

有機農産物等の販路拡大等 の取組について

令和5年8月22日

兵庫県農林水産部
流通戦略課・農業改良課

<目次>

- 1 兵庫県認証食品の制度概要
- 2 認証食品の販売・需要拡大のこれまでの取組
- 3 有機農産物の販路開拓・理解醸成に向けたこれまでの取組
- 4 有機農家等の経営の成り立つ販売に向けて
- 5 -1 学校給食における有機農産物活用についてのアンケート
-2 学校給食への有機農産物のこれまでの活用推進の取組
-3 学校給食への有機農産物のさらなる活用推進
- 6 議論にあたって

1 兵庫県認証食品の制度概要

～ 環境創造型農業や有機JASとの関係 ～

有機農業 (約1,000ha)

化学肥料や化学合成農薬を使用しないこと並びに遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷を出来る限り低減した農業生産方式 (有機農業推進法第2条)

国認証制度

有機農産物 (日本農林規格 (JAS) の基準) (約200ha)

有機農産物にあつては、堆肥等で土作りを行い、化学合成肥料及び農薬の不使用を基本として栽培

- ・当該ほ場は2年以上化学肥料や化学合成農薬を使用しないこと
- ・組換えDNA技術の利用や放射線照射を行わないこと

【表示】



【代表事例】

- ・コウノトリ育むお米 (有機JAS)
- ・イオンアグリ創造三木里脇農場の野菜
- ・各種米、大豆、野菜等

県認証制度

ひょうご安心ブランド農産物 (ひょうご食品認証制度)

ひょうご推奨ブランドの審査基準に加えて、化学肥料・農薬の使用を5割以上減らし、残留農薬が国の基準の1/10以下であることを確認した農産物

【表示】



【代表事例】

- ・コウノトリ育むお米 (無農薬・無化学肥料)
- ・ (減農薬・減化学肥料)
- ・あいがもの谷口
- ・各種米、麦、大豆、野菜、そば等

環境創造型農業 (約20,000ha)

以下の3技術を同時に導入した、人と環境にやさしい栽培方式

- ① 土づくり技術 (たい肥施用など)
- ② 化学肥料低減技術 (有機質肥料施用、局所施用など)
- ③ 化学合成農薬低減技術 (物理的防除、生物農薬の使用など)

県認証制度

ひょうご推奨ブランド農産物 (ひょうご食品認証制度)

環境に配慮した生産方法・品質・地域性などの個性・特長があり、かつ法令の遵守・生産管理体制などが整備された農産物

【表示】



【代表事例】

- ・万葉の香 (米) (JA兵庫南)
- ・にっしーライス輝 (JA兵庫西)
- ・各種米、麦、大豆、野菜等

慣行農業 (当該地域の標準的な栽培方法) (約59,000ha)

その地域で、ある作物を、標準的な肥料の種類や量、農薬の量や散布回数などで栽培する農業

1 兵庫県認証食品の制度概要

食の安全安心と食育に関する条例に基づき、安全・安心で、個性・特長のある県産食品を県が確認して認証

申請対象： 県産農林水産物及びこれを主原料として製造された加工食品

- 1 県産食品の認証基準への適合状況の現地確認、安全性検査を実施
- 2 第三者機関での審査・審議の結果を踏まえ「兵庫県認証食品」を認証
- 3 「兵庫県認証食品」の生産・流通・消費の拡大、地産地消を推進

審査基準（農産物（きのこ類を除く））

ひょうご推奨ブランド

◆ 環境創造型農業を実践し、生産方法、品質、地域性などの個性・特長があり、かつ法令の遵守・生産管理体制等が整備された農産物



ひょうご安心ブランド

◆ ひょうご推奨ブランドの審査基準に加えて、化学肥料・農薬の使用を5割以上減らし、残留農薬が国基準の1/10以下とする等、安全性が高く、出荷記録による管理を徹底された農産物



認証状況

R 5年3月末現在の認証食品数は、2,347食品（うち、安心ブランド1,182、推奨ブランド1,165）

<内訳> 農産物： 1,575食品（うち、安心ブランド農産物1,156、推奨ブランド419）
畜産物： 41食品（うち、安心ブランド畜産物5、推奨ブランド36）
水産物： 26食品（うち、安心ブランド水産物1、推奨ブランド25）
加工食品： 705食品（うち、安心ブランド加工食品20、推奨ブランド685）

