



おうしゅう地産地消推進計画



令和2年3月
岩手県 奥州市

目次

第1章 計画の策定にあたって

- 1 計画策定の背景
- 2 計画策定の位置づけ
- 3 計画策定の期間

第2章 奥州市の農畜産物の生産の状況

- 1 奥州市の農畜産物の生産の状況

第3章 地産地消の現状と課題

- 1 農畜産物の産直施設の現状と課題
- 2 学校給食等における市内産農畜産物の利用の現状と課題
- 3 食の安心安全の取り組みの現状と課題
- 4 食育に関する取り組みの現状と課題
- 5 食品ロス削減に関する取り組みの現状と課題
- 6 観光、イベント等の地産地消の現状と課題

第4章 基本的な考え方

- 1 基本理念
- 2 施策の体系
- 3 評価指標と目標値

第5章 具体的な取り組み

- 1 農畜産物の産直施設等に関する取り組み
- 2 学校給食等における取り組み
- 3 食の安心安全に関する取り組み
- 4 食育の推進に向けた取り組み
- 5 食品ロス削減に対する取り組み
- 6 観光・イベント等における取り組み
- 7 おうしゅうまるかじりの日と地元酒等での乾杯の推進

第6章 計画の推進

- 1 推進体制

資料編

第1章 計画の策定にあたって

1 計画策定の背景

(1) 奥州市の農業をとりまく状況

奥州市は、岩手県の内陸南部に位置し、総面積は993.3平方キロメートルと広大で、田が17.4%、畑が4.5%、宅地が3.8%と農地の利用割合が多く、稲作を中心とした畜産、果樹、野菜、花きなどの複合型農業により、県内屈指の農業地帯となっています。耕地も19,900ヘクタールと県内1位の面積を有していますが、その一方で、農業後継者の不在や労働力の不足などにより、耕作放棄地も年々拡大しています。

農業従事者の減少や高齢化は、地域農業の大きな課題となっていますが、経営拡大に意欲的な担い手や、新規就農者も存在しています。今後このような担い手が、地域の中心となって生産性の高い農業を実践していくためには、農村部だけでなく、奥州市民全体が農業に対する理解と関心を深め、食と農を通じて地域を活性化していく必要があります。

(2) 地産地消推進の背景

地域で生産された農産物や地元食材をその地域で消費することを「地産地消」といいます。地産地消を推進することは、農産物等の消費を拡大するだけでなく、生産者と消費者が互いに「顔が見える」関係となることで、消費者は安心して地元の新鮮な農産物を購入でき、生産者とのコミュニケーションによって地元食材や農業に対する理解を深め、生産者は消費者の生の声を反映した安全で質の良い農産物をつくる意欲が高まるなど、多くの効果が期待されています。

近年では、生産技術の向上や流通の多様化、輸入農産物の増加などにより、一年を通じてさまざまな食材の購入や利用ができるようになりました。その一方で、市場流通に対応するために特定品目の大規模栽培が主体となり、少量多品目や地域で古くから生産されてきた伝統作物などの生産力が弱まると、広大な農地のある豊かな農村地域に暮らしているながら、家庭や地域で消費する食材の多くを、外部からの流通に頼らざるを得なくなってきました。

このような中、国は平成22年12月に「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（以下「六次産業化・地産地消法」といいます。）を制定し、市町村においても「地域の農林水産物の利用の促進についての計画」を定めるよう努めることとされました。

消費者と生産者が地域における食と農に関する課題を共有し、連携を図りながら、地域一体となって地産地消に取り組むことが求められています。

(3) おうしゅう地産地消わくわく条例の制定

奥州市では、これまでも学校給食での地元食材の利用や、地域の新鮮な農産物等が購入できる大規模な農畜産物の産直施設の整備などを通じて、地産地消に取り組んできました。

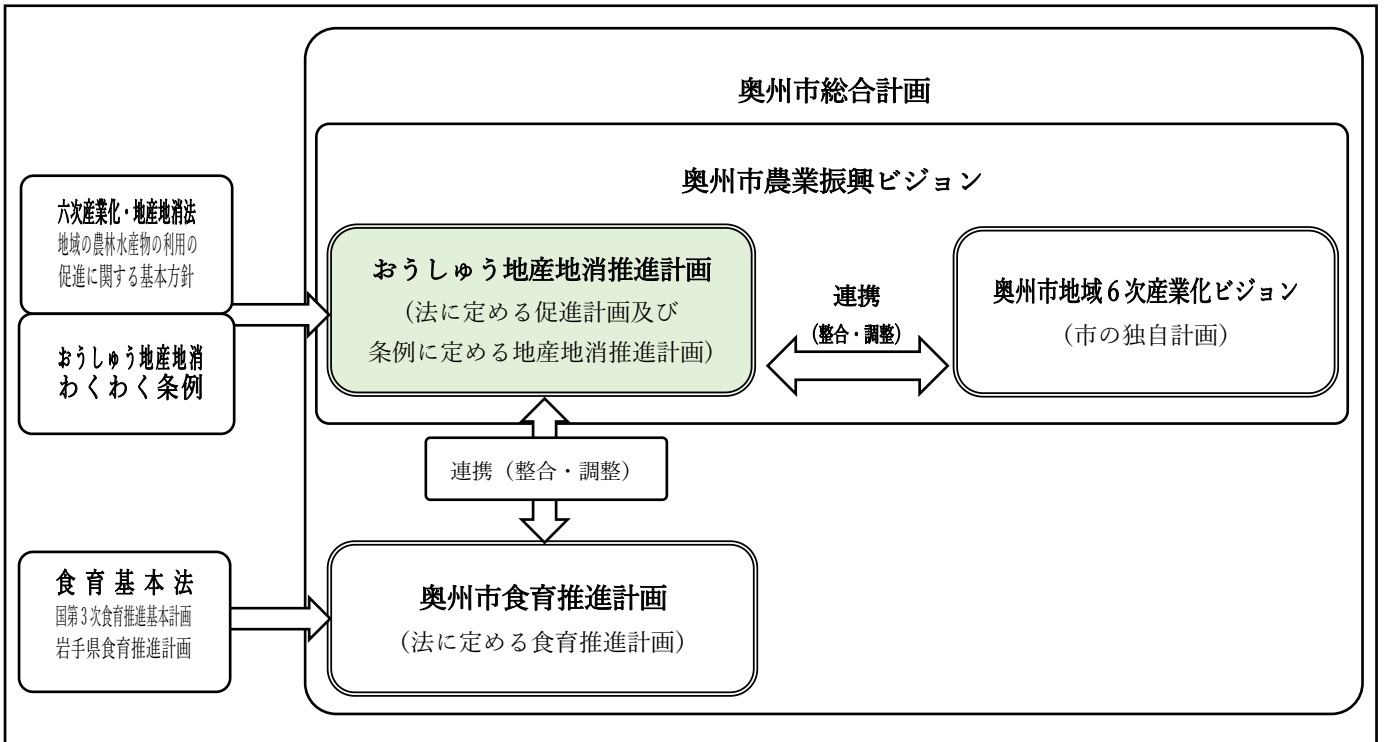
今後はさらに市民一人ひとりが、農業と農村の果たしている役割、そして食生活の重要性を再認識し、市、生産者、事業者、市民がそれぞれの役割を担いながら地産地消を推進していくことで、農業の振興と、食の安全安心を基盤とした食文化の継承を図っていくことが必要であるとして、平成30年1月、議員発議により「おうしゅう地産地消わくわく条例」（以下「条例」といいます。）が制定され、平成30年4月1日に施行されました。

条例第20条では、地産地消を計画的に推進するため、「おうしゅう地産地消推進計画」を策定することが定められています。

2 計画の位置づけ

この計画は、地産地消を総合的かつ計画的に推進するため、条例第 20 条の規定により策定するものであり、国の定める六次産業化・地産地消法第 41 条第 1 項に基づく地産地消促進計画として位置づけるものです。

