

## 第4章 平成27～令和元年度の事業実績

### 1. 食料分野

#### 第1節 地産地消を推進し、健康で豊かな食生活の実現

(以下、行頭の数字は、「小郡市食料・農業・農村基本計画」の各計画の数字に依っています。)

#### 1. 地元産農産物の信頼の確保

##### (1) 消費者が求める産地情報等の提供

○農産物の安全性等に関する生産者と消費者の信頼関係を構築するため、情報発信等を行い、情報の共有を図り、生産者と消費者の相互理解を促進します。

評価指標	現況年度	目標年度	達成年度
目標の内容	現状値	目標値	最高値
a. 地元産農産物の情報提供を行います	H25年度	R6年度	R元年度
○地元産農産物の情報提供数	3回	15回	71回

#### 2. 食育の推進、地域特有の食文化の発展と継承

##### (1) 食育推進計画（おごおり食育プラン）の推進

○「食」や「農」に係る施策を総合的かつ体系的に推進していくための方向性や体制整備を示した、小郡市食育推進計画（おごおり食育プラン）に掲げた目標の達成に向けた取り組みを推進していきます。

実績：28～29

○2年かけて「小郡市食育推進計画」を改訂し、「おごおり健康・食育プラン」を策定



小郡市では、平成20年3月に「小郡市健康増進計画（おごおり元気プラン）」を、また平成24年8月に「小郡市食育推進計画（おごおり食育プラン）」を策定し、健康づくり及び食育を推進してきました。

平成29年度末に、平成30年度から令和9年度を計画期間とした「おごおり健康・食育プラン（第2次小郡市健康増進計画・第2次小郡市食育推進計画）」を策定しました。

本計画は、「一人ひとりの健康づくりと食育をみんなで支えるまち」を基本理念とし、健康寿命の延伸と生活の質の向上、食を通じた健全な心身と豊かな人間性の形成を目指して、具体的な目標や取組みを定めています。市民・地域・行政などが一体となって健康づくり及び食育を推進するための行動計画です。

## (2) 食と農をむすぶ取り組みの推進

○農作業現場での体験や調理実習への地元産農産物の使用等により、子ども世代への食と農の体験を通じた食育を推進します。

実績：29～元

○味坂保育園の園児による「七夕枝豆」の播種と収穫を実施する団体を支援。



「広報おごおり」H29.6.1号

大きく育て！七夕枝豆(5月11日(木)八坂)

恋愛成就などを祈願した種で育てる「七夕枝豆」。味坂保育園の園児らが種まきを行いました。園児らは「大きくおいしく育てほしい」と笑顔を見せていました。収穫時期は、7月下旬です。



「広報おごおり」H29.8.15号

七夕枝豆 おいしいな

5月に味坂保育園の園児らが種を植えた「七夕枝豆」が収穫され、とれたての枝豆の試食会が行われました。試食会では、小郡市飲食店組合の協力のもと、ゆで枝豆や枝豆のナンなどが振舞われました。

七夕枝豆とは、七夕神社で豊作祈願のおはらいを受けた種を旧七夕の時期だけ食べられるように作付した黒大豆で、コクのある甘みが特徴です。「七夕枝豆を広める会」が、小郡市の特産品化をめざし、市の補助を受けてさまざまなイベントを展開しています。



【七夕枝豆を広める会(宝満の市、小郡市飲食店組合)の皆さんと一緒に記念撮影】

実績:元

○御原保育所の園児による「キヨミドリ」の枝豆収穫体験を実施

10月11日に、小郡市が特産品化を進める「キヨミドリ」のエダマメの収穫体験を行いました。収穫したのは御原保育所の園児たち33人。小さな手で大きく実ったエダマメを最初はこわごと、慣れてくると手際よく、楽しそうに茎からサヤを取り外していきました。



実績:27～元

○水稻の育苗と乾燥調製を行う「下岩田農政共同作業所」の見学対応

小学5年生の社会科では「お米」の育ち方を学習します。市内の各小学校では、座学だけでなく、JAみや地域の農業者の協力による田植えや稲刈りなどの体験学習なども行われています。

下岩田農政共同作業所では、水稻の播種と育苗、米の乾燥調製を行う設備を整えており、JAみい管内の米作農業者から発注を受けて地域の農業者が共同で作業を行っています。

また、作業所が建設された経緯と小郡市の農業に関する講義も行っています。

見学者	見学施設	日程	見学者数
御原小 5年生	育苗施設 苗広げ場	H27.5.21	26名:うち児童23名
		H28.5.20	23名:うち児童19名
		H29.5.22	25名:うち児童21名
		H30.5.21	25名:うち児童21名
		R元.5.22	27名:うち児童24名
大崎 保育所	乾燥調製 施設	H27.10.15	21名:うち園児16名
		H28.10.13	19名:うち園児14名
		H29.10.5	20名:うち園児15名
		H30.10.9	17名:うち園児13名
		R元.10.10	18名:うち園児14名



