



友部学まちづくり講座

地産地消システムの構築

第3班 地産地消班



2004/6/22

地産地消とは

『地元生産 - 地元消費』

「地元で生産されたもの」を「地元で消費する」

地産地消のメリット

生産者の顔が見える

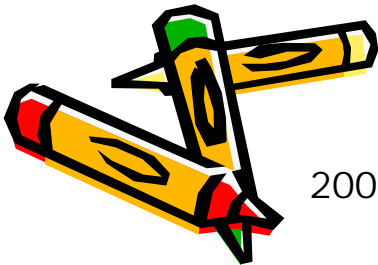
新鮮

小規模な生産規模でも対応可能

安心・安全

流通コストの低減

食育の推進



2004/6/22

地産地消のキーワード

- 友部町で生産されたものを友部町で消費し，豊で健康的な食生活をする
- 日本型食生活の実践
 - 人格形成時期にあたる子どもたちに，正しい食生活と食習慣を習得
 - 友部に住んでいる人に地元で取れた農作物を美味しく食べてもらう



2004/6/22

友部町の地産地消の現状

● 学校給食

米 米飯給食 週3回

米パン 米粉50%・小麦粉50%

白神こだま酵母使用

月1回のペースで導入

野菜 キュウリ・ネギ H15, 9~

キャベツ・椎茸・白菜・大根・いんげん

トマト, なす, 小松菜, ほうれん草

ジャガイモ, にんじん, カボチャ, 干椎茸

現在 15品目に拡大



2004/6/22

今後の地産地消の展開方向

学校給食以外への推進

保育所，幼稚園，社協デイサービス等

地元商店・町内大型店でインショップ

学校給食関係商店，カスミ・エコス

地域資源を活用した加工品の開発

町内産大豆・栗等を使用した食品

循環型社会のモデル

食材から出る生ゴミを肥料・飼料として活用

「食」をキーワードとするまちづくり

行政の取組み スローフードの町宣言

地産地消をメインにしたイベントの開催



2004/6/22

町内大型店調査

カスミで聞き取り調査

- 各店舗で地元の野菜栽培農家を募集
- 生産者が直接売り場 陳列 売れ残り回収
- 現在の売り場面積 2 坪
- 手数料 販売額の 20 %



課題

- 年間を通して野菜を確保できるか
- 毎日の搬入・陳列は生産者では無理
- 量の問題 どの位売れるのか数量がつかめない
- 低価格の野菜に手数料 20 %は高い



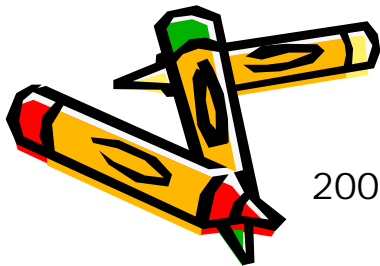
2004/6/22

地産地消の活動を多くの 町民に広げるために

- どのような形で生産者と消費者をつなぐか
「JA直売所「みどりの風」に積極的に参加
消費生活学級で地産地消に取り組む
消費者・生産者が双方向で地産地消に取り組む
」JAの参画により、地産地消の活動を推進
住宅地周辺の近所の人たちに口コミで広げる



生産者と消費者を直接つなぐ
『**生協方式**』を提案



2004/6/22

地産地消 消費者アンケートの実施

- 対象 消費生活学級生及び受講生の知り合い
- 回答者 67人
 1. 地産地消を生協方式で行う場合の参加意志
是非参加・農産物により参加 49人(73%)
 2. 購入希望の農産物は
トマト42人(63%) キャベツ36人(54%)
きゅうり, タマネギ35人(52%)
ごぼう, 椎茸, にんじん30人(45%)
 3. 生産者とどのような交流活動を望むか
農産物の試食会35人(52%)
現地栽培研修会23人(42%)
生産者との交流会18人(27%)



