



地産地消の課題と目指すゴール

▶ 現状の課題 地産地消の現状から13の課題を抽出しました。

- ① 県産食材の生産量減少による需給のミスマッチが、県産食材の購入機会を逸失させている。
- ② 消費ニーズは複雑化しており、それに応じた生産体制を確保することにより、県産食材の優位性を高めていく必要がある。
- ③ 県産食材の情報発信の強化。
- ④ 各主体(※)と連携した学校給食における県産利用率の向上。
- ⑤ 食農・食育の推進及び生産者と消費者の交流促進。
- ⑥ スーパー等小売店の売り場での県産食材の需要創出の取組みの展開。
- ⑦ 共同輸送の検討等による物流コスト軽減に向けた取組みが必要。
- ⑧ みどりの食料システム戦略等新たな取組みへの対応。
- ⑨ 県産食材の安定供給による宿泊施設や飲食店での利用促進。
- ⑩ 中食産業と各主体の連携による県産食材の利用促進。
- ⑪ 新規就業者の増加を促進する施策が必要。
- ⑫ 地産地消推進県民会議を活用し、各主体の連携を強める必要がある。
- ⑬ 沖縄県特有の地産地消の課題に対応する指標の設定。

13の課題から沖縄県の地産地消のゴールを導く



▶ 地産地消の目指すゴール

1 県産品が県民にとって身近なものとなる

県産品を使いたいが入らないといった課題を解消し、各主体と連携をしながら、沖縄の伝統的食文化を守りつつ、県産品が身近に使える機会を創出するため地産地消を推進します。

2 域内流通によりバリューチェーンを強化する

各主体の結びつきを高めることにより、食を基軸とする付加価値の連鎖を強くすることで地産地消を推進します。

3 多様な主体の連携による「沖縄型の地産地消」の推進

地産地消を推進する組織体制を活性化するとともに、沖縄特有の事情を鑑みた地産地消を検討し、5年先を見据えた沖縄型の地産地消を推進します。

(※)各主体とは・・・

生産者、宿泊・飲食事業者、小売業者、流通・加工事業者、消費者、行政など、地産地消運動を連携・協力して実施していく団体のこと



地産地消推進の方策

方策 1

県産品の安定的な供給と、消費者が使いやすい仕組みづくり



(1)生産者と流通・小売業者間での消費者ニーズの共有と対応

- 消費者ニーズを共有し生産、販売、政策検討へ活用
- 消費者の安全安心への対応



(2)消費者ニーズが高い県産食材の生産推奨

- 消費者ニーズが高い県産食材の生産効率向上に向けた栽培方法の普及と支援
- 生産量の増加に取組む産地への支援 (施設整備、機械導入等)



(3)県産品に関する消費者への情報発信

- イベントやレシピカードを活用した県産食材のPR
- 地産地消ロゴマークの活用
- 産地ブランドイメージの向上
- 県産花きについて、産地、販売場所、活用場面等の情報発信



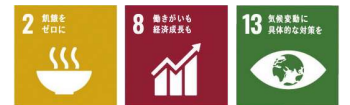
(4)次世代への食文化の継承

- 学校給食における伝統的な食材活用機会の創出
- 琉球料理传承人等による県産食材を活用した料理教室等の普及活動支援
- 島野菜等の生産体制を維持するため、栽培方法の普及と支援



方策 2

需給バランスがとれた効率の良い流通構造の構築



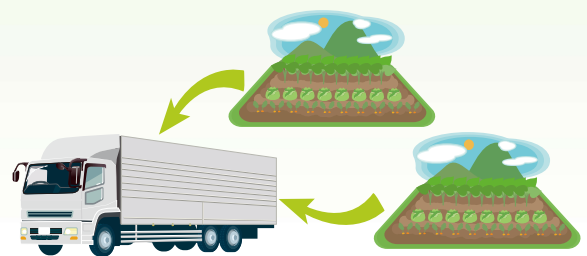
(1)産地・流通段階における保管・一次加工の強化

- 一次加工機能を持つ事業者と産地の連携促進
- 生産地から消費地までのコールドチェーン体制の構築
- トレーサビリティシステム等による生産、流通、小売までの品質情報の共有



(2)域内流通の合理化

- 小規模生産者、北部や離島地域の生産者も地産地消による所得確保に取組みやすい環境づくりのための共同輸送の検討



(1) ホテルや飲食店における県産食材の利用促進

- 県産食材を使ったメニュー開発やフェアでのPR
- 観光客への直売所や県産食材を活用する飲食店の情報提供
- ホテルや飲食店と生産者の県産品に係る情報共有機会の創出