【下岩田農政共同作業所利用組合長から播種作業について説明を受ける児童】

実績:27～元

○「小郡市農産加工センター」の見学対応  
H27.9.14/H28.9.26/H29.9.4/H30.9.3/R元.9.2

小郡市農産加工センターで無添加減塩みそづくりの製造工程を、御原小5年生が見学します。2日かかる製造工程のうち、蒸して放熱処理した麦と麹菌をすり合わせて発酵元をつくりだす工程を子どもたちが体験します。



【額に汗を浮かべながら夢中で混ぜ合わせている子どもたち】

○食育の一環として、小郡市食と農推進協議会による学校給食への取り組みを推進し、教育現場と生産現場の理解促進と連携を図っていきます。

「小郡市食と農推進協議会」とは、学校給食への地元産農産物の利用を推進し、次世代を担う児童・生徒の健全な心と身体の育成はもとより、食の重要性及び農業の果たす役割等について市民の理解促進を図るために、生産者、JA、学校、行政で組織する協議会のことです。

実績:27～元

○生産者との連携によるオリジナル献立づくり(オゴオリジナル)  
○オリジナル献立づくりのレシピを冊子化。宝満の市やイベントで配布(H30、R2)

### ○地場産野菜活用レシピ(オゴオリジナル)

小郡市では、学校給食への地元食材納品を通じての地産地消を推進してきました。また、学校給食における地場産野菜使用率のさらなる向上を図るため、平成27年より、小郡市「食と農」推進協議会会員である地元生産者と学校給食課調理員による献立の創作を行ってきました。

生産者たちとタッグを組んで、給食の食材として使用される地元の野菜を最大限に活かそうというのがこの取組の狙いです。野菜を納品している地元生産者と創作した献立という点を子どもたちにしっかりアピールしながら「食べ残しゼロ」を目指します。また、給食献立への取り入れの有無を問わず、試作したメニューのレシピの一部を冊子化し、イベントなどで無料配布しています。

H27		H29	H30	R元
試作第1回	試作第2回	試作第5回	試作第6回	試作第7回
じゃがもち	里芋のそぼろ煮	大豆のドライカレー	ひじきの韓国風	豚バラ大根
夏野菜の甘酢だれ	マーボー白菜	大根のドライカレー	たらの筑前煮	大根もち
じゃがいもの重ね焼き	大根の梅マヨサラダ	ズッキーニの和え物	大根のきんぴら	大根葉のふりかけ
かぼちゃのいとこ煮	さつまいものだんご汁	豚肉ときゃべつの ゴマ味噌炒め	大根のそぼろ煮	なすのドライカレー
	里芋と豚肉の オイマヨ炒め			
	白菜と豚ミンチの とろとろあんかけご飯		凡例:	献立採用料理
H28				
試作第3回	試作第4回			
なすのきんぴら	たけのこの酢みそ和え			
大根のきんぴら	じゃがいもの酢の物			
さつまいものきんぴら	春野菜の和風パスタ			
マーボー大根	塩肉じゃが			
人参としらすの 寄せ焼き	春野菜のクリームパスタ			
	キャベツの コチュマヨ和え			

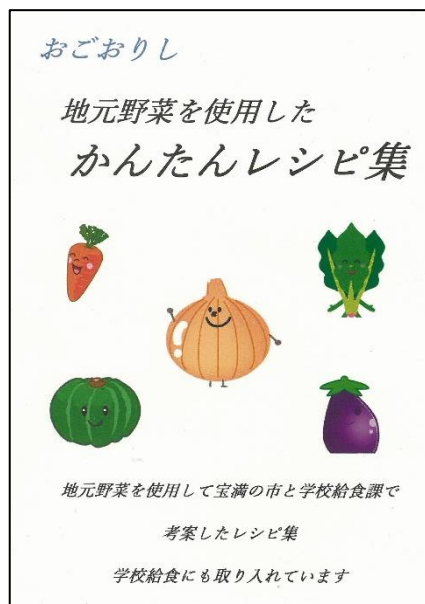


【生産者の方々に野菜の特性を聞きながら調理しました】

【献立に導入された大根の梅マヨサラダ】



【平成27年 じゃがいもの重ね焼き】



【オータムフェスタで配布したレシピ集(R元)】

実績:27～元

○生産者らが学校給食週間に小学校を訪問し、児童と共に給食を食べる交流給食を実施

H27年度		H28年度		H29年度		H30年度		R元年度	
日程	訪問校	日程	訪問校	日程	訪問校	日程	訪問校	日程	訪問校
1月26日	味坂小	1月25日	御原小	1月24日	御原小	1月22日	御原小	1月28日	大原小
1月27日	立石小	1月27日	立石小	1月24日	大原小	1月25日	大原小	1月30日	立石小
1月28日	御原小	1月30日	味坂小	1月29日	立石小	1月28日	東野小		
						1月29日	立石小		