また、当市で策定されている主な計画等との関連については、以下の図に示します。



3 計画の期間

この計画の期間は、令和2年度から令和6年度までの5年間とし、令和4年度に中間評価を行い、必要に応じて計画の見直しを行うこととします。



第2章 奥州市の農畜産物の生産の状況

1 奥州市の農畜産物の生産の状況

(1) 米穀

米は、主食用米の需要が減少するなかでも、県内の主産地として、県内1位の収穫量を誇り、主力品種の「ひとめぼれ」が日本穀物検定協会の全国食味ランキング「特A」評価を23回獲得するなど、高品質な米の生産を行っており、さらに2017年にデビューした新品种「金色の風」の主産地となっています。

また、基盤整備後の圃場では土地利用型転作作物として大豆の生産が拡大し、2017年の作付面積は1,480haと県内1位の作付面積であり10年間で約3倍に増えています。

(2) 園芸

野菜ではピーマンの生産が拡大し、県内第1位の産地（H29）となっていますが、露地栽培が主体であること、安定した灌水が困難なことから収量が安定しない状況にあります。

そのほかに、トマト、きゅうり等が生産されていますが、野菜全体の産出額は横ばいの状況です。

また、当市では、古くからりんごが栽培され、特に江刺地域では全国に先駆けて技術を確立したわい化栽培のもと、「江刺りんご」は、ふじ、ジョナゴールド、つがるなどの品種を中心に、市場でも高い評価を受け、全国に知られるブランドになっています。

菌茸類は椎茸が主に生産されていますが、生産者が減少していることから、産出額は減少しています。

(3) 畜産

繁殖牛は、飼養頭数が2008年の7,019頭から2018年の6,329頭に減少しています。同年の飼養農家数が1,404戸から734戸に半減した一方、一戸当たりの飼養頭数は、5頭から9頭に拡大しました。

前沢牛、いわて奥州牛、江刺牛の3つの和牛ブランドが存在し、特に前沢牛は全国枝肉共励会などの全国的な品評会で日本一を12回受賞するなど、全国トップクラスのブランド力を有しています。

しかしながら、高齢化、後継者不足、近年の子牛価格高騰による肥育経営環境の悪化を背景に、出荷頭数は2008年の3,433頭から2017年の2,132頭に減少しています。

また、江刺梁川地区を中心にめん羊の飼育も始まっており、観光等を含めた新たな産業として期待されています。

【図表1】市内の主な農産物の生産額

単位：千万円

品目	市農業 産出額	県農業 産出額	県内 シェア	主な作物
米	1,161	5,610	20.7%	
豆類	24	70	34.3%	大豆
いも類	7	40	17.5%	じゃがいも
野菜	212	2,600	8.2%	ピーマン、トマト、きゅうり等
果実	127	990	12.8%	りんご
肉用牛	390	2,830	13.8%	
乳用牛	61	2,730	2.2%	
豚	79	3,140	2.5%	
鶏	102	7,920	1.3%	

◇資料：市農業産出額…平成29年市町村別農業産出額（推計）
県農業産出額…平成29年生産農業所得統計

第3章 地産地消の現状と課題

1 農畜産物の産直施設の現状と課題

【現状】

胆江地方産直施設連絡会の加盟施設のうち、市内の産直施設は10施設、その他小規模な産直施設が多数あるほか、近年はショッピングセンター・スーパーマーケットにおいて産直コーナーが設置されており、地元産農畜産物を取り扱う施設は増えてきています。

J A直営や農業生産法人が運営する大規模な産直施設は順調に売り上げを伸ばしている一方、小規模な産直施設は客数の減少や出品者の高齢化・減少により出荷品目が確保できないなど、運営自体が困難になってきている施設もあります。

農業者アンケートでは、「農畜産物の産直施設への出荷」を行っているのは9.6%、「スーパーの地場産コーナーに出荷」が2.7%と、地産地消に関して何かしらの取り組みを行っているのは併せて15.2%と少なく、「今後地産地消の取り組みを行ってみたいか」という問いには「今後行う予定がない」が59.3%と最も高く、「農畜産物の産直施設に出荷」が8.4%で、農業者による地産地消の取り組みや意識は低くなっています。

また、近年の状況として、核家族化や夫婦の共働き世代が増加したことを背景に、総菜やお弁当等の売り上げが伸びており、加工や食堂、ネット販売等複合的に展開している施設が売り上げを伸ばしている傾向にあります。

【課題】

- ・ 冬季間や春先等、生産される野菜がない時期の商品の確保
- ・ 高齢化等による出品者の減少
- ・ 農業者の産直施設出品に係る手間・質・量に対する不安

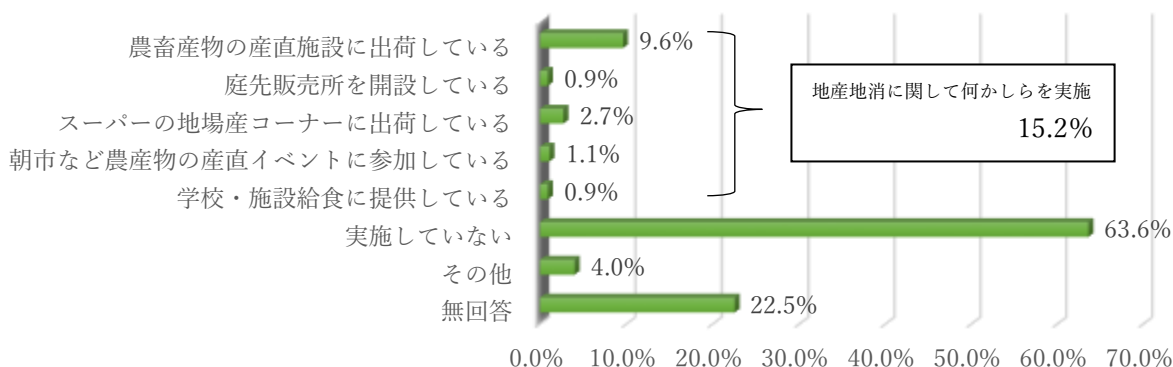
【図表2】 主な産直施設（胆江地方産直施設連絡会加盟施設）

No.	施設名	所在地	運営形態
1	みずさわ観光物産センター	水沢西町1-1	一般社団法人
2	産直来夢くん	水沢真城字杉の下51	J A
3	江刺ふるさと市場	江刺愛宕字金谷83-2	J A
4	そば処「もちた屋」	江刺岩谷堂五位塚697-1	任意団体
5	伊手産直長屋「源休館」	江刺伊手字西風69-1	任意団体
6	みてり産直センター	江刺稲瀬字山下560-1	任意団体
7	菜旬館	前沢駅東二丁目8-7	J A
8	あぐりキッズ	胆沢南都田字本木127	株式会社
9	いさわ産直センターあじさい	胆沢小山字小田切214	農事組合法人
10	古都の遊食	衣川古戸5-3	株式会社

◇資料：胆江地方産直施設連絡会

【図表3】 奥州市民などへの農産物の提供（地産地消）の状況

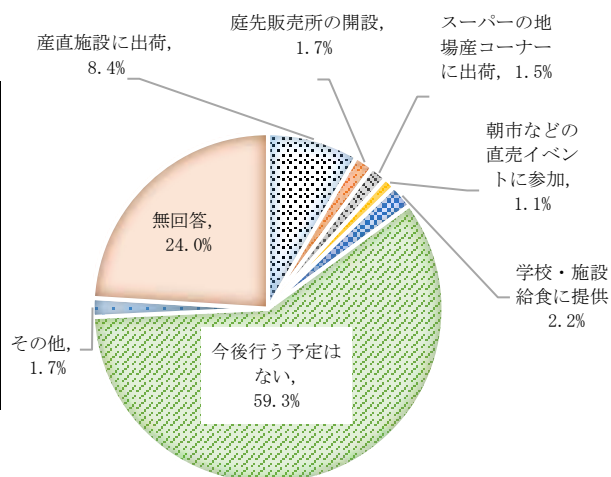
（あてはまるものすべてに○）



【図表4】奥州市民などへの農産物の提供（地産地消）について、今後行ってみたいと思うものについて

市民などへの農産物の提供で行ってみたいことは「今後行う予定はない」が59.3%と最も多く、「農畜産物の産直施設に出荷」が8.4%と続いている。

項目	回答数	比率
農畜産物の産直施設に出荷	131	8.4%
庭先販売所の開設	27	1.7%
スーパーの地場産コーナーに出荷	24	1.5%
朝市など農産物の直売イベントに参加	17	1.1%
学校・施設給食に提供	34	2.2%
今後行う予定はない	923	59.3%
その他	27	1.7%
無回答	374	24.0%
合計	1557	100.0%