2 認証食品の販売・需要拡大のこれまでの取組

ひょうごの美味し風土拡大協議会（構成員：県、生産者、流通、消費、マスコミ等）の認証部会が中心となり、兵庫県認証食品の需要拡大に向けた取組みを実施

1 登録販売店(531店舗※)での需要拡大

- (1) 認証食品販売コーナーを設置した認証食品モデルショップの展開
- (2) 認証マークを付けた包材等の版下作成に対する助成
- (3) 認証食品カタログの作成
- (4) 商談会の開催



認証食品モデルショップの様子



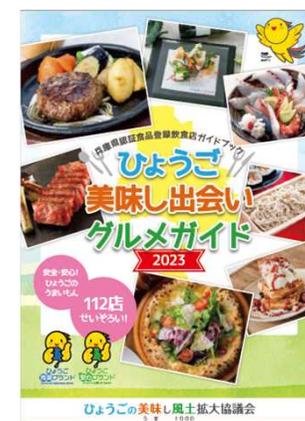
認証食品カタログ

2 登録飲食店(159店舗※)での需要拡大

- (1) 登録飲食店等と連携したフェアの開催（認証食品を使ったメニューを提供）
- (2) 商談会の開催（登録販売店と一体的に実施）
- (3) 登録飲食店のガイドブックの作成



飲食店等とのフェアのチラシ



ガイドブック

※ 令和5年3月末現在

2 認証食品の販売・需要拡大のこれまでの取組

3 兵庫県認証食品フェスティバル

兵庫県民農林漁業祭と併催で、認証食品フェスティバルを開催し、認証食品のPRを実施



認証食品フェスティバルの様子

4 ECサイト等支援

県内農林水産団体等が運営するECサイトの情報が1カ所で閲覧できる「まとめサイト『御食国ひょうご』」で情報発信を行うとともに、ECサイトへの出店に向けた基礎知識や集客方法を習得するためのセミナーを開催



ECサイトセミナーの様子

◆ 認証食品の需要拡大事例

兵庫県産小麦を使用したパン用の小麦粉「北野坂」【(株)増田製粉所】
取引先の増加により、生産量拡大
H24年度（認証取得前）：80 t → R4年度：439 t

5 保育園における認証食品PR

保育園において認証食品をテーマにした紙芝居や、はばタン着ぐるみとのふれあい等のイベントを実施するとともに、給食食材等として認証食品を提供



保育園でのイベントの様子

6 県民等を対象としたPR

県民参加イベント等を活用し、認証食品の販売・展示等のPRを実施。また、消費者を対象に、認証食品を活用した料理教室を開催



料理教室の様子



参加型キャンペーンのチラシ

3 有機農産物の販路開拓・理解醸成に向けた これまでの取組

【販路開拓】 有機農産物に限っては、流通・販売業者と有機農業者の商談会を開催して、販路拡大を支援

【理解醸成】 令和元年度まで※は、環境創造型農業推進フォーラムを開催
※環境創造型農業推進計画（第1期）の計画終期

【理解醸成】 有機農業に興味のある消費者等を対象に、有機農業を体験する有機農業教室（塾）を開催

【販路開拓】

有機農業者の研修会及び商談会

有機農業者の経営安定を支援するため、コープ有機等流通・販売業者や有機JAS認証機関と連携して研修会を開催。

あわせて、流通・販売業者と有機農業者の商談会を開催して、販路拡大を支援



研修会・商談会（神戸市）

【令和2年度は1者、3年度は2者が取引を開始】

【理解醸成】

環境創造型農業フォーラムの開催

環境創造型農業のさらなる推進を図るため、環境創造型農業に取り組む必要性や方策を農業者、実需者、消費者等がそれぞれの立場で考え共有し、新たな取組を県民が共創するフォーラムを開催