(令和元年度は、インフルエンザ蔓延防止のため、東野小での催行を中止しています。)

### ○交流給食

文部科学省では、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食の一層の充実発展を図ることを目的として、毎年1月24日から30日までの1週間を全国学校給食週間と定めています。

小郡市ではこの時期に、自校式給食校において交流給食を実施しています。子どもたちは、給食用に野菜を納品している地元生産者や給食をつくっている調理員と一緒に給食を食べ、特別なひとときを過ごしました。

この取組で、子どもたちには、作り手の顔が見えることによる安心感と感謝の念が育まれます。また、生産者には子どもたちの笑顔に直接ふれることで、生産へのよりいっそうの励みにつながります。さらに、給食調理員にとっては、子どもたちの給食に対する反応や生の声を感じることで向上心が高まり、最終的においしい給食へとつながっていきます。今後も相互に顔の見える存在であり続けることで、安心、安全でおいしい給食につなげられるよう努めていきます。



実績:29~30

○「ふれあい料理教室」での調理体験(一部のメニューはオゴオリジナル)

・H29:東野小及び三国小児童とその保護者

メニュー:じゃがもち、れんこんバーグ、田舎風スープ、カレーきんぴら

・H30:味坂小及び小郡小、御原小児童とその保護者(メニューはH29と同内容)

## ○ふれあい料理教室

実習では、慣れない手つきながらも参加者同士で協力しながら、なんとか料理を完成させることができました。児童・保護者がふれあいながら楽しい時間を過ごすことができ、子どもたちにとっては、食材にふれ、調理する楽しさを感じる良い機会になったと思います。



また、各日とも栄養教諭による栄養指導があり、実際に使用した野菜を例に挙げながら、野菜をとる大切さを楽しく学習しました。

この料理教室を通して子どもたちは、「野菜がおいしく食べられた」、「家でもまた作りたい」と、満点の笑顔になります。また、保護者からも、「子どもと一緒に作ることができ楽しかった」、「夏の良い思い出になった」との声をいただいています。

※「ふれあい料理教室」自体は以前から実施されています。

調理体験メニューの中にオゴオリジナルが含まれるようになったのが29年度からです。



実績:27・29

○小郡市食と農推進協議会による先進地視察を実施

・H27: J A八女農産物直売所「よらん野」

・H29:宗像市学校給食地場産野菜納入状況視察

・道の駅むなかた ・直売所ほたるの里 ・直売所かのこの里

○食と農を通じた体験や食育教育を推進するために、食と農をむすぶ場の提供や支援を行います。

実績:27・29

○『小郡市「食」と「農」を考える講演会』を開催

- ・H27:「みんなでつなごう『食』と『農』」／講師:菅裕精(すが ひろき)氏
- ・H29:映画「いただきます～みそをつくる子どもたち」を上映  
報告会「学校給食における地産地消・食育推進事業について」

多くの市民に、本市農業を理解していただくために毎年、消費者に身近なテーマでの講演会等を開催しています。

平成27年度は、現役公務員であると同時に、地元である鳥栖市で営農されている菅裕精氏を講師に迎え、「命は農がつくる」ことを佐賀弁をまじえて熱く語っていただきました。

平成29年度は、映画「はなちゃんのみそ汁」ではなちゃんが通った高取保育園の食育ドキュメンタリー映画を上映するとともに、本市学校給食における地産地消・食育推進事業についての報告会を行いました。



## 小郡市「食」と「農」を考える講演会

講演

# 「みんなでつなごう『食』と『農』」



佐賀県杵藤農林事務所

すが ひろき

副所長 菅 裕精さん

—講師プロフィール—

1956年 佐賀県生まれ

1983年 佐賀県庁入庁、以来農林水産部署を中心に勤務され、現在に至る。

※「食育」の大切さについては注目されていますが、食育だけでなく、食を生産する農業を理解するという「食農教育」の重要性について、訴えられています。

また、農業が自分たちの生命にいかに関与しているか、消費者が農業に関わることの大切さについて熱く語られるとともに、地元で消費者と一緒に農作物の栽培の実践をされています。

食料や農業問題  
に関心のある方  
は、どなたでも  
参加できます。



実績:27～元

○「子ども読書の日(4/23)」に絵本を読み聞かせした上で、  
本に出てくる食べ物を給食献立に取り入れる「ものがたりレシピ」を実施

- ・H27:「ぼくんちのカレーライス」(つちだのぶこ/さく 佼成出版社):小郡小
- ・H28:「からすのパンやさん」「からすのやおやさん」(かこさとし/作・絵 偕成社):味坂小
- ・H29:「ふしぎなたけのこ」(松野正子 さく/瀬川康男 え/福音館書店):東野小
- ・H30:「おだんごスープ」(角野栄子・文/市川里美・絵 偕成社):大原小
- ・R元:「11ぴきのねことあほうどり」(馬場のぼる/著 こぐま社):御原小