◇資料：奥州市農林部「平成30年度奥州市の農業に関するアンケート調査」



○ 産直来夢くん



○ 江刺ふるさと市場

2 学校給食等における市内産農畜産物の利用の現状と課題

【現状】

市内8つの学校給食施設において、旬を勘案しながら積極的に市内産農畜産物の利用に努めているほか、市と岩手ふるさと農業協同組合及び岩手江刺農業協同組合が協力して実施している学校給食地産地消推進事業により、市産米やドリンクヨーグルト・りんごジュース等を学校給食に提供しています。

また、「奥州っ子給食」として定期的に市内産農畜産物を活用したメニューを提供し、地産地消を推進しています。

食材別にみると、米、大豆製品やチンゲン菜、なめこ等は市内産利用率が高くなっていますが、人参、ごぼう、じゃがいも等は市内産利用率が低い傾向にあります。

【課題】

- ・生産者団体の高齢化等による生産数量、品目数の減少
- ・気象状況の変化による市内産農畜産物の安定的な確保
- ・量販店と産直施設における仕入価格の差と量の確保

【図表5】 主要29品目における学校給食の市内産農畜産物の利用率

平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度
47.3%	44.1%	44.0%	43.8%

◇資料：奥州市教育委員会

【図表6】 学校給食における平成30年度の市内産食材の主な仕入れ先

No.	納入業者	主な納入食材
1	JA岩手ふるさと米工房	精米、もち米、雑穀、米粉、古代米
2	JA岩手ふるさと胆沢食品加工所	豆腐、納豆、味噌、飲むヨーグルト
3	JA岩手江刺	精米、米粉、りんごジュース、牛肉
4	産直いさわめぐりキッズ	野菜
5	JA姉体女性部愛菜部	野菜
6	野菜キューピットの会	野菜
7	いさわ産直センターあじさい	野菜、乾物
8	杉の堂りんご生産組合	りんご
9	ドリームキッチンあごづ	前沢牛コロッケ
10	前沢牛オガタ	牛肉
11	ステーキハウス パイオニア牧場	牛肉
12	広瀬産直	野菜、みそ
13	江刺ふるさと市場	野菜、りんご
14	高栄果樹園	りんご、プルーン、キウイフルーツ
15	八百清	豆腐、油揚げ、こんにゃく
16	だるま豆腐店	豆腐、油揚げ、こんにゃく
17	高齢者活動センター	梅干し
18	古都の遊食	じゅうね
19	菜旬館	プルーン、野菜
20	産直来夢くん	野菜
21	やまぶきの会	味噌
22	胆沢地域女性部 野菜畑の会	野菜
23	産直ころが	野菜

◇資料：奥州市教育委員会

【図表 7】 平成 30 年度学校給食の市内産食材の利用状況（主な品目別）

上 位				下 位			
順位	品目	使用量 (kg)	比率	順位	品目	使用量 (kg)	比率
1	米	104,305	100%	1	人参	1,364	8%
2	豆腐	12,960	100%	2	ごぼう	652	13%
3	チンゲン菜	4,014	100%	3	じゃが芋	2,127	14%
4	生揚げ	2,047	99%	4	ブロッコリー	55	21%
5	なめこ	1,260	98%	5	玉ねぎ	4,454	21%
6	りんご	4,106	93%	6	キャベツ	4,767	28%

◇資料：奥州市教育委員会



○ 学校給食の様子



○ 学校給食の様子

3 食の安心・安全の取り組みの現状と課題

【現状】

食の安心安全に対する消費者ニーズは高まっており、生産者や生産者団体は農産物ごとに様々な対応を行っています。

水稻では、農薬や化学肥料の使用を低減した特別栽培米の栽培が盛んであり、ほぼ全域で取り組んでいます。

東京オリンピック・パラリンピックを契機として、国際水準のGAP※1（農業生産工程管理）が、国際的に推進されています。市では、平成30年度よりGAP研修会を実施しているほか、両JAでは米・大豆・麦・野菜・果樹等を生産するすべての農業者に、岩手県版GAPに準拠したGAPチェックシートの記入を義務付けています。岩手県版GAPの確認制度に基づく確認・登録済の農業者団体等については増えつつありますが、GLOBAL G.A.P.やASIA GAP、JGAPは、市内ではまだ取得実績はありません。

食品トレーサビリティ※2については、米は米トレーサビリティ法により、その取引や移動、廃棄記録の保存と、産地情報の伝達が義務付けられています。国産牛肉についても、牛トレーサビリティ法によりすべての個体を個体識別番号で管理しています。

福島第一原子力発電所事故による放射性物質対策については、岩手県では、出荷される農畜産物について抽出検査を行い、安全性を確認しています。

また、市では、県が実施する放射性物質検査の補完として、学校給食食材、産直に出荷する農産物、一般販売及び自家消費農産物の測定を実施し、その結果を市ホームページで公表しています。

※1 ^{ギャップ}GAP (Good Agricultural Practice) = 農業生産工程管理とは、農業において食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組み。

※2 食品トレーサビリティとは、生産から流通まで、食品の移動を把握できる取り組み

【課題】

- ・国際水準のGAPの認定手続きが煩雑かつ認証費用が高額であること
- ・制度の意義や利益が消費者に認知されていないこと



○ GAP研修会の様子



○ 肉用牛は全て個体識別番号により管理

4 食育に関する取り組みの現状と課題

【現状】

奥州市では、奥州市食育推進計画において、「奥州の豊かな恵みで育てよう！こころと体！」を基本理念に、「朝食の大切さの推進」「栄養バランスのとれた食生活の推進」「地域ぐるみの減塩推進」「地元食材を利用した食育の推進」「郷土食・行事食の継承」の5つの重点取組を設定し、食育の推進に努めています。

奥州市食生活改善推進員考案の「奥州市の食材を使った開発レシピ集」をもとに郷土食・行事食の料理教室や学校給食従事者への学習会など実施しています。

地元食材を使った調理体験を企画し、奥州市の食材について学び関心をもってもらえるよう親子での調理体験の機会をつくっています。

岩手県が認定する「食の匠」は当市に16名おり、市民向けに伝統料理講習会を開催しているほか、認定料理にまつわる話や技を保存するため、動画をDVDに残す活動を行っています。

また、市内の多くの保育所や小学校ではJA等の協力により農業体験授業を行っています。

【課題】

- ・家庭における朝食摂取率や減塩などの食生活の改善
- ・「食の匠」等の高齢化等による食文化の継承手段の不足
- ・非農家の増加や核家族化による農村文化の継承手段の不足

【図表8】 減塩レシピ普及啓発協力店※1

No.	店舗名	所在地
1	みずさわ観光物産センター	水沢西町 1-1
2	産直来夢くん	水沢真城字杉ノ下 51
3	江刺ふるさと市場	江刺愛宕字金谷 83-2
4	みてり産直センター	江刺稲瀬字山下 560-1
5	菜旬館	前沢字駅東 2-8-7
6	いさわ産直センターあじさい	胆沢小山字小田切 214
7	フリーマーケット産直おだづめ	胆沢若柳大立目 19
8	あぐりキッズ	胆沢南都田字本木 127
9	古都の遊食	衣川古戸 5-3
10	産直ころが	衣田野田 2-1
11	フードパワーセンターバリュー前沢店	前沢字七日町裏 14-6
12	スーパーマーケット神文前沢店	前沢字平前 117-2
13	DCMホームマック水沢店	水沢佐倉河字五反町 28-1
14	いわて生協コープ Aterui	水沢佐倉河字東沖ノ目 123
15	スーパー・スーパーマーケット・サンエー	奥州市江刺西大通り 7-2