(2) 学校給食における県産食材の利用促進

- 産地ツアー等の開催を含め、学校給食現場と生産、流通・加工事業者間の情報の共有及び連携の促進
- 児童や生徒が農林水産物の生産現場を訪れ学ぶ機会、体験する機会を充実させ、食農・魚食教育の推進



(3) 中食産業における県産食材の利用促進

- 中食産業における県産食材の利用促進のため、生産、流通・加工業者、消費者間での情報共有
- 消費者ニーズをもとにした県産食材を活用したメニュー開発の促進
- マスメディアやSNS等を活用したPR



(4) 6次産業化に取り組む人材の育成・支援

- 県産農林水産物の付加価値を高めるため、各主体が連携し、生産者による6次産業化の取組みを推進



(1) 地産地消推進県民会議の活動強化

- 「地産地消推進県民会議」において各主体の意見交換等の実施
- 「地産地消推進県民会議」を活用した地産地消推進施策の展開

(2) 沖縄型の地産地消を定義する

- 沖縄県特有の地産地消の課題を検討し、実効性の高い地産地消の在り方を定義するための調査研究の実施

(3) 県と市町村の連携

- 県と市町村における情報の共有、連携した施策の実施
- 県産食材の利用者と生産者を繋ぐ調整役となる地産地消コーディネーターの活用促進



▲沖縄県地産地消推進県民会議の開催

成果指標及び目標値

	指標	現状値	目標値	対応する施策
①	食品を購入する際に県産食材を意識する県民の割合	39.1%(令5)	44%(令10)	方策1-(1)(3)
②	地場産コーナーを設置もしくは直接農家から仕入れる量販店の割合	77%(令4)	85%(令9)	方策1-(1)
③	県産食材を利用した料理教室・郷土料理等の講習会の実施	363件(令4)	500件(令9)	方策1-(4)
④	島野菜を普段から食べる県民の割合	68.1%(令5)	73.3%(令10)	方策1-(4)
⑤	産地モニターツアー等、実需者や消費者が産地を訪れる取組	27件(令4)	40件(令9)	方策1-(1) 方策3-(1)
⑥	卸売市場における県産品の取扱割合(※金額ベース)	青果物41.2%(令4) 花き25.8%(令4)	青果物44.1%(令9) 花き26.6%(令9)	方策1-(1) 方策2-(1)
⑦	県産食材を使用する飲食店や弁当屋を利用する県民の割合	9.7%(令5)	12%(令10)	方策1-(3) 方策2-(2) 方策3-(1)
⑧	ホテルにおける県産食材利用率	29.0%(令3)	36%(令8)	方策3-(1)
⑨	「おきなわ食材の店」登録店舗数	395店舗(令4)	545店舗(令9)	方策3-(1)
⑩	農水産物直売所を訪れた観光客の割合	17.1%(令3)	20%(令8)	方策1-(3) 方策3-(1)
⑪	学校給食における県産利用率	29.0%(令3)	32%(令8)	方策1-(4) 方策3-(2)
⑫	学校給食における地域の伝統食(郷土食)・行事食の提供(月4回以上実施の調理場の割合)	76.6%(令4)	80%(令9)	方策1-(4) 方策3-(2)
⑬	農林水産物の6次産業化関連事業者の年間販売額	213.3億円(令2)	226.4億円(令7)	方策2-(1) 方策3-(3)
⑭	地産地消推進県民会議幹事会の開催	-	毎年1回以上開催	方策4-(1)
⑮	沖縄型地産地消の定義にむけた調査研究の実施	-	1回以上(令8まで)	方策4-(2)
⑯	県と市町村間の地産地消連携会議の実施	-	毎年1回以上開催	方策4-(3)

地産地消計画と関連するSDGs



飢餓をゼロに

(例) 県産食材の安定供給への取組を通じた、持続可能な食糧供給体制の構築等



気候変動に具体的な対策を

(例) 生産された地域で消費する地産地消により、輸送に係る温室効果ガスが削減できる等



働きがいも経済成長も

(例) 地産地消の推進により、生産者の収益が向上し、農林水産業に従事する人の増加や6次産業化の取組による付加価値向上等により地域の経済成長につながる等



海の豊かさを守ろう

(例) 地域の海で獲れた海産物をその地域で消費することで、住民の海洋・海洋資源への意識がより高まり、地域の海洋・海洋資源の保全に繋がる等



つくる責任 つかう責任

(例) 輸送に費やす時間の短縮により、販売期間を長く設定できるため食品ロスの削減に繋がること、規格外品の販売、遠方へ出荷するよりも包装を簡易にすることでゴミを減らすことが可能となる等



陸の豊かさを守ろう

(例) 地域で育てたものを、その地域で消費することで、住民の陸の資源への意識がより高まり、地域の陸の資源の保全に繋がる等