## ○ものがたりレシピ

4月23日の「子ども読書の日」に合わせ、市立図書館と協力して絵本に出てくる食べ物を給食献立に取り入れる「ものがたりレシピ」に取り組んでいます。

絵本の読み聞かせは、市長や教育長、図書館職員等が行います。入学したばかりの新1年生のクラスでも登場人物になりきって、読み聞かせに夢中です。給食の時間になると絵本から飛び出した料理に目を輝かせ、おいしそうに頬張っていました。

■当日の献立(H27):カレーライス

■当日の献立(H28):こいぬパン、ベジタブルシチュー、グリーンサラダ

■当日の献立(H29)



○センター

たけのごはん、牛乳  
さわらの西京やき、こんぶ和え  
いちごゼリー



○自校式

たけのごはん、牛乳  
さわらの西京やき、こんぶ和え  
とうふのすまし汁

■当日の献立(H30)



○センター

おだんごスープ、牛乳  
春キャベツの炒め物  
さんまの煮つけ



○自校式

おだんごスープ、牛乳  
いろいろ野菜のごまみそ炒め  
豆乳パンナコッタ

実績:30～元

○「御原のお米を楽しむ会」とイベントを共同開催するとともに、同会の活動を支援

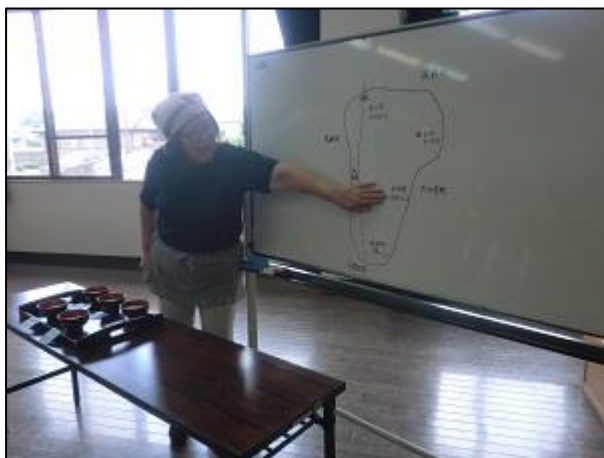
### ○御原のお米を楽しむ会

食育・地産地消を目的に、御原校区の農業者と御原校区協働のまちづくり協議会をはじめとする各団体や地元住民で、平成30年度から組織されている会。

地元の子どもたちに農産物をゲーム感覚で食してもらうことで、地元で生産される農産物に親しみを持ってもらうと同時に地元を誇りに思ってもらえるよう、趣向を凝らしたイベントを定期的に開催しています。

日程	内容	一番人気
H30.5.19	釜対決:ガス釜 VS 炊飯ジャー	ガス釜
H30.6.16	具対決:梅干し VS おかか VS 高菜 VS めんたい	高菜
H30.7.21	穀物対決:きび VS 玄米 VS 古代米 VS 麦	玄米
H30.8.18	食べ方対決:卵ご飯 VS お茶漬け	卵ご飯
H30.9.15	品種対決:ひのひかり VS にこまる VS ひのひかり VS 元気つくし VS 夢つくし	にこまる
	地区対決:三国 VS 立石 VS 福童 VS 御原 VS 味坂(上段の品種に対応)	立石
H30.10.13	品種対決:あきだわら VS 元気つくし VS 元気つくし(自然干し)	元気つくし(自然干し)
H30.11.17	品種対決:あきだわら VS 元気つくし VS ひめごのみ VS みのりつくし VS 夢つくし	夢つくし
H30.12.15	○おにぎり早握り選手権	
H31.2.16	塩対決:岩塩 VS ハーブ塩 VS ピリ辛えび塩 VS 抹茶塩 VS ゆず塩	ピリ辛えび塩
H31.3.16	○もち(ぜんざい & きなこ)	
R元.6.15	○コーンご飯	
R元.7.20	○いろんな塩味のおにぎり	
R元.8.17	釜対決:ガス釜 VS IHクッキング炊飯ジャー	
R元.9.21	水対決:軟水 VS 硬水 VS 炭酸水で炊いたご飯	
R元.11.16	新米5種対決:ヒノヒカリ VS あきだわら VS 元気つくし VS みのりつくし VS 天のつぶ	
R2.2.9	○小郡ファーマーズマーケット出店(かしわご飯)	

