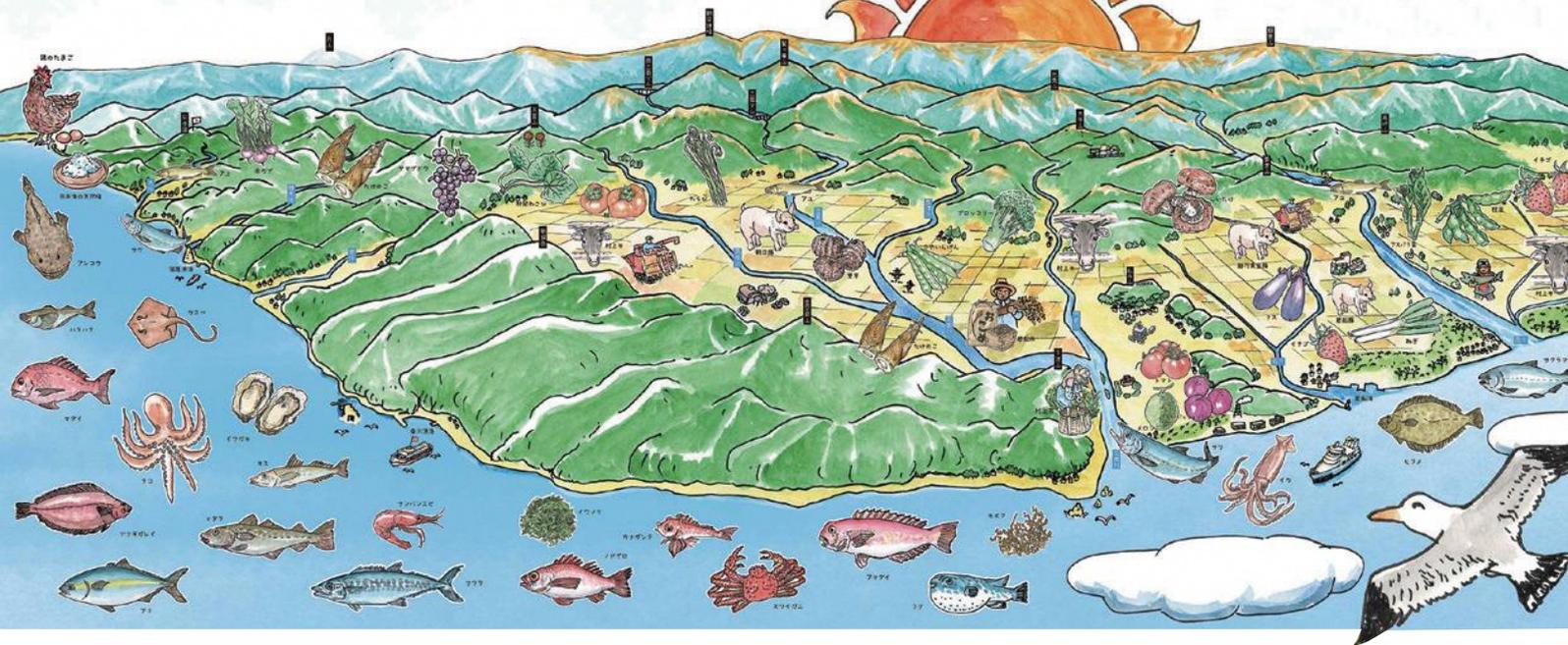


むらかみ食材MAP

自然の恵みと人の技が満載の村上市！



特集

むらかみの食の未来

県内の市町村の中で一番面積の広い村上市。

海・山・川がバランスよく位置し、季節ごとにさまざまな種類の食材が収穫されています。

森の栄養分を含んだ水が平野部や海に流れ、それらが相互に好循環している市の農林水産業は、市内の基幹産業になっています。

市では農林水産物のPR強化や販路拡大、6次産業化（※）の推進などのため、昨年7月「村上市産農林水産物利用促進計画」を作成し、農林水産業を起点とした地域活性化の取り組みを進めています。

今回の特集では、現在の農林水産業の現状や今後の取り組みなどを紹介します。

※6次産業化 1次産業の農林水産業者が、加工（2次産業）や流通・販売（3次産業）にも取り組む経営形態。1次×2次×3次＝6次なので「6次産業化」と呼びます

メッチャ大好き！塩引き鮭！
しょっぱい時はお茶漬けいただきます。



の 鮭のポーズ

五十嵐 奎菜 さん(左) 栗山 ひより さん(中) 本間 恵里香 さん(右)
(村上桜ヶ丘高校2年生)

赤カブ漬けはごはんにも合い、お酒のつまみにもなる万能な料理だと思います。孫も喜んで食べています。



佐藤 快斗 さん(左) とおる 徹 さん(右)
(立島)

ポテトサラダと一緒に食べる地元（関口）の柿が好きです。



海沼 いすみ さん
(朝日みどり小学校6年生)