※1減塩レシピパンフレットの配架に協力する店舗

◇資料：奥州市健康福祉部

【図表9】 クッキング体験事業の開催状況

H26	H27	H28	H29	H30
7回	7回	10回	8回	8回

◇資料：奥州市健康福祉部

【図表 10】 食の匠

No.	組織名・氏名	住所	認定料理
1	ジュウネ料理普及会	水沢	ジュウネ料理
2	菅原 静子	水沢	黒豆入り味付け餅
3	菊地 清子	水沢	牛ちゃん味付けフレーク
4	千田 トシ	水沢	ゴマヒメ
5	青木 のぶ子	水沢	なばな入りがんづき
6	佐々木 エイコ	江刺	くるみ豆腐
7	若生 和江	江刺	やまんば汁
8	佐々木 祐子	江刺	お盆の精進汁
9	手作り饅頭伝承グループ	胆沢	ピーマン饅頭
10	渡辺 貞子	胆沢	すいとん料理
11	渡辺 美喜子	胆沢	ひつつみ
12	佐々木 洋子	胆沢	くずます
13	吉田 ソヨ子	前沢	かぼちゃ大福
14	立木 睦子	前沢	果報団子
15	佐藤 愛子	前沢	酒粕のおづけ（鮭の粕汁）
16	千田 禮子	衣川	しめじの佃煮

◇資料：岩手県



○ 農業体験の様子



○ 小学校での食育学習の様子

5 食品ロス削減に関する取り組みの現状と課題

【現状】

食品ロスについては、全国で年間 643 万トンと推計され、年間一人当たり 51 キログラムにもなります。これを市に当てはめた場合、年間約 5,992 トンと推計され、燃えるゴミの処理量の 18.7%になります。

生産現場における食品ロスの現状については、農産物を生産するにあたり発生する規格外の野菜について、一部は加工用として廉価で出荷される場合もあるが、廃棄せざるを得ない場合も多くあり、その活用が課題となっています。

小売り・消費における現状について、岩手県では、「もったいない・いわて☆食べきり協力店」を展開し、「30.10 運動※1」や「小盛メニュー」等の取り組みを行っています。

2015 年に国連の持続可能な開発サミットで採択された持続可能な開発目標（SDGs）のなかで、2030 年までに、小売り・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食糧の廃棄量を半減する目標が掲げられ、国際的に関心が高まっています。

※1 宴会の開始から 30 分と閉宴 10 分前には席に座って食事を楽しむことを推進する運動

【課題】

- ・生産現場における規格外野菜等の活用
- ・「もったいない・いわて☆食べきり協力店」の普及



【図表 11】 「もったいない・いわて☆食べきり協力店」登録状況

No.	店舗名	所在地
1	プラザイン水沢	水沢佐倉河字後田 29
2	薬師堂温泉	水沢佐倉河薬師堂 27
3	ステーキハウス パイオニア牧場	水沢真城字中上野 22-5

◇資料：岩手県

6 観光・イベント等の地産地消の現状と課題

【現状】

観光における当市の地産地消の取り組みは、グリーンツーリズムの受け入れにより、農業体験に併せて食を含めた農村生活体験や、産業まつりや収穫祭など、地元農畜産物を活用したイベントを実施しています。

また、地産地消に積極的に取り組む飲食店を「食の黄金店」※1として認定し、地産地消を推進していますが、7店舗の認定に留まっています。

市内ホテル・式場及び観光施設への地産地消に関するアンケート調査を行ったところ、品目別に市内産農畜産物の利用状況を見ると、米は多くの事業者で市産米を利用していますが、野菜・果樹についてはほとんどの事業者が3割に満たない状況となっています。

卵や牛肉など、特定の品目についてはすべて市産食材を利用しているという事業者もあります。

また、農業者アンケートでは、「市内飲食店への農産物の提供」について、既に実施している人が2.2%、興味を持っている人が11.2%と低調となっています。

※1奥州市産米を100%、その他の食材を年間通して50%

以上使用する等の基準をクリアしていると市が認定した店舗

【課題】

- ・「食の黄金店」の優位性の不足
- ・市内産農畜産物の供給量及び品質の安定
- ・生産者と飲食店・宿泊施設・観光関係者の接点の不足

【図表 12】 農畜産物や特産品の販売・PRに関するイベント

月	イベント名	実施場所
6月	前沢牛まつり	前沢 前沢いきいきスポーツランド
7月	えさし「蔵まち市」	江刺 蔵まちモール、中町商店街
8月	J A親子フェスタ	江刺 J A岩手江刺本店
10月	奥州市南部鉄器まつり	水沢 奥州市鋳物技術交流センター
	奥州市水沢産業まつり・ 奥州水沢グルメまつり	水沢 水沢公園
	江刺産業まつり	江刺 J A岩手江刺本店
	奥州前沢文化と産業まつり	前沢 前沢ふれあいセンター
	J Aまつり大収穫祭	水沢 産直来夢くん
12月	江刺りんごまつり	江刺 えさし藤原の郷
1月	奥州食の文化祭 おやつフェスティバル	水沢 プラザイン水沢
2月	食の黄金文化・奥州料理コンクール	水沢 プラザイン水沢

◇資料：奥州市農林部調べ

【図表 13】 食の黄金店認定状況

No.	店舗名	所在地
1	ステーキハウス パイオニア牧場	水沢真城字中上野 22-5
2	農家レストラン まだ来すた	胆沢若柳字大立目 19
3	そば処 もちた屋	江刺岩谷堂字五位塚 697-1
4	ささ忠	水沢字横町 205
5	レストラン おかわりらいむくん	水沢真城字杉ノ下 51
6	夢の里工房 はらたい	江刺田原字稲荷 89-3
7	夢楽の味房	江刺玉里字新田前 433

◇資料：奥州市農林部

【図表 14】市内ホテル・式場及び観光施設における品目別市産食材の利用率（平成 30 年度）

品目	100%	99%～81%	80%～61%	60%～41%	40%～21%	0%～20%	合計
米	8	1				1	10
野菜				2	2	6	10
果実		1		1		8	10
牛肉	2		2		2	4	10
その他 (牛乳・卵等)	2 (卵) 1 (牛乳)		2	1 1 (卵)	1	3	10

◇資料：奥州市農林部「市内ホテル・式場への奥州市産農畜産物の利用状況におけるアンケート」（依頼 14/回答 10 店舗）

【図表 15】上記施設における市産食材を利用するうえでの課題（複数回答あり）

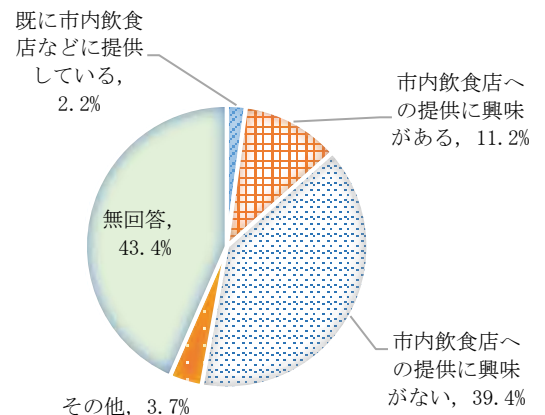
項目	回答数	比率
①価格が高い	2	20.0%
②供給量が少ない	4	40.0%
③品質が安定しない	3	30.0%
④使いたい食材がない	1	10.0%
⑤仕入れが煩雑	1	10.0%
⑥どこに発注すればよいかわからない	0	0%
⑦その他（自由記載）	<ul style="list-style-type: none"> 野菜を通年出荷できると良い。 小売事業者とタイアップして流通ルートを拡大してほしい 仕入れ先が奥州市産を扱っていない 	

◇資料：奥州市農林部「市内ホテル・式場への奥州市産農畜産物の利用状況におけるアンケート」（依頼 14/回答 10 店舗）

【図表 16】市内飲食店、小売店や加工品店への農産物の提供について

飲食店、小売店、加工品店への農産物の提供については、無回答を除いて「市内飲食店などに農産物を提供することに興味がない」が 39.4%と多くなっており、対して「市内飲食店などに農産物を提供することに興味がある」は 11.2%に留まっている。

項目	回答数	比率
既に市内飲食店などに農産物を提供している	34	2.2%
市内飲食店などに農産物を提供することに興味がある	175	11.2%
市内飲食店などに農産物を提供することに興味がない	614	39.4%
その他	58	3.7%
無回答	676	43.4%
合計	1,557	100.0%



