

5 農林水産業と商工業の連携

将来のイメージ

- 地元の製造企業等との連携により、地元産農林水産物を活用した付加価値の高い加工品が開発・販売されています。
- 地元焼酎製造企業では、地元産の米やさつまいもを使った安心・安全な焼酎が生産されています。
- 量販店等との連携の下、新企画のパッケージ開発やマーケティング調査により新たな販路が開拓され、地元産農林水産物の新商品が有利販売されています。

現状と課題

- 地元で生産された農産物は、大部分が青果物として市場を中心に出荷・販売されています。
- 農産物に付加価値を付けるため、消費者ニーズにあった加工品の開発や新たな販路開拓により地元産農林水産物の有利販売に取り組む必要があります。
- 焼酎製造企業では、外国産米を使った麴を利用して焼酎が製造されていますが、輸入米の汚染事件を契機に、国内産（地元産）米の需要が高まっています。

取組の方向性

- 農商工連携^{※44}を図るため、国等の農商工連携施策等の活用により、農林漁業者と地元商工業等中小企業者との情報交換会や商談会を実施するほか、新たなニーズを把握するためのマーケティング調査を実施します。また、セミナー等の開催による人材育成を進めます。
- 新商品開発のための試験研究を推進します。

44 農商工連携：農林水産業と商業・工業等の産業間での連携をいい、この強化により相乗効果を発揮して地域経済の活性化を図るもの。

6 食の安心・安全推進

将来のイメージ

- 消費者にとって安心・安全な当地域の農林水産物を供給するシステムが確立されると同時に環境への負荷を低減した農林水産業が実践され、当地域の農林水産物の信頼向上につながっています。