市民に聞きました
村上の食べ物これが好き

市の農林水産業の状況

農業は、平野部の土地利用型水田農業を中心に展開し、米・大豆・小麦・露地野菜・施設野菜・果樹・花卉（観賞用植物）・畜産などを組み合わせた複合生産体系により、新鮮な農産物の産地が形成されています（表1）。

林業は、県内の50%弱の素材生産量を占め、木材の流通・加工体制整備により、地域産材の需要拡大に向け取り組みを強化しています。特用林産物として、シイタケ、なめこ、えのきたけの生産拡大が進んでおり、林間ワサビのブランド化にも取り組んでいます。

漁業は、寝屋漁港・岩船港などの近海物を中心に、平成28年の漁獲量は2千5

表1：村上市農畜産物の産出額（平成28年度）

農産物	産出額	主な生産物
米	65億円	
豆類・雑穀類	8,000万円	大豆
野菜類	11億7,000万円	ネギ、ナス、トマト、キュウリ
果実類	7,000万円	柿・イチゴなど
花卉	1億9,000万円	ゆり、チューリップ
畜産	99億3,000万円	肉用牛、乳用牛、豚、採卵鶏



▲岩船港でブランド化に取り組むヒラメ

30tとなっており、県と連携してズワイガニや活け越し神経締めをしたヒラメ「白皇鯉」などのブランド化や販路拡大に取り組んでいます。内水面漁業では、三面川で水揚げされる鮭の加工や販路拡大が進み、地域特産品として期待されています。

市の農林水産業の課題

市内で生産された農林水産物の多くは、農協、漁協などを中心に集出荷され市場などでそれぞれ高い評価を受けています。また、産地から直接消費者に届く直売所が多く設置され、たくさんの方に利用されています。

しかし、従事者の高齢化や担い手不足、遊休農地の拡大、農林水産物価格の低迷など、農林水産業を取り巻く環境は



▲生産に取り組む林間ワサビ



▲新鮮な野菜が売られている市内農産物直売所



▲日本一2回獲得の村上牛

厳しさを増しています。今後は、

- ①消費者や実需者ニーズに合った新鮮で品質の高い農林水産物の安定供給を行う産地の形成
 - ②生産者と消費者・実需者相互が顔の見えるような情報の交換と流通体制の構築
 - ③農林水産業の6次産業化を進め、生産者の所得の向上
- など農林水産業による地域活性化を図ることが必要です。

村上牛はモ一最高。ぎゅぎゅつ（牛々）とうま味が詰まって、あまりのおいしさに「ウッシッシ」と思わず顔がほころびます。

朝日豚を食べてブー言わずに何事も頑張っています。

何事にも一生懸命なパパには、やわ肌ねぎを使った料理で労をねぎらいます。

牛のポーズ



遠山 未来さん
(佐々木)



新野 遥さん
(南町一丁目)



遠山 和人さん(左) 木村 怜さん(右)
(平林中学校2年生)



本保 和花さん(左) 美枝さん(右)
(上助測)



川村 学^{まなび}さん
株式会社 農産代表

若い世代が農業に
従事しやすい環境を整える

私の会社はコシヒカリや酒米など7品目の米の生産や、スーパーや学校給食向けに枝豆や大豆、ブロッコリーなどの野菜を生産しています。現在、全国各地において農家の皆さんの高齢化が進み、地域の農業の担い手をどう育成していくかが大きな課題となっています。

私の会社では昨年、日本の農業における生産工程管理認証 (GAP) の一つである「ASIAGAP (アジアギャップ)」を取得しました。GAPとは、より良い農業のやり方の意味で、現場の整理整頓、作業手順や機材などの管理を適正に行うことで、農畜産物の安全や環境の保全、働く人たちの安全を確保し、持続可能な農業経営を行う取り組みです。この認証を取得したことで農産物の適正な品質管理はもちろんですが、若い世代が農業に従事しやすい労働環境を整えることができました。

今後も若い世代の皆さんに村上の食を支える農業のすばらしさを伝え、地域の担い手の育成に力を入れていきます。



▲地元小学生を対象にした「味覚の授業」

農林水産物で地域活性化へ

このような課題を克服するため、平成30年7月に、新たな農林水産物のPR強化や販路拡大、6次産業化を推進し、農林水産業を起点とした地域活性化を図るため、「村上市産農林水産物利用促進計画 (計画期間：平成30～33年度)」を作成しました。

- ① 地場産農林水産物や生産者についての情報発信の強化
 - ・ レシピの開発および紹介
 - ・ 講演会やイベントの開催 など

② 地場産農林水産物の信頼確保の強化

- ・ 農薬の適正使用とポジティブリスト制度 (残留農薬などの規制強化) 対応の支援
- ・ 生産技術講習会や品質・衛生管理対策研修会の開催支援
- ・ 消費者ニーズの把握 など

