

様式第3号

## 福 井 県

### ～第4次ふくいの食育・地産地消推進計画（案）～ に関する 県民パブリックコメント意見募集の結果

令和6年3月27日  
福井県農林水産部流通販売課

「第4次ふくいの食育・地産地消推進計画（案）」について、県民の皆様から貴重な御意見をいただき、厚くお礼申し上げます。提出されました御意見の概要等を、以下のとおり公表します。

- 1 意見募集期間  
令和6年2月13日（火）～2月27日（火）
- 2 意見件数  
26件（12名（団体含む））
- 3 提出された御意見の概要および県の考え方  
別紙資料のとおり
- 4 問い合わせ先  
福井県農林水産部流通販売課 食育・地産地消グループ  
TEL 0776-20-0417  
FAX 0776-20-0649  
E-mail [ryutsu@pref.fukui.lg.jp](mailto:ryutsu@pref.fukui.lg.jp)

第4次ふくいの食育・地産地消推進計画（案）に関する  
県民パブリックコメント意見募集の結果

【食育について】

No	意見の概要	県の考え方
1	石塚左玄の6つの教えに沿った内容がもうちょっとあってもいいのかなと思う	家庭、地域、学校、職場など様々な場において食育を推進する中で、石塚左玄の食育・食養論について引き続き紹介していきます。
2	石塚左玄のいた福井県から、もっと食養・食育を発信したい。食養の教育、イベントがもっとあるとよい。	家庭、地域、学校、職場など様々な場において食育の知識を普及するとともに、料理教室の開催やレシピ配布など、つくる体験を通じて理解を深める活動も推進します。
3	現代は便利になり、料理を学ぶ機会、作る機会が減っている。独身の人向け、子育て世代向けの料理教室やレシピ配付などが必要。	
4	食生活をより充実させる為の要素として人体、食材、調理方法、食事の仕方の4点について知識を深めさせる事（教育）が必要	
5	地産地消がなぜ大切なのかを聞いても忘れてしまう。しかし一回の料理でも習ったものを家で作ることによって、家族とも話すことになり、やっと末端まで行き渡る。	
6	学校給食が食育で最も大切な分野だろうと思うので、少しでも早く、学校給食の無償化を実施すべき。全国的な流れになっているが、県・市町の主導をお願いしたい。	
7	「農林漁業体験の充実」は「農林漁業体験の実施」ではないか。	農林漁業体験はこれまでも実施しているところですが、さらに充実してまいります。

【地産地消について】

No	意見の概要	県の考え方
8	<p>給食の地場産率（重量ベース）は第3次の時点で45%で、現状が37%となっている。目標55%（金額ベース）の根拠は。</p>	<p>国の第4次食育推進基本計画に合わせ、金額ベースの目標を設定しました。 令和4年度の全国平均（56.5%）を目指します。（令和4年度の福井県割合は35.2%）</p>
9	<p>地場産使用率の計算方法が変わったが、これまでとのデータ比較は可能か。</p>	<p>目標値としては、国計画に合わせ、金額ベースとしましたが、重量ベースのデータも引き続き調査します。</p>
10	<p>スーパーなどで、もう少し素材にこだわったお惣菜などを出す、地産地消を全面に出した惣菜の新メニュー考案、買い手に応援してもらえるような告知、を行ってほしい。</p>	<p>スーパーなどの量販店と連携し、ご提案のような地産地消の推進につながる取り組みを推進していきます。</p>
11	<p>マーケットの魚売り場に福井県産がなかなかない。あってもわずかで、価格が県外産の2倍、海外産の3倍で手が出ない。</p>	<p>福井県産の魚は、鮮度が高く品質が良いと評価していることから、県外への流通が多くなっているのが現状です。 今後は、少しでも多くの県民の皆様に美味しい福井県産の魚を食べていただけるよう、ICTを活用した流通ネットワークを整備するなど、流通の効率化に努め、県内への流通・販売量の増加に努めてまいります。</p>
12	<p>若狭牛、ふくいポーク、福地鶏（肉・卵）は美味しいが、高すぎて庶民の口にはなかなか入らない。県として地産地消が定着するよう力を入れてほしい。 餌も、県産の飼料米や余っている田んぼで餌となる草を作ったらどうか。</p>	<p>ブランド畜産物の地産地消が進むよう、畜産農家と協力して、規模拡大や生産コストの低減、作業の省力化・効率化に取り組んでいきます。 家畜のエサについては、水田を活用した稲ホールクロップサイレージ（WCS）、飼料用米、稲わらなどの生産拡大を支援していきます。</p>