### 平成30年9月15日 品種(地区)対決



【地域別のお米の説明、特徴を紹介】



【食べ比べて、アンケート記入】

実績:29～元

- 農業に対する理解促進活動として、高校生による生産現場の見学を支援
- ・H29:三井高等学校スイーツ部 認定農業者の生産現場を見学  
→見学先:JA八坂カントリー、小松菜のハウス、いちごの観光農園
- ・H30:→見学先:JA八坂カントリー、花きのハウス、JAみい園芸流通センター
- ・R元:→見学先:農林水産大臣賞受賞農家、JAみい園芸流通センター

### ○高校生による生産現場見学



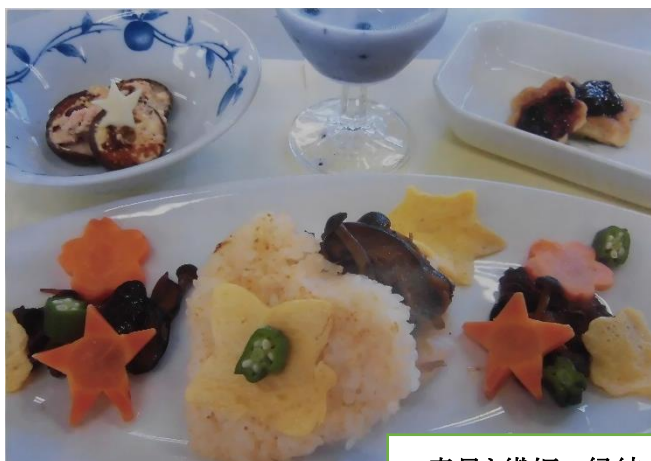
実績:28～元

- 食材提供を通じて地域食材の理解促進を図る小郡市認定農業者の会を支援
- 三井高等学校スイーツ部に食材を提供
- ・H28:食の縁結び甲子園(提供食材:新米(ヒノヒカリ)10kg、ブルーベリー200g)  
小郡オータムフェスタ 2016(提供食材:米、大根、小松菜)
- ・H29:小郡オータムフェスタ 2017(提供食材:玉レタス)
- ・H30:食の縁結び甲子園(提供食材:新米10kg)
- ・R元:食の縁結び甲子園(提供食材:小松菜20束/C、米5kg、サラダ菜1束)  
オータムフェスタ(提供食材:米7kg、小松菜)

### ○第1回食の縁結び甲子園：九州代表出場校へ食材提供

縁結びの地「しまね」で開催する高校生を対象とした料理コンテスト。全国各地の地元食材と島根食材（しじみ・椎茸・こめたまご）を組み合わせることと、コンテストを通じた参加者同士の交流を“縁結び”にとらえ、高校生の想像力・コミュニケーション力の育成、地域理解と貢献意欲を育てることを目的とする。

- ①明太ライスバーガー      ③しいたけグラタン
- ②ブルーベリーシェイク    ④ベリー索餅



彦星と織姫の縁結びランチ

### ○第3回食の縁結び甲子園：九州代表出場校へ食材提供

今大会は、「地域を元気にする！“一汁ワンプレートの縁結び創作料理”」が課題。三井高校は学校近くの桜馬場を題材に「宿場の新名物カモ！？桜の馬場で一息ランチ」を考案。桜チップで薫製した鶏肉、島根産のシジミだしで炊いたご飯と小郡産野菜をくるんだライスペーパー巻きなどを彩りよく盛り付けるとともに、アジア各地から観光客が訪れる福岡県らしく和・洋・アジア風料理としてコンパクトにまとめた。

#### ■主な具材

- ①桜チップで薫製した鶏肉      ④ゆずごしょうドレッシング
  - ②豪雨災害復興祈念：朝倉市の柿      ⑤こめたまごの卵焼き
  - ③かしわご飯風炊き込みご飯      ⑥人参グラッセ      ⑦ライスペーパー
- （しじみ・椎茸・ごぼうを具材に、しじみの出汁で炊いたご飯）



○小郡オータムフェスタ 2016(食部門)  
に出場する三井高等学校へ食材提供

小郡市認定農業者の会から、米、小松菜、大根を弁当の食材として活用してもらおうよう提供しました。その他のイベント時にも食材を提供しています



【縁結び弁当】

実績:27

○「福岡県食育地産地消県民運動推進モデル事業」を活用し、市内店舗の地産地消をPRするための事務手続きを支援

福岡県食育地産地消県民運動推進モデル事業は、食育や地産地消に関して地域内でモデルとなるような企画を支援する県事業です。市内飲食店や販売店が、地元産農産物を使用していることをPRするポスターやちらし、また、「ミシラン小郡」にPRページ「小郡農業応援の店」を掲載する事業に対し、県への申請事務手続き等を支援しました。