2004/6/22

消費者の意見

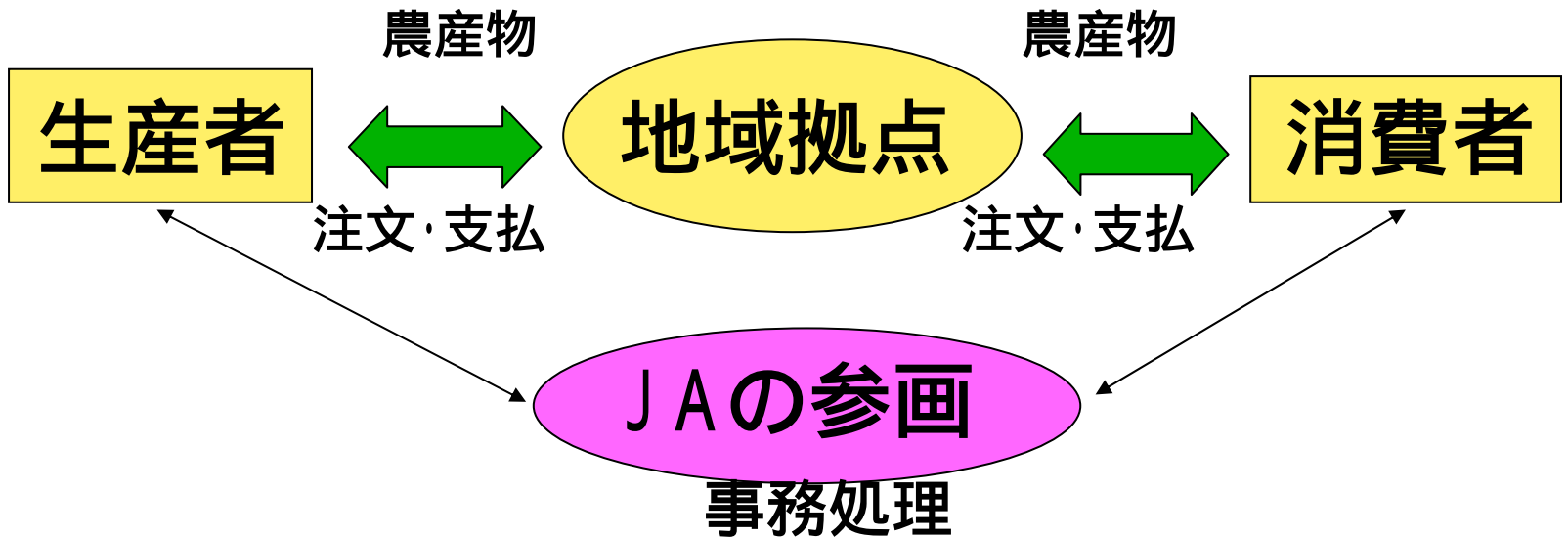
- 利用しやすい流通システムを
- 美味しい食べ方, 保存方法のアドバイスを
- 通年実行を望む
- 友部の地産地消を知るよい機会
- 価格より購入する時の量が問題
- 価格はできるだけ安く



2004/6/22

『友部学地産地消ネット ワーク連絡会』の立上げ

生協方式の流れ



役員 = 生産者・消費者の代表 = 会のコーディネーター役

宅配は週1回で検討



2004/6/22

生協方式の役割分担

・生産者

安全で安心な農産物を生産する

出荷場所まで届け，順番制で地域拠点まで配送する

・JA

事務処理(注文の集計，発注の依頼，金銭の精算)

販売額の10%の手数料，JA口座引き落とし

・消費者

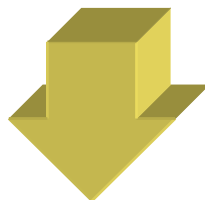
会員の獲得，地域拠点の開拓，美味しい食べ方の検討



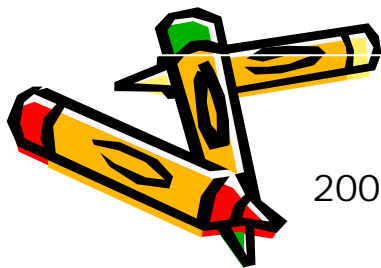
2004/6/22

今後の取組み

- 生協方式を成功させるために
広く町民にPRし、参加者を確保する
農産物の安定供給
発注・集金システムの構築



- 消費者・生産者・JAでさらに協議
友部独自の地産地消システムを創りあげる



2004/6/22