

資 料 番 号	2
---------	---

令和 8 年 10 月 19 日
課 名 農林水産局販売・連携推進課
担当者 課長 田中
内 線 3588

「広島県地産地消促進計画（第 4 次）」
（素案）の審議における意見への対応について

1 要旨

令和 8 年 9 月 17 日に開催された農林水産委員会集中審議における委員からの意見を踏まえ、次のとおり対応する。

2 意見への対応

番号	意 見	対 応
1	「知る・知ってもらう」の取組については、SNS の活用と併せて、スーパー、直売所や道の駅などでの流通・販売といった形態の構築にも注力して取り組まれないこと。	「知る・知ってもらう」については、イベントや店舗での PR と連動した効果的な情報発信を行い、地産地消への理解や、共感拡大につなげるとともに、「買う・使う」の取組として、生産者とのマッチングや、イベントの開催、産直市の売場改善等を支援し、消費の拡大につなげていく。
2	フードマイレージの取組については、「おいしい！広島」農林水産物給食等提供事業等に合わせて、子供たちに説明・紹介することによって、いろいろな食・環境に関わる問題についても考える機会を与えるよう取り組まれないこと。	「おいしい！広島」農林水産物給食等提供事業で作成した教材において、フードマイレージ等を始めとする SDG s と広島の食との関係を考えさせる内容を掲載している。教育委員会と連携し、この教材等を活用した学校での食や環境について考える機会を提供する。
3	県内産品の生産状況が極めて厳しい中においては、本計画が新たな分野への広がりを持つことで、結果として、さらなる生産増大の意欲向上にもつながっていくよう取り組まれないこと。	食育を始めとする様々な取組が、環境保全や伝統的な食文化の継承などの分野に広がり、消費者が地産地消の多様な価値を理解することにより、県内農林水産物を意識して購入する人の割合が増えることで、需要を拡大し、生産意欲向上につなげていく。

番号	意 見	対 応
4	学校給食における「瀬戸内さかな」の提供は、食育という観点からも非常に有効であるが、締め方や調理の仕方によっておいしくないものを提供した場合は逆効果になるため、多少のお金をかけてでも、おいしく調理した魚をまずは子供に食べさせるように取り組まれないこと。	栄養教諭・学校栄養職員を対象とした調理講習会の開催等、「瀬戸内さかな」を始めとする地場産物を活用して、子供が喜ぶ給食メニュー・調理方法等を提案するための研修が行われている。 また、「おいしい！広島」農林水産物給食等提供事業では関係団体の協力のもと、天然マダイやブリを適切に処理・加工・調理し、鯛めしや照り焼きといったメニューで学校給食に提供される予定となっている。
5	自給率が低い野菜等については、需要に対応できるよう、ある程度まとまった量を作っていくといった、出口対策から考えていく必要があること。	野菜については、市場出荷に加え、マーケットインの視点から契約栽培や加工・業務用需要への対応により安定供給が行われるよう推進していくこととしている。 とりわけ、学校給食においては、供給体制を構築するにあたり、市町や関係団体と意見交換を行い、県内農林水産物の需要量等を把握した上で、ニーズに応じた計画的な生産につなげていく。
6	商工労働局とも連携しながら、イベント等において、農畜水産物等を出品していくことも検討されたいこと。	県内のアンテナショップでの販売や、企業等と連携した県内農林水産物を使った商品の開発・PR等を通じ、県民や観光客に県内農林水産物を知っていただき、消費拡大につながるよう、商工労働局とも連携して取り組む。