ポスター・ちらしの設置状況

【作成したちらし】

実績:28~30

○「福岡食育健康都市づくり地域協議会」へ参加  
「機能性農産物等の食による健康都市づくり支援事業」で「柿」について研究

### ○福岡県の「柿」の普及拡大を目指し、『柿チャツネ』が誕生



福岡食育健康都市づくり地域協議会（事務局：中村学園大学）では、地域農産物である「柿」の付加価値向上による普及拡大のため、『柿チャツネ』を商品開発しました。福岡の柿は全国でも第3位の生産量を誇る生産地（H30）ですが、少しでも傷がついたもの、やわらかくなったものは規格外品として廃棄処分されています。

そこで、調味料としての柿の活用を試み、久留米市発のスパイスブランドとの共同開発により『柿チャツネ』が誕生しました。チャツネは長期保存が可能な万能調味料の1つで、時短調理が可能な加工品です。廃棄問題の一助となるだけでなく、旬の時期しか利用されにくいという地域農産物の隘路解消、食材として柿の通年利用による消費拡大などが期待されます。

小郡市は、本協議会に参加し、地場企業や他自治体と意見交換を行っています。

○郷土料理を学校給食等で提供するなど地域固有の食文化を伝え、継承していきます。

実績:元

○市内6つの小学校で、児童向けメッセージボードにより給食をPR

三国、立石、東野、大原、御原、味坂小学校において、メッセージボードを置いて、給食調理員によって児童向けメッセージを送っています。福岡をはじめとする郷土料理の説明や給食調理員の紹介、食育の日の周知、地域の生産者の紹介などを書き留めています。小学校毎に個性豊かなメッセージを送っています。

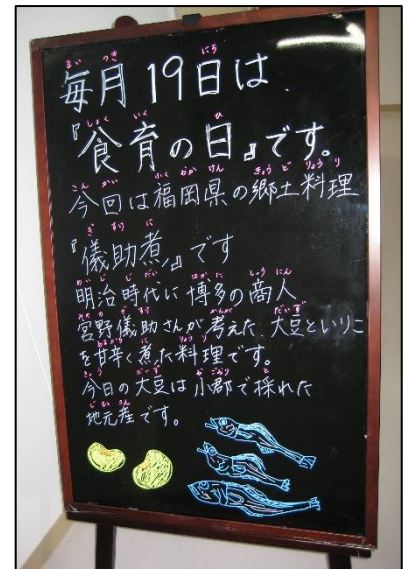
【御原小:給食調理員紹介】



【味坂小:地元産農産物の紹介】



【大原小:郷土料理の紹介】



○県産農林水産物の消費拡大等を推進する「食育・地産地消ふくおか県民会議」と一体となった取り組みを推進します。

「食育・地産地消ふくおか県民会議」とは、県民の健康で豊かで、安全・安心な生活の実現と本県農林水産業への県民の幅広い支持と農林水産業の発展のため、農林水産、教育、商工、保健医療介護の関係団体と行政で構成した、食育や地産地消を県民運動として展開することを目的としています。

実績:27～元

- 「食育・地産地消ふくおか県民会議」のHP「いただきます！福岡のおいしい幸せ」掲載
- ・「ふくおか農林漁業応援団」内の「応援の店」「応援直売所」に店舗情報掲載
- ・「まちとむら交流」内に店舗情報掲載

### ○ふくおか農林漁業応援団

福岡県は、福岡県産農林水産物を積極的に使用して、福岡県の農林水産業を応援する取組を実施していただく飲食店等を「ふくおか地産地消応援の店」として認定しています。

認定は、（１）県内で営業している飲食店や加工品販売店（総菜店、菓子店、豆腐店、製麺店、酒店等）、旅館、ホテル等が対象であること、（２）県産農林水産物を使用した料理・加工品を年間通じて消費者に提供していることが要件となります。

例えば、①提供する料理や惣菜に地元の野菜や海産物を使用、②ごはんは県産米、ケーキやクッキーなどの製菓、パン、麺に県産麦を使用、そして、そうした情報を店内やメニューに表示するなどして利用者に情報提供していることが重要となります。

応援の店になると、応援の店であることが一目でわかる福岡県オリジナルののぼり等を提供されます。また、県のホームページなどの広報媒体でPRされます。



### ○まちとむら交流

都市圏住民と農村部住民とが交流できるような県内の施設（観光農園・市民農園・体験農園）をまとめたサイトで、市内では、宝満の市とめぐみの里の直売所、観光農園が2件、市民農園が掲載されています。