◇資料：奥州市農林部「平成 30 年度奥州市の農業に関するアンケート調査」

第4章 基本的な考え方

1 基本理念

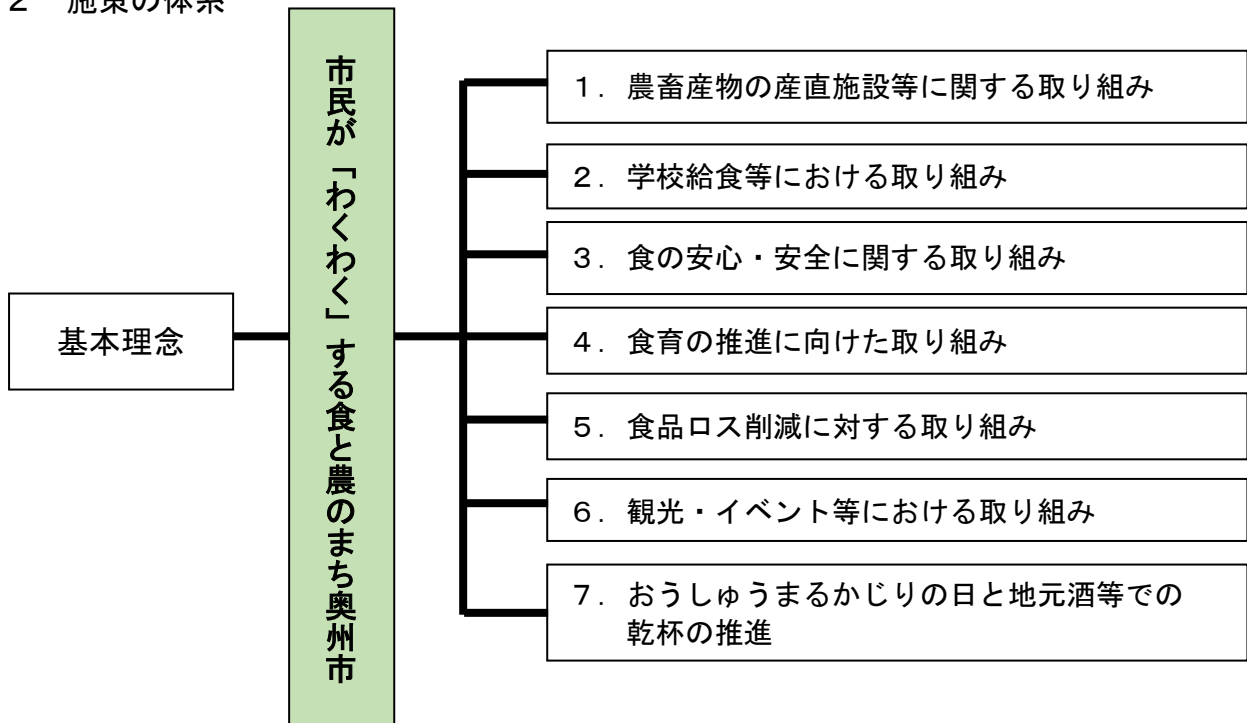
地産地消に関する市の施策は、条例第3条に定められた基本理念にしたがって推進するものとします。

(基本理念)

第3条 地産地消に関する施策の推進は、次に掲げる基本理念に基づいて推進するものとする。

- (1) 生産者、消費者及び事業者の信頼関係を構築しながら、市民が地元食材を愛用することにより、食を楽しみ、及びそのことにより生産者が農業に対する自信と誇りを持つことができるよう、地域や市民を「元気」にするために行われなければならない。
- (2) 安全で安心な農産物等を生産するための農地、農業の担い手及び農業技術を確保し、並びに育成し、市内における食料自給率の向上及び食の安全安心が確保された高品質な農産物等の安定供給を確立することにより、地域の農業を活性化させるために行われなければならない。
- (3) 市が施策として取り組むもののほか、市内に居住し、食生活を享受する市民の間での自発的な取組を尊重するよう行われなければならない。
- (4) 市民が、市内で生産された農産物等を通じて、より地域の魅力を知り、安全安心な農産物等を育む豊かな地域の環境、自然及び農業の重要性を考え、ふるさとを大切にする気運を醸成するよう行われなければならない。
- (5) 食育の重要性が市民一人ひとりに理解され、地域の優れた食文化が家庭及び地域において継承されるよう行われなければならない。

2 施策の体系



地産地消推進のスローガンを「市民が「わくわく」する食と農のまち奥州市」とし、市民が旬を心待ちにして郷土の食を楽しみ、生産者は市民の「美味しい」の声で農業に希望を抱けるまちを目指します。

3 目標項目と目標値

推進計画における目標項目及び目標値を次のとおり設定します。

No.	目標項目	現状値 (H30年)	中間評価 (R3年)	目標値 (R6年)
1	主な農畜産物の産直施設販売額	1,758 百万円	1,802 百万円	1,846 百万円
2	6次産業化（農業の高付加価値化）の取り組み	年間 3件	年間 5件	年間 5件
3	学校給食の市内産食材使用比率 (主要 29 品目)	43.8%	47.5%	50.0%
4	奥州っ子給食の実施回数（平均）	5.8 回	6 回	8 回
5	市内における「もったいない・いわて☆食べきり協力店」協力店数	3 店	5 店	8 店
6	「食の黄金店」認定店数	7 店	8 店	12 店
7	「おうしゅうまるかじりの日」協力店数	-	15 店	30 店

No. 1…5%増加を目標とした。

【主な産直施設】

産直来夢くん、菜旬館、江刺ふるさと市場、いさわ産直センターあじさい、水沢観光物産センター、古都の遊食

No. 2…市6次産業化推進事業補助金の年度ごと認定件数。中間評価値は総合計画と整合。

No. 3…目標値は第3次奥州市食育推進計画と整合。

No. 4…市内給食施設全8施設による平均。すべての施設が給食のある月に1度実施することを目標とした。

No. 5…最終年までに5店舗の増を目標とした。

No. 6…最終年までに5店舗の増を目標とした。

No. 7…市内の各種食料品小売店及び野菜・果実小売店・食肉小売店61店舗のおおよそ半数である30店舗を目標とした。(店舗数は平成28年経済センサス-活動調査より)



第5章 具体的な取り組み

1 農畜産物の産直施設等に関する取り組み

農畜産物の産直施設は市民が地元食材に触れ合う場として、地産地消の推進にあたって最も重要な施設であることから、生産者、消費者がともに魅力を感じ、賑わいのある産直施設の取り組みを推進していきます。

方針	取り組み
産直施設への出荷及び集客の推進	冬季間に栽培できる農産物の研究・普及
	産直ラリー等、産直への誘客イベントの実施
	出荷者等への研修の実施
	新たな出荷者の掘り起こしのための指導体制の充実 移動販売の手法の検討
消費者から支持される農畜産物の生産	新たな農畜産物生産のモデル事業等の検討
	新たな農畜産物生産のための指導体制の充実
農畜産物の高付加価値化	六次産業化への支援
	加工施設の整備に向けた取り組み
	市内高等学校等と連携した加工品の開発

2 学校給食等における取り組み

学校給食は「活きた教材」として地産地消や子供たちの食育に重要な役割を果たしていることから、JAと協力しながら市産食材を使用した学校給食に対しての助成を行うとともに食材の安定供給に向けた体制の構築を図ります。

方針	取り組み
市産食材の利用率の向上	JAと連携した地元産特別栽培米等の提供
	市産食材にこだわった学校給食の提供
	市産食材使用率向上のための学校給食施設と生産者等との情報交換の機会づくり
	保育所等における市産食材の利用拡大
	市産食材の使用割合を市ホームページで公表

3. 食の安心・安全に関する取り組み

市産食材の安全性を確保し、生産者と消費者の信頼関係を築くことができるよう、適正な農畜産物の生産工程管理や、農薬や化学肥料の低減、たい肥等の有機質を用いた土づくりなど、環境への負荷が少ない農業生産方式の拡大を推進するとともに、その取り組みを市民にPRしていきます。

方針	取り組み
環境保全型農業の推進	特別栽培米の維持・強化
	GAP・環境保全型農業の研修会等の実施
	市民に向けて環境保全型農業の取り組みと地元農畜産物の安心・安全のPR