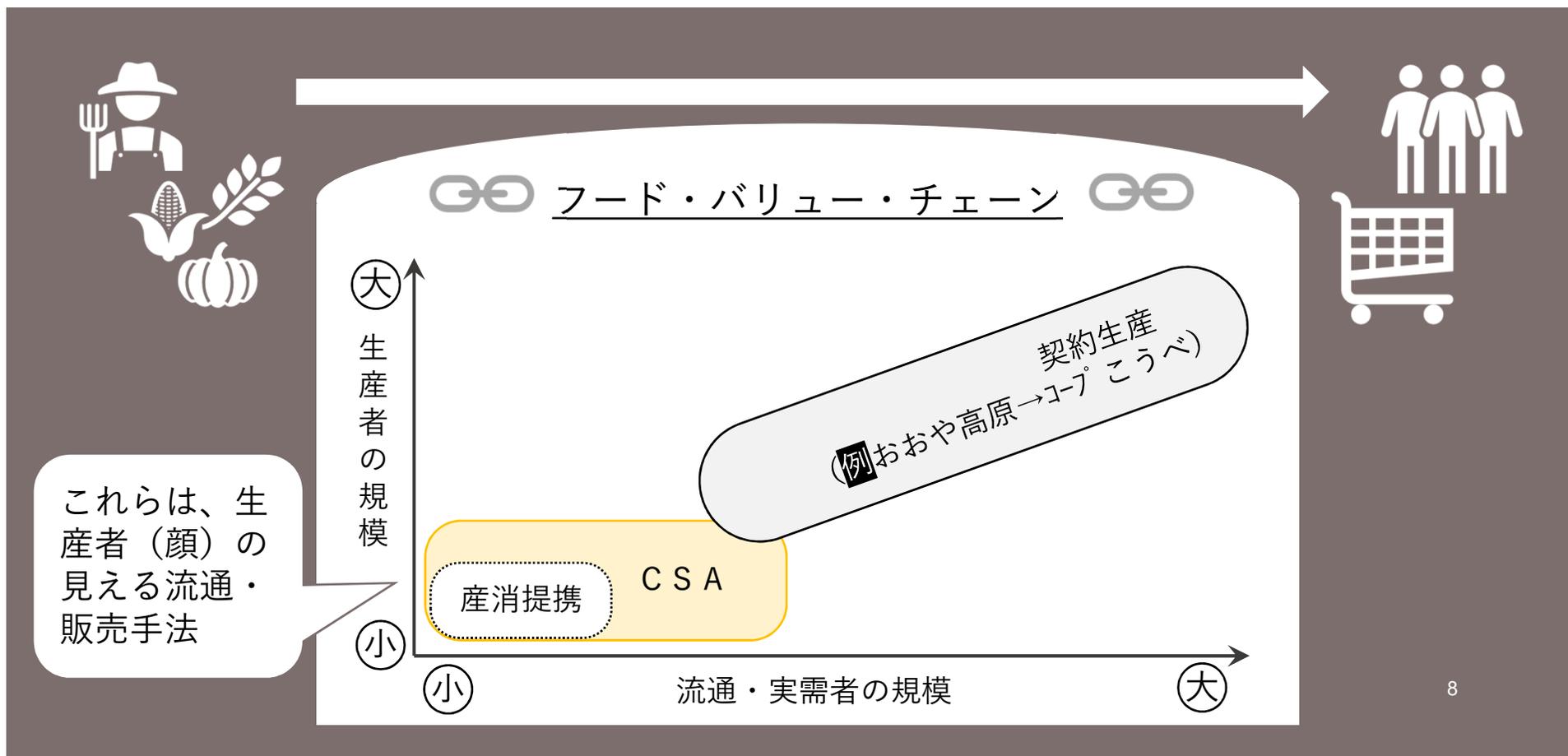
フォーラム（神戸市）

4 有機農家等の経営の成り立つ販売に向けて

□ 有機農産物等の価値を適切に評価し、消費者まで伝えていく
「フード・バリュー・チェーン」を確実なものとする必要がある

⇒ 有機JAS認証や兵庫県認証食品制度などは、その手法の一つ

⇒ これらのフード・バリュー・チェーンを確実に消費者まで繋ぐ施策が必要



4 有機農家等の経営の成り立つ販売に向けて

□ 有機農産物等の価値を適切に評価し、消費者まで伝えていく
「フード・バリュー・チェーン」を確実なものとする必要がある

⇒ 有機JAS認証や兵庫県認証食品制度などは、その手法の一つ

⇒ これらのフード・バリュー・チェーンを確実に消費者まで繋ぐ施策が必要



5-1 学校給食における有機農産物の活用についてのアンケート(R4年度実施)

1 調査方法

県教育委員会を通じ、市町教育委員会に学校給食における有機農産物の活用に関する意見を照会 (R4.11~12)