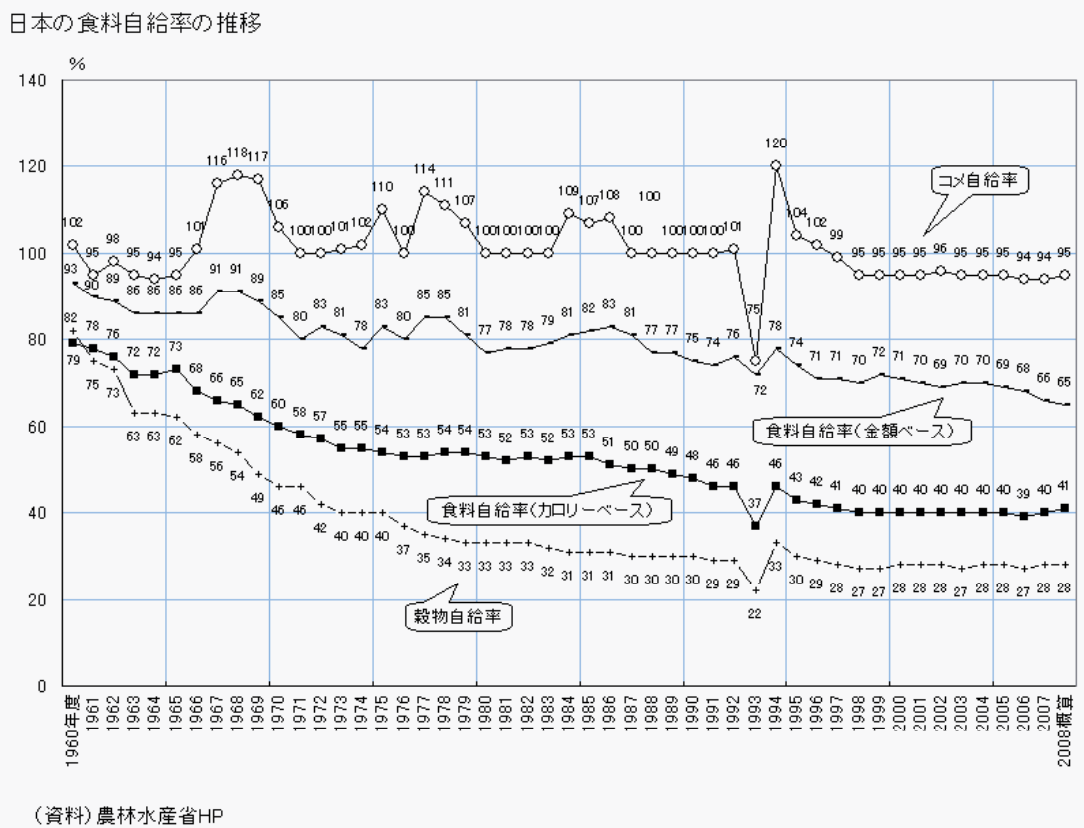
現状と課題

- 食品偽装表示問題や輸入冷凍食品からの毒物検出問題などの続発により消費者の安心・安全への関心がこれまで以上に高まり、国内・地元産の農林水産物に対する関心・需要が高まっています。
- 安心・安全な農林水産物生産及び環境への負荷を低減した（環境と調和のとれた）農業生産の取組に対する消費者の理解促進と評価を高める必要があります。^{※45}
- 消費者に対し農林水産物の安全性に関する適正な情報を提供するシステムを確立する必要があります。
- 段階的衛生プログラムの構築や自主衛生管理の評価基準の検討を進める必要があります。
- 東町漁協ではブリ加工にHACCP^{※46}を導入しているほか、EU(欧州連合)への生鮮魚類の輸出基準を満たした水産食品取扱施設としての認定を受けています。また、北さつま漁協地方卸売市場は、社団法人大日本水産会から優良衛生品質管理市場の認定を受けています。

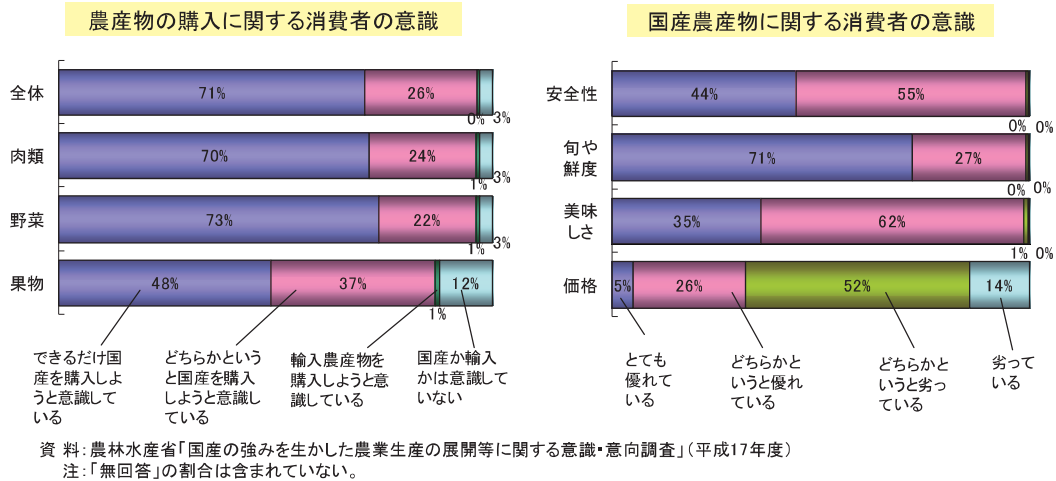
取組の方向性

- 安心・安全な地元産農林水産物に対する消費者・生産者の相互理解促進のためかごしまの農林水産物認証制度（K-GAP^{※47}）の導入を推進します。
- 食品を取り扱う小売業者、中間流通業者、製造業者に対して食品表示の指導を行い、食品表示の適正化を推進します。
- 家畜排せつ物等地域資源を利用した良質たい肥による健全な土づくりを基本に、化学肥料や農薬の適正使用など、環境と調和の取れた農業を推進します。また、化学肥料や農薬の使用を節減した持続的な農業に取り組むエコファーマーの育成に努めます。
- HACCP対応の加工場や優良衛生品質管理市場による安心・安全な魚づくりを推進します。
- 環境に配慮した養殖業を推進します。
- 「食品衛生監視指導計画^{※48}」に基づく監視指導に努めるとともに、食品事業者による自主的衛生管理を推進し、食品の安全性の確保を図ります。

第4章 挑戦すべき課題と取組の方向性
 挑戦3 地域の特性を生かした産業おこし



消費者は安全性や新鮮さ、美味しさの点で「国産」の農産物を求めている



- 45 環境への負荷を低減した農業：環境に負荷を与える化学肥料や化学合成農薬などの使用量を少なくするため、化学肥料の代替えとして良質なたい肥や有機質肥料などの施用、化学合成農薬の代替えとして天敵などの生物農薬やフェロモンを使った資材などにより病害虫の発生を抑制するなどの技術を総合的に組み合わせた農業。
- 46 HACCP：(ハサップ：hazard analysis and critical control point) 米国航空宇宙局 (NASA) における宇宙食の製造に当たっての食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法として開発された。「危害分析・重要管理点方式」と訳する。