4. 食育の推進に向けた取り組み

保育所、学校等における農業体験授業や、市民が気軽に農業や食文化を体験できる場を提供し、食と農の文化の継承をはかります。

なお、食育の推進に向けた具体的な取り組みのうち、食育基本法に基づく事項については、奥州市食育推進計画によるものとします。

方針	取り組み
食と農の文化の継承	保育所、学校等における農業体験授業の実践
	出前授業等による児童・生徒と生産者の交流機会の提供
	市民農園・体験農園の整備検討
	味噌や漬物づくり等の体験教室の実施
	市民向けの旬の野菜を使った料理教室の実施
	食生活改善推進員や食の匠による郷土食等に関する活動への支援

5. 食品ロス削減に対する取り組み

農産物の生産現場において発生する規格外野菜等の活用方法について、関係機関と検討していきます。

方針	取り組み
飲食店等における推進	「もったいない・いわて☆食べきり協力店」の普及・PR
食品ロス削減に対する啓発	広報等による市民、事業者への周知



6. 観光・イベント等における取り組み

産業まつりや前沢牛まつりなどは引き続き実施し、市内産農畜産物の普及推進を図ります。

方針	取り組み
市内飲食店における市内産食材の利用推進	飲食店等と生産者・JA等の情報交換の機会づくりの支援
	「食の黄金店」の認定要件の再検討とメリットづくり
地産地消をテーマにした観光の推進	「食の黄金店」のPR
	グリーンツーリズム・農泊・農村ワーキングホリデーの推進

7. おうしゅうまるかじりの日と地元酒等での乾杯の推進

市民が地産地消の取組みを確認し実行するため、毎月第4土曜日は「おうしゅうまるかじりの日」と定め、市産食材の使用の促進を図ります。

また、地元酒等での乾杯については、市内飲食店等との共同で取組みを広めていくほか、ポスター等を作成し市民への普及を図ります。

方針	取り組み
毎月第4土曜日は「おうしゅうまるかじりの日」の推進	産直施設・スーパー等と連携して、ポスター、のぼり、レジ前POP等での毎月第4土曜日は「おうしゅうまるかじりの日」のPR
	ホームページやチラシ等により、旬の農産物や調理方法の紹介等によるPR
地元酒等での乾杯の推進	市が主催するイベント等で地元酒等での乾杯を実施
	市内飲食店等との共同による推進
	地元酒等での乾杯について、ポスター、のぼり等でのPR
	市内で製造、または市内産食材を原料に作られた酒類やジュースのPR
	乾杯用銘柄酒の製作の検討



○ 前沢牛まつり



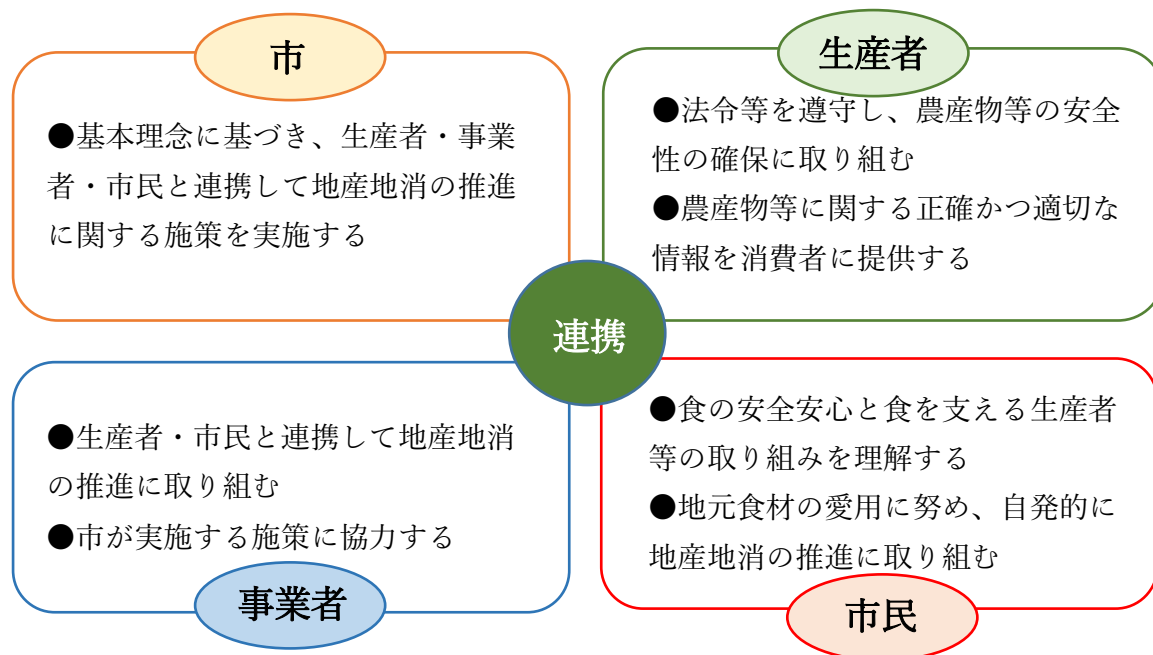
○ 地元酒・地元ジュース

第6章 計画の推進

1 推進体制

(1) 市・生産者・事業者・市民の役割

地産地消を推進するにあたって、市・生産者・事業者・市民それぞれの役割は、次のとおりとします。(条例第4条から第7条)



(2) 推進体制

条例の基本理念を達成するため、市は「おうしゅう地産地消推進会議」を設置し、推進計画の策定、見直し及び進捗管理を行う。

また、具体的な取り組みを推進するため市・生産者・農林業団体・消費者等による「奥州市6次産業化・地産地消推進協議会（仮称）」を設立します。

資料編

◇おうしゅう地産地消推進計画策定までの経緯

平成 30 年 1 月 4 日	奥州市議会	議員発議により「おうしゅう地産地消わくわく条例」の制定
平成 30 年 4 月 1 日	条例施行	「おうしゅう地産地消わくわく条例」施行
平成 30 年 11 月 20 日	平成 30 年度第 1 回 おうしゅう地産地消推進会議	①会長及び副会長の互選 ②以下の項目の協議 ・おうしゅう地産地消推進計画の策定について
平成 31 年 1 月 23 日	平成 30 年度第 1 回 ワーキンググループ会議	以下の項目の協議 ・おうしゅう地産地消わくわく条例の概要について ・おうしゅう地産地消推進計画の素案について
平成 31 年 2 月 26 日	平成 30 年度第 2 回 ワーキンググループ会議	以下の項目の協議 ・現状と課題及び具体的取り組みの検討について
令和元年 5 月 15 日	令和元年度第 1 回 ワーキンググループ会議	以下の項目の協議 ・現状把握のためのデータの提供について ・具体的な取り組みの検討について ・おうしゅう地産地消推進計画策定に先行し実行できる取り組みの検討について
令和元年 6 月 19 日	令和元年度第 2 回 ワーキンググループ会議	以下の項目の協議 ・おうしゅう地産地消推進計画骨子の検討について
令和元年 6 月 27 日	令和元年度第 1 回 庁内連絡会議	・おうしゅう地産地消推進計画の策定スケジュールについて ・地産地消における現状について
令和元年 7 月 4 日	令和元年度第 1 回 おうしゅう地産地消推進会議	以下の項目の協議 ・おうしゅう地産地消推進計画の策定スケジュールについて ・地産地消における現状について
令和元年 9 月 11 日	令和元年度第 3 回 ワーキンググループ会議	以下の項目の協議 ・おうしゅう地産地消推進計画骨子の修正について ・具体的な取り組みの検討について
令和元年 10 月 3 日	令和元年度第 4 回 ワーキンググループ会議	以下の項目の協議 ・おうしゅう地産地消推進計画骨子の修正について
令和元年 10 月 9 日	令和元年度第 2 回 庁内連絡会議	以下の項目の協議 ・おうしゅう地産地消推進計画骨子について
令和元年 10 月 21 日	市議会全員協議会	おうしゅう地産地消推進計画骨子について説明
令和元年 10 月 29 日	令和元年度第 2 回 おうしゅう地産地消推進会議	以下の項目の協議 ・おうしゅう地産地消推進計画（素案）について
令和元年 11 月 25 日	令和元年度第 5 回 ワーキンググループ会議	以下の項目の協議 ・第 2 回推進会議を受けてのおうしゅう地産地消骨子修正について ・消費者の地産地消の取り組みを推進する方策について
令和元年 12 月 19 日	令和元年度第 6 回ワーキング グループ会議	以下の項目の協議 ・消費者の地産地消の取り組みを推進する方策について ・おうしゅうまるかじりの日を推進する方策について ・地元酒等での乾杯の推進について ・評価指標について