2 調査結果

■有機農産物の使用状況

以前から使用	4 団体
今年度から使用	7 団体
使用検討中	1 団体
過去に使用を検討	2 団体
実績、予定なし	27 団体

■有機農産物の使用内容

▼使用頻度 ※延べ使用品目数

毎日	週数回	月1~2回	年1~2回	不定期
0品目	0品目	0品目	22品目	13品目

▼使用上の課題 ※複数回答あり

価格	供給量不足	地場産不足	納品手段	受入体制	規格	その他
8 団体	10 団体	2 団体	2 団体	1 団体	6 団体	3 団体

コメ、イモ類、だいこん、たまねぎ、こまつな、ほうれんそう、ピーマン、はくさい、ねぎなど18品目

市町産：27品目、県産：5品目、国産：3品目

■有機農産物の使用が困難な主な事由

- ①安定的に必要な数量を確保できない
- ②地産地消を優先（有機農産物を生産する地元生産者が不在）
- ③現行の給食費の範囲内での食材調達が困難
- ④給食規格に合わない（サイズのばらつき、虫の付着）

困難要因解消後の使用意向

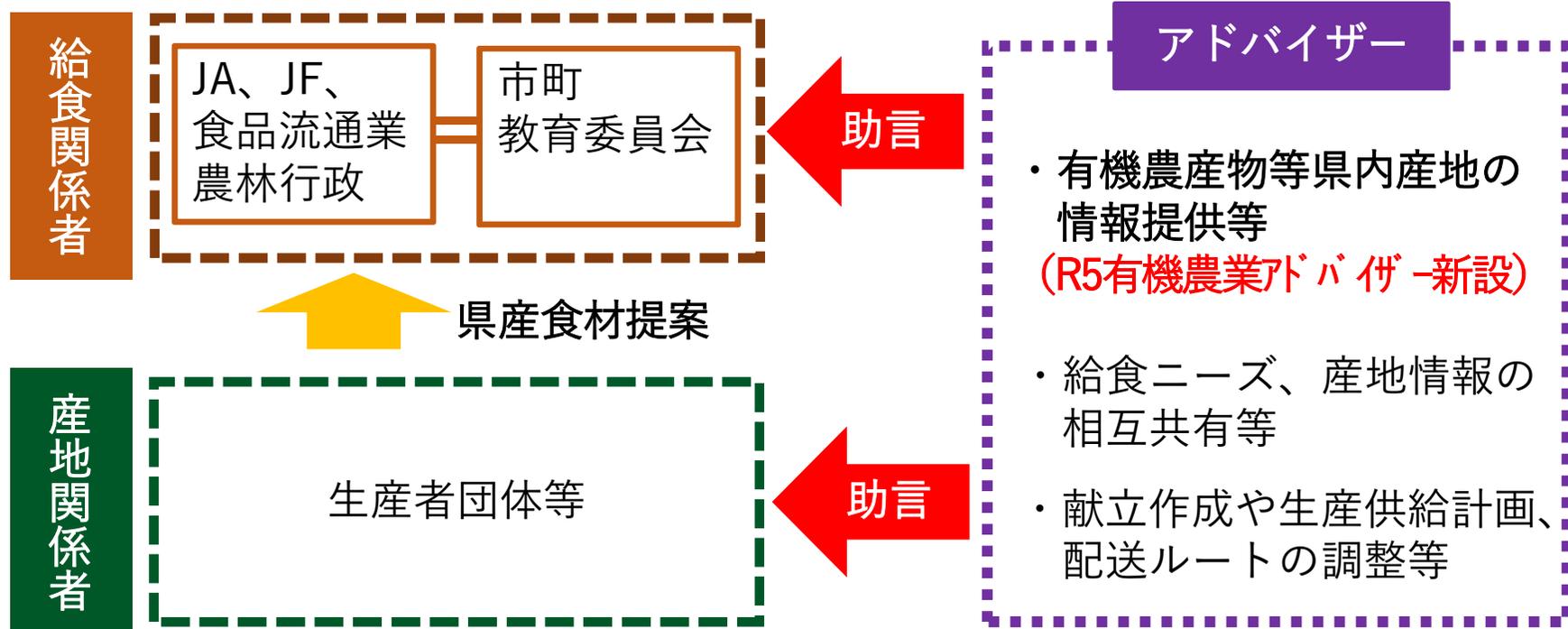
- ①希望あり 18 団体
- ②希望なし 6 団体
- ③未回答 5 団体

5-2 学校給食への有機農産物のこれまでの活用推進の取組

■学校給食アドバイザーの派遣（R4～）

給食での県産食材利用に課題がある市町等や産地にアドバイザーを派遣し、供給体制を構築

アドバイザー派遣イメージ



5-3 学校給食への有機農産物のさらなる活用推進

■先進事例から

豊岡 学校給食に無農薬米

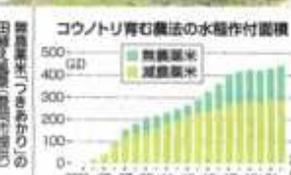
「コウノトリ農法」販路確保／児童は環境学習



通年提供向け2週間試験導入

小中学校の給食を、すべて無農薬米に。豊岡市がそんな取り組みを進めている。市立全小中学校で10月から試験的に導入した。上中下各学年を分け、農産物の販路確保を兼ねた取り組み。兵庫県内の各自治体による「無農薬米」を給食に用いる市町はあなが、無農薬米を通年導入した例はなく、全国的にも珍しいといわれる。(中山雄志)