最終製品の検査を中心とする管理手法ではなく原料から製造工程にわたって、発生の可能性のある微生物汚染等の危害をリストアップし、特に重点的に管理すべき点について監視し、その結果を記録に残すことで危害の発生を未然に防止する手法。製造工程全般を通じて製品のより一層の安全確保を図ることを目的としており、「ハサップ」という。

- 47 かごしまの農林水産物認証制度（K-GAP）：生産者の安心・安全な農林水産物を生産する取組を消費者に正確に伝え、鹿児島県産農林水産物に対する消費者の安心と信頼を確保するため、安心と安全に関する一定の基準に基づき審査・認証機関が認証する鹿児島県独自の認証制度。
- 48 食品衛生監視指導計画：食品衛生法に基づき、食品等事業者に対する監視指導などについて、各都道府県等がその地域の食品の生産、流通、製造等の状況や、食品衛生上の問題点の発生状況等を踏まえて策定する計画。

7 地産地消を基本とした健全な食生活の定着

将来のイメージ

- 学校や職場、地域団体等における学習や生産・加工活動体験などを通じて、地域住民が農林水産業や食料に関心を持ち、地産地消を基本とした季節感にあふれた健全な食生活が定着しています。

現状と課題

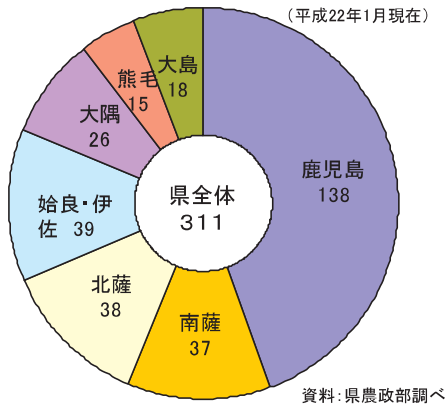
- ライフスタイル等の変化により栄養バランスの崩れ、若者の食習慣の乱れなどが見られるほか、消費者と生産現場との距離が拡大しています。
- 食品偽装表示問題などの発生により消費者の食の安心・安全への関心が高まり、国内産・地元産の農林水産物に対する関心・需要が高まっています。
- 地域内には地元産農林水産物等を提供する直売所が多数設置され、収穫体験を行う観光農園も多いほか、多くの小・中学校で食農教育が実施されています。
- 地元産農林水産物の消費拡大や消費者の農業理解促進の観点から、地元産農林水産物の学校給食や加工産業、飲食産業等での活用が求められています。

取組の方向性

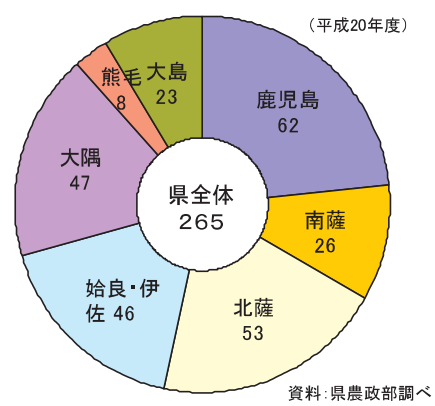
- 学校や職場などにおいて、地域の食文化や農林水産業の事業活動を生かした様々な学習・体験を推進するほか、グリーン・ツーリズムなどを通じて消費者と生産者との顔の見える交流活動を進め、農業・農村に対する正しい理解促進を図ります。
- 地域内にある農産物直売所等の活用や郷土料理の普及等により、地域住民が日常の食生活に地元産の安全で新鮮な農林水産物・食材を利用するよう推進するとともに、地域食材を学校給食や病院、社員食堂等に安定的に提供する生産組織や提供ルートを整備します。また、女性や高齢者の持つ知識と技術を生かした農産物の生産や農産加工を進め、女性・高齢者の所得向上と働く意欲の醸成を図ります。

- 県内の観光産業や外食産業とも連携して、地元産の豊富な食材を活用した名物料理や加工品を開発し、観光資源の一つとして県内外へ情報発信するなど、関連産業の発展を推進します。

かごしま地産地消推進店の登録状況



農産物直売所(有人直売所)設置状況



49 地産地消：地域で生産された農林水産物を地域で消費し、又は利用すること。