令和元年 12 月 24 日	令和元年度第 3 回 庁内連絡会議	以下の項目の協議 ・おうしゅう地産地消推進会議等の意見に対する対応について ・おうしゅう地産地消推進計画（素案）について
令和元年 12 月 27 日 ～令和 2 年 1 月 20 日	パブリックコメント手続	おうしゅう地産地消推進計画（案）について、以下のとおり意見公募手続を実施 ・資料閲覧方法 市HP, 食農連携推進室、農政課、各支所窓口に配架 ・意見提出方法 電子メール、郵送、FAX
令和 2 年 2 月 5 日	市議会全員協議会	おうしゅう地産地消推進計画（案）について説明
令和 2 年 2 月 7 日	令和元年度第 3 回 おうしゅう地産地消推進会議	以下の項目の協議 ・公募意見への対応 ・おうしゅう地産地消推進計画（案）について
令和 2 年 3 月 日	おうしゅう地産地消推進計画策定	

◇おうしゅう地産地消わくわく条例

(平成30年1月4日条例第1号)

目次

第1章	総則(第1条―第7条)
第2章	地産地消の推進(第8条―第10条)
第3章	食の安全安心の確保(第11条―第13条)
第4章	食育の推進(第14条―第16条)
第5章	地元酒等による乾杯の推進(第17条―第19条)
第6章	推進体制(第20条―第22条)
第7章	雑則(第23条―第25条)
	附則

奥州市では、恵まれた自然条件を生かし、水稻を主体とした畜産、果樹、野菜、花き等の複合型の農業経営による生産性の高い農業の展開と、これを基盤とした快適な農村社会の実現を目指し、絶え間ない努力を続けてきている。その結果、市内で生産された農産物、畜産物、林産物等は、その高い品質により、全国的にも高い評価を得ているところである。

一方、この地では、豊穡な大地と歴史ある伝統文化に支えられ、古くから農村社会を基盤として優れた食文化が花開き、代々市民に受け継がれてきた。

しかしながら、近年の農業を巡る激しい経営環境の変化、農業を担う者の減少、少子化及び高齢化、さらには、国民的な食品の安全性や信頼性への関心の高まりなどを背景として、食と農を巡り、様々な課題が浮き彫りになってきている。こうした状況を踏まえるとき、私たちは、地域の基幹産業である農業とそれを基礎としてこれまで育んできた伝統ある食文化を継承するとともに、市民が安全安心な食生活を享受できるよう、地域から新たな一歩を力強く踏み出さなければならない。

このようなことから、市民一人ひとりが、農業及び農村の果たしている役割と、それぞれの食生活の重要性について再認識し、生産者、事業者、市民、市等の協働により、地産地消を推進し、農業の振興と食の安全安心を基盤とした食文化の継承を図っていくことが必要である。

ここに私たちは、魅力ある可能性の大地、この奥州で、食と農のすばらしさを永く将来にわたって維持し、発展させることにより、市民がわくわくするような、健康で文化的な地域社会を共に築いていくことを決意し、この条例を制定する。

第1章 総則

(目的)

第1条 この条例は、奥州市における地産地消を推進するための基本理念並びに市、生産者、事業者及び市民の役割を明らかにするとともに、地産地消を通じ、農産物等に係る食の安全安心を確保し、食育、朝食の大切さ及び地元酒等による乾杯を推進し、及び推進体制を構築することにより、奥州市における農業の振興及び健全な食文化の継承を図り、食と農を基本とした健康で文化的な地域社会の形成に資することを目的とする。

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 農産物等 市内で生産された農産物、畜産物、林産物をいう。
- (2) 地元食材 市内で産出し、又は採取した食品及びそれを加工した食品をいう。

- (3) 地元酒等 市内で製造され、又は市内で生産された農産物等を原材料とする清酒、焼酎、果実酒その他の酒類及びジュースその他の清涼飲料水をいう。
- (4) 地産地消 市内で生産される農産物等及び地元食材を市内で消費することをいう。
- (5) 食の安全安心 市民が健全な食生活を営むための食品の安全性及び信頼性をいう。

(基本理念)

第3条 地産地消に関する施策の推進は、次に掲げる基本理念に基づいて推進するものとする。

- (1) 生産者、消費者及び事業者の信頼関係を構築しながら、市民が地元食材を愛用することにより、食を楽しみ、及びそのことにより生産者が農業に対する自信と誇りを持つことができるよう、地域や市民を「元気」にするために行われなければならない。
- (2) 安全で安心な農産物等を生産するための農地、農業の担い手及び農業技術を確保し、並びに育成し、市内における食料自給率の向上及び食の安全安心が確保された高品質な農産物等の安定供給を確立することにより、地域の農業を活性化させるために行われなければならない。
- (3) 市が施策として取り組むもののほか、市内に居住し、食生活を享受する市民の間での自発的な取組を尊重するよう行われなければならない。
- (4) 市民が、市内で生産された農産物等を通じて、より地域の魅力を知り、安全安心な農産物等を育む豊かな地域の環境、自然及び農業の重要性を考え、ふるさとを大切にする気運を醸成するよう行われなければならない。
- (5) 食育の重要性が市民一人ひとりに理解され、地域の優れた食文化が家庭及び地域において継承されるよう行われなければならない。

(市の役割)

第4条 市は、前条の基本理念に基づき、生産者、事業者及び市民と連携して地産地消の推進に関する施策を実施するものとする。

(生産者の役割)

第5条 生産者は、食の安全安心に関する関係法令及び条例を遵守するとともに、生産する農産物等が市民の健康を支えていることを自覚し、自主的に農産物等の安全性の確保に取り組むものとする。

2 生産者は、生産する農産物等に関する正確かつ適切な情報を消費者に対して提供するよう努めるものとする。

(事業者の役割)

第6条 事業者は、その事業活動が地域の振興に密接な関連を有することを自覚するとともに、生産者及び市民と連携して地産地消の推進に取り組み、市が実施する地産地消の推進に関する施策に協力するものとする。

(市民の役割)

第7条 市民は、食の安全安心及び食を支える生産者等の取組を理解し、地元食材の愛用に努め、自発的に地産地消の推進に取り組むものとする。

第2章 地産地消の推進

(地産地消の推進)

第8条 市は、地産地消を促進し、市民が食の安全安心が確保された農産物等を購入できるよう、必要な施策を講ずるものとする。

(市の地元食材の率先利用)

第9条 市は、事業を実施するに当たり、食品を購入し、又は利用する場合は、地元食材を優

先的に購入し、又は利用するよう努めるものとする。

- 2 市は、市の給食施設(学校給食に限る。)における食品の購入状況を公表するものとする。
- 3 市は、地元食材の利用が促進されるよう、周知に努め、必要に応じ、地元食材の利用の促進を図るものとする。

(おうしゅうまるかじりの日)

第10条 市は、市民が第3条に規定する基本理念について考え、自ら行動する日として「おうしゅうまるかじりの日」を定め、地元食材の使用の促進を図るものとする。

- 2 前項に規定する「おうしゅうまるかじりの日」は、毎月第4土曜日とする。

第3章 食の安全安心の確保

(食の安全安心が確保された農産物等の供給の促進)

第11条 市は、生産者と連携して、食の安全安心が確保された農産物等の安定した供給を促進するため、適切な措置を講ずるものとする。

(生産者等の食品トレーサビリティの導入への取組)

第12条 生産者及び農産物等を販売する事業者は、消費者が食の安全安心が確保された農産物等を購入することができるよう、積極的に食品トレーサビリティ(生産、加工、流通及び販売の段階で、食品の仕入先、販売先等の記録を取り、及び保管し、並びに識別番号等を用いて食品との結び付きを確保することにより、食品及びその流通した経路、所在等を記録した情報の追跡及び遡及を行うことができる仕組みをいう。)の導入に努めるものとする。