4月には、小中学校の給食の一部に無農薬米を導入し、17年に本格導入。現在は市立小中学校(計約3000人)と、中中学校(計約2千人)で、無農薬米の消費量を拡大している。各自治体と連携し、「コウノトリ農法」を推進している。今秋はさらに一歩進め、同法で育てた無農薬のマンネ下米つきあかり粳米を、試験的に導入。無農薬米は、コウノトリ農法で育てた「コウノトリ」と共生するまじりこみの米と理解を地元でもたせ、環境学習の場でも活用している。市は「環境学習」を通じて、児童の環境意識を高め、無農薬米の消費を促進する。今秋は、無農薬米は年間90トン、試験的に導入した。化学肥料も農薬を使わない「コウノトリ農法」の水稲作付面積は、2000年から増加している。2021年には、500ヘクタールに達した。17年秋は、小中学校の給食に導入した。15年に一部導入を始めた。17年秋は、小中学校の給食に導入した。15年に一部導入を始めた。17年秋は、小中学校の給食に導入した。15年に一部導入を始めた。

コウノトリ育む農法の水稲作付面積

年	無農薬米 (ha)	減農薬米 (ha)
2000	0	0
05	0	0
07	0	0
09	0	0
11	0	0
13	0	0
15	0	0
17	0	0
21	500	0

2023.1.12 神戸新聞



豊岡市の方針

「コウノトリと共生するまちづくり」

- 「コウノトリ」というシンボル
- 「コウノトリ農法」の確立
- 「コウノトリ農法」の販路確保のひとつとしての学校給食
- 児童への**環境学習**
 農業で実践する環境負荷低減、生物多様性、SDGs
 ⇒ 給食を通じた理解促進
- オーガニックビレッジ宣言

5-3 学校給食への有機農産物のさらなる活用推進

■今後の方向性

有機農産物を、“学校給食”に活用することによって、農業におけるSDGs、環境負荷低減という観点・意義の理解を促進

■支援策

【STEP 1】

学校給食への有機農産物導入に向けた機運の醸成

- ①有機農産物＝環境負荷の低減など栄養教諭等の理解促進
- ②生産者、教育行政、農林行政など学校給食関係者の合意形成

調達支援

理解醸成

有機アドバイザー派遣(R5～)

- ①有機農業への理解促進
- ②有機農産物の調達ルート構築支援
(市産市消⇒県産県消)
- ③有機農業者との関係構築

- ①環境教育を通じた有機農産物の意義の理解
- ②給食規格の柔軟な運用
(自校調理での給食規格の緩和等)
- ③有機農業者との関係構築

【STEP 2】

みどり戦略交付金等を活用した学校給食への有機農産物試験導入（オーガニックビレッジへの取組）

めざす姿

- ▶環境負荷低減への理解が進む
- ▶学校給食への有機農産物の本格導入



6 議論にあたって

- ・生産段階では、有機農業を含む環境創造型農業として支援し、生産物は兵庫県認証食品として販路拡大やPRしてきた。
- ・学校給食において、SDGsや環境負荷低減の観点で有機農業等の意義を普及啓発してこなかった。

【課題】 県民が価値を正しく認識し、買い支える理解醸成が必要

論点⑤ 県民に環境負荷の少ない農業の価値を伝える手法

- フード・バリュー・チェーンを確実に消費者まで繋ぐ施策が必要
 - ⇒ CSAにより顔の見える関係で価値を伝える仕組みを構築する必要
 - ⇒ 市場流通など大規模な流通でも価値を伝えられる仕組みを構築する必要

論点⑥ 学校給食によって有機農産物を買って支えてもらえる施策

- 学校給食に有機農産物を活用することにより、SDGs、環境負荷低減といった環境学習を推進することが必要
 - ⇒ 学校側が有機農産物を必要とする仕掛けが必要