

様式2（計画用）

「越前市食と農の創造ビジョン第2次基本計画計画（案）」に関する
パブリック・コメント結果

案件名	越前市食と農の創造ビジョン第2次基本計画計画（案）について							
実施期間	平成26年12月15日（火）～ 平成27年1月15日（木）まで							
趣旨	平成22年度から31年度までの「基本構想」（10年間）に基づき、本市農業の発展と食と農のつながりを示す、平成27年度から5年間の「第2次基本計画」を策定します							
意見提出者数 （件数）	3人（3件）							
		20代	30代	40代	50代	60代	未記入	合計
	男性	1					1	2
	女性					1		1
	未記入							
合計	1				1	1	3	
意見に対する回答	以下のとおり							

No	年齢 性別	該当する箇所	ご意見の要旨（原文）	越前市の回答
1	20代	<ul style="list-style-type: none"> ・ 15 頁 2 基本的な施策 4 農産物の特産化の推進 (1)米、園芸作物のブランド化 	<p>〈地域の伝統野菜の発掘・保全・活用〉</p> <p>失われつつある伝統的な栽培種(品種)に注目し、その栽培方法や調理方法を調査・研究し、独自ブランドの創成に繋げる。</p>	<p>伝統的な野菜の保全活用については、県が品種を調査し「伝統野菜」として認定しています。本市には伝統野菜はありませんが、本市の特産であるスイカ、トマト、キュウリのブランド化の向上及び市内の飲食店でのメニューづくりや、地域文化としての味真野茶などの生産・商品化を推進しており、今後も、本市に根差した農産物のブランド化を推進したいと考えております。</p>

様式2 (計画用)

		<p>・6頁</p> <p>2 基本的な施策</p> <p>2 地産地消の推進</p> <p>(1) 「和(日本的)」 「旬」「地」を実感する食生活実践の啓発</p> <p>(4) 地場産農産物の利用促進</p>	<p>〈伝統工芸品と地場産の農産物の料理でのコラボレーション〉</p> <p>越前市や南越地域の伝統工芸品には、打刃物・陶器・漆器など食との繋がりが深いものが多い。これらの伝統工芸品と地場産の農産物の料理を組み合わせ、市内の飲食店等で提供することで、この地域ならではの食文化を提案する。</p>	<p>本市が認定している「地産地消推進の店」(48店舗)や食育関連団体と連携するなかで、地産地消の推進を図るとともに、伝統工芸品の活用についても推奨し、地域ならではの食文化づくりを目指してまいります。</p>
		<p>・15頁</p> <p>2 基本的な施策</p> <p>5 農地の有効利用の促進及び確保</p> <p>(3) 条件不利地の有効利用</p> <p>・20頁</p> <p>2 基本的な施策</p> <p>1 農村景観の保全</p> <p>(3) 不作付地対策</p> <p>2 農村の資源を活かした学びあいと交流活動の推進</p> <p>(2) 農業・農村体験交流の推進</p>	<p>〈農家民宿やダーチャ(農園付き別荘)の開設〉</p> <p>市民や観光客が農作業や農村での生活を体験できる施設に助成を行い、人口の減少や耕作放棄地の発生を抑制する。</p>	<p>本計画では、農家民宿数の増加を目標に、グリーンツーリズムや市民農園開設を推進することとしています。これらの取組みにより、定住化の推進や耕作放棄地の活用につなげたいと考えています。</p>
2	60代	<p>・15頁</p> <p>2 基本的な施策</p> <p>5 農地の有効利用の促進及び確保</p> <p>(3) 条件不利地の有効利用</p> <p>・21頁</p> <p>2 基本的な施策</p> <p>1 農村景観の保全</p> <p>(3) 不作付地対策</p>	<p>安全で安心出来る地元の食材を利用し、創作料理を考え、食育ボランティアで小学校や公民館に出かけ、料理指導をさせていただいております。</p> <p>特に越前市特産の食用菊に力を入れ、県外にも発信しております。食用菊の事はテレビ新聞でも取り上げていただいております。</p> <p>越前市ももっと食用菊に力を入れて下さい。</p>	<p>本計画では、花きや果樹等の作付けの推進や、地域のイメージアップにつながる農産物の振興を図ることとしており、その中で食用菊についても推進してまいります。</p>

様式2 (計画用)

3	70代	<p>・5頁</p> <p>2 基本的な施策</p> <p>1 食育の推進</p> <p>(2) 家庭における食育の推進と市民との連携及び啓発</p> <p>(3) 地元の農産物を使った食育の推進</p> <p>・7頁</p> <p>4 協働の取組み</p>	<p>〈農産物の生産地として、新規食品の開発を進める〉</p> <p>米をはじめ、麦、大豆、そば等ほかの地域に勝るとも劣らない作物があります。</p> <p>これらの作物は生産することのみになっています。それぞれをコラボレーションして、新しい食べ物を作り出すことはできないでしょうか、一考をお願いいたします。</p> <p>新しい食文化の創造をするとともに6次化へのステップとして如何でしょうか。</p> <p>市民みんなで考える仕組みが必要かと思えます。</p>	<p>本計画では、地場産農産物を使った食育を推進するとともに、本市ならではの食文化の形成について、生産者や業者だけではなく、家庭や地域等との協働により進めることとしています。</p> <p>今後、事業を展開していく中で、市民の皆様が意識していただけるような仕組みづくりを考えてまいります。</p>
		<p>・5頁</p> <p>2 基本的な施策</p> <p>1 食育の推進</p> <p>(1) 保育園、幼稚園、学校における食育の推進</p> <p>(4) 体験を通じた食育の推進</p> <p>2 地産地消の推進</p> <p>(4) 地場産農産物の利用促進</p> <p>・7頁</p> <p>4 協働の取組み</p>	<p>〈市内全学校に地元産の食材を供給して学校給食地産地消日本一の越前市を作ってください〉</p> <p>地産地消を通じて子どもの頃から美味しいものを食べ、地元への思いを高めてゆく活動が非常に大切となります。更に、子どもたちに農業の体験を通じた教育を積極的にしていただきたい。できれば、各校下ごとに子ども農園や体験子ども田の設置を計画してください。</p> <p>学校給食に対して、各校下ごとに支援組織を作り必要食材の生産から持ち込みまでを行うことが重要だと思います。</p> <p>食を通じて、これからも越前市に住みたくなる施策を是非作ってください。</p>	<p>現在、市内には、学校給食に地元で生産された安全で安心な農産物を供給する体制が10地区で整備されています。</p> <p>今後も、学校側も満足できる供給体制が継続できるように支援していくとともに、未実施地区の解消に努めてまいります。</p> <p>また、農業体験を基本とした食育の推進を、市内の各学校において地域との協働により取り組んでまいります。</p>

様式2 (計画用)

			<p>〈組織作り〉</p> <p>農家の生産物の残りを学校に持ってゆく仕組みでは学校側も満足いかないでしょうし、生産者側も力が入りません。新しい生産組織が作られるように支援して下さい。</p> <p>高齢者を中心としての応援組織設置での活動が望ましいと思います。</p> <p>生産者の組織と学校支援組織（この場合は学校へ持ち込む組織）の2種類があると理想的です。</p>	