(農業生産工程管理の推進)

第13条 市は、農業生産工程管理(農業において、食品の安全性、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程を管理する取組をいう。)を推進し、品質の向上、農業経営の改善及び効率化に資するとともに、生産者及び消費者の信頼が確保されるよう、必要な施策を講ずるものとする。

第4章 食育の推進

(食育の推進)

第14条 市は、市民が地域の食文化及び食の安全安心に関する知識及び理解を深め、市民及び事業者との相互理解を促進するため、食育に関する普及活動の推進及び学習機会の提供を図るものとする。

- 2 市は、前項に規定する施策の推進に当たっては、幼少期から朝食を食べる健全な食習慣を維持し、安全性の高い食品を自ら選び、食することができる力を身に付けることができるよう、地域、学校、家庭等が連携して行う学習、体験活動等を推進するものとする。

- 3 市は、大切な食料資源を無駄なく有効活用するため、食品廃棄物の再生利用及び食品ロス(食べられる状態であるにもかかわらず廃棄される食品をいう。)の削減等に関する普及活動の推進を図るものとする。

(学校における食育の推進)

第15条 市は、市立学校において食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより、子どもの健全な食生活の実現及び心身の成長が図られるよう、食育に関する指導体制の整備、地域の特色を生かした学校給食等の実施等、食に関する理解の促進等についての知識の啓発その他の必要な施策を講ずるものとする。

(食文化継承のための支援)

第16条 市は、伝統的な行事、作法と結びついた食文化その他の地域の特色ある食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発、知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

第5章 地元酒等による乾杯の推進

(地元酒等による乾杯の推進)

第17条 市は、地元酒等の普及促進を図り、もって地域経済の発展に寄与するため、地元酒等による乾杯を推進するものとする。

(市の役割及び市民の協力)

第18条 市は、前条に規定する施策の推進に当たっては、市民及び地元酒等を製造し、販売し、又は提供する事業者(以下「製造販売事業者」という。)と連携し、地元酒等による乾杯を推進するため、必要な措置を講ずるよう努めるものとする。

2 市民は、地元酒等による乾杯の推進が地域経済の発展に寄与することを理解し、地元酒等を乾杯に用いるよう努めるものとする。

(個人の嗜好及び意思の尊重)

第19条 市、製造販売事業者及び市民は、地元酒等による乾杯の推進に当たっては、個人の嗜好及び意思を尊重しなければならない。

第6章 推進体制

(おうしゅう地産地消推進計画の策定)

第20条 市は、地産地消の推進のための施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、おうしゅう地産地消推進計画(以下「推進計画」という。)を策定する。

(おうしゅう地産地消推進会議の設置)

第21条 市は、第3条に規定する基本理念の実現に資するため、おうしゅう地産地消推進会議(以下「推進会議」という。)を設置する。

2 推進会議は、次に掲げる事項について審議する。

- (1) 地産地消の推進に関する事項
- (2) 食の安全安心に関する事項
- (3) 食育の推進に関する事項
- (4) 地元酒等による乾杯の推進に関する事項
- (5) 前各号に掲げる事項のほか、この条例の実施に関する事項

3 推進会議は、市、議員、生産者、事業者及び学識経験者のうちから市長が任命する。

4 前3項に規定するもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、別に定める。

(地産地消に関する施策に対する市民の意見聴取)

第22条 市は、推進計画の策定その他の地産地消の推進に関する重要事項を決定するに当たっては、市民からの意見又は要望を聴取し、その概要及びこれに係る対応について推進会議の意見を聴取したうえで、それを公表するものとする。

2 市は、前項の規定による推進会議からの意見について、最大限尊重するものとする。

第7章 雑則

(普及啓発)

第23条 市は、地産地消の推進に関し、市民に広く普及啓発をするものとする。

(財政支援)

第24条 市は、この条例の目的を達成するため、必要な財政上の支援に努めるものとする。

(補則)

第25条 この条例に定めるもののほか、この条例の実施に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

この条例は、平成30年4月1日から施行する。

◇おうしゅう地産地消推進会議運営規則

(平成 30 年 9 月 27 日規則第 34 号)

改正 平成 31 年 3 月 28 日規則第 9 号

(趣旨)

第 1 条 この規則は、おうしゅう地産地消わくわく条例（平成 30 年奥州市条例第 1 号。以下「条例」という。）第 21 条の規定に基づき設置するおうしゅう地産地消推進会議（以下「推進会議」という。）の運営に関し、必要な事項を定めるものとする。

[おうしゅう地産地消わくわく条例（平成 30 年奥州市条例第 1 号。以下「条例」という。）第 21 条]

(組織)

第 2 条 推進会議は、条例第 21 条第 3 項の規定により市長が任命する委員 25 人以内をもって組織する。

[条例第 21 条第 3 項]

2 委員の任期は、2 年以内とし、再任を妨げない。ただし、委員が欠けた場合の後任の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第 3 条 推進会議に会長及び副会長 1 人を置き、委員の互選とする。

2 会長は、会務を総理し、会議の議長となる。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第 4 条 推進会議の会議は、市長が招集する。

2 推進会議の会議は、委員の過半数の出席がなければ開くことができない。

3 推進会議の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

4 会長は、必要があると認めるときは、推進会議の会議に委員以外の者の出席を求め、その説明又は意見を聴くことができる。

(庶務)

第 5 条 推進会議の庶務は、農林部食農連携推進室において処理する。

(補則)

第 6 条 この規則に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

附 則

(施行期日)

1 この規則は、公布の日から施行する。

(奥州市市長部局行政組織規則の一部改正)

2 奥州市市長部局行政組織規則(平成 18 年奥州市規則第 4 号)の一部を次のように改正する。

(次のよう 略)

附 則(平成 31 年 3 月 28 日規則第 9 号)

この規則は、平成 31 年 4 月 1 日から施行する。

◇おうしゅう地産地消推進会議委員名簿（平成30年11月1日～令和2年3月31日）

No	区分	所属	役職等	氏名	備考
1	奥州市	奥州市	副市長	及川 新太	【会長】
2		奥州市教育委員会	教育長	田面木 茂樹	
3	奥州市議会議員	産業経済常任委員会	委員長	藤田 慶則	
4		教育厚生常任委員会	委員	小野寺 満	
5	生産者	胆江地方産直施設連絡会	会長	高橋 和彦	
6		奥州市認定農業者協議会	会長	阿部 正三	【副会長】
7	事業者	岩手ふるさと農業協同組合	代表理事専務	菊地 義孝	
8		岩手江刺農業協同組合	代表理事専務	小原 武雄	
9		奥州商工会議所	専務理事	高森 俊文	令和2年2月6日まで
			専務理事	菊地 浩明	令和2年2月7日から
10		前沢商工会	理事総務委員長	福地 至	
11		奥州市観光物産協会	専務理事兼事務局長	高橋 睦夫	令和元年6月30日まで
	専務理事兼事務局長		東 隆司	令和元年7月1日から	
12	奥州市食生活改善推進員協議会	会長	佐藤 陽子	令和元年6月30日まで	
			及川 せつ子	令和元年7月1日から	
13	胆江地方食の匠研究会	会長	若生 和江		
14	奥州市校長会	食育担当	立花 淳		
15	胆江地区学校給食協議会栄養士会	会長	古山 桂子	令和元年6月30日まで	
			小野寺 敬子	令和元年7月1日から	
16	岩手県私立幼稚園認定こども園連合会県南地区会奥州支部	支部長	菅原 章子		
17	胆江地区保育協議会	栄養士	石川 友美	令和元年6月30日まで	
		調理師	佐々木 美幸	令和元年7月1日から	
18	奥州農業改良普及センター	所長	佐々木 力	令和元年6月30日まで	
			加藤 満康	令和元年7月1日から	

おうしゅう地産地消推進計画

策 定 2020（令和2）年3月
編 集 奥州市農林部食農連携推進室
〒023-8501
岩手県奥州市水沢大手町1丁目1番地
TEL 0197-34-1587
FAX 0197-22-2533