③ 地場産農林水産物の利用促進と流通のきっかけづくり

- ・ 直売所などへの出荷体制づくり
- ・ 直売所や直売コーナーの設備支援
- ・ 学校給食や福祉施設、市内外の飲食店などへの地域食材の利用支援を行います。

むらかみの食の未来のために

平成30年6月、『むらかみ「食のみらい」創造協議会』が設立されました。この協議会には、村上市をはじめ市内の農業協同組合、森林組合、漁業協同組合、商工会議所など16団体が会員となり、村上うんめもん大使で食と料理の研究家の木村正晃^{まことあき}氏、市消費者協会、市観光協会などがオブザーバーとなり、構成されています。

この協議会は、

- ① 市産食材の魅力を市内外へ発信し、地場産農林水産物の利用促進を図ること
- ② 生産者と消費者・実需者 (飲食店などの小売事業者) 相互の意

地元飲食店が語る村上の食



鈴木 いづみ^{りつこ}さん
(カフェ&ダイニング Days)

村上の食文化への思いを

人から人へつないでいきたい
村上市には、大変豊かな自然の恵みと長い歴史に育まれた多彩な食文化があります。その食文化を育んできた食材はどれも村上各地域に根付いているものです。代表的な食材として、鮭や酒、海産物、米を始めとする農産物などがありますが、いまだにスポットを浴びていない地域の宝物がたくさんあります。私が思うその宝物とは、きわめて日常的なものであるため、さまざまなたとの対話から気づかされることが多いです。その対話を通して、食材や食文化に対する思いを人から人へつないでいきたいと思っています。

こつした山・川・海・里の幸、伝統的な郷土料理、さらに県産食材を活かした創作料理など、地域で育まれてきた「村上の食の魅力」について、地産地消をテーマに今後も普及活動を積極的に行っていきます。



村^{まさあき}上^{うんめもん}大使 正^{まさあき}晃^{あき}さん
(村上うんめもん大使
／食と料理の研究者)

引力のある

農林水産物が求められている

「地元農産物を売り込もう」「地域産物を買ってもらおう」などと、日本全国のあちこちで聞こえてきますが、実は、これらのやり方ではうまくいかない事が多いものです。これらの農業はこつした売り込んでいく力「プッシュ」ではなく、生活者を引きつける力「プル」がとても重要になってきており、発想の転換が求められています。消費者が最も重要視する関心事は農林水産物そのものではなく、その農林水産物が自分にとって、どのような価値をもたらしてくれるかなのです。

これからは、農林水産物を作って採って終わりではなく、セールスしていく事でもありません。農林水産物の魅力や引力を高め、消費者を引きつけ、「食」と「農」を強力に結びつけていく事が重要になってくるのです。

食での地域活性化のために

識を醸成し、市の産業・経済・観光・食文化の振興を図ること
この2つを実践することで、村上市における食を中心とした地域活性化を目指します。

私たちは、豊富な自然から生産された市内農林水産物の新鮮で安全・安心かつ高品質・良食味などの魅力を維持・継続していかねばなりません。そのためにも、地産地消の促進をはじめ、地場産農林水産物の市外への販路拡大を推進する取り組みを行い、地域の持

続的な発展と産業活性化を目指すことが必要です。

私たちが地産地消することで、新鮮で安全安心な食べ物を食べることができ、生産者側から見れば、流通経費の削減、少量多品目生産での一定収入の確保が見込めます。さらに高齢者や女性農業者の活性化、規格外優良品などの流通ルートの確立に繋がるといふメリットも生まれます。

また、地場産農林水産物の市外への販路拡大を推進することは、大都市に対して本市が生産する優れた食材をPRできることや、市外から収入を得る一助になることが期待されます。

このような、消費者と生産者・実需者それぞれのメリットを生かした食の取り組みを活発に行うことで、食に対する不安の解消や地場産農林水産物の消費拡大につながり、市内農林水産物の活性化ができるはずです。

市民皆さん一人一人が地産地消のさまざまな取り組みに参加し、安全で安心な地場産農林水産物による健康的な食生活を楽しみ、食習慣や食文化の伝統を次世代に引き継いでいきましょう。

●農林水産課食材魅力推進係

☎53・2111 (内線3531)

ぜひご参加を

食のおもてなし講座

むらかみの食の未来

と き 2月21日(休)
午後1時30分～4時30分
ところ 市民ふれあいセンター

内容 パネルディスカッション、
市内生産者との情報交換会

- コーディネーター
株式会社自遊人代表取締役 岩佐 十良 氏
- パネラー

- 飯島 剛志 氏 [富士美園(株)]
- 貝沼 純 氏 [株式会社貝沼農場]
- 山貝 真介 氏 [割烹新多久]
- 富田 絵里子 氏 [福茶cafe'sキッチン]

定員 150人 (定員になり次第受付終了)
対象 市内の生産者、飲食店関係者、旅館など宿泊施設関係者、観光施設関係者、食を応援してくれる方など

参加費 無料

●問い合わせ・申し込み

農林水産課食材魅力推進係 ☎53-2111 (内線3531)



農林水産課
食材魅力推進係
佐藤主査



▲地元料理人が講師を務めた料理講習会