13	<p>学校給食への地場産農林水産物・食品提供は、コストがかかり赤字運営になる。行政による運営経費に対するテコ入れが必要。</p>	<p>給食の地場産率向上に向けたモデル的な取り組みを生産者・流通事業者から募集・実施することとしております。その内容などをふまえ、必要な対策を検討してまいります。</p>
14	<p>学校給食について、農協を通じなるべく発注に応えるようにしているが、発注タイミングが遅いため間に合わない。受注生産体制にできないのか試験してはどうか。</p>	<p>ご意見について、給食関係者会議等で共有させていただきます。</p>
15	<p>食品メーカーとのタイアップなどにより、学校給食に地域の特産品を導入してはどうか。 岡山県では、お土産品のきびだんごをメニューに入れている。福井県なら羽二重餅や水ようかんなどが考えられる。</p>	<p>学校給食においては、羽二重餅や水ようかんをはじめ、東浦みかんを使ったクリーム大福など、地域の特産品を積極的に提供しています。 今後も、積極的に提供していきます。</p>
16	<p>麦について、県内に麦の加工場を作ると良い。</p>	<p>地場産農林水産物・食品の消費拡大に向けての参考とさせていただきます。</p>
17	<p>米粉を非常食として利用することを検討してはどうか。</p>	
18	<p>観光客向けの地産外消フェア等の中で提供してもらったメニューの試作サンプル材料代を補助する施策が有効と考える。 新幹線開業は、県外の観光客の消費や人気拡大による福井ブランド野菜や伝統野菜の生産を継続できる機会ととらえて支援をお願いしたい。</p>	<p>観光客をターゲットとした県産食材提供フェアを県において開催するとともに、飲食店向けに産地視察や生産者との交流会、勉強会を開催することにより、食材の「ささる」ストーリーを食べていただく客に説明できるようすることで、認知度を高め生産・消費拡大につなげていきます。</p>

19	<p>新幹線が開通するのに合わせて、さまざまなイベントをより多く増やせると良いが、福井県民にももっと地元野菜を身近に取り入れていただけるようなイベントも行うと良い。</p> <p>具体的には吉川なす、越のルビー、勝山水菜、谷田部ネギなど県産の野菜をもっとアピールするイベントがあると良いと思う。</p> <p>深谷市などは深谷市が深谷ネギを前端的に押し出した政策をしている。</p>	<p>福井県のブランド食材や伝統野菜について、観光客だけでなく、県民の方にも食のイベントや食育講座等で発信することで、改めてその魅力を知っていただき、県民の地産地消を推進します。</p>
20	<p>観光客・関係人口をターゲットとした地産地消の拡大は、ネットを利用した販売の検討を。常時使われるもの（米、魚）であれば安定的に販売できる。</p>	<p>福井を訪れた人が、県内で地場産農林水産物・食品を味わう機会を提供するとともに、ご提案のような取り組みにより福井の食を継続して消費していただくことも重要と考えております。</p>
21	<p>観光客、関係人口をターゲットにした地産地消の拡大とあるが、これは「地産地消」とは言わないのではないか。</p>	<p>県では「福井県長期ビジョン」において、定住人口に交流人口・関係人口を加えた人口を「活力人口」と定義し、百万人の活力人口を目指しています。</p> <p>地産地消においても、少子高齢化が続く定住人口だけでなく、「活力人口」を広義の県民と捉え、消費喚起を行っていくことが重要であると考えています。</p> <p>また、「食」は福井県の魅力の1つであり、地産地消の推進は、「活力人口」の消費拡大だけではなく、「活力人口」の増加にも寄与すると考えています。</p>

【食育・地産地消】

No	意見の概要	県の考え方
22	<p>伝統野菜の文言が入っていないが、もう取り組まないのか。</p>	<p>伝統野菜は、計画中の「地場産農林水産物」に含んでおり、かつ他県にはない魅力的なものと認識しています。</p> <p>「福井百歳やさしい」など、県内伝統野菜の直売所等における出荷促進や加工品の開発、PR等の取り組みを支援して、県内の伝統野菜が生産される体制構築を図っていきます。</p> <p>また、食育講座・料理教室において紹介・利用するなどにより、消費拡大を図ります。</p>
23	<p>地産地消を入れた料理教室（外食を少しでも減らすため）、伝承料理の作り方教室（要望があれば少人数であっても出向く）、季節の野菜栽培の促進（自家消費、プランター利用も）などを若い人、中年の人にも入ってもらい実施するとよい。</p>	<p>家庭、地域、学校、職場など様々な場において食育を推進する中で、ご提案のような料理教室・講座等を開催していきます。</p>
24	<p>若狭牛について、マーケットで販売しているA5ランクと専門店のA5ランクとはまったく違う品で基準が不明。</p>	<p>若狭牛の枝肉の格付は、公益社団法人日本食肉格付協会が「牛枝肉取引規格」に基づき、全国一律の基準で実施しており、中でもA5ランクは厳しい基準をクリアした牛肉です。</p>
25	<p>地産地消応援団について、店頭において、特徴あるのぼりの継続的な配布や食育の必要性を理解できる資料配布など、消費者に理解を深める窓口対策をしてほしい。</p>	<p>ご提案のような地産地消・食育の推進につながる取り組みを検討していきます。</p>

【推進体制について】

No	意見の概要	県の考え方
26	ふくい <span>の</span> 食育・地産地消推進県民会議の構成員に、人と動物の共通感染症・公衆衛生・野生動物分野などの関係から、(公財)福井県獣医師会を入れてはどうか。	ご指摘の内容については、これまでも獣医師会の意見を聴取しているところであり、引き続き、知見をいただきながら農政を進めていきます。