実績: 28～元

○福岡県地産地消ガイド「もっとおいしいけん福岡県」に情報掲載



### ○冊子「もっとおいしいけん福岡県」

県産の農林水産物の紹介だけでなく、生産者の思いや学校・企業が取り組む地産地消活動、まち（消費者）とムラ（生産者）が交流できる施設の紹介までを詰め込んだ冊子。

「筑後・朝倉エリアの施設」に、「農家レストラン」「直売所」「観光農園」「市民農園」の各項目に市内店舗等の情報が掲載されています。

また、平成28年度の「食育・地産地消月間（11月）イベント情報」に、「七夕枝豆×キリンビールコラボキャンペーン」、「IPPIN グランプリ 2016」の情報を掲載しました。



### 3. 地元産農産物の域内での流通及び消費の促進

#### (1) 地産地消の推進

○市内2カ所ある直売所の充実の検討とともに、地産地消にとどまらず、都市交流や地域振興の拠点となる魅力ある直売所の設置等に向け、JAみいをはじめとする関係団体、関係機関、関係各課等と協議を行っていきます。

評価指標	現況年度	目標年度	達成年度
目標の内容	現状値	目標値	最高値
e. 市内直売所の年間利用者数を増やします	H25年度	R6年度	H28年度
○市内直売所の年間利用者数	148千人	200千人	139千人

実績:28～元

- 「小郡市食と農の複合施設調査研究委員会」を設置、様々な検討を行う。
- ・H28:「小郡市農産物直売所多面的機能実態調査」を実施
- ・H29:「小郡市食と農の複合施設基本調査」を実施
- ・R元:「小郡市食と農の複合施設調査研究委員会取りまとめ報告書」を上梓

#### ○小郡市食と農の複合施設調査研究委員会

平成28年度の「小郡市農産物直売所多面的機能調査」では、まちの賑わいを創出する中核施設として市内直売所が担い得るのかについて調査しました。現直売所では難しいが、様々な機能を持った複合施設であれば可能性があるかと結論づけました。

平成28年度調査を受け、平成29年度は「小郡市食と農の複合施設基本調査」を実施しました。小郡市の「地の利」を生かして市内外から「賑わい」を呼び込む機能を持つと同時に、小郡市の主要産業のひとつである農業の振興を図ることができる機能を有する複合施設とはどのようなものなのかについて、3つのモデルを案出しました。

このモデル案を発展させていくためには、「小郡市の地域特性に合った小郡市ならではの戦略」を検討していく必要があります。そのために、有識者や専門家、農業者からなる委員会を設立し、基本構想の確立に向けた様々な議論を交わしています。

委員会では、2年間の調査・研究の成果を報告書にまとめ、令和2年5月に、小郡市長に対して報告書が提出されました。

○小郡市食と農の推進協議会で取り組んでいる市内小中学校の学校給食への地元産農産物の供給の充実を図り、使用率(学校給食自給率)の向上を促進します。

評価指標	現状年度	目標年度	達成年度
目標の内容	現状値	目標値	最高値
f. 学校給食自給率を向上させます	H25年度	R6年度	H27年度
○学校給食自給率	16.7%	30.0%	10.1%

○地元産農産物を積極的に使用する飲食店等の普及をめざし、地産地消応援店舗(仮称)等として支援する制度を検討し、地産地消の推進を図ります。

実績:28～元

○「小郡市農業応援の店」制度を設計、登録店を募集中

### ○小郡市農業応援の店登録事業

現在、直売所2件と飲食店5件の合計7店舗が登録。



【PR用のぼり】



【PR用ミニのぼり(店内用)】

○農業者、農業団体と連携してイベント等を開催し、地元産農産物の情報発信に努めます

評価指標	現況年度	目標年度	達成年度
目標の内容	現状値	目標値	最高値
c. 食農体験に取り組みます	H25年度	R6年度	H29年度
○農業関連イベントの開催数	2回	4回	16回

実績:27～元

○小郡市認定農業者の会と地元産農産物のPRを支援した

### ○収穫祭

小郡市認定農業者の会自体と地元産農産物のPRを行うとともに消費者交流を兼ねて、農産物を販売する出店を24年度から開催。27年度からは、フリーマーケットやオータムフェスタなどのイベントに参加して実施してきています。

実績:27

○東京で小都市と小都市の農産物と観光をPR

### ○福岡おごおり発！七夕の里のめぐみ・魅力フェア

東京の日本橋にて「福岡おごおり発！七夕の里のめぐみ・魅力フェア」を、市・JA・平岡学園をはじめとする関係各団体の協力により開催。小都市のPRをメインに、観光とJA直売所「めぐみの里」のPRを農産物販売により行いました。オフィス街にも関わらず、持ち込んだ農産物等は全て完売し、イベントは盛況のうちに終わることができました。イベント後、JAみいの「小松菜のみそ汁（フリーズドライ）」の発注があったことから、イベントの目的は一定達成したと言えます。



