かした省力的な特産物の栽培技術に関する研究を進め、技術の普及を図ります。



甲斐のこだわり環境農産物マーク