実績:27~28

○イベントに特産品を提供し、小都市の農産物をPR

### ○「走りとななる筑後。」の「もっと走りとななる！キャンペーン」



福岡県と筑後地域の12市町で構成する「筑後田園都市推進評議会」がスポーツを活用した地域振興プロジェクトとして行うのが「走りとななる筑後。」です。筑後地域の各市町で実施されている、マラソン・駅伝・ウォーキング大会を一体的にPRし、地域住民の健康促進だけでなく、交流人口の増加につなげる地域振興策を実施しています。

「もっと走りとななる！キャンペーン」は、筑後地域で開催される21ある大会に複数参加すれば、抽選で筑後地域の特産品が当たるというキャンペーンです。小都市からは、洋ラン（鉢物）を出品しました。（現在も本プロジェクトは続いているが、キャンペーン自体は終了しています。）



実績:28～元

○オータムフェスタ(食部会)の販売部門を統括し、地元産農産物の販売を行った。

・H28:「小郡オータムフェスタ 2016 グルメ&スイーツ～そしてたすけ愛～」

「IPPIN グランプリ 2016 地産地消まつり」(販売部門)

・H29:「小郡オータムフェスタ 2017 グルメ&スイーツ～そしてささえ愛～」

「おごおり食の祭典」(販売部門)

・H30:「小郡オータムフェスタ 2018 ～小郡をまるごと食べつくせ!～」

・R元:「小郡オータムフェスタ 2019 ～グルメ&スイーツ「そして、結び逢い」～」

## ○オータムフェスタ

食部会における販売部門の出店者(出店者:生産者直売所「宝満の市」、小郡市認定農業者の会、JAみい、環境保全米生産者団体(「七夕の里小郡環境保全米研究会」「和」など))の取りまとめを行いました。また、当日はイベントに参加し、地元産農産物のPRを行いました。



【会場風景】



【認定農業者の会 野菜販売状況】



ステージ上で行われる各イベントの参加者及び優勝者へ、販売部門の各出店者が協賛して、景品を用意。写真は、認定農業者の会会長が、「米3kgと野菜の詰め合わせ」をじゃんけん大会の景品として紹介している場面です。

また、三井高校家庭クラブは、小郡市認定農業者の会から寄贈を受けた地元食材でお弁当を販売されています。



実績:30

○「おごおりバザール」に参加し、市内農産物をウォーキングイベント参加者にPR

西鉄グループが主催する「レールあんどハイク×おごおりんぐ」のゴール地点となる九州歴史資料館前にて、「小郡バザール」が開かれました。市内商店が出張販売する中、認定農業者の会も消費者交流イベントと位置づけ、新鮮野菜の販売をとおして、市内外から来場するウォーキングイベント参加者に市内農産物をPRしました。

【おごおりバザール全体風景】



【認定農業者の会店舗】



○買い物弱者への対応について、関係団体や行政機関と協議し、検討していきます。

実績:29~30

○味坂校区協働のまちづくり協議会による移動販売検討会議に参加し、「あじっこ市場」開設へ向けた支援やSNSによるPRを行う。

## ○あじっこ市場

味坂校区には日常生活に必要な青果物等を購入するスーパーがなく、29年に地域住民に実施したアンケートでは買い物への不安に関する声が寄せられていたことから、味坂校区協働のまちづくり協議会は地域の買い物支援に取り組むこととなりました。

協議会の買い物支援運営委員会は、地域住民の状況に合わせ3つの事業を実施・検討しています。

①あじっこ市場：農産物直売所（比較的元気な高齢者対象）

地域の拠点であるコミュニティセンターで地元の農産物を販売

②宅配（外出ができない高齢者対象）

③味坂校区内の公民館などを移動販売車で巡回（コミセンまで行くことができない高齢者対象）

これらの3つの事業は互いを補完し合う形となっており、また、買い物支援と同時に、高齢者の見守りや安否確認も目的としています。

事業の1つであるあじっこ市場は、平成30年9月12日にポピーの里あじさか館（味坂校区コミュニティセンター）にて事業を開始し、毎週水曜日に有志のボランティアにより運営されています。現在は、固定客も付き地域に定着しつつあり、当初15名程度であった農産物の生産者の登録者も増加傾向にあります。

また、営業日数を増やしていくためには多くの出荷者が必要です。出荷者募集のおしらせをSNSで周知しました。



【あじっこ市場の販売状況】



実績：元

○移動販売車「あじさか号」試験運行



買い物をできる場所が少ない味坂校区で、車などの移動手段がない人に買い物の機会を提供しようと、市民・民間・行政が協働で、移動販売車「あじさか号」の運行をスタートします(令和2年3月4日(水)から運航予定でしたが、新型コロナウイルス感染症対策のため運行が延期されています)。

これに先駆けて、2月5日に校区内の7か所で試験運行が行われ、大勢の買い物客が訪れていました。

【味坂校区協働のまちづくり協議会 買い物支援運営委